El placer de cocinar

Una buena y correcta alimentación es fundamental para llevar una vida sana.
En PIMPIL te proponemos una serie de recetas fáciles y saludables.

En PIMPIL estamos convencidos que cocinando podemos conversar, reir, aprender, cantar, jugar, reir, soñar, hablar, etc. Pequeños grandes momentos para disfrutar de la vida.

¿Te los vas a perder?

PIMPIL ofrece una amplia gama de productos para que disfrutes cocinando.

Te mostramos en nuestra web los videos que algunas recetas sencillas para que empieces sin miedo a cocinar. Además ponemos a tu disposición nuestra plataforma para que compartas tus pequeños grandes momentos.

Queremos que todos aquéllos que piensan que la cocina no es para ellos empiecen a descubrirla con estas sencillas y deliciosas recetas. Verás lo bien que te salen.

Empezamos...

Recetas de Eva Arguiñano

Macedonia de frutas

Ingredientes (4 personas):

1/2 piña, 300 gr. de fresas, 2 kiwis, 2 naranjas, 1 plátano, 2 vasos de agua, 2 cucharadas de azúcar, hojas de menta.

Elaboración de la receta de Macedonia de frutas:

Para hacer el jarabe, pela la piña y retírale la parte central. Coloca la piel de la piña y la parte central en un cazo. Agrega también un trozo de cáscara de naranja, 2 cucharadas de azúcar y 2 vasos de agua. Cuece el conjunto durante 10-15 minutos hasta conseguir un jarabe ligero. Reserva.

Pela los kiwis y el plátano y pícalos en trocitos. Colócalos en un bol. Limpia las fresas, pícalas y agrégalas. Pica la piña e incorpórala.

Saca los gajos de las naranjas eliminándoles las membranas que los cubren. Añádelos al bol.

Vierte el jarabe sobre la fruta y deja que repose durante 30 minutos como mínimo.

Sirve la macedonia en 4 boles individuales y espolvoréalos con un poco de menta picada.

Magdalenas con aceite de oliva

Ingredientes

4 huevos, 250 gr. de azúcar, 200 gr. de harina, 1/2 vaso de aceite virgen extra, 1 sobre de levadura en polvo

Elaboración

Pon en un bol los 4 huevos. Añade 200 gr. de azúcar y bate con una batidora de varillas eléctrica. Vierte el aceite poco a poco sin dejar de batir.

En otro bol mezcla la levadura con la harina. Pasa la mezcla por un colador e incorpora a la masa de huevos. Mezclar con movimientos envolventes y siempre en la misma dirección. Pon la masa en la manga pastelera y rellena los moldes de papel. Coloca sobre cada magdalena una pizca de azúcar e introduce en el horno previamente calentado, a 180º C, durante 15-18 minutos.

Decora con unas hojas de menta.

Disfruta de buenos momentos en familia cocinando con los productos PIMPIL.
Comparte en nuestra web tus trucos o recetas para que aficionados y expertos en la cocina puedan disfrutar también.

¿Porqué nosotros?

PIMPIL surge cuando nos damos cuenta de que no encontramos utensilios de cocina de calidad, con un buen diseño y a un precio asequible.

Cocinar en familia tiene mucha importancia para el desarrollo del niño que aprende con ello de una forma divertida una cocina sana y saludable.

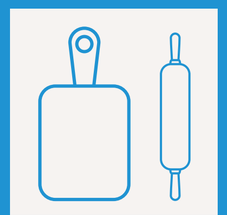
Los productos PIMPIL pasan todos los controles de calidad y sanitarios requeridos para su comercialización en la Unión Europea. Utilizamos materiales que de alta calidad.

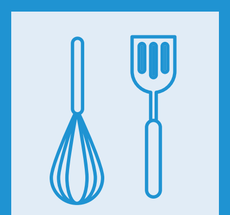
MISIÓN, VISIÓN Y VALORES

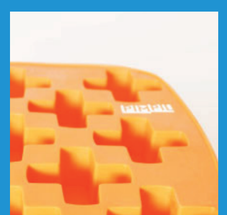
La misión PIMPIL es satisfacer al cliente mediante una oferta de productos de excelente calidad, con el compromiso hacia nuestros usuarios.

