insuma

Recetario: Tendencias de papas fritas

Elaborado por Insuma

insuma

Índice

Fingers de Pollo
con salsa Golf

Alitas a la BBQ
con Mayonesa

Pollo Broaster
con Tártara

Salchicono
con Salsa de Tocino

Salchibrasa
con Ají de Pollería

Fingers de pollo

con salsa Golf

Volver al índice

Fingers de Pollo

INGREDIENTES

CANTIDAD	INSUMOS
450 g	Pechuga de pollo
18 g	Sal Alpesa
3 g	Pimienta
600 g	Harina para cocinar Nicolini
2 und	Huevos
150 g	Hojuelas Multiuso Nicolini
1 L	Aceite Crisol Fritura Intensa
150 und	Papa prefrita Congelada Mydibel 9mm

PREPARACIÓN

1. Pesar bien los ingredientes.

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

3. Empanizar en harina, pasar por huevo batido y finalizar sobre hojuelas Multiusos Nicolini. Freir en fritura profunda.

4. Servir con papas Prefritas congeladas mydibel de 9x9, 11x11 u onduladas.

Rendimiento: 5 porciones
Cono: Peso papas prefritas congeladas Mydibel 150 g

Volver al índice

Salsa Golf

INGREDIENTES

CANTIDAD	INSUMOS
130 g	Mayonesa Macbel neutra
40 g	Agua
100 g	Ketchup Alpesa
25 g	Azúcari
2 g	Pisco

PREPARACIÓN

1. Pesar bien los ingredientes.
2. Licuar la mayonesa Macbel neutra y agregar agua en primera velocidad durante 30 segundos aprox.
3. Incorporar poco a poco el azúcar y añadir pisco.
4. Rectificar sabores.

Rendimiento: 300 g
Conservación: Mantener en refrigeración de 8 a 10 °C (Referencial).
Recomendación: Evitar contaminación cruzada.

Volver al índice

Alitas a la BBQ

con Mayonesa

Volver al índice

Alitas a la BBQ

INGREDIENTES

CANTIDAD	INSUMOS
Fritura	
36 und	Pechuga de pollo
15 g	Sal Alpesa
3 g	Pimienta
7 g	Ajos
1 L	Aceite Crisol Fritura Intensa
Salsa BBQ	
100 g	Jugo de naranja (piña o maracuyá)
200 g	Ketchup Alpesa
20 g	Vino tinto
60 g	Cebolla blanca
30 g	Mantequilla
12 g	Sillao
14 g	Mostaza Alpesa
20 g	Salsa inglesa
1 g	Laurel
1 g	Café instantáneo
3 g	Sal Alpesa
1 g	Pimienta
38 g	Salsa BBQ
350 g	Papas prefritas Mydibel 11mm

PREPARACIÓN

1. Cortar y limpiar las alas de pollo. Condimentar. Reservar.

2. Freír en fritura profunda.

Volver al índice

insuma

3 En una sartén agregar mantequilla, cebolla blanca, ajos y cocinar por 40 seg.

4 Añadir el vino tinto, el jugo de naranja, laurel. Cocinar por 2 minutos.

5 Pasando los 2 minutos de cocción agregar ketchup, mostaza y salsa inglesa. Cocinar por 2 minutos.

6 Agregar sillao, café instantaneo y la salsa BBQ.

7 Incorporar las alas fritas en salsa BBQ.

8 Servir con papas Prefritas Mydibel de 9x9, 11x11 u onduladas.

Rendimiento: 6 porciones
Peso Box: 350g

Mayonesa

INGREDIENTES

CANTIDAD	INSUMOS
130 g	Mayonesa Macbel neutra
40 g	Agua
100 g	Ketchup Alpesa
25 g	Azúcari
2 g	Pisco

PREPARACIÓN

1. Pesar bien los ingredientes.
2. Liicuar la mayonesa Macbel base y el agua a baja velocidad durante 30 segundos.
3. Añadir sal y sazonador.
4. Rectificar sabores.

Rendimiento: 765 g
Conservación: Mantener en refrigeración de 8 a 10 °C (Referencial).
Recomendación: Evitar contaminación cruzada.

Volver al índice

Pollo Broaster

con Tártara

Volver al índice

Pollo Broaster

INGREDIENTES

CANTIDAD	INSUMOS
350 g	Presas de pollo
60 g	Mostaza Alpesa
10 g	Sillao
12 g	Ajo molido
24 g	Leche evaporada
1 g	Orégano seco
4 g	Pimienta
2 g	Sazonador
4 g	Comino
40 g	Pasta de ají amarillo
4 g	Kion
20 g	Sal Alpesa
60 g	Huevo
20 g	Harina para cocinar Nicolini
60 g	Aceite Crisol Fritura intensa
350 g	Papas prefritas Mydibel 12mm

PREPARACIÓN

1. Porcionar el pollo agregar sal y pimienta. Reservar.

2. En un recipiente agregar mostaza, sillao, ajo molido, leche evaporada, orégano, pimienta, sazonador, comino, pasta de ají amarillo, jugo de kion y dejar marinar mínimo 40 min. en la refrigeradora.

