

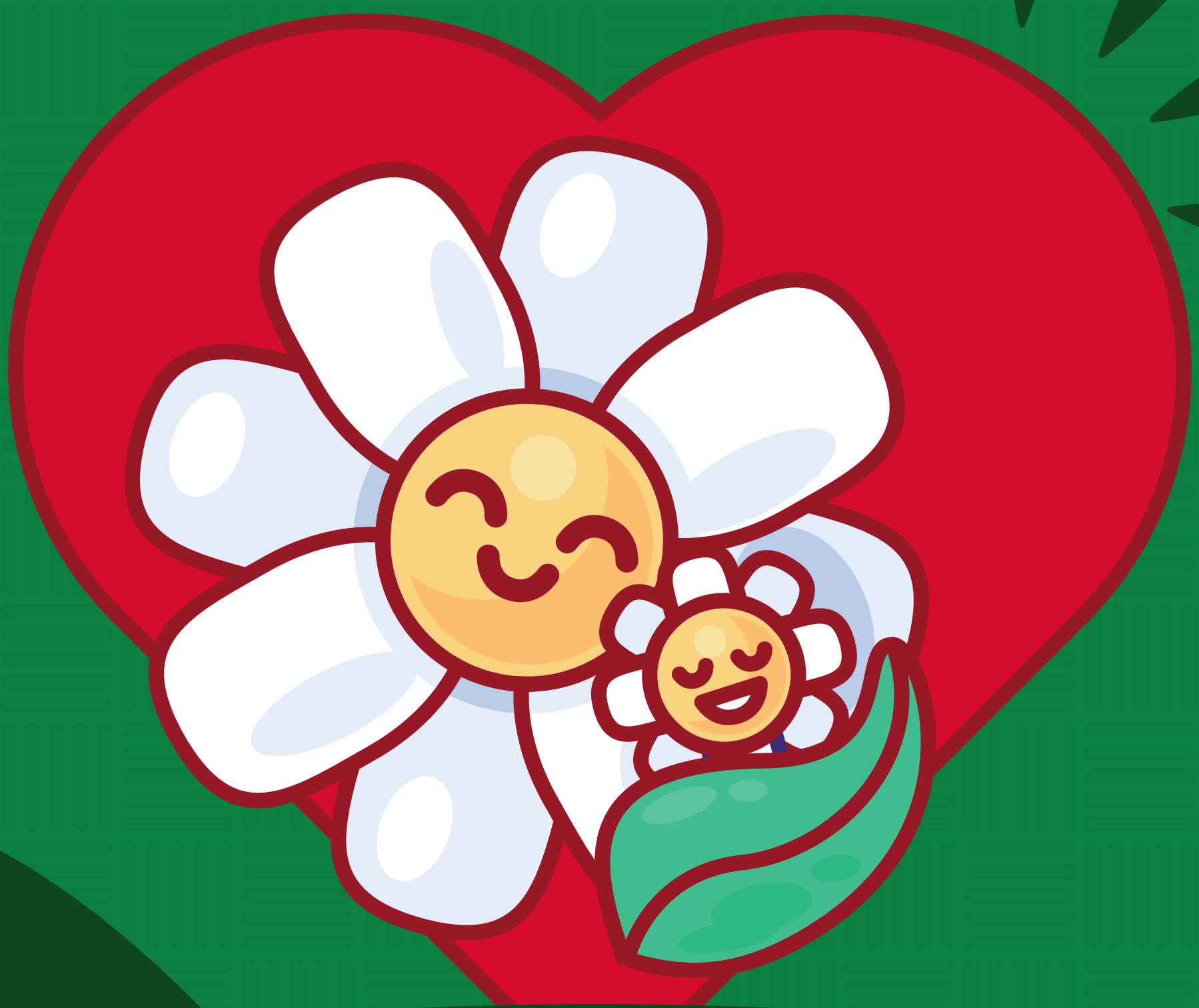


CUNIT®

El Sabor Preferido



que mamá
vea la huella que ha dejado



RECETARIO



**DESAYUNO PARA 8
POR MENOS DE \$20.000**



TORTILLAS CON JAMONADA CUNIT



DALE MÁS SABOR AL DESAYUNO PARA QUE MAMÁ VEA LA HUELLA QUE HA DEJADO CON LA JAMONADA CUNIT. **SABOR ÚNICO QUE RINDE EN CADA COMIDA.**

