alicorp

# EXPERTOS de la SAZÓN

EL ÉXITO DE TU NEGOCIO LO PREPARAMOS JUNTOS

ELABORADO POR ALICORP

alicorp

# CONTENIDO

01

**CROQUETAS DE PAPA**

Página 03

02

**TORTITAS DE PAPA CON SALSA GUACAMOLE**

Página 05

03

**PALITOS DE PAPA CON TOCINO Y SALSA PICANTE**

Página 07

04

**TALLARINES CON CHANCHO**

Página 09

05

**TALLARINES A LA HUACHANA**

Página 11

06

**ESCABECHE NORTEÑO**

Página 13

07

**TALLARINES CON ALBÓNDIGAS EN SALSA AHUMADA**

Página 15

08

**ADOBO DE CARNE CON PURÉ ANDINO**

Página 17

# CROQUETAS de Papa

**Rendimiento: 5 porciones**

| INGREDIENTES | Cantidad | Unidad |
|---|---|---|
| **CROQUETAS DE PAPA** | | |
| Hojuelas de papa Multiusos Nicolini | 500 | g |
| Agua | 750 | g |
| Sal Alpesa | 10 | g |
| Sazonador | 2 | g |
| Pasta de ají amarillo | 100 | g |
| **RELLENO** | | |
| Pechuga de pollo | 450 | g |
| Sal Alpesa | 5 | g |
| Orégano | 2 | g |
| **SALSA DE PIMIENTO** | | |
| Mayonesa Base Macbel | 125 | g |
| Pimiento | 70 | g |
| Agua | 50 | g |
| Zumo de limón | 10 | g |
| Sal Alpesa | 2 | g |

Volver al índice

# PROCEDIMIENTO

**Pesar bien los ingredientes**

1.

Mezclar hojuelas, sal, sazonador e hidratar con agua. Incorporar pasta de ají amarillo, mezlar hasta obtener una masa homogénea.

2.

Armar discos de 60 g de peso, emapanizar con hojuelas y freir en fritura profunda. Retirar y reservar.

3.

Cortar el pollo en cubos pequeños y aderezarlos con sal y orégano. Saltear en una sarten.

4.

Para la crema de pimiento licuar Mayonesa Base Macbel agregar agua, sal y pimiento. Finalmente añadir el zumo del limón.

5.

**Armado**

Preparar dos discos de croquetas, acompañado de pollo frito y la crema de pimiento.

# TORTITAS DE PAPA

## con Salsa Guacamole

**Rendimiento: 5 porciones**

| INGREDIENTES | Cantidad | Unidad |
|---|---|---|
| **TORTILLA DE PAPA** | | |
| Hojuelas de papa Multiusos Nicolini | 250 | g |
| Agua | 350 | g |
| Sal Alpesa | 10 | g |
| Sazonador | 2 | g |
| Aceite Único | 20 | g |
| Cebolla | 250 | g |
| Pimiento | 200 | g |
| Culantro | 5 | g |
| **SALSA GUACAMOLE** | | |
| Palta | 300 | g |
| Sal Alpesa | 5 | g |
| Mayonesa Base Macbel | 25 | g |
| Cebolla | 100 | g |
| Tomate | 50 | g |
| Culantro | 5 | g |
| Zumo de limón | 10 | g |

Volver al índice

# PROCEDIMIENTO

Pesar bien los ingredientes

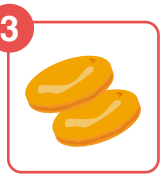
1

Mezclar las hojuelas, sal, sazonador e hidratar con agua. Incorporar pasta de ají amarillo, mezlar hasta obtener una masa homogénea. Reservar.

2

Cortar la cebolla, pimiento y culantro para aderezo. Sofreir en una sartén durante 3 min aprox. Retirar, dejar enfriar. Mezclar con la masa de hojuelas multiuso hasta integrar bien.

3



Armar discos de 60 g y en una sartén freír en una fina capa de aceite hasta formar una capa crocante.

4

Para la salsa guacamole, triturar la palta, agregar Mayonesa Base Macbel, cebolla finamente picada y tomate picado en cubos pequeños, añadir zumo de limón y sal al gusto. Mezclar hasta integrar bien.

5

Servir 2 tortillas acompañadas de salsa guacamole.

# PALITOS DE PAPA

## con Tocino y Salsa Picante

**Rendimiento: 2 porciones de 3 unid.**

| INGREDIENTES | Cantidad | Unidad |
|---|---|---|
| **PALITOS DE PAPA CON TOCINO** | | |
| Hojuelas de papa Multiusos Nicolini | 100 | g |
| Agua | 170 | g |
| Sal Alpesa | 3 | g |
| Sazonador | 1 | g |
| Tocino | 20 | g |
| Perejil | 3 | g |
| Aceite Único | 1 | L |
| **SALSA PICANTE** | | |
| Mayonesa Base Macbel | 125 | g |
| Rocoto | 70 | g |
| Agua | 50 | g |
| Huacatay | 3 | g |
| Sal Alpesa | 2 | g |

Volver al índice

# PROCEDIMIENTO

**Pesar bien los ingredientes**

1

En una sartén con poco aceite freír el tocino. Dejar enfriar y reservar.

