

Jamón Glasé a la Miel: ALTO EN SODIO - Evitar su consumo excesivo.



EVITAR SU CONSUMO EXCESIVO

3RA EDICIÓN

PUNTO GOURMET



EVITAR SU CONSUMO EXCESIVO

¡REINVENTA UN CLÁSICO!

DISFRUTA 3 NUEVAS FORMAS DE PREPARAR TOSTONES CON EL JAMÓN GLASÉ A LA MIEL

TOSTÓN 01

Jamón Glasé
Manzanas verdes
Queso brie

TOSTÓN 02

Jamón Glasé
Huevos de codorniz
Ajonjolí

TOSTÓN 03

Jamón Glasé
Queso de cabra
Higos y romero

TIP DE EXPERTO:

Para los tostones con queso Brie, utiliza un soplete para gratinarlo y darle un sabor ahumado.

TOSTONES PREPARACIÓN

- Cortamos el pan Baguette de forma transversal y lo tostamos con mantequilla.
- Se colocan los ingredientes en capas y decora.



IDEALES
PARA EL
DESAYUNO



ALTO EN
SODIO

EVITAR SU CONSUMO
EXCESIVO

¡JAMONES PARA DISFRUTAR EN TODO MOMENTO!

Jamón
PIZZA

Jamón
INGLÉS

Jamón
DE PAVO

Jamón
DEL PAÍS

NUEVOS

Jamón **GLASÉ A LA MIEL**
Jamón **CALIFORNIA**



ALTO EN
SODIO

EVITAR SU CONSUMO
EXCESIVO

Pregunta a nuestros expertos cuál es el
jamón ideal para cada momento del día

Descubre más sobre estos productos en nuestra web:
www.ottokunz.com



ALTO EN
SODIO

EVITAR SU CONSUMO
EXCESIVO

ES MOMENTO DE DISFRUTAR



**IDEALES
PARA
MEDIATARDE**

Sorprende a todos con estas nuevas formas de probar los clásicos tostones.

Combina y crea tus propios tostones con tus complementos favoritos. Te recomendamos incluir diferentes tipos de quesos, frutos rojos o aceitunas.

PIZZA ARTESANAL



**IDEALES
PARA
LA CENA**

Con Jamón California, cebollas caramelizadas y arúgula

**ALTO EN
SODIO**

**EVITAR SU CONSUMO
EXCESIVO**

1. CAMELIZAMOS LAS CEBOLLAS:

En una olla caliente con mantequilla, agregar las cebollas blancas, el azúcar y cocinar hasta dorar. Luego, dejar enfriar.

2. PREPARAMOS LA MASA:

En un bowl agregamos la harina, el agua y el aceite. Se mezcla para hacer la masa.

3. ARMAMOS LA PIZZA:

Colocamos cada ingrediente en capas sobre la masa de pizza (pasta de tomate, queso mozzarella, jamón californiano). Se agregan las cebollas.

4. ¡AL HORNO!

Cocinamos la pizza por 8-10 minutos a 250° C, agreguemos la arúgula, decoremos con sal gruesa y reducción de balsámico.



TIP DE EXPERTO:

La parte más importante es la masa. Tómate el tiempo necesario para poder realizarla. Déjala reposar te tomará 2 horas aproximadamente para obtener la masa perfecta.



Mira las **recetas completas**
en nuestro canal de **YouTube**

ENCUÉNTRANOS AQUÍ

Tenemos **7 PUNTOS GOURMET** ubicados en distintas tiendas **WONG EN LIMA**, además de nuestro punto en **WONG ASIA**. Ubica el más cercano a ti en este mapa.



TAMBIÉN EN ASIA



SAN ISIDRO



MIRAFLORES



SANTIAGO
DE SURCO



ATE



PASIÓN DE EXPERTOS

**Otto
Kunz**



ALTO EN
SODIO

EVITAR SU CONSUMO
EXCESIVO

PASIÓN DE EXPERTOS

Otto
Kunz

Síguenos en    www.ottokunz.com



ALTO EN
SODIO

EVITAR SU CONSUMO
EXCESIVO