

alcocinar

**ALCOCINAR
ESTA**

Navidad



Para todos los gustos®

EN COLABORACIÓN CON *Yumshorts*

ENSALADA DE POLLO CON GRANADA Y QUESO FETA



LISTO EN
8
MINUTOS

PARA
4
PORCIONES

NIVEL DE
DIFICULTAD
Fácil

INGREDIENTES



- 1 paq. Pechuga Deshebrada Alco®
- Mezcla de lechugas
- 1/2 Taza de granada (granos)
- 1/4 Taza de queso feta
- 1/4 Taza almendra fileteada
- 1/4 De taza de vinagre balsámico
- 1/4 De taza de jugo de granada
- 1 Cda de miel de abeja/maple
- 1 Cda de tomillo
- 1/3 Taza de aceite de oliva

PREPARACIÓN

- 1 Toma un recipiente grande y agrega tu mezcla de lechugas, después agrega la Pechuga Deshebrada Alco®, puede ser directo del empaque ¡Ya está 100% cocida! Agrega la granada y la almendra fileteada, distribuye bien y reserva el queso feta para el final.
¡Es hora de nuestro aderezo/vinagreta!
- 2 En un recipiente pequeño agrega el vinagre balsámico, el jugo de granada (de preferencia hazlo natural, exprime los granos/semillas de la granada y pásalo por un colador, el resultado es muy sabroso) la miel de abeja, agrega el tomillo y el aceite de oliva. Mezcla con un tenedor.
- 3 Vierte nuestro precioso aderezo con orgullo, porque seguro te quedo delicioso, distribuye bien por toda la ensalada y finaliza con una lluvia de queso feta. Y ahora sí ¡Alcomer!

alcotip

Para darle una textura más crujiente puedes llevar al horno o a una sartén sin aceite unas pepitas de calabaza o semillas de girasol ¡Le van muy bien a esta ensalada!



POLLO MUSLICHİ AL HORNO CON VERDURAS



LISTO EN
90
MINUTOS

PARA
5
PORCIONES

NIVEL DE
Medio
DIFICULTAD

INGREDIENTES



- 1 Pollo Muslichì Alco®
- 3 Papas blancas grandes
- 8 Papas Galeana o cambray
- 4 Zanahorias
- 1 Limón amarillo/Limón
- 1 Eureka/Lima
- 1 Cabeza de ajo
- 1 Barra de Mantequilla o 1/3 taza de aceite de oliva.
- 1 Taza de brócoli

PREPARACIÓN

- 1 Precalienta el horno a 180 grados Celsius (Centígrados) que son 356 grados Fahrenheit.
- 2 El Pollo Muslichì de Alco® ya está listo para cocinarse ¡No requiere sazonar!
- 3 Corta los vegetales a tu gusto, pueden ser gajos o rodajas gruesas. Coloca los vegetales en una pava o algún recipiente de vidrio apto para el horno. Después coloca el pollo y las rodajas de limón, agrega aceite de oliva o mantequilla para que la piel del pollo quede rica y doradita.
- 4 Llévelo al horno por 1 hora a 180 grados Celsius y ¡Alcomer!

alcotip

Para el recipiente donde hornearás tu pollo puedes utilizar papel encerado para evitar que tu preparación se pegue al recipiente o marcharlo.

MILANESA DE POLLO

CON MIEL Y AJO



LISTO EN
15
MINUTOS

PARA
5
PORCIONES

NIVEL DE
DIFICULTAD
Fácil

INGREDIENTES



- **1 paq. Milanesa de Pechuga de Pollo Alco®**
- Sal y Pimienta al gusto
- 4 Cucharadas de mantequilla
- 1/4 Taza de harina de trigo
- 5 Dientes de ajo
- 1 Cucharada de salsa de soya
- 1/4 Taza de miel de abeja
- 3 Cdas de chile quebrado seco (japonés, de árbol)
- 1 Cda de vinagre de manzana
- Cebollín fresco



PREPARACIÓN

- 1** Sazona bien tus Milanesas de Pollo Alco® con sal y pimienta, pásalas por harina, por ambos lados.
- 2** Lleva la mantequilla a una sartén a fuego medio y agrega las pechugas para que queden doraditas, solo son 5 minutos por lado y quedan perfectas. Mientras tanto, pica los dientes de ajo de manera que queden muy pequeños y agrega un poco a las milanesas que se están cocinando, reserva otro poco para la mezcla que sigue.
- 3** Mezcla soya, miel, vinagre, chile quebrado seco y una pizca de ajo. Baña las milanesas y espera a que caramelice un poco. Reserva una porción de la mezcla para barnizar las milanesas una vez que estén listas.

Puedes disfrutar con ensalada, pasta, puré de papa o arroz salvaje con almendras y ¡Alcomer!



