



# LAS RECETAS CON CALDO DE **NUESTRAS** **CLIENTAS**





¿De dónde mejor vamos a sacar las recetas que de las personas que utilizáis nuestros productos para cocinar? Esa premisa fue el punto de partida de nuestro concurso que por fin culmina:

**“Mi receta con caldo”.**

Las que te presentamos en este librito son solo diez de las muchas que nos habéis hecho llegar. ¡Lástima no poder incluir todas! Pero nos ha enriquecido tanto esta experiencia, que seguiremos llevando a cabo concursos de este tipo en las maravillosas tiendas de Pollos Planes, así que te emplazamos a participar en el siguiente.

Mil gracias a todos los participantes por prestarnos vuestro saber culinario, vuestro tiempo y vuestro cariño.

*Aldelís*





**ALBÓNDIGAS DE POLLO CON SALSA**

Dolores García Pascual

---

**6**

**POLLO A LA SIDRA**

María Medina Villena

---

**8**

**JAMONCITOS DE POLLO A LA CERVEZA**

Rosi Expósito Sánchez

---

**10**

**ROSSEJAT AMB CRUIXENT**

Ana Belén Terol Aleixandre

---

**12**

**LENTEJAS CON COSTILLAS**

Carmen Aja Rubio

---

**14**

**POTAJE DE GARBANZOS**

Amparo Ferrer Matoses

---

**16**

**GAZPACHO MANCHEGO**

Clara Navarro Sirera

---

**18**

**PECHUGAS RELLENAS**

M<sup>a</sup> Isabel Romaguera Vidal

---

**20**

**PICANTE DE POLLO**

Natalia María Catter Figari

---

**22**

**RISOTTO DE QUESO**

Alejandro Carrasco Poves

---

**24**

# Dolores

## GARCÍA PASCUAL

¿A quién no se le ilumina la cara ante un humeante y generoso plato de albóndigas? Esto mismo debió pensar Dolores cuando nos hizo llegar su propuesta. Necesitas cuatro ingredientes sencillos y menos de media hora para hacerla realidad.

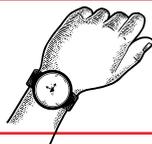


## ALBÓNDIGAS DE POLLO

CON SALSA



4 raciones



20 minutos

### INGREDIENTES

Caldo de pollo Aldelís

1/2k de albóndigas de Pollos  
Planes

1 cucharada de harina

Aceite de oliva virgen extra



En una sartén grande echamos unas tres cucharadas de aceite y freímos las albóndigas a fuego medio. Cuando estén doraditas, las retiramos. En esa misma sartén, ponemos una cucharada de harina y removemos bien, con cuidado de que no se quemé. Cuando esté finalmente dorada, agregamos el caldo sin parar de dar vueltas, que se integre todo bien. Cuando hierva, incorporamos las albóndigas previamente fritas. Cocinamos 10 minutos para que se integren los sabores. Hay que tener en cuenta que la salsa será más o menos espesa en función de la cantidad de harina que queramos añadir. Para disfrutar esta salsa, una guarnición de arroz hervido o una patata asada, quedaría genial.



# María

## MEDINA VILLENA

¿Eres de los que les encanta la sidra pero solo la toman muy de vez en cuando? Pues María te va a convencer de lo inmensamente versátil que es esta bebida, además de estar tan rica. Toma nota y ponte manos a la obra, te va a encantar esta receta.



## POLLO A LA SIDRA



**4** raciones



**35** minutos

### INGREDIENTES

1 taza de caldo de pollo  
Aldelís

1 pollo troceado

1 lata o botellín de sidra

1 cabeza de ajos

Laurel

1 cucharada de sal



Sazonamos el pollo por todos los lados y lo incorporamos a una sartén grande o cazuela a la que hemos puesto aceite previamente. Una vez sofrito, lo dejamos apartado. En el mismo recipiente, sofreímos los ajos sin pelar (podemos machacarlos antes con el mango del cuchillo). Cuando estén doraditos, los dejamos apartados junto con el pollo. Ahora en el mismo aceite añadimos la harina y removemos bien. Cuando por fin esté dorada será el momento de añadir el pollo, los ajos, la sidra y el caldo. Dejamos chup chup a fuego medio durante 20 minutos... y tendremos un delicioso pollo a la sidra, ¡listo para disfrutar!



