

RECETARIO CHANGO 2026

Recetas que salen bien

POR *Oswaldo Gross*





INTRODUCCIÓN	02
ROSCÓN DE NARANJA Y CANELA	03
CUPCAKES FANTASÍA	05
ROLL DE CHOCOLATE DUBAI	07
VOLCÁN DE DULCE DE LECHE	09
PAN LIBRO CAPRESE	11
TORTA SELVA NEGRA	13
MBEJÚ CON SALSA DE MOSTAZA	15
PAN DE BANANA Y NUECES AL CHOCOLATE	17
COOKIE GIGANTE ESTILO NEW YORK	19
PAVLOVA DE COCO Y FRUTAS	21
TORTA INVERTIDA DE CIRUELAS O DURAZNOS	23
POLLO CRISPY CON COCO Y PAPAS CROCANTES	25
CIERRE	27

¡Celebremos juntos nuestro recetario n°15!

Nos llena de alegría presentar esta edición especial junto a Osvaldo Gross, un referente que inspira a cocinar con confianza y disfrutar cada paso.

¿Qué vas a encontrar?

En estas páginas vas a encontrar recetas pensadas para acompañarte: desde clásicos de siempre hasta ideas nuevas, dulces y saladas, para disfrutar en casa o animarte a emprender.

Cociná fácil y sorprendé

El método de cocina de Osvaldo está diseñado para que, sin importar tu experiencia, todo salga bien desde la primera vez. Y cuando se suman ingredientes de calidad, como los productos Chango, cada preparación logra esa textura y ese sabor que todos van a querer repetir.



**ANIMATE A COCINAR,
A PROBAR Y A CREAR.**

Porque cocinar en casa también es una forma de elegir: optimizar la economía del hogar, crear momentos únicos y transformar lo simple en algo especial.

*Nosotros estamos para
acompañarte en cada paso.*

Roscón de naranja y canela

¿Quién dijo que el roscón es solo para Pascuas? Con el perfume de la naranja y el toque cálido de la canela, esta versión es perfecta para disfrutar en cualquier momento del año.



[Ver video](#)

Ingredientes para la masa:

- 400 g harina 0000
- 100 g almidón de maíz Chango
- 100 cc leche
- 30 g levadura fresca (15 g si es seca)
- 100 g azúcar común tipo A Chango
- 120 g manteca pomada
- 1 cucharada de miel
- 1 huevo
- 2 yemas
- 1 cucharada de canela molida Chango
- ½ cucharadita de sal fina
- Ralladura de 1 limón y una naranja

Preparación:

1. Mezclá un tercio de la harina con la leche y la levadura para formar una masa esponjosa. Dejela reposar hasta que duplique su tamaño.
2. En otro bol, mezclá el resto de los ingredientes (menos la manteca) y agregá la masa esponjosa.

3. Amasá bien hasta integrar todo y luego incorporá la manteca de a poco. La masa debe quedar lisa; si está muy pegajosa, agregá apenas un poco de harina.
4. Tapá la masa con un paño y dejala levar hasta que duplique su volumen.
5. Desgasificá (apretá la masa con el puño para sacar el aire).
6. Dividí en dos bollos de unos 450 g cada uno y dejalos descansar 10 minutos.
7. Formá un hueco en el centro de cada bollo para darles forma de rosca ovalada. Colocalos en una placa enmantecada y aplastalos suavemente.
8. Dejalos levar 30 min, pintalos con huevo batido y espolvoreá con azúcar granela.
9. Horneá a 180 °C durante unos 30 min. (el tiempo depende del tamaño). Al sacarlos, pintá con almíbar. Una vez fríos, cortá las rosas al medio y rellená con crema pastelera y naranjas confitadas.

