

insuma

RECETARIO





Salchipollo BBQ

[Ver página](#)



Patatas Cheese

[Ver página](#)

contenido

Salchipollo BBQ



INGREDIENTES

Peso

Unidad

SALCHIPOLLO

Papas congeladas Maestro	400	g
Pechuga de pollo Avinka	150	g
Hotdog Braedt	100	g
Aceite Crisol Multiusos/Crisol Fritura Intensa	1	L
Sal Alpesa	3	g

(*) El aceite es para freír y se puede reutilizar

SALSA BBQ

Pimienta negra	1	g
Ketchup Alpesa	300	g
Aceite Crisol Multiusos/Crisol Fritura Intensa	50	g
Cebolla	100	g
Mostaza Alpesa	30	g
Azúcar Cartavio	80	g
Vinagre tinto Alpesa	20	g

(*) El aceite es para freír y se puede reutilizar

Procedimiento

Salchipollo



01.
Pesar y acondicionar bien los ingredientes.



02.
Colocamos las papas en abundante aceite a 180°C por 10 min. aprox, hasta que estén doradas.



03.
Cortamos el pollo en finas tiras y freímos en una sartén por 5 minutos por ambos lados.



04.
Cortamos el hotdog en tiras y freímos por ambos lados por 3 minutos aprox.



05.
Colocamos todo en un plato, las papas de base, encima los demás ingredientes y colocamos la salsa BBQ encima.

Procedimiento

Salsa BBQ



01.
Pesar y acondicionar bien los ingredientes.



02.
En una sartén colocamos aceite, ajo y cebolla. Dejamos dorar por unos minutos y agregamos ketchup, mostaza, azúcar y vinagre tinto.



03.
Dejamos sofreír bien los ingredientes y lo licuamos por 2 minutos.



04.
Dejamos enfriar la preparación y ya está lista para consumirla.

Patatas Cheese



INGREDIENTES

Peso

Unidad

PAPAS FRITAS

Papa amarilla seleccionada	400	g
Sal Alpessa	2	g
Aceite Crisol Multiusos/Crisol Fritura Intensa	1	L
Carne molida de res	100	g
Ajo	3	g
Comino	2	g
Pimienta	1	g

(*) El aceite es para freír y se puede reutilizar

CREMA CHEESE

Mayonesa Macbel base	150	g
Agua	75	g
Queso Crema Delice	250	g
Sal Alpessa	3	g
Pimienta	2	g

Procedimiento

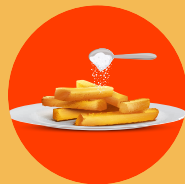
Papas fritas



01.
Pesar y acondicionar bien los ingredientes.



02.
Pelar y cortar las papas en bastones medianos, freírlas en abundante aceite a 180°C.



03.
Retirar las papas en una bandeja, colocar sal y mover.



04.
En una sartén colocar aceite y sofreímos la cebolla con ajo, dejamos dorar unos minutos y colocamos la carne molida.



05.
Para finalizar agregamos condimentos y dejamos cocinar por aproximadamente 10 minutos.

Procedimiento

Crema Cheese



01.

Pesar y acondicionar bien los ingredientes.



02.

Agregamos Macbel y agua a la licuadora, soltamos la salsa, procedemos a agregar el queso crema y los condimentos.



03.

Obtenemos el punto de espesor deseado y retiramos la salsa a un recipiente.

ALTO EN
AZÚCAR

ALTO EN
GRASAS
SATURADAS

ALTO EN
SODIO

EVITAR SU CONSUMO
EXCESIVO



CONTENIDO PUBLICITARIO
Encuentra estos productos en Insuma