



NO. DE PORCIONES: 15

Ensalada de Arroz

INGREDIENTES

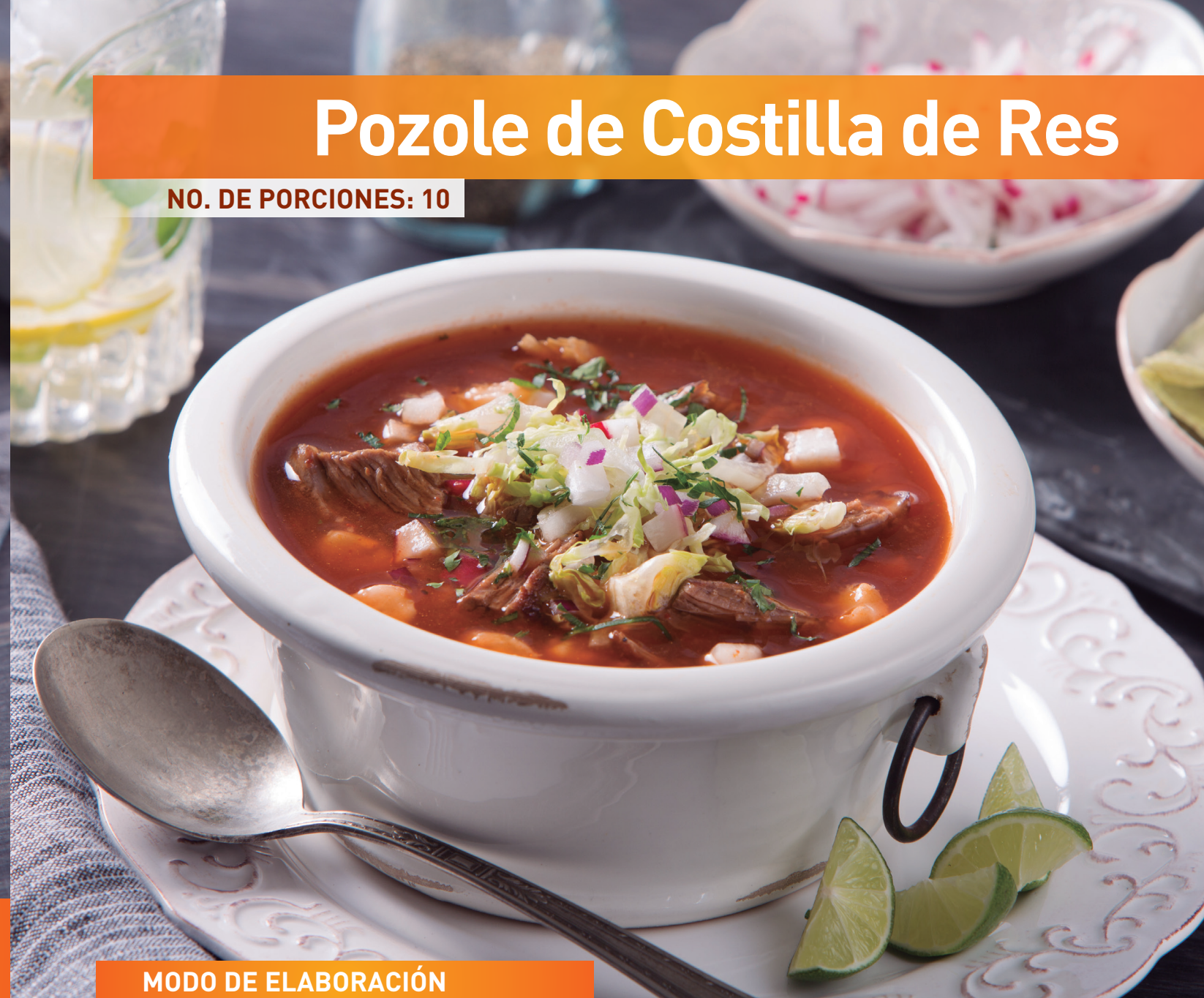
Knorr® Caldo de Pollo	0.016	kg
Ajo finamente picado	0.01	kg
Cebolla finamente picada	0.05	kg
Curry	0.05	kg
Arroz de grano largo	0.25	kg
Agua	0.5	L
Aceite	0.1	L
Pechuga de pavo en cubos	0.15	kg
Fresa en brunoise	0.15	kg
Yerbabuena en hojas	0.05	kg
Uvas pasas negras	0.05	kg
Uvas pasas doradas	0.05	L
Apio en brunoise	0.1	kg
Manzana verde en cubos	0.1	kg
Pimiento morado asado en brunoise	0.1	kg
Endivias	0.1	kg
Para el aderezo		
Miel de abeja	0.5	L
Zumo de limón	0.1	L

