ELDORADO®

LA VERDADERA PROMESA DEL CAMPO

Recetario Pollos Eldorado

En **Pollos Eldorado disfrutamos acompañarte** en cada momento especial de **tu vida y la de tu familia**.

Hoy te **queremos presentar 12 recetas** que puedes realizar para sorprender a los que más amas.

Recetas

3 Pollo Teriyaki

6 Albóndigas de Pollo

9 Sopa de pollo

12 Alitas BBQ

17 Pollo con champiñones

20 Pollo al horno a las finas hierbas

24 Sándwich de pollo y champiñones

26 Serpentinas de pollo

30 Hamburguesa de Pollo

33 Sudado de menudencias

35 Cordon Bleu

37 Arroz con pollo colombiano

Pollo Teriyaki

La ancestral receta del Pollo Teriyaki surgió en Japón como una técnica de cocción para esta **proteína nutritiva y jugosa**. Acompáñanos a conocer esta preparación al estilo de asado japonés con salsa dulce, que dejará a tus invitados deseando más.

¡Manos al pollo!

Producto sugerido

Cómpralo aquí

Ingredientes:

- 1 bandeja de Contramuslos x 6 und de Pollos Eldorado
- 230 mL de salsa teriyaki
- 3 dientes de ajo
- 70 gr de harina de trigo
- 80 mL de aceite de oliva
- Sal al gusto
- Pimienta negra molida al gusto

Para el arroz de ajonjolí:

- 2 libras de arroz blanco
- 26 gr de semillas de ajonjolí
- 50 mL de aceite vegetal
- 1 rama de cebolla larga
- 1,2 L de agua
- Sal al gusto

Preparación del Pollo Teriyaki:

Nuestra receta consta de tres etapas: Pollo Teriyaki, arroz de ajonjolí y emplatado. Inicia con el arroz, de tal manera que este se cocine mientras preparas tu Pollo Teriyaki.

Arroz de ajonjolí:

1. Lava el arroz para remover posibles impurezas, escúrrelo muy bien para evitar el exceso de agua y resérvalo mientras preparas el ajonjolí.

2. En una olla o caldero, agrega el aceite vegetal y las semillas de ajonjolí
a fuego medio.

3. Corta la cebolla larga en trozos pequeños y agrégalos junto a las
semillas. Sofríe todo hasta que esté dorado.

4. Añade inmediatamente el arroz blanco que lavaste previamente y dóralo junto con las semillas y la cebolla durante 1 o 2 minutos más.

5. Luego, vierte el agua y la sal al gusto. Cuando el agua se absorba totalmente, pon el fuego a nivel bajo y colócale la tapa a la olla o caldero.

6. Revisa cada cierto tiempo el arroz para evitar que se queme y revolverlo para que se cocine de forma consistente. Este proceso tomará cerca de 25 minutos desde el momento en que lo tapes por primera vez.

7. Una vez que esté listo, apaga el fuego.

Pollo teriyaki con Contramuslos:

1. Retira la piel de los Contramuslos y colócalos en un recipiente para condimentarlos.

2. Pica los dientes de ajo finamente y agrégalos a tus Contramuslos junto con la sal y la pimienta al gusto.

3. Añade el aceite de oliva y mezcla bien todos los ingredientes.

4. Luego, en otro recipiente, pon la harina de trigo. Toma los Contramuslos condimentados y cúbrelos moderadamente con una capa de harina de trigo.

5. Ahora, ubícalos en una sartén grande antiadherente a fuego alto y dóralos durante aproximadamente 8 minutos por ambos lados.

6. Cuando ya estén dorados, vierte la salsa teriyaki en la sartén y baja elfuego.

7. Deja que los Contramuslos se cocinen junto con la salsa de 15 a 20 minutos. Después, apaga el fuego y prepárate para emplatar.

Emplatado:

Para servir esta receta, sería ideal utilizar platos planos. En ellos, podrás ubicar una porción de arroz de ajonjolí y, a su lado, una pieza de tu Pollo Teriyaki. También puedes acompañar esta receta con vegetales frescos como la lechuga o cocidos al vapor como el brócoli, las arvejas y la zanahoria.

Albóndigas de Pollo

Prepara las mejores Albóndigas de Pollo, una receta para que tus niños se enamoren de tus almuerzos con sabor a campo.

¡A cocinar!

Producto sugerido

Cómpralo aquí

Ingredientes:

- 600 gr de Molida de Pollo de Pollos Eldorado
- 200 gr de miga de pan
- 1 huevo
- 2 dientes de ajo
- 1 rama de cebolla larga
- 200 ml de aceite de girasol
- Sal al gusto
- Pimienta negra al gusto
- Orégano (opcional)
- 200 gr de pasta de tomate
- 1 rama de cebolla larga picada
- 1 cucharadita de azúcar
- 60 gr de mantequilla
- 50 gr de harina de trigo
- 600 ml de leche
- 75 ml de salsa de soja
- 30 ml de vinagre de arroz
- 20 gr de azúcar moreno
- 2 dientes de ajo picados
- 300 ml de agua
- 20 gr de almidón de maíz
- 20 gr de jengibre en polvo
- Una pizca de nuez moscada
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto

Preparación Albóndigas con Pollo:

1. En un recipiente grande, agrega la Molida de Pollo, la sal, la pimienta y el orégano, si decidiste usarlo. Mezcla bien los ingredientes y reserva durante 5 minutos.

