Recetario

DÍA DE LA Canción Criolla

HINCHAS de tu NEGOCIO

insuma

insuma

Contenido

Ají de pollo con quinua

Ver página

Tacu tacu con pollo anticuchero

Ver página

Tallarín a la huancaína con lomo saltado

Ver página

insuma

Ají de pollo con quinua

Ají de pollo con quinua

INGREDIENTES	Peso	Unidad
AJÍ DE POLLO		
Filte de pechuga Avinka	150	g
Apio	20	g
Cebolla	80	g
Pasta ají amarillo	40	g
Ajos	10	g
Aceite Cocinero	30	g
Quinua envasada Doña Teresa	70	g
Leche UHT Gloria	10	ml
Papa yungay seleccionada	80	g
Sal Alpesa	3	g
ARROZ		
Arroz Superior Faraón Rojo	50	g
Aceite Cocinero	10	g
Sal Alpesa	5	g
Ajo	5	g
Agua	60	ml

Ají de pollo

01.
En una olla sancochar el pollo con agua, apio y pizca de sal. Deshilachar y reservar las tiras de pollo. No descartar el caldo.

02.
Sancochar en una olla la quinua y reservar. Por otro lado sancochar también papas y huevos.

03.
Para el aderezo, dorar la cebolla en cubitos pequeños junto con los ajos y pasta de ají amarillo durante 8 min aproximadamente.

04.
Licuar el aderezo junto con la leche y el caldo donde se sancochó el pollo. Añadir la quinua cocida, que servirá de espesante.

Arroz

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

02.
Agregar el arroz y el agua, dejamos que de un hervor y bajamos el fuego al mínimo durante 15 - 18 minutos.

03.
Servir arroz graneado con molde.

insuma

Tacu tacu con pollo anticuchero

Tacu tacu con pollo anticuchero

INGREDIENTES	Peso	Unidad
TACU TACU		
Filete de pierna de pollo Avinka	150	g
Cebolla	70	g
Ajos	10	g
Pasta Ají amarillo	35	g
Aceite Cocinero	30	g
Frejol canario Doña Teresa	50	g
Arroz Faraón Superior Rojo (cocido)	100	g
Sal Alpesa	2	g
Pimienta	1	g
Comino	1	g
SALSA ANTICUCHERA		
Ají panca	30	g
Vinagre Alpesa	5	g
Ajos	5	g
Sal Alpesa	2	g
Pimienta	1	g
Comino	1	g
Ajinomoto	1	g
Orégano	2	g

Tacu tacu

01.
Dejar remojando el frejol por 12 a 15 horas. Cocinar en una olla con medio litro de agua por 10 minutos, descartar el agua y añadir agua caliente para sancochar por 30 a 40 min aprox.

02.
Para el aderezo, dorar la cebolla en cubitos con los ajos y pasta de ají amarillo por 8 min aproximadamente.

03.
Licuar la mitad de los frejoles cocidos y mezclar con el arroz y el resto del frejol entero. Agregar a la mezcla el aderezo. Rectificar sal.

04.
En una sartén antiadherente con un poco de aceite, agregar mezcla de Tacu Tacu y dorar por ambos lados. Hacer movimientos envolventes en la punta de la sartén para obtener la forma deseada.

05.
Finalmente, filetear la pierna de pollo, salpimentar y freírla con aceite por ambos lados hasta obtener una costra dorada. Agregar la salsa anticuchera e ir bañando el pollo.

Salsa anticuchera

01.
En un bowl, mezclar el ají panca con vinagre, ajos, sal, pimienta, comino, ajinomoto y orégano.

02.
Esta mezcla servirá para bañar el filete de pollo mientras se está cocinando.

insuma

Tallarín a la huancaína con lomo saltado

Tallarín a la huancaína con Lomo Saltado

INGREDIENTES	Peso	Unidad
TALLARÍN A LA HUANCAÍNA		
Fideos Spaghetti Nicolini	125	g
Agua	1	Lt
Ají amarillo	180	g
Cebolla	70	g
Ajos	5	g
Aceite Cocinero	30	g
Sal Alpesa	3	g
Queso fresco Delice	50	g
Leche UHT Gloria	70	g
LOMO SALTADO		
Lomito picado	150	g
Aceite Cocinero	30	g
Cebolla	50	g
Tomate	80	g
Cebolla china	40	g
Ají amarillo	10	g
Sillao Ajinosillao	15	g
Ostión	15	g
Ajonjolí	2	ml
Agua	15	ml
Ajinomoto	1	g
Azúcar	2	g

Tallarín a la huancaína

01.
En una olla con agua hirviendo y sal, cocinar los fideos por 12 min aproximadamente. Una vez cocidos, dejar escurriendo en un colador y reservar un poco del agua de cocción.

02.
Para la salsa: en una sartén con aceite caliente, dorar la cebolla, ají amarillo, ajos y pizca de sal por 6 minutos aproximadamente.

03.
Licuar la preparación junto con la leche y el queso fresco.

04.
Para una mejor textura y apariencia, pasar por un colador la salsa.

05.
Calentar una sartén y colocar la salsa huancaína junto con los fideos. Soltar la salsa con un poco del agua de cocción de los tallarines. Rectificar sazón.

Lomo Saltado

01.
Sazonar la carne con sal, pimienta y ajos. Reservar.

02.
Para la salsa: mezclar en un recipiente el sillao, ostión, ajonjolí, agua, ajinomoto y azúcar.

03.
Calentar una sartén con aceite a punto humo. Agregar el lomito picado y dejar que doren por ambos lados. Reservar.

04.
En la misma sartén saltear la cebolla y ají amarillo por 2 minutos como máximo, regresar la carne y tomate en gajos junto con la salsa de lomo saltado.

05.
Finalmente añadir la cebolla china cortada en bastones.

CONTENIDO PUBLICITARIO

Encuentra estos productos en Insuma

Si eres dueño de un restaurante o panadería

insuma

Te premia con la

PROMOCIÓN

PODRÁS GANAR

un viaje para **2 PERSONAS** para ver la final del mundial en **QATAR**

2 MINIVANS

12 REFRIGERADORAS

CIENTOS DE CAMISETAS PERSONALIZADAS