

alcocinar

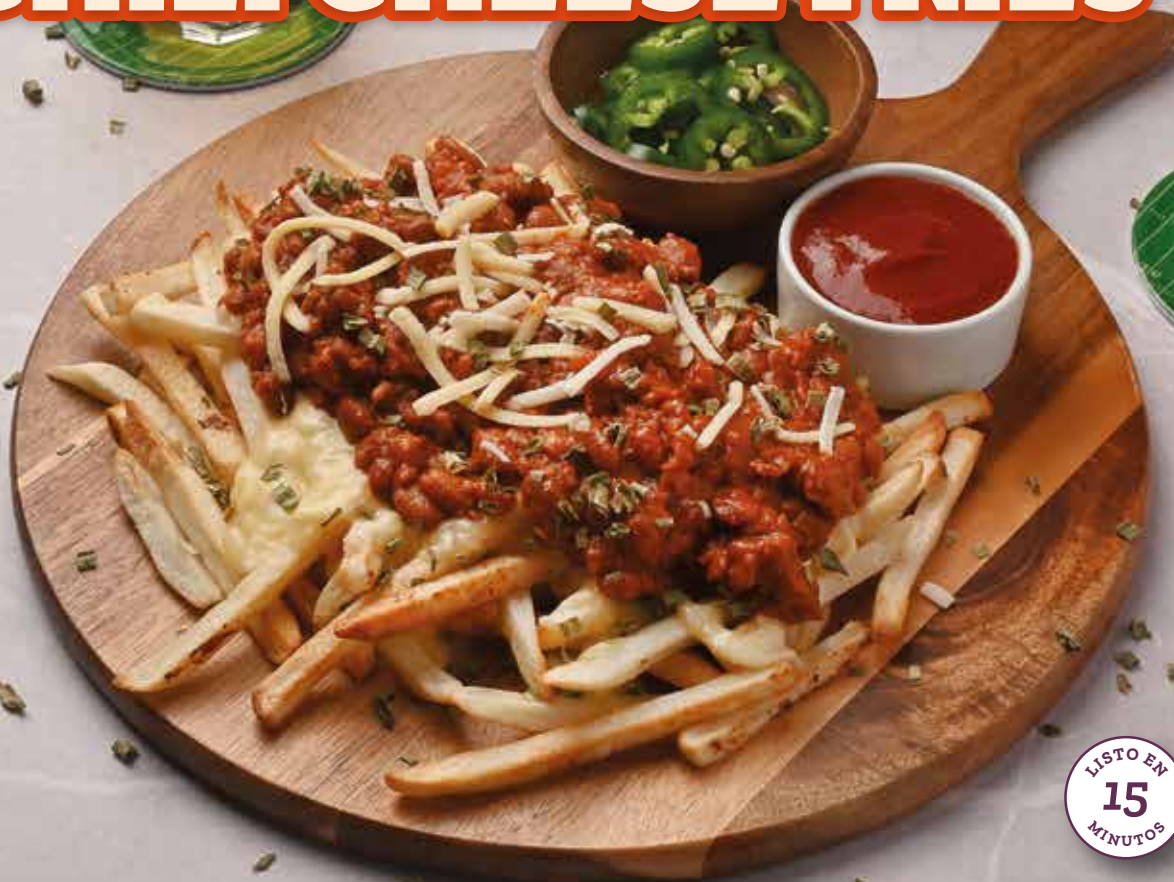
HAZ UN **TOUCHDOWN** EN SABOR

alco  
Para todos los gustos®



# CHILI CHEESE FRIES

ENTRADA



LISTO EN  
**15**  
MINUTOS

PARA  
**4**  
PORCIÓN

NIVEL DE  
**Fácil**  
DIFICULTAD

## INGREDIENTES



- 1 Chorizo de pollo Alco®
- 500 g de papas fritas
- 1 taza de frijoles refritos
- 1/2 taza de cebolla picada.
- 2 dientes de ajo picados.
- 1 taza de salsa de tomate
- 1 taza de queso rallado (cheddar o mezcla de quesos para gratinar).
- Sal y pimienta al gusto.

## PREPARACIÓN

- 1 Cocina las papas fritas según las instrucciones del paquete o fríelas hasta que estén doradas y crujientes. Resévalas.
- 2 En un sartén, calienta un poco de aceite y cocina el Chorizo de Pollo Alco® hasta que esté bien dorado.
- 3 En el mismo sartén, agrega la cebolla y el ajo picados. Sofríe hasta que estén transparentes. Añade los frijoles, la salsa de tomate y el chorizo. Cocina a fuego medio hasta que espese ligeramente. Ajusta con sal y pimienta al gusto.
- 4 Sobre una tabla coloca las papas fritas cubrelas con la mezcla de chili y chorizo de pollo. Espolvorea el queso rallado encima y listo ¡Alcomer!

**alcotip**

Agrega rodajas chile serrano o jalapeño para darle un toque más picante.