MODO DE ELABORACIÓN

- 1 En una olla freír el ajo y la cebolla en el aceite, sofreír un poco el arroz y agregar el curry, revolver bien y agregar el agua y el **Knorr® Caldo de Pollo**, dejar hervir hasta que seque, tapar y cocinar por 20 min. más a fuego bajo.
- 2 **Para la salsa:** disolver la miel de abeja en el zumo de limón.
- 3 Dejar enfriar al arroz y llevarlo a refrigeración hasta que esté frío. Mezclar con el resto de los ingredientes.
- 4 Separar las hojas de endivia y servir relleno cada hoja con la mezcla de arroz.
- 5 Servir las hojas rellenas con 1 y 1/2 cdas. de salsa por encima de la mezcla de arroz.

Pozole de Costilla de Res

NO. DE PORCIONES: 10



MODO DE ELABORACIÓN

- 1 **Para la Base:** cocinar la costilla de res en una olla a presión con el agua, la cebolla, el ajo, el apio y el laurel, agregar el **Knorr® Caldo de Pollo**. Dejar cocinar 30 min. apartir de que empiece a pitar aprox.
- 2 Colar el caldo, picar la costilla en cubos.
- 3 **Para la salsa:** hervir todos los ingredientes hasta que se suavicen los chiles. Moler, colar y reservar.
- 4 En una olla calentar el aceite de maíz, agregar el chile molido y freír por 1 min., agregar el caldo, el maíz al caldo y terminar la cocción 20 min. aprox.
- 5 Retornar la carne en cubos a la preparación y rectificar sazón.
- 6 Acomodar en la superficie del pozole la lechuga, el rábano, la cebolla, espolvorear con el orégano y acompañar con el limón.

INGREDIENTES

0.04	kg	Knorr® Caldo de Pollo
2	L	Agua
2	kg	Costilla de res
0.3	kg	Cebolla
0.02	kg	Ajo
0.3	kg	Apio
0.001	kg	Laurel
0.5	kg	Maíz cacahuazintle
		Para la salsa
0.05	kg	Cebolla
0.02	kg	Ajo
0.02	kg	Chile ancho limpio
0.5	L	Agua
0.03	L	Aceite de maíz
		Para la guarnición
0.30	kg	Lechuga romana en julianas finas
0.05	kg	Cebolla morada finamente picada
0.1	kg	Rábano rojo en láminas o en spaghetti
c/n		Orégano
0.03	kg	Limón en cascós



NO. DE PORCIONES: 10

Risotto de Cebada al Azafrán

INGREDIENTES

Knorr® Caldo de Pollo	0.048	kg
Aceite	0.04	L
Ajo	0.02	kg
Apio	0.15	kg
Cebolla	0.015	L
Laurel	0.001	kg
Tomillo	0.001	kg
Azafrán	0.0005	kg
Agua	2.8	L
Cebada perla	0.5	kg
Tocino	0.1	kg
Pechuga de pollo en julianas	1.2	kg
Chícharos	0.3	kg
Cebolla morada finamente picada	0.15	kg
Pimiento rojo	0.3	kg
Pimiento naranja	0.3	kg
Parmesano	0.15	kg
Albahaca morada en hojas	0.050	kg

MODO DE ELABORACIÓN

- 1 En una olla saltear en el aceite, el ajo, el apio, la cebolla y agregar el agua. Agregar también el laurel, el tomillo y el azafrán. Sazonar con el **Knorr® Caldo de Pollo** y dejar hervir por 20 min. Bajar el fuego y mantener a fuego muy bajo.
- 2 En un sartén caliente poner el tocino hasta que suelte su propia grasa, en ella saltear el pollo con la cebolla, los pimientos y la mitad de las hojas de albahaca.
- 3 Sofreír un poco la cebada y agregar el caldo poco a poco, revolviendo constantemente. Agregar más caldo a medida que la cebada se vaya secando. Repita esta operación hasta que el grano de cebada ablande y quede húmedo y ligeramente cremoso.
- 4 Para finalizar agregar el parmesano y revolver, servir usando el resto de las hojas de albahaca para decorar.