# Rosi

## EXPÓSITO SÁNCHEZ

Un guiso siempre es buena idea: se guarda en perfectas condiciones -si no mejor- de un día para otro, congela perfectamente y esta literalmente...¡para mojar pan! Sigue los pasos de la receta de Rosi para darte un homenaje como Dios manda.

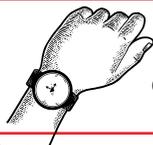


## JAMONCITOS DE POLLO

A LA CERVEZA



4 raciones



90 minutos

### INGREDIENTES

2 vasos de caldo de Pollos  
Aldelís

10 jamoncitos de pollo

4 zanahorias, 2 tomates

½ guindilla

2 cucharadas de harina

2 hojas de laurel

Aceite de oliva, sal

Ajos, 1 cebolla



Primero, enharinamos los jamoncitos de pollo levemente y los reservamos. Pelamos unos cuantos dientes de ajo. En una cazuela o sartén bien grande, echamos un chorro de aceite generoso y doramos los ajos a fuego bajito. Añadimos entonces los jamoncitos de pollo y sofreímos todo. Cuando esté bien dorado, sacamos el pollo del recipiente y lo dejamos apartado.

Toca el turno de preparar el sofrito. Para esto, añadimos al recipiente que estemos utilizando todas las verduras troceadas: la cebolla, la zanahoria y los tomates en este orden. A estas alturas, la cocina huele a gloria ya :) Cuando las verduras estén blanditas, añadimos la cerveza y el caldo de pollo. Dejamos el guiso haciendo chup chup 15 minutos a fuego medio con la tapa levantada. Una vez pasado ese tiempo, añadimos los jamoncitos y cocinamos otros 15 minutos con la tapa cerrada, bajando un poco el fuego. ¡Delicioso!



# Ana Belén

## TEROL ALEIXANDRE

La receta de Ana Belén está a medio camino entre un arroz al horno y un arroz con pollo. Es un arroz con pollo al horno... que tiene un aroma irresistible y un sabor delicioso. Sin duda, Esta propuesta no podía faltar en nuestra selección.

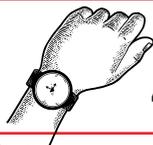


## ROSSEJAT AMB CRUIXENT

DE POLLASTRE



4 raciones



40 minutos

### INGREDIENTES

Caldo de pollo Aldelís

8 muslitos de pollo

Patatas

Ajos

Arroz

Aceite de oliva virgen extra

Sal



Elegimos una sartén grande, y sofreímos en ella los muslitos de pollo previamente sazonados. Los apartamos fuera de la sartén. En el mismo aceite, añadimos unos ajos levemente machacados y las patatas cortadas en láminas, añadimos sal también y removemos delicadamente para que no se rompan; tienen que dorarse un poquito sin llegar a estar fritas. Pre calentamos el horno a 180°C.

En un recipiente apto para horno, se vierte una taza de arroz por comensal, se añade un chorrito de aceite y se remueve. A esto se le añade el doble de caldo que de arroz por persona. Sobre esto, vamos colocando cuidadosamente los muslitos, las patatas y los ajos. Ahora introducimos el recipiente en el horno, y lo tenemos a la misma temperatura durante 25 minutos. Serviremos calentito.





# Carmen

## AJA RUBIO

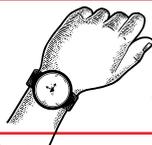
Un buen estofado de lentejas es la quinta esencia del concepto confort food: platos caseros de toda la vida elaborados con productos de calidad. Con la receta de Carmen, sin duda hemos revisitado la cocina de siempre... ¡que vivan los clásicos!



## LENTEJAS CON COSTILLAS



9 raciones



60 minutos

### INGREDIENTES

Caldo de pollo Aldelís

600g de lentejas

Chorizo y morcilla ibéricos

½ kg de costilla de cerdo

1 cebolla y 1 ajo picados

3 tomates pera

Medio pimiento verde

Ñora molida, una cucharada



Lo primero que tenemos que hacer lavar las lentejas. Bastará con ponerlas bajo el grifo en un colador y agitarlas un poco. Después pondremos en remojo las lentejas para ablandarlas y activarlas. Deberán estar en agua fría alrededor de 12 horas y después, a lavar bajo el grifo otra vez y ya están listas para cocinar.

