



Navidad

FRIKO

yo soy

RECETAS ÚNICAS Y DELICIOSAS
para celebrar con alegría y sabor
estas **fechas especiales.**



POLLO ENJOYADO

para los que disfrutan con toda la familia la Navidad Friko.

Una deliciosa receta de pollo para disfrutar durante esta temporada navideña de manera divertida y deliciosa.

INGREDIENTES

- Medio pollo adobado listo para asar Friko **CÓMPRALO AQUÍ**
- 2 pimentones rojos
- ¼ taza de brandy o whisky
- 2 cucharadas de vinagre de vino
- ¼ taza de panela molida
- 1 cucharadita de paprika en polvo
- ⅛ de cucharadita de cayena en polvo
- 2 papas peladas cortadas en bastones
- 2 cucharadas de mantequilla
- Ralladura y zumo de un limón
- 2 cucharadas de perejil fresco finamente picado
- 2 cucharadas de cebollino fresco finamente picado
- Sal y pimienta

PREPARACION

- **Prepara el horno**
Precalienta el horno a 200 °C y prepara una bandeja para horno forrada con papel aluminio.
- **A condimentar**
Mezcla la mantequilla con el zumo y la ralladura de limón, cubre las papas con la mezcla y sazónala con sal y pimienta.
- **Hora de cocinar**
Dispón las papas en la bandeja y sobre estas el medio pollo, hornea por 30 minutos, hasta que el pollo esté dorado por fuera y jugoso por dentro. Mientras el pollo está, quema los pimentones directamente sobre la estufa, sácales la piel y las semillas y corta en cubos finos. En una olla pequeña lleva a fuego medio - bajo el brandy, el vinagre, la panela, la paprika, la cayena y los pimentones, cocina por 15 minutos hasta tener un caramelo aromático y delicioso.
- **A servir y compartir**
Sirve el pollo bañado con el caramelo de pimentones, acompaña con las papas y termina con el perejil y el cebollino por encima. ¡Disfruta con Friko en familia esta Navidad!



WAFFLES DE POLLO

para los que disfrutan un desayuno al mejor estilo de la Navidad Friko.

Una deliciosa receta de pollo para disfrutar durante esta temporada navideña de manera divertida y deliciosa.

INGREDIENTES

- 1 paquete de filetes de pollo molido Friko **CÓMPRALOS AQUÍ**
- ¼ taza de cebolla roja finamente picada
- 2 cucharadas de ajo en polvo
- 2 cucharadas de paprika en polvo
- 4 cucharadas de perejil finamente picado
- 1 cucharada de zumo de limón
- ½ taza de queso mozzarella rallado
- 1 huevo
- 1 taza de harina
- ½ taza de yogur griego
- ¼ taza de mayonesa
- 2 cucharadas de cilantro finamente picado
- 3 cucharadas de cebolla roja finamente picada

- 2 cucharadas de vinagre de manzana
- Zumo de 1 limón
- Sal y pimienta

PREPARACION

- **¡Hagamos los waffles!**
En un tazón mezcla el pollo con la cebolla picada, las especias en polvo, el perejil, el zumo de limón, queso rallado, el huevo, harina, sal y pimienta. En una wafflera cocina porciones de 2 cucharadas de la mezcla haciendo pequeños waffles de pollo hasta que estén dorados.
- **Para la salsa**
Para la salsa quebranta la cebolla con el vinagre por cinco minutos, mezcla el yogur con los demás ingredientes y sazona con sal y pimienta al gusto.
- **A servir y compartir**
Sirve los bocaditos de waffles de pollo con la salsa. ¡Disfruta con Friko en familia esta Navidad!



BANDERAS DE SALCHICHAS PARA NOVENAS,

deja que la Navidad Friko llene tu mesa con sabor y diversión.

Una opción fácil y sabrosa para compartir con tus seres queridos en esta temporada llena de alegría.

