



# *Santa Rita*<sup>®</sup>

*Una forma diferente  
de hacer Harinas*





**La Harina, es un humilde ingrediente de cocina, pero puede ayudarnos a sorprender con platos muy originales, los nuevos productos que elaboramos en Santa Rita nos permiten jugar y ser creativos en los fogones. Ahí van algunas sugerencias, para meternos en "harina"**

**¡ A simple vista, parece una harina normal... pero no lo es !**

**Harina para Frituras...** muy fácil de usar, secamos bien los pescados, añadimos un poquito de sal, enharinamos (los pasamos por harina, sacudiendo el sobrante) y freímos en abundante aceite de oliva bien caliente (180 °C) en muy poco tiempo, el pescado quedará crujiente por fuera y sabroso por dentro, esto es una auténtica fritura andaluza, pescaditos, boquerones, calamares...





## El Milagro de la Croqueta Perfecta

Casera, a tu gusto, una receta intuitiva, fácil y rápido... si nunca habías hecho croquetas o te da pereza, aquí tienes la solución, el prodigio de hacer croquetas en casa...



## Te lo ponemos fácil...

...para que tu solo tengas que poner el ingrediente que vaya a dar nombre a la croqueta, ahí va el Milagro... Coge brik de caldo de pollo y unos trocitos de jamón, en bol mediano vierte un vaso más o menos de este caldo, añade el Mix Bechamel Instant removiendo con una cuchara hasta que tengas una masa. Úntate las manos, con un poco de aceite, para poder moldear la masa sin que se te pegue... ya tienes hechas las croquetas, pásalas por el batido que has hecho con la Fijarina (veganos) o por huevo batido, luego por pan rallado o panko... a la sartén con buena cantidad de aceite y muy caliente, cuando estén doradas las sacas y las dejas sobre papel absorbente y feliz plato de croquetas de jamón y pollo.



La mejor croqueta SIN GLUTEN



## La Bechamel que salió del bote...

Atrévete, ya verás que fácil... coge el tipo de leche que quieras, de almendra, de soja... viértala en un bol, añade el mix bechamel (Tienes tres opciones, con Setas, Sin Gluten, o Natural) remueve hasta que tenga el espesor deseado, y ya está hecha... añádela al plato que estas cocinando, huevos rellenos, rollitos de pollo y jamón york, berenjenas, pimientos, berenjena, lasaña, canelones, macarrones, todos con la Bechamel, Milagro de Santa Rita.



## Harina de Tempura,

que mezclada con agua nos va a permitir divertirnos en la cocina. Dos trucos, que el agua este muy fría, y que la mezcla este ligeramente espesa... apenas unos segundos en la sartén y tenemos, piruletas de pimiento, calabacín, de champiñón o de tomate cherry con queso... rico, fácil y además, apto para alérgicos al huevo.



## Harina de Fuerza preparada para hacer Pan Casero de Masa Madre...

HOME BAKING

## ...solo tienes que añadir agua

Una buena harina de fuerza, junto con levadura, masa madre, enzimas y una pequeña cantidad de sal, dan origen a este producto con una etiqueta limpia, solo tienes que añadir agua, amasar, reposar una hora y hornear, queda realmente estupendo, crujiente por fuera con una miga esponjosa y suave por dentro. A tu gusto, con el tamaño, forma e ingredientes que quieras añadir... ahora sí que es fácil disfrutar de tu propio pan.



## Polvo de Hornear, Impulsor Bollería 400 g. (levadura química)

Actúa generando el gas necesario para esponjar y aumentar el volumen de todo tipo de masas batidas y masas dulces como bizcochos, magdalenas y masas fritas como rosquillas, buñuelos, flores, torrijas...





# Santa Rita®

*Una forma diferente  
de hacer Harinas*



Ctra. Perales, Km. 52 - Loranca de Tajuña  
19141 Guadalajara - España  
T. 949 294 683 - 949 294 684  
M. 672 038 178

[info@santaritaharinas.com](mailto:info@santaritaharinas.com)  
[www.santaritaharinas.com](http://www.santaritaharinas.com)



**Consulta nuestra  
web y RRSS para  
más información,  
RECETAS,  
y IDEAS CULINARIAS**