



McCain
Foodservice

TU ÉXITO, NUESTRAS SOLUCIONES

Catálogo
de Soluciones



TU ÉXITO, NUESTRAS SOLUCIONES



En McCain, trabajamos día a día en pro de la satisfacción de nuestros clientes encaminando enérgicamente esfuerzos en la ejecución de acciones que contribuyan a la disminución de impactos ambientales y que garanticen la inocuidad de nuestros productos. Certificaciones como la **ISO 14001** y **FSSC22000**, avalan nuestras prácticas amigables y responsables con el ambiente y consumidores, respectivamente.

¿Porqué McCain es su mejor aliado?

Uno de nuestros objetivos es, además de ofrecer una variedad de alimentos congelados, deliciosos, versátiles (para freír y hornear) y prácticos, brindar a nuestros consumidores productos de la más alta calidad que satisfagan la mayoría de las expectativas y que cumplan ciertas propiedades nutricionales (por ejemplo, aporte energético y apoyo al transporte de vitaminas liposolubles como la vitamina A, E, D y K). Para esto, tenemos establecidos procedimientos de control de calidad rigurosos (bajo las buenas prácticas de manufactura y un sistema **HACCP**), capacitamos continuamente nuestro equipo de trabajo, utilizamos materias primas e insumos de calidad y trabajamos con aliados estratégicos que están alineados perfectamente con nuestras políticas "Be Good, Do good"; caso del proveedor de aceite de palma, quien tiene implementadas prácticas sostenibles de producción a nivel ambiental, social y económico (**RSPO**).

Para McCain, es un motivo de orgullo el poder entrar en sus negocios y ser parte del crecimiento de los mismos, por lo cual, extendemos la calidad y las buenas prácticas ofreciendo programas de asesoría técnica y capacitaciones, garantizando que la experiencia con nuestros productos sea la mejor.





TU ÉXITO, NUESTRAS SOLUCIONES

Alimentos Congelados Vs. de plaza y enlatados

Beneficios	Frescos	Enlatados	Congelados
Tiempo de vida útil	De 10 a 14 días bajo temperatura y humedad controlada, son productos muy perecederos, susceptibles a daños mecánico y microbiano.	2 - 3 años sin abrir la lata / 8 -12 horas en refrigeración en un recipiente diferente a la lata	24 meses a una temperatura de -18°C / 24 horas en refrigeración después de su cocción
Textura	Pérdida de frescura día a día después de la cosecha.	Blanda	Suave, tierna y jugosa
Color	Pérdida brillo e intensidad de color de acuerdo al almacenamiento y manipulación.	Producto opaco	Intenso y brillante
Sabor	Variación y pérdida del sabor, que dependen de su grado de madurez y conservación	Pérdida del sabor original del vegetal por la sal que contiene el liquido de conservación.	Sabor característico y propio del vegetal.
Practicidad	Requiere procesos adicionales de pelado, corte, adecuación y tiempos de cocción más largos.	Muy práctico.	De fácil y rápida preparación.
Rendimiento	Alto porcentaje de desperdicio en el proceso de adecuación.	No hay desperdicio siempre y cuando se consuma la totalidad del producto. Tenga en cuenta el peso después de drenado.	100% de aprovechamiento, permite la preparación de la cantidad necesaria. Total control del rendimiento - no hay desperdicios
Nivel de higiene	Bajo, depende de su manipulación y prácticas de desinfección y cocción.	Alto, depende de su manipulación después de abierta la lata	Alto - bajo un correcto proceso de almacenamiento y cocción.
Características Nutricionales	Los nutrientes se pierden poco a poco por la manipulación después de la cosecha y se intensifica con el corte.	Logran retener un alto porcentaje de nutrientes dependiendo del control en el proceso de esterilización.	Conserva los nutrientes del vegetal fresco por su corto tiempo entre la cosecha y el procesamiento y la tecnología de congelación I.Q.F
Adición de sal y conservantes	Completamente naturales	Con adición de sodio, algunas veces se utilizan acidulantes y antioxidantes	Completamente naturales, libre de sodio, aditivos y conservantes



Entradas

Un menú completo esta diseñado pensando en cada momento de consumo y las entradas son parte fundamental. Nuevas experiencias y sabores cautivarán el gusto de comensal en este momento tan importante en donde el primer bocado despertará su interés en lo que viene. El tiempo de espera del comensal es un momento rentable para el negocio.

Catálogo

de Soluciones

Anillos de Cebolla McCain

Los Anillos de Cebolla McCain combinan muy bien con salsa BBQ, miel mostaza o tártara y para un toque más gourmet acompáñalos con salsa napolitana dulce (a tu napolitana o pomodoro tradicional adiciónale miel de abejas).





