

# GUÍA PARA CALENTAR

Ahora sí, tienes tus cocinados casi listos para saciar el hambre y los antojos para cuando tu desees. Sigue los siguientes pasos, sírvelos en tu plato favorito y dales tu toque final. Y disfruta del sabor de no cocinar.



Antes de empezar,  
Precalienta el horno a  
200°C por 15 minutos.

## al horno

**¡ALERTA!** No olvides de retirar el empaque, y colocarlo en un recipiente apto para hornos.

### 🕒 35 minutos

 empanada de pollo /  
empanada de carne

### 🕒 25 minutos

 empanada queso y choclo /  
empanada capresse

### 🕒 15 minutos

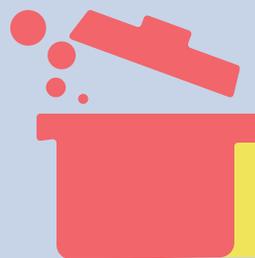
 lasañas  
 quiches / focaccia /  
tostadas francesasa

### 🕒 10 minutos

 Hojaldre de ratatouille

### 🕒 8 minutos

 volcán de choco / waffles



Antes de empezar,  
hierve una olla con agua

## a la olla

### 🕒 20 minutos

 pollo  res  cerdo  
 cremas  arroz / frejol / arvejas

### 🕒 15 minutos

 ravioles\*/ salsas  
*\*Los ravioles verterlos directo al agua hirviendo y retirarlos cuando floten.*



## refrigerar

### 🕒 4 horas

 cheesecake de maracuyá / mousse  
de chocolate / tres leches

### 🕒 2 horas

 cheesecake de frutos rojos

Esta modernidad del  
QR es para ver las  
guías de nuestros  
especiales

