



GREEN PASTA



Pasta con Salsa Verde



Ingredientes

- 1 libra de pasta a su elección
- 1 Recado de Jocón La Marketina
- 1 taza de fondo de ave
- 1/2 cebolla
- 10 onzas de queso mozzarella
- 1 ajo
- 8 onzas de champiñones
- 1 libra de pechuga de pollo

Preparación:

Preparar la pasta según instrucciones del paquete. En una olla poner el Recado de Jocón, agregar 2 tazas de fondo de ave y dejar hervir.

En un sartén sofreír cebolla, ajo y champiñones, dejar que los sabores se unan, agregar las pechugas desmenuzadas de pollo hasta que estén cocidas. Luego agregarlo en la preparación del Jocón, dar un hervor durante 5 minutos más. Agregar a la pasta y por último un poco de queso mozzarella o parmesano.



a La Marketina

Ingredientes

- 1/2 frasco de Jocón La Marketina
- 1 filete de pollo desmenuzado tipo fajitas.
- 1 aguacate en cubos
- Cilantro (cantidad necesaria)
- 3 onzas de queso Oaxaca
- 3 onzas de queso provolone
- Nachos de su preferencia
- Chile cobanero (al gusto)
- 4 huevos

Preparación:

Colocar el Jocón La Marketina en un recipiente, agregue el pollo desmenuzado, aguacate, cilantro y chile cobanero; terminar con queso Oaxaca mezclado con provolone. Verter sobre una cama de nachos semi triturados y luego a los huevos al gusto.



PIZZA CHAPINA

La nueva versión de la pizza

Ingredientes

- Masa de pizza pre cocida (mediana)
- ½ libra de tocino ahumado
- 1 cebolla en juliana
- 1 ajo picado finamente
- 1 unidad de pimientos verdes
- 1 Jocón La Marketina
- ¾ taza de Pimientos en Escabeche La Marketina
- 1 taza de fondo de ave
- 4 filetes de pollo en fajitas
- 10 onzas de provolone rallado
- 10 onzas de mozzarella rallado
- 3 onzas de queso azul
- 3 onzas de queso de cabra
- Sal y pimienta

Preparación:

En una olla sofreír cebolla, ajo, pimientos verdes y tocino. Agregar el Jocón la Marketina, dejar hervir por 3 minutos y sazonar si hace falta.

En un sartén sofreír los filetes de pechuga de pollo desmenuzados y agregar los Pimientos en Escabecche La Marketina. Verter la salsa sobre la masa pre cocida y terminar con el pollo.

En un bowl mezclar todos los quesos y servir por encima de la pizza. Cocinar según instrucciones del paquete.



RECAZO DE JOCON

Rinde de 4 a 6 porciones

Ingredientes

- 1 frasco de Recado de Jocon de La Marketina
- 2 libras de pollo
- 1 taza de caldo de pollo
- Sal al gusto (se recomienda poca sal)

Preparación:

Cocer las 2 libras de carne de su predilección (pollo, marrano, pavo o res) en agua y poca sal. Luego agregar el recado de Jocon y espesar con el caldo de la carne a su gusto. Dejar hervir por 5 minutos. Servir con arroz.