TU ÉXITO, NUESTRAS SOLUCIONES

Entrada con Papas Noisettes McCain

1 porción

Ingredientes:

- 150g de Papas Noisettes McCain
- 40g de cebolla en julianas
- 1 cucharadita de azúcar
- 1 cucharadita de ají
- 2 cucharadas de crema de leche
- 50g de queso mozzarella rallado
- 50g de queso parmesano
- Sal y pimienta al gusto

En una sartén con un poco de aceite, saltear las cebollas con el azúcar, el ají, sal y pimienta hasta que esté transparente y reservar.

Mezclar las papas recién hechas con la preparación anterior y los quesos (reservar un poco para poner encima). Distribuir en cazuelitas, cubrir con el queso restante y llevar al horno hasta gratinar, servir enseguida.



Entrada con Casquitos de Papa McCain

2 porciones

Ingredientes:

250g de Casquitos de Papa McCain
½ cebolla morada cortada en plumas
2 tiras de tocineta
Aceite de Oliva al gusto
Sal y pimienta al gusto

A los casquitos de Papa McCain recién preparados adicionar la cebolla, la tocineta y aceite de oliva, hornear por 7 minutos, salpimentar y servir enseguida.



Palitos Mozzarella con Salsa Napolitana

2 porciones

Ingredientes:

- 5 Palitos Mozzarella McCain
- 2 tomates picados
- ½ cebolla cabezona picada
- 1 diente de ajo macerado
- 1 cucharada de azúcar
- ¼ de pimentón picado
- Aceite de oliva (para sofreír)

Sofreír las cebolla en el aceite de oliva, añadir el ajo, el pimentón, y cocinar por 3 minutos sin dejar de revolver.

Añadir el tomate picado y el azúcar, bajar el fuego y cocinar hasta que espese.

Acompañar con esta salsa los Palitos Mozzarella McCain recién preparados.



Palitos Mozzarella McCain con Salsa de Maracuyá

2 porciones

Ingredientes

6 Palitos Mozzarella McCain
100g de pulpa de maracuyá
40g de miel
Aceite de oliva
Sal y pimienta al gusto

Mezclar la pulpa con la miel hasta integrar, adicionar aceite de oliva, salpimentar y servir con los Palitos Mozzarella McCain recién preparados.



Croquetas de Yuca McCain Mexicanas

3 porciones

Ingredientes:

- 10 Palitos de Yuca McCain recién preparadas
- ¼ de taza de suero costeño
- ¼ de taza de pico de gallo
- ¼ de taza de guacamole



Croquetas de Yuca McCain Acevichadas

2 porciones

Ingredientes:

- 10 Palitos de Yuca McCain
- ¼ taza de cebolla cabezona picada
- ¼ de taza de tomate chonto picado
- ¼ taza de mango maduro picado
- 1 cucharadita de cilantro picado
- Jugo de 2 limones
- Sal y pimienta al gusto

Mezclar en un bowl la cebolla, el tomate, el mango y el jugo de los limones, dejar reposar 10 minutos, adicionar el cilantro, salpimentar y servir sobre los Palitos de Yuca McCain recién preparados.



Canoas de Papa McCain Mediterráneas

1 porción

Ingredientes:

- 2 Canoas de Papa McCain
- 50g de queso mozzarella rallado
- Ajo picado al gusto
- 2 hojas de albahacas picadas
- 2 tomates pelados y picados
- Una pizca de azúcar
- Sal y pimienta al gusto

En una sartén con aceite de oliva añadir el ajo y hojas de albahaca y freír durante un minuto, adicionar los tomates, sal pimienta, mezclar y tapar hasta que la salsa espese, agregar el azúcar y reservar.

A las canoas de papa recién preparadas añadir la preparación anterior y los quesos, gratinar y servir enseguida.



Croquetas de Queso Cheddar con Jalapeño McCain con salsa coctel

2 porciones

Ingredientes:

3 Croquetas de Queso Cheddar con Jalapeños
McCain

¼ taza de mayonesa

3 cucharadas de salsa de tomate

1 cucharada de perejil picado

Mezclar la mayonesa, la salsa de tomate y el perejil hasta integrar, servir con las Croquetas recién preparadas.



Papas a la Francesa McCain Gratinadas

Ingredientes

- 160g de Papas a la Francesa McCain corte 9x9
- 1 cucharada de queso parmesano
- 2 cucharadas de caldo de pollo
- 2 cucharadas de crema de leche
- Sal y Pimienta al gusto

Preparación

Poner las Papas a la Francesa McCain recién preparadas en un recipiente adecuado para horno, sazonar con sal y pimienta, agregar el caldo y la crema de leche y espolvorear con el queso rallado. Hornear a temperatura alta hasta que el queso gratine.





