

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET



BOCADILLOS

Recetario de Bocadillos

Este recetario reúne 140 recetas de minibocadillos gourmet elaborados con los productos CARLOUIS. Cada bloque está organizado por producto base, incluyendo pestos, mayonesas, alioli, chimichurri, salsas y combinaciones creativas. Ideal para ferias, degustaciones y catering.

Índice General

Pesto de Tomate (1-10)

- Crostinis con Pesto de Tomate y Parmesano
- Mini Pizzas de Pesto y Mozzarella
- Rollitos de Jamón Serrano con Pesto
- Bruschetta de Pesto y Tomate Cherry
- Mini Empanadas de Pollo con Pesto
- Bocaditos de Hojaldre con Pesto y Queso
- Mini Pita con Pollo y Pesto
- Huevitos de Codorniz con Pesto
- Canapés de Queso Crema y Pesto
- Mini Baguettes con Pesto y Albahaca

Pesto de Albahaca (11-20)

- Canapés de Tomate Cherry y Pesto de Albahaca
- Rollitos de Tortilla con Queso Crema y Pesto
- Mini Pizzas Margarita con Pesto
- Tartaletas de Pesto y Ricotta
- Crostinis con Albahaca Fresca y Pesto
- Mini Sándwiches de Jamón y Pesto
- Empanaditas de Queso con Pesto de Albahaca
- Mini Pitas de Pollo Grillado y Pesto
- Champiñones Rellenos de Pesto y Parmesano
- Brochetas de Mozzarella y Pesto

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

BOCADILLOS

Pesto de Arúgula (21–30)

- Crostinis de Pesto de Arúgula y Nueces
- Mini Hamburguesitas con Pesto de Arúgula
- Wraps de Pollo con Pesto de Arúgula
- Rollitos de Jamón Serrano con Pesto
- Bruschetta de Pesto y Rúcula Fresca
- Bocaditos de Papa con Pesto de Arúgula
- Mini Pita Vegetariana con Pesto
- Canapés de Queso Brie con Pesto
- Huevitos de Codorniz con Pesto de Arúgula
- Chips de Yuca con Dip de Pesto

Alioli (31–40)

- Mini Papas Asadas con Alioli
- Tostaditas de Camarón con Alioli
- Rollitos de Pollo con Alioli
- Canapés de Atún con Alioli
- Crostinis de Jamón Ibérico con Alioli
- Mini Hamburguesitas de Res con Alioli
- Bocaditos de Pan Pita con Alioli y Pollo
- Brochetas de Verduras con Alioli
- Pinchos de Calamares con Alioli
- Mini Empanadas de Camarón con Alioli

Mayonesa Picante (41–50)

- Mini Tacos de Carne con Mayo Picante
- Crostinis de Pollo con Mayo Picante
- Mini Hamburguesitas Picantes
- Canapés de Camarón con Mayo Picante
- Mini Pita con Falafel y Mayo Picante
- Brochetas de Pollo con Mayo Picante
- Rollitos de Roast Beef con Mayo Picante
- Papas Gajo con Dip de Mayo Picante
- Croquetas con Salsa de Mayo Picante
- Mini Arepas con Pollo y Mayo Picante

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

BOCADILLOS

Mayonesa de Culantro (51–60)

- Mini Pitas con Pollo y Mayo de Culantro
- Empanaditas con Pollo y Mayo de Culantro
- Canapés de Camarón con Mayo de Culantro
- Crostinis de Vegetales y Mayo de Culantro
- Rollitos de Tortilla con Pollo y Mayo Verde
- Papitas Baby con Mayo de Culantro
- Mini Hamburguesitas con Mayo de Culantro
- Bocaditos de Yuca con Mayo de Culantro
- Pinchos de Carne con Mayo Verde
- Chips de Plátano con Mayo de Culantro

Mayonesa de Chipotle (61–70)

- Sliders de Carne con Mayo de Chipotle
- Tacos Mini de Pollo y Mayo de Chipotle
- Croquetas de Pescado con Dip de Chipotle
- Canapés de Jamón con Mayo de Chipotle
- Rollitos BBQ con Mayo de Chipotle
- Burritos Mini con Mayo de Chipotle
- Bocaditos de Plátano con Mayo de Chipotle
- Hamburguesitas de Cerdo con Chipotle
- Pinchos de Camarón con Mayo de Chipotle
- Crostinis de Cheddar con Mayo de Chipotle

