



NUESTRAS
RECETAS

NUESTRAS RECETAS

BOLITAS DE MANDIOCA CON QUESO

Ingredientes:

- 1kg de mandioca congelada CODIPSA
- 100 g de queso Paraguay rallado
- 200 g de queso Paraguay en cubos
- 2 huevos
- Sal c/n
- Aceite c/n

Modo de Preparación:

1. Cocinar la mandioca en agua con sal hasta ablandar. Hacer puré.
2. Mezclando agregar el pure, el queso rallado y el huevo. Amasar hasta lograr una masa homogénea.
3. Humedecer las manos con aceite y formar bolitas, introduciendo en el centro el queso en cuadritos.
4. Sumergir las bolitas en aceite caliente y freírlas hasta que estén doradas.
5. Retirar y escurrir sobre papel absorbente. Servir y listo.



BROWNIES

Ingredientes:

- 225 g de chocolate amargo
- 200 g de azúcar
- 85 g de manteca
- 30 g de almidón de maíz CODIPSA huevos
- Sal c/n
- Almendras picadas c/n

Modo de Preparación:

1. En un bowl colocar el chocolate y la mantequilla, llevar al microondas a temperatura media para que se derita.
2. Batiendo ligeramente añadir el azúcar y los huevos hasta integrar.
3. Agregar el caco en polvo, el almidón de maíz y las almendras picadas, mezclar bien hasta tener una mezcla homogénea.
4. Colocar la mezcla en una placa para horno enmantecada.
5. Cocinar en horno precalentado a 180° C de 20 a 25 minutos.
6. Dejar enfriar y listo.



TARTA DE MANDIOCA

Ingredientes:

- 1kg de mandioca congelada premium CODIPSA
- 300 g de queso
- 200 g de coco rallado
- 4 huevos
- 100 g de aceite de oliva
- 200 ml de leche
- 12 g de polvo de hornear

Modo de Preparación:

1. Lavar y rallar la mandioca.
2. En un bowl agrega la mandioca rallada, el queso, el coco y el polvo de hornear. Añade los huevos, el aceite y la leche. Mezclar bien.
3. Vierte la preparación en un molde engrasado, hornear por aproximadamente 45 minutos a 180°C.
4. Con la ayuda de un cuchillo haz la prueba en el centro, si sale limpio indicará que la tarta está lista. Deja enfriar antes de servir.



CHIPA ALMIDÓN

Ingredientes:

- 1kg de almidón de mandioca **CODIPSA**
- 250 g de queso Paraguay maduro
- 200 g de grasa (vacuna o vegetal)
- 200 ml de leche
- 5 huevos
- 30 g de sal
- 5 g de anís

Modo de Preparación:

1. Batir los huevos, la grasa y la leche por 15 minutos.
2. Utilizando las manos incorporar el queso desmenuzado, la sal y el anís mezclar hasta que quede uniforme.
3. Incorporar el almidón en forma de lluvia e ir mezclando hasta formar una masa homogénea. Si es necesario agregar un poco más de leche.
4. Amasar muy bien hasta conseguir una masa fina y uniforme.
5. Formar las chipas a gusto y colocarlas sobre bandejas enmantecadas.
6. Hornear a horno fuerte (220-240°C) por 15-20 minutos.



CHIPA MESTIZA

Ingredientes:

- 1kg de almidón chipero tradicional CODIPSA
- 220 g de grasa vegetal
- 500 g de queso Paraguay
- 6 huevos
- 50 g de leche en polvo
- Sal y anís c/n

Modo de Preparación:

1. En un bowl batir los huevos con las grasas hasta formar una pasta suave y homogénea.
2. Por otro lado, colocar el almidón, la sal, el anís y la leche en polvo e integrarlos.
3. En una mesada formar una corona con la mezcla seca y agregar el batido hasta integrar completamente los ingredientes. Si es necesario, agregar un poquito de leche hasta obtener la consistencia deseada, la masa no debe quedar ni muy húmeda ni muy seca.
4. Agregar a la masa el queso en trocitos y amasar con firmeza.
5. Con las manos tomar porciones de masa del mismo tamaño y hacer bolitas o la forma deseada.
6. Colocar las chipas en una asadera previamente engrasada.
7. Precalentar el horno a 180° C y hornear por 15-20 min. a 240°C.



CHIPA ASADOR

Ingredientes:

- 1kg de almidón de mandioca **CODIPSA**
- 300 g de grasa de vaca o cerdo
- 500 g de queso Paraguay
- 6 huevos
- Leche c/n
- Sal y anís c/n

Modo de Preparación:

1. Batir la grasa hasta lograr una textura esponjosa, agregar los huevos y mezclar.
2. Añadir el queso, la sal y el anís. Mezclar hasta que la preparación quede homogénea.
3. Tamizar el almidón y agregar a la preparación, luego la leche hasta que la masa obtenga consistencia y dureza.
4. Amasar hasta que quede suave y colocar la masa alrededor de un palo; cocinar sobre las brasas girando hasta obtener un tono dorado.