TU ÉXITO, NUESTRAS SOLUCIONES



Acompañamientos

Tienen un rol determinante dentro del plato: potenciar los sabores a través de contrastes de sabor y adornar el plato haciéndolo más atractivo.

Desde preparaciones simples hasta los más sofisticados menús merecen un acompañamiento pensado en generar una experiencia única.

Catálogo

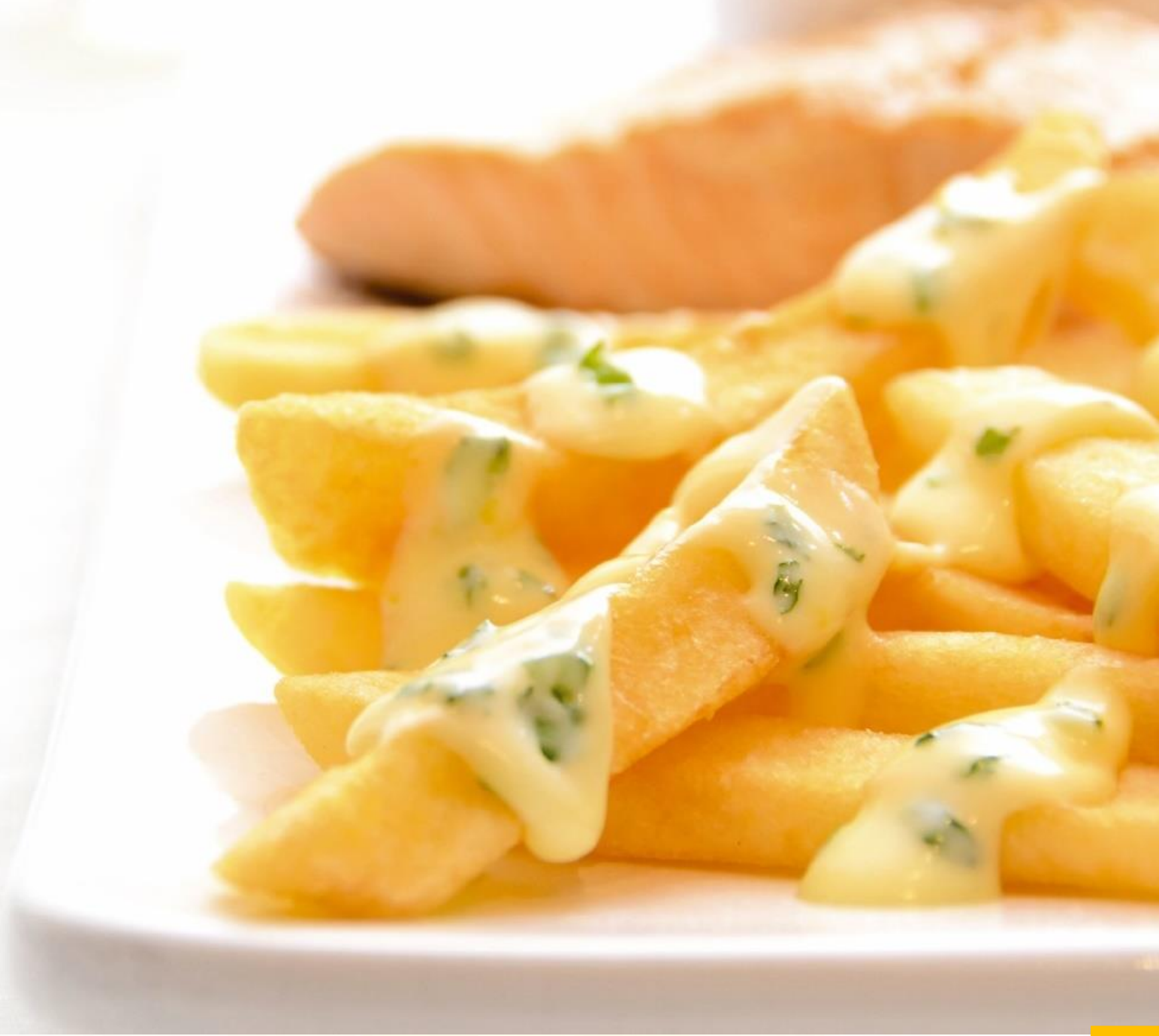
de Soluciones

Papas McCain al Limón

Ingredientes:

- 160g de Papas a la Francesa 13x13 McCain
- 2 cucharadas de mayonesa
- ½ cucharadas de jugo de limón
- 1 pizca de ralladura de limón
- 1 pizca de perejil fresco picado
- Sal y pimienta al gusto

Mezclar la mayonesa, el jugo de limón, la ralladura, el perejil, la sal y la pimienta.
Servir la mezcla sobre las Papas a la Francesa McCain recién preparadas.