INGREDIENTES

- 1 lata de salchichas viena Friko
CÓMPRALA AQUÍ
- Queso mozzarella en bloque
- Panko
- 2 huevos
- Pan de molde
- Sal
- Pimienta
- Ajo en polvo
- Salsas de preferencia
- Palitos de chuzo

PREPARACION

- **¡Empezamos!**
Corta cubos de queso mozzarella y quita las esquinas a los panes.
- **Hora de armar**
Para las brochetas pon en un palito un cubo de queso, seguido de una salchicha y termina con otro cubo de queso. Usa un pan de molde humedecido con huevo para cubrir bien la brocheta, lo vuelves a pasar por huevo seguido de panko hasta que esté bien cubierto.
- **Hora de dorar**
Fríe la brocheta hasta que esté bien dorado.
- **A servir y compartir**
Sirve acompañado de salsas de tu preferencia. ¡Disfruta con Friko en familia esta Navidad!



BUÑUELOS DE POLLO, DIP Y MÁS

para los que desde que llegan a las novenas están pensando en los pasabocas.

Disfruta de la alegría de las novenas con nuestra receta, la elección ideal para los que viven la Navidad Friko.

INGREDIENTES

• Buñuelos de pollo:

- 1 lata de pechuga desmechada Friko

CÓMPRALA AQUÍ

- Cebolla
- Ajo
- Harina
- Leche
- Sal
- Queso muenster
- Pimienta
- Paprika
- Comino
- Finas hierbas

• Dip de pollo:

- 2 latas de pechuga de pollo desmechada Friko

CÓMPRALAS AQUÍ

- Queso crema
- Galletas o tostadas
- 1 cebolla cabezona
- Tocineta
- Sal
- Pimienta
- Paprika
- Cebollín

• Salchichas en salsa de gaseosa:

- 1 lata de salchichas viena Friko

CÓMPRALA AQUÍ

- Coca cola
- Salsa de tomate
- Sal
- Pimienta

PREPARACION

• Buñuelos de pollo

Corta la cebolla y el ajo en trozos pequeños, ponlos a sofreír en mantequilla, cuando estén suaves agrega en un bowl el pollo y todos los condimentos. Mezcla bien, agrega harina, leche, queso rallado y deja reposar el mayor tiempo posible en la nevera.

Haz bolitas, pasa por huevo y panko y fríe. Sirve con tu salsa de preferencia.

• Dip de pollo

Corta cebolla muy pequeña junto con la tocineta, ponlas a freír. Saca el líquido de las latas de pechuga desmechada Friko.

En un bowl dispón el queso crema, la cebolla con la tocineta, sal, pimienta, paprika, pollo y mezcla muy bien. Sirve con galletas o tostadas y decora con cebollín.

• Salchichas en salsa de gaseosa

Marca en una sartén las salchichas, agrega coca cola y espera hasta que empiece a hervir, luego agrega una cucharada de salsa de tomate. Espera hasta que reduzca, corrige sabores con sal y pimienta.

¡Disfruta con Friko en familia esta Navidad!



Y si quieres otra opción de pasabocas para las Novenas navideñas te dejamos la receta de

PINCHOS TRICOLOR

para los que aman la practicidad.

También la Navidad Friko se disfruta con pasabocas fáciles y rápidos de hacer. ¡Disfrútalos en estas fechas especiales!

INGREDIENTES

- 1 paquete de trozos de pechuga apanados Friko
- **CÓMPRALOS AQUÍ**
- 2 tazas de piña en cubos de 2 x 2 cm
- 2 tazas de pimentones asados sin piel ni semillas en cuadros
- Hojas de cilantro fresco
- ¼ taza de salsa BBQ
- Palitos de pincho

PREPARACION

- **Primero los nuggets**
Pon en el airfryer los trozos de pechuga de pollo apanados Friko y cocina a 180 °C por 25 minutos o hasta que estén bien dorados por fuera y cocidos y jugosos por dentro.
- **Hora de armar**
Arma los pinchos empezando con un trozo de pechuga apanado, luego un cuadrado de pimentón asado, una hoja de cilantro y por último la piña.
- **A servir y compartir**
Dispón los pinchos sobre una bandeja con la salsa BBQ, termina con cilantro picado por encima. ¡Disfruta con Friko en familia esta Navidad!