2. Mientras tanto, pica finamente la cebolla larga y los dientes de ajo. Cuando hayan pasado los 5 minutos, añade las verduras a la mezcla.

3. Vierte el huevo y la miga de pan en el recipiente con la mezcla.

4. Combina todos los ingredientes hasta que estén perfectamente compenetrados.

5. Precalienta una sartén a fuego medio, mientras armas las bolitas de pollo.

6. Para formar las albóndigas de pollo, utiliza guantes. Pon dos cucharadas de la combinación de Molida de Pollo en tu mano y dales forma circular.

7. Una vez caliente la sartén, vierte el aceite en la superficie y ubica las albóndigas de pollo. Cocina durante 15 minutos por cada lado o hasta que estén bien cocidas.

8. A continuación, sácalas del fuego y prepara una de las siguientes salsas.

Preparación
Salsa de tomate:

1. Primero, en una sartén a fuego bajo, vierte la pasta de tomate y 10 gr de la mantequilla.

2. Luego, agrega el azúcar, la sal y la pimienta.

3. Deja cocinar por unos instantes y añade la cebolla larga picada.

4. Revuelve hasta que tenga una textura pastosa y retira del fuego.

Preparación
Salsa Bechamel:

1. En una sartén amplia, agrega 50 gr de mantequilla y, cuando se derrita, la harina de trigo.

2. Revuelve la mezcla a fuego bajo y ve añadiendo la leche paulatinamente sin dejar de revolver. Realiza este proceso hasta que estén bien combinados los ingredientes.

3. Verifica que la combinación no tenga grumos y echa la pizca de nuez moscada.

4. Saca la salsa de la estufa una vez que tenga una consistencia espesa, pero sin que parezca una masa.

Preparación
Salsa Teriyaki:

1. 1. Calienta una olla mediana a fuego alto.

2. En la olla, vierte la salsa de soja y añade el azúcar moreno, el vinagre de arroz, los dientes de ajo picados, el agua y el almidón.

3. Una vez que se disuelva el azúcar y empiece a hervir, reduce la temperatura a baja.

4. Cocina el líquido durante 15 minutos y agrega el jengibre. Luego, revuélvelo bien.

Sopa de pollo

La sopa es un plato indispensable en las cocinas colombianas. Además, es un alimento económico y nutritivo que, a su vez, se prepara de manera muy sencilla. Por eso, es ideal cuando quieres compartir un almuerzo de fin de semana con tu familia y amigos. Acompáñanos a ver cómo se prepara esta rica receta de sopa de pollo..

¡Momento de divertirnos en la cocina!

Producto sugerido

Cómpralo aquí

Ingredientes:

- Pechuga Deshuesada x3 uds de Pollos Eldorado según tu preferencia
- 1 y ½ litros de agua
- 200 gr de papas pastusas medianas
- 200 gr de papas criollas
- 40 gr de cilantro
- 1 rama de cebolla larga
- 1 rama de apio
- 2 zanahorias
- Sal al gusto
- Pimienta de olor al gusto
- Orégano (opcional)

Preparación:

Nuestra deliciosa receta de sopa de pollo ocurre en dos etapas: plato fuerte y emplatado.

También debes tener en cuenta el tipo de olla en la que vayas a preparar tu sopa. Si es olla tradicional, el proceso tardará unos minutos más.

Por el contrario, si se trata de una olla a presión, la cocción total será de 30 minutos aproximadamente. Ten en cuenta que debes ser precavido con este tipo de ollas e identificar todas las precauciones que estas tengan para su uso.

Preparación Plato fuerte:

1. Vierte completamente el agua en tu olla.

2. Corta la pulpa de la pechuga en cuadritos medianos de, más o menos, 2 x 2 cm o puedes desmecharla, si la prefieres de un tamaño más pequeño. Luego, ubica el pollo en la olla.

3. Lava las papas pastusas, pélalas y córtalas en mitades, después incorpóralas a la olla.

4. Lava igualmente las papas criollas y agrégalas.

5. Añade la sal, las bolitas de pimienta de olor y el orégano a tu gusto en la olla.

6. Tras eso, enciende la estufa para que se vayan cociendo a fuego bajo, mientras alistas los demás ingredientes.

7. Limpia y corta los otros vegetales. Las ramas de apio y cebolla y el cilantro deben quedar bien finitos, y las zanahorias peladas debes picarlas en cuadritos.

8. Después agrega los vegetales a la olla, tápala y déjala a fuego bajo hasta que todo esté totalmente cocido. Aunque debes permitir que los alimentos se cocinen, es indispensable estar al pendiente de su proceso para evitar que tu sopa se seque o algún alimento se queme.

9. Al finalizar, antes de apagar el fuego, comprueba el sabor de la sopa:

- Si necesita un poco más de condimentos, puedes añadirlos y esperar unos minutos más a su cocción.
- Si, por el contrario, su sabor es muy fuerte para tu gusto, puedes agregar un poco de agua y esperar igualmente unos minutos..

10. Ya estás listo para servir esta receta.

Emplatado:

Sirve tu sopa de pollo en un plato hondo, preferiblemente de forma redonda. Ubica primero en el plato los ingredientes sólidos como el pollo, las papas y las verduras; luego vierte el líquido para evitar derrames.
Sírvela con los acompañamientos que más te gusten.