Papas McCain con Mix Jalisco

Ingredientes:

- 160g de Papas a la Francesa 11x11 McCain
- ½ cucharada de paprika
- ½ cucharada de ají molido
- 1 pizca de comino en polvo
- 1 cucharada de cilantro seco
- Sal y pimienta al gusto

Mezclar la paprika, el ají, el comino, el cilantro, la sal y la pimienta y ponerlos en un salero de agujeros grandes.

Espolvorear la mezcla al momento de servir las Papas a la Francesa McCain recién preparadas.



Rizadas McCain al Romero

Ingredientes:

160g de Papas a la Francesa Rizadas McCain
¼ de cucharada de aceite de oliva
1 pizca de romero seco picado
Sal de ajo al gusto

Espolvorear la sal de ajo, el aceite de oliva y el romero sobre las Papas a la Francesa recién preparadas.



Papas McCain con Mix de Quesos

160g de Papas a la Francesa McCain corte 9x9
½ cucharada de queso parmesano
½ cucharada de queso mozzarella rallado
½ cucharada de queso suizo rallado
1 pizca de orégano seco
1 pizca de ajo en escamas
Sal y pimienta al gusto

En un bowl mezclar los quesos y las hierbas secas, añadir las Papas a la Francesa recién hechas, integrar con cuidado, salpimentar y servir.



Papas McCain con Mielmostaza

Ingredientes:

- 160g de Papas a la Francesa 13x13 McCain
- 1 cucharada de mostaza
- 2 cucharadas de miel
- ½ cucharada de romero seco picado

Mezclar la mostaza, la miel y el romero.
Servir la mezcla sobre las Papas a la Francesa McCain recién preparadas y salpimentar al gusto.



Casquitos McCain con Salsa Verde y Tocineta

160g de Casquitos de Papa McCain
100g de queso crema
40cc de crema de leche
100g de puré de rúgula
50g de tocineta en cuadros y freída
Sal y pimienta al gusto

Mezclar el queso, la crema de leche, la rúgula, la sal y la pimienta y reservar.

A las Papas a la Francesa recién preparadas añadir la mezcla anterior y la tocineta, salpimentar y servir enseguida.



Noisettes McCain con Salsa de Mostaza y Orégano

160g de Papas Noisettes McCain
1 cucharada de mayonesa
½ cucharada de mostaza
1 ½ cucharada de crema de leche
1 pizca de orégano seco
Sal y pimienta al gusto

Mezclar la mayonesa, la mostaza, la crema de leche, el orégano, la sal y la pimienta.

Añadir la mezcla a las Noisettes recién preparadas hasta integrar.



Papas Noisettes McCain en Aceite de Tomates Secos

Ingredientes:

160g de Papas Noisettes McCain
5 tomates secos hidratados
½ cucharadita de ajo en escamas
½ cucharadita de tomillo seco
Aceite de Oliva al gusto
Sal y pimienta al gusto

Picar finamente los tomates secos y en un recipiente mezclarlos con el ajo y el tomillo, salpimentar y adicionar el aceite de oliva hasta cubrir la mezcla, dejar reposar por 30 minutos.

En un bowl poner las Noisettes recién preparadas, agregar unas cucharadas del aceite de tomates secos y mezclar con cuidado, servir enseguida.





Anillos de Cebolla McCain

Una alternativa diferente y deliciosa para cualquier menú.
Desde hamburguesas o sándwich hasta los más finos cortes de carnes.



Puré de Papa McCain con Vegetales Asados

4 porciones

Ingredientes:

2 tazas de Puré de Papa McCain preparado según las instrucciones del empaque.

½ pimentón rojo cortado en tiras

½ pimentón amarillo cortado en tiras

½ pimentón verde cortado en tiras

Saltear en el aceite de oliva el ajo, los champiñones y las espinaca, los pimentones, mezclar con el Puré de Papa McCain recién preparado y servir enseguida.



Puré de Papa McCain con Tocineta

4 porciones

Ingredientes:

2 tazas de Puré de Papa McCain preparado según las instrucciones del empaque
4 tiras de tocineta picada y freída

Mezclar el Puré de Papa McCain con la tocineta y servir en seguida.



Puré de Papa McCain con Cebollín

4 porciones

Ingredientes

2 tazas de Puré de Papa McCain preparado según las instrucciones del empaque.
Cebollín al gusto
4 cucharadas de crema de leche

Mezclar el Puré de Papa McCain con el cebollín y la crema de leche y servir en seguida.



