



CASABE
Gourmet®

UN SECRETO, UN INGREDIENTE

CASABE

RECETAS FÁCILES Y VERSÁTILES

1ERA EDICIÓN | 2024

EL QUE SABE, SABE

QUE EL CASABE, SABE

¡En Casabe Gourmet® aprovechamos hasta la última miga!

¿Sabías todo lo que puedes preparar con nuestro Casabe, Pizzabe®, Casabitos y Casabe Molido?

Te presentamos el primer recetario de nuestra línea tradicional Casabe Gourmet® .

Cada receta fue pensada para consentir y consentirte con sabores dulces y salados como: Cheesecake, Quiche, Brownies **y ¡mucho más!**

Lo mejor es que estas recetas son para todos, y lo más importante, **¡SON GLUTEN FREE!**

Sí, Casabe Gourmet® es **Libre de Gluten, Vegano, Kosher, Sin Preservantes y Sin Azúcares Añadidos.**

Esperamos sea el inicio de muchas recetas más.

¡EL QUE SABE SABE!, llevar el casabe a otro nivel.



ÍNDICE

18 RECETAS FÁCILES Y VERSÁTILES

ENTREMÉS

Casabe con Guacamole
Casabe con Mermelada de Pimentón Dulce
Dip de Queso de Cabra y Orégano
Ensalada César con Croutones de Casabe
Pan
Tabla de Picoteo

RECETAS SALADAS

Arepa
Crema de Auyama
Milanesa de Pollo con Casabe y Queso Pecorino
Pizzabe®: Pepperoni, Capresa y Vegetariana
Pizzabe® con Aguacate y Huevo
Quiche de Ajoporro y Tocineta

RECETAS DULCES

Brownie
Coco Gourmet
Cheesecake de Manzana
Crumble de Mango
Galletas
S'mores



CASABE
Gourmet

CASABE CON GUACAMOLE

Entremés



Fácil



Entremés



8 personas



10 min

Ingredientes:

3 aguacates
2 limones
Cilantro (al gusto)
1 pizca de sal
1 pizca de pimienta
Casabito de Sal Marina y
Pimienta de Casabe
Gourmet®

Preparación:

1. Tritura el aguacate con un tenedor.
2. Agrega el zumo del limón, sal y pimienta.
3. Añade el cilantro.
4. Mezcla todo muy bien y sirve con Casabito de Sal Marina y Pimienta de Casabe Gourmet®.

¡Disfruta el crunch!

CASABE
Gourmet

CASABE CON MERMELADA DE PIMENTÓN DULCE

Entremés



Fácil



Entremés



8 personas



20 min

Ingredientes:

1 pimentón rojo

½ taza de agua

1 taza de azúcar

½ taza de vinagre blanco

Casabitos o Casabe de

Casabe Gourmet®

Preparación:

1. Corta los pimentones en cuadritos.
2. Pon agua a calentar a fuego medio alto, una vez caliente agrega los pimentones.
3. Cuando se haya consumido el agua incorpora el azúcar y el vinagre.
4. Cocina a fuego medio alto por unos 15 minutos aproximadamente.
5. Deja enfriar y sirve con Casabitos o el Casabe que más te guste de la variada línea que ofrece Casabe Gourmet®.

¡Disfruta y encuentra el balance entre lo dulce y lo salado!

DIP DE QUESO DE CABRA Y OREÓGANO

Entremés



Fácil



Entremés



8 personas



10 min

Ingredientes:

100 gr. de queso de cabra suave

75 gr. de queso crema

1 diente de ajo

Zumo de 1 limón

Orégano deshidratado

Casabitos de Ajo de Casabe Gourmet®

Sal marina

Pimienta

Preparación:

1. Mezcla el queso de cabra y el queso crema hasta que quede uniforme.
2. Tritura los ajos y agrégalos a la preparación.
3. Incorpora el zumo de limón y el orégano deshidratado.
4. Salpimienta al gusto y unta con ella los Casabitos de Ajo de Casabe Gourmet®.

¡Prueba la sencillez en un solo bocado!

