

alicorp



RECETAS INNOVADORAS
PARA TU CHIFA

ELABORADO POR ALICORP

CONTENIDO



01

**TALLARINES
SALTEADOS
CON CHANCHO
AGRIDULCE**

Página 03



02

**POLLO
AL LIMÓN**

Página 05



03

**ARROZ
CHAUFA
AMAZÓNICO**

Página 07



04

**POLLO CRISPY
PERUANO
ORIENTAL**

Página 09



05

**SALTEADO
BRASERO**

Página 11



06

**DÚO
CRIOLLO**

Página 13



07

**ALITAS A
LA TERIYAKI**

Página 15

TALLARINES SALTEADOS CON CHANCHO AGRIDULCE

INGREDIENTES	PESO	U.M.
SALTEADO DE CHANCHO CON VERDURAS		
Carne de Chanco	140	g
Sal Alpessa	7	g
Kión picado	6	g
Salsa de soya	20	g
Aceite Frial	200	g
Pimiento	55	g
Holantao	50	g
Brocoli	77	g
Tallos de cebolla china	18	g
Col china	35	g
Salsa Ostión	15	g
Caldo de pollo	125	g
Aceite de ajonjolí	10	g
Azúcar granulada	15	g
Agua	50	g
Chuño	20	g
Fideos chinos cocido	250	g

SALSA AGRIDULCE		
Mantequilla	12	g
Kétchup Alpessa	100	g
Vino de arroz japonés (Mirin)	10	g
Azúcar granulada	45	g
Salsa tamarindo	20	g



PROCEDIMIENTO

PESAR BIEN TODOS
LOS INGREDIENTES

1



Marinar los trozos de carne de chancho con salsa de soya, sal, ki6n y reservar.

2



En un wok procedemos agregar aceite Friol y salteamos el chancho a fuego alto. Reservar.

3



Luego salteamos en el wok, ki6n picado, holantao, pimienta (corte juliana gruesa), br6coli y saltear por 30 segundos.

4



Incorporar tallos de cebolla china, col china, salsa de osti6n, salsa de soya, caldo de pollo, aceite ajonjol6 y rectificamos sabor con sal y az6car. Cocinar por 30 segundos.

5



Al final agregar chu6o diluido con agua para espesar nuestra salsa.

6



Saltear los fideos chinos con aceite Friol, para luego agregar nuestro salteado encima.

7



Salsa agridulce, colocar en la sart6n mantequilla, k6tchup Alpasa, Mirin, az6car y salsa tamarindo, dejar cocinar por 1 minuto. Reservar.

8



Finalmente servir la salsa agridulce sobre los trozos de chancho.

POLLO AL LIMÓN

INGREDIENTES	PESO	U.M.
POLLO CROCANTE		
Pechuga de pollo / Muslo	400	g
Salsa de soya	20	g
Harina para cocinar Nicolini	50	g
Chuño	20	g
Aceite Friol	200	g
Maicena	10	g
Sal Alpеса	7	g
Vino de arroz japonés (Mirin)	10	g
SALSA DE LIMÓN		
Azúcar granulada	15	g
Caldo de pollo	40	g
Zumo de limón	30	g
Leche fresca	250	g
Vino de arroz japonés (Mirin)	10	g
Rodajas de limón	22	g



PROCEDIMIENTO

PESAR BIEN TODOS
LOS INGREDIENTES



1 Marinar la pechuga de pollo, con salsa de soya, vino de arroz, maicena, sal y mezclar. Reservar



2 En un bowl mezclamos harina y chuño. Reservar.



3 Empanizar todas las presas marinadas con la mezcla de harina y chuño. Luego freir en fritura profunda por 2 minutos. Reservar.



4 Para la salsa de limón necesitamos incorporar en una sartén leche, zumo de limón, mirin, azúcar granulada. Dejar cocinar por 1 minuto a fuego intermedio.



