



Recetario
SÁCALE EL JUGO
AL VERANO
2022



ELABORADO POR ALICORP

Contenido



01

**SANDWICH DE
CHICHARRÓN
DE POTA CON
MAYONESA
AL AJO**

Página 03



02

**PAN CON
PEJERREY
ARREBOZADO
Y CREMA DE
ROCOTO**

Página 06



03

**HAMBURGUESA
DE PESCADO
CON MAYONESA
ALACENA**

Página 09



04

**SPAGHETTI
CON CALAMAR**

Página 11



05

**SPAGHETTI
CON MARISCOS
Y CALAMAR
EN SU TINTA**

Página 13



06

**CAUSA ROLL
AL OLIVO**

Página 15



07

**PARRILLA MAR
Y TIERRA CON
SALSA HONEY
MUSTARD**

Página 18



08

**BROCHETAS
DE PESCADO**

Página 21

Sandwich de Chicharrón de Pota con Mayonesa al Ajo

INGREDIENTES	Cantidad	Unidad
CHICHARRON DE POTA		
Pota	200	g
Ajo	5	g
Sal Alpessa	4	g
Pimienta	2	g
Comino	1	g
Mostaza Alpessa	4	g
Sazonador	1	g
Huevos	2	und
Harina para cocinar Nicolini	300	g
Aceite Cocinero	1	L
MAYONESA AL AJO		
Mayonesa Macbel Neutra	250	g
Agua	100	g
Aceite Cocinero	20	g
Ajo	15	g
Sal Alpessa	5	g
Zumo de limón	10	g
Orégano	1	g



Procedimiento



Pesar bien los ingredientes

CHICHARRÓN DE POTA



En un recipiente agregar pota, sal, pimienta, comino, sazón y mostaza. Integrar bien los ingredientes y refrigerar durante 10 min aprox.



Una vez refrigerado pasar por harina luego por huevos batidos, por último pasar por harina nuevamente y retirar excedente. Freír en fritura profunda.



Reservar.

Rendimiento: 2 porciones

MAYONESA AL AJO



Dorar el ajo hasta tomar una textura crocante. Retirar y reservar.



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



Agregar zumo de limón y orégano.



Licuar, retirar y servir.

Rendimiento: 500 g

Procedimiento



Pesar bien los ingredientes

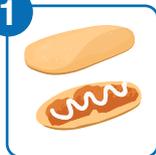
5**Conservación**

Conservación: Mantener en refrigeración de 8 a 10 °C (Referencial).

6**Recomendación**

Evitar contaminación cruzada.

ARMADO DEL SANDWICH

1

Cortar el pan ciabatta en dos mitades, agregar el chicharrón de pota y acompañar con la mayonesa al ajo.

Rendimiento: 2 Sandwich

Pan con

Pejerrey Arrebozado y crema de Rocoto

INGREDIENTES

Cantidad

Unidad

PEJERREY ARREBOZADO

Harina para cocinar Nicolini	120	g
Huevos	60	g
Sal Alpеса	2	g
Agua	80	g
Pejerrey	120	g
Sal Alpеса	5	g
Pimienta	2	g

SARSA CRIOLLA

Cebolla roja	2	g
Aji Limo	1	g
Sal Alpеса	1	g
Limon	16	g
Pimienta	2	g
Comino	2	g

CREMA DE ROCOTO

Mayonesa Base Macbel	500	g
Agua	250	g
Aceite Cocinero	30	g
Rocoto	120	g
Cebolla roja	70	g
Ajo entero	9	g
Sal Alpеса	10	g
Pimienta	2	g
Orégano seco	3	g
Hojas de huacatay	6	g



Procedimiento



Pesar bien los ingredientes

PEJERREY ARREBOZADO



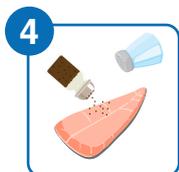
En un bowl, agregar el huevo y batir.



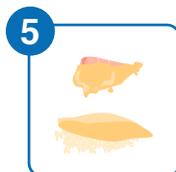
Incorporar la sal y la harina.