CHIPA 4 QUESOS

Ingredientes:

- 700 g de almidón chipero premium **CODIPSA**
- 80 g de queso Paraguay, mozzarella, roquefort
- 60 g de queso azul
- 55 g mantequilla a temperatura ambiente
- 237 ml leche entera
- 1 huevo
- Sal y anís c/n

Modo de Preparación:

1. Batir los huevos, la grasa y la leche por 15 minutos.
2. Utilizando las manos incorporar los quesos, la sal y el anís mezclando hasta que quede uniforme. Dejar 3/4 de taza de quesos para colocar al final de la preparación.
3. Incorporar el almidón en forma de lluvia e ir mezclando hasta formar una masa homogénea. Si es necesario agregar un poco más de leche.
4. Amasar muy bien hasta conseguir una masa fina y uniforme.
5. Tomar proporciones de masa y hacer las formas deseadas, colocar el queso por encima. Colocar las chipas en una asadera previamente engrasada.
6. Hornear a horno fuerte (220-240°C) por 15-20 minutos.



MUFFINS DE CHOCOLATE

Ingredientes:

- 240 g de harina de Mandioca Premium CODIPSA
- 45 g de cacao en polvo
- 150 ml de aceite neutro
- 200 g de azúcar
- 4 huevos
- 24 g de polvo de hornear
- Chips de chocolate c/n • Esencia de vainilla c/n

Modo de Preparación:

1. Colocar en el bowl de la batidora el azúcar y los huevos, batir hasta que quede como crema.
2. En otro recipiente mezclar la harina, el cacao y el polvo de hornear.
3. Agregar a la crema una parte de la mezcla seca, mezclar hasta que quede bien integrado. Incorporar el aceite y la esencia de vainilla, mezclar.
4. Agregar los chips de chocolate y la otra parte de la mezcla seca. Mezclar hasta obtener una masa suave y homogénea.
5. Con una cuchara colocar la masa en los pirotines, llenar hasta 3/4 de su volumen. En horno precalentado a 180-200°C hornear por 30 min.



PIPOCA MALUCA

Ingredientes:

- 500 g de almidón agrio CODIPSA
- 200 ml de leche
- 100 ml de aceite neutro
- 3 huevos
- Sal y anís c/n

Modo de Preparación:

1. Mezclar la leche y el aceite, calentar hasta el hervor.
2. En un bowl mezclar el almidón agrio y la sal. Con la ayuda de una espátula incorporar de a poco la mezcla de leche y aceite.
3. Incorporar los huevos de a uno y amasar hasta obtener una masa fina.
4. Con ayuda de una cuchara dividir la masa y dar forma esférica.
5. Colocar en molde enmantecado y hornear a 180°C por 25-30 minutos.
6. Servir tibio.



BIZCOCHUELO DE NARANJA

Ingredientes:

- 400 g de harina de Mandioca Premium CODIPSA
- 400 g de tazas de azúcar
- 200 ml de aceite
- 12 g de levadura
- 70 ml de jugo de naranja
- 4 huevos

Modo de Preparación:

1. Colocar los ingredientes en un recipiente y mezclar con ayuda de una batidora eléctrica.
2. Batir hasta que la masa adquiera una consistencia homogénea.
3. Colocar la masa en un molde enmantecado. Hornear aproximadamente por 35 minutos a 180°C.



EMPANADA DE MANDIOCA

Ingredientes:

- 24 g de almidón de mandioca CODIPSA
- 1 kg de mandioca congelada CODIPSA
- 200 g de harina de maíz
- 100 g de manteca
- 1 huevo
- Sal c/n

Modo de Preparación:

1. Hervir la mandioca y posteriormente hacerla puré.
2. Añadir el huevo, la manteca, la harina de maíz, el almidón y la sal; mezclar bien.
3. En una superficie cubierta de harina de maíz, amasar la preparación hasta que no se pegue a las manos y dejar reposar.
4. Por último, cortar las formas de masa, rellenarlas y freír en aceite.



SAGU CON FRUTAS

Ingredientes:

- 7200 ml de sagu CODIPSA
- 350 g de leche condensada
- 200 ml de crema de leche
- 200 ml de leche
- 2 bananas
- 200 g de frutillas
- 2 manzanas pequeñas
- 2 kiwis

Modo de Preparación:

1. Limpie las frutas y cortelas en cubos medianos
2. En un bowl deje en remojo el sagu durante 30 minutos. En una cacerola coloque 2 litros de agua y deje hervir. Agregue el sagu remojado y escurrido dejando cocinar por unos 20-25 minutos, revolver ocasionalmente para evitar que se pegue.
3. Una vez que el sagu este totalmente cocido (debe quedar transparente) retire del fuego y escurra.
4. Coloque en una cacerola la leche y el sagu escurrido, cocine a fuego lento hasta que hierva. Luego agregue leche condensada y cocine por otros 3 minutos.
5. Coloque la mezcla cocida en un recipiente y agregue la crema, mezcle muy bien y deje enfriar en la heladera.
6. Una vez fría la mezcla, agregue fruta cortada y revuelva.
7. Adorne con un poco de fruta y sirva.