Acompañamientos:

Puedes acompañar esta receta de sopa de pollo con arroz blanco o arroz de fideos. También puedes combinarla con tajaditas de plátano o aguacate.

Alitas BBQ

Las alitas BBQ son una preparación clásica y deliciosa para deleitar a tus amigos y conocidos en reuniones grandes o pequeñas.

Son fáciles de hacer y apropiadas para compartir en muchas ocasiones como fiestas con amigos, tardes de juegos, reuniones familiares o maratones de deportes.

Por eso, te traemos una manera de hacer alitas BBQ junto con varios acompañamientos que te harán el centro de los buenos comentarios de tus invitados.

¡A cocinar!

Producto sugerido

Cómpralo aquí

Ingredientes Para las alitas:

- 3 bolsas de Alas sin costillar x10 uds de Pollos Eldorado
- 105 gr de harina de trigo o refinada de maíz
- 3 gr de ajo en polvo
- ¼ de taza de caldo de pollo
- 1 huevo
- 1 botella de aceite vegetal
- Pimienta negra molida, al gusto
- Sal al gusto

Ingredientes Para la salsa BBQ:

- 1 taza de salsa de tomate
- ½ taza de miel
- 2 dientes de ajo picados finamente
- 60 ml de vinagre de manzana
- ½ rama de cebolla larga picada finamente
- 22 gr de mantequilla
- 1 cucharada de azúcar morena
- 1 pizca de sal

Ingredientes Para los acompañamientos

- 2 cebollas cabezonas blancas de tamaño mediano
- 1 huevo
- 60 gr de harina de trigo
- 1 lata de cerveza de tu preferencia
- 3 libras de papa pastusa lavada

Sal

- Pimienta
- Orégano

Preparación de las alitas BBQ

Nuestras exquisitas alitas BBQ se dividen en 4 etapas muy simples: salsa BBQ casera, plato principal, acompañamientos y emplatado.

Preparación Salsa BBQ casera:

1. Derrite la mantequilla en una olla a fuego medio y sofríe la cebolla y los ajos picados hasta que se doren.

2. Agrega la salsa de tomate, el vinagre de manzana, el azúcar morena, la miel y la sal.

3. Luego, cocina la mezcla durante 20 minutos para que se reduzca y adquiera la consistencia de salsa. Si gustas, puedes agregar más miel para darle un sabor más dulce.

4. Retírala del fuego, viértela en un recipiente grande y resérvala para tus alitas.

Preparación Plato principal:

1. Salpimenta al gusto las alitas de Pollos Eldorado y déjalas reposar por unos minutos.

2. Precalienta el aceite vegetal.

3. Mientras tanto, prepara los empanizados. Primero, bate el huevo con el caldo de pollo en un contenedor y, luego, en otro recipiente, mezcla la harina, el ajo en polvo, una pizca de sal y una de pimienta.

4. Sumerge las alitas en la mezcla de huevo y después en la mezcla de harina.

5. Fríelas inmediatamente en el aceite caliente durante 15 minutos o hasta que estén bien cocidas.

6. Saca las alitas y déjalas reposar sobre toallas de papel absorbente para retirar el exceso de aceite.

7. Ponlas dentro del recipiente con

Acompañamientos:

Otro aspecto importante para compartir tus alitas BBQ es tener una buena guarnición o varias. Aquí te compartimos distintas opciones.

Preparación
Aros de cebolla:

Para preparar la guarnición de aritos de cebolla, sigue estos sencillos pasos:

1. Pela y corta las cebollas de manera horizontal con un tamaño de medio centímetro aproximadamente. Luego, separa los aritos.

2. Prepara dos recipientes similares a los del empanizado de tus alitas. Esta vez, debes revolver en uno la cerveza y el huevo, y disponer la harina en otro.

3. Pasa tus aritos dentro de la mezcla de cerveza primero y por la harina después.

4. Fríe los aros de cebolla y sácalos cuando estén dorados.

5. Luego de haberlos secado con toallas de papel absorbentes, puedes servirlos.

Preparación
Papas al horno:

Nuestra guarnición de papas al horno irá maravillosamente con tus alitas BBQ:

1. Lava muy bien las papas y córtalas en bastones de más o menos 1 cm de ancho.

2. Agrégales sal, pimienta y orégano al gusto.

3. Mételas al horno durante 10 minutos a 180°C.

4. Retira las papas del horno y ya están listas.

Como somos fan de los clásicos, también podrías servir las alitas BBQ con otros acompañamientos, como bastones de zanahoria, apio o ensalada fría.

Emplatado:

En el centro de un plato grande y plano, acomoda tus alitas con salsa BBQ casera. Añade en los costados los diferentes acompañamientos y disfruta con tus amigos y familia otra de las **mejores recetas de pollo**.

Una carne mayormente magra

¿Conoces el término? Se le dice carne magra a una carne con un contenido de grasa relativamente bajo.

El primero de los beneficios de comer carne de pollo es que **la carne al tener menor contenido de grasa, facilita el metabolismo digestivo**, generando menos esfuerzo en desdoblar químicamente el alimento y facilitar la absorción rápida de los nutrientes.
Una carne magra implica un mayor cuidado del cuerpo.

Es importante tener en cuenta que los porcentajes de grasa varían dependiendo de la parte del pollo que se vaya a consumir. **La pechuga es la pieza del pollo que más carne magra contiene**, mientras que, las alitas al contener menor cantidad de carne y se consume con la piel, aumenta así los contenidos de grasa al ser ingerido.