CONTRAMUSLOS AL HORNO

para los que esperan el 24 más
por la cena que por los regalos.

Disfruta de la alegría de las novenas con nuestra receta, la elección ideal para los que viven la Navidad Friko.

INGREDIENTES

- 1 paquete de filetes de contramuslos Friko **CÓMPRALOS AQUÍ**
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- 100 g de mantequilla
- 1/2 taza de vino blanco
- 3 ramas de tomillo fresco
- 1 cucharada de orégano seco
- 500 g de champiñones en cuartos

PREPARACION

• ¡Preparamos todo!

Precalienta el horno a 200 °C y prepara un molde rectangular profundo pincelando con un poco de mantequilla, mientras sazonas el pollo con sal y pimienta.

• Hora de dorar

Pon una sartén grande a fuego alto con el aceite para calentar, sella los filetes de contramuslos hasta que estén bien dorados. Retira y reserva.

Corta la cebolla en julianas y ponla en la base del molde que tenemos preparado y sobre esta los contramuslos dorados, agrega el orégano y el vino, tapa con papel aluminio y cocina por 20 minutos.

• Cocinamos

Retira el pollo del horno, quita el papel aluminio y agrega los champiñones en cuartos, la mantequilla en cubos distribuida por todo el molde, el tomillo, el ajo, la crema de leche y el cubo de caldo de pollo desmenuzado, mezcla y de nuevo al horno por 15 minutos más hasta que el pollo esté completamente cocido por dentro.

• A servir y compartir

Retira del horno y sirve caliente con perejil fresco por encima. ¡Disfruta con Friko en familia esta Navidad!



CHUZOS CON MAZORCA

para los que buscan al son de la parrilla y el carbón, una Navidad Friko diferente.

Una deliciosa receta de pollo para disfrutar durante esta temporada navideña de manera divertida y deliciosa.

INGREDIENTES

- 1 paquete de 10 chuzos de contramuslos con tocineta Friko **CÓMPRALOS AQUÍ**
- 5 mazorcas dulces
- $\frac{1}{4}$ taza de vinagre blanco
- $\frac{1}{4}$ taza de panela en polvo
- 100 g de mantequilla
- Ralladura de dos limones
- 1 cucharadita de chile en polvo
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de cebolla en polvo
- 1 taza de queso campesino rallado
- Sal y pimienta

PREPARACION

- **¡Encendemos!**
Prende la parrilla con el carbón y dejar que se formen brasas.

- **Mezclamos los ingredientes**

En una olla grande sirve agua hasta la mitad y lleva a hervir con la panela, el vinagre, la sal y la pimienta.

- **Luego las mazorcas**

Pela las mazorcas y córtalas a la mitad. Llévalas al agua hirviendo y cocina hasta que tomen un color amarillo intenso unos 5 a 8 minutos aproximadamente. Retira del agua y ponlas en un baño de agua fría para parar la cocción.

- **A darle sabor**

Derrite la mantequilla y mezcla con la ralladura de limón, las especias en polvo, sal y pimienta.

- **Hora del pollo**

Pon los chuzos de pollo con tocineta Friko en la parrilla y cocina dando vuelta por ambos lados hasta que estén dorados y jugosos unos 15 minutos aproximadamente. De igual manera, lleva las mazorcas precocidas a la parrilla para dorar, pincela con la mantequilla saborizada.

- **A servir y compartir**

Sirve los chuzos de pollo con tocineta Friko acompañados de las mazorcas bañadas en mantequilla saborizada y con el queso rallado por encima. ¡Disfruta con Friko en familia esta Navidad!