3. Pasar por huevo y harina y llevar a fritura profunda

4. Servir con papas Prefrita congeladas Mydibel de 12x12, u onduladas.

Rendimiento: 2 porciones
Peso box: Papas Prefritas congeladas Mydibel: 350 g

Volver al índice

insuma

Tártara

INGREDIENTES

CANTIDAD	INSUMOS
250 g	Mayonesa Macbel neutra
125 g	Agua
10 g	Mostaza Alpesa
4 g	Sal Alpesa
2 g	Sazonador
50 g	Aceituna
35 g	Cebolla cina
60 g	Cebolla
60 g	Huevo

PREPARACIÓN

1. Pesar bien los ingredientes.

2. Licuar mayonesa Macbel base y agregar el agua en velocidad baja por 30 segundos aprox. Añadir mostaza.

3. Agregar sal y sazonador. Rectificar sabores. Reservar.

4. Incorporar cebolla finamente picada, aceituna picada, cebolla china en cortes pequeños y huevo rallado, agregar la mayonesa, mezclar los ingredientes hasta que estén completamente integrados.

Rendimiento: 600 g
Conservación: Mantener en refrigeración de 8 a 10 °C (Referencial).
Recomendación: Evitar contaminación cruzada.

Volver al índice

Salchicono

con Salsa de Tocino

Volver al índice

Salchicono

INGREDIENTES

CANTIDAD	INSUMOS
195 g	Salchicha Frankfurt
1L	Aceite Crisol Fritura Intensa
150 g	Papas prefrita congelada Mydibel 9mm

PREPARACIÓN

1. Pesar bien los ingredientes.
2. Picar la salchicha en corte sesgado. Reservar.
3. Freir por corto tiempo (20 segundos aprox.) en fritura profunda.
4. Servir con papas Prefritas Mydibel de 9x9, 11x11 u onduladas.

Rendimiento: 3 porciones
Peso: Cono 150g

Volver al índice

Salsa de Tocino

INGREDIENTES

CANTIDAD	INSUMOS
250 g	Mayonesa Macbel Neutra
100 g	Agua
60 g	Aceite Crisol Multiusos
15 g	Ajo molido
65 g	Tocino
10 g	Sal Alpesa

PREPARACIÓN

1. Pesar bien los ingredientes.

2. Dorar el ajo y el tocino hasta que tomen una textura crocante. Retirar y reservar.

3. Licuar la mayonesa Macbel neutra y el agua a baja velocidad durante 30 segundos aprox. Añadir el aceite que se usó para dorar el tocino y el ajo, esto ayudará a intensificar el sabor.

4. Agregar sal y rectificar sabores. Finalmente, agregar el tocino finamente picado.

Rendimiento: 500g
Conservación: Mantener en refrigeración de 8 a 10 °C (Referencial)
Recomendación: Evitar contaminación cruzada.

Volver al índice

Salchibrasa

con Ají de Pollería

Volver al índice

Salchibrasa

INGREDIENTES

CANTIDAD	INSUMOS
350 g	Papa Aviko freeze chill 11 mm
60 g	Hot dog - FrankFurt
20 g	Pollo a la Brasa

PREPARACIÓN

1. Freír Papas Listas para Freír en fritura profunda
2. Cortar la salchicha en corte sesgado. Freír por corto tiempo (20 segundos aprox.) en fritura profunda.
3. Servir el pollo a la brasa y la salchicha sobre las papas fritas.
4. Servir con papas prefritas congeladas Mydbel9x9, 11x11 u onduladas.

Rendimiento: 1 porción

Volver al índice

Ají de Pollería

INGREDIENTES

CANTIDAD	INSUMOS
500 g	Mayonesa Macbel Base
250 g	Agua
200 g	Ají amarillo
10 g	Sal Alpesa
5 g	Ajo
2 g	Sazonador
5 g	Orégano seco
10 g	Hojas de huacatay

PREPARACIÓN

1. Pesar y acondicionar bien los ingredientes.
2. Licuar la mayonesa Macbel base y agregar agua en velocidad baja por 30 segundos aprox. Incorporar ají amarillo, ajo y orégano.
3. Agregar sal y sazonador. Rectificar sabores.
4. Finalmente añadir las hojas de huacatay 15 segundos antes de apagar la licuadora.

Rendimiento: 980 g
Conservación: Mantener en refrigeración de 8 a 10 °C (Referencial)
Recomendación: Evitar contaminación cruzada

Volver al índice