Ingredientes para la pastelera:

- 500 cc leche
- 300 g azúcar común tipo A Chango
- 3 huevos chicos
- 50 g almidón maíz Chango
- 40 g harina 0000
- Ralladura de una naranja y/o vainilla

Preparación:

1. Calentá la leche con la mitad del azúcar.
2. En otro recipiente, mezclá los huevos, el almidón de maíz, la harina y el resto del azúcar.
3. Incorporá esta mezcla a la leche caliente y cociná hasta que espese.
4. Continué la cocción 2 minutos más, revolviendo siempre.
5. Perfumar con ralladura de naranja o vainilla y dejar enfriar.



Cupcakes fantasía

Hay recetas que son diversión pura. Estos cupcakes invitan a decorar y disfrutar, pero también son el producto ideal para emprender y sorprender con tu propia marca.



Ingredientes para la masa de vainilla:

- 160 g azúcar orgánico Chango
- 4 huevos
- 1 cucharada esencia de vainilla
- 130 g harina 0000
- 30 g almidón de maíz Chango
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- ½ cucharadita de bicarbonato de sodio Chango
- 40 cc leche
- 30 cc aceite de oliva o de maíz
- 12 vasitos de helado de pasta
- 300 g dulce o jalea de frambuesas

Preparación:

1. Batí los huevos con el azúcar hasta que la mezcla esté espesa y clara (punto letra).
2. Agregá la esencia de vainilla y el aceite.
3. Tamizá la harina, el almidón de maíz, el polvo de hornear y el bicarbonato de sodio.
4. Incorporá la leche al batido y luego los ingredientes secos, mezclando suavemente con espátula.

5. Colocá la mezcla en una manga y rellená los vasitos de helado.
6. Horneá a 180 °C durante 10 a 15 minutos, según el tamaño.
7. Al sacarlos, podés inyectarles jalea de frambuesa o dulce de leche.
8. Dejalos enfriar sobre una rejilla antes de decorar.

Ingredientes para la crema de manteca suiza

- 220 g azúcar refinado Chango Premium
- 110 g claras (3 unidades)
- 330 g manteca pomada
- Esencia de vainilla
- Opcional colorantes y esencias frutales

Preparación:

1. Poné las claras y el azúcar en un bol a baño María y mezclá hasta que el azúcar se disuelva (en unos 40 °C).
2. Pasá la mezcla a la batidora y montá hasta que quede como merengue.
3. Agregá la esencia de vainilla.
4. Incorporá la manteca pomada en trozos, de a poco, hasta lograr una crema lisa y brillante.
5. Si querés, separá en partes y agregá colorantes a cada una.
6. Decorá los cupcakes fríos con manga y boquilla rizada.
7. Opcional decorar con confites.



Roll de Chocolate Dubai

Una receta en tendencia, pero con ese toque casero que la hace todavía mejor. Mucho chocolate, mucha textura y una vuelta distinta para animarse a probar algo nuevo en casa.



Ingredientes para la masa:

- 240 g huevos (4 unidades)
- 40 g yemas (2 unidades)
- 125 g azúcar refinado Chango Premium
- 60 g harina
- 15 g almidón de maíz Chango
- 20 g cacao amargo
- 1 pizca de sal fina
- 1 cucharada de aceite de maíz u oliva

Preparación:

1. Batí los huevos, las yemas, el azúcar y la sal hasta que la mezcla esté espesa (punto letra).
2. Tamizá la harina, el almidón de maíz y el cacao.
3. Incorporá los secos al batido con movimientos suaves.
4. Agregá el aceite y mezclá.

5. Extendé la masa en una placa de 30 x 40 cm con papel enmantecado.
6. Horneá a 165 °C por 15 minutos.
7. Desmoldá y cubrí con un lienzo.

Ingredientes para la crema de chocolate

- 300 g queso crema
- 25 g cacao amargo
- 20 g azúcar impalpable Chango
- 50 g crema de leche

Preparación:

1. Mezclá el queso crema, el azúcar impalpable, el cacao y la crema de leche.
2. Batí hasta obtener una crema lisa.

Ingredientes para la crema de pistachos:

- 300 g queso crema
- 100 g manteca pomada
- 100 g pasta de pistachos
- 100 g coco rallado Chango tostado

Preparación:

1. Mezclá el queso crema, la pasta de pistachos y la manteca pomada.
2. Batí hasta que quede una crema lisa.
3. Agregá el coco rallado tostado.