POLLO ASADO ESPECIADO

para las parejas que disfrutan de la dulzura de la Navidad Friko para fin de año.

Deléitate con la magia de la Navidad a través de un succulento pollo asado, sazonado con especias que elevan el espíritu de fin de año en cada bocado.

INGREDIENTES

- Medio pollo adobado listo para asar Friko **CÓMPRALO AQUÍ**
- 1 taza de arándanos frescos
- Zumo y ralladura de una naranja
- ¼ taza de panela rallada
- 1 astilla de canela
- 1 cucharadita de jengibre en polvo
- ½ cucharadita de comino en polvo
- ¼ cucharadita de clavo en polvo
- ¼ cucharadita de nuez moscada en polvo
- 2 cucharadas de aguardiente
- 2 ramitas de tomillo fresco
- Sal y pimienta

PREPARACION

- **¡Encendemos!**
Prende la parrilla con el carbón y deja que se formen brasas.
- **A cocinar el pollo**
Envuelve el medio pollo adobado en papel aluminio y cuando esté lista la brasa ponlo sobre la parrilla caliente, cocinar por 25 minutos dándole vuelta ocasionalmente.
- **Hora de la salsa**
Mientras el pollo está, en la brasa lleva a fuego medio los arándanos con la ralladura y el zumo de naranja, la panela, las especias en polvo, el aguardiente y el tomillo.
Cocina por 10 minutos hasta que la panela se haya diluido y los ingredientes estén bien integrados, baja el fuego y tapa, cocina por 5 minutos más hasta tener una salsa un tanto espesa.
- **Doramos el pollo**
• Saca el pollo del papel aluminio y terminar la cocción directamente sobre la parrilla para dorar bien la piel.
- **A servir y celebrar**
Sirve el pollo con la salsa, acompañar con puré de papas y una ensalada de hojas verdes. ¡Disfruta con Friko en familia esta Navidad!



Navidad: mi pobre angelito,

ROLLO DE POLLO

en salsa de champiñones para los que les gusta combinar la jugosidad del pollo con la exquisitez de una salsa cremosa.

Cautiva a tus seres queridos con cada bocado mientras compartes risas y alegría en la mesa con la Navidad Friko.

INGREDIENTES

- Contramuslo Friko x 380 g
- **CÓMPRALO AQUÍ**
- Jamón
- Queso
- Cebolla morada
- Ajo
- Champiñón
- Queso crema
- Mantequilla
- Mostaza
- Tomates Cherry
- Lechuga
- Crutones
- Sal
- Pimienta
- Paprika
- Comino
- Ajo
- Palillos

PREPARACION

- **¡Preparamos todo!**
Golpea los contramuslos Friko para aplanarlos un poco. Condimenta con ajo, sal, pimienta, paprika y comino.
- **Hora de cortar**
Corta cebolla pequeña y champiñones en láminas.
- **A enrollar**
Sobre los contramuslos pon jamón, queso, enrolla y cierra con la ayuda de un palillo. Los sellas en un poco de aceite.
- **Cocinamos**
Sobre la misma sartén donde sellaste el pollo, pon mantequilla y un poco de aceite de oliva. Agrega la cebolla picada, ajo y deja hasta que estén transparentes. Luego queso crema, un poco de mostaza, sal y pimienta. Lleve de nuevo los rollos de pollo al sartén para que terminen de cocinar en la salsa.
- **A servir y celebrar**
Emplata con ensalada de tu preferencia. ¡Disfruta con Friko en familia esta Navidad!



VISITA NUESTRO SITIO WEB
MOMENTOS FRIKÖ
PARA CONOCER MÁS RECETAS.



ENCUENTRA EN **CAMPO AZUL**
LO MEJOR DEL POLLO **FRIKÖ**.

Domicilio gratis

WWW.CAMPOAZUL.CO