TORTA CEBRA

Ingredientes:

- 400 g de harina de Mandioca Premium CODIPSA
- 24 g de cacao en polvo
- 24 g de polvo para hornear
- 250 g de azúcar
- 200 ml de aceite neutro
- 200 ml de leche
- 5 huevos
- Esencia de vainilla c/n

Modo de Preparación:

1. Mezclar la harina con el polvo de hornear y reservar.
2. Batir los huevos con el azúcar, el aceite y la leche. Dividir en partes iguales. Colocar el cacao en una de las partes y mezclar hasta integrar.
3. Dentro de un molde enmantecado colocar con la ayuda de unas cucharas ambas mezclas de forma alternada.
4. Hornear a 200°C por 45-50 minutos o hasta que al introducir un cuchillo a la masa el mismo salga limpio.



HUEVOS REVUELTOS CREMOSO

Ingredientes:

- 24 g de fécula de papa CODIPSA
- 36 g de mantequilla
- 24 ml de leche
- 3 huevos
- Sal c/n
- Pimienta negra c/n

Modo de Preparación:

1. Colocar en un bowl la fécula de papa y la leche. Batir hasta que no queden grumos
2. Agregar los huevos y mezclar bien.
3. En una sartén antiadherente agregar la mantequilla y dejar que se derrita.
4. Con la ayuda de una espátula agregar la mezcla de huevo a la sartén y mezclar mientras se cocina.
5. Retirar los huevos del fuego, tienen que quedar un poco líquidos.
6. Servir adornando los huevos con cebollita de verdeo, sal y pimienta.



PANQUEQUES

Ingredientes:

- 300 g de harina de Mandioca Premium CODIPSA
- 12 g de polvo de hornear
- 12 g de sal
- 375 ml de leche
- 2 huevos
- 24 g de mantequilla derretida
- Esencia de vainilla c/n

Modo de Preparación:

1. Primero batir los huevos con un tenedor
2. En un bowl agregar la harina, el polvo de hornear, la sal, la leche, los huevos y la mantequilla derretida. Mezclar los ingredientes hasta formar una masa homogénea y sin grumos
3. Calentar una sartén antiadherente a fuego medio-alto. Una vez caliente, colocar un cucharón de la preparación. Cocinar hasta que los bordes estén definidos y se hayan formado burbujas por todas partes, dar la vuelta y cocinar por un minuto del otro lado. Repita el proceso con la masa restante.
4. Servirlos con el dulce de su preferencia.



SAGU CON JUGO DE PIÑA

Ingredientes:

- 200 ml de sagu CODIPSA
- 1 sobre de jugo en polvo sabor piña (equivalente a 1 litro)
- 1,2 litros de agua
- 230 g de azúcar
- 2 dientes de clavo o olor
- 1 rama de canela

Modo de Preparación:

1. Cubra el sagu con agua y deje reposar por 1 hora.
2. Faltando 15 minutos para completar el tiempo, lleve al fuego 1,2 litros de agua.
3. Agregue el azúcar, mezcle hasta disolver el azúcar, agregar los clavos de olor y la rama de canela.
4. Cuando hierva el agua, agregue el sagu escurrido (revuelva ocasionalmente para evitar que se peguen entre si).
5. Si empieza a secar la mezcla, agregue un poco más de agua hirviendo.
6. Una vez que el sagu este totalmente codido (deben quedar transparentes), adicione el paquete de jugo en polvo. Mezcle bien y retire del fuego.
7. Vierta la mezcla en un recipiente y lleve a enfriar en la heladera.
8. Adorne con trozos de piña y sirva.



PAJAGUA MASCADA

Ingredientes:

- 24 g de fécula de papa CODIPSA
- 500 g de pure de mandioca cocida
- 300 g carne molida hervida
- 36 g de aceite
- 24 g de sal fina
- 2 dientes de ajo picados
- 1 mazo de cebollita picadas
- Pimienta C/N
- Comino C/N
- Fécula de papa para rebozar C/N

Modo de Preparación:

1. En un bowl mezclar pure de mandioca, carne molida, ajo, cebollita, sal, especias y aceite.
2. Amasar hasta conseguir una masa homogénea.
3. Hacer los moldes y pasar por almidón antes de freír.
4. Calentar el aceite en una sartén a fuego alto. Una vez caliente, freír por ambos lados hasta que se doren.
5. Servirlos tibios.



CONTÁCTANOS

ESCANEANDO EL CÓDIGO



-  Avda. Venezuela 2015
-  (+595) 983 873 701
-  www.codipsa.com.py
-  (+595) 984 855 000



¡SOMOS MARCA PAÍS!