Chimichurri Argentino (71–80)

- Brochetas de Res con Chimichurri
- Empanaditas con Chimichurri
- Canapés de Carne Mechada con Chimichurri
- Hamburguesitas con Chimichurri
- Crostinis de Pollo con Chimichurri
- Rollitos de Tortilla con Carne y Chimichurri
- Pinchos de Verduras con Chimichurri
- Mini Pitas con Carne y Chimichurri
- Bocaditos de Pan Árabe con Chimichurri
- Papas Baby con Chimichurri

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

BOCADILLOS

Chile Morrón Asado (81–90)

- Crostinis de Morrón y Queso Crema
- Bruschetta de Morrón y Pesto
- Rollitos de Morrón con Jamón
- Canapés de Morrón y Feta
- Mini Pitas Vegetarianas con Morrón
- Hojaldres de Morrón y Ricotta
- Brochetas de Verduras con Morrón
- Huevitos de Codorniz con Morrón
- Panecillos Rellenos de Morrón
- Canapés de Morrón y Albahaca

Mini Pitas (91–100)

- Pita de Pollo con Alioli
- Pita de Falafel con Mayo Picante
- Pita Vegetariana con Pesto de Albahaca
- Pita de Carne con Chimichurri
- Pita de Camarón con Alioli
- Pita Caprese con Pesto
- Pita con Jamón y Pesto de Tomate
- Pita con Pollo BBQ y Chipotle
- Pita con Ensalada y Vinagreta
- Pita con Hummus y Pesto de Arúgula

Tomate Deshidratado (101–110)

- Crostinis de Tomate y Queso de Cabra
- Mini Pitas Mediterráneas
- Rollitos de Jamón con Tomate Deshidratado
- Canapés de Tomate y Mozzarella
- Tartaletas de Tomate y Ricotta
- Bruschetta Toscana
- Bocaditos de Pollo con Tomate Deshidratado
- Mini Pizzas con Tomate Deshidratado
- Canapés de Brie con Tomate Deshidratado
- Ensaladitas en Vasitos con Tomate Deshidratado

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

BOCADILLOS

Salsa de Chile Dulce (111–120)

- Albóndigas con Salsa de Chile Dulce
- Rollitos de Primavera con Salsa de Chile Dulce
- Canapés de Queso Crema con Salsa de Chile Dulce
- Brochetas de Pollo con Salsa de Chile Dulce
- Empanaditas con Salsa de Chile Dulce
- Camarones Crujientes con Salsa de Chile Dulce
- Mini Sándwiches de Jamón y Salsa de Chile Dulce
- Rollitos de Pollo con Salsa de Chile Dulce
- Bocaditos de Tofu con Salsa de Chile Dulce
- Crostinis de Brie con Salsa de Chile Dulce

Salsa de Mora (121–130)

- Crostinis de Brie con Salsa de Mora
- Tartaletas con Queso Crema y Salsa de Mora
- Canapés de Jamón con Salsa de Mora
- Empanaditas con Queso y Salsa de Mora
- Rollitos de Pollo y Salsa de Mora
- Hamburguesitas de Cerdo con Salsa de Mora
- Bocaditos de Tofu con Salsa de Mora
- Crostinis de Queso Azul con Salsa de Mora
- Mini Pitas de Pavo con Salsa de Mora
- Brochetas de Frutas con Salsa de Mora

Combinaciones (131–140)

- Pita con Pollo, Pesto de Tomate y Chipotle
- Crostinis de Brie con Mora y Pesto de Albahaca
- Hamburguesitas con Alioli y Chimichurri
- Rollitos de Pollo con Mayo Picante y Morrón
- Canapés de Queso con Chile Dulce y Pesto de Arúgula
- Pita de Falafel con Mayo de Culantro y Pesto de Tomate
- Croquetas con Alioli y Salsa de Mora
- Mini Tacos de Res con Chipotle y Chile Dulce
- Canapés Caprese con Pesto de Albahaca y Mora
- Brochetas Mixtas con Chimichurri y Mayo Picante

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

BOCADILLOS

1. Crostinis con Pesto de Tomate y Parmesano

Ingredientes

- Rodajas de pan baguette tostado
- Pesto de Tomate CARLOUIS
- Queso parmesano rallado
- Hojas de albahaca fresca

Preparación

Untar cada rodaja de pan con Pesto de Tomate, espolvorear parmesano y decorar con albahaca fresca.



