



## COMERCIAL E INDUSTRIAL RIO VERDE LTDA.

ITALIA 1990 FONO/FAX 65-351569

www.salmonrioverde.cl rioverde@entelchile.net

PUERTO MONTT-CHILE

### RECETAS RECOMENDADAS PARA LA PREPARACION DE PLATOS O ENTREMESSES UTILIZANDO PRODUCTOS ‘ RIO VERDE ‘.

#### **Hamburguesas de Salmón RIO VERDE**

- Hamburguesa Frita : calentar el aceite para freír y una vez bien caliente, agregar la hamburguesa RIO VERDE sin descongelar; freír la hamburguesa hasta que esté un poco tostada; voltear el producto de manera de cocerla por ambas caras. La cantidad de aceite a utilizar es tal, que no cubra la Hamburguesa. Condimentar antes de servir.
- Hamburguesa Apanada : rebozar sin descongelar con una base para apanar, siguiendo las instrucciones del fabricante de dicha base; freír de acuerdo al punto anterior.
- Hunan (chino) : Ya que la hamburguesa RIO VERDE es 100% carne de Salmón, se prepara este entremés a partir de la carne descongelada. Mezclar la carne de un sachet de hamburguesas ( 300 grs. ), con un huevo entero, dos cucharadas soperas de harina, una cucharadita de sal, dos cucharaditas de jugo de limón y un ají picado en pequeños trozos ( opcional ). Mezclar bien y hacer bolitas de pescado. Rebozar con harina y freír en aceite bien caliente, hasta que quede totalmente dorado tostado en la superficie. Servir caliente con mondadientes.
- Cebiche de Salmón :  
Ingredientes : 2 sachets de hamburguesas ( 600 grs. ), previamente descongeladas; 1 taza de jugo de limón; 1 ají verde picado; 2 cebollas pequeñas picadas en tiritas; 2 cucharadas de cilantro picado; 1 diente de ajo molido (optativo); sal, pimienta y gotas de aceite de oliva ( optativo ), al gusto.  
Preparación : colocar el pescado en un recipiente de vidrio ( nunca de metal ), con un poco de jugo de limón y mientras revuelve, vaya agregando el resto del jugo. Deje reposar durante 2 horas.  
Sazone el pescado con sal, pimienta y aceite de oliva; incorpore el ají, el ajo y mezcle.  
Espolvoree el cilantro y acomode encima las cebollas picadas, puede servir adornando el plato con hojas de lechuga.

### **Filete de Salmón Ahumado RIO VERDE**

Este producto tiene una variedad de preparaciones; la más simple es el consumo directo. Troce el filete en porciones antes de descongelar; si prefiere saque la piel, siempre sin descongelar y coloque al horno hasta que el producto esté caliente (aproximadamente 10 minutos). Sirva acompañado con papas cocidas o puré.

- Pizza Chilota de Salmón Ahumado : La preparación es sencilla. Antes de descongelar el producto, se saca la piel del filete; se descongela parcialmente y se coloca en una fuente de vidrio resistente al calor. La preparación consiste en reemplazar la masa de pizza que normalmente se utiliza, por salmón. Se agregan todos los ingredientes de una pizza es decir, tomate, salsa de tomates, choricillos, champiñones, queso, orégano y otros que se tengan a mano. Una vez armada la pizza, se coloca en horno caliente hasta que el queso esté derretido.

### **Paila Marina RIO VERDE**

Este producto es apto para preparar platos calientes, como sopas marineras.

- Sopa Marinera : 4 personas  
Ingredientes : ½ cebolla picada fina, 2 cucharada de aceite, 1 cubito de caldo tipo Maggi, ½ taza de vino blanco, 1 bolsa de Paila marina " Río Verde " (500 g) ,1 cucharada de cilantro picado, 1 ají picado (opcional).  
Preparación : Fría la cebolla y agregue el cubito desmenuzado de caldo, el vino y el ají, cocine un par de minutos. Agregue 1 litro de agua de agua caliente y agregue los mariscos congelados. Sal y pimienta a gusto. Cocine por 10 minutos. Sirva espolvoreando el cilantro en el plato.
- Cocimiento de Mariscos :  
Ingredientes para 4 personas : ½ cebolla picada a fina, 4 porciones de pollo, 4 longanizas rebanadas, 4 porciones de costillar o carne de cerdo (preferentemente ahumada), 2 cubitos de caldo tipo Maggi, 2 tazas de vino blanco, 1 bolsa de Paila marina " Río Verde " (500 g) , 1 ají picado (opcional), sal, pimienta entera y laurel.  
Preparación : colocar en una olla (ojalá de greda), la cebolla, los cubitos de caldo, el cerdo, las longanizas y el pollo. Agregue el vino, el ají, sal, pimienta entera y laurel a gusto y cocine a fuego lento por 30 minutos. Agregue 1 litro de agua de agua caliente y agregue los mariscos congelados. Cocine a fuego lento por 30 minutos, revolviendo de vez en cuando.  
Servir bien caliente y por separado el caldo. Acompañar con papas Cocidas.

### **Surtido de Mariscos RIO VERDE**

Este producto se puede consumir directamente. Para esto vacíe el contenido de la bolsa en agua hirviendo, cocine por 5 minutos o hasta que el producto esté totalmente descongelado, escurra y prepare entradas a su gusto. Otra alternativa es preparar guisos, como el arroz con mariscos.

### **Láminas de Salmón Ahumado RIO VERDE**

#### **Rollitos de Salmón con queso** :

Ingredientes para 4 personas: 200 Gr. de Láminas de Salmón Ahumado " Río Verde ", 250 grs. de queso, 1 cebolla, perejil, 2 cucharaditas de Mostaza , 2 cucharaditas de aceite, vinagre y sal a gusto.

Preparación : descongelar las láminas de salmón ahumado; en un procesador de alimentos o juguera, mezclar todos los demás ingredientes hasta obtener una pasta consistente. Rellenar las láminas y enrollar. Distribuir los rollitos en cada plato y decorar con trozos de lechuga y medallones de zanahorias.

### **Salmón Ahumado RIO VERDE en frasco**

Este producto es uno de los más versátiles en cuanto a la preparación de diferentes platos y entremeses, incluso en su consumo directo, posterior al drenado del aceite. Es útil para preparar entradas, acompañado con hortalizas, rellenos de Tomates, Paltas, etc. Sólo la imaginación es el límite.

**Entremeses** : Existen dos platos de cóctel que son los más utilizados: bocados a partir del producto previamente drenado y preparación de pastas antes de confeccionar el bocadillo.

- Preparación directa: desmenuzar el producto drenado y colocarlo en galletas o pan de cóctel. Otra alternativa es rellenar con el producto desmenuzado el pan de hoja de petit-bouché, seguido de un calentamiento al horno.
- Pasta de Salmón Ahumado: mezclar manualmente o en un procesador de alimentos el contenido del frasco previamente drenado ( 300 grs. ), con 100 grs de mayonesa. Mezclar hasta que la pasta se haya formado y preparar los bocadillos de acuerdo al punto anterior.

Para mayor información escríbanos a [info@salmonrioverde.cl](mailto:info@salmonrioverde.cl) o visite nuestro sitio web: [www.salmonrioverde.cl](http://www.salmonrioverde.cl) .-