5 Finalmente agregar chuño con agua para espesar nuestra salsa.



6 Colocar las pechugas fritas en un plato y verter la salsa.



7 Decorar con cebolla china y rodajas de limón.

ARROZ CHAUF AMAZÓNICO

INGREDIENTES	PESO	U.M.
SALTEADO DE CHANCHO CON VERDURAS		
Cecina	90	g
Salsa de soya	20	g
Sal Alpesa	8	g
Sazonador	4	g
Azúcar granulada	4	g
Cebolla china	8	g
Huevo	50	g
Kión	6	g
Aceite de ajonjolí	10	g
Plátano bellaco	70	g
Chorizo regional	72	g
Arroz Nicolini cocido	200	g
Sachachulantro	2	g



PROCEDIMIENTO

PESAR BIEN TODOS
LOS INGREDIENTES

1



Picar la cecina en cubos, chorizo en rodajas, ki6n y cebolla china.

2



Calentar previamente el wok agregar aceite Friol, calentar y saltear el ki6n picado, huevo y arroz cocido por 1 minuto aproximadamente.

3



Luego incorporar la cecina picada, el chorizo regional. Dar sabor con sal, az6car, salsa de soya, sazoador y aceite de ajonjol6. Saltear por 30 segundos.

4



Finalmente agregar cebolla china picada en aros y sachaculantro.

5



Acompa6ar el arroz chaufa amaz6nico con pl6tano frito en rodajas.

CRISPY PERUANO ORIENTAL

INGREDIENTES	PESO	U.M.
POLLO CRISPY		
Trozos de pechuga	200	g
Harina para cocinar Nicolini	50	g
Chuño	20	g
Aceite Friol	200	g
Zumo de kión	2	g
Mostaza Alpesa	5	g
Leche fresca	18	g
Sal Alpesa	8	g
Comino	2	g
Pimienta	2	g
Pasta de ajos	10	g
SALSA ORIENTAL		
Aceite Friol	9	g
Aceite Ajonjolí	10	g
Tallos cebolla china (parte blanca)	100	g
Kión	35	g
Dientes de ajos	12	g
Azúcar granulada	7	g
Pimienta	1	g
Canela China	1	g
Caldo de pollo	125	g
Salsa de soya	16	g



PROCEDIMIENTO

PESAR BIEN TODOS
LOS INGREDIENTES

1



Incorporar en un bowl leche fresca, zumo de kión, mostaza, pimienta, pasta de ajos, comino, sal, mezclar hasta tener una pasta homogénea. Reservar.

2



Luego mezclar la pasta preparada con los trozos de pollo.

3



En un bowl mezclar harina y chuño, luego empanizar las presas de pollo. Freír en fritura profunda en aceite Friol por 2 minutos. Reservar.

4



Para la salsa, en una sartén a fuego medio, calentar aceite vegetal y aceite de ajonjolí, sofreír los tallos de cebolla china, kión y ajo machacados. Incorporar la salsa de soya, pimienta, canela china y sal. Añadir el caldo de pollo y azúcar granulada.

5



Decorar el plato con cebolla china (aros) y ajonjolí tostado.

SALTEADO BRASERO

INGREDIENTES	PESO	U.M.
ADEREZO POLLO BRASA ORIENTAL		
Dientes de ajos	40	g
Mostaza Alpessa	20	g
Salsa de soya	20	g
Vinagre de arroz	20	g
Aceite de ajonjolí	15	g
Salsa Ostión	22	g
Kión	3	g
Cerveza negra	60	g
Galleta soda	7	g
Vino tinto	24	g
Sal Alpessa	10	g
Comino	2	g
Pimienta	2	g
Sazonador	2	g
Canela china	4	g
Azúcar granulada	15	g
POLLO ORIENTAL		
Pechuga de pollo	200	g
Aceite Fiol	200	g
Aderezo Brasa Oriental	40	g
POLLO ORIENTAL		
Holantao	40	g
Fideo chino cocido	250	g
Pimiento Rojo	15	g
Pimiento Verde	15	g
Frejol chino	30	g
Brócoli	70	g
Pak Choi	20	g
Col china	35	g
Cebolla China (Tallo blancos)	18	g
Salsa Ostión	15	g
Salsa de soya	20	g
Caldo de pollo	125	g
Chuño	20	g
Azúcar granulada	15	g
Aceite de ajonjolí	10	g
Kión picado	6	g



PROCEDIMIENTO

PESAR BIEN TODOS
LOS INGREDIENTES

- 1**  Licuar los dientes de ajos, mostaza, salsa de soya, vinagre de arroz, aceite de ajonjolí, salsa de ostión, kión, cerveza negra, galleta soda, vino tinto, sal, comino, pimienta, sazónador, canela china y azúcar granulada hasta formar una pasta homogénea. Reservar.