2. Mini pizzas de Pesto y Mozzarella

Ingredientes

- Mini tortillas o pan pita
- Pesto de Tomate CARLOUIS
- Queso mozzarella rallado
- Tomates cherry partidos

Preparación

Cubrir la base con Pesto de Tomate, añadir mozzarella y tomates, hornear 5-7 minutos.



3. Rollitos de Jamón Serrano con Pesto

Ingredientes

- Lonjas de jamón serrano
- Pesto de Tomate CARLOUIS
- Queso crema

Preparación

Untar el jamón con queso crema y pesto, enrollar y cortar en bocados.



CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

BOCADILLOS

4. Bruschetta de Pesto y Tomate Cherry

Ingredientes

- Pan baguette en rebanadas
- Pesto de Tomate CARLOUIS
- Tomates cherry cortados en mitades

Preparación

Tostar el pan, untar pesto y colocar tomates encima.



5. Mini Empanadas de Pollo con Pesto

Ingredientes

- Tapas de empanada
- Pollo desmenuzado
- Pesto de Tomate CARLOUIS
- Queso mozzarella

Preparación

Rellenar las tapas con pollo, pesto y queso. Cerrar y hornear hasta dorar.



6. Bocaditos de Hojaldre con Pesto y Queso

Ingredientes

- Masa de hojaldre cortada en cuadrados
- Pesto de Tomate CARLOUIS
- Queso brie o mozzarella

Preparación

Colocar pesto y queso en el centro de cada cuadrado, cerrar en forma de paquetito y hornear.



CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

BOCADILLOS

7. Mini Pita con Pollo y Pesto

Ingredientes

- Mini pitas
- Pollo a la plancha en tiras
- Pesto de Tomate CARLOUIS
- Lechuga fresca

Preparación

Abrir las pitas, untar pesto, añadir pollo y lechuga.



8. Huevitos de Codorniz con Pesto

Ingredientes

- Huevos de codorniz cocidos
- Pesto de Tomate CARLOUIS
- Perejil fresco
- Galleta Ritz

Preparación

Cortar los huevos a la mitad, untar con pesto la galleta y decorar con perejil.



9. Canapés de Queso Crema y Pesto de Tomate CARLOUIS

Ingredientes

- Galletas saladas
- Queso crema
- Pesto de Tomate CARLOUIS

Preparación

Untar las galletas con queso crema y poner una cucharadita de pesto encima.



CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

BOCADILLOS

10. Mini Baguettes con Pesto y Albahaca

Ingredientes

- Mini baguettes
- Pesto de Tomate CARLOUIS
- Rodajas de mozzarella
- Hojas de albahaca

Preparación

Abrir las mini baguettes, untar pesto, añadir mozzarella y decorar con albahaca fresca.



11. Canapés de Tomate Cherry y Pesto de Albahaca

Ingredientes

- Galletas saladas o crostinis
- Pesto de Albahaca CARLOUIS
- Tomates cherry partidos en mitades

Preparación

Untar cada canapé con pesto, colocar medio tomate encima y decorar con una hoja de albahaca.



12. Rollitos de Tortilla con Queso Crema y Pesto

Ingredientes

- Tortillas de harina pequeñas
- Queso crema
- Pesto de Albahaca CARLOUIS

Preparación

Untar la tortilla con queso crema y pesto, enrollar y cortar en rodajas de 2 cm.



13. Mini Pizzas Margarita con Pesto

Ingredientes

- Mini bases de pizza o pan pita
- Pesto de Albahaca CARLOUIS
- Queso mozzarella
- Tomate en rodajas

Preparación

Cubrir las bases con pesto, añadir tomate y mozzarella. Hornear hasta que el queso se derrita.



BOCADILLOS

14. Tartaletas Saladas de Pesto y Ricotta

Ingredientes

- Tartaletas de masa quebrada
- Pesto de Albahaca CARLOUIS
- Queso ricotta fresco

Preparación

Rellenar las tartaletas con ricotta y una cucharadita de pesto. Servir frías.



15. Crostinis con Albahaca Fresca y Pesto

Ingredientes

- Rodajas de pan tostado
- Pesto de Albahaca CARLOUIS
- Hojas frescas de albahaca
- Queso parmesano rallado

Preparación

Untar pan con pesto, colocar una hoja fresca y espolvorear parmesano.