Armado:

Extendé una capa fina de crema de chocolate sobre la masa. Colocá encima la crema de pistachos. Enrollá la masa y formá un cilindro. Cubrí con más crema de chocolate o con un baño de chocolate fluido hecho con 300 gr de chocolate y 50 gr de aceite de girasol. Enfriá antes de servir.



Volcán de dulce de leche

Uno de los postres más elegidos... pero hecho en casa.

Tibio, cremoso y con todo el encanto de un clásico que siempre sorprende cuando llega a la mesa.



Ingredientes del volcán:

- 2 huevos
- 2 yemas
- 400 g dulce de leche repostero
- 40 g almidón de maíz Chango
- 1 cucharada de ron o coñac

Preparación:

1. Mezclá el dulce de leche con los huevos, las yemas y el ron.
2. Incorporá el almidón de maíz y batí bien.
3. Distribuí la mezcla en moldes descartables para volcán, enmantecados y espolvoreados con azúcar.
4. Horneá a 180 °C durante 8 a 10 minutos.
5. Dejá reposar un minuto y desmoldá. Serví inmediatamente.

Ingredientes para la compota alemana de frutas:

- 500 g de frutas rojas surtidas (frambuesas, cerezas, frutillas, arándanos, grosellas)
- 200 cc jugo de frambuesas
- 150 gr azúcar impalpable Chango
- 20 g almidón de maíz Chango
- 2 duraznos pelones
- 2 ciruelas

Preparación:

1. Colocá las frutas rojas en una cacerola (si las frutillas son grandes, cortalas).
2. Agregá el azúcar y el jugo de frambuesas. Cociná a fuego fuerte hasta que las frutas se ablanden. Retirá la espuma.
3. Cortá los duraznos y las ciruelas en cubos pequeños.
4. Disolvé el almidón de maíz con 3 cucharadas de agua y agregalo a la preparación.
5. Revolvé hasta que espese y cociná 2 minutos más.
6. Pasá a un recipiente de vidrio, cubrí con film y enfriá.
7. Serví el volcán acompañado de la compota y/o crema batida.



Pan libro caprese

¿Team salado? Esta receta es para vos. Con tomate, queso y albahaca, este pan es ideal para compartir y salir un poco de las preparaciones de todos los días.



Ingredientes del volcán:

- 350 g harina 000
- 100 g almidón de maíz Chango
- 20 g levadura fresca o 10 g levadura seca
- 2 cucharadas azúcar orgánico Chango
- 2 huevos
- 2 cucharadas de aceite de oliva o manteca o grasa
- 100 a 140 cc de leche (mirar según la harina lo pida)
- 1 cucharadita de té de sal fina

Preparación:

1. Mezclá la harina, el almidón de maíz y el azúcar.
2. Disolvé la levadura en la leche y esperá que espume.
3. Agregá los huevos, el aceite y la sal. Formá una masa tierna.
4. Ponela en un bol. Tapá y dejá reposar hasta que duplique su volumen.

5. Estirá la masa en un rectángulo de 40 x 30 cm y enfría 15 minutos.
6. Cortá 4 tiras de 10 x 40 cm y untalas con el relleno. (Ver debajo)
7. Cortá cuadrados y apílalos, intercalando tomates confitados, albahaca y mozzarella. (Ver debajo)
8. Colocá en moldes enmantecados como si fueran cartas de naipes.
9. Dejá levar 15 minutos y horneá a 180–190 °C por 15 a 25 minutos. Al salir del horno, pincelá con aceite de oliva.