2

Mezclar las hojuelas con sal, sazonador e hidratar con agua. Agregar el tocino picado y perejil finamente picado. Darle forma y freír en fritura profunda.

3

Para la Salsa Picante licuar Mayonesa Base Macbel agregar agua, sal y rocoto. Finalmente añadir el huacatay y licuar.

Volver al índice

# TALLARINES
## con Chancho

**Rendimiento: 5 porciones**

| INGREDIENTES | Cantidad | Unidad |
|---|---|---|
| **ADOBO DE CARNE** | | |
| Carne de cerdo | 400 | g |
| Aceite Único | 20 | g |
| Agua | 10 | g |
| Mostaza Alpesa | 10 | g |
| Limón | 15 | g |
| Sal Alpesa | 5 | g |
| Pimienta | 2 | g |
| Sazonador | 2 | g |
| Orégano | 2 | g |
| Ajo | 5 | g |
| **PURÉ ANDINO** | | |
| Spaghetti Don Vittorio | 500 | g |
| Margarina Sello de Oro | 10 | g |
| Cebolla | 100 | g |
| Ajo | 10 | g |
| Tomate | 200 | g |
| Perejil | 5 | g |

Volver al índice

# PROCEDIMIENTO

Pesar bien los ingredientes

1

En un recipiente mezclar mostaza, aceite, zumo de limón, agua, sal, pimienta, sazonador, orégano, ajo. Agregar la carne de cerdo y dejar marinar durante 30 min. aprox.

2

Retirar la carne y dorar en una sartén por 10 min. Reservar.

3

Cocinar el spaghetti en agua hirviendo hasta que estén al dente. Retirary reservar.

4

Derretir la margarina, agregar cebolla, ajo y perejíl para aderezo, sofreir durante 2 min. aprox. Agregar los fideos e integrar con el aderezo. Añadir cubos de tomate sin semilla.

5

Servir con la carne de cerdo cortado en trozos pequeños y decorar.

# TALLARINES
## a la Huachana

| INGREDIENTES | Cantidad | Unidad |
|---|---|---|
| **TALLARINES A LA HUACHANA** | | |
| Spaghetti Don Vittorio | 500 | g |
| Salchicha huachana | 250 | g |
| Aceite Único | 10 | g |
| Cebolla | 100 | g |
| Ají amarillo entero | 50 | g |
| Leche fresca | 150 | g |
| Huevo | 60 | g |
| Mayonesa Base Macbel | 60 | g |
| Queso parmesano | 10 | g |
| Sal Alpesa | 5 | g |

**Rendimiento: 5 porciones**

# PROCEDIMIENTO

**Pesar bien los ingredientes**

1

Cocinar el spaghetti en agua hirviendo hasta que estén al dente. Retirar y reservar.

2

En una sartén agregar aceite y sofreír la salchicha, agregar cebolla y ají amarillo para el aderezo. Mezclar bien y luego incorporar los fideos. Agregar un chorro de leche.

3

En un recipiente agregar el huevo, mayonesa Base Macbel y queso parmesano rayado, mezlcar bien y añadir sobre los fideos.

4

Servir y decorar con queso parmesano.

# ESCABECHE
## Norteño

**Rendimiento: 5 porciones**

| INGREDIENTES | Cantidad | Unidad |
|---|---|---|
| **PAPA** | | |
| Hojuelas de papa Multiusos Nicolini | 500 | g |
| Agua | 1025 | g |
| Pasta de ají amarillo | 100 | g |
| Zumo de limón | 50 | g |
| Mayonesa Base Macbel | 60 | g |
| Sal Alpesa | 15 | |
| **CHICHARRÓN DE PESCADO** | | |
| Filete de pescado | 750 | g |
| Sal Alpesa | 10 | g |
| Pimienta | 3 | g |
| Harina para cocinar Nicolini | 500 | g |
| Aceite Único | 1 | L |
| **ESCABECHADO** | | |
| Cebolla | 350 | g |
| Ají amarillo entero | 100 | g |
| Vinagre tinto Alpesa | 50 | g |
| Ají panca | 25 | g |
| Fondo o agua | 100 | g |
| Huevo | 120 | g |
| Aceituna | 20 | g |

Volver al índice

# PROCEDIMIENTO

**Pesar bien los ingredientes**

1

En un recipiente agregar las hojuelas, añadir sal e higratar con el agua. Luego adicionar pasta de ají amarillo, zumo de limón, un chorro de aceite y mayonesa Base Macbel, mezclar hasta obtener una masa suave. Reservar y servir.

