

àlicorp

RECETARIO

Platos Fusión Peruana

ELABORADO POR ALICORP



**Hamburguesa
Amazónica**
+ Salsa de cocona

[Ver página](#)



**Piqueo mix
crujiente**
+ Salsa acevichada

[Ver página](#)



**Spagueti norteño
con pescado**

[Ver página](#)



**Rocoto relleno
con pastel de papa**
+ Crema de huacatay

[Ver página](#)



**Crujiente de
chancho agridulce**

[Ver página](#)

Contenido

àlicorp

Hamburguesa Amazónica

+ Salsa de cocona



INGREDIENTES	Peso	Unid.
--------------	------	-------

Hamburguesa Amazónica

Carne molida	170	g
Cecina	50	g
Sacha culantro	5	g
Sal	2	g
Pimienta	1	g
Ajo	2	g
Huevo	50	g
Harina para cocinar Nicolini	15	g
Lechuga	10	g
Tomate	10	g
Pan de hamburguesa MasterBread x 80 g	1	und.

(*) Productor Master Bread solo en Lima

Patacones

Plátano Verde	200	g
Aceite Cocinero	750	ml
Sal	5	g

(*) Aceite para la fritura y se puede reutilizar.

Salsa de cocona

Cocona	60	g
Ají charapita	2	g
Sacha culantro	2	g
Mayonesa Macbel Base	40	ml
Agua	15	ml
Sal	3	g
Pimienta negra	1	g
Limón	50	ml

Procedimiento

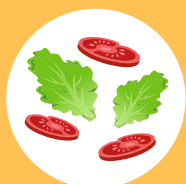
Hamburguesa



01.
Pesar y acondicionar los ingredientes.



02.
En un recipiente colocar la carne, sachá culantro, cecina finamente picada, sal, pimienta, colocar ajo y huevo. Amasar hasta lograr que todos los ingredientes estén mezclados.



03.
Cortar el tomate en rodajas y la lechuga en trozos del tamaño del pan aproximadamente.



04.
Pesar 170 g de la mezcla de carne y aplastarla, pasar por harina y colocar en la sartén por 8 minutos aprox. o hasta obtener una carne cocida y jugosa.

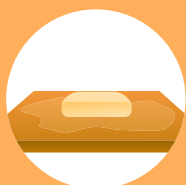
Patacones



01.
Pelar y cortar los plátanos en rodajas.



02.
Colocar una olla con aceite caliente y freír los trozos de plátano por aprox. 2 minutos.



03.
Retirar los trozos de plátano y aplastarlos sobre una mesa.



04.
Retornar los plátanos al aceite caliente y terminar de freír por aprox. 4 minutos, retirar y colocar sal.

Procedimiento

Salsa de cocona



01.
Pesar y acondicionar los ingredientes.



02.
Pelar la cocona y cortar en padanos, irregulares y llevar a la licuadora junto con el ají charapita, sasha culantro y Macbel.



03.
Agregar limón, sal y pimienta.



04.
Licuar hasta conseguir una textura cremosa.



05.
Rectificar sazón y reservar.

àlicorp

Piqueo Mix Crujiente

+ Salsa acevichada



INGREDIENTES	Peso	Unid.
--------------	------	-------

Empanizado

Alitas de pollo	2	un.
Mollejas de pollo	100	g
Corazón de pollo	130	g
Papas doradas	140	g
Harina para cocinar Nicolini	50	g
Huevo	2	und.
Sal	5	g
Pimienta negra	2	g
Aceite Cocinero	1	L

(*) Aceite para la fritura y se puede reutilizar.

Aderezo

Ají panca	40	ml
Ají amarillo	40	ml
Ají molido	10	g
Vinagre Alpessa	10	ml
Orégano	5	g
Sal	5	g
Pimienta negra	2	g
Comino	3	g

Salsa acevichada

Mayonesa Macbel Base	100	ml
Limón	20	ml
Agua	10	ml
Apio	5	g
Culantro	5	g
Ají Limo	5	g
Sal Alpessa	5	g
Ajo	2	g
Pimienta	1	g
Kión	2	g

Procedimiento

Empanizado



01.
Pesar y acondicionar los ingredientes.



02.
Colocar las proteínas en la salsa de aderezo y dejar reposar por unos minutos.



03.
Pasar las alitas, mollejas y corazones por huevo y luego por la harina, retirar todos los excesos.



04.
En una olla con aceite caliente colocar las proteínas y dejar freír por 5 minutos aprox., hasta lograr una cocción pareja y un color dorado.

