



— INGREDIENTES —

• 8 HAMBURGUESAS
DE POLLO POLLOLIN



• 2 ZAPALLITOS REDONDOS

• 1 ZANAHORIA

• 2 TOMATES SIN SEMILLAS

• 1 CUCHARADA
DE PEREJIL PICADO

• 200 CC DE CREMA DE LECHE

• SAL Y PIMIENTA

• 400 G DE FIDEOS

• QUESO RALLADO

HAMBURGUESAS

• CON MOÑITOS SIN TACC •

RINDE 4
porciones

PROCEDIMIENTO:

- 1- Cortar las verduras en cubitos, hervir abundante agua con sal y cocinar las verduras justo hasta que cambien de color. Escurrirlas y enfriarlas bajo agua fría.
- 2- Hervir los fideos en abundante agua con la sal puesta en el momento en que el agua suelta el hervor (esto hace que el agua no quede amarga). Mientras cocinar las hamburguesas sin descongelar en una plancha o parrilla.
- 3- Cuando la pasta esté cocida al dente escurrirla y reservarla en la cacerola con $\frac{1}{2}$ cucharón del agua.
- 4- Agregar las verduras cocidas y la crema a la pasta, condimentar con pimienta. Calentar 2 a 3 minutos y servir con el perejil, el queso rallado y las hamburguesas.



— INGREDIENTES —

- 4 MUSLOS POLLOLIN CONGELADOS
- SAL Y PIMIENTA
- 1 LIMÓN CORTADO EN RODAJAS
- 1 RAMO DE HIERBAS
- 1 TAZA DE CALDO
- 1 CDTA. DE PIMENTÓN
- 2 CDTAS. DE ALMIDÓN DE MAÍZ
- 20 G DE MANTECA
- 400 G DE FIDEOS DE ARROZ
- 30 G DE MANTECA
- 1 CDA. DE PEREJIL PICADO
- QUESO RALLADO
- HIERBAS AROMÁTICAS PARA DECORAR

MUSLOS

• CON SALSA DE PIMENTÓN
Y FIDEOS DE ARROZ •

RINDE 4
porciones

PROCEDIMIENTO:

- 1- Colocar las rodajas de limón y las hierbas en una asadera, disponer encima los muslos congelados y condimentar con sal y pimienta.
- 2- Hornear 6 a 8 minutos a fuego fuerte y retirar del horno. Rociar con $\frac{1}{2}$ taza de caldo, tapar con papel plateado y volver al horno a fuego mediano hasta que estén cocidos, 35 a 40 minutos. A mitad de cocción controlar si hay suficiente líquido y agregar caldo si hiciera falta.
- 3- Cuando estén cocidos retirarte la piel con cuidado y dorar los muslos unos minutos en una sartén. Agregar el jugo de cocción de la asadera y el pimentón, calentar y agregar el almidón de maíz mezclado con 2 cdas. de agua. Cocinar a fuego bajo hasta que espese, incorporar la manteca y mantener al calor.
- 4- Hervir los fideos de arroz según las indicaciones del envase, mezclar con el perejil y la manteca. Servir con los muslos y la salsa.



— INGREDIENTES —

> Para el Goulash de pollo:

- 3 SUPREMAS CORTADAS EN CUBITOS
- 150 G DE PANCETA AHUMADA DESGRASADA Y PICADA
- ACEITE DE MAÍZ O DE OLIVA, CANTIDAD NECESARIA
- 2 CEBOLLAS PICADAS
- 1 CDTA. DE EXTRACTO DE TOMATE
- 1 CDA. DE PIMENTÓN DULCE
- ½ CDA. DE PAPIRIKA PICANTE
- SAL Y PIMIENTA
- CALDO DE CARNE
- 200 CC DE CREMA DE LECHE
- 2 CDAS. DE PEREJIL PICADO

> Para los ñoquis:

- 1 KILO DE PAPAS
- 2 HUEVOS
- 3 O 4 CDAS. DE HARINA DE MANDIOCA
- SAL
- CONDIMENTOS

GOULASH DE POLLO

• CON ÑOQUIS DE MANDIOCA •

PROCEDIMIENTO PARA EL GOULASH:

•••
RINDE 4
porciones

- 1- Salteá la panceta en una cacerola hasta que apenas tome color. Rociá con 1 o 2 cdas. de aceite y dorá los cubitos de suprema.
- 2- Cuando esté listo, retirá y rehogá en la misma cacerola la cebolla hasta que esté transparente. Cuando está toda cocida, agregá el extracto de tomate, mezclá y cocinar 2 minutos.
- 3- Agregá el pollo, el pimentón, la paprika, sal y pimienta. Cubrí todo con caldo y dejá hervir. Cuando esté listo, serví en cazuelas con una cda. de crema y perejil picado, acompañar con los ñoquis.

PROCEDIMIENTO PARA LOS ÑOQUIS:

- 1- Herví las papas ya cortadas y lavadas. Cuando estén cocidas, escurrilas y hacelas puré. Condimentá y agregá los dos huevos y las cdas. de harina.
- 2- Amasá y armá los ñoquis. Mientras, podés poner agua a hervir en una olla y cuando estén todos hechos, colocalos. Una vez que emergen a la superficie, ¡ya están listos para servir!

¿Te sobró pechuga de pollo?
Prepará estos riquísimos
tallarines



— INGREDIENTES —

- 1 PECHUGA DE POLLO COCIDA
- 1 POTE DE CREMA
- 150G DE CHAMPIGNONS
- ACEITE DE OLIVA
- SAL Y PIMIENTA
- 2 CDAS. DE CIBOULETTE
- 250G DE TALLARINES

TALLARINES

• CON POLLO Y CREMA •

RINDE 2
porciones

PROCEDIMIENTO:

- 1- Calentar la crema, agregarle los champignons dorados en aceite de oliva, y la suprema cortada en cubitos.
.....
- 2- Condimentar con sal, pimienta, y el ciboulette picado.
.....
- 3- Finalmente hervir los tallarines, escurrirlos y mezclarlos con la salsa.
.....

¡Fáciles
y riquísimos!



ENCONTRÁ MÁS RECETAS EN NUESTRA WEB >>

www.pollolin.com