ENSALADA CÉSAR

Entremés



Fácil



Almuerzo/Cena



6 personas



30 min

Ingredientes:

Mix de lechugas al gusto
2 filetes de anchoas en conserva
1 diente de ajo
1 yema de huevo
1 cdtas. de mostaza
Jugo de medio limón
1/2 taza de aceite de oliva
1 taza de queso parmesano rallado
Sal y pimienta al gusto
1 porción de Casabe de Casabe
Gourmet®

Preparación del aderezo:

1. En un mortero, machaca las anchoas y el ajo hasta formar una pasta.
2. Añade la yema de huevo y la mostaza, mezcla bien.
3. Incorpora lentamente el jugo de limón, y luego el aceite de oliva, batiendo constantemente hasta emulsionar la mezcla.
4. Añade 1/4 de taza de queso parmesano, sal y pimienta al gusto, mezcla hasta que esté todo bien incorporado.

Preparación de los croutones de Casabe:

1. Añade un chorrito de aceite de oliva, sal y pimienta sobre la porción de Casabe Gourmet®.
2. Agrega el restante del queso parmesano y espárcelo sobre el Casabe.
3. Hornea el Casabe hasta que dore. Deja enfriar.
4. En un bowl mezcla las lechugas con el aderezo, luego trocea el Casabe y agrégalo a la preparación.

¡La clásica ensalada elevada al siguiente nivel!

PAN

Receta creada por Rómulo Hidalgo y Tatiana Rojas
@laalquimiadelchef

Entremés



Fácil



Entremés



4 personas



40 min

Ingredientes:

5 huevos

200 gr. de Casabe de Molido Casabe
Gourmet®

2 cdas. de polvo de hornear

60 ml. de aceite de oliva

Preparación:

1. En la batidora eléctrica levanta las claras a punto de nieve.
2. Siempre batiendo agrega las amarillas, el aceite, la sal, el polvo de hornear y por último el Casabe Molido Casabe Gourmet®.
3. Bate hasta obtener una mezcla homogénea.
4. Vierte la mezcla en un molde encamisado con mantequilla y Casabe Molido Casabe Gourmet®.
5. Hornea a 190 °C por 20 minutos.
6. Al sacar del horno deja enfriar antes de sacar del molde y picar.

¡Combina con tu topping de preferencia y goza!

TABLA DE PICOTEO

Entremés



Fácil



Entremés



8 personas



20 min

Ingredientes:

Fiambres

Chorizo español, salchichón y jamón serrano

Quesos

Queso madurado cortado en cuadrados pequeños, queso Brie

Embutidos

Aceitunas variadas y dátiles
rellenos de queso de cabra y nueces

Frutas

Uvas sin semillas

Dips

Mermelada de pimentón rojo

Casabitos o Casabe de Casabe Gourmet®

Tabla de madera o bandeja

Preparación:

1. Sobre la tabla, ubica primero el envase donde pondrás la mermelada de pimentón rojo, u otro dip de tu preferencia.
2. Luego, distribuye los fiambres en los bordes de la tabla. Del lado contrario, ubica los quesos y ve rellenando los espacios vacíos con los embutidos y frutas.

¡Acompáñala con nuestras presentaciones Casabe Gourmet®!



CASABE
Gourmet

AREPAS

Receta creada por Rómulo Hidalgo y Tatiana Rojas
@laalquimiadelchef

Receta Salada



Fácil



Desayuno/Cena



4 personas



15 min

Ingredientes:

1 huevo

60 gr. de Casabe Molido

Casabe Gourmet®

2 cdas. de ajonjolí

1 pizca de sal y ajo en polvo

6 cdas. de agua

Preparación:

1. Mezcla el Casabe Molido Casabe Gourmet® con el ajonjolí y el ajo.
2. Bate el huevo y agrega a la masa.
3. Amasa hasta obtener una mezcla suave y manejable.
4. Deja reposar por 5 minutos.
5. Forma las arepas.
6. Pueden ser fritas o asadas, todo depende de cómo las prefieras.

¡Disfruta de este clásico con un twist!

CREMA DE AUYAMA

Receta Salada

4 UNIDADES
4 PORCIONES
CPE0420479508

DE NUTRICIÓN
por paquete (100g)



Fácil



Almuerzo



4 personas



45 min

Ingredientes:

$\frac{1}{2}$ auyama grande sin concha

1 cebolla grande

5 dientes de ajo

Aceite de oliva

1 pizca de sal

1 pizca de pimienta

1 taza de caldo de pollo o agua

7 cdas. de crema de leche

Preparación:

1. Rocía con aceite de oliva, sal y pimienta, la auyama y la cebolla.
2. Cocina a 200 °C en el horno por 40 minutos.
3. Una vez listo, licúa todo con la crema de leche y los ajos. De ser necesario puedes agregar más sal, ya está lista para servir.
4. Acompaña con Casabe Gourmet® para darle un toque crujiente.

