

# COCINA CON SABOR

GRAN COLECCIÓN  
DE OLLAS Y  
SARTENES  
DE ACERO  
INOXIDABLE

**Oster**

*Crea para siempre*

**PANCHO COCINERO**  
Influencer



**el Popular**



## ¡Hola, soy Pancho Cocinero!

Soy un creador de contenido dedicado a rescatar el sabor de la verdadera cocina casera. Para mí, los mejores platos nacen en casa, y tienen el poder de reunir a la familia alrededor de la mesa.

Amo preparar recetas sencillas, rendidoras y llenas de sabor, pero sobre todo, usando ingredientes accesibles y técnicas que todos podemos aprender.

A través de mis recetas busco mantener viva la cocina casera, que nos conecta con nuestros recuerdos, nuestras costumbres y con el cariño que siempre acompaña a un buen plato hecho en casa.

[@pancho\\_cocinero](https://www.instagram.com/pancho_cocinero)

# LA COCINA QUE MERECE

La Colección Oster de acero inoxidable, te ofrece versatilidad y durabilidad para resultados deliciosos. Gracias a su núcleo de aluminio encapsulado multicapa, conducen el calor y hace que tus preparaciones cocinen de manera uniforme. Sus tapas son de vidrio templado y sus asas ofrecen un agarre cómodo y seguro, incluso, cuando las ollas o sartenes están calientes.



## LA COLECCIÓN INCLUYE:

- ✓ 1 Sartén de 25.4 cm.
- ✓ 1 Juego de Bowls de 3 piezas en tamaños: 4.7 lts., 2.84 lts. y 1.42 lts.
- ✓ 1 Sartén de 20.3 cm. de diámetro
- ✓ 1 Cacerola de 1.9 litros con tapa
- ✓ 1 Tetera de 2,0 litros
- ✓ 1 Olla de 6,2 litros con tapa
- ✓ 1 Sartén de 30.5 cm. de diámetro
- ✓ 1 Olla de 7,6 litros con tapa

**Oster**

*Crea para siempre*

Todas las piezas de esta colección son aptas para cocina a gas, eléctrica, vitrocerámica, halógena y de inducción.  
Libre de PTFE y PFOA.

**el Popular**

# ¡COMPLETA TU COLECCIÓN!

**20 ABRIL**

Sartén de 25.4 cm.



**S/ 69.90**

PRECIO REGULAR  
S/ 119.90

**29 ABRIL**

Juego de Bowls



**S/ 79.90**

PRECIO REGULAR  
S/ 149.90

**8 MAYO**

Sartén de 20.3 cm.



**S/ 59.90**

PRECIO REGULAR  
S/ 89.90

**17 MAYO**

Cacerola de 1.9 litros



**S/ 99.90**

PRECIO REGULAR  
S/ 119.90

**26 MAYO**

Tetera de 2,0 litros



**S/ 69.90**

PRECIO REGULAR  
S/ 119.90

**4 JUNIO**

Olla de 6,2 litros



**S/ 89.90**

PRECIO REGULAR  
S/ 149.90

**13 JUNIO**

1 Sartén de 30.5 cm.



**S/ 79.90**

PRECIO REGULAR  
S/ 139.90

**22 JUNIO**

1 Olla de 7,6 litros



**S/ 129.90**

PRECIO REGULAR  
S/ 199.90

**el Popular**



# MUSLOS DE POLLO AL ORÉGANO



Tiempo de preparación:  
35 minutos



Números de platos: 4



Gasto aproximado:  
24 soles



## Ingredientes:

- ✓ 4 muslos de pollo
- ✓ 1 cebolla picada
- ✓ 1 cucharada de ajo molido
- ✓ 1 cucharada de orégano seco
- ✓ 1/2 taza de agua o caldo
- ✓ Aceite
- ✓ Sal
- ✓ Pimienta



## Preparación:

### PASO 1:

Sazona los muslos con sal, pimienta, ajo y orégano.

### PASO 2:

En una sartén con aceite bien caliente sella las presas hasta que queden doradas y reservalas.

### PASO 3:

En el mismo aceite sofríe la cebolla y el ajo. Regresa el pollo a la sartén, agrega el agua o caldo y tapa.

### PASO 4:

Deja cocinar unos 25 minutos hasta que el pollo esté tierno y jugoso.

## ¡TIP! CASERO

Frota el orégano entre tus dedos antes de usarlo para que libere mejor su aroma.



## SARTÉN ESCENCIAL

Sartén de 25.4 cm.