# FOOTBALL CHEESE BALL

ENTRADA



LISTO EN  
20  
MINUTOS

PARA  
4  
PORCIÓN

NIVEL DE  
Fácil  
DIFICULTAD

## INGREDIENTES



- 1 paq, Salchipollo Alco®
- 500 g de Biscuits para hornear
- Palitos de queso
- 1 huevo (para barnizar).
- 2 cucharadas de mantequilla derretida.
- 1 cucharadita de ajo en polvo.
- 1 cucharada de perejil seco

## PREPARACIÓN

- 1 Corta la Salchipollo Alco® y el queso en trozos pequeños
- 2 Toma una porción de masa, aplánala ligeramente y coloca un trozo de salchicha y un poco de queso en el centro. Cierra la masa alrededor del relleno, formando una bolita.
- 3 Acomoda las bolitas en la base de tu freidora de aire formando el balón. En un tazón pequeño, mezcla la mantequilla derretida con el ajo en polvo y el perejil. Barniza las bolitas con huevo batido y, después, pincela la mezcla de mantequilla y ajo por encima.
- 4 Lleva a la freidora de aire por 15 min a 200 grados. Y listo ¡Alcomer!

# BUFFALO CHICKEN SANDWICH



LISTO EN  
**40**  
MINUTOS

PARA  
**5**  
PORCIONES

NIVEL DE  
DIFICULTAD  
**Medio**

## INGREDIENTES



- 1 paq. Milanesa de Pollo Alco®
- 1/2 taza de harina de trigo.
- 1/2 taza de pan molido
- 1 huevo.
- 1/4 taza de leche.
- 1/2 cucharadita de paprika.
- 1/2 cucharadita de ajo en polvo.
- Sal y pimienta al gusto.
- Aceite para freír.
- Salsa Buffalo
- Aderezo Ranch
- 1 taza de mezcla para waffles

## PREPARACIÓN

- 1 Mezcla la harina con la paprika, ajo en polvo, sal y pimienta. En otro recipiente, bate el huevo con la leche.
- 2 Pasa cada Milanesa de Pollo Alco® por la mezcla de harina, luego por el huevo, y finalmente cúbrelo bien con el pan rallado.
- 3 Fríe en aceite caliente (175 °C) durante 5-7 minutos por lado, hasta que estén dorados y bien cocidos. Retira y colócalos en papel absorbente.
- 4 Cocina los waffles de acuerdo a la mezcla en una waflera según las instrucciones de tu aparato.
- 5 Coloca un waffle en un plato, añade tu Pechuga de Pollo Alco y bañala con Buffalo y Ranch, después corona con otro waffle y listo ¡Alcomer!

**alcotip**

Añade pepinillos para darle más crunch a tu Sandwich



# DIP AGUACATE JALAPEÑO

ENTRADA



LISTO EN  
**10**  
MINUTOS

PARA  
**4**  
PORCIONES

NIVEL DE  
**Fácil**  
DIFICULTAD

## INGREDIENTES



- 1 Paq. Postas Xilimorita Alco®
- 2 aguacates maduros.
- 1 jalapeño fresco
- 1 diente de ajo pequeño.
- 2 cucharadas de cilantro fresco picado.
- 2-3 cucharadas de crema ácida o yogur natural
- Jugo de 1 limón.
- Sal al gusto.

## PREPARACIÓN

- 1 Cocina tus Postas Xilimorita Alco® en el asador o freidora de aire.
- 2 En tu licuadora, coloca el aguacate, el jalapeño, el diente de ajo, el cilantro, el jugo de limón y la crema ácida. Procesa hasta obtener una mezcla suave y homogénea.
- 3 Coloca el dip en un tazón y decora cilantro fresco. Baña tus Postas con la salsa deliciosa y ¡Alcomer!

# DIP CREMOSO CHIPOTLE CON MIEL

ENTRADA



LISTO EN  
**15**  
MINUTOS

PARA  
**4**  
PORCIONES

NIVEL DE  
**Fácil**  
DIFICULTAD

## INGREDIENTES



- 1 Alas Habaneras Alco®
- ½ taza de crema ácida.
- 2 cucharadas de mayonesa.
- 1 chipotle en adobo (ajusta según el nivel de picante).
- 1 cucharada de miel.
- Jugo de ½ limón.

## PREPARACIÓN

- 1 Cocina tus Alas Habaneras Alco® en el asador o freidora de aire.
- 2 Licúa todos los ingredientes hasta obtener una mezcla homogénea. Ajusta la cantidad de miel y limón al gusto. Sirve en un recipiente redondo, decora con un chile chipotle y un poco de crema para decorarlo cómo balón y ¡Alcomer!

**Realización:**

**ALCO®**

**Alejandra García Guzmán**

**Eloisa García Palacios**

**Ana Gabriela Martínez**

**Diseño e Ilustración:**

**Alejandra García Guzmán**

**Montaje de platillos:**

**Hector de la Hoya**

**Fotografía:**

**Sara Cervera**

**PUBLICADO Y EDITADO POR: ALIMENTOS  
CALIDAD ÓPTIMA.**

**PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN PARCIAL O  
TOTAL**