- 2**  Marinar los trozos de pollo con el aderezo brasero por 45 minutos.

- 3**  Calentar el wok, incorporar aceite Friol y saltear el pollo marinado por 1 minuto. Reservar.

- 4**  Salteado de verduras: calentar el wok a fuego alto, incorporar aceite Friol y kión. Para luego saltear el holantao, pimión, brócoli, tallos de cebolla china, frejol chino, pak choi y col china por 30 segundos aproximadamente.

- 5**  Incorporar la salsa de soya, caldo de pollo, salsa de ostión y azúcar granulada por 30 segundos más. Luego agregar el chuño diluido en agua.

- 6**  Finalmente se incorporan los fideos chinos cocidos y saltear por 30 segundos.

DÚO CRIOLLO

INGREDIENTES	PESO	U.M.
ARROZ CHAUFA		
Aceite Friol	10	g
Huevo	50	g
Salsa de soya	20	g
Sal Alpеса	5	g
Sazonador	2	g
Azúcar granulada	3	g
Cebolla china	8	g
Kión	6	g
Aceite de ajonjolí	10	g
Arroz Nicolini cocido	200	g
LOMO SALTADO		
Lomo Fino	150	g
Pasta de ajos	5	g
Sal	5	g
Pimienta	1	g
Aceite Friol	15	g
Cebolla	50	g
Tomate	30	g
Hojas de culantro	1	g
Salsa de soya	15	g
Caldo de carne	100	g
Vinagre Alpеса	5	g



PROCEDIMIENTO

PESAR BIEN TODOS
LOS INGREDIENTES

1



Arroz chaufa, calentar el wok, agregar aceite Friol, el kiñon picado, huevo y arroz cocido. Saltear por 1 minuto aproximadamente.

2



Incorporar sal, azúcar granulada, salsa de soya, sazónador y aceite de ajonjolí. Saltear por 30 segundos.

3



Finalmente agregar cebolla china picada en aros.

4



Lomo saltado, marinar la carne con sal, pimienta y pasta de ajos. Reservar.

5



En el wok calentar aceite Friol, saltear los trozos de carne, cebolla y tomate con corte juliana gruesa.

6



Luego agregar vinagre, salsa de soya y para un mejor sabor caldo de carne.

7



Acompañar el lomo saltado con el arroz chaufa y papas fritas.

8



Decorar el plato espolvoreando culantro para darle color y sabor.

ALITAS A LA TERIYAKI

INGREDIENTES	PESO	U.M.
Alitas	400	gr
Salsa de soya	30	gr
Vino de arroz japonés (Mirin)	70	gr
Azúcar granulada	30	gr
Kión	5	gr
Pasta de ajos	1	gr
Ajonjolí	1	gr
Miel	12	gr
Sal Alpesa	4	gr
Pimienta	1	gr
Comino	1	gr
Aceite Friol	100	gr
Aceite de ajonjolí	10	gr
Cebolla china	2	gr



PROCEDIMIENTO

PESAR BIEN TODOS
LOS INGREDIENTES

1



Marinar las alitas con sal, pimienta y ajos.

2



Salsa Teriyaki, en una sartén incorporar azúcar granulada, Mirin, miel y dejar que hierva por 2 minutos aproximadamente, hasta formar un almibar.

3



Luego agregar la salsa de soya, aceite de ajonjolí, kiñón cortado en láminas y cocinar por 1 minuto. Reservar la salsa.

4



En una sartén colocar las alitas marinadas y freír por 2 minutos a fritura profunda.

5



Mezclar las alitas con la salsa teriyaki.

6



Decorar con las semillas de ajonjolí y aritos de cebolla china.

ALTO EN SODIO

EVITAR SU CONSUMO EXCESIVO



CONTENIDO PUBLICITARIO DE ALICORP