Puré de Papa McCain con Champiñones

4 porciones

Ingredientes:

2 tazas de Puré de Papa McCain preparado según las instrucciones del empaque.
5 champiñones cortados en láminas
½ taza de espinacas
1 cucharadita de aceite de oliva
Ajo finamente picado

Saltear en el aceite de oliva el ajo, los champiñones y las espinacas, mezclar con el Puré de Papa McCain recién preparado y servir enseguida.





Platos Principales

Nuestro objetivo: un comensal satisfecho, que al finalizar su plato tenga la sensación que comió la porción adecuada de un menú creado a su medida.

La creatividad al mezclar los sabores e ingredientes son la clave para garantizar el éxito y superar las expectativas del cliente.

Catálogo

de Soluciones



TU ÉXITO, NUESTRAS SOLUCIONES

Arroz Cubano

4 porciones

Ingredientes

500g de Arvejas y Zanahorias McCain

200g de carne de cadera

200g de pollo cortado en trozos

½ taza de arroz (Grano corto)

1 pimentón mediano

2 cebollas cabezona grande picada

4 dientes de ajos picados

5 tazas consomé pollo

Salsa soya, sal, pimienta y hojas de laurel al gusto

Preparación

En una olla con aceite caliente sofreír durante 7 minutos el pollo, la cadera, la cebolla, los ajos, la pimienta y las hojas de laurel, agregar la salsa soya, el pimentón y el consomé.

Al hervir incorporar el arroz y mezclar ocasionalmente cuidando que no se seque, preparar las Arvejas y Zanahorias McCain según las instrucciones del empaque, añadir los vegetales al arroz ya cocinado, salpimentar y servir caliente.





TEJEMOS NUESTRAS SOLUCIONES

Cazuela de Fríjol

4 porciones

Ingredientes

- 1 taza de Maíz en Grano McCain
- 2 tazas (200g) de frijoles preparados
- 1 taza de arroz blanco
- 1 plátano maduro picado en cuadros y freído
- 1 aguacate maduro picado en cuadros
- 4 huevos
- 2 tazas de carne molida
- 4 chorizos
- ½ libra de chicharrones de cerdo cortados en cuadros

En una sartén con aceite cocinar la carne molida con los chorizos cortados en rodajas, aparte freír los chicharrones.

Cocinar el maíz según las instrucciones de preparación del empaque y el arroz de forma tradicional.

Para armar poner capas en el siguiente orden: arroz, plátano, mezcla de carne y chorizo, frijoles, maíz, aguacate, finalizar con un huevo frito y decorar con el chicharrón.



Encocado de Camarón

1 porción

Ingredientes:

- 5 Croquetas de Yuca Jumbo McCain
- 80g de camarones crudos
- 20g de mantequilla
- 30g de cebolla cabezona blanca picada
- 5g de ajo
- 30g de fécula de maíz
- 6g de jengibre rallado
- 80ml de leche de coco
- 15g de curry en polvo
- 8g de cilantro picado
- Sal y pimienta al gusto

En una sartén añadir la mantequilla, la cebolla, ajo, el jengibre y los camarones, cocinar de 2 a 3 minutos. Añadir la fécula de maíz y revolver. Incorporar la leche de coco poco a poco hasta que espese, luego el curry y cilantro. Servir caliente con las Croquetas de Yuca Jumbo McCain preparadas según las instrucciones del empaque, bañar las Croquetas de Yuca Jumbo McCain con la salsa de camarones.



Molde de Puré de Papa McCain

4 porciones

Ingredientes

2 tazas de Puré de Papa McCain preparado según las instrucciones del empaque.

1 ½ tazas de pollo cocinado y cortado en cubos

1 taza de champiñones en láminas

1 cucharada de ajo picado

½ cebolla cabezona picada

4 tomates rojos picados en cuadros

1 rama de cebolla puerro

½ taza de crema de leche

En una sartén sofreír el ajo y la cebolla, agregar el pollo, el tomate, la cebolla y la crema de leche y cocinar por 5 minutos.

En un molde para hornear engrasado, poner una capa del Puré de Papa, una capa de la mezcla anterior y finalizar con una capa de Puré de Papa, hornear hasta que esté dorado.



Casquitos de Papa McCain en Omelette

2 porciones

Ingredientes

- 150g de Casquitos de Papa McCain
- 30g de jamón
- ½ taza de cebolla larga picada
- 3 huevos
- 2 cucharadas de crema de leche
- 3 cucharadas de leche
- Sal y pimienta al gusto

En una sartén con aceite dorar la cebolla por unos minutos, agregar los huevos, cuando comiencen a cuajar adicionar los Casquitos de Papa McCain previamente preparados, revolver suavemente hasta integrar todos los ingredientes, cocinar hasta el punto deseado, espolvorear al jamón cortado y servir.