Ingredientes para el relleno:

- 5 dientes ajos cocidos en leche y manteca
- 50 g manteca o crema de leche
- Salpimienta
- 100 g queso rallado
- Perejil y orégano a gusto

***Preparación de relleno:** Mezclar todo hasta formar una pasta.

Ingredientes para tomates confitados:

- 6 tomates peritas
- 50 g azúcar orgánico Chango
- Aceite oliva c/n
- Hierbas

Preparación:

Cortar los tomates en cuartos con la piel. Poner en una asadera, espolvorear con el azúcar, gotas de oliva y algunas hierbas, cocinar en horno bajo hasta que queden blandos y confitados.

***Armado:** 12 rodajas de queso mozzarella y hojas de albahaca fresca.



Torta Selva Negra

Hay clásicos que siguen vigentes porque nunca fallan. Esta torta tiene todo lo que esperamos de una gran celebración: chocolate, crema, fruta y mucho sabor.



[Ver video](#)

Ingredientes para la masa:

- 230 cc leche
- 15 cc vinagre de manzanas
- 2 huevos
- 300 g azúcar refinado Chango Premium
- 160 cc aceite de maíz o girasol
- 220 g harina 000
- 40 g almidón de maíz Chango
- 20 g cacao amargo
- 5 g bicarbonato de sodio Chango

Preparación:

1. Mezclá la leche con el vinagre para cortarla y dejá reposar.
2. Batí los huevos con el aceite y agregá la leche cortada.
3. Tamizá los secos (azúcar, harina, cacao, almidón de maíz y bicarbonato de sodio)
4. Uní líquidos y secos, batí un minuto.
5. Repartí en tres moldes de 20 cm y horneá a 180 °C por 15 minutos.

Ingredientes para crema chantilly y compota de cerezas

- 200 g cerezas o guindas en almíbar
- 150 cc almíbar de cerezas / guindas
- 1 cucharada almidón de maíz Chango
- 1 cucharada almidón de maíz Chango
- 500 g crema de leche
- 100 g azúcar impalpable Chango

Preparación:

1. Cociná el almíbar con las cerezas y el almidón hasta espesar.
2. Batí la crema con el azúcar hasta lograr una crema chantilly.
3. Dejá enfriar la compota.

Ingredientes para la crema de chocolate:

- 200 g crema de leche
- 200 g chocolate cobertura semiamargo

Preparación:

1. Calentá la crema hasta hervir.
2. Volcá sobre el chocolate picado y mezclá.
3. Dejá enfriar.

Armado:

Colocá un disco de masa, cubrí con chantilly y compota. Poné otro disco y rellená con crema de chocolate. Terminá con chantilly y virutas de chocolate.



Mbejú con salsa de mostaza

¿Te animas a reversionar una de las comidas típicas del Nordeste argentino? Crujiente, sabrosa y llena de contraste, es una forma rica de redescubrir un clásico.



Ingredientes para el mbejú:

- 400 g fécula de mandioca
- 100 g almidón de maíz Chango
- 150 g manteca fría
- 10 g sal
- 200 queso mozzarella
- 100 g queso tipo gruyere
- 200 g crema de leche espesa

Preparación:

1. Cortar los quesos hasta tener cubos muy pequeños.
2. Tamizá la fécula y el almidón de maíz, agregá sal.
3. Incorporá la manteca fría en cubitos y los quesos picados.
4. Sumá la crema de leche de a poco, mezclando con las manos hasta formar grumos.
5. Colocá los grumos en aros de 12 cm sobre placa enmantecada.
6. Horneá a 180 °C por 10 a 12 minutos.

Ingredientes para la salsa de mostaza:

- 500 cc leche
- 40 g almidón de maíz Chango
- 50 g manteca
- Sal
- Pimienta
- Nuez moscada
- 1 o 2 cucharadas de mostaza intensa

Preparación:

1. Fundí la manteca y agregá el almidón, mezclando bien.
2. Incorporá la leche y cociná 3–4 minutos batiendo.
3. Condimentá con sal, pimienta y nuez moscada.
4. Agregá la mostaza y serví caliente. Usar de inmediato.
5. Si se va a conservar, pasarla a un bol y cubrir con film para que no forme una película seca en la superficie

***Se puede servir con fiambres ahumados y verduras grilladas o encurtidas.**



Pan de banana y nueces *al chocolate*

Una nueva idea para una combinación que ya es un clásico. Simple, rica y rendidora, de esas recetas que siempre vale la pena tener a mano.