Pollo con champiñones

¿Se acerca una fecha importante y quieres preparar una receta fácil, rica y nutritiva? Nuestros especialistas se han reunido para traerte la mejor opción para preparar, por eso, a continuación, tienes la receta de un maravilloso pollo con champiñones. ¿Acaso hay una combinación más deliciosa?

El pollo con champiñones es versátil, podemos encontrarlo en crepes, sándwiches, ¡hasta en empanadas! Es tan sencillo de preparar que no necesitas de una gran cantidad de ingredientes y demostrará cuánto quieres a tu pareja, amigos, seres queridos y familiares.

¡A cocinar!

Producto sugerido

Cómpralo aquí

Ingredientes Para el pollo con champiñones

- 4 contramuslos de Pollos Eldorado
- 200 g de champiñones
- 2 a 3 dientes de ajo
- ½ cebolla grande o 1 cebolla pequeña
- 100 g queso parmesano rallado
- 3 cucharadas de harina de trigo
- 50 ml de agua
- 250 ml de crema de leche
- Aceite de girasol
- Puñado de cilantro
- Sal y pimienta
- Vinagre
- Cilantro

Ingredientes Para el acompañamiento

- 2 aguacates
- Rúgula
- Nueces trituradas
- Sal y pimienta

Preparación Para los contramuslos

1. Toma los contramuslos y retira grasa.

2. Sofríelos con aceite a fuego medio durante 10 minutos. Rota para lograr una piel tostada de manera uniforme.

3. Retira los contramuslos en un plato sobre papel absorbente.

4. Puedes usar la misma sartén para saltear los champiñones y aprovechar el sabor que ha dejado el pollo en el aceite.

Preparación Para la salsa de champiñones

1. Lo primero a realizar es la limpieza de los champiñones: déjalos en un recipiente con agua y un chorro de vinagre durante 5 minutos.

2. Retíralos, uno a uno, lávalos, quítales los tallos y las impurezas.

3. Corta los dientes de ajo en trozos pequeños y corta los champiñones en tajadas de un grosor medio y resérvalos en un recipiente.

4. Pica la cebolla en pequeños cuadritos y ponla a sofreír en la sartén a fuego medio-bajo hasta que se doren uniformemente.

5. Agrega los champiñones y el ajo a la sartén, y cocina de 5 a 7 minutos. Revuelve bien.

6. Agrega sal y pimienta al gusto.

7. Una vez todo cocido, agrega la crema de leche y los 50 ml de agua. Revuelve todo para evitar que se pegue.

8. Rectifica la sazón y agrega sal o pimienta, de ser necesario.

9. Agrega el queso parmesano y las tres cucharadas de harina de trigo.

10. Baja el fuego.

11. Agrega los contramuslos y tapa la preparación y cocina por diez minutos más, cuidando que la salsa no llegue a punto de ebullición.

Acompañamiento

1. Lava la rúgula, córtale los tallos y deja solo las hojas.

2. Escurre la rúgula y viértela en un recipiente.

3. Corta por la mitad los dos aguacates y luego en julianas y agrégalo al recipiente.

4. Parte la nuez o córtala en pedazos pequeños e incorpórala al recipiente.

5. Salpimiéntalos al gusto.

6. También puedes agregarle un poco de queso parmesano.

Emplatado

1. En un plato, puede ser hondo o plano, pon el contramuslo en el centro y vierte la salsa de champiñones.

2. En un plato diferente, sirve la ensalada de rúgula, aguacate y nuez.

3. Al ser una preparación ideal para una cena especial, puedes acompañarla con un vino blanco como un Sauvignon Blanc.

4. Disfruta de la preparación.

Pollo al horno a las finas hierbas

¿Deseas celebrar una fecha especial con tus amigos y familia? Entonces, la mejor forma de hacerlo es con una deliciosa cena con un toque gourmet y un sabor delicado, por eso, el pollo al horno a las finas hierbas es la preparación perfecta para esa comida.

Es una de las recetas de pollo más fáciles y rápidas, pero con un sabor que quedará para siempre en la memoria de tus amigos.

En Pollos Eldorado te explicamos cómo elaborarlo para que puedas disfrutarlo siempre que tengas antojos de un jugoso pollo.

¡Manos al pollo!

Producto sugerido

Cómpralo aquí

Ingredientes Para el pollo al horno

- 1 pollo entero
- ½ cebolla
- 3 dientes de ajo
- Pimienta negra
- 2 cucharadas de tomillo molido
- 2 cucharadas de romero molido
- 2 cucharadas de orégano molido
- 2 cucharadas de hinojo molido
- 2 cucharadas de laurel molido
- 30 gr. de harina de trigo
- 2 cucharadas de vinagre
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta

Ingredientes Para el acompañamiento

- 20 espárragos
- ½ taza de queso parmesano rallado
- ½ taza de pan molido
- 1 huevo
- Sal y pimienta

Preparación del pollo al horno a las finas hierbas

Nuestro jugoso pollo al horno se ejecuta en 2 etapas: plato principal y guarnición.

Preparación Plato principal

1. Precalienta el horno a 200 ºC o 392 ºF según corresponda.

2. Retira la piel del pollo y deséchala.

3. Ya teniendo el pollo entero limpio, introduce dentro de él la cebolla y los ajos.

4. En un bowl, coloca todas las hierbas provenzales (tomillo molido, romero molido, orégano molido, hinojo molido, laurel molido) vierte un poco de aceite de oliva, sal y pimienta al gusto; luego, mezcla hasta obtener una sustancia homogénea.

