

Para el

PAPA CHICK



Recetario
dia del padre



FRIKO AL BARRIL

para celebrar un día especial con papá

¡Descubre una explosión de sabores intensos en nuestra receta de contramuslos Friko al barril con vegetales de ensueño!

Ingredientes

- 6 super contramuslos Friko
CÓMPRALOS AQUÍ
- 1 Cucharada de orégano
- 1 Cucharadita de sal de ajo
- 1 Cucharadita de paprika
- ½ Taza de salsa BBQ
- 2 Cucharadas de salsa picante (opcional)
- 1 Cebolla
- 1 Calabacín pequeño
- 1 brócoli pequeño
- 1 Taza de champiñones en cuartos
- 2 Tazas de tomate cherry
- 1 Cucharada de aceite de oliva
- 1 Cucharada de miel
- 1 Cucharada de vinagre balsámico



FRIKO AL BARRIL

para celebrar un día especial con papá

Preparación

Prepara los contramuslos

Descongelamos los super contramuslos Friko desde la noche anterior en la nevera. Descartamos el agua y los marinamos con el orégano, la sal de ajo, la paprika, la salsa BBQ y la salsa picante. Mezclamos y dejamos en refrigeración por al menos 20 minutos.

A encender el barril

Encendemos el barril y esperamos que tome temperatura, al menos hasta unos 270°F (130°C) hasta 320°F (160°C) que es la temperatura ideal para asar tu Pollo Friko.

Hora de asar

Llevamos los super contramuslos Friko al barril, sea en la parrilla o colgados en ganchos. Reservamos el líquido de la marinada.

Luego los vegetales

Mezclamos los vegetales cortados en trozos de tamaño bocado en un forro doble de papel aluminio, les agregamos el aceite, la miel, el balsámico y un poco de sal y pimienta. Cerramos el paquete y llevamos al barril.

A darles sabor

Cocinamos de 30 a 40 minutos, abriendo cada 10 y untando los contramuslos Friko con un poco del líquido de la marinada. Si tenemos un termómetro, la temperatura interna de la pieza debe ser de al menos 165°F (75°C).

A disfrutar!

Dejamos reposar por 5 minutos antes de servir los contramuslos Friko con los vegetales al barril.



TOP 3 DE ALITAS MÁS PICANTES

para papás arriesgados

¡Haz de este día una experiencia memorable, llena de sabores explosivos y momentos compartidos! ¡Desafía el paladar de papá con el picante que le encantará!

Ingredientes

- 1 paquete de alitas picantes Friko
CÓMPRALO AQUÍ
- 1 ½ taza de salsa de tomate
- ½ taza de vinagre de frutas
- 2 cucharadas de panela
 - 1 jalapeño
 - 1 ají rocoto



TOP 3 DE ALITAS MÁS PICANTES

para papás arriesgados

Preparación

Hora de asar

Untamos el ají rocoto y el jalapeño con un poco de aceite vegetal. Lo asamos directamente en el fuego hasta que estén completamente negros. TIP: cubre tus manos con guantes para trabajar con ajíes picantes. Tomamos los ajíes y les retiramos el pedúnculo y las semillas. Aparte en una olla pequeña mezclamos la salsa de tomate, el vinagre de frutas y la panela. Llevamos a fuego medio bajo y cocinamos hasta reducir la salsa.

Hora de licuar

Ahora dividimos la salsa en dos partes iguales. Licuamos una parte con el jalapeño y otra con el rocoto.

Hora de hornear

Tomamos las alitas de pollo y dividimos la cantidad en 3. Una parte las dejaremos sin salsa, otra con el rocoto y otra con la salsa de jalapeño. Llevamos al horno y cocinamos siguiendo las instrucciones del empaque.

¡Sirve y disfruta!

Retiramos del horno y servimos con ensalada de repollo y zanahoria. Ahora sí, ¿preparados para el picante?



TACOS DE FILETES DE POLLO BBQ

irresistibles para papá

¡Celebra el Día del PapáChick con nuestra irresistible receta, sorpréndelo con esta experiencia culinaria única! ¡El regalo perfecto para su día especial!

