



CORALA
YOROA



Panceta enrollada

INGREDIENTES

Para el adobo:

1 cucharada	Romero picado
1 cucharadita	Tomillo
1 cucharadita	Cebolla en polvo
1 cucharadita	Paprika
1 cucharadita	Pimienta negra molida
1 cucharadita	Hojuelas de ají
Ralladura	Ajo picado o en polvo
1 chorrito	1 limón
1 chorrito	Salsa inglesa
2 cucharadas	Aceite
al gusto	Sal y pimienta
1 cucharada	ají colorado

INGREDIENTES

Para la carne:

1 pieza	Panceta de cerdo (ideal para corte mariposa)
Cordel de cocina	Para brindar
Mezcla para crocante :	Limón, vinagre y sal

PREPARACIÓN

1 Prepara el adobo: En un bowl mezcla romero picado, tomillo, cebolla en polvo, paprika, hojuelas de ají y ajo. Agrega la ralladura de limón, un chorrito de vinagre, otro de salsa inglesa, aceite, sal y pimienta. Incorpora el ají colorado para dar color y un sabor más profundo. Mezcla bien y reserva.

2 Prepara la panceta: Toma la panceta y ábrela en corte mariposa (un corte horizontal que divide la carne en dos capas sin separarlas por completo). Realiza pequeñas perforaciones con un cuchillo en ambos lados de la carne para que el adobo penetre mejor. Embadurna la panceta por dentro y por fuera con la mezcla del adobo.

3 Enrolla y brida: Enrolla la panceta firmemente desde un extremo. Sujétala con cordel de cocina utilizando la técnica de bridar (atar la carne para que mantenga su forma durante la cocción). Pinta la superficie con una mezcla de limón, vinagre y sal; esto ayudará a que la piel quede bien crocante.

4 Hornea: Precalienta el horno a 190°C. Coloca la panceta en una bandeja y hornea durante 50 minutos o hasta que la piel esté dorada y crujiente. La temperatura interna debe alcanzar 64°C para asegurar una cocción adecuada.

5 Sirve: Deja reposar unos minutos antes de cortar para



CORALA
YOROA



COCA-COLA
IMPULSA
TU NEGOCIO

Pollo a la sidra

INGREDIENTES

Para las pechugas:

2 pechugas	Pollo grandes
Salmuera previa	(agua, sal y especias opcionales)
1 cucharadita	Ajo en polvo
1 cucharadita	Cebolla en polvo
1 cucharadita	Tomillo
4 láminas	Jamón
4 láminas	Queso (tipo mozzarella o suave)
1 taza	Hojas de espinaca
Al gusto	Sal y pimienta
C/N	Papel aluminio

INGREDIENTES

Para el fondo y la salsa:

Huesos	De la carcasa del pollo (para el fondo)
1 taza	De caldo hecho con los huesos
½ taza	Sidra (de tu preferencia)
½ taza	Crema de leche
2 cucharadas	Queso parmesano rallado

Acompañamientos sugeridos:

- Ensalada fresca
- Arroz con pasas

PREPARACIÓN

- 1 Prepara el fondo:** Antes de iniciar, hierva los huesos de la carcasa en agua con algunas verduras o especias para obtener un caldo casero. Reservá.
- 2 Prepárate las pechugas:** Tras haberlas dejado en salmuera para que queden más jugosas, seca cada pechuga con papel absorbente. Con un cuchillo filoso, realiza un corte lateral creando un bolsillo sin atravesar la carne por completo.
- 3 Sazona por dentro y por fuera:** Mezcla ajo en polvo, cebolla en polvo y tomillo. Frota la mezcla en toda la superficie de la pechuga y también dentro del bolsillo.
- 4 Rellena las pechugas:** Apila láminas de jamón, queso y espinaca. Inserta con cuidado dentro del bolsillo de cada pechuga, evitando rellenar demasiado para que no se rompan.
- 5 Horneado inicial:** Envuelve cada pechuga en papel aluminio. **Hornea a 180°C durante 20 minutos.**
- 6 Sellado y desglasado:** Retira el aluminio y lleva las pechugas a una sartén caliente para dorarlas ligeramente. Vierte la sidra sobre la sartén para **desglasar**, recuperando todos los jugos y sabores adheridos al fondo.
- 7 Prepara la salsa:** Añade el caldo casero a la sartén junto con un chorrito de crema de leche. Cocina unos minutos hasta que espese un poco. Incorpora queso parmesano y ajusta sal y pimienta.
- 8 Sirve:** Baña las pechugas con la salsa caliente y acompaña con ensalada fresca y arroz con pasas.



