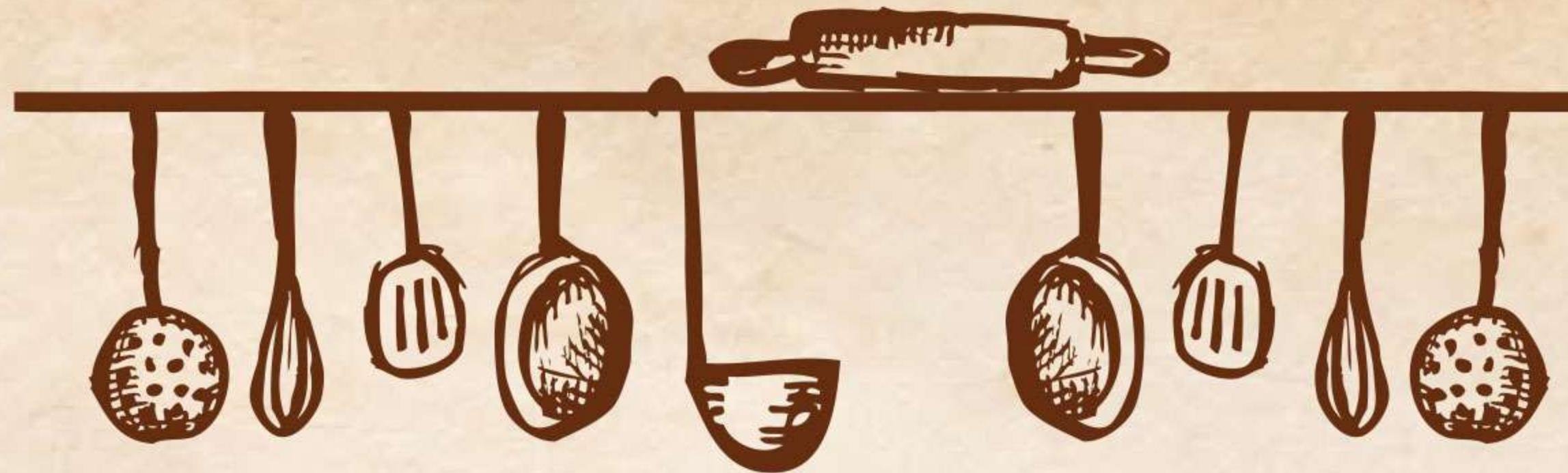




Nuestra versión de Carpaccio



Ingredientes

- Tostas de pan (las necesarias)
- 8 onzas de queso brie
- ½ libra de salmón en lascas (puede ser ahumado)
- Alcaparras baby
- 1 limón
- 1 Jalea de Pimientos La Marketina

Preparación:

Poner las lascas de salmón en un plato, una a la par de otra, agregar jugo de limón, seguido del queso brie, rociar con las alcaparras y terminar con la Jalea de Pimientos La Marketina. Está listo para compartir. Sirve las tostas de pan para acompañar.



POLLO TERIYAKI

Pollo en Salsa Agridulce

Ingredientes

- 1 frasco de Jalea de Pimientos La Marketina
- 1 libras de pechuga de pollo
- 1 cebolla cortada a la juliana (en tiras)
- 1 diente de ajo picado
- Aceite de ajonjolí o canola
- Sal y pimienta al gusto
- 1 libra de arroz blanco

Preparación:

En un sartén agregar el aceite, calentarlo ligeramente. Agregar la mitad de la cebolla y el ajo hasta dorarlos. Sacar y reservar. Agregar al mismo sartén, las pechugas de pollo, sazonadas con sal y pimienta al gusto hasta que estén bien selladas. Luego se agrega la otra mitad de cebolla y dorarlas junto al pollo; agregar la jalea de pimientos de La Marketina y la otra mitad de cebolla y ajo que se doró previamente. Dejar hervir 5 minutos. Servir con arroz blanco.