Pozole Verde de Pollo

NO. DE PORCIONES: 10

MODO DE ELABORACIÓN

- 1 **Para la Base:** cocinar el pollo con el agua, la cebolla, el ajo, el apio y el laurel, agregar el **Knorr® Caldo de Pollo**. Dejar cocinar hasta que ablande la pechuga.
- 2 Colar el caldo y desmenuzar la pechuga.
- 3 **Para la salsa:** hervir tomate, cebolla, ajo y chile por 5 min. Moler con un poco de agua de la cocción, el cilantro y reservar.
- 4 Agregar el maíz al caldo y terminar la cocción por 20 min. aprox. Agregar la salsa, rectificar sazón y retornar el pollo desmenuzado.
- 5 Acomodar en la superficie del pozole la lechuga, el rábano, la cebolla, espolvorear con el orégano y acompañar con el limón y el chile picado si lo desea.

INGREDIENTES

0.04	kg	Knorr® Caldo de Pollo
2	L	Agua
1.5	kg	Pechuga de pollo con hueso
0.3	kg	Cebolla
0.02	kg	Ajo
0.3	kg	Apio
0.001	kg	Laurel
0.5	kg	Maíz cacahuazintle
		Para la salsa
		Cebolla
0.05	kg	Ajo
0.02	kg	Chile serrano
0.3	kg	Tomate verde
0.01	kg	Cilantro
0.5	L	Agua
		Para la guarnición
0.30	kg	Lechuga romana en julianas finas
0.05	kg	Cebolla morada finamente picada
0.1	kg	Rábano rojo en láminas o en espagheti
c/n		Orégano
c/n		Chile verde finamente picado
0.03	kg	Limón en cascós



NO. DE PORCIONES: 10

MODO DE ELABORACIÓN

- 1 Para la Base:** cocinar el pecho de res con las alubias en una olla a presión con el agua, la cebolla, el ajo, el apio, el tomillo y el laurel. Agregar el **Knorr® Caldo de Pollo**. Dejar cocinar 30 min. a partir de que empiece a pitar aprox.
- 2 Colar el caldo y picar el pecho en cubos.
- 3 Para la salsa:** hervir todos los ingredientes hasta que se suavicen los chiles. Moler, colar y reservar.
- 4 En una olla calentar el aceite de maíz, agregar el chile molido y freír por 1 min. Agregar el caldo, los chícharos, los pimientos y terminar la cocción 20 min. aprox.
- 5 Por último agregar las alubias y la carne, y cocinar durante 5 min. más.

INGREDIENTES

0.04	kg	Knorr® Caldo de Pollo
2	kg	Pecho de res
0.3	kg	Cebolla
0.02	kg	Ajo
0.3	kg	Apio
0.001		Tomillo
0.001	kg	Laurel
2	L	Agua
		Para la salsa
0.05	kg	Cebolla
0.5		Jitomate
0.02	kg	Ajo
0.02	kg	Chile morita
0.5	L	Agua
0.03	L	Aceite de maíz
		Para la guarnición
0.2	kg	Alubias
0.2	kg	Chícharos
0.4	kg	Pimiento rojo
0.4	kg	Pimiento amarillo

Guisado Santaferense



NO. DE PORCIONES: 10

Pozole de Vegetales

MODO DE ELABORACIÓN

- 1 Para la Base:** colar el fondo agregar el **Knorr® Caldo de Pollo**, el betabel y dejar hervir 20 min.
- 2 Agregar el maíz, las habas y la zanahoria al caldo y terminar la cocción 20 min. aprox.
- 3 Saltear las setas y la calabacita en el aceite de ajonjolí y agregar al caldo.
- 4 Acomodar en la superficie del pozole la lechuga, el aguacate, el rábano, la cebolla, espolvorear con el orégano y el chile de árbol y acompañar con el limón.

INGREDIENTES

Knorr® Caldo de Pollo	0.04	kg
Fondo de vegetales	3	L
Betabel en brunoise	0.25	kg
Maíz cacahuazintle precocido morado	0.5	kg
Calabacita en brunoise	0.4	kg
Habas peladas	0.3	kg
Zanahoria en brunoise	0.3	kg
Setas	0.3	kg
Aceite de ajonjolí	0.03	L
Para la Guarnición		
Lechuga romana en julianas finas	0.30	kg
Cebolla morada finamente picada	0.05	kg
Aguacate en láminas	0.07	kg
Rábano rojo en láminas o en spaghetti	0.1	kg
Betabel deshidratado	0.01	kg
Orégano	c/n	
Chile de árbol en hojuelas	c/n	
Limón en cascotes	0.03	kg