Aderezo



01.
Pesar y acondicionar los ingredientes.



02.
En un recipiente colocar todos los productos mencionados y mover hasta obtener una salsa.



03.
Dejar en el frío.

Procedimiento

Salsa acevichada



01.
Pesar y acondicionar
los ingredientes.



02.
En una licuadora colocar
la mayonesa Macbel, tallos
de culantro, cebolla morada,
ají limo, apio, limón, sal,
pimienta y agua. Licuar
por 2 minutos aprox. hasta
obtener un color rosado.



03.
Rectificar sazón
y reservar.

àlicorp

Spaghetti Norteño

+ Pescado empanizado



INGREDIENTES
Peso
Unid.
Spaghetti en salsa de loche

Margarina Sello de oro	35	g
Harina para cocinar Nicolini	50	g
Leche	300	ml
Sal	8	g
Zapallo Loche	250	g
Ajo	10	g
Cebolla	50	g
Vino blanco	35	ml
Mayonesa Macbel Base	40	g
Lingüini Don Vittorio	1	kg

Pescado Empanizado

Filete de pescado	450	g
Aceite Cocinero	1	L
Sal	5	g
Pimienta	3	g
Huevo	3	und.
Hojuelas Multiuso Nicolini	200	g
Queso parmesano	5	g

(*) Aceite para la fritura y se puede reutilizar.

Procedimiento

Spaghetti en salsa loche



01.
Pesar y acondicionar los ingredientes.



02.
En una sartén agregar aceite Único calentar e incorporar el loche, ajo y la cebolla, saltear por 4 minutos. Añadir el vino blanco y dejar evaporar. Retirar y enfriar. Licuar hasta obtener un puré. Retirar y reservar.



03.
En otra olla colocar la mantequilla y harina, cocer a fuego lento durante 2 minutos en constante movimiento. Agregamos leche y batir hasta obtener una salsa blanca.



04.
En el recipiente de la salsa blanca, añadir el puré de loche y la Macbel, (ayudará a tener una salsa cremosa), integrar bien la salsa y el puré. Reservar.



05.
En una sartén agregar la salsa a fuego lento e incorporar los fideos, mezclar bien con la salsa.

Procedimiento

Pollo empanizado



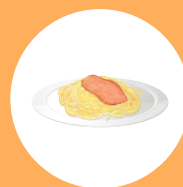
01.
Pesar y acondicionar bien los ingredientes.



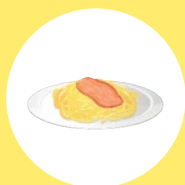
02.
Sal pimentar el filete de pescado, pasar por huevo y hojuelas Multiuso Nicolini.



03.
Llevar a fritura profunda durante 2 minutos aprox. Retirar.



04.
Servir.



Emplatado
Servir los fideos en salsa de zapallo loche, sobre ellos colocar el filete de pescado empanizado y agregar queso parmesano rayado.



Rocoto Relleno con Pastel de papa

+ Crema Huacatay



INGREDIENTES	Peso	Unid.
--------------	------	-------

Rocoto Relleno

Rocoto	130	g
Carne molida	150	g
Zanahoria	35	g
Cebolla	40	g
Ají amarillo	15	g
Ají panca en pasta	10	g
Ajo	5	g
Pasas	15	g
Aceite Cocinero	15	ml
Sal	4	g
Pimienta	2	g
Comino	2	g

Pastel de papa

Papa blanca	200	g
Leche fresca	100	ml
Huevo	50	g
Queso fresco	70	g
Margarina Sello de oro	5	g
Sal	2	g

Crema huacatay

Ají amarillo	130	g
Huacatay	20	g
Cebolla	80	g
Ajo	10	g
Apio	10	g
Mayonesa Base Macbel	50	g
Sal	5	g
Pimienta	2	g
Agua	15	g



Procedimiento

Rocoto relleno



01.
Pesar y acondicionar los ingredientes.



02.
En un recipiente sazonar la carne molida con sal, pimienta y comino. Reservar.



03.
Lavar el rocoto, cortar la cabeza y limpiar con una cuchara el interior. Poner el rocoto en una olla con agua y cuando esté hirviendo descartar el líquido. Repetir el mismo proceso 3 veces para poder quitar el picor del rocoto.