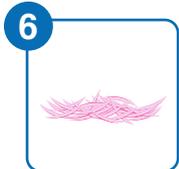
Agregar el agua helada e integrar.



Sazonar el pejerrey y pasar por harina.

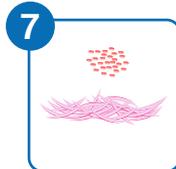


Pasar por el arrebozado y freír a 180°C por 1 a 3 minutos aproximadamente.



Acompañamiento

Cortar la cebolla roja en plumas condimentar con sal pimienta y comino.



Picar el ají limo en Brunoise e integrar a la cebolla.

CREMA DE ROCOTO



Licuar la mayonesa Macbel y agregar el agua en velocidad baja por 30 segundos aprox. Reservar.



Sofreír el rocoto en trozos, cebolla, dientes de ajo. Retirar, reservar.

Procedimiento



Pesar bien los ingredientes

3



Una vez que ha enfriado licuar en segunda velocidad por 35 segundos aprox. e incorporar la mayonesa. Agregar sal, pimienta, orégano y hojas de huacatay. Rectificar sabores.

Rendimiento: 1000 g

4



Conservación

Conservación: Mantener en refrigeración de 8 a 10 °C (Referencial).

5



Recomendación

Evitar contaminación cruzada.

ARMADO DEL SANDWICH

1



Cortar el pan francés en dos mitades, agregar el pejerrey arrebozado y la sarsa criolla, acompañar con la crema de rocoto.

Hamburguesa de

Pescado con Mayonesa Alacena

INGREDIENTES

Cantidad

Unidad

HAMBURGUESA DE PESCADO

Filete de pescado	150	g
Sal Alpasa	3	g
Pimienta	2	g
Sazonador	1	g
Ajo en polvo	2	g
Harina para cocinar Nicolini	30	g
Huevo	10	g
Queso Edam	5	g
Pepinillo	15	g
Mayonesa Alacena	20	g
Aceite Cocinero	15	g



Procedimiento



Pesar bien los ingredientes

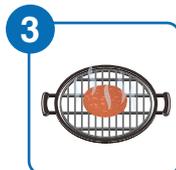
HAMBURGUESA DE PESCADO



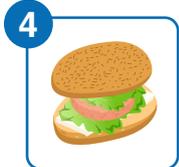
1 Picar el pescado en pequeños cubos, agregar sal, pimienta, sazónador y ajo en polvo. Mezclar hasta integrar bien los ingredientes.



2 Incorporar huevo y harina, mezclar hasta dar forma de hamburguesa con un disco. Reservar.



3 En una plancha agregar aceite Cocinero y colocar la hamburguesa de pescado. Esperar hasta que la cocción esté completa. Girar suavemente.



4 Servir con queso Edam y decorar con pepinillo, acompañar con mayonesa Alacena.

Porción: 1 unidad

Spaghetti con Calamar

INGREDIENTES

Cantidad

Unidad

SPAGHETTI CON CALAMAR

Spaghetti Don Vittorio	250	g
Tomate	200	g
Cebolla	150	g
Calamar	60	g
Agua o fumet	50	g
Ketchup Alpеса	40	g
Pasta de tomate Don Vittorio	20	g
Aceite Cocinero	15	g
Margarina Sello de Oro	15	g
Azúcar	10	g
Ajo	10	g
Sal Alpеса	6	g
Sazonador	2	g
Hojas de laurel	2	und
Pisco	2	g
Orégano	1	g



Procedimiento



Pesar bien los ingredientes

SPAGHETTI CON CALAMAR

1



En un olla calentar el aceite Cocinero, añadir cebolla y tomate en gajos (sin semillas). Sofreír durante 4 min aproximadamente. Añadir Pasta de tomate, ketchup y azúcar, integrar bien los ingredientes e incorporar agua o fumet y agregar hojas de laurel. Dejar a fuego lento durante 3 min. Retirar, enfriar y licuar. Reservar.

2



En una sartén derretir la margarina e incorporar los calamares cortados en aros, agregar pisco y flamear. Añadir sal Alpеса y pimienta. Retirar y reservar.

