



### — INGREDIENTES —

- 4 pata muslo separados
- Jugo de 1 limón
- Sal y pimienta
- 2 chorizos de pollo sin piel
- Aceite de oliva c/n
- 1 cebolla mediana picada
- 2 latas de tomates cubeteados
- 1 hoja de laurel
- ½ cucharadita de comino
- Agua hirviendo
- 400 g de fideos cortos
- 1 cucharada de perejil picado
- 1 cucharadita de orégano

## GUISO CHACARERO

RINDE 6  
porciones

### PROCEDIMIENTO:

- 1- En una fuente o asadera colocar las presas de pollo. Rociar con el jugo de limón, condimentar con sal y pimienta, reservar.
- 2- En una olla grande cocinar los chorizos algo desarmados y durante 2 minutos revolviendo sin deshacerlos mucho. Agregar las presas de pollo y dorarlas de todos lados. Agregar aceite si hiciera falta.
- 3- Incorporar la cebolla, los tomates, el laurel y el comino. Mezclar y cocinar 2 minutos. Acomodar las piezas, cubrir con agua hasta 4 cm sobre las presas de pollo. Cocinar 30 / 35 minutos a fuego suave.
- 4- Agregar los fideos y mas agua o caldo si fuera necesario y continuar la cocción hasta que los fideos estén al dente y el guiso esté listo. No muy espeso. Agregar el perejil y el orégano.



*¡Perfecto para cocinar con la familia en un día patrio!*

## EMPANADAS SALTEÑAS FRITAS

### PROCEDIMIENTO:

- 1- Rehogar a fuego mediano las cebollas y el morrón en una olla con el aceite. Cuando la cebolla esté transparente agregar la papa y el caldo. Cocinar hasta que la papa esté cocida al dente.
- 2- Fuera del fuego incorporar el pollo cocido, la cebolla de verdeo, sal, pimienta, pimentón, comino y la manteca.
- 3- Mezclar y pasar el relleno a una bandeja para que se enfríe. Agregar los huevos duros picados sobre el relleno.
- 4- Armar las empanadas con repulque tradicional. Freír y servir.

### — INGREDIENTES: —

- 2 tazas de pollo cocido cortado en trocitos, desmechado
- 2 cucharadas de aceite
- 3 cebollas picadas
- ½ ají morrón picado
- 1 papa mediana cortada en cubitos
- ½ a 1 taza de caldo
- 1 cebolla de verdeo picada (con parte de las hojas)
- Sal y pimienta
- ½ cucharada de pimentón
- 1 cucharadita de comino
- 30 g de manteca en cubitos
- 2 huevos duros picados
- 2 cucharadas de perejil picado, opcional
- Aceite para freír
- 24 tapas de empanadas para freír

¡Reversionamos la clásica humita, típica del noroeste de nuestro país!

— Recetas —  
**PATRIAS**  
—  —

— **INGREDIENTES:** —

- 10 choclos rallados grueso
- 1 cebolla mediana picada
- 1 cebolla de verdeo (la parte blanca) picada
- 1 diente de ajo cortado por la mitad
- 1 cucharada de aceite
- 30gr de manteca
- 1/2 ají morrón picado
- 1 tomate pelado, sin semillas y picado
- 1 y 1/2 taza de leche
- 400gr de puré de zapallo
- 1 cucharadita de pimentón
- 1/4 de cucharadita de ají molido
- 1 cucharada de azúcar
- sal y pimienta
- 300gr de queso fresco cortado en cubos
- ramito de perejil o de albahaca

## ❧ HUMITA EN OLLA ❧

• CON PECHUGUITAS CRISPY. •

### PROCEDIMIENTO:

- 1- Rehogar en una olla la cebolla, la cebolla de verdeo y el ajo con el aceite y la manteca. Cuando estén tiernos retirar el ajo, agregar el ají morrón y cocinar 2 minutos. Echar el choclo rallado y 1/2 taza de leche.
- 2- Revolver y continuar agregando leche hasta que esté espeso y cocido. Incorporar el puré de calabaza, los condimentos, sal y pimienta. Agregar el azúcar y pasarlo a una cazuela de horno o a varias cazuelas individuales.
- 3- Distribuir sobre la superficie los cubitos de queso y hornear a fuego de mediano a fuerte hasta que esté derretido. Además, cocinar las Pechuguitas Crispy hasta que estén doradas.



