



— INGREDIENTES —

- 1 PAQUETE DE BASTONCITOS CONGELADOS
- 150 G DE TOMATITOS CHERRY CORTADOS EN RODAJAS
- 100 G DE MOZZARELLA CORTADA EN TIRITAS
- ACEITE DE OLIVA, CANTIDAD NECESARIA
- ORÉGANO CANTIDAD NECESARIA

BASTONCITOS

• DE POLLO PARMIGIANA •

RINDE 4
porciones

PROCEDIMIENTO:

- 1 - Colocar los bastoncitos en una placa de horno sin aceitar, hornearlos a fuego mediano según las indicaciones del envase. Cuando estén casi listos darlos vuelta.
- 2 - Cubrir con rodajas de tomatitos cherry y tiritas de mozzarella, hornear unos minutos más hasta que el queso esté derretido.
- 3 - Rociar con aceite de oliva y espolvorear con orégano.

*¡Fáciles
y riquísimos!*



» RECETAS: Marcela Sorondo

¡Una manera interesante
de presentar y comer
los nuggets con queso!



— INGREDIENTES —

- 1 PAQUETE DE NUGGETS CON QUESO
- 1 ZANAHORIA RALLADA
- 1 PUERRO PICADO
- 1 CDA. DE ACEITE DE OLIVA
- 10 ACEITUNAS NEGRAS CORTADAS EN TIRITAS
- SAL Y PIMIENTA
- 1 REMOLACHA HERVIDA Y RALLADA
- ¼ DE HINOJO CORTADO EN JULIANA FINA
- JUGO DE ½ NARANJA
- ½ TAZA DE TOMATES CHERRY
- HOJAS DE ALBAHACA
- JUGO DE ½ LIMÓN

FINGERFOOD

• DE NUGGETS •

PROCEDIMIENTO:

••••
RINDE 4
porciones

- BASE 1** Cocinar las zanahorias con el puerro y el aceite de oliva hasta que estén tiernas. Mezclar con las aceitunas, poca sal y pimienta y reservar.
- BASE 2** Mezclar la remolacha con el hinojo, el jugo de naranja, sal y pimienta y reservar.
- BASE 3** Cortar los tomatitos en rodajitas, condimentar con sal y pimienta. Cortar las hojas de albahaca en tiritas rociadas con el jugo de limón y reservar.
- 4- Hornear los nuggets según las instrucciones del envase.
- 5- Distribuir las tres bases en los tenedores o cucharas y sobre cada uno acomodar un nugget y servir!
Decorar con tomatitos, remolachas y hojitas de hinojo en cada variedad.



con
aderezo!



— INGREDIENTES —

- 8 PECHUGUITAS
- 4 HUEVOS DUROS
- 4 PAPAS CORTADAS EN RODAJAS. HERVIDAS EN AGUA Y SAL. DEJAR ENFRIAR
- 3 TOMATES PELADOS, SIN SEMILLAS Y CORTADOS EN GAJOS FINOS
- 1/2 PEPINO PELADO, SIN SEMILLAS Y CORTADO EN TROCITOS
- 1 PLANTA DE LECHUGA CRIOLLA

- ADEREZO -

1 cda. de vinagre,
1 cda. de jugo de limón,
1 cda. de mostaza,
5 cdas de aceite,
sal y pimienta,
1 ramito de perejil,
2 cebollas de verdeo
cortadas en rodajitas



PECHUGUITAS

• CON ENSALADA •

PROCEDIMIENTO:

- 1- Cocinar las pechuguitas fritas o al horno. Mientras se cocinan, preparar los ingredientes de la ensalada.
- 2- Con todo listo, distribuir los ingredientes en una fuente alternando los colores y sobre la ensalada colocar las pechuguitas cortadas por la mitad o en tres partes cada una.
- 3- Mezclar todos los ingredientes del aderezo, rociar la ensalada y servir.

RINDE 4
porciones



— INGREDIENTES —

- 4 MEDALLONES DE POLLO
- 2 CUCARADAS DE ACEITE
- ½ ZANAHORIA RALLADA
- 4 CEBOLLAS DE VERDEO CORTADAS EN RODAJITAS
- 1 DIENTE DE AJO PICADO
- 2 CDTAS. DE CONDIMENTO PARA ARROZ
- SAL Y PIMIENTA
- CÁSCARA RALLADA Y JUGO DE 1 LIMÓN
- 1 Y ½ TAZA DE ARROZ GRANO LARGO
- 3 Y ¼ TAZAS DE AGUA HIRVIENDO
- 30 G DE MANTECA
- 2 CDAS. DE PEREJIL PICADO

MEDALLONES

• CON ARROZ AMARILLO •

RINDE 4
porciones

PROCEDIMIENTO:

- 1- Hornear los medallones a fuego mediano hasta que estén dorados y, mientras tanto, preparar el arroz.
- 2- Calentar el aceite en una cacerola, rehogar la zanahoria, el verdeo y el ajo hasta que apenas cambien de color. Agregar el condimento para arroz, sal, pimienta, la cáscara y el jugo de limón.
- 3- Incorporar el arroz, el agua hirviendo y la manteca. Mezclar, tapar la cacerola y apagar el fuego. Al cabo de 15 minutos aprox. destapar y probar si el arroz está al dente.
- 4- Distribuir en 4 platos, acomodar encima los medallones cortados en cuartos y espolvorear con el perejil.