

¡HORA DE CELEBRAR!

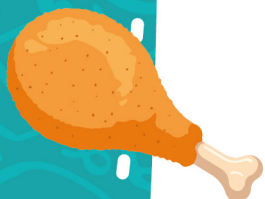
Edición

DÍA

DEL

NIÑO

MENÚ KIDS para engreír
a los pequeños



CONTENIDO



01

**Nuggets
de Pollo
con Papas
Onduladas**

Página 03



02

**Muslitos
de Pollo
con
Bolipapas**

Página 05



03

**Boliyucas
Rellenas
de Queso**

Página 07



04

**Hamburguesas
de Lentejas**

Página 09



05

**Sandwich
Crispy
de pollo**

Página 11



06

**Fajitas
de Pollo**

Página 13

Nuggets de Pollo con Papas Onduladas

Rendimiento: 2 porciones de 9 nuggets cada uno.

INGREDIENTES	PESO	UNID
NUGGETS DE POLLO		
Pechuga de pollo	500	g
Queso crema	100	g
Leche	70	g
Pan de molde	160	g
Sal Alpеса	10	g
Pimienta	2	g
Huevo	120	g
Harina para cocinar Nicolini	300	g
Pan rayado	150	g
Aceite Crisol Fritura Intensa	500	g
Papas Lista para Freir onduladas	360	g



Procedimiento



Pesar bien los ingredientes

1



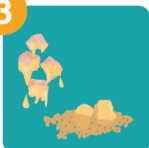
Picar la pechuga de pollo (trozos pequeños) agregar sal y pimienta. Reservar.

2



En un recipiente agregar los trozos de pan de molde sin corteza, incorporar leche y queso crema. Mezclar hasta que quede bien integrado, dejar reposar 30 min aprox.

3



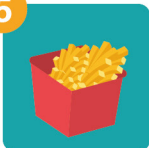
Porcionar, pasar por huevo, harina y pan rayado.

4



Freír en fritura profunda 180 °C por 3 minutos aproximadamente.

5



Servir con papas Listas para freír onduladas.

Muslitos de Pollo con Bolipapas

Rendimiento: 2 porciones de 5 muslitos y 10 bolipapas cada una.

INGREDIENTES	PESO	UNID
MASA		
Alitas de pollo	10	und
Sal Alpessa	5	g
Pimienta	2	g
Comino	2	g
Sazonador	2	g
Huevo	120	g
Harina para cocinar Nicolini	300	g
Pan rayado	150	g
DECORACIÓN		
Hojuelas Multiusos Nicolini	118	g
Sal Alpessa	5	g
Sazonador	2	g
Agua	250	g
Aceite Crisol Fritura Intensa	500	g



Procedimiento



Pesar bien los ingredientes

1



Sazonar las alitas de pollo con sal, pimienta, comino y sazónador. Reservar.

2



Pasar por huevo batido, harina y pan rayado.

3



Freír en fritura profunda.

4



Bolipapas:

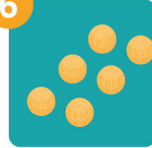
Mezclar las hojuelas con sal y sazónar, una vez bien mezclado añadir el agua.

5



Mezclar hasta obtener una masa homogénea.

6



Formar las bolipapas de 20 g aproximadamente

7



Freír en fritura profunda.

Boliyucas Rellenas de Queso

Rendimiento: Porción familiar de 15 boliyucas.

INGREDIENTES

PESO

UNID

BOLIYUCAS

Agua	2.5	Litros
Yuca	1.5	Kg
Harina para cocinar Nicolini	400	g
Queso mozzarella	150	g
Sal Alpasa	10	g
Aceite Crisol Fritura Intensa	500	g



Procedimiento



Pesar bien los ingredientes

1



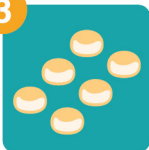
En una olla agregar agua, cuando rompa hervor incorporar la yucas. Agregar la sal minutos antes terminar sus cocción.

2



Retirar del fuego y prensar. Reservar.

3



Porcionar y darle forma a la masa.

4



Rellenar con queso mozzarella previamente rayado y enharinar.

5



Freír en fritura profunda.

6



Se puede acompañar con algún tipo de salsa.

Hamburguesas de Lentejas

Rendimiento: 6 porciones de 120 g cada hamburguesa

INGREDIENTES	PESO	UNID
HAMBURGUESA DE LENTEJAS		
Lenteja cocida	500	g
Harina para cocinar Nicolini	125	g
Cebolla china	15	g
Zanahoria	45	g
Cebolla	20	g
Huevo	60	g
Sal Alpessa	10	g
Sazonador	2	g
Pimienta	2	g
Aceite Crisol Multisusos	10	g
Pan hamburguesa Master Bread	6	und
Papas Lista para Freir	250	g



Procedimiento



Pesar bien los ingredientes

1



En un recipiente mezclar la lenteja con la harina, agregar la cebolla china picada, zanahoria rayada y cebolla picada.

2



Incorporar el huevo y condimentar. Mover hasta que esté completamente integrado.

3



Freír a fuego lento

4



Descongelar el pan hamburguesa y ensablar.

5



Acompañar con papas fritas.

Sandwich Crispy de Pollo

Rendimiento: 2 Porciones

INGREDIENTES	PESO	UNID
CRISPY DE POLLO		
Pechuga de pollo	160	g
Sal Alpessa	4	g
Pimienta	2	g
Harina para cocinar Nicolini	160	g
Huevo	60	g
Hojuelas Multiusos Nicolini	100	g
Aceite Crisol Fritura Intensa	500	g
Pan francés Master Bread	2	und
Tomate	45	g
Lechuga	20	g



Procedimiento



Pesar bien los ingredientes

1

Porcionar y filetear la pechuga de pollo. Condimentar y reservar.

2

Empanizar en harina, pasar por huevo batido y finalizar sobre hojuelas de papa.

3

Freír en fritura profunda. Reservar.

4

Hornear el pan a 180 °C por 15 minutos, previamente descongelado.

5

Ensamblar: pan, lechuga, rodajas de tomate y crispy de pollo.

FAJITAS de Pollo

Rendimiento: 2 Porciones

INGREDIENTES	PESO	UNID
FAJITAS DE POLLO		
Pechuga de pollo	200	g
Sal Alpasa	4	g
Pimienta	1	g
Harina para cocinar Nicolini	60	g
Huevo	60	g
Hojuelas Multiusos Nicolini	100	g
Aceite Crisol Fritura Intensa	500	g
Tortilla	160	g
Lechuga	20	g
Tomate	30	g
Mayonesa Macbel Base	30	g



Procedimiento



Pesar bien los ingredientes

1



Porcionar y cortar la pechuga de pollo en tiras. Condimentar y reservar.

2



Empanizar en harina, pasar por huevo batido y finalizar sobre hojuelas de papa Nicolini.

3



Freír en fritura profunda. Reservar.

4



Sobre una tortilla colocar lechuga, bastones de tomate y el pollo. Agregar mayonesa en el dobléz de la tortilla para que esté compacto.

ALTO EN
GRASAS
SATURADAS

ALTO EN
SODIO

EVITAR SU CONSUMO
EXCESIVO



CONTENIDO PUBLICITARIO DE ALICORP