3



En la misma sartén agregar la salsa y cocer hasta romper hervor, agregar el calamar y apagar el fuego. Agregar orégano y retificar sabores.

Rendimiento: 1 porción

Spaghetti con Mariscos y Calamar en su Tinta

INGREDIENTES

Cantidad

Unidad

SPAGHETTI CON MARISCOS

Spaghetti Don Vittorio	250	g
Agua	300	g
Tinta de calamar	4	g
Tinta comestible color negro	3	g
Agua o fumet	90	g
Cebolla	50	g
Tomate	40	g
Zanahoria	40	g
Conchas de abanico	30	g
Langostinos	20	g
Arvejas	25	g
Margarina Sello de Oro	15	g
Sal Alpessa	4	g
Pimienta	1	g
Vino tinto	4	g
Hojas de laurel	2	und



Procedimiento



Pesar bien los ingredientes

SPAGHETTI CON MARISCOS



1 En un recipiente con agua agregar tinta de calamar y tinte vegetal incorporar la pasta Don Vittorio cocida y dejar reposar por 20 min aprox.



2 Picar cebolla y ajo para aderezo, sofreír. Añadir tomate previamente rayado y zanahoria rayada. Cocer a fuego lento durante 3 min aprox. Incorporar vino tinto, flamear, agregar agua, hojas de laurel y arvejas dejar reducir por 5 min aprox a fuego lento. Retirar y reservar.



3 En una sartén derretir la margarina, agregar los mariscos y flamear, añadir sal y pimienta. Rectificar sabores.



4 Agregar la salsa sobre los mariscos, mezclar hasta que este integrados e incorporar la pasta, mezclar suavemente y servir.

Rendimiento: 1 porción

Causa Roll al Olivo

INGREDIENTES

Cantidad

Unidad

CAUSA ROLL

Hojuelas Multiusos Nicolini	160	g
Agua	440	g
Zumo de limón	25	g
Sal Alpessa	16	g
Sazonador	2	g
Pasta de ají amarillo	100	g
Mayonesa Base Macbel	50	g
Huevo	120	g
Palta	140	g
Agua	1	g
Pulpo	120	g
Grano de pimienta	1	g
Perejil	3	g
Vino blanco	10	g
Yuyo	4	g
Camote	10	g
Harina para cocinar Nicolini	100	g

SALSA AL OLIVO

Mayonesa Base Macbel	250	g
Agua	100	g
Aceituna morada	100	g
Aceite de olivo	10	g
Galleta de soda	8	g
Sal Alpessa	5	g
Sazonador	1	g
Pimienta	1	g



Procedimiento



Pesar bien los ingredientes

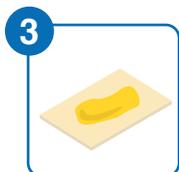
CAUSA ROLL



1 Colocar las Hojuelas multiusos en un bowl, luego agregamos sal, sazónador y mezclamos bien los ingredientes secos.



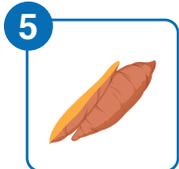
2 Agregar el agua, amasar bien. Añadir pasta de ají amarillo y zumo de limón, mezclar y agregar mayonesa Macbel. Mezclar todo hasta obtener una masa homogénea.



3 Haciendo uso de una esterilla formar una capa de papa y rellenar con tiras de palta y huevos en gajos. Envolver, cortar y reservar.



4 En una olla agregar el agua y cocer el pulpo con granos de pimienta, perejil y vino blanco a fuego lento durante 45 min aprox. Retirar cortar y mezclar con la salsa al olivo. Reservar



5 Cortar los camotes finamente y enharinar el yuyo para la decoración, pasar ambos por fritura profunda durante 10 segundos. Retirar. Reservar.



6 Servir los rolls cortados con la salsa al olivo y decorar con el yuyo y los hilos de camote frito.

Porción: 12 cortes de rolls (Peso 45)

SALSA DE OLIVO



1 Licuar la mayonesa Macbel y el agua a baja velocidad durante 30 segundos aprox. Añadir el aceite de oliva, esto ayudará a intensificar el sabor.

