RECETARIO

RECETARIO
RECETARIO

CUSTOM® CULINARY

POLLO PARMESANO

IMAGEN CON FINES ILUSTRATIVOS.

POLLO PARMESANO

INGREDIENTES

- 3 pechugas de pollo
- ½ tz o 150 g de queso mozzarella
- 1 tz de Batter Custom Culinary® Chef´s Own™
- 1 ½ tz de agua
- 1 tz de Empanizador para pollo Custom Culinary® Chef´s Own™
- 1 ¼ tz o 300 ml de Salsa Pizza Custom Culinary® Zafrán
- 2 cdas de albahaca fresca picada
- ½ tz o 125 g de queso parmesano
- Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN

1. Sazoná el pollo con sal y pimienta.
2. Hacé una abertura en el pollo para rellenar cada pechuga con 50 g de queso mozzarella.
3. En un recipiente mezclá el Batter con el agua, hasta que no tenga grumos.
4. En un recipiente aparte, colocá el Empanizador.
5. Tomá el pollo, primero sumergilo en el Batter, luego pasala por el Empanizador y freílas hasta que se pongan color dorado.
6. En una bandeja para el horno colocá una cama de Salsa Pizza y luego el pollo empanizado, agregá encima más salsa, albahaca y queso parmesano.
7. Precalentá el horno a 180 °C.
8. Llevá la bandeja al horno y cociná durante 20 minutos.
9. Serví y disfrutá.

TACOS DE PESCADO

IMAGEN CON FINES ILUSTRATIVOS.

TACOS DE PESCADO

INGREDIENTES

- 8 tortillas de maíz
- 2 filet de corvina partido en trozos
- ½ tz de maíz dulce
- ½ tz de repollo morado
- ½ tz de zanahoria rallada
- ¼ tz de culantro picado finamente
- 1 tomate mediano cortado en cuadritos
- 1 cebolla mediana en julianas
- 1 tz de Batter Custom Culinary® Chef's Own™
- 1 ½ tz de agua
- 1 tz de Empanizador para Alitas Custom Culinary® Chef's Own™
- Aderezo con Chipotle Custom Culinary® Zafrán® al gusto

PREPARACIÓN

1. En un recipiente mezclá el maíz dulce, repollo morado, zanahoria, culantro, tomate y cebolla.
2. Aparte, en un recipiente colocá el Batter con el agua y mezclá muy bien hasta que no tenga grumos.
3. En otro recipiente aparte, colocá el Empanizador de Alitas.
4. Sumergí los trozos de pescado en el Batter y luego pasalos por el Empanizador.
5. Colocá los trozos de pescado en la freidora durante 3 minutos.
6. En la tortilla de maíz colocá el pescado, por encima la mezcla de repollo y por último el Aderezo con Chipotle. Serví.

ENSALADA DE PASTA FRÍA CON ATÚN

PRESENTACIÓN
420 g y Galón

IMAGEN CON FINES ILUSTRATIVOS.

ENSALADA DE PASTA FRÍA CON ATÚN

INGREDIENTES

- 1 paquete pasta (coditos, plumitas, caracolitos)
- 1 taza zanahoria rayada
- ½ taza de maíz dulce
- ½ vainica cortada en trocitos
- ¼ taza petit pois
- ¼ taza cilantro cortado fino
- 2 cucharadas de chile jalapeño en trozos
- Sal pimienta al gusto
- 2 tazas de Salsa Especial Custom Culinary® Zafrán®
- 2 latas de atún grandes

PREPARACIÓN

1. En una olla con agua hirviendo poné a cocinar la pasta, escurrí y dejá enfriar.
2. Una vez que tenés la pasta lista incorporá todos los ingredientes y mezclá en forma envolvente y suavemente.
3. Adicioná la Salsa Especial y mezclá de igual manera.
4. Serví fría como guarnición o acompañamiento.

PIZZA CON SALSA BUFFALO

PRESENTACIÓN
420 g y Galón

IMAGEN CON FINES ILUSTRATIVOS.

PIZZA CON SALSA BUFFALO

INGREDIENTES

- 200 g de Premezcla para Masa Pizza Custom Culinary® Chef's Own™
- ½ taza de Salsa Pizza Custom Culinary® Zafrán®
- ½ taza de Salsa Buffalo Custom Culinary® Zafrán®
- 1 ½ taza queso mozarrella
- ¼ de taza de tocineta en tiras
- ½ taza de jamón en cuadros
- ¼ taza cebolla en julianas
- ¼ taza chile o pimiento rojo en tiras
- ¼ taza pepperoni

PREPARACIÓN

Preparación de la Premezcla Masa Pizza:

1. En un recipiente combiná 200 g de Premezcla para Masa Pizza con ½ taza (120 ml) y 1 cucharadita de aceite (opcional).
2. Mezclá, cubrí el recipiente y dejá crecer hasta duplicar su tamaño.

Preparación de la pizza:

1. Precalentá el horno a 350 °C Colocá la masa anterior en un molde pizzero previamente aceitado.
3. Agregá la mezcla de ½ taza Salsa Pizza + ½ taza Salsa Buffalo y distribuí uniformemente.
4. Colocá una capa fina de queso mozarrella.
5. Adicioná, cebolla, chile, jamón y pepperoni logrando una distribución adecuada.
6. Adicioná el resto de queso mozarrella.
7. Horneá la pizza a 218 °C / 425 °F por aproximadamente 17 minutos.

DEDOS DE PESCADO EMPANIZADOS

PRESENTACIÓN
420 g y Galón

IMAGEN CON FINES ILUSTRATIVOS.

DEDOS DE PESCADO EMPANIZADOS

INGREDIENTES

- 2 filet de corvina cortados en deditos
- ½ taza de Batter Custom Culinary® Chef's Own™
- ½ taza de agua fría
- 1 taza de Empanizador para Alitas Custom Culinary® Chef's Own™
- ½ taza de coco rayado
- Sal y pimienta
- 1 cucharadita orégano escamas
- 1 cucharada de perejil cortado fino
- ½ taza de Aderezo Chipotle Custom Culinary® Zafrán®

PREPARACIÓN

1. Salpimentá el pescado al gusto.
2. Prepará el Batter con ½ taza de agua.
3. En un bowl mezclá el Empanizador para Alitas, coco rayado y orégano.
4. Pasá los dedos por el Batter y luego al Empanizador.
5. Freí en aceite por 4 minutos a 325 °F.
6. Escurrí en papel adsorbente, colocá en un plato y decorá con perejil.
7. Acompañá con el Aderezo Chipotle. ¡Delicioso!

DESCUBRÍ MÁS EN

CUSTOMCULINARYCENAM