

**DIVERSIÓN**

**EN CADA BOCADO**

*Especial de recetas*





**BROCHETA**

*Mediterránea*



# INGREDIENTES:



1. Bocaditos de pollo Mr. Cook
2. Albahaca
3. Palillos
4. Aceitunas negras
5. Queso mozzarella



# 1



- Inserta el Bocadito de pollo en un palillo, luego agrega una hoja de albahaca.

# 2



- Continúa insertando una bolita de queso mozzarella y por último, una aceituna negra.

# 3



- Sirve en una bandeja acompañado de aceite de oliva, o vinagre balsámico.

PICADITA

Mexicana





# INGREDIENTES:



1. Bocaditos de pollo Mr. Cook
2. Nachos
3. Puré de frijoles
4. Guacamole
5. Crema agria
6. Queso para tacos

# 1



- En un vasito coloca una base de puré de frijoles, sobre esta agrega una capa de guacamole y luego, una capa de crema agria.

# 2



- Sobre los aderezos coloca los Bocaditos de pollo y cubre con queso para tacos rallado.

# 3



- Por último, decora con nachos y jalapeños.



**PICADITA**

*Ligera*





# INGREDIENTES:



1. Bocaditos de pollo Mr. Cook
2. Aderezo de mayonesa
3. Salsa bbq
4. Apio
5. Salsa de tomate sin azúcar
6. Tomates cherry

# 1



- Coloca los Bocaditos de pollo Mr. Cook en la mitad de una bandeja.

# 2



- Completa la decoración con tomates cherry enteros y tiras de apio.

# 3



- Acompaña con tus aderezos preferidos: Salsa de tomate, Aderezo de Mayonesa o Salsa Bbq.

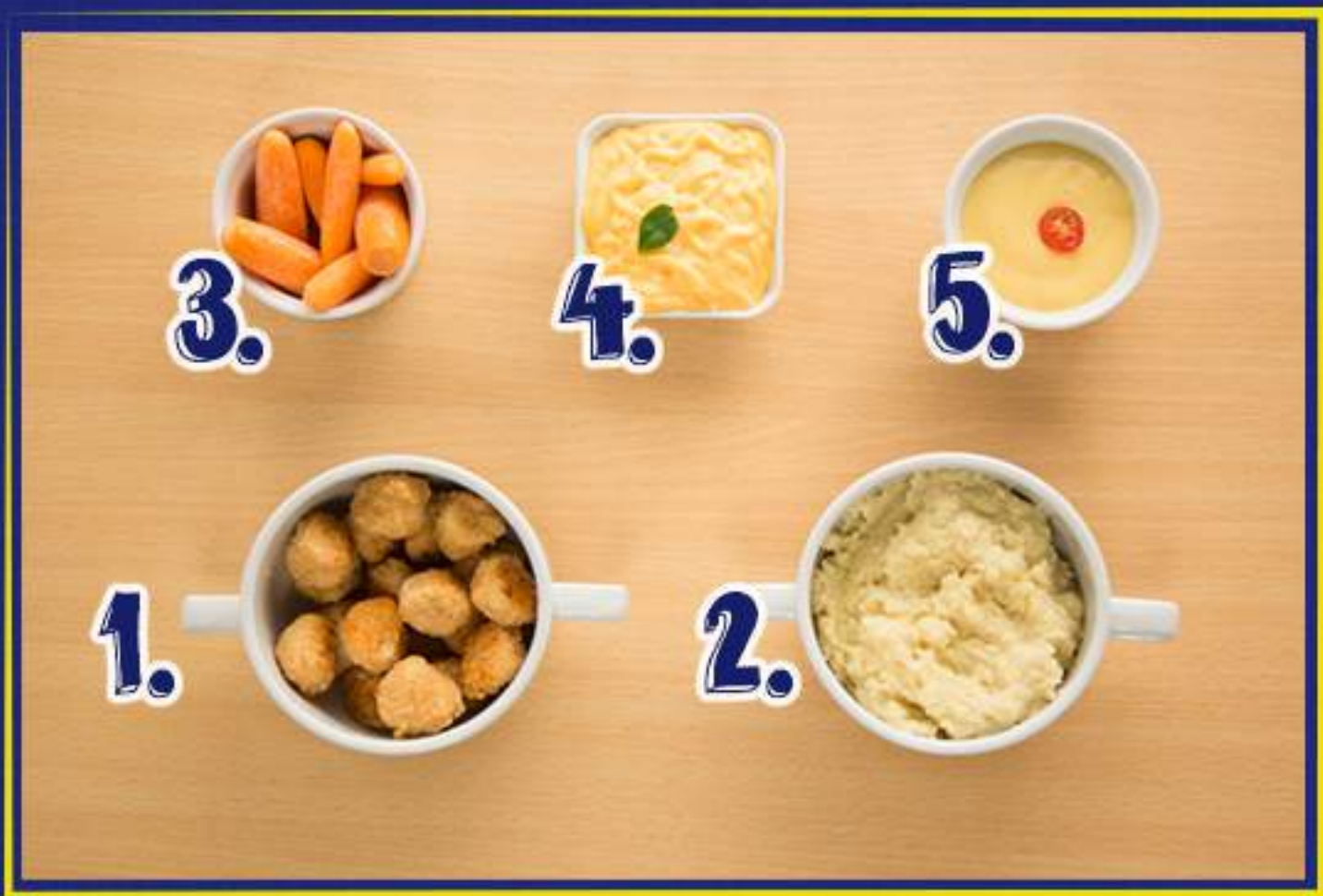


**CARITA DE PURÉ**

*y bocaditos de pollo*



# INGREDIENTES:



1. Bocaditos de pollo Mr. Cook
2. Puré de papa
3. Zanahorias baby
4. Aderezo de mayonesa
5. Aderezo de miel y mostaza



# 1



- En un plato coloca, en forma circular, un poco de puré de papa. A continuación ubica 3 bocaditos de pollo en cada lado.

# 2



- Usa las zanahorias como el cabello, luego corta un tomate cherry en la mitad y úsalo como los ojos del hombrecito.

# 3



- Acompaña con Mostaza con Miel, o un rico aderezo de Mayonesa. A los niños les encantará.

# ¡SON IDEALES PARA TODA OCASIÓN!

*Empaque con cierre  
hermético*



- ✓ *Sin Conservantes*
- ✓ *Bajos en grasa*
- ✓ *Elaborado con  
pechuga de pollo*

Visita nuestras redes sociales para más  
recetas y consejos pensados para tu  
Bienestar Familiar.