16. Mini Sándwiches de Jamón y Pesto

Ingredientes

- Pan de molde cortado en triángulos
- Pesto de Albahaca CARLOUIS
- Jamón en lonchas finas
- Queso suizo

Preparación

Untar el pan con pesto, añadir jamón y queso, cubrir con otra capa de pan.



17. Empanaditas de Queso con Pesto de Albahaca

Ingredientes

- Tapas de empanada
- Pesto de Albahaca CARLOUIS
- Queso mozzarella

Preparación

Rellenar con pesto y queso, cerrar y hornear hasta que estén doradas.



CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

BOCADILLOS

18. Mini Pitas de Pollo Grillado y Pesto

Ingredientes

- Mini pitas
- Pollo grillado en tiras
- Pesto de Albahaca CARLOUIS
- Lechuga

Preparación

Abrir las pitas, untar pesto, agregar pollo y hojas de lechuga fresca.



19. Champiñones Rellenos de Pesto y Parmesano

Ingredientes

- Champiñones medianos
- Pesto de Albahaca CARLOUIS
- Queso parmesano rallado

Preparación

Rellenar los champiñones con pesto y espolvorear parmesano. Hornear 10 min a 180 °C.



20. Brochetas de Mozzarella y Pesto

Ingredientes

- Bolitas de mozzarella
- Tomates cherry
- Pesto de Albahaca CARLOUIS
- Palillos pequeños

Preparación

Intercalar bolitas de mozzarella y tomates en palillos, decorar con pesto por encima.



21. Crostinis con Pesto de Arúgula y Nueces

Ingredientes

- Rebanadas de pan baguette tostadas
- Pesto de Arúgula CARLOUIS
- Nueces troceadas
- Queso parmesano rallado

Preparación

Untar pan con pesto, espolvorear nueces y un poco de parmesano.



CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

BOCADILLOS

22. Mini Hamburguesitas con Pesto de Arúgula

Ingredientes

- Mini panes de hamburguesa
- Carne molida en medallones pequeños
- Pesto de Arúgula CARLOUIS
- Queso gouda

Preparación

Armar hamburguesitas con la carne y queso, untar el pan con pesto antes de cerrar.



23. Wraps de Pollo con Pesto de Arúgula

Ingredientes

- Tortillas de harina
- Pollo en tiras grillado
- Pesto de Arúgula CARLOUIS
- Lechuga fresca

Preparación

Untar la tortilla con pesto, añadir pollo y lechuga, enrollar y cortar en bocados pequeños.



24. Rollitos de Jamón Serrano con Pesto

Ingredientes

- Lonchas de jamón serrano
- Pesto de Arúgula CARLOUIS
- Queso crema

Preparación

Untar jamón con queso crema y pesto, enrollar y cortar en rodajas.



25. Mini Bruschetta de Pesto y Rúcula Fresca

Ingredientes

- Pan tostado
- Pesto de Arúgula CARLOUIS
- Rúcula fresca
- Queso parmesano

Preparación

Untar pan con pesto, cubrir con rúcula fresca y espolvorear parmesano.



CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

BOCADILLOS

26. Bocaditos de Papa con Pesto de Arúgula

Ingredientes

- Papitas baby cocidas
- Pesto de Arúgula CARLOUIS
- Queso crema

Preparación

Cortar las papitas a la mitad, cubrir con queso crema y pesto.



27. Mini Pita Vegetariana con Pesto

Ingredientes

- Mini pitas
- Pesto de Arúgula CARLOUIS
- Pimientos asados
- Zucchini grillado

Preparación

Abrir la pita, untar pesto y rellenar con vegetales asados.



28. Canapés de Queso Brie con Pesto

Ingredientes

- Galletas integrales
- Queso brie en cubos
- Pesto de Arúgula CARLOUIS

Preparación

Colocar el queso sobre la galleta y añadir pesto encima.



29. Huevitos de Codorniz Rellenos con Pesto

Ingredientes

- Huevos de codorniz cocidos
- Pesto de Arúgula CARLOUIS
- Cebollino fresco

Preparación

Cortar los huevos a la mitad, rellenar con pesto y decorar con cebollino.



CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

BOCADILLOS

30. Chips de Yuca con Dip de Pesto de Arúgula

Ingredientes

- Chips de yuca frita o al horno
- Pesto de Arúgula CARLOUIS

Preparación

Servir los chips acompañados de un dip de pesto como salsa.