Procedimiento



Pesar bien los ingredientes

2



Agregar aceitunas moradas y galleta de soda.

3



Añadir sal, sazónador y pimienta.

4



Licuar, retirar y mezclar con el pulpo.

Rendimiento: 500 g

5



Conservación

Conservación: Mantener en refrigeración de 8 a 10 °C (Referencial).

6



Recomendación

Evitar contaminación cruzada.

Parrilla Mar y Tierra con salsa Honey Mustard

INGREDIENTES

Cantidad

Unidad

PARRILLA MAR Y TIERRA

Marucha	180	g
Pechuga de pollo	160	g
Filete de pescado	90	g
Camarones	40	g
Cebolla	30	g
Pimiento	50	g
Aceite Cocinero	30	g
Sal Alpasa	10	g
Pimienta	3	g
Romero	3	g

HONEY MUSTARD

Mayonesa Macbel Neutra	250	g
Agua	100	g
Mostaza Alpasa	20	g
Zumo de limón	10	g
Miel	25	g



Procedimiento



Pesar bien los ingredientes

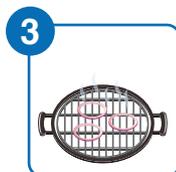
PARRILLA MAR Y TIERRA



1 Calentar la parrilla o grilladora, agregar aceite Cocinero y colocar la Marucha durante 4 min aprox, agregar sal Alpessa y pimienta. Incorporar filete de pechuga de pollo y dejar al fuego por 7 min aprox. Agregar sal y pimienta. Retirar y reservar.



2 Añadir los camarones y el filete de pescado, agregar sal y pimienta.



3 Sobre la parrilla caliente agregar cebolla en rodajas y pimienta en tiras, cubrir y dejar en fuego alto durante 2 min aprox. Retirar y servir.



4 Sobre una tabla de parrillas servir los cárnicos y decorar con romero para aromatizar.

Rendimiento: 1 porción para dos personas

Procedimiento



Pesar bien los ingredientes

HONEY MUSTARD



1 Licuar la mayonesa Macbel neutra y el agua a baja velocidad durante 30 segundos aprox.



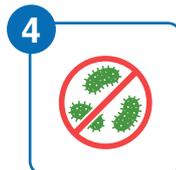
2 Agregar mostaza Alpessa, zumo de limón y miel al hilo. Licuar por 20 segundos. Retirar y servir.

Rendimiento: 400 g



Conservación

Conservación: Mantener en refrigeración de 8 a 10 °C (Referencial).



Recomendación

Evitar contaminación cruzada.

Brochetas de Pescado

INGREDIENTES

Cantidad

Unidad

BROCHETAS DE PESCADO

Pescado	150	g
Pimiento	56	g
Tomate	60	g
Cebolla	30	g
Aceite Cocinero	20	g
Sal Alpasa	5	g
Pimienta	2	g
Hojas de Albahaca	3	g
Mayonesa Alacena	40	g
Mix finas hierbas	3	g



Procedimiento



Pesar bien los ingredientes

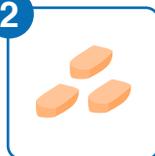
BROCHETAS DE PESCADO

1



Cortar los pimientos en cubos, cebolla en gajos y tomate en gajos. Reservar.

2



Cortar el pescado en cubos de manera que permanezcan firmes en los palitos de brocheta.

3



Armar las brochetas. Reservar.

4



Sobre la parrilla agregar aceite Cocinero esperar que caliente y colocar las brochetas, añadir sal y pimienta por cada lado.

5



Retirar y servir acompañado de mayonesa Alacena previamente mezclada con el mix de finas hierbas. Decorar con hojas de albahaca.

Rendimiento: 2 brochetas

ALTO EN
GRASAS
SATURADAS

ALTO EN
AZÚCAR

ALTO EN
SODIO

EVITAR SU CONSUMO EXCESIVO



CONTENIDO PUBLICITARIO DE ALICORP