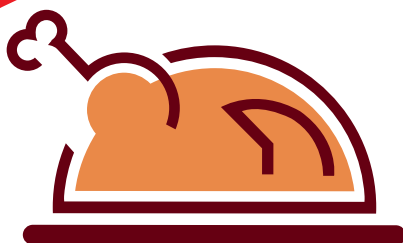


RECETARIO



DÍA DEL

POLLO

A LA BRASA

**SALSAS INNOVADORAS
PARA TU RESTAURANTE**

Contenido



01

**CREMA
DE PALTA**

Página 03



02

**CREMA
MEDITERRÁNEO**

Página 05



03

**ROCOTO
ANTICUCHERO**

Página 07



04

**TAPENADE
DE ACEITUNA**

Página 09



05

**HONEY
MUSTARD**

Página 11



06

**TÁRTARA
AHUMADA**

Página 13

CREMA DE PALTA

INGREDIENTES	PESO kg	U.M
Macbel Neutra	0,450	kg
Palta	0,275	kg
Agua	0,200	kg
Culantro	0,038	kg
Limón	0,030	kg
Sal Alpеса	0,005	kg
Pimienta	0,002	kg
Rendimiento	1,000	kg



PROCEDIMIENTO

Pesar los ingredientes de acuerdo a la receta

EQUIPOS A USAR:



Balanza calibrada



Cuchillo



Licuada

1



En licuadora, mayonesa Macbel Neutra, agua y palta. Procesar.

2



Agregar el culantro.

3



Agregar jugo de limón, sal y pimienta.

4



Rectificar sabores.

NOTA: El culantro aporta sabor y color a la preparación.

SALSA MEDITERRÁNEA

INGREDIENTES	PESO kg	U.M
Macbel Neutra	0,470	kg
Agua	0,200	kg
Ketchup Alpesa	0,250	kg
Sal Alpesa	0,005	kg
Ajo molido	0,010	kg
Pimienta	0,005	kg
Leche fresca	0,050	kg
Orégano seco	0,010	kg
Rendimiento	1,000	kg



PROCEDIMIENTO

Pesar los ingredientes de acuerdo a la receta

EQUIPOS A USAR:



Balanza calibrada



Cuchillo



Licuada

1



En licuadora, agregar Macbel Neutra, Ketchup Alpessa, agua y leche fresca.

2



Procesar hasta obtener una textura lisa sin grumos.

3



Adicionar ajo molido, sal, pimienta y orégano

4



Rectificar sazón.

NOTA: Si se desea acentuar más el sabor de la salsa, se puede agregar azúcar blanca.

CREMA DE ROCOTO ANTICUCHERA

INGREDIENTES	PESO kg	U.M
Macbel Neutra	0,500	kg
Aceite vegetal	0,010	kg
Agua	0,150	kg
Rocoto	0,400	kg
Cebolla roja	0,120	kg
Ajo entero	0,050	kg
Sal Alpessa	0,010	kg
Hojas de huacatay	0,010	kg
Orégano seco	0,010	kg
Pimienta	0,005	kg
Rendimiento	1,000	kg



PROCEDIMIENTO

Pesar los ingredientes de acuerdo a la receta

EQUIPOS A USAR:



Balanza calibrada



Cuchillo



Licadora



Sartén

1



En sartén, aceite a punto humo, agregar cebolla y rocoto cortado en Mirepoix.

2



Adicionar el ajo, saltear y dejar enfriar.

3



En licuadora, agregar Macbel Neutra, agua y los productos que han sido salteados.

4



La textura que se obtiene es abultada.

5



Rectificar sabores.

NOTA: Incluir el aceite que se usó para saltear. Este ayudará a intensificar los sabores.

TAPENADE DE ACEITUNA

INGREDIENTES		PESO kg	U.M
MAYONESA	Macbel Neutra	0,450	kg
	Sal Alpessa	0,010	kg
	Agua	0,160	kg
TAPENADE	Rocoto	0,100	kg
	Cebolla china	0,050	kg
	Aceite de Oliva	0,050	kg
	Orégano seco	0,010	kg
	Aceituna negra	0,170	kg
Rendimiento		1,000	kg



PROCEDIMIENTO

Pesar los ingredientes de acuerdo a la receta

EQUIPOS A USAR:



Balanza calibrada



Cuchillo



Freidora o Perol

1



Diluir la mayonesa Macbel Neutra con el agua e incorporar la sal.

2



Picar las aceitunas finamente en Brunoisse y reservar.

3



Picar el rocoto en Brunoisse y reservar.

4



Separar la parte blanca y verde de la cebolla china y picar.

5



En un bowl mezclar aceitunas, rocoto, aceite de oliva y orégano.

6



Integrar a la mayonesa la tapenade.

7



Al final agregar la cebolla china picada.

NOTA:

El aceite y el agua lo pesamos para tener una receta estándar. Agregar la sal cuidadosamente debido a que las aceitunas vienen en salmuera.

HONEY MUSTARD

INGREDIENTES	PESO kg	U.M
Macbel Neutra	0,400	kg
Agua	0,185	kg
Mostaza Alpessa	0,200	kg
Miel de abeja	0,200	kg
Limón	0,015	kg
Rendimiento	1,000	kg



PROCEDIMIENTO

Pesar los ingredientes de acuerdo a la receta

EQUIPOS A USAR:



Balanza calibrada



Cuchillo serrucho



Licuada

1



En licuadora, agregar mayonesa Macbel Neutra, agua, mostaza Alpessa y miel.

2



Procesar y agregar gotas de limón.

3



La textura debe ser lisa y sin grumos.

NOTA: Se puede agregar un poco de azúcar si la miel que se emplea no llega al punto de dulce que se requiere.

TÁRTARA AHUMADA

INGREDIENTES	PESO kg	U.M
Macbel Neutra	0,440	kg
Agua	0,200	kg
Mostaza Alpesa	0,030	kg
Cebolla china	0,060	kg
Tocino ahumado	0,140	kg
Huevo	0,120	kg
Sal Alpesa	0,005	kg
Sazonador	0,005	kg
Rendimiento	1,000	kg



PROCEDIMIENTO

Pesar los ingredientes de acuerdo a la receta

EQUIPOS A USAR:



Balanza calibrada



Cuchillo



Licuadaora



Espátula de goma

1



En licuadora, agregar mayonesa Macbel Neutra, mostaza Álpesa y agua.

2



En una sartén, confitar el tocino, retirar y picar finamente.

3



En bowl, agregar la mayonesa, incorporar el tocino y cebolla china finamente picada.

4



Agregar huevo rayado (previamente sancocado).

5



Rectificar sabores.

NOTA: Cuando se seque el tocino reservar la grasa e incluirla a la salsa para reforzar el sabor.

ALTO EN
GRASAS
SATURADAS

ALTO EN
SODIO

EVITAR SU CONSUMO
EXCESIVO



CONTENIDO PUBLICITARIO DE ALICORP