31. Mini Papas Asadas con Alioli

Ingredientes

- Papas baby asadas
- Alioli CARLOUIS
- Perejil fresco

Preparación

Asar las papitas, cortar a la mitad y servir con una cucharadita de alioli encima. Decorar con perejil.



32. Tostaditas de Camarón con Alioli

Ingredientes

- Pan baguette en rodajas
- Camarones cocidos
- Alioli CARLOUIS

Preparación

Tostar pan, colocar camarón encima y coronar con una gota de alioli.



33. Rollitos de Pollo con Alioli

Ingredientes

- Pechuga de pollo en tiras
- Alioli CARLOUIS
- Tortillas pequeñas

Preparación

Untar la tortilla con alioli, añadir pollo, enrollar y cortar en bocaditos.



BOCADILLOS

34. Canapés de Atún con Alioli

Ingredientes

- Galletas saladas
- Atún en agua escurrido
- Alioli CARLOUIS
- Cebollino fresco

Preparación

Mezclar el atún con alioli, colocar sobre galletas y decorar con cebollino.



35. Crostinis de Jamón Ibérico y Alioli

Ingredientes

- Pan tostado
- Alioli CARLOUIS
- Jamón ibérico en lonjas finas

Preparación

Untar pan con alioli y cubrir con una lonja de jamón ibérico.



36. Mini Hamburguesitas de Res con Alioli

Ingredientes

- Mini panes de hamburguesa
- Carne molida en medallones
- Alioli CARLOUIS
- Queso cheddar

Preparación

Armar hamburguesitas, untando el pan con alioli antes de servir.



37. Bocaditos de Pan Pita con Pollo y Alioli

Ingredientes

- Mini pitas
- Alioli CARLOUIS
- Pollo en tiras grillado
- Lechuga fresca

Preparación

Abrir la pita, untar alioli, añadir pollo y lechuga.



CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

BOCADILLOS

38. Brochetas de Verduras con Alioli

Ingredientes

- Pimientos, zucchini y cebolla en cubos
- Alioli CARLOUIS
- Palillos pequeños

Preparación

Armar brochetas de verduras grilladas y servir con alioli como dip.



39. Pinchos de Calamares con Alioli

Ingredientes

- Calamares a la plancha
- Alioli CARLOUIS
- Palillos

Preparación

Insertar los calamares en palillos y servir con alioli encima o como dip.



40. Mini Empanadas de Camarón con Alioli

Ingredientes

- Tapas de empanada
- Camarones cocidos y picados
- Alioli CARLOUIS

Preparación

Rellenar con camarón y alioli, cerrar y hornear hasta dorar.



41. Mini Tacos de Carne con Mayo Picante

Ingredientes

- Tortillitas de maíz pequeñas
- Carne en trocitos sazonada
- Culantro Picado
- Mayo Picante CARLOUIS

Preparación

Rellenar las tortillas con carne y lechuga, añadir una cucharadita de mayo picante encima.



CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

BOCADILLOS

42. Crostinis de Pollo Desmenuzado con Mayo Picante

Ingredientes

- Pan tostado
- Pollo cocido y desmenuzado
- Mayo Picante CARLOUIS

Preparación

Mezclar pollo con mayo picante y servir sobre las rebanadas de pan.



43. Mini Hamburguesitas Picantes

Ingredientes

- Mini panes de hamburguesa
- Carne molida en medallones
- Queso cheddar
- Mayo Picante CARLOUIS

Preparación

Armar hamburguesitas con queso, untar el pan con mayo picante antes de servir.



44. Canapés de Camarón con Mayo Picante

Ingredientes

- Galletas saladas
- Camarones cocidos
- Mayo Picante CARLOUIS

Preparación

Colocar camarón sobre cada galleta y coronar con un punto de mayo picante.



45. Mini Pita con Falafel y Mayo Picante

Ingredientes

- Mini pitas
- Falafel en bolitas pequeñas
- Lechuga y tomate picado
- Mayo Picante CARLOUIS

Preparación

Abrir las pitas, rellenar con falafel, verduras y aderezar con mayo picante.



CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

BOCADILLOS

46. Brochetas de Pollo con Mayo Picante

Ingredientes

- Tiritas de pollo asado
- Palillos pequeños
- Mayo Picante CARLOUIS

Preparación

Armar brochetas de pollo y servir con mayo picante como dip.



