

6 recetas de Semana Santa que tienes que saber

[6 recetas de Semana Santa que tienes que saber](#)

[imprimir](#)



Esta Semana Santa sorprende a tus invitados con las **recetas más tradicionales y deliciosas**, de la mano de **Chef Plus Induction Pro**.

En el **recetario exclusivo de Chef Plus Induction Pro** encontrarás **recetas típicas** de nuestro país y los **postres más representativos** para estas fechas. Con el robot de cocina de Chef Plus, los platos clásicos serán más fáciles de preparar que nunca. En estos días, la tradición marca no comer carne, por lo que el ingenio culinario crece alrededor de verduras y pescados. El resultado son recetas sabrosas y saludables como las que te proponemos a continuación:

1) Potaje de garbanzos con espinacas

Como consecuencia de la prohibición religiosa de comer carne en este período, el potaje de garbanzos se ha convertido en una tradición de los viernes de Cuaresma. [Paso a paso del potaje.](#)



2) Sopa de ajo

La sopa de ajo es una de las elaboraciones más típicas de la gastronomía de nuestro país. Se trata de un plato con un aporte de minerales y vitaminas, además de sustancias antioxidantes, y un intenso sabor por sus potentes ingredientes. [Prepara tu sopa de ajo](#)



3) Bacalao al pilpil

El bacalao es el pescado más consumido en Semana Santa. Esta típica receta española, en concreto del País Vasco, contiene ingredientes muy básicos y, además de ser muy fácil de elaborar, resulta deliciosa. Puedes mejorar el plato con una buena ensalada y acompañado de pan. Toma nota de [la receta](#)



4) Arroz con leche

El arroz con leche es todo un clásico de los postres en muchos países, incluido el nuestro. Para reducir el aporte calórico de este postre, puedes optar por la leche desnatada. Dale el último toque espolvoreando un poco de limón rallado o de canela. [Conoce la receta](#)



5) Torrijas

¿Quién se puede resistir a este dulce de Cuaresma tan tradicional en Semana Santa? En Chef Plus te proponemos una nueva versión de las clásicas torrijas de pan: las torrijas de bizcocho. Eso sí, debido a su alto contenido en azúcares y grasas es mejor consumirlas solo ocasionalmente. [Receta de torrijas](#)



6) Buñuelos

Los buñuelos dulces son típicos de muchas épocas: Todos los Santos, San José, Semana Santa... Una receta con una composición simple, exquisita y con muchísimas posibilidades: membrillo, limón, manzana... [Prepara la receta](#)



Etiquetas

[comidas semana santa](#)

[recetas de semana santa](#)

[dulces caseros](#)

[recetas robot de cocina](#)

[recetas chef plus](#)

[recetas faciles](#)

[Induction Pro](#)

Deja tu comentario

Su nombre

E-mail

Comentario

[Acerca de formatos de texto](#)

Plain text

- No se permiten etiquetas HTML.
- Las direcciones de correos electrónicos y páginas web se convierten en enlaces automáticamente.
- Saltos automáticos de líneas y de párrafos.

Publicar