2

Cortar el filete de pescado en cubos, pasar por huevo y harina. Llevarlos a freír en fritura profuna. Servir.

3

**Escabechado**

Marinar cebolla y ají amarillo en gajos, saltear a fuego alto, agregar ají panca y agua. Sal pimentar al gusto. Servir sobre las causas y el pescado.

4

**Armado**

Decorar con aceituna, huevo sancochado y tomate cherry.

Volver al índice

# TALLARINES CON ALBÓNDIGAS en Salsa Ahumada

**Rendimiento: 5 porciones**

| INGREDIENTES | Cantidad | Unidad |
|---|---|---|
| **ADOBO DE CARNE** | | |
| Carne Molida | 650 | g |
| Harina para cocinar Nicolini | 50 | g |
| Sal Alpesa | 10 | g |
| Paprika | 5 | g |
| Pimienta | 2 | g |
| Comino | 2 | g |
| Aceite Único | 20 | g |
| Pisco | 5 | g |
| **PURÉ ANDINO** | | |
| Cebolla | 125 | g |
| Ajo | 10 | g |
| Pasta de tomate | 150 | g |
| Mayonesa Macbel Neutra | 75 | g |
| Sal Alpesa | 5 | g |
| Paprika | 5 | g |
| Fondo oscuro o agua | 50 | g |
| Spaghetti Don Vittorio | 500 | g |
| Albahaca | 2 | g |

Volver al índice

# PROCEDIMIENTO

**Pesar bien los ingredientes**

1.

En un recipiente colocar la carne molida, sal, paprika, pimienta, comino y harina, integrar bien y formar bolitas del tamaño de una nuez. Reservar en refrigeración durante 30 min. aprox.

2.

Cocinar el spaghetti en agua hirviendo hasta que estén al dente. Retirar y reservar.

3.

Calentar aceite en la sartén, colocar las albóndigas de carne, agregar pisco y flamearlas en llama alta. Retirar y reservar.

4.

Sobre la sartén agregar cebolla para aderezo, pasta de ajo, pasta de tomate, mayonesa Macbel y fondo oscuro o agua, integrar bien hasta que se forme una ligera pasta. Dejar cocer durante 2 min. aprox, agregar las albóndigas, cubrir y dejar a fuego lento durante 4 min. aprox. Retirar y reservar.

5.

Agregar el spaghetti e integrarlos con la salsa.
Servir con las albóndigas.
**Puede decorar con hojas de albahaca.**

Volver al índice

# ADOBO DE CARNE

## Con Pure Andino

**Rendimiento: 3 porciones**

| INGREDIENTES | Porcentaje | Peso Kg |
|---|---|---|
| **ADOBO DE CARNE** | | |
| Aceite Único | 5 | g |
| Asado de tira | 150 | g |
| Pasta de ají panca | 20 | g |
| Comino | 1 | g |
| Pimienta | 1 | g |
| Sal Alpesa | 6 | g |
| Vinagre Alpesa | 8 | g |
| Pasta de ajo | 5 | g |
| Fondo oscuro o agua | 50 | g |
| Cebolla | 70 | g |
| Ají Amarillo | 30 | g |
| Zanahoria | 30 | g |
| **PURÉ ANDINO** | | |
| Mantequilla | 10 | g |
| Ajo molido | 5 | g |
| Hojuelas Multiusos Nicolini | 50 | g |
| Agua | 300 | g |
| Leche | 100 | g |
| Espinaca | 10 | g |
| Agua (para licuar) | 15 | g |
| Huacatay | 5 | g |

Volver al índice

# PROCEDIMIENTO

**Pesar bien los ingredientes**

1

En un recipiente agregar pasta de ají panca, pasta de ajo, sal, pimienta, comino, vinagre y fondo oscuro o agua, integrar bien los ingredientes. Incorporar la carne, cebolla en gajos y ají amarillo en tiras. Cubrir y colocar en refrieración durante 2 horas aprox. Retirar, colocar en una olla la carne, el marinado y la zanahoria cortada en 4 partes. Reservar la cebolla y el ají. Cocinar a fuego lento durante 45 min. aprox, agregar caldo oscuro o agua en caso ser necesario. 10 min. antes de apagar, agregar la cebolla y el ají amarillo.

2

Blanquear hojas de espinaca durante 30 segundos aprox., retirar y licuar con agua y hojas de huacatay. Colar y reservar.

3

Sofreir con mantequilla el ajo molido, agregar agua y al romper hervor agregar las hojuelas mezclar bien e incorporar la leche. Mover bien hasta que los ingredientes se integren. Agregar el zumo de la espinaca con huacatay para aromatizar y darle un sabor característico.

CONTENIDO PUBLICITARIO DE ALICORP