



Mejor, imposible.



Consume productos Alpina junto a una alimentación balanceada y ejercicio físico. Imágenes de referencia.



TIPO DE PREPARACIONES

PALITOS CRUJIENTES MOZARELLA ALPINA

INGREDIENTES

- 250 g de Queso Mozzarella Alpina
- 1 huevo batido
- 1 taza de miga de pan o panko
- ½ taza de harina de trigo
- Salsa napolitana, BBQ o miel mostaza para acompañar

PREPARACIÓN

1. Corta el Queso Mozzarella Alpina en bastones gruesos y uniformes.
2. Pasa cada bastón por harina, asegurándote de cubrir toda la superficie.
3. Sumérgelos en huevo batido y luego cúbrelos completamente con miga de pan o panko.
4. Para obtener una textura más crocante, repite el proceso de huevo y miga de pan una segunda vez.
5. Lleva los palitos al congelador durante 20 minutos para ayudar a mantener su forma durante la cocción.
6. Cocina en air fryer a 190 °C durante 6 a 8 minutos o hasta que estén dorados. También puedes freírlos en aceite caliente hasta obtener un acabado crujiente y dorado.
7. Sirve inmediatamente acompañados de tu salsa favorita y disfruta el queso fundido en su punto perfecto.



TIPO DE PREPARACIONES

QUESADILLAS GRATINADAS CON MOZARELLA

INGREDIENTES

- 4 tortillas de trigo o maíz
- 200 g de Queso Mozzarella Alpina rallado o en tajadas
- 1 taza de pollo desmechado, jamón, maíz dulce, champiñones o vegetales al gusto
- 1 cucharadita de mantequilla Alpina
- Guacamole, pico de gallo, salsa BBQ o miel mostaza para acompañar

PREPARACIÓN

1. Calienta una sartén a fuego medio y añade un poco de mantequilla Alpina
2. Coloca una tortilla y distribuye una generosa capa de Queso Mozzarella Alpina sobre toda la superficie.
3. Agrega el relleno de tu preferencia y cubre con más queso para lograr una textura aún más cremosa.
4. Cubre con otra tortilla o dobla la misma por la mitad.
5. Cocina durante 2 a 3 minutos por cada lado, hasta que la tortilla esté dorada y el queso completamente fundido.
6. Retira del fuego, corta en triángulos y sirve caliente acompañada de tu salsa favorita.



TIPO DE PREPARACIONES

PAPAS GRATINADAS CON MOZARELLA ALPINA

INGREDIENTES

- 500 g de papas criollas, en cascós o papas a la francesa
- 200 g de Queso Mozzarella Alpina rallado
- 100 g de tocineta crocante, jamón en cubos o pollo desmechado
- ½ taza de maíz tierno
- Sal y pimienta al gusto
- ½ cucharadita de orégano
- Salsa BBQ, ranch o miel mostaza para finalizar

PREPARACIÓN

1. Cocina las papas en air fryer, horno o sartén hasta que estén doradas y crocantes.
2. Dispón las papas en una bandeja o recipiente apto para horno.
3. Sazona con sal, pimienta y un toque de orégano.
4. Agrega una generosa capa de Queso Mozzarella Alpina sobre las papas.
5. Incorpora la tocineta, el pollo, el jamón o el maíz tierno según tu preferencia.
6. Lleva al horno o air fryer durante 5 a 8 minutos, hasta que el queso se derrita y obtenga un acabado gratinado irresistible.
7. Finaliza con salsa BBQ, ranch o miel mostaza.
8. Sirve caliente y disfruta.



TIPO DE PREPARACIONES

NACHOS GRATINADOS CON MOZARELLA ALPINA

INGREDIENTES

- 200 g de nachos o totopos
- 200 g de Queso Mozzarella Alpina rallado
- 1 taza de pollo desmechado, carne molida o tocineta crocante
- ½ taza de maíz tierno
- ½ taza de pico de gallo o tomate picado
- ½ taza de guacamole
- Salsa BBQ, ranch o picante al gusto

PREPARACIÓN

1. Distribuye una capa de nachos en una bandeja o recipiente apto para horno.
2. Agrega una generosa cantidad de Queso Mozzarella Alpina sobre los nachos.
3. Incorpora el pollo desmechado, la carne molida o la tocineta según tu preferencia.
4. Añade el maíz tierno y una segunda capa de queso Mozzarella Alpina para lograr un gratinado más uniforme.
5. Lleva al horno o air fryer durante 5 a 8 minutos, hasta que el queso esté completamente fundido y burbujeante.
6. Retira del calor y termina con pico de gallo, guacamole y la salsa de tu elección.
7. Sirve de inmediato para disfrutar toda la cremosidad del queso recién derretido