

Conocé nuestros productos y elaborá las siguientes recetas:



Fajitas de pollo

En un wok o sartén, con aceite de oliva o girasol, saltear vegetales varios, y una vez listos agregar pollo cortado en tiritas, condimentar con ajo, pimientas varias, orégano y perejil. Esta preparación la vamos a utilizar para rellenar nuestras fajitas. Para las fajitas necesitamos: harina integral, que vamos a mezclar con aceite neutro y una pizca de sal, luego ir incorporando el agua de a poco. Amasar hasta obtener una masa lisa y dejar descansar en la heladera por 20 minutos. Luego, cortar la masa hasta obtener 10 bollitos iguales, y estirar del tamaño de la mano. Cocinar en una sartén caliente, con 1 cdita de aceite, de ambos lados.



Pizza de pollo

Procesar una pechuga de pollo en crudo, agregar condimentos como sal, pimienta, ajo ahumado. Y con la ayuda de las manos, llevar a una placa engrasada con aceite de oliva o papel manteca y estirar hasta lograr la forma de una pizza, con un grosor aprox de 1 cm. Llevar al horno por unos minutos, para lograr un “piso” en una nuestra pizza de pollo. Luego, agregar queso fresco, rodajas de tomate, albahaca y finalizar con aceite de oliva producto de pimpollo.