Nuestra visión es ser una empresa española, con vocación global, reconocida por el diseño, calidad y capacidad de innovación.

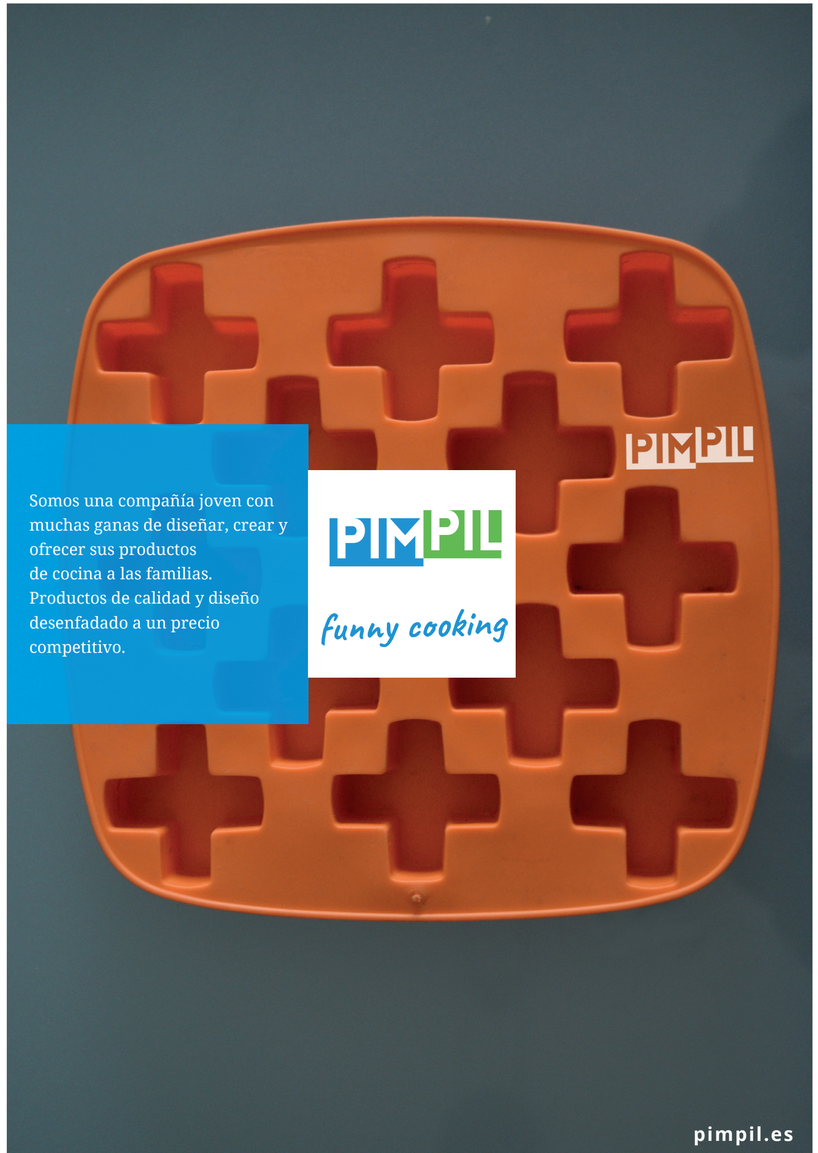
Los valores de PIMPIL se fundamenta en la calidad, confianza y compromiso de la empresa a sus clientes.







Estamos en: Vallerona 28, 08950 Esplugues de Llobregat (Barcelona) | Email: pimpil@pimpil.es | www.pimpil.es



Somos una compañía joven con muchas ganas de diseñar, crear y ofrecer sus productos de cocina a las familias. Productos de calidad y diseño desenfadado a un precio competitivo.

pimpil.es

PIMPIL
funny cooking
Disfruta de buenos momentos en familia cocinando con los productos PIMPIL.
Comparte en nuestra web tus trucos o recetas para que aficionados y expertos en la cocina puedan disfrutar también.
pimpil.es

PIMPIL
funny cooking
Somos una compañía joven con muchas ganas de diseñar, crear y ofrecer sus productos de cocina a las familias. Productos de calidad y diseño desenfadado a un precio competitivo.