Ingredientes:

- 120 g azúcar negra Chango
- 100 g azúcar orgánica Chango
- 120 g manteca pomada
- 300 g bananas maduras
- 125 g queso crema
- Jugo de medio limón
- 2 huevos
- 220 g harina 0000
- 50 g almidón de maíz Chango
- 40 g cacao amargo
- 1 cucharadita de canela molida Chango
- ½ cucharadita sal fina
- ½ cucharadita bicarbonato de sodio Chango
- 1 cucharadita polvo para hornear
- 100 g chips de chocolate
- 100 g nueces

Preparación:

1. Batí los azúcares con la manteca hasta integrar.
2. Pisá las bananas con tenedor, dejando trocitos.
3. Agregá los huevos y el queso crema mezclado con jugo de limón.
4. Tamizá los secos (harina, almidón de maíz, cacao, sal, bicarbonato de sodio y polvo de hornear).
5. Uní todo y formá una pasta.
6. Incorporá chips y nueces, reservando algunos para decorar.
7. Colocá en molde de budín con papel enmantecado.
8. Decorá con chips y nueces.
9. Horneá a 175 °C por 50–60 minutos. Comprobá la cocción con un palillo que debe salir limpio y sin masa adherida.



Cookie gigante estilo New York

Un viaje a otro lugar del mundo, hecho en casa. Grande, morena y bien tentadora, esta cookie tiene todo para convertirse en uno de esos antojos que se repiten.



Ingredientes para la masa:

- 130 g manteca
- 50 g pasta o manteca de maní
- 100 g azúcar negra Chango
- 100 g azúcar refinado Chango Premium
- ½ cucharadita de sal
- 1 huevo
- 200 g harina
- 40 g almidón de maíz Chango
- 20 g de cacao amargo
- 1 pizca de bicarbonato de sodio Chango
- 150 g chips de chocolate
- 50 g avellanas picadas

Preparación:

1. Batí la manteca con los azúcares.
2. Agregá la pasta de maní, el huevo y la sal.
3. Tamizá la harina, el cacao y el bicarbonato de sodio.

4. Incorporá al batido y formá una pasta.
5. Sumá los chips y las avellanas.
6. Colocá en moldes o en porciones sobre placa enmantecada.
7. Enfriá media hora en heladera.
8. Horneá a 170 °C por 20 minutos.
9. Decorá con chocolate, avellanas o caramelo salado.

Ingredientes para el caramelo salado:

- 200 g azúcar refinado Chango Premium
- 200 g crema doble
- 80 g manteca
- 1 cucharadita sal en escamas

Preparación:

1. Hacé un caramelo seco con el azúcar.
2. Agregá la manteca y luego la crema.
3. Herví un minuto, retirá y agregá la sal.
4. Dejá enfriar.



Pavlova de coco y frutas

De esas recetas que quedan lindas sin esfuerzo y siempre llaman la atención. Fresca, liviana y con mucho contraste, es ideal para terminar una cena con algo especial.



Ingredientes para la Pavlova:

*La base es un merengue seco o merengue francés.

- 160 g claras de huevo (4 unidades)
- 160 g azúcar refinado Chango Premium
- 160 g azúcar impalpable Chango
- 1 cda de almidón de maíz Chango
- 1 cda de vinagre de alcohol
- 30 g coco rallado Chango
- Esencia de vainilla

Preparación:

1. Batí las claras con el azúcar, agregándole de a poco a medida que monte el batido hasta merengarlo.
2. Perfumar con vainilla.
3. Incorporá vinagre y luego azúcar impalpable con almidón.