ENCONTRÁ MÁS RECETAS EN NUESTRA WEB >> [www.pollolin.com](http://www.pollolin.com)



## CARBONADA

• CON POLLO •

### PROCEDIMIENTO:

- 1- Cortá la parte de arriba del zapallo, retírela las semillas y colocé en una asadera. Agregale 20 g de manteca, dos cucharadas de agua y horné a fuego mediano durante aproximadamente una hora.
- 2- En una cacerola, rehogá la cebolla y el morrón. Agregá los trozos de pollo y doralos bien. Condimentá con sal, pimienta y pimentón.
- 3- Rociá con 1 taza de caldo, agregá los orejones y cociná otros 10 minutos a fuego medio. Luego, agregá la otra taza de caldo, las papas y los choclos. Cociná otros 15 minutos.
- 4- Apagá el fuego y agregá 30 g de manteca. Cuando el zapallo esté cocido, retirá la pulpa y agregala a la carbonada. ¡Listo para servir dentro del zapallo!

### — INGREDIENTES: —

- 2 pata muslo
- 1 suprema
- 1 zapallo grande
- 1 cebolla cortada en cubitos
- 1 morrón cortado en cubitos
- 4 cucharadas de aceite
- Sal y pimienta
- 1 cucharadita y ½ de pimentón
- 4 papas peladas y cortadas en cubos
- 150 g de orejones de duraznos o damascos
- 2 choclos desgranados
- 2 choclos cortados en rodajas
- 2 tazas de caldo de pollo caliente



**#EXTRATIP** PODÉS  
AGREGARLE MÁS CALDO,  
PERO RECORDÁ QUE  
TIENE QUE QUEDAR  
ESPESA Y JUGOSA.



*Si hay milanesa,  
que haya sandwich!*

Recetas  
**PATRIAS**



### — INGREDIENTES: —

- 1 milanesa de pollo Pollolín
- 1 zucchini chico
- 1 cucharadita de sal
- 1 limón
- 1 palta
- 1 tomate
- 4 fetas de queso pategrás
- Aros de cebolla, hojas de lechuga, espinaca chica y/o rúcula
- 2 tajadas de pan lacteado integral
- Queso crema o manteca, muy poca cantidad
- Mayonesa
- Ketchup

## SANDWICH DE MILANESA

• CON ZUCCHINI MARINADO •

### PROCEDIMIENTO:

- 1- Cortá el zucchini ya lavado en finas rodajas, colocalas en una fuente y agregá sal y gotas de jugo de limón. Reservá 1 hora a 1 hora y media.
- 2- Cortá el tomate en rodajas, la cebolla y las hojas lavadas y escurridas. Luego, cuando los zucchinis estén tiernos pasarlos por agua y escurrir bien.
- 3- Cociná la milanesa al horno o freíla.
- 4- Untá el pan con queso crema o manteca y armá el sandwich.



ENCONTRÁ MÁS RECETAS EN NUESTRA WEB >> [www.pollolin.com](http://www.pollolin.com)

*Exquisito menú  
para hacer honor  
a nuestras raíces!*

## GUISO DE POLLO

• CON POROTOS •

### PROCEDIMIENTO:

- 1- Colocar los porotos remojados en una cacerola y llevar a hervor a fuego mediano hasta que estén apenas tiernos, escurrir y reservar.
- 2- Calentar 2 cucharadas de aceite en una olla grande o cazuela de barro. Dorar los muslitos y las patitas de todos lados. Reservar. Dorar la panceta ahumada, reservar aparte.
- 3- En la misma olla calentar 2 cucharadas de aceite y cocinar la cebolla y los ajos durante 2 minutos. Agregar el pimentón, el ají molido, sal, pimienta, los tomates, la miel y la mostaza y 2 tazas de caldo. Cocinar 5 minutos a fuego fuerte.
- 4- Incorporar los porotos, los muslitos y las patitas, cubrir con caldo y llevar a hervor. Bajar el fuego y cocinar 35 a 40 minutos hasta que el pollo esté cocido y los porotos bien tiernos. Servir con rodajitas de chiles verdes y /o rojos.

### — INGREDIENTES: —

- 450 g de porotos en total, elegir 3 o 4 variedades en partes iguales: manteca, alubia, verdes mung, negros, aduki o colorados y deben estar remojados en agua el día anterior.
- 4 muslitos y 4 patitas
- 150 g de panceta ahumada desgrasada y cortada en tiritas
- 4 cucharadas de aceite de oliva o de maíz
- 1 cebolla grande picada
- 3 dientes de ajo machacados
- 2 cucharaditas de pimentón
- 1 cucharadita de ají molido
- Sal y pimienta
- 3 tomates rallados
- 2 cucharadas de miel
- 1 cucharada de mostaza
- 4 a 5 tazas de caldo de pollo