

alcocinar

# SABOREA el Verano

alco

Para todos los gustos®

# CRISPY CHICKEN ROLL



LISTO EN  
**15**  
MINUTOS

PARA  
**4**  
PORCIONES

NIVEL DE  
Medio  
DIFICULTAD

## INGREDIENTES



- 1 paq. Milanesa Adobo Alco Sazón Supreme
- 8 hojas de papel de arroz
- 1 taza de zanahoria rallada
- 1 taza de pepino en tiras
- ½ taza de col morada fileteada
- Hojas espinaca baby

## PREPARACIÓN

- 1 Hidrata cada hoja de papel de arroz sumergiéndola 5-10 segundos en agua tibia hasta que esté flexible.
- 2 Sobre una tabla, coloca la hoja hidratada y acomoda al centro:
  - Una cama de Espinaca baby
  - Tiras de Milanesa Adobo Alco Sazón Supreme previamente cocinadas cómo prefieras, al sartén o freidora de aire ¡No requiere sazonar!
  - Zanahoria, pepino, col
- 3 Enrolla como si fuera un burrito: dobla los lados y enrolla firme. Repite el proceso para cada roll, procura no juntar las hojas ya que se pegarán.
- 4 Calienta aceite en un sartén y fríe los rollitos hasta que estén dorados y crujientes (1-2 min por lado).
- 5 Escurre en papel absorbente y sirve con un dip de chipotle-limón o una salsita dulce de tamarindo con chile y ¡Alcomer!

### alcotip

Puedes presentarlos partidos a la mitad en diagonal, con un dip al centro y hojas frescas como decoración.



# CHICKEN HOT NOODLES CON MILANESA PIMIENTA LIMÓN



LISTO EN  
**15**  
MINUTOS

PARA  
**4**  
PORCIONES

NIVEL DE  
**Fácil**  
DIFICULTAD

## INGREDIENTES



- 1 Paq. Milanesea Pimienta limón Alco Sazón Supreme
- 150 g de noodles
- 1 cda de aceite
- 2 dientes de ajo en láminas
- ¼ de cebolla blanca en tiras
- 1 ½ cda de salsa de soya
- 1 cda de miel de abeja
- 1 cda de salsa macha
- ½ cda de salsa picante
- Cebollín, ajonjolí o chile seco para decorar

## PREPARACIÓN

- 1 Cocina los noodles (según empaque)
- 2 Cocina el Paq. de Milanesea Pimienta limón Alco Sazón Supreme cómo prefieras, al sartén o freidora de aire ¡No requiere sazonar! Corta en tiras y reserva.
- 3 En un sartén o wok, calienta el aceite y sofríe el ajo hasta dorar ligeramente. Agrega la cebolla en tiras y saltea hasta que esté traslúcida. Incorpora las tiras de milanesea y saltea 1 minuto.
- 4 Añade la miel, salsa de soya, salsa macha y la salsa picante. Mezcla todo para crear una salsita espesa y brillante. Agrega los noodles cocidos y mezcla bien para que se impregnen.
- 5 Sirve calientito y decora con cebollín, ajonjolí o un toque extra de salsa macha encima y ¡Alcomer!

### alcotip

Si lo quieres hacer en versión "extra hot", puedes agregar chile seco triturado y un huevo pochado encima.



# MAC & CHEESE AL CHILE CON ALITAS XILIMIX



LISTO EN  
**30**  
MINUTOS

PARA  
**2**  
PORCIONES

NIVEL DE  
**Fácil**  
DIFICULTAD

## INGREDIENTES



- 1 paq. Alas Xilimix Alco®
- 200 g de pasta que prefieras
- 2 cdas de mantequilla
- 1 cda de harina de trigo
- 2 tazas de leche
- 1 taza de queso cheddar
- ½ taza de queso manchego
- 1 chile pasilla sin semillas
- 1 diente de ajo
- Sal y pimienta al gusto