Para ello, seleccionamos una olla profunda en la que colocaremos las lentejas. Añadimos el caldo para que queden cubiertas dos dedos, una cucharadita de sal y una hoja de laurel, y dejamos hervir 30 minutos (que no estén hechas del todo).

Mientras tanto, haremos un sofrito con la cabolla picada, los tomates, el pimiento y las carnes. Pasados los 30 minutos mencionados anteriormente, echamos todo este sofrito con la ñora molida a las lentejas, y dejamos cocer a fuego bajo otros 20 minutos con la tapa puesta.



# Amparo

## FERRER MATOSES

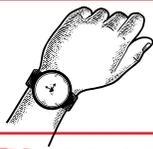
La comida rápida no son pizzas y perritos calientes (que nos encantan, que quede claro). Comida rápida también es la receta de potaje de garbanzos de Amparo, que se tiene lista en menos de media hora y es completa, contundente y deliciosa.



## POTAJE DE GARBANZOS



**2-3** raciones



**20-25** minutos

### INGREDIENTES

Caldo de pollo Aldelís

1 cebolla

1 bote de garbanzos cocidos

50g de espinacas o acelgas

2 huevos

Aceite de oliva virgen extra

Sal

Ajo (opcional)



En primer lugar, tenemos que asustar las espinacas o las acelgas en agua: una cocción a fuego vivo de 3 u 8 minutos respectivamente en agua con sal, será más que suficiente. Las escurrimos y las reservamos.

Picamos la cebolla en trocitos y la incorporamos a una cacerola con dos cucharadas de aceite caliente. Cuando esté transparente, añadimos los garbanzos (antes los hemos lavado debajo del grifo). Damos unas cuantas vueltas y añadimos a esto dos dientes de ajo laminados y la verdura que hayamos elegido (espinacas o acelgas).

Ahora, aportaremos al guiso el caldo de pollo y mezclaremos muy bien. Dejamos chup chup durante 15 minutos. Pasado ese tiempo, apagamos el fuego, añadiremos huevos duros troceados y mezclaremos todo bien. Lo dejamos en reposo unos minutos antes de servir y tendremos un plato sabroso y completo en un periquete.



# Clara

## NAVARRO SIRERA

Una de las joyas no tan comunes de la gastronomía española es el gazpacho manchego. Las tortas cenceñas son esos trocitos de pan ácimo que se añaden al guiso para espesar la salsa. Sigue los pasos de Clara y hazte manchega por un día.



## GAZPACHO MANCHEGO



**4-6**  
raciones



**40** minutos

### INGREDIENTES

½ kg de pollo

¼ kg de conejo

1 cebolla

1 tomate

Caldo de pollo Aldelís

Gazpacho manchego o (tortas cenceñas)

Ajo, pimentón y sal



Cogemos una olla grande y echamos un chorro de aceite generoso. Salpimentamos la carne por todos los lados y los rehogamos al fuego. En unos 5 minutos estará doradita, sácala y déjala aparte reservada.

Ahora, picamos finamente el ajo, la cebolla y el tomate e incorporamos esta mezcla a la olla de antes a fuego medio. Hay que sofreír despacito y espolvorear el pimentón generosamente. Uhhmm, ¡qué bien huele! Ahora es momento de volver a introducir los trozos de carne y verter el caldo de pollo. Llevamos el guiso a ebullición y tras esto, bajamos el fuego para que se cocine lentamente durante 30 minutos. Después llegan las cenceñas, las tenemos que incorporar y dar vueltas con cuidado pero que queden todas impregnadas. Apartamos la olla del fuego y dejamos reposar 10 minutos antes de servir.



# M<sup>a</sup> Isabel

## ROMAGUERA VIDAL

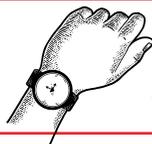
¿Se ha vuelto la piña posiblemente el ingrediente más controvertido de la gastronomía? En la pizza... lo podemos discutir. Pero en la receta de M<sup>a</sup> Isabel... aporta un toque de jugosidad que funciona perfecto con estas apetitosas pechugas rellenas.



