SUPER POLLO®

PRESENTA

SUPER PRACTICOS



RECETARIO

superpollo.cl

RECETAS SUPER PRÁCTICAS

TACOS DE CHURRASCO POLLO

TIEMPO DE PREPARACIÓN	2 min.	TIEMPO DE COCCIÓN	8 min.

INGREDIENTES

- 400 gr de corte churrasco
- 48 gr sazonador para tacos
- 8 un. tortilla XL
- 2 un. palta
- 200 gr pimiento morrón conserva
- 120 gr crema ácida
- 2 cdas. aceite

PREPARACIÓN

1. Cortar los churrascos de pollo Super Pollo en tiritas y llevar al sartén con un poco de aceite.
2. Disolver el sazonador de tacos en un poco de agua y verter en el pollo. Terminar de cocinar por 5 minutos aproximadamente.
3. Calentar las fajitas. Cortar la palta y el pimentón en cubitos.
4. Rellenar los tacos con el pollo, la palta y el pimentón.
5. Servir con un poco de crema ácida.



RECETAS SUPER PRÁCTICAS

MILANESA DE POLLO CON PURÉ DE PAPAS

TIEMPO DE PREPARACIÓN	*15 min.*	TIEMPO DE COCCIÓN	*15 min.*

INGREDIENTES

- 600 gr de corte churrasco
- 2 un. huevo
- 100 gr harina (sin polvos)
- 100 gr pan rallado
- 6 un. papa
- 1 taza leche semidescremada
- 80 gr mantequilla
- 600ml aceite
- 6 cdta. sal

PREPARACIÓN

1. Pasar los churrascos de pollo Super Pollo por harina, huevo y pan rallado, en ese orden.
2. En una olla profunda, poner el aceite y freír las milanesas de pollo hasta que estén doradas. Reservar en un plato con papel absorbente.
3. En una olla a presión, poner las papas peladas con 2 tazas de agua y cocinar por 10 minutos. En olla convencional son aproximadamente 40 minutos o hasta que las puedas pinchar fácilmente con un cuchillo.
4. Moler las papas, agregar la mantequilla y la leche caliente. Agregar sal.
5. Servir las milanesas con el puré de papas.



RECETAS SUPER PRÁCTICAS

PASTEL DE CHOCLO CON PINO DE POLLO

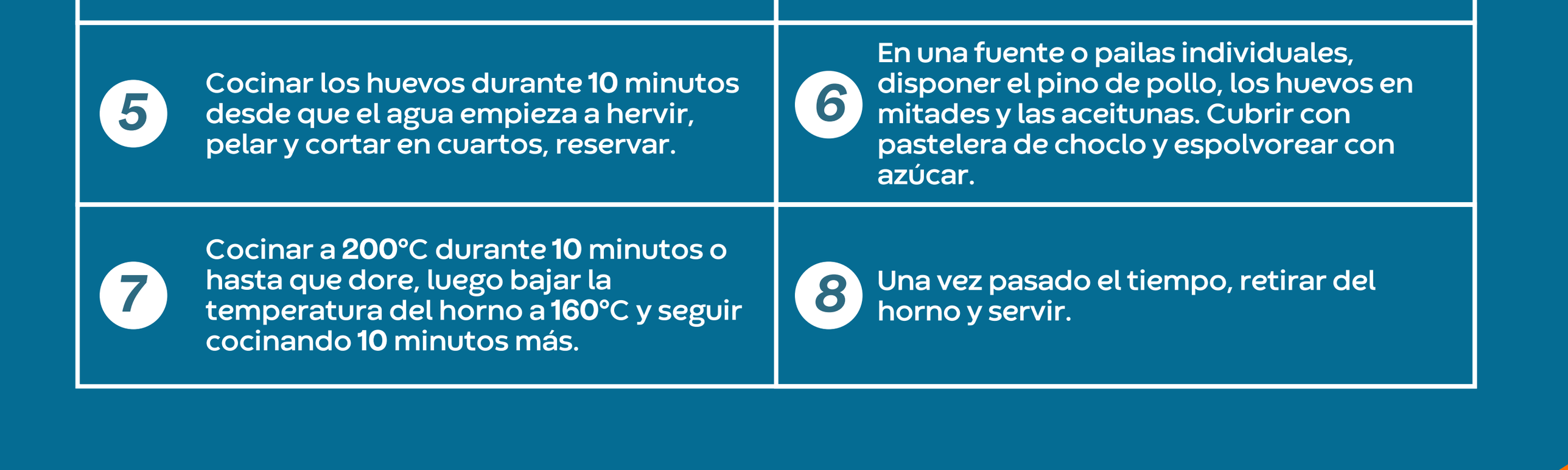
TIEMPO DE PREPARACIÓN	15 min.	TIEMPO DE COCCIÓN	25 min.

INGREDIENTES

- 2 un. cebolla
- 2 cdas. comino
- 1 cda. ají de color
- 1 cdta. pimienta
- 1 cdta. orégano seco
- 500 gr pasta de choclo congelada
- 50 gr azúcar granulada
- 2 un. huevo
- 4 un. aceituna negra
- 1 cdta. maicena
- 0.5 cdta. sal

PREPARACIÓN

1. Precalentar el horno a 200°C.
2. Cortar la cebolla en cubos y cocinar durante 10 minutos a fuego medio.
3. Una vez pasado el tiempo, agregar la mitad del comino, el ají de color y pimienta. Mezclar.
4. Una vez pasado el tiempo, agregar la maicena diluida en 2 cucharadas de agua y cocinar 5 minutos más. Apagar y reservar.
5. Cocinar los huevos durante 10 minutos desde que el agua empieza a hervir, pelar y cortar en cuartos, reservar.
6. En una fuente o pailas individuales, disponer el pino de pollo, los huevos en mitades y las aceitunas. Cubrir con pastelera de choclo y espolvorear con azúcar.
7. Cocinar a 200°C durante 10 minutos o hasta que dore, luego bajar la temperatura del horno a 160°C y seguir cocinando 10 minutos más.
8. Una vez pasado el tiempo, retirar del horno y servir.



RECETAS SUPER PRÁCTICAS

ALBÓNDIGAS DE POLLO CON TALLARINES

TIEMPO DE PREPARACIÓN	15 min.	TIEMPO DE COCCIÓN	25 min.

INGREDIENTES

- 400 gr pollo (molida)
- 1 un. cebolla
- 600 gr salsa de tomate
- 30 gr perejil
- 30 gr queso parmesano rallado
- 400 gr tallarines
- 2 cdas. aceite
- 50 gr pan rallado
- 0.5 cdta. sal
- 2 cdtas. pimienta

PREPARACIÓN

1. Cortar la cebolla en cubos pequeños y mezclar con la carne molida de pollo Super Pollo, luego agregarle el pan rallado y formar albóndigas de tamaño similar hasta que se acabe la mezcla.
2. Cortar el perejil y reservar.
3. Cocinar la pasta durante 8-10 minutos o hasta que esté al dente.
4. En un sartén caliente, agregar aceite y luego cocinar las albóndigas por todas su caras, una vez cocinadas, agregar la salsa de tomate y el perejil, salpimentar y reservar.
5. Una vez cocinada la pasta, agregarla al sartén con las albóndigas y agregarles 2 cucharadas de agua de cocción y más perejil.
6. Servir en un plato y agregarle queso parmesano rallado.