Bistec a Caballo con Casquitos de Papa McCain

1 porción

Ingredientes:

100g de Casquitos de Papa McCain
¼ de libra de carne de res adobada al gusto
Cebolla cabezona y tomate chonto al gusto
Sal y pimienta al gusto
2 huevos

La tradicional carne en bistec acompañada con Casquitos de Papa McCain es un plus en el menú, un desayuno completo que a los comensales les encanta.



Lomo Saltado

1 porción

Ingredientes

- 120g de Papas a la Francesa McCain corte 9x9
- 100g de lomo de res cortado en tiras
- ½ pimentón rojo cortado en julianas
- ½ cebolla cabezona cortada en cascos gruesos
- Ají amarillo al gusto
- Sal y pimienta al gusto

En una sartén o wok con aceite sellar el lomo, retirar y reservar, en la misma sartén saltear la cebolla, el pimentón y el ají amarillo hasta lograr la textura deseada.

Mezclar con el lomo y con las Papas a la Francesa McCain recién preparadas, salpimentar y servir.



Pastel de Papas a la Francesa McCain

4 porciones

Ingredientes

- 350g de Papas a la Francesa McCain 13x13
- 500g de carne molida
- 1 taza de salsa boloñesa
- 250g de queso mozzarella rallado
- ½ taza de queso parmesano

En una sartén sofreír la carne molida por 5 minutos, mezclar con la salsa boloñesa, cocinar por 5 minutos más y reservar.

En una refractaria para horno engrasada, poner una capa con la mitad de las papas a la francesa McCain previamente preparadas, una capa de la mezcla anterior, finalizar con una capa de las Papas a la Francesa restantes, adicionar los quesos y llevar al horno hasta gratinar.





Menú Infantil

Un menú con opciones para los niños, es un menú completo.

Al momento de pensar en los más pequeños es importante una comida balanceada que incluya proteína, verdura, fruta y las deliciosas Smiles de McCain.

Catálogo

de Soluciones

Brochetas Divertidas

1 porción

Ingredientes:

6 albóndigas pequeñas preparadas al gusto
4 Papas Smiles McCain
Ensalada de repollo y piña

Armar las brochetas con las albóndigas y las Papas Smiles McCain, acompañar con ensalada preparada con repollo en julianas, cuadritos de piña y con aderezo de yogurt natural y miel.



Menú Infantil Pollo Asado

1 porción

Ingredientes

- 5 Papas Smiles McCain
- 1 perrito de pollo asado
- 80g de zanahoria en cubos salteada con 1 cucharadita de crema de leche



Hamburguesa de Res para Niños

1 porción

Ingredientes

60g de carne de res molida
1 cucharadita de salsa bbq



Sándwich de Pollo

1 porción

Ingredientes

- 5 Papas Smiles McCain
- 1 filete de pechuga de 60g asado
- Lechuga al gusto
- Mayonesa
- Pan de hamburguesa
- 1 naranja cortada en cascos
- 1 galleta de chocolate

Armar el sándwich con el pan, el pollo, la chuga y la mayonesa, acompañar con la naranja, las Papas Smiles McCain y la galleta.





Ensaladas

Incluir una ensalada en el menú asegura el aporte de grasas saludables muy favorables para el corazón, así como fibra, vitaminas y minerales. El complemento ideal para el menú, no solo para quienes lleven una dieta, también como una opción saludable para cualquier persona.

Catálogo

de Soluciones

Ensalada de Papa McCain con Coditos

1 porción

Ingredientes

150g de Ensalada de Papa McCain cocinada
100g de coditos de pasta cocinados
1 cucharada de crema de leche
2 cucharadas de mayonesa
½ cucharadita de mostaza
Sal, pimienta y perejil al gusto

Preparación

En un bowl mezclar los ingredientes cuidadosamente
y servir.



Ensalada Gourmet

1 porción

Ingredientes

- 100g de Arveja McCain cocinada
- 100g de salmón ahumado
- Raíces chinas al gusto
- 200g de mezclas de lechugas a elección
- 1 cucharada de queso parmesano
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- ½ cucharada de balsámico

Preparación

Servir como base las lechugas encima poner las raíces, la Arveja McCain y el salmón envuelto en forma de rosa, bañar con el aceite y el balsámico y agregar el queso parmesano.





Picadas y Snacks

Atender las necesidades gastronómicas en momentos de consumo fuera de los convencionales es un plus en el servicio. Temporadas deportivas, tardes de amigos, planes nocturnos son oportunidades para llevar al comensal a vivir nuevas experiencias cuando de comida se trata.