¡Comida confortable con el mejor acompañante!

MILANESA DE POLLO CON CASABE Y QUESO PECORINO

Receta Salada



Fácil



Almuerzo



4 persona



50 min

Ingredientes:

4 filetes de pechuga de pollo
2 huevos batidos
1 taza de queso Pecorino
finamente rallado
1 taza de Casabe Molido
Casabe Gourmet®
Ajo molido, sal marina y pimienta
al gusto

Preparación:

1. Precalenta el horno a 180 °C.
2. Lava los filetes de pechuga y aplana con un mazo de madera para dejarlas muy finas.
3. Sazona las pechugas con ajo, sal y pimienta.
4. Bate los huevos y colócalos en un plato amplio.
5. Mezcla el queso Pecorino y el Casabe Molido de Casabe Gourmet® en un recipiente.
6. Pasa las pechugas por el huevo batido y luego por la mezcla de queso Pecorino y Casabe Molido de Casabe Gourmet®.
7. Coloca las pechugas en una bandeja con papel encerado y lleva al horno por 40 minutos, dándoles vuelta a los 20 minutos.
8. Saca del horno y sirve inmediatamente.

¡Siente el crunch en cada mordisco!

PIZZABE

Receta creada por Rómulo Hidalgo y Tatiana Rojas
@laalquimiadelchef

Receta Salada



Fácil



Merienda/Cena



4 personas



10 min

Pizzabe Pepperoni

Ingredientes:

1 Pizzabe® de
Casabe Gourmet®
Queso Mozzarella rallado
Tomate picado en cubos
Pepperoni en rodajas
Maíz
Aceite de Oliva
Sal y pimienta

Preparación:

1. Hornea el Pizzabe® a máxima temperatura de 30 segundos a 1 minuto hasta que quede levemente dorado, y retira del horno.
2. Agrega el queso hasta cubrir la base del Pizzabe®.
3. Añade el tomate, pepperoni, maíz, aceite de oliva, sal y pimienta al gusto.
4. Finalmente, hornea nuevamente a máxima temperatura por 1 minuto.

Fácil, rápido y saludable, ¡nada como un Pizzabe®!



Fácil



Merienda/Cena



4 personas



10 min

Pizzabe Capresa

Ingredientes:

1 Pizzabe® de
Casabe Gourmet®
Queso Mozzarella rallado
Queso Mozzarella Bocconcini
Tomates Cherry
Hojas de albahaca
Aceite de Oliva
Sal y pimienta

Preparación:

1. Hornea el Pizzabe® a máxima temperatura de 30 segundos a 1 minuto hasta que quede levemente dorado, y retira del horno.
2. Agrega el queso Mozzarella rallado hasta cubrir la base del Pizzabe®.
3. Hornea nuevamente a máxima temperatura por 1 minuto, y retira del horno.
4. Finalmente, agrega los Bocconcini, tomates cherry, hojas de albahaca, aceite de oliva, sal y pimienta al gusto.

¡Una cena diferente y exquisita!



Fácil



Merienda/Cena



4 personas



10 min

Pizzabe Vegetariana

Ingredientes:

1 Pizzabe® de
Casabe Gourmet®
Queso Mozzarella rallado
Salsa de tomate para pizza
Champiñones, cebolla y pimentón,
maíz y aceitunas negras
Hojas de albahaca
Aceite de Oliva
Sal y pimienta

Preparación:

1. Hornea el Pizzabe® a máxima temperatura de 30 segundos a 1 minuto hasta que quede levemente dorado, y retira del horno.
2. Agrega el queso hasta cubrir la base del Pizzabe®.
3. Añade la salsa de tomate, champiñones, cebolla, pimentón, maíz, aceitunas, aceite de oliva, sal y pimienta al gusto.
4. Finalmente, hornea nuevamente a máxima temperatura por 1 minuto, y adorna con las hojas de albahaca.

¡Disfruta el crunch y la explosión de sabores!