5. Pon el pollo en una bandeja para horno y báñalo con la mezcla de hierbas provenzales (tomillo molido, romero molido, orégano molido, hinojo molido, laurel molido). Es importante que quede bien aliñado en su totalidad. Déjalo reposar por 3 minutos y luego vierte las 2 cucharadas de vinagre y una cucharada de aceite de oliva.

6. Lleva el pollo al horno por 50 minutos, baja la temperatura a 150 °C o 302 °F según corresponda.

7. Cuando el pollo al horno lleve unos 25 minutos, aproximadamente, agrega un vaso de agua en la bandeja, esto ayudará a que el pollo no se seque, además, aportará a la salsa.

8. Una vez cumplidos los 50 minutos, saca el pollo del horno y ponlo en una sartén. Agrega la harina de trigo y medio vaso de agua, de esta manera se obtendrá una salsa más consistente. Vierta la salsa al momento de servir.

Preparación Para la guarnición

¡Que nuestro pollo al horno siempre tenga un delicioso acompañante!

1. Precalienta el horno a 180 °C. Y limpia los espárragos.

2. Bate el huevo y sumerge los espárragos.

3. Para empanizarlos coloca en un plato plano el pan, el queso, la sal y la pimienta, revuelve hasta obtener una mezcla homogénea, y pásalos por encima hasta que se cubran por completo.

4. Coloca los espárragos en una bandeja para hornear, mételos al horno durante 15 minutos.

5. Retira los espárragos y sírvelos junto a nuestro exquisito pollo al horno a las finas hierbas.

Su alta composición nutricional

Uno de los grandes beneficios del pollo es que cuenta con más proteína que grasa, por lo que alimenta y nutre mejor.

Cuando se trata de carne de pollo, se cuenta con un mayor **cumplimiento en la condición de tenerse una carne magra, dado que piezas específicas como la pechuga sin piel, permiten un consumo regular de proteína animal, con menor incidencia en los niveles de grasas en la sangre**. De ahí que la pechuga de pollo sea protagonista en las listas de alimentos de alto poder nutritivo, bajas calorías y/o bajas en grasa de las dietas especializadas.

La tendencia actual dado la ola de alimentos mayormente saludables, a la cual le apuntamos todas las personas, ha generado en el levante del pollo en la granja, el retiro de los antibióticos de las dietas de las aves. Lo cual en su momento buscó proteger a los pollos en su integridad

Esta sana tendencia a nivel mundial, ha trascendido en una sola compañía hasta ahora en Colombia, **realizando el retiro de los antibióticos y creando una mayor estabilidad intestinal de los pollos con el uso de aceites esenciales de origen vegetal** dentro de su comida, bajo los mismos o mejores resultados de protección al ave y con una conciencia de producción de alimentos mayormente sanos. **En POLLOS ELDORADO, se ha logrado este desarrollo**.

Sándwich de pollo y champiñones

El regreso a clases y el movimiento diario entre la casa y el trabajo nos deja muchas veces sin tiempo suficiente para preparar alimentos saludables, sin embargo en Pollos Eldorado tenemos una receta fácil y balanceada que la puedes hacer en cualquier momento. ¿Qué mejor entonces que crear unos deliciosos y nutritivos sándwiches con pollo para toda la familia?

¡A cocinar!

Producto sugerido

Cómpralo aquí

Ingredientes

- 1/2 pechuga de pollos Eldorado, cocinada y desmechada (250 g).
- 1 cucharada de aceite.
- 2 tazas de champiñones, cortados en láminas.
- 4 láminas de tomate.
- 1/2 taza de cebolla, cortada en cubos pequeños.
- 4 hojas de lechuga crespa.
- 5 cucharadas de queso mozzarella rallado.
- 4 láminas de queso mozzarella.
- 8 tajadas de pan de molde.
- Mantequilla para tostar el pan molde.
- Sal y pimienta al gusto

Preparación del sándwich de pollo con champiñones

1. Lava las verduras, separa las hojas de la lechuga crespa, corta unas
rodajas finas de tomate y pica en cubos la cebolla. De esta manera ya las tendremos preparadas para el montaje del sándwich.

2. En una olla coloca la pechuga sin piel hasta que esta se cocine, retira y procede a desmechar.

3. En una sartén a fuego medio calienta el aceite por 4 minutos, añade la cebolla hasta que caramelice, agrega los champiñones y sofríe por 2 minutos sin dejar de revolver, mezcla hasta que todos los ingredientes se integren bien, cocina por 8 minutos más o hasta que estén completamente salteados.

Por último, agrega el pollo desmechado y las cucharadas de queso mozzarella, deja al fuego por 1 minuto más. Agrega sal y pimienta al gusto.

4. Toma las tajadas de pan, unta en la superficie de cada una por ambos lados mantequilla. En una parrilla o en una sartén coloca las rebanadas hasta que estén bien tostadas y con un color dorado.