# CEVICHE PERUANO



Tiempo de preparación:  
15 minutos



Números de platos: 4



Gasto aproximado:  
35 soles



## Ingredientes:

- ✓ 500 gramos de pescado fresco
- ✓ 1/2 cebolla en pluma
- ✓ 8 limones
- ✓ 1 ají limo
- ✓ 1 diente de ajo
- ✓ Culantro picado
- ✓ Sal
- ✓ Pimienta
- ✓ Camote cocido
- ✓ Choclo cocido



## Preparación:

### PASO 1:

Coloca el pescado en un tazón y sazónalo con sal, ajo, ají limo y culantro.

### PASO 2:

Exprime los limones al momento y agrega su jugo.

### PASO 3:

Mezcla suavemente para no maltratar el pescado.

### PASO 4:

Añade la cebolla en pluma y mezcla ligeramente.

### PASO 5:

Sirve inmediatamente acompañado de camote y choclo.

## ¡TIP! CASERO

El secreto del buen ceviche siempre será pescado fresco y limón recién exprimido.



## EL SET IMPRESCINDIBLE

Tamaños: 4.7 lts., 2.84 lts. y 1.42 lts.



# TORTILLA CRIOLLA



Tiempo de preparación:  
20 minutos



Números de platos: 4



Gasto aproximado:  
15 soles



## Ingredientes:

- ✓ 5 huevos
- ✓ 1 cebolla en pluma
- ✓ 1 tomate picado
- ✓ 1 ají amarillo en tiras
- ✓ 1 cucharadita de orégano seco
- ✓ Aceite
- ✓ Sal
- ✓ Pimienta



## Preparación:

### PASO 1:

En una sartén con un chorrito de aceite sofríe la cebolla junto con el ají amarillo.

### PASO 2:

Agrega el tomate y deja que todo se cocine unos minutos.

### PASO 3:

Luego vierte los huevos previamente batidos con sal, pimienta y orégano.

### PASO 4:

Cocina a fuego bajo hasta que la tortilla cuaje. Voltéala con ayuda de una tapa o plato y deja dorar el otro lado.

## ¡TIP! CASERO

Si quieres una tortilla criolla jugosa, cocina a fuego bajo y no sobre cocines el huevo. Debe quedar suave, no seco.



## EL SARTÉN DEL DÍA A DÍA

Sartén de 20.3 cm.



# ARROZ CON LECHE



Tiempo de  
preparación:  
35 minutos



Números  
de platos: 4



Gasto  
aproximado:  
14 soles



## Ingredientes:

- ✓ 1 taza de arroz
- ✓ 3 tazas de agua
- ✓ 1 lata de leche evaporada
- ✓ 1 lata de leche condensada
- ✓ 1 ramita de canela
- ✓ 2 clavos de olor
- ✓ 1/3 taza de pasas
- ✓ Canela en polvo



## Preparación:

### PASO 1:

En una olla cocina el arroz con el agua, la canela y los clavos de olor hasta que esté bien suave.

### PASO 2:

Luego agrega la leche evaporada y mezcla bien. Incorpora la leche condensada y sigue cocinando a fuego bajo moviendo constantemente.

### PASO 3:

Cuando empiece a tomar textura cremosa agrega las pasas y mezcla suavemente.

### PASO 4:

Sirve y espolvorea canela en polvo.

## ¡TIP! CASERO

Si remojas las pasas unos minutos en agua tibia quedarán más suaves y jugosas.



**LA CACEROLA CLÁSICA**  
Cacerola de 1.9 litros con tapa



# CAPUCCINO CASERO



Tiempo de preparación: 5 minutos



Números de platos: 2



Gasto aproximado: 6 soles



## Ingredientes:

- ✓ 2 cucharaditas de café instantáneo
- ✓ 2 cucharaditas de azúcar
- ✓ 1 taza de leche caliente



## Preparación:

### PASO 1:

En una taza coloca el café instantáneo junto con el azúcar.

### PASO 2:

Agrega una cucharadita de agua y bate con fuerza hasta que la mezcla se vuelva cremosa y empiece a formar espuma.

### PASO 3:

Luego agrega poco a poco la leche caliente mientras mezclas suavemente.



## ¡TIP! CASERO

Batir primero el café con el azúcar ayuda a generar espuma naturalmente y hace más seguro trabajar luego con la leche caliente.