4. Formá discos sobre placa enmantecada.
5. Espolvoreá con coco rallado.
6. Después de formar el merengue, colocalo en el horno a temperatura muy baja (100°C) de 1 a 2 horas para que el exterior se vuelva crujiente mientras el interior conserva una textura suave y esponjosa.
7. Despegá en caliente y guardá en lugar seco.

Ingredientes para la crema de coco:

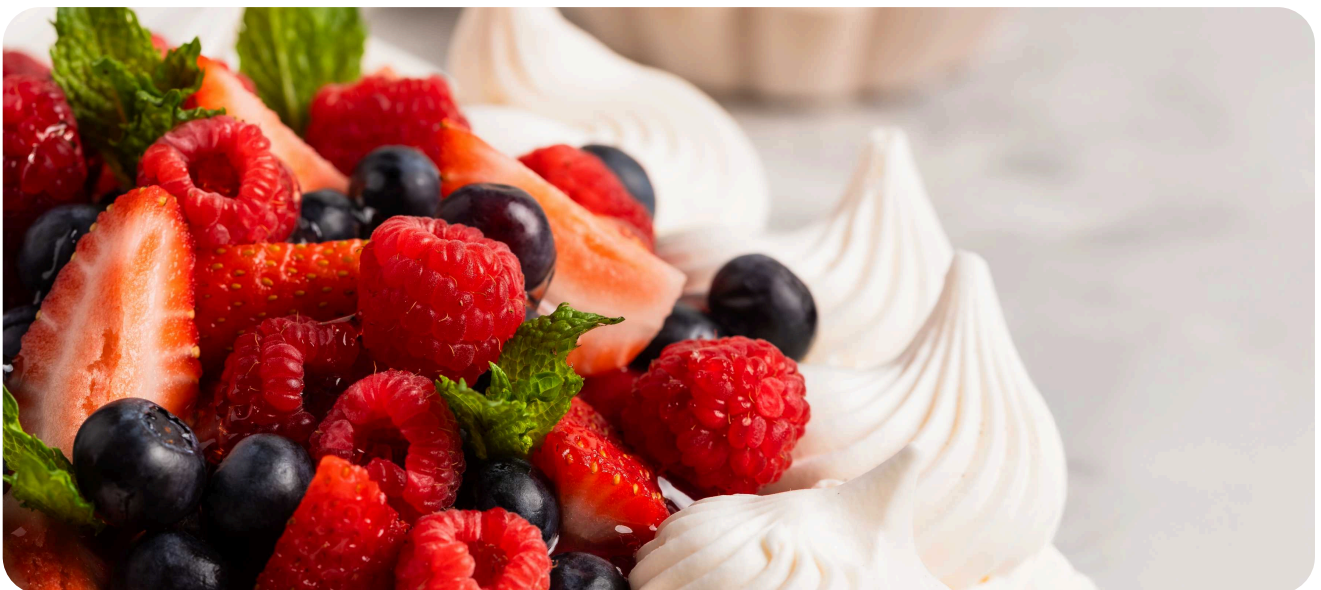
- 500 cc leche
- 150 g coco rallado Chango
- 50 g azúcar orgánico Chango
- 4 yemas de huevo
- 20 g almidón de maíz Chango
- Opcional 3 cucharadas de licor de piña colada o ron

Preparación:

1. Mezclá el coco rallado con la leche tibia y dejá reposar 10 minutos.
2. Licuá para romper fibras.
3. Agregá yemas, azúcar y almidón de maíz.
4. Cociná hasta espesar y luego un minuto más.
5. Enfriá cubierta con film.
6. Podés perfumar con licor.

Armado:

Colocá la pavlova en una fuente. Rellená con crema de coco y decorá con frutas.



Torta invertida de ciruelas o duraznos

De esas recetas que invitan a poner la pava y sentarse a disfrutar sin apuro. Con fruta caramelizada y una miga suave y húmeda, esta torta tiene todo el encanto de lo casero.



