Unilever Food Solutions

MENÚS del FUTURO

#Cocinando el mañana

COMIDA CALLEJERA del mundo en MÉXICO

KARAAGE
JAPÓN

El *tori no karaage* es un plato de pollo frito marinado al estilo japonés, fácil de preparar y que resulta perfecto como aperitivo o incluso como plato principal. Además, es uno de esos platos que a los niños les encanta y es una gran forma de introducirlos en la gastronomía japonesa popular.

Puedes emplear hongos pambazo para reducir los costos en el uso del pollo de tu platillo y emplearlos por temporada con un gran sabor.

TACOS DE ASADA
MÉXICO

Los *tacos de carne asada* son los tacos mexicanos más conocidos. En este caso, la carne es de res asada cortada en filetes.

Puedes sustituir la carne por algunos hongos de temporada para darle un giro a tus tacos de asada y acompañarlos con una buena salsa.

CARNITAS
MÉXICO

En la cocina mexicana se conocen las *carnitas* como un conjunto de porciones del cerdo fritas en manteca de cerdo. Para su preparación se emplean enormes ollas de cobre, o cazos de acero inoxidable.

Emplea algunas variedades de salsas o complementos para darle un toque más gourmet, transformando un taco simple en una gran experiencia.

BÁNH MÌ
VIETNAM

Bánh Mì es un pan relleno de origen vietnamita, preparado con una fusión de carnes y verduras mixtas. Los ingredientes principales son: carne de cerdo, vinagre de arroz, pepinillo, zanahoria, cilantro, chile y mayonesa. Este bocado tipo sándwich se sirve como bocadillo principal en las calles de Vietnam, relleno con deliciosos ingredientes orientales y occidentales que la persona puede escoger al momento.

Incluye muchos vegetales como elementos alternativos para reducir los costos, como berenjenas asadas.

GUOTIE
CHINA

El *guotie* es un tipo de dumpling o ravioli típico de la cocina china muy popular en China, Japón y Corea, así como fuera de Asia. Se elabora con relleno de carne picada o verduras, enrollado en una delgada y fina masa, que se suele sellar con los dedos.

Implementa más el uso de vrduras y algunas proteínas vegetales como garbanzo y lentejas para tener alternativas culianrias a un menor costo.

GRINGA
TACO MEXICANO

Las *gringas* son una variedad de tacos que consisten en tortillas de harina rellenas de queso, carne al pastor y piña. Luego se asan a la parrilla de la misma manera que una quesadilla.

Explora la oportunidad de cambiar la carne de cerdo por hongos y setas al pastor para reducir los costos y darle un giro a tu platillo.

LUMPIANG SHANGAI
FILIPINAS

Lumpiang shanghai (también conocido como rollito de primavera filipinos, o simplemente lumpia o lumpiya), es un aperitivo filipino frito que consiste en una mezcla de giniling (carne de cerdo molida) envuelta en una fina crepe de huevo. Lumpiang shanghai se considera el tipo más básico de lumpia en la cocina filipina y por lo general, es más pequeño y delgado que otras variantes de lumpia.

Puedes sustituir el cerdo lentejas y frijoles cocidos y molidos para darle un giro a tu plato oriental reduciendo costos.