5. Arma los sándwiches rellenando en partes iguales con el pollo con champiñones, una hoja de lechuga, una lámina de tomate, lámina de queso mozzarella y cierra con una tajada de pan encima, así hasta armar todos los sándwiches

6. Sirve y disfruta esta preparación en familia.

Serpentinas de pollo

La alimentación para los más pequeños de nuestro hogar a veces nos preocupa. El regreso a clases ya sea de forma virtual o en alternancia nos deja varios interrogantes y uno de ellos es ¿cómo preparar una lonchera saludable? En algunas ocasiones, el afán de los días hace que las comidas de paquete y golosinas sean las protagonistas.

Pero en Pollos Eldorado te queremos mostrar una deliciosa preparación que te ayudará a crear una lonchera saludable, fácil y rápida para tus hijos.

Conoce junto a Daniel Pabón, nuestro chef ejecutivo, la receta que tenemos para ti y tu familia: serpentinas de pollo

¡A cocinar!

Producto sugerido

Cómpralo aquí

Ingredientes Para el pollo al horno

- 1 pechuga de Pollos Eldorado deshuesada
- 4 tajadas de pan de molde
- 1/2 taza de cebolla picada en cubos pequeños
- 20 gramos de cilantro
- 3 hojas de lechuga
- 50 gramos de queso crema
- 100 gramos de crema de leche
- Papel aluminio

Preparación serpentinas de pollo Plato principal

Una vez tenemos nuestro cilindro listo es momento de emplatar.

1. Iniciamos nuestro delicioso plato con la cocción de la pechuga de pollo en agua con una pizca de paprika, la dejamos en el fuego hasta que esta se encuentre completamente cocinada.

2. Retiramos la pechuga del agua, la colocamos sobre un plato y comenzamos a desmecharla.

3. Colocamos en un recipiente de tamaño grande la pechuga desmechada y le añadimos el queso crema y la crema de leche, revolvemos hasta obtener un
producto homogéneo.

4. Agregamos a nuestra mezcla media taza de cebolla picada en cubos y el cilantro finamente picado, te aconsejamos realizar un solo corte en el cilantro para que de esta manera el producto no se oxide, revolvemos todos nuestros ingredientes y dejamos nuestra mezcla en reposo.

5. En un mesón colocamos una hoja de aluminio de aproximadamente 50 cm, encima del papel colocamos las 4 tajadas de pan de molde, une el pan por sus bordes creando un pan grande, amasa con un rodillo hasta que este se encuentre delgado.

6. Coloca las hojas de lechuga sobre el pan y encima de ellas coloca la mezcla de pollo que habíamos creado anteriormente.

7. Enrolla el pan de forma cilíndrica y a medida que vas envolviendo vas haciendo presión sobre este, hasta terminar de envolverlo en su totalidad.

8. Al final te quedará un cilindro de pan relleno envuelto en aluminio.

9. Llévalo al congelador por 20 minutos. Completado el tiempo retíralo y déjalo reposar sobre una superficie plana.

Emplatado

1. Cortamos nuestro cilindro de forma vertical, dando como resultado varias rodajas.

2. Tomamos nuestro plato y montamos una rodaja encima de la otra.

3. Decoramos con brotes de alfalfa para darle altura al plato.

La carne de pollo es de fácil y variadas formas de preparación.

El pollo cuenta con una versatilidad de preparaciones dentro del universo gastronómico, como único ingrediente o bien acompañado.
Cientos y miles de recetas te esperan al alcance de tu mano, el pollo en general tiene variedad de piezas y cortes que pueden ser aprovechados para obtener el mejor sabor con diferentes presentaciones.
Realmente en casa, es un producto de fácil manipulación ó manejo y que permite también con el frío de nuestra nevera, su fácil conservación.
Su condición permite presentaciones para usar en la cocina, como:

Desmechado

Fileteado.

Cubitos.

Molido.

Fajitas.

Por presas.

Hamburguesa de Pollo

¿Quieres prepararles a tus niños una comida nutritiva y deliciosa? Nuestra receta de Hamburguesa de Pollo es la solución perfecta. Cocina una cena exquisita y divertida con pocos ingredientes que pondrá a todos a chuparse los dedos.

¡A cocinar!

Producto sugerido

Cómpralo aquí

Ingredientes Para la Hamburguesa

- 1 caja de Hamburguesas de Pollo x 5 und de Pollos Eldorado
- 1 paquete de pan de hamburguesa x 5 und
- 1 lechuga crespa
- 2 tomates rojos o verdes (según su preferencia)
- 1 paquete pequeño de papitas fosforito o cabello de ángel
- ½ libra de queso doble crema

Ingredientes Para acompañar

- 2 libras de papa pastusa
- 250 mL de aceite vegetal
- Sal al gusto
- Pimienta negra al gusto
- Paprika en polvo al gusto.

Preparación de la hamburguesa de pollo

Nuestra receta de Hamburguesa de Pollo se divide en 3 etapas muy simples: plato principal, acompañamiento y emplatado.

1. Antes que nada, lava muy bien tus vegetales.

2. Corta los tomates en aros y, para evitar que humedezcan el pan posteriormente, seca el exceso de agua que estos y las hojas de lechuga puedan tener.

3. En una sartén grande a fuego medio, tuesta las superficies interiores de todos los panes. Debes estar muy atento para que no se quemen y dejarlos solo hasta que adquieran un color dorado suave.

4. Una vez que termines con los panes, dora las tiras de tocineta en la misma sartén. Voltéalas para que no se quemen cuando esté dorado el primer lado.

5. Saca las tocinetas del fuego y retira de la sartén el exceso de grasa.

6. Después, cocina allí mismo las Hamburguesas de Pollo por ambos lados durante 15 minutos o hasta que estén bien cocidas.