[Ver video](#)

Ingredientes para la masa:

- 135 g harina integral fina
- 120 g harina 0000
- 50 g almidón de maíz Chango
- 2 cucharaditas polvo para hornear
- ½ cucharadita bicarbonato de sodio Chango
- 1 cucharadita de canela molida Chango
- 130 g zanahorias crudas ralladas muy fino
- 80 g azúcar light Chango
- Jugo y ralladura de una naranja
- 100 cc leche
- 110 cc aceite de maíz o girasol
- 3 huevos

Preparación:

1. Tamizá las harinas con almidón de maíz, polvo de hornear, canela y bicarbonato de sodio.
2. Batí los huevos con el azúcar light y ralladura de naranja.
3. Agregá aceite y zanahorias ralladas.
4. Sumá la leche, jugo y los secos.
5. Volcá sobre las frutas en el molde.
6. Horneá a 180 °C por 40–50 minutos.
7. Dejá reposar 10 minutos y desmoldá.
8. Podemos servir con crema endulzada con azúcar light o con yogur natural.

Ingredientes para el caramelo:

- 50 g azúcar light Chango
- 80 g manteca
- 500 g de ciruelas o duraznos

Preparación:

1. En un molde, fundí el azúcar light hasta caramelizar.
2. Retirá y agregá la manteca en cubitos.
3. Colocá las frutas en gajos sobre el caramelo.



Pollo crispy con coco y papas crocantes

Una forma distinta y muy rica de llevar pollo y papas a la mesa. Crocante, sabroso y con un toque inesperado, es perfecto para compartir algo casero y salir de la rutina.



Ingredientes para el pollo:

- 500 g pechuga de pollo sin piel
- 100 g coco rallado Chango
- 100 g de pan lactal hecho migas
- 2 cdas de almidón de maíz Chango
- 2 cdas de harina 000
- 1 cucharadita de sal fina
- Pimienta negra c/n
- 2 huevos
- 1 cucharita de mostaza
- Aceite de girasol u oliva c/n

Preparación:

1. Batí los huevos con sal, pimienta y mostaza.
2. Cortá la pechuga en tiras.
3. Pasá las tiras por harina y almidón, sacudiendo el exceso.

4. Sumergilas en huevo batido.
5. Rebozalas con coco rallado y pan rallado.
6. Enfriá 15 minutos.
7. Freí en aceite caliente o cociná en horno a 200 °C.
8. Escurrí sobre papel absorbente y serví de inmediato.

Ingredientes para las papas crocantes:

- 2 kg papas
- 4 g bicarbonato de sodio Chango
- 25 g de sal gruesa
- 100 cc aceite de oliva
- 50 g manteca o grasa de cerdo
- 3 dientes de ajo
- Pimienta negra
- Hierbas como orégano, tomillo y/o romero

Preparación:

1. Pelá y cortá las papas en trozos grandes.
2. Herví 2 litros de agua, con el primer hervor incorpora sal y bicarbonato, agregá las papas y cociná 10 minutos. Controlar con un cuchillo ya que deben quedar duras pero no crudas.
3. Retirar y colar.
4. Calentá aceite con manteca, ajo picado y pimienta negra. Cocinar hasta dorar el ajo.
5. Colá el aceite sobre las papas calientes.
6. Agregá hierbas picadas y mezclá bien con las manos hasta impregnarlas.
7. Horneá a 210 °C hasta que estén crocantes.





Este recetario nace con ganas de estar en esas cocinas donde siempre pasa algo rico.

En Chango creemos en el valor de lo casero, en las recetas que se hacen con ganas y en esos sabores que tienen la capacidad de reunir, sorprender y acompañar.

Junto a Osvaldo Gross, quisimos compartir ideas para disfrutar en casa, para animarse a probar, para volver a los clásicos y también para descubrir algo nuevo.

Porque cocinar también es una forma de regalar tiempo, crear momentos y hacer que algo simple se vuelva especial.

*Gracias por acompañarnos.
¡Esperamos que lo disfrutes!*





Cocina rico en casa



Para más recetas y tips seguinos en las redes:



@productoschango