CORALA
YOROA



Buñuelos

INGREDIENTES

Para la masa:

1 cucharada	Levadura seca
1 cucharada	Azúcar (para activar la levadura)
½ taza	Agua tibia
300 g	Harina de trigo
30 g	Azúcar
A gusto	Canela en polvo
½ cucharadita	Sal
1 unidad	Huevo
1 taza	Infusión de anís
• Aceite para freír	

Para servir:

• Miel al gusto

PREPARACIÓN

- Activa la levadura:** En un bowl pequeño mezcla la levadura seca con azúcar y agua tibia. Deja reposar **15 minutos** hasta que espume.
- Prepara la base de la masa:** En un bowl grande coloca la harina, el azúcar, la canela y la sal. Forma un volcán en el centro y agrega el huevo.
- Incorpora la levadura:** Añade la mezcla de levadura activada al volcán. Vierte también la taza de infusión de anís.
- Mezcla la masa:** Integra todo con una cuchara o con la mano. La masa debe quedar **semilíquida**, suave y ligeramente pegajosa. Cuando llegue a este punto, cúbreala y déjala reposar **30 minutos**, hasta que duplique su volumen.
- Da forma a los buñuelos:** Con las manos húmedas (ya que la masa es pegajosa), toma porciones pequeñas y estíralas con los dedos para formar los clásicos buñuelos.
- Fríe:** Coloca los buñuelos en abundante aceite caliente. Fríelos hasta que estén dorados y ligeramente inflados. Escúrrelos sobre papel absorbente.
- Sirve:** Rocía con miel a gusto y disfruta mientras están calentitos.



CORALA
YOROA



Picana

INGREDIENTES

Carnes:

500 g	Pollo grandes
500 g	(agua, sal y
4 presas	especias opcionales)
500 g	Ajo en polvo

Vegetales y acompañamientos:

- Choclos (cortados en trozos)
- Papas medianas
- Cebolla entera (para saborizar)
- Zanahoria (para saborizar)

Para el empanizado:

- Harina (cantidad necesaria)
- Sal y pimienta al gusto

INGREDIENTES

Para el caldo:

1 chorrito	Vino tinto
1 chorrito	Vino blanco
2 cucharadas	Ají amarillo
2 dientes	Ajo
1 unidad	Ají fresco (casparado)
1 cucharadita	Pimienta dulce
2 hojas	Laurel
Al gusto	Sal

PREPARACIÓN

1 Cocina los acompañamientos: En una olla aparte, cocina los choclos con un poco de azúcar. En otra ollita, cocina las papas con sal hasta que estén al dente. Reserva.

2 Prepara las carnes: Sazona las carnes de res, cordero, pollo y cerdo con sal y pimienta.

3 Empaniza ligeramente: Coloca harina, sal y pimienta en una bandeja. Pasa cada pieza de carne por la harina y sacude el exceso. Este empanizado ayudará a espesar ligeramente el caldo.

4 Sella las carnes: En una olla grande, dora cada tipo de carne por separado para potenciar su sabor. Reserva.

5 Desglasa y crea la base del caldo: En la misma olla, vierte un chorrito de vino tinto y otro de vino blanco para levantar todos los jugos del fondo. Agrega el ají amarillo, el ajo, y suficiente agua para cubrir.

6 Sazona: Incorpora el ají casparado, pimienta dulce, hojas de laurel, cebolla entera y zanahoria entera. Recuerda retirar la cebolla y la zanahoria al final, ya que son solo para dar sabor.

7 Cocción de las carnes: Coloca nuevamente las carnes dentro del caldo en este orden:

- Primero res y cordero, que requieren más tiempo.
- Luego cerdo.
- Y por último pollo, que se cocina más rápido.

8 Finaliza la picana: Cocina a fuego medio-bajo hasta que todas las carnes estén suaves y el caldo tome cuerpo. Incorpora los choclos y las papas ya cocidas en los últimos minutos para que se integren sin deshacerse.