FAJITAS AL PARMESANO CON PASTA EN SALSA MACHA Y AJO



LISTO EN
15
MINUTOS

PARA
4
PORCIONES

NIVEL DE
Fácil
DIFICULTAD

INGREDIENTES



- 1 paq. Fajitas de Pollo Alco®
- 750 gramos de pasta
- Agua
- Sal al gusto
- Chile quebrado seco (al gusto)
- 3 Cdas de mantequilla
- Aceite de oliva
- 1 Cebolla picada
- 2 Dientes de ajo picado
- 1/2 Taza de media crema
- 1 Cda de vinagre balsámico
- Albahaca
- Queso parmesano al gusto

PREPARACION

- 1 En una olla de buen tamaño coloca agua para hervir, agrega sal y después la pasta. Debe quedar al dente o firme (ya que luego la pasaremos a una sartén caliente con el resto de ingredientes)
- 2 Sazona las Fajitas de Pollo Alco® con sal y pimienta y cocínalas a fuego medio. Cuando esté por terminar su cocción agrega queso parmesano espolvoreado, le dará un buen toque.
- 3 En una sartén con aceite vegetal, agrega la mantequilla y la cebolla, casi de inmediato el ajo. Cuando la cebolla caramelice comenzamos a agregar el resto de ingredientes, como el chile quebrado seco, el vinagre balsámico, la media crema y después la pasta para mezclarlo todo. Al final agrega queso parmesano al gusto y albahaca fresca.

Sirve la pasta y después las fajitas sobre la pasta y ¡Alcomer!

MEDALLONES EN SALSA DE ARÁNDANOS



LISTO EN
25
MINUTOS

PARA
4
PORCIONES

NIVEL DE
Fácil
DIFICULTAD

INGREDIENTES



- 5 Medallón de Pechuga Alco®
- 2 Tzas de arándanos deshidratados
- 1 Cda de mantequilla
- Aceite vegetal
- 3 Cdas de azúcar morena
- 1/2 Tza de agua o caldo de pollo
- 1 Limón amarillo/Eureka
- 1/4 de taza de cebolla blanca picada
- 1 Diente de ajo
- Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN

- 1 Una vez que los Medallones de Pechuga Alco® ya están descongelados y listos para disfrutarse. Sazonar con sal y pimienta, después llévalos a un sartén con poco aceite y resérvalos.
- 2 En la misma sartén agrega 1 cucharada de mantequilla y el ajo y la cebolla picados. Después de sofreírlos agrega los arándanos deshidratados. Agrega azúcar morena, el agua o caldo y el jugo de limón. Recuerda que puedes jugar con los ingredientes. Puedes agregar jugo de naranja o jugo de arándanos. Cuando los arándanos estén suaves, licúa todo y llévalo nuevamente a la sartén para calentar un poco la salsa.

Baña los medallones y ¡Alcomer!

POLLO EN CREMA DE LIMÓN Y PEREJIL



LISTO EN
15
MINUTOS

PARA
5
PORCIONES

NIVEL DE
DIFICULTAD
Fácil

INGREDIENTES



- 1 paq. Milanesa de Pollo Premium Alco®
- Sal y pimienta al gusto
- Aceite de oliva
- 2 Cdas de mantequilla
- 1 Cebolla picada
- 6 Dientes de ajo
- 1/2 Taza de caldo de pollo
- 1 Limón amarillo grande
- 1/2 Taza de perejil
- 1/2 Taza de media crema
- 1 Cda de nuez moscada

PREPARACIÓN

- 1 Sazona tus Milanesas Premium Alco® con sal y pimienta por ambos lados. Agrega aceite de oliva a una sartén con un poco de ajo picado, después agrega una cucharada de mantequilla y finalmente agrega las milanesas.
- 2 Cuando estén listas las milanesas, las reservamos y en la misma sartén vas a agregar la otra cucharada de mantequilla para sofreír la cebolla y el ajo picado. Ya que el ajo y la cebolla agarren color y estén por dorarse, agrega la ½ taza de caldo de pollo, también puede ser agua. Después agrega el jugo recién exprimido de 1 limón amarillo, esto resaltarán en el platillo.
- 3 Después un toque verde con perejil liso, fresco y bien picado, mezcla bien. Agrega una pizca de sal y la media crema. Todo a fuego medio para que vaya reduciendo poco a poco, al final agregaremos las milanesas. Dejamos 10 minutos a fuego bajo con la tapa colocada, quedará delicioso. ¡Alcomer!

Realización:

ALCO®

Alejandra García Guzmán

Eloisa García Palacios

Ana Gabriela Martínez

Diseño e Ilustración:

Alejandra García Guzmán

Desarrollo y Degustación de Recetas:

Hector de la Hoya

Fotografía:

Sara Cervera

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

**PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN PARCIAL O
TOTAL**