## PECHUGAS RELLENAS



**1** pechuga/  
persona



**60** minutos

### INGREDIENTES

1 vaso de caldo Aldelís

Pechugas

Jamón york

1 bote de piña

Queso, 1 cebolla

Romero

Sal, pimienta, aceite

Harina



Picamos la cebolla y la sofreímos en la sartén, con un toque de romero, para aromatizar. Cuando esté ya transparente, la apartamos, pero mantenemos el aceite restante en la sartén.

Por otro lado, abrimos las pechugas por la mitad y las salpimentamos. Colocamos dentro el jamón y el queso a modo de librito y las cerramos (con un palillo quedarán bien fijadas). Con cuidado de que no se abran, las enharinamos y las sellamos en el aceite donde hemos hecho la cebolla.

Cogemos una fuente para horno y colocamos la cebolla de base y sobre esta, las pechugas rellenas y selladas. Por encima de las pechugas vamos poniendo las rodajas de piña en trocitos. Regamos la base con una taza de caldo de pollo, y horneamos hasta que la piña se dore (unos 15 minutos). ¡Bon profit!



# Natalia María

## CATTER FIGARI

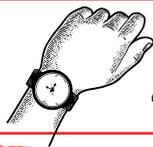
Es sabido que el pollo es uno de los productos más versátiles de la gastronomía: lo preparamos de mil maneras y siempre está rico. El picante de pollo de Natalia María nos pone en la pista de una elaboración muy distinta a las habituales. ¿Te animas a probarla?



## PICANTE DE POLLO



**3** raciones



**40** minutos

### INGREDIENTES

1 pechuga de pollo cocida en caldo Aldelís

1 vaso más de caldo Aldelís

3 rebanadas de pan de molde

Chile picante o sriracha

1 cebolla, cúrcuma

Huevo y patatas cocidas

Nueces de pecán (para decorar)



Comenzamos desmenuzando el pollo cocido en caldo con la ayuda de un cuchillo y lo retiramos para utilizarlo después. Picamos la cebolla muy fina y la pochamos en una sartén con aceite. Agregamos uno de los dos picantes al gusto, en la medida que deseemos. Remojamos el pan de molde en caldo de pollo y lo batimos. Agregamos esta mezcla al sofrito de cebolla, manteniendo en la sartén unos 5 minutos más para que se mezcle bien. Añadimos cúrcuma y sal al gusto. Finalmente, añadimos a esta mezcla el pollo desmenuzado que teníamos reservado desde el inicio. Habremos de tener patatas y huevos cocidos chafados preparados, para añadir al conjunto de todo. Servimos decorando con nueces de pecán por encima.



# ALEJANDRO CARRASCO POVES

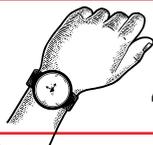
Si es que es pura lógica: cuando juntas un montón de productos riquísimos, el resultado no puede salir mal. Esta es la propuesta de Alejandro, que le tiene cogido el punto a este succulento risotto. Ya sabes, se trata de remover, remover, remover...



## RISOTTO DE QUESO



**3** raciones



**40** minutos

### INGREDIENTES

**Caldo de pollo Adelís**

**170g de arroz**

**1 diente de ajo**

**1 hoja de laurel**

**Mantequilla**

**Medio vasito de vino blanco**

**Queso**

**1 cebolla**



Sin encender el fuego, colocamos en una olla un buen trozo de mantequilla, la hoja de laurel, un ajo a trocitos. Ponemos también la cebolla cortada en trocitos, una pizca de sal y encendemos el fuego al mínimo. Ponemos el arroz con un chorro de aceite de oliva. Cocinamos a fuego mínimo hasta que la cebolla y el arroz estén transparentes. Después, vertemos un buen chorro de vino blanco y removemos a fuego medio hasta que se evapore el vino.

Echamos el mejor caldo de pollo (de Adelís) tibio poco a poco, sin parar de remover y a fuego bajo. A medida que se va secando el arroz, echamos otro poco de caldo, ¡tenemos que estar pendientes!

Cuando esté listo y fuera del fuego, añadimos un buen trozo de mantequilla y removemos; añadimos queso rallado y seguimos removiendo.

Terminamos el risotto con un poco de pimienta, aceite de oliva y más queso.







*Aldelis*