7. Cuando estén listas, coloca una tajada de queso doble crema encima de cada una y retíralas del fuego.

8. En una bandeja limpia, coloca la parte inferior de los panes para hamburguesa.

9. Luego, agrega la salsa de tu preferencia en la superficie del pan y espárcela bien.

10. Ubica 1 o 2 hojas de lechuga sobre la salsa y, sobre ellas, una porción de papitas fosforito.

11. Encima de las papitas fosforito, pon los aros de tomate y las Hamburguesas con el queso.

12. Sobre el queso, ubica las tiras de tocineta equitativamente en cada porción y tapa todo con la parte superior del pan de hamburguesa.

13. Si lo deseas, puedes agregar más salsas antes de tapar la hamburguesa.

Preparación Acompañamiento: Papas a la francesa

1. Antes de preparar las papas, pon a calentar a fuego medio el aceite vegetal. Así, cuando frías las papas, estará bien caliente y será más rápida su cocción.

2. Lava y pela las papas. Luego, córtalas en julianas anchas o bastones y seca el exceso de agua que posean.

3. Pon las papas en un recipiente hondo y condiméntalas con sal, pimienta y paprika al gusto. Deja que se rebocen bien en los condimentos.

4. Agrega las papas en el aceite y fríelas hasta que estén doradas. Después, retíralas del fuego.

Emplatado

Prepara un plato grande y plano para servir estas deliciosas Hamburguesas de Pollo junto a tus papitas a la francesa.

Sudado de menudencias

Hay sabores y olores que nos recuerdan a casa y esta receta encierra este grandes atributos. ¿Recuerdas cuando ibas a la casa de tus abuelos y te servían un delicioso sudado? Hoy desde Pollos Eldorado queremos invitarte a preparar unas sabrosas menudencias con todo el verdadero sabor del campo.
Las menudencias son ricas en vitaminas y minerales, cuentan con un precio accesible en el mercado para todos y un sabor sin igual.

Arriésgate y vuelve a deleitar tu paladar con sabores que te transporten a la infancia.

¡Vamos a cocinar!

Producto sugerido

Cómpralo aquí

Ingredientes Para la Hamburguesa

- 1 Bolsa de menudencias de Pollos Eldorado
- ½ taza de agua.
- (250 g).
- 1 Aceite vegetal.
- 1 pimentón.
- Sal.
- Color.
- Comino.
- Pimienta.
- 1 taza de cebolla cabezona picada.
- 4 tomates frescos picados.
- 3 papas sabaneras.
- 4 trozos de yuca.
- 100 gr de cilantro finamente picado
- 2 dientes de ajos picados
- Zumo de 3 limones

Preparación sudado de menudencias

1. En un bowl coloca las menudencias, condiméntalas con sal, zumo de limón y agua, déjalas en esta mezcla durante 10 min.

2. Retirarlas de la mezcla y déjalas reposar sobre una superficie plana.

3. En un sartén sofríe la cebolla, el tomate, el ajo y el pimentón durante 5 minutos. Añade a esta mezcla las especias: sal, color y comino. Retira el guiso del fuego y deja reposar.

4. En una olla de tamaño mediano agrega el guiso preparado previamente junto con las menudencias,los trozos de yuca y la papa cortada por la mitad.

5. Añade el agua a esta mezcla junto con el cilantro finamente picado.

6. Luego de que hierva, tápalo y déjalo cocinar durante 30 minutos a fuego lento.

7. Sirve y disfruta de este maravilloso sabor

Cordon Bleu

¿Deseas sorprender a tu familia?, qué tal un exquisito cordon bleu.

Esta es una de las recetas francesas más populares en todo el mundo, es deliciosa y muy fácil de preparar, por lo que la puedes hacer en cualquier momento. Esta receta se destaca por su textura jugosa y suave, debido a que en su interior encontrarás jamón y queso.

En Pollos Eldorado te explicamos cómo elaborarlo para que puedas disfrutarlo junto a los que más quieres.

¡Manos al pollo!

Producto sugerido

Cómpralo aquí

Ingredientes

- 2 Pechugas de pollo deshuesadas
- 8 láminas jamón
- 8 láminas queso

Ingredientes Para el apanado

- 1 huevo batido
- 1 taza panko o pan rallado
- 70 gr de harina

Preparación del Cordon Bleu

Nuestro jugoso cordon bleu se ejecuta en 1 etapa, fácil y rápido.

1. Precalienta el horno a 200 °C o 392 °F según corresponda.

2. Corta las pechugas de pollo a la mitad de forma transversal, de tal manera que resulten 2 trozos iguales.

3. Toma los cortes de pechuga, colócalos sobre una tabla o una superficie dura, cúbrelos con papel film y con ayuda de un mazo de cocina golpea las pechugas para adelgazarlas y agrandar la superficie.

Es importante que queden de un mismo grosor. Preocúpate de que queden de un grosor parejo.

4. Cubre cada pechuga con 2 láminas de jamón y 2 de queso. Enrolla y cierra con ayuda de palillos.

5. Apana los rollitos de pechugas rellenas, pasándolas primero por harina, luego por huevo batido y, por último, el panko o pan molido.