INGREDIENTES

- 6 tajadas de Jamonada
- 6 tortillas de harina
- 4 huevos
- 4 cdas. de tomate rojo picado
- 4 cdas. de cebolla blanca picada
- 6 cdas. de queso rallado
- Sal y pimienta al gusto
- Aceite

PREPARACIÓN

1. Bate los huevos.
2. Calienta en una sartén un poco de aceite y pon a sofreír la cebolla y el tomate.
3. Agrega los huevos, el queso y la Jamonada, y encima pon la tortilla de harina y cocina por 3 minutos.
4. Da la vuelta y dobla a la mitad.
5. Repite el proceso y porciona en 4 cada tortilla.



**ALMUERZO PARA 8
POR MENOS DE \$30.000**



LASAÑA DE SALCHICHA MANGUERA CUNIT CON PLÁTANO MADURO



QUE MAMÁ VEA LA HUELLA QUE HA DEJADO
MIENTRAS COMPARTEN EN FAMILIA EL DELICIOSO
SABOR DE LA SALCHICHA MANGUERA CUNIT
CON ESTA RECETA FÁCIL Y ECONÓMICA.

INGREDIENTES

- 16 Salchichas Manguera picadas
- 4 plátanos maduros en tajadas largas previamente fritas
- ½ de cebolla
- ½ de pimentón
- 6 cucharadas de pasta y salsa de tomate
- 2 taza de queso mozzarella rallado

PREPARACIÓN

1. Sofríe en una sartén la cebolla y el pimentón.
2. Agrega las Salchichas picadas, sal, pimienta, salsa y pasta de tomate al gusto.
3. Cocina con un poco de agua por unos minutos.
4. Para armarla, pon en una sartén: 1 capa de tajada, luego una de Salchicha con guiso y queso.
5. Repite una vez más y finaliza con una capa de queso adicional.
6. Cocina hasta que el queso se derrita.
7. Sirve y disfruta en familia.



CENA PARA 8
POR MENOS DE \$30.000



PAPAS QUESUDAS CON SALCHICHÓN CUNIT



EL SALCHICHÓN CUNIT TE OFRECE UN GRAN SABOR Y RENDIMIENTO QUE SE ADAPTA A TU BOLSILLO, PARA QUE PREPARES UNA DELICIOSA CENA Y QUE MAMA VEA LA HUELLA QUE HA DEJADO.

INGREDIENTES

- 5 tazas de papas peladas y cocidas en cubos
- 32 tajadas de Salchichón picado
- 2 taza de tomate picado
- 2 taza de cebolla picada
- 2 ajo picado
- 2 taza de queso mozzarella
- Cilantro
- Sal y pimienta al gusto
- Aceite

PREPARACIÓN

1. Pica el Salchichón en cubos.
2. Calienta aceite en una sartén y dora las papas uno minutos.
3. Agrega sal y pimienta al gusto.
4. Añade el ajo, la cebolla y el tomate y cocina por tres minutos.
5. Adiciona el Salchichón picado y cocina por tres minutos más.
6. Finaliza poniendo queso parmesano, tapa y cocina a fuego lento por dos minutos.
7. Esparce perejil picado al gusto.



SNACK PARA 8
POR MENOS DE \$20.000



SÁNDUCHES CON CERVECERO CUNIT



APROVECHA AL MÁXIMO EL DÍA DE LA MADRE
Y TU PRESUPUESTO PARA QUE MAMÁ VEA LA
HUELLA QUE HA DEJADO ES SUS SERES AMADOS.

INGREDIENTES

- 16 tajadas de Cervecero
- 8 panes tajados
- 4 tajadas de queso mozzarella o amarillo
- 2 cucharada de mayonesa
- Harina
- Miga de pan
- Aceite para freír
- 2 huevos

PREPARACIÓN

1. Con la ayuda de un rodillo o botella, aplana las tajadas de pan.
2. Unta mayonesa en cada pan.
3. Agrega queso y cuatro tajadas de Cervecero.
4. Bate los huevos.
5. Pasa los sánduches por la harina, el huevo batido y la miga de pan.
6. Fríe en aceite caliente y disfruta.