Catálogo

de Soluciones

Tortilla Española

4 porciones

Ingredientes:

500g de Papas a la Francesa McCain 9X9
½ pimentón rojo cortado en tiras
½ pimentón verde cortado en tiras
½ cebolla cabezona morada cortada en julianas
1 diente de ajo picado
6 huevos
2 cucharadas de hojas de tomillo picadas
Sal y pimienta al gusto

En una sartén con aceite saltear los pimentones, la cebolla, el ajo y reservar. Aparte batir los huevos con sal, pimienta y tomillo.

Añadir a la sartén con el salteado las Papas a la Francesa McCain previamente preparadas, los huevos y mezclar con cuidado, tapar y cocinar a fuego bajo hasta que el huevo esté cocinado, voltear y cocinar 2 a 3 minutos más.



Casquitos de Papa McCain con Hogao

4 porciones

Ingredientes:

450g de Casquitos de Papa McCain
1 rama de cebolla larga
½ cebolla cabezona
4 tomates para guiso
½ taza de queso mozzarella rallado
Sal y pimienta al gusto

Preparar el hogao de forma tradicional adicionando al final el queso mozzarella.

Acompañar los Casquitos de Papa McCain recién preparados con el hogao y decorar con queso.



Picada Mediterránea

4 porciones

Ingredientes:

- 600g de Casquitos de Papa McCain
- 1 taza de aceitunas verdes
- 1 taza de aceitunas negras
- 1 taza de tomates cherry cortados en mitades
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Sal y albahaca al gusto

En un molde para horno poner los Casquitos de Papa McCain previamente preparados, adicionar aceite de oliva, sal, albahaca, aceitunas, tomates y mezclar.

Hornear por 6 minutos y servir de inmediato.



Picada Criolla

4 porciones

Ingredientes:

- 600g de Casquitos McCain
- 200g de Anillos de Cebolla McCain
- 1 mazorca cortada en trozos de 3 cm aprox. cocinada
- 250g de costillas de cerdo en trozos preparadas previamente
- 250g de lomo de res cortado en trozos preparadas previamente
- 250g de pollo en trozos preparados previamente

Mezclar los ingredientes con los Casquitos de Papa McCain y los Anillos de Cebolla McCain previamente preparados, acompañar con ají y guacamole.



Papas McCain con Salchicha Parrillera y Cheddar

2 porciones

Ingredientes:

- 160g de Papas a la Francesa McCain 13x13
- 100g de salchicha parrillera
- 100g de queso cheddar fundido
- 1 cucharada de ají molido
- Sal y pimienta al gusto

Trocear la salchicha y saltearla, mezclar con las Papas McCain recién preparadas, cubrir con el queso, adicional el ají y salpimentar.



Casquitos McCain Mexicanísimos

3 porciones

Ingredientes:

- 300g de Casquitos de Papa McCain preparados
- 100g de queso cheddar fundido
- 100g de guacamole
- 50g de pico de gallo
- 100g de frijón refrito
- 1 cucharada de sour cream
- Jalapeños al gusto
- Sal y pimienta al gusto

Sobre los Casquitos McCain poner el queso cheddar, el frijón refrito, el guacamole, el pico de gallo y el sour cream. Adicionar jalapeños al gusto, salpimentar y servir.



Casquitos McCain con Pesto de Rúgula, provolone y ajo

1 porción

Ingredientes

180g de Casquitos de Papa McCain
60g de rúgula
50g de queso provolone rallado
1 diente de ajo picado
Aceite de oliva al gusto
Sal y pimienta al gusto

En una procesadora poner la rúgula, el queso, el ajo, sal y pimienta, hasta formar un puré, integrando los ingredientes durante el proceso con aceite de oliva.

Cubrir con la mezcla anterior los Casquitos de Papa McCain previamente preparados.



Casquitos Sour Cream

2 porciones

Ingredientes

300g de Casquitos de Papa McCain

100g de tocineta picada y freída

½ taza de sour cream

¼ taza de cebollín picado

Sal y paprika al gusto

Preparar los Casquitos de Papa según las instrucciones del empaque, condimentar con sal y paprika.

Servir con el sour cream, la tocineta y el cebollín.



Croquetas de Queso Cheddar y Jalapeños con Vegetales

2 porciones

Ingredientes

6 Croquetas de Queso Cheddar con Jalapeño
2 tallos de brócoli medianos
½ zanahoria cortada en bastones
½ pimentón cortado en julianas
Y hoja de lechuga
¼ taza de salsa ranch



Tabla Argentina

3 porciones

Ingredientes

3 Palitos Mozzarella McCain recién preparados
3 Anillos de Cebolla McCain recién preparados
100g de lomo fino de res cortado en cubos y salteado
50g de chunchullo picado y asado
15g de chorizo cortado en rebanadas y asado
100g de pechuga de pollo cortada en cubos y salteada
100g de mezcla de cebolla morada, pimentón, zucchini
cortados en cubos y asados o salteados

½ taza de chimichurri (mezcla de cebolla blanca, perejil, pimentón, ajo, aceite de oliva, sal, pimienta y vinagre blanco)

Condimentar las carnes antes de prepararlas con los ingredientes de su preferencia.