PIZZABE CON AGUACATE Y HUEVO

Receta Salada



Fácil



Desayuno



1 persona



5 min

Ingredientes:

1 porción de Pizzabe®
de Casabe Gourmet®

1 huevo

2 rebanadas de aguacate

Aceite de oliva

Sal marina, pimienta y paprika

Preparación:

1. Horea el Pizzabe® hasta dorar.
2. Fríe el huevo.
3. Coloca el aguacate y el huevo sobre el Pizzabe®, y adereza al gusto con el aceite de oliva, sal marina, pimienta y paprika.

¡El brunch ideal lleno de Casabe Gourmet®!

QUICHE DE AJOPORRO Y TOCINETA

Receta creada por Rómulo Hidalgo y Tatiana Rojas
@laalquimiadelchef

Receta Salada



Fácil



Almuerzo/Cena



8 personas



90 min

Ingredientes de la base

250 gr. de Casabe Molido de Casabe Gourmet®

100 gr. de mantequilla con sal

Ingredientes del relleno

2 huevos

150 gr. de ricotta

150 gr. de queso crema

60 gr. de tocineta

60 gr. de ajoporro

Sal y pimienta al gusto

Preparación de la base:

1. Mezcla todos los ingredientes, y amasa con las punta de los dedos hasta hacer una masa quebradiza.
2. Enmantequilla un molde para pie de 26 cm y extiende la masa hasta cubrirlo.
3. Hornea por 10 minutos a 180 °C, retira y deja enfriar.

Preparación de la mezcla:

1. Sofríe la tocineta picada con el ajoporro y reserva.
2. En un bowl, mezcla con batidor manual o eléctrico los huevos hasta espumar, posteriormente incorpora la ricotta y el queso crema, hasta lograr una mezcla homogénea.
3. De forma envolvente, agrega el sofrito de la tocineta con el ajoporro a la preparación, salpimienta al gusto y luego viértelo sobre la base.
4. Hornea por 40 minutos a 180 °C hasta dorar.

¡El mix perfecto entre suavidad y el aroma que enamorarán tu paladar!

BROWNIE

Receta Dulce



Fácil



Postre



6 personas



45 min

Ingredientes:

4 huevos enteros
200 gr. de chocolate oscuro
60 gr. de cacao en polvo
200 gr. de azúcar
150 gr. de mantequilla
2 cdtas. de polvo de hornear
125 gr. de Casabe Molido de
Casabe Gourmet®
1 pizca de sal

Preparación:

1. Funde el chocolate con la mantequilla y mezcla bien.
2. Bate con la batidora los huevos enteros hasta espumar.
3. Con la batidora encendida a máxima velocidad, agrega una pizca de sal, azúcar y continúa batiendo.
4. Agrega la mezcla de chocolate, asegurándote que la misma ya se encuentre tibia.
5. Luego, aún batiendo, agrega el Casabe Molido de Casabe Gourmet® y por último el cacao.
6. Vierte en molde encamisado con mantequilla y cacao en polvo.
7. Hornea a 180 °C por 30 minutos.

¡Disfruta de un rico postre libre de culpas!

COCO GOURMET

Receta Dulce



Fácil



Snack



8 personas



5 min

Ingredientes:

1 empaque de Casabito
Natural de Casabe Gourmet®
Coco rallado
Dulce de leche

Preparación:

1. Hornea los Casabitos de Casabe Gourmet® hasta dorar.
2. Agrega el dulce de leche y el coco rallado al gusto.
3. El que sabe, sabe disfrutarlo bien.

¡Una combinación increíble!

CHEESECAKE DE MANZANA

Receta creada por Rómulo Hidalgo y Tatiana Rojas
@laalquimiadelchef

Receta Dulce



Fácil



Postre



8 personas



90 min

Ingredientes de la base

250 gr. de Casabe Molido de Casabe Gourmet®

100 gr. de mantequilla

200 gr. de azúcar

1 cdta. de canela en polvo

Ingredientes de las manzanas

2 manzanas

75 gr. de azúcar

50 gr. de mantequilla

1 cdta. de canela

1 pizca de sal

1 chorrito de limón

1 pizca de nuez moscada

Preparación de la base:

1. Mezcla el Casabe Molido de Casabe Gourmet® con el azúcar y la canela.
2. Agrega la mantequilla y mezcla integrando todo con la punta de los dedos, evitando amasar para que no resulte una masa compacta.
3. Luego esparce en un molde para pie de 26 cms y hornea por 10 minutos a 180 °C.
4. Retira del horno, y deja que enfríe en el mismo molde.

