

Recetario



Masterclass

Navideña

Con Pedro Fernández
The Chef Is Back

Aquí te dejamos el recetario con el detalle de las
2 recetas preparadas en esta sesión exclusiva.

LORENZANO
DIFERENTE POR NATURALEZA





Entrada

ENSALADA RUSA

Para 4 personas

Tiempo de preparación: 20 minutos

Esta receta es un clásico plato navideño que combina ingredientes frescos y sabrosos para crear una mezcla deliciosa y rápida.

INGREDIENTES

- Salchicha de Pechuga de Pollo Premium Lorenzano
- Dátiles
- Papa capira en cubitos
- Zanahoria en cubitos
- Perejil finamente picado
- Huevo
- Cebolla roja en julianas
- Mostaza Dijon
- Mayonesa
- Vino blanco
- Aceite de oliva
- Panela molida
- Germinados
- Sal y pimienta

PREPARACIÓN

- **Previamente**
Cocina las papas de 6 a 7 minutos a partir de que al agua esté hirviendo. También cocina la zanahoria 1 minuto a partir de que al agua esté hirviendo. No agregues sal.

Por último, cocina los huevos 8 minutos a partir de que al agua esté hirviendo. Agrega sal al gusto.

- **Empezamos**

Precalienta el sartén a fuego medio y corta las salchichas en 4 trozos diagonales. Agrega un poco de aceite de oliva al sartén y agrega las salchichas, saltéalas a fuego alto, agrega un chorrito de vino blanco y baja el fuego. Agrega panela y una pizca de sal, deja cocinar por 3 minutos. Reserva.

- **Para la salsa**

Agrega mayonesa y mostaza en proporciones iguales, un chorrito de aceite de oliva en hilo y revuelve con un tenedor. Agrega 4 cucharadas de perejil, una pizca de sal y pimienta, un chorrito de vino blanco y mezcla bien. Reserva.

- **Para la ensalada**

Corta la cebolla roja en julianas, los dátiles y los huevos en 4 trozos. En un bowl agrega la papa, zanahoria, la salsa, cebolla, dátiles, salchichas y los huevos.

- **Sirve y disfruta**

Decora con unas cuantas salchichas, huevo, perejil y germinados. ¡Disfruta de esta rica y fácil preparación navideña!



Plato fuerte

ROLLOS DE PECHUGA NAVIDEÑA

Para 2 personas

Tiempo de preparación: 40 minutos

Esta receta es la opción perfecta para añadir un toque de frescura y sabor a tu celebración navideña.

INGREDIENTES

- Pechugas de pollo Friko
- Caldo de pollo
- Papas criollas
- Zanahoria en bastones
- Habichuela
- Ciruelas
- Crutones de pan
- Vino tinto
- Espinacas
- Almendras laminadas
- Naranja
- Aceite de oliva
- Mix de hojas verdes
- Queso parmesano
- Laurel y tomillo
- Mantequilla
- Germinados



PREPARACIÓN

Previamente

Desde la noche anterior pon las ciruelas en el vino tinto para que suelte todos los sabores.

Adicional, media hora antes de hacer la receta, prepara un caldo de pollo con cebolla y zanahoria y cocina las papas de 6 a 7 minutos a partir de que al agua esté hirviendo. También prepara los crutones de pan. Corta pan francés en trocitos, agrega aceite de oliva y un poco de ajo. Déjalos en el horno 20 minutos a 160°C.

Empezamos

Abre las pechugas de pollo y ponlas en papel film, agrega sal y pimienta al gusto, pon una camita de espinacas, habichuelas, zanahorias, ciruelas y almendras laminadas, cierra con el papel film, deben quedar en rollito, pínchalos con el cuchillo.

Pon 2 rollitos en el caldo de pollo a fuego bajo. Déjalos cocinar de 25 a 30 minutos. Reserva.

A mezclar las papas

En un sartén agrega una hoja de laurel, tomillo, mantequilla, las papas criollas cocinadas, un chorrito de aceite de oliva y vino blanco. Deja cocinar 4 minutos y reserva.

Es hora de sellar

Una vez cocinadas las pechugas, retíralas del

caldo y quítales el papel film, en un sartén, séllalas con un poco de aceite de oliva. Déjalas 5 minutos y reserva.

Para la vinagreta

En un bowl agrega zumo de naranja, sal, pimienta, aceite de oliva en hilo y revuelve con un tenedor. Reserva.

Para la salsa

En un sartén a fuego alto agrega la mezcla de ciruelas y vino tinto, un poco de sal y deja que se reduzca por 3 minutos. Reserva.

Antes de emplatar

Corta las pechugas de pollo a la mitad en diagonal. Reserva. Al mix de lechugas agrega sal, pimienta, la vinagreta y mezcla.

Sirve y disfruta

En un plato agrega el mix de lechugas, crutones, queso parmesano, láminas de almendras y unas supremas de naranja. A un lado del plato adiciona las papas, agrega encima un poco de la mantequilla y un poco de tomillo.

Dispón la pechuga de pollo, a un lado las ciruelas, la salsa y el germinado. ¡Disfruta de esta rica y fácil preparación navideña!



a través de la **magia de la cocina**
y disfruta de momentos que **llenarán**
tu corazón de alegría.

En **www.campoazul.co** encontrarás
carnes frías Lorenzano y **pollo Frikö**
usados en estas recetas.

