



Unilever
Food
Solutions



Knorr
PROFESSIONAL

CARTE D'OR



MODERNOS *y Esenciales*

Pan de caja reciclado *y pulpo adobado*

INGREDIENTES

- 250 g de pan de caja resagado o seco
- 240 ml de agua
- 60 ml de aceite de oliva
- 12 g de ajos
- 150 g de chorizo en cubitos
- 150 g de tocino grueso en cubitos
- 2 g de Knorr® Professional Condimix® Pollo
- 400 g de pulpo adobado cocido
- 12 g de brotes para decorar

PREPARACIÓN

Paso 1. Cortar el pan de molde en cubitos de aproximadamente 1 cm, colocarlos en un inserto y vaciar el agua para que se absorba, asegurar que esta se reparta de forma uniforme por todas las cuadrillas de pan. Dejar reposar un mínimo de 2 hrs.

Paso 2. Agregar en un sartén el aceite de oliva y los ajos, dejar a fuego bajo hasta que se infusione el aceite y los ajos se doren ligeramente, retirar y agregar el chorizo, dejar hasta que esté frito; repetir el paso anterior con el tocino, retirar los ingredientes y dejar solo el aceite.

Paso 3. Agregar al aceite, el pimentón y mezclar perfectamente junto con Knorr® Professional Condimix® Pollo, añadir los cubitos de pan remojado para que se comiencen a dorar, cuidar el fuego que sea medio-bajo y mover hasta que todas las partes se impregnen bien de la grasa.

Añadir el tocino, el chorizo y los ajos picados ya dorados, mezclar todo y cocinar por 5 min aproximadamente y retirar.

Paso 5. Emplatado en la base con la miga de pan; seguido colocar una porción del pulpo adobado cocido y decorar con algunos brotes.

DESCARGA EL REPORTE AQUÍ

MENÚS
del
FUTURO
2023

