

PASIÓN DE EXPERTOS

Otto Kunz

ALTO EN
GRASAS
SATURADAS

ALTO EN
SODIO

EVITAR SU CONSUMO
EXCESIVO



Descubre la Colección España de Otto Kunz

Explora nuestra selección de exquisitos madurados españoles, elaborados con carne de cerdo de la más alta calidad. Además, descubre estas recetas que te inspirarán a crear y sorprender con sabores únicos.

Arroz Ibérico con Chorizo Español



ALTO EN
GRASAS
SATURADAS

ALTO EN
SODIO

EVITAR SU CONSUMO
EXCESIVO

Tradicional y rápida receta a base de arroz y nuestro exquisito Chorizo Español, que le dará un sabor especial.

Ingredientes:

- 1 cebolla finamente picada
- 1 pimentón verde picado en trozos
- 3 dientes de ajo
- 1 tomate picado
- 1 taza de arroz
- 1 cucharadita de azafrán
- 2 cucharaditas de aceite de oliva
- **4 Chorizos Españoles Otto Kunz** cortados en rodajas
- 2 cucharadas de perejil
- 2 tazas de caldo de verduras
- Sal y pimienta al gusto

Preparación:

Calentar el aceite en una olla y sofreír la cebolla con el pimentón durante algunos minutos. Añadir el ajo picado junto con el tomate, remover bien. Después, agregar los Chorizos Españoles Otto Kunz en rodajas, el arroz, la sal y la pimienta, cocinar durante algunos minutos. Verter el caldo de verduras, remover bien y tapar la olla para dejar que se cocine a fuego lento. Cuando finalice la cocción, salpicar con el perejil.

¡Delítate con cada bocado!

Tablita de Chorizo Sarta con Zapallito Italiano al Horno y Parmesano



ALTO EN
GRASAS
SATURADAS

ALTO EN
SODIO

EVITAR SU CONSUMO
EXCESIVO

Deliciosos bastones de zapallito italiano horneados, ideales para acompañar nuestro Chorizo Sarta.

Ingredientes:

- **150 g de Chorizo Sarta Otto Kunz**
- 1 zapallito italiano
- 200 g de parmesano
- 1 cucharadita de orégano
- 1 diente de ajo rallado
- 50 g de grisines

Preparación:

Cortar el zapallito italiano en bastones, poner en una bandeja para hornear, salpicar con el queso parmesano, el ajo rallado y el orégano. Llevar al horno a 160° C por unos 10 o 15 minutos. Servir los bastones de zapallito con el Chorizo Sarta Otto Kunz cortado en rodajas, agregar los grisines.

¡Ideal para deleitar a todos!

Chorizo Sarta Picante Salteado con Champiñones y Vainitas con Crema de Pimiento Rojo



ALTO EN
GRASAS
SATURADAS

ALTO EN
SODIO

EVITAR SU CONSUMO
EXCESIVO

Deliciosos vegetales salteados con Chorizo Sarta picante, que hará disfrutar exquisitos sabores.

Ingredientes:

- **1 Chorizo Sarta Picante Otto Kunz**
- 1 pimiento rojo quemado en la hornilla de la cocina
- 1 cucharadita de vinagre
- 2 cucharadas de azúcar
- 100 g de champiñones
- 100 g de vainitas
- 1 diente de ajo
- 1 cucharadita de orégano
- 6 cucharadas de aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto

Preparación:

Después de quemar el pimiento, quitar la piel con la ayuda de agua fría. Luego, en una sartén, freír el diente de ajo entero con 1 cucharada de aceite, agregar el pimiento sin piel y dejar cocinar un poco más. Licuar bien la preparación con 4 cucharadas de aceite, orégano, azúcar, vinagre, sal y pimienta. Confirmar que la mezcla quede homogénea. Aparte, cortar el Chorizo Sarta Otto Kunz en rodajas, saltearlos en aceite con los champiñones y las vainitas, añadir sal y pimienta. En un plato, servir la salsa de pimiento y, sobre ella, colocar el Chorizo Sarta.

¡Hora de dejarte sorprender!

Brocheta de Pera, Queso Manchego y Jamón Serrano



ALTO EN
GRASAS
SATURADAS

ALTO EN
SODIO

EVITAR SU CONSUMO
EXCESIVO



Nuestro Jamón Serrano se encuentra con los complementos perfectos para resaltar su fina textura y gran sabor.

Ingredientes:

- 100 g de **Jamón Serrano Otto Kunz**
- Queso Manchego Maese Miguel
- Peras
- Aceite de Oliva

Preparación:

Colocar en un plato el Jamón Serrano Otto Kunz junto con bastones de queso paria. Tomar un bastón de queso y envolver con una loncha de Jamón Serrano. Ensartar un enrollado en un palito de brocheta, luego ensartar un trozo de pera, un enrollado y así sucesivamente. Añadir un chorrito de aceite de oliva a la sartén y freír las brochetas hasta que estén en su punto.

¡Listo para disfrutar!

Salchichón Español con Canuto y Ragú de Tomate



ALTO EN
GRASAS
SATURADAS

ALTO EN
SODIO

EVITAR SU CONSUMO
EXCESIVO

Fácil y deliciosa pasta acompañada de una exquisita salsa y el toque final de nuestro Salchichón Español.

Ingredientes:

- 1 paquete de **Salchichón Español Otto Kunz**
- 500 g de masa canuto
- 4 tomates rallados enteros
- 1 zanahoria rallada
- ½ taza de vino tinto
- 1 hoja de laurel
- 1 diente de ajo molido
- 1 cucharada de perejil picado
- 1 cucharadita de pasta de tomate
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Hojas de albahaca para decorar
- Sal y pimienta al gusto

Preparación:

Por un lado, cocinar la masa canuto en agua con sal. Para hacer el ragú, freír el ajo en una olla con el aceite de oliva, agregar la pasta de tomate, el tomate, la zanahoria rallada, la hoja de laurel y dejar que se cocine. Añadir el vino y ½ taza de agua. Cuando ya esté cocido, aderezar con sal, pimienta y reservar. Servir la masa en un plato hondo, agregar el Salchichón Español Otto Kunz, el ragú, salpicar el perejil y decorar con las hojas de albahaca.

¡Buen provecho, experto!