04.
Para el relleno usaremos una sartén, poner un chorro de aceite y hacer el aderezo con la cebolla, zanahoria y ají amarillo cortado en cubos pequeños, junto con el ajo y la pasta de ají panca, agregar la carne molida y dejar freír por 5 minutos.



05.
Añadir las pasas.
Rectificar sazón y reservar preparación.

Procedimiento

Pastel de papa



01.
Pesar y acondicionar los ingredientes.



02.
Pelar, lavar y cortar en láminas delgadas la papa blanca.



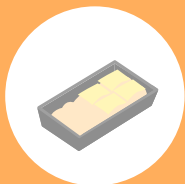
03.
Cortar en láminas un poco más gruesas el queso fresco.



04.
En un recipiente, mezclar un huevo con la leche fresca.



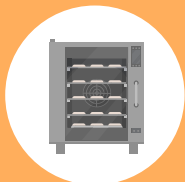
05.
Cocinar en una olla con agua las láminas de papa por 5 minutos aproximadamente.



06.
En un molde previamente engrasado, hacer una cama con las láminas de papa precocidas. Colocar encima el queso y mojar con la mezcla de huevo y leche. Repetir este paso y terminar con queso. Bañar con el resto de líquido y margarina.

Procedimiento

Pastel de papa



07.

Llevar al horno a 180° por 15 minutos, hasta tener un pastel de aspecto dorado.

Crema huacatay



01.

Cortar el ají amarillo, cebolla, apio y ajo.



02.

En una sartén, freír las verduras previamente cortadas.



03.

Licuar la preparación junto con el huacatay, Macbel y agua. Agregar sal y pimienta.



04.

Rectificar sazón y reservar.

Crocante de Chanchó

+ Salsa agridulce



INGREDIENTES
Peso
Unid.
Crocante de chancho

Panceta de chancho	200	g
Holantao	20	g
Pimiento	10	g
Cebolla china	5	g
Frejol chino	5	g
Sal	2	g
Pimienta	1t	g

Salsa agridulce

Salsa de soya	15	g
Salsa de ostión	15	g
Azúcar	15	g
Agua	20	g
Aceite de ajonjolí	2	g
Vinagre tinto Alpesa	5	g ¹

Arroz Blanco

Arroz	50	g
Aceite Cocinero	10	g
Sal	5	g
Ajo	5	g
Agua	60	ml



Procedimiento

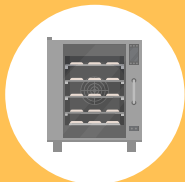
Crocante de chancho



01.
Lavar y acondicionar los ingredientes.



02.
En un recipiente salpimentar la panceta.



03.
Llevar al horno a 180 grados por 20 a 25 minutos.



04.
Cortar las verduras y calentar una sartén a fuego alto. Saltearlas por 2 minutos y reservar.

Salsa agridulce



01.
Pesar y acondicionar los ingredientes.



02.
En un olla a fuego medio mezclar el sillao, ostión, agua, aceite de ajonjolí, vinagre tinto Alpasa y el azúcar.



03.
Ir moviendo constantemente (para evitar que se quemel), hasta lograr una salsa un poco espesa, la cual bañará al chancho crocante.



04.
Rectificar punto de dulce y reservar salsa.

Procedimiento

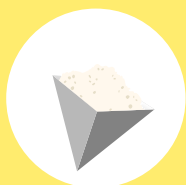
Arroz blanco



01. En una olla mediana, colocamos aceite, ajo picado o en pasta y dejamos dorar por un minuto aprox.



02. Incorporar el arroz y el agua. Esperar a que hierva, tapar y dejar cocinar por 18 minutos aproximadamente.



03. Colocamos en molde y servir.

ALTO EN
GRASAS
SATURADAS

ALTO EN
SODIO

EVITAR SU CONSUMO
EXCESIVO



CONTENIDO PUBLICITARIO DE ALICORP