Preparación de las manzanas:

1. Pela y pica en cuadros pequeños las manzanas.
2. En una olla, derrite la mantequilla, agrega las manzanas picadas y luego los demás ingredientes restantes.
3. Cocina hasta que el azúcar se convierta en un sirope, apaga y deja enfriar.



Fácil



Postre



8 personas



90 min

Ingredientes de la mezcla

500 gr .de queso crema

4 huevos

200 gr. de azúcar

Jugo de un limón pequeño

Ingredientes del crumble

200 gr. de Casabe Molido

de Casabe Gourmet®

100 gr. de azúcar

100 gr. de mantequilla

Preparación de la mezcla:

1. Mezcla todo en la licuadora y vierte sobre la base horneada, asegúrate que la galleta ya esté fría.
2. Hornea todo por 50 minutos a 205 °C.
3. Una vez que la cheesecake esté lista, puedes agregar el topping que más te guste, o preparar un delicioso y crujiente crumble.

Preparación del crumble:

1. Mezcla todos los ingredientes con la puntas de los dedos para que quede grumoso.
2. Esparce el crumble sobre la superficie de la cheesecake
3. Lleva de nuevo al horno por 10 minutos a 205 °C o hasta que dore.

¡Con cada bocado estarás más cerca de la perfección!

CRUMBLE DE MANGO

Receta creada por Rómulo Hidalgo y Tatiana Rojas
@laalquimiadelchef

Receta Dulce



Fácil



Postre



6 personas



30 min

Ingredientes de la mezcla

250 gr. de pulpa de mango

150 gr. de azúcar

100 gr. de mantequilla

1 cdta. de canela

1 pizca de sal

1 chorrito de limón

1 pizca de nuez moscada

Ingredientes del crumble

200 gr. de Casabe Molido

de Casabe Gourmet®

100 gr. de azúcar

100 gr. de mantequilla

Preparación de la mezcla:

1. Pela y pica en cuadros pequeños la pulpa del mango.
2. En una olla, derrite la mantequilla, agrega el mango, el azúcar y los ingredientes restantes.
3. Cocina hasta que el azúcar se convierta en sirope, apaga e incorpora en una bandeja para hornear.

Preparación del crumble:

1. Mezcla todos los ingredientes con la puntas de los dedos para que quede grumoso.
2. Esparce el crumble sobre la superficie de la mezcla de mango.
3. Lleva al horno por 10 minutos a 205 °C o hasta que dore.
4. Deja reposar por 10 minutos y sirve preferiblemente caliente.

¡Solo los sabios saben que este puede ser tu postre favorito!

GALLETAS

Receta creada por Juliana Cisneros @juliana.cocina

Receta Dulce



Fácil



Snack



6 personas



45 min

Ingredientes:

70 gr. de mantequilla con sal

150 gr. de azúcar blanca

25 gr. de azúcar morena

1 huevo

1 cda. de vainilla

1 cda. de bicarbonato

1 cdta. de sal

90 gr. Casabe Molido de Casabe

Gourmet®

Chispas o trozos de chocolate

Preparación:

1. Mezcla todos los ingredientes, agregando por último el Casabe Molido de Casabe Gourmet®.
2. Forma bolitas con la masa y luego llévalas al refrigerador por 20 minutos, mientras se calienta el horno a 180 °C.
3. Hornea hasta que estén bien doradas.

¡Una experiencia en cada bocado!

S'MORES

Receta Dulce



Fácil



Snack



6 personas



10 min

Ingredientes:

1 empaque de Casabito
Natural de Casabe Gourmet®
1 Tableta de chocolate de
leche

Preparación:

1. Hornea los Casabitos de Casabe Gourmet® hasta dorar.
2. Inmediatamente, y aún caliente, ubica sobre cada Casabito Natural de Casabe Gourmet® un trozo pequeño de chocolate.
3. Con un pincho toma el malvavisco y dóralo en una estufa.
4. Finalmente, coloca el malvavisco arriba del chocolate que ya está sobre el Casabito.

¡El que sabe, sabe que serás adicto a este snack!

@CASABEGOURMET



©CASABE GOURMET, 2024

Todos los derechos reservados.
No se permite la reproducción total o parcial de esta
obra sin autorización previa y por escrito de los
titulares del copyright.