# LA TÉTERA DEL HOGAR

Tetera de 2,0 litros





# SOPA CRIOLLA



Tiempo de  
preparación:  
25 minutos



Números  
de platos: 4



Gasto  
aproximado:  
22 soles



## Ingredientes:

- ✓ 250 gramos de carne de res en cuadraditos
- ✓ 1/2 paquete de fideos cabello de ángel
- ✓ 1 cebolla picada
- ✓ 1 tomate picado
- ✓ 1 cucharada de ajo molido
- ✓ 2 cucharadas de ají panca
- ✓ 4 tazas de caldo de res
- ✓ 1/2 taza de leche evaporada
- ✓ 4 huevos
- ✓ Orégano
- ✓ Sal
- ✓ Croutones



## Preparación:

### PASO 1:

En una olla calienta un chorrito de aceite y comienza dorando la cebolla. Cuando empiece a oler delicioso agrega el ajo, el ají panca y el tomate picado.

### PASO 2:

Deja que el aderezo se cocine unos minutos y luego incorpora la carne en cuadraditos para que se selle ligeramente.

### PASO 3:

Luego añade los fideos cabello de ángel y deja que se cocinen rápidamente.

### PASO 4:

Antes de servir agrega la leche evaporada. Sirve bien caliente y rompe un huevo dentro de cada plato. Termina con un poco de orégano.

## ¡TIP! CASERO

Al servir agrega croutones para darle un toque crocante a la sopa.



**LA OLLA FAMILIAR**  
Olla de 6,2 litros con tapa



# ARROZ CHAUFAS CASERO



Tiempo de preparación:  
20 minutos



Números de platos: 4



Gasto aproximado:  
20 soles



## Ingredientes:

- ✓ 3 tazas de arroz cocido frío
- ✓ 200 g de pollo en cubos
- ✓ 3 huevos
- ✓ 3 cucharadas de sillao
- ✓ 1/2 taza de cebolla china picada
- ✓ 1 cucharada de aceite de ajonjolí
- ✓ 1 cucharadita de salsa de ostión
- ✓ 1 cucharadita de kion rallado
- ✓ Aceite
- ✓ Sal
- ✓ Pimienta



## Preparación:

### PASO 1:

Pon una sartén grande o un wok al fuego con un chorrito de aceite. Cuando esté bien caliente dora el pollo previamente sazonado.

### PASO 2:

Agrega el kion rallado y deja que suelte su aroma. Luego incorpora los huevos y mézclalos rápidamente.

### PASO 3:

Añade el arroz frío, el sillao, la salsa de ostión y el aceite de ajonjolí. Saltea todo a fuego fuerte para que el arroz tome todo el sabor.

### PASO 4:

Antes de apagar el fuego agrega la cebolla china picada y mezcla una última vez.

## ¡TIP! CASERO

El secreto del buen chaufa es usar arroz del día anterior para que quede bien suelto.



## EL SARTÉN PROFESIONAL

1 Sartén de 30.5 cm.





# MENESTRÓN



Tiempo de preparación:  
50 minutos



Números de platos: 4



Gasto aproximado:  
30 soles



## Ingredientes:

- ✓ 300 gramos de carne de res para sopa (pecho)
- ✓ 1/2 taza de fideos canuto
- ✓ 1 papa en cubos
- ✓ 1 zanahoria picada
- ✓ 1/2 taza de zapallo en cubos
- ✓ 1/2 taza de alverjas
- ✓ 1/2 taza de choclo desgranado
- ✓ 1/2 taza de frejol verde picado
- ✓ 1/2 taza de habas verdes peladas
- ✓ 1 nabo pequeño en cubitos
- ✓ 1/2 cebolla picada
- ✓ 1 cucharada de ajo molido
- ✓ 1/4 taza de hojas de albahaca
- ✓ 100 g de queso fresco
- ✓ 2 cucharadas de queso parmesano
- ✓ Aceite
- ✓ Sal



## Preparación:

### PASO 1:

En una olla grande coloca unos 3 litros de agua y agrega la carne con un poco de sal. Déjala cocinar con calma para que vaya soltando todo su sabor y se forme un buen caldo.

### PASO 2:

Cuando la carne esté suave agrega la papa, la zanahoria, el zapallo, las alverjas, el choclo, el frejol verde, las habas verdes y el nabo. Deja cocinar unos 15 minutos para que las verduras aporten su sabor.

### PASO 3:

Luego incorpora los fideos y deja que se cocinen unos minutos más.

### PASO 4:

En una sartén con un chorrito de aceite saltea ligeramente las hojas de albahaca.

### PASO 5:

Luego licúalas con el queso fresco y un poquito del mismo caldo de la sopa.

### PASO 6:

Agrega este licuado al menestrón, mezcla suavemente y apaga el fuego y sirve bien caliente con queso parmesano rallado.

## ¡TIP! CASERO

Reserva un poco del licuado de albahaca y agrégalo justo al servir para que el aroma quede más fresco.



## LA GRAN OLLA DE COLECCIÓN

1 Olla de 7,6 litros con tapa