6. Pon el pollo en una bandeja para horno o una refractaria. Déjalo reposar por 3 minutos.

7. Lleva el pollo al horno por 20 minutos, baja la temperatura a 150 °C o 302 °F según corresponda.

8. Una vez cumplidos los 20 minutos, saca el pollo del horno y sirve.

Arroz con pollo colombiano

Uno de los platos más tradicionales en la cocina colombiana es el arroz con pollo, a muchos, nos ha acompañado desde nuestros primeros años de vida, sea en celebraciones de cumpleaños o almuerzos con toda la familia. En esta ocasión, queremos enseñarte a preparar un arroz con pollo casero, delicioso y que te recordará al que te hacía mamá cuando vivías con ella. ¿Quieres recordar esa sazón del hogar o quizá sorprenderla con un gran

¡A cocinar!

Producto sugerido

Cómpralo aquí

Ingredientes
Para el arroz con pollo

- 2 pechugas con piel
- 6 salchichas americanas
- 1 zanahoria mediana
- 500 g de arroz
- 150 g de alverja
- 75 g de habichuela
- 1 cebolla grande
- 3 ajos
- 1 pimentón rojo
- 1 pimentón amarillo
- 1 pimentón verde
- 1 hoja de laurel fresco
- 1 rama de tomillo
- Aceite de girasol
- Condimento de color
- Pizca de sal
- Pimienta negra
- Vinipel
- Limpión de cocina

Ingredientes
Para el acompañamiento

- 2 aguacates grandes
- 5 papas sabaneras grandes
- Pizca de páprika
- Pizca de sal
- Salsa de tomate
- Mayonesa

Preparación Primera parte
Cocción del pollo

1. Limpia las pechugas de cualquier exceso de grasa.

2. Agrega las pechugas a una olla.

3. Vierte agua hasta que tapen las pechugas por más de un centímetro.

4. Agrega una pizca de sal y pimienta y pon a cocinar las pechugas por 20 minutos o hasta que estén perfectamente cocidas.

Con una cuchara, no olvides quitar los excesos de grasa que salgan mientras la cocción se realiza.

Preparación Cocción de las salchichas americana

1. Quita el forro de plástico de las salchichas americanas.

2. Corta las salchichas en partes pequeñas.

3. Ponlas a cocinar en agua hirviendo.

4. Una vez cocidas, sácalas del agua y déjalas en el espumadero o en un plato.

5. Pela y corta la zanahoria en cuadros.

Preparación Cocción de las verduras

1. Limpia las habichuelas, quítale las puntas y córtalas en pequeños trozos.

2. Agrega la zanahoria, las habichuelas y la alverja a una olla y ponlas a cocer durante 15 minutos.

3. Una vez cocidas las verduras, déjalas en un espumadero.

Preparación Segunda parte

1. Antes de seguir, separa una taza del agua en el que cocinaste las pechugas.

2. Una vez estén cocidas las pechugas, quítales la piel.

3. Para enfriar las pechugas, puedes cortarlas en trozos grandes y meterlas en agua fría o esperar a que se enfríen solas.

4. Teniendo las pechugas frías, desmenúzalas con tus manos o un cuchillo y tenedor.

5. Ahora, corta medio pimentón verde, medio rojo y medio amarillo en trozos grandes.

6. Corta una cebolla grande en varios trozos y 3 ajos por la mitad.

7. Agrega estas verduras a la licuadora, junto a la hoja de laurel fresca y el tomillo.

8. Licúa por un minuto junto al agua en el que cocinaste las pechugas.

9. No cueles nada, déjalo en la licuadora.

10. En una olla lo suficientemente grande, incorpora el pollo desmenuzado, las salchichas americanas y las verduras, ponlas a sofreír durante un par de minutos.

11. Luego agrega dos tazas de arroz, revuélvelo junto a lo demás por otro par de minutos.

12. Incorpora el licuado y la suficiente agua para tapar por poco más de un centímetro todo lo que hay en la olla.

13. Ponlo a fuego medio durante 15 minutos, revisa que el arroz esté inflado y medio cocinado.

14. Baja la llama y déjalo otros 20 minutos.

Secreto de las mamás: como creencia popular, muchas madres usan vinipel, también llamado papel film, o bolsas plásticas y un limpión de cocina en esta preparación. ¿Cómo? Tapan el arroz con este, para que el vapor se condense, se cocine uniformemente la receta y el arroz quede más esponjoso. ¡Puedes probarlo tú también!

Preparación
Acompañamientos
Papas en cascos

1. Prepara un plato con papel absorbente.

2. Calienta aceite a fuego medio.

3. Mientras el aceite se calienta, lava tus papas y córtalas, ya sea en tajadas o en julianas.

4. Cuando el aceite esté en su punto, fríe las papas, con cuidado de no quemarlas.

5. Una vez fritas, sácalas con el espumadero y quita el exceso de aceite en la sartén o cacerola.

6. Finalmente, deja las papas fritas en el plato con papel absorbente y agrega la sal y páprika al gusto.

Preparación
Acompañamientos
Aguacate

1. Toma los dos aguacates y córtalos por la mitad.

2. Quita la semilla.

3. Salpimiéntalos al gusto.

4. Córtalos en tajadas.

5. Puedes agregarle limón.

6. Finalmente, deja las papas fritas en el plato con papel absorbente y agrega la sal y páprika al gusto.

¡Aprovecha nuestros beneficios únicos!

Tus domicilios costarán sólo $3.000 en Bogotá y sus alrededores y tus productos llegarán a ti conservando la cadena de frío.