Picada Colombiana

3 porciones

Ingredientes

270g de Casquitos de Papa McCain recién preparados
100g de lomo de res cortado en cubos y asado
60g de longaniza cortada en rebanadas y asada
60g de chorizo cortado en rebanadas y asado
100g de chicharrón carnudo picado en cubos, cocinado y freído
3 patacones
½ taza de guacamole (mezcla de aguacate macerado con cilantro picado, jugo de limón y sal)

condimentar las carnes antes de prepararlas con los ingredientes de su preferencia.





TRÉXITO NUESTRAS SOLUCIONES

Canasta Mexicana

3 porciones

Ingredientes

- 4 Croquetas de Queso Cheddar con Jalapeños McCain recién preparadas
- 3 Palitos Mozzarella McCain recién preparados
- 1 tortilla de maíz mediana
- 50g de pechuga de pollo cocinada y desmenuzada
- 50g de carne desmechada cocinada
- 100g de carne de cerdo asada y cortada en cubos
- ¼ taza de frijol refrito
- ¼ de taza de sour cream
- ¼ taza de guacamole
- ½ taza de hogao
- Hojas de lechuga

3 quesadillas (tortilla de maíz rellena con queso mozzarella asada).

Servir la tortilla mexicana con carne y pollo, bañar con hogao y servir con los demás ingredientes, acompañar con los frijoles refritos, el guacamole y el sour cream.

Condimentar las carnes antes de prepararlas con los ingredientes de su preferencia.



Picada de Brochetas

3 porciones

Ingredientes

- 6 Croquetas de Queso Cheddar con Jalapeños McCain recién preparadas
- 3 Palitos Mozzarella McCain recién preparados
- 1 rodaja de piña asada

180g de mezcla de vegetales salteados con aceite de oliva, sal y pimienta (champiñón, pimentón, zucchini y cebolla morada)

3 brochetas de lomo de res, pechuga de pollo y pimentón (cada brocheta de 40g de lomo y 40g de pollo)

Condimentar las carnes antes de prepararlas con los ingredientes de su preferencia.





Desayunos

El ritmo de vida actual hace que cada vez mas comensales busquen opciones de desayuno fuera de casa.

Opciones deliciosas que generen experiencias únicas en el comensal son el secreto de hacer ganadora esta estrategia en el negocio.

Catálogo

de Soluciones

Huevos Pochados

1 porcion

Ingredientes:

150g de Casquitos de Papa McCain
2 huevos pochados previamente preparados
6 chorizos coctel asados
Sal y pimienta al gusto

Servir los huevos pochados sobre los Casquitos de Papa McCain preparados previamente.



Desayuno Parrillero

1 porción

Ingredientes:

2 Hashbrown McCain recién preparados (freídos u horneados)

1 huevo frito

2 tajadas de jamón

2 champiñones asados

2 chorizos asados

½ tomate chonto asado u horneado

Sal y pimienta al gusto



Desayuno Típico

1 porción

Ingredientes:

- 150g de Casquitos de Papa McCain
- 2 huevos pericos (con mezcla de cebolla y tomate)
- 2 tajadas de queso mozzarella
- 1 rama de cilantro para decorar



Desayuno Alemán

4 porciones

Ingredientes:

- 3 Hashbrown McCain recién preparados (freídos u horneados)
- 1 huevo frito, condimentar con pimienta roja en hojuelas y sal
- 2 tostadas con mantequilla de ajo
- 3 tomates cherry horneados
- 1 salchicha alemana



Desayuno Americano

4 porciones

Ingredientes:

3 Hashbrown McCain recién preparados (freídos u
horneados)

1 huevo frito

2 tiras de tocineta asada

Fruta



Fritatta

1 porción

Ingredientes:

- 150g de Casquitos de Papa McCain
- 50g de tocineta o jamón serrano asado y picado
- 30g de queso cheddar fundido
- 1 huevo frito

A los Casquitos de Papa McCain recién preparados añadir la tocineta y el queso, servir acompañado con el huevo frito.



Sándwich de Hashbrown McCain

1 porción

Ingredientes:

2 Hashbrown McCain recién preparados (freídos u horneados)

1 huevo frito

1 hoja de lechuga

1 tajada de queso mozzarella

1 rodaja de tomate

1 rodaja de pepino cohombro

Pan para sándwich