Ingredientes

- 8 filetes de pollo BBQ Friko
- **CÓMPRALOS AQUÍ**
- ¼ de taza de miel
- 1 cucharadita de sal
- 1 cebolla morada grande
- 1 palito de pincho
- 1 pimentón rojo
- 1 pimentón verde
- 1 cebolla morada en plumas
- 1 cucharada de cilantro
- 1 tomate rojo pequeño en cuadros
- 2 cucharadas de zumo de limón
- ½ taza de mango en cubos
- ½ cucharadita de sal
- ¼ de cucharadita de pimienta
- Tacos de maíz



TACOS DE FILETES DE POLLO BBQ

irresistibles para papá

Preparación

Hora de mezclar

En un bowl mezclamos los filetes de pollo BBQ Friko con la miel y la sal.

Hora de armar

Tomamos la cebolla morada grande y cortamos a la mitad. Ubicamos el palito de pincho en vertical, usando la cebolla como soporte y llevamos a una placa para horno.

Hora de preparar y hornear

Ponemos un filete de pollo BBQ en el pincho, después una tajada de pimentón rojo, más pollo y otro pimentón verde. Repetimos el proceso hasta que se terminen los ingredientes.

Llevamos al horno a 200°C por 30 minutos hasta que el pollo esté dorado y cocido. Aparte mezclamos la cebolla, el tomate picado, el limón, el cilantro, el mango, la sal y el comino.

¡Sirve y disfruta!

Para servir ponemos los tacos a un lado de la bandeja para horno, la ensalada y queso en otro recipiente. Cortamos la porción de pollo que vayamos a usar por taco. Diviértete con tus amigos armando mezclas deliciosas. TIP: prepara unas salsas dentro de recipientes con tapa para que no haya regueros en la mesa: salsa de queso, ranch y guacamole.



MUSLOS DE POLLO FRIKO CROCANTES AL HORNO

para consentir a papá

¡Celebra su día con un festín culinario que lo dejará encantado! Esta receta es saludable y muy fácil de hacer, el resultado será una comida llena de sabor y textura.

Ingredientes

- 8 muslos de pollo sin piel Friko
CÓMPRALOS AQUÍ
- ½ taza de aceite de oliva
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de pimienta
- 1 cucharadita de paprika
- 1 cucharadita de cebolla en polvo
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 taza de ajonjolí
- 1 taza de almendras procesadas
- ¼ de semillas de girasol
- 3 zanahorias delgadas
- 1 cucharada de aceite de oliva
- ½ cucharadita de pimienta



MUSLOS DE POLLO FRIKO CROCANTES AL HORNO

para consentir a papá

Preparación

Hora de cortar

Las zanahorias las cortamos en julianas medianas, que parezcan como papas a la francesa. Adicionamos aceite de oliva, pimienta y un poco de sal. Reservamos.

Hora de mezclar

En una bolsa agregamos el ajonjolí, las semillas de girasol, las almendras y las especias (sal, pimienta, paprika, cebolla y ajo en polvo). Vertemos el aceite y mezclamos.

Hora de sazonar

Metemos los muslos de pollo sin piel en la bolsa, cerramos y la agitamos hasta que los muslos hayan quedado impregnados de la mezcla.

¡Sirve y disfruta!

Ponemos los muslos en una bandeja para horno o refractaria junto con las zanahorias y la llevamos por 30 minutos a 200°C, hasta que estén cocidos y crocantes. De esta manera, tenemos unos muslos de pollo apanados, sin necesidad de usar fritura. Servimos



CHUZOS CON MAZORCAS

para papás prácticos

¡Prende la parrilla y prepárate para una deliciosa experiencia culinaria! Disfruta y comparte esta irresistible combinación de sabores con tu papá.

Ingredientes

- 10 chuzos de contramuslos con tocinita Friko **CÓMPRALOS AQUÍ**
- 5 mazorcas dulces
- ¼ taza vinagre blanco
- ¼ taza panela en polvo
- 100 gr 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



CHUZOS CON MAZORCAS

para papás prácticos

Preparación

¡Encendemos!

Prender la parrilla con el carbón y dejar que se formen brasas.

Mezclamos los ingredientes

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

Luego las mazorcas

Pelar las mazorcas y cortarlas a la mitad. Llevar al agua hirviendo y cocinar hasta que tomen un color amarillo intenso unos 5 a 8 minutos aproximadamente. Retirar del agua y ponerlas en un baño de agua fría para parar la cocción.

