**¿AMAS CHEF STAR DE HELLO KITTY? AHORA PODRÁS CREAR LAS RECETAS DE ESTE REALITY EN TU COCINA**

**Ciudad de México, xx de mayo de 2020 –** Desde hace unas semanas, un nuevo fenómeno está fascinando a YouTube: **Chef Star**, el nuevo *reality* gastronómico conducido por **Hello Kitty** ha sido todo un *hit*, cada semana nos sorprende con nuevos desafíos para sus tres participantes: la rana **Keroppi**, el pingüino **Badtz-Maru** y el gato **Chococat**.

Si eres *fan* de **Chef Star** y esperas con ansias el nuevo episodio, hacemos un recuento de esta emocionante competencia, y te damos recetas inspiradas en cada desafío para que las puedas recrear en casa.

**Episodio 1: El Gran Estreno**

En este episodio, los participantes pudieron elegir sus ingredientes para futuros desafíos y cada uno de ellos lo hizo con su particular estilo. ¡Todos fueron ganadores del desafío!

**Episodio 2: Prueba Relámpago**

**Keroppi** se convirtió en el primer ganador del *reality* al crear unos deliciosos *hot cakes*, ¡en cuestión de segundos! Si quieres tener un desayuno increíble, tú también puedes crearlos, ¡son fáciles, rápidos y deliciosos!

***HOT CAKES***

**INGREDIENTES**

• 2 tazas de leche.

• 2 tazas de harina de trigo.

• 3 huevos.

• 1/2 cucharada cafetera de sal.

• 1 cucharada sopera de mantequilla o aceite.

**INSTRUCCIONES**

• Mezcla bien todos los ingredientes.

• Calienta un poco de mantequilla en una sartén y coloca un poco de masa hasta formar una

capa fina.

• Voltéalo para que se cocine de ambos lados.

• Acompaña tus *hot cakes* de dulce de leche, miel o mermelada.

**Episodio 3: El Desafío de la Comida Japonesa**

**Badtz-Maru** brilló en esta prueba al crear un rico platillo inspirado en Japón y ayudar a sus amigos para mejorar las presentaciones de sus platillos. Si quieres cocinar algo muy *kawaii*, puedes intentar esta deliciosa receta:

**ONIGIRI**

**INGREDIENTES**

• Arroz blanco japonés cocido al vapor.

• Un tazón con agua fría.

• Sal al gusto.

• Piezas de nori o algas japonesas.

• Una pizca de sal por cada onigiri.

• Para el relleno puedes elegir ensalada de atún con mayonesa o lo que tú prefieres.

**INSTRUCCIONES**

• Deja que el arroz se enfríe lo suficiente para que puedas crear figuras con las manos.

• Mójate las manos con agua fría, sécalas un poco y pon una pizca de sal en la palma de una mano, frotando hasta que se disuelva. Después, toma una porción de arroz del tamaño de tu puño.

• Sobre tu mano extendida, pon una cucharadita del relleno en el centro y rodéala con el arroz hasta formar una pelota.

• Aprieta bien el arroz con ambas manos para que no se desmorone y dale forma de **Hello Kitty**.

• ¡No olvides hacer las orejas y otros detalles! Puedes usar salmón, zanahoria o jitomate para el

moño.

• Una vez que estén hechos, usa el alga nori para darle un toque de sabor y decorar los bigotes y ojos de este simpático personaje.

**Episodio 4: Postre Innovador**

**Chococat** fue el ganador de este desafío al crear un frío y delicioso postre con el ingrediente favorito de este personaje: ¡el chocolate! Y tú también puedes inspirarte en él para crear algo sencillo pero exquisito:

**HELADO DE CHOCOLATE CON MERENGUE**

**INGREDIENTES**

• Helado de chocolate.

• 2 claras de huevo.

• 100 gramos de azúcar.

**PREPARACIÓN**

• Bate las claras a velocidad media y agrega la mitad del azúcar.

• Cuando la batidora empiece a marcar la forma del merengue, añade poco a poco la otra mitad.

• ¡Es hora de emplatar! Y para lograrlo, coloca primero el helado de chocolate y encima el

merengue.