## PREPARACIÓN

- 1 Cuece la pasta (según empaque). Escurre y reserva.
- 2 Cocina el paq. de Alas Xilimix Alco® en freidora de aire o asador y reserva.
- 3 Asa el chile pasilla en un sartén seco hasta que esté fragante. Luego hidrátalo en agua caliente 10 minutos. Licúa el chile pasilla con el ajo y un chorrito de la misma agua de remojo hasta obtener una pasta.
- 4 En una olla, derrite la mantequilla, agrega la harina y mezcla por 1 minuto. Incorpora la leche poco a poco sin dejar de mover hasta que espese ligeramente. Agrega la mezcla de chile pasilla y ajo, y cocina 2–3 minutos. Añade los quesos rallados, mezcla hasta que se derritan y se forme una salsa. Incorpora la pasta cocida, mezcla bien y sazona con sal y pimienta.
- 5 Sirve, decora con chile quebrado y ¡Alcomer!

# DIP CREMOSO DE QUESO COTIJA, LIMÓN Y CHILE



LISTO EN  
**25**  
MINUTOS

PARA  
**2**  
PORCIONES

NIVEL DE  
**Fácil**  
DIFICULTAD

## INGREDIENTES



- 1 paq. Alas Xilicream Alco®
- ½ taza de crema ácida o yogurt griego natural
- ¼ taza de mayonesa
- ½ taza de queso cotija rallado
- 1 cda de jugo de limón
- ½ cdita de ralladura de limón
- ½ cdita de miel
- 1 cdita de chile quebrado
- Sal al gusto

## PREPARACIÓN

- 1 Cocina el paq. de Alas Xilicream Alco® en freidora de aire o asador.
- 2 Mientras están listas las alitas, en un bowl mezcla la crema y la mayonesa hasta que estén bien integradas. Añade la miel y el chile quebrado. Después agrega el queso cotija, jugo y ralladura de limón. Mezcla bien y agrega sal si lo deseas.
- 3 Refrigera 15–20 minutos para que se concentren los sabores. Sirve con las alitas y ¡Alcomer!

# HONEY SRIRACHA CHICKEN



LISTO EN  
**25**  
MINUTOS

PARA  
**3**  
PORCIONES

NIVEL DE  
**Fácil**  
DIFICULTAD

## INGREDIENTES



- 1 paq. Milanesa de Pollo Alco®
- 2 cda de sal
- 1 cda de pimienta negra
- 1 cda de tomillo seco
- 1 cda de albahaca seca
- 1 cda de paprika
- 1 cda de ajo molido
- Para la salsa estilo sriracha:
  - 7 jalapeños rojos
  - 3 dientes de ajo
  - ½ taza de vinagre blanco
  - 2 cdas de azúcar
  - 2 cdas de miel de abeja

## PREPARACIÓN

- 1 Mezcla la sal, pimienta, tomillo, albahaca, paprika y ajo molido. Unta bien las Milanesas de Pollo Alco® con esta mezcla y déjalas reposar unos minutos. Cocinalas en sartén, parrilla o freidora de aire hasta que estén bien cocidas y reserva.
- 2 En una licuadora, mezcla los jalapeños, los 3 dientes de ajo, el vinagre blanco y el azúcar. Licúa hasta obtener una mezcla suave. Luego cocina la salsa en una ollita a fuego medio-bajo durante 8-10 minutos para que espese un poco y se intensifique el sabor. Cuando la salsa esté lista añade las 2 cdas de miel y mezcla. Esto crea tu glaseado estilo Honey Sriracha casero.
- 3 Barniza el pollo caliente con el glaseado Honey Sriracha. Puedes dejarlo así o volverlo a sellar en sartén para caramelizarlo un poco más y ¡Alcomer!

**Realización:**

**ALCO®**

**Alejandra García Guzmán**

**Eloisa García Palacios**

**Diseño e Ilustración:**

**Alejandra García Guzmán**

**Desarrollo y Degustación de Recetas:**

**Hector de la Hoya**

**Fotografía:**

**Sara Cervera**

**PUBLICADO Y EDITADO POR: ALIMENTOS  
CALIDAD ÓPTIMA.**

**PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN PARCIAL O  
TOTAL**