A darle sabor

Derretir la mantequilla y mezclar con la

ralladura de limón, las especias en polvo, sal y pimienta.

Hora del pollo

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

A servir y compartir

Servir los chuzos de pollo con tocineta Friko acompañados de las mazorcas bañadas en mantequilla saborizada y con el queso rallado por encima.



FRIKO PARRILLADO EN SALSA DE AJOS ROSTIZADOS

perfectos para papá

¡Prepara una deliciosa cena con Pollo Friko asado! En pocos pasos disfruta con tu papá y familia un asado diferente y lleno de sabor.

Ingredientes

- 1 pollo adobado listo para asar Friko **CÓMPRALO AQUÍ**
- 2 cabezas de ajo
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 4 papas grandes
- 4 cucharadas de crema agria
- 2 tazas de yogur natural
- 1 cucharada de jugo de limón
- 1 cucharada de miel
- 1 manojo de cilantro
- Ensalada verde para acompañar



FRIKO PARRILLADO EN SALSA DE AJOS ROSTIZADOS

perfectos para papá

Preparación

Comenzamos con el pollo

El pollo Friko viene listo para asar, así que lo descongelamos y prendemos el asador.

Preparamos el ajo

Abrimos las cabezas de ajo por encima, las envolvemos en papel aluminio, las bañamos con aceite de oliva, sal y pimienta. Cerramos el paquete.

A darle sabor a las papas

Abrimos las papas en cruz, las envolvemos también en papel aluminio y les ponemos un poco de crema agria en el centro y cerramos.

Prendemos el asador

Con el asador a fuego medio alto, ponemos el

pollo Friko, los ajos y las papas. Cocinamos de 30 a 40 minutos, hasta que el pollo esté bien cocido y dorado. Dejamos enfriar unos minutos.

Hora de la salsa

Aparte sacamos los ajos de la cáscara, y los llevamos a un procesador con el yogur, el limón, la miel, el cilantro, sal y pimienta. Procesamos hasta lograr una salsa homogénea.

¡Emplatamos y disfrutamos!

Servimos el pollo Friko asado, bañamos con la salsa de ajo, acompañamos con las papas y la ensalada.



POLLO AL HORNO CON PAPAS Y CERVEZA

PARA PAPÁ

¡Crea un momento único y haz de este día algo especial! Enciende el horno y sorprende a papá con una cena diferente y llena de sabor.

Ingredientes

- Medio pollo listo para asar Friko **CÓMPRALO AQUÍ**
- ½ libra de papas pastusa
- 1 cerveza a elección.
(Preferiblemente negra)
- 2 zanahorias cortadas en trozos grandes
- 1 cebolla en trozos grandes
- Paprika
- Orégano
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta



POLLO AL HORNO CON PAPAS Y CERVEZA

PARA PAPÁ

Preparación

Hora de cortar

Comienza preparando los vegetales. Corta las zanahorias, la cebolla y las papas en mirepoix, es decir, en cortes irregulares al gusto del cocinero. Esto agrega variedad de texturas a la receta.

A darle sabor

Dispón los vegetales en una fuente de horno, asegurándote de que estén distribuidos de manera uniforme. Espolvorea paprika, sal y pimienta al gusto sobre los vegetales para realzar su sabor.

Hora de hornear

Coloca el pollo Frico sobre la cama de vegetales. Rocía un chorrillo de aceite de oliva sobre el pollo para agregar jugosidad y sabor. Luego, vierte la cerveza en la fuente hasta cubrir aproximadamente

la mitad de los ingredientes. La cerveza generará vapor en el horno, mejorará la mezcla de sabores y mantendrá el pollo jugoso.

Precalienta el horno a 180°C. Introduce la fuente con el pollo sazonado en el horno precalentado y hornea durante 35-45 minutos, dependiendo del tipo de horno. Durante la cocción, asegúrate de que el pollo se cocine completamente y los vegetales estén tiernos y dorados.

¡Sirve y disfruta!

Una vez que el pollo esté dorado y los vegetales estén bien cocidos, retira la fuente del horno. Puedes utilizar la misma fuente para emplatar o transferir los ingredientes a platos individuales para una presentación más elegante.



¡Busca con anticipación todos los ingredientes
para que sea más fácil preparar cada receta!

EN



CONSIGUE TU
POLLO FAVORITO

www.campoazul.co