• Para darle el toque final, decora con tus frutas preferidas o agrégale las galletas de tu

preferencia.

**Episodio 5: ¡Próximamente!**

Muy pronto podrás conocer más sobre este reto y quién es el ganador. Mientras tanto, puedes ir practicando esta nueva y deliciosa receta.

**PASTEL DE VAINILLA**

**INGREDIENTES**

• 2 tazas de harina de trigo.

• 1/2 taza de manteca vegetal.

• 1 taza de azúcar refinada.

• 1 taza de leche.

• 3 cucharadas cafeteras de polvo para hornear.

• 1 cucharada cafetera. de sal.

• 1 cucharada cafetera de extracto de vainilla.

• 3 huevos.

**PREPARACIÓN**

• Precalienta el horno a 180 °C. Engrasa y enharina el molde. Una vez que hayas terminado, mezcla el harina con el bicarbonato y la sal. Resérvalos para más tarde.

• Bate la manteca vegetal junto con el azúcar en un tazón grande, hasta que se

esponje. Agrega los huevos cuidadosamente y bate para que se incorporen a tu mezcla.

•Añade poco a poco la mezcla de sal, harina y bicarbonato, alternando con la leche, y batiendo hasta integrar por completo. Incorpora la vainilla para darle sabor.

• Vierte la masa dentro del molde y hornea entre 40 y 45 minutos. Puedes introducir un palillo dentro del pastel y si sale seco, ¡ya está listo!

**Episodio 6: ¡Próximamente!**

¡Es la gran final! Y en este episodio los participantes cocinarán un platillo que pondrá a prueba todas sus habilidades.

TARTA DE MANZANA

INGREDIENTES

• 50 gramos de margarina.

• 1 taza de azúcar.

• 2 huevos.

• 1 pizca de esencia de vainilla.

• 2 tazas de harina leudante.

• 1 taza de leche.

• 2 manzanas cortadas en rodajas.

PREPARACIÓN

• Reserva dos tazas de harina leudante. Si no cuentas con ella, puedes crearla agregando una pizca de sal y 5 gramos de polvo para hornear por cada 100 gramos de harina.

• Bate la margarina, el azúcar los huevos y la vainilla hasta formar una crema sin grumos.

• Agrega la harina poco a poco, alternando con la leche.

• Engrasa un molde y enharínalo.

• Vierte la mezcla en el molde y coloca las rodajas de manzanas una al lado de la otra. Deben estar bien pegadas para que se vea más lindo. Espolvoréalas con azúcar una vez que hayas terminado.

• Introdúcelas en el horno a temperatura moderada por 30 minutos. Vas a notar que el azúcar que espolvoreaste se volverá caramelo gracias a la combinación con el jugo de las manzanas.

¡No te pierdas de los nuevos episodios de **Chef Star** en [el canal de YouTube](https://www.youtube.com/channel/UCXMPeR29Kkbd4Mjg_TorQng) de **Hello Kitty México**! Y crea estas deliciosas recetas con ayuda de tu familia.

***# # #***

**Acerca de Sanrio**

Sanrio es la empresa creadora y licenciadora de personajes en varios segmentos, tales como regalos, artículos de papelería, ropa, zapatos, juguetes, accesorios y alimentos, entre otros. Esta compañía, creadora del personaje Hello Kitty –ícono de la cultura japonesa en todo el mundo y amada por las mujeres de todas las edades–, fue fundada en 1960 basándose en el concepto de “*Small Gift, Big Smile*”, el cual significa que un pequeño regalo puede provocar una gran sonrisa.

Actualmente, alrededor de 50 mil productos de la marca Sanrio se venden en más de 100 países. En Latinoamérica, desde hace más de 20 años, los productos con los personajes de la marca Sanrio se venden en más de cinco mil lugares, contando tiendas departamentales y especializadas, así como cadenas de tiendas nacionales.

**CONTACTO**

**Another Company**

Aileen Alvarado

*Account Supervisor*

Tel: +52 1 55 4141 1284

[aileen@another.co](mailto:aileen@another.co)