47. Rollitos de Roast Beef con Mayo Picante

Ingredientes

- Lonchas de roast beef
- Mayo Picante CARLOUIS
- Rúcula fresca

Preparación

Untar la carne con mayo picante, enrollar con hojas de rúcula y cortar en bocados.



48. Papas Gajo con Dip de Mayo Picante

Ingredientes

- Papas en gajos horneados o fritos
- Mayo Picante CARLOUIS

Preparación

Servir las papas calientes acompañadas de un dip de mayo picante.



49. Croquetas con Salsa de Mayo Picante

Ingredientes

- Croquetas de pollo o jamón
- Mayo Picante CARLOUIS

Preparación

Freír las croquetas y acompañar con mayo picante como salsa.



CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

BOCADILLOS

50. Mini Arepas con Pollo y Mayo Picante

Ingredientes

- Mini arepitas
- Pollo desmenuzado
- Queso fresco rallado
- Mayo Picante CARLOUIS

Preparación

Abrir las arepas, rellenar con pollo y queso, añadir una cucharadita de mayo picante.



51. Mini Pitas con Pollo y Mayo de Culantro

Ingredientes

- Mini pitas
- Pollo grillado en tiras
- Mayonesa de Culantro CARLOUIS
- Lechuga fresca

Preparación

Abrir la pita, untar mayonesa de culantro, añadir pollo y lechuga.



52. Empanaditas Rellenas con Pollo y Mayo de Culantro

Ingredientes

- Tapas de empanada
- Pollo cocido y desmenuzado
- Mayonesa de Culantro CARLOUIS

Preparación

Rellenar las tapas con pollo mezclado con mayo de culantro, cerrar y hornear.



53. Canapés de Camarón y Mayo de Culantro

Ingredientes

- Galletas saladas
- Camarones cocidos
- Mayonesa de Culantro CARLOUIS

Preparación

Colocar camarón sobre cada galleta y coronar con un toque de mayo de culantro.



BOCADILLOS

54. Crostinis de Vegetales Grillados y Mayo de Culantro

Ingredientes

- Rebanadas de pan tostado
- Pimientos y zucchini grillados
- Mayonesa de Culantro CARLOUIS

Preparación

Untar pan con mayo de culantro y decorar con vegetales asados encima.



55. Rollitos de Tortilla con Pollo y Mayo Verde

Ingredientes

- Tortillas de harina pequeñas
- Pollo cocido en tiras
- Mayonesa de Culantro CARLOUIS
- Lechuga picada

Preparación

Untar la tortilla con mayo de culantro, añadir pollo y lechuga, enrollar y cortar en bocados.



56. Papitas Baby Rellenas de Mayo de Culantro

Ingredientes

- Papas baby cocidas
- Mayonesa de Culantro CARLOUIS
- Cebollino fresco

Preparación

Cortar las papas a la mitad, retirar un poco del centro, rellenar con mayo de culantro y decorar con cebollino.



57. Mini Hamburguesitas con Mayo de Culantro

Ingredientes

- Mini panes de hamburguesa
- Medallones de carne
- Queso suizo
- Mayonesa de Culantro CARLOUIS

Preparación

Armar hamburguesitas y untar el pan con mayo de culantro antes de servir.



CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

BOCADILLOS

58. Bocaditos de Yuca Frita con Mayo de Culantro

Ingredientes

- Bastones de yuca frita
- Mayonesa de Culantro CARLOUIS

Preparación

Servir la yuca frita caliente acompañada de mayo de culantro como dip.



59. Pinchos de Carne con Mayo Verde

Ingredientes

- Tiritas de carne asada
- Mayonesa de Culantro CARLOUIS
- Palillos pequeños

Preparación

Insertar la carne en palillos y servir con mayonesa de culantro como salsa.



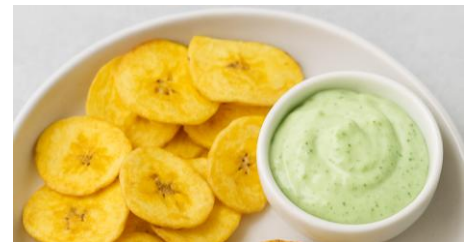
60. Chips de Plátano con Dip de Mayo de Culantro

Ingredientes

- Chips de plátano verde
- Mayonesa de Culantro CARLOUIS

Preparación

Servir los chips acompañados de un dip de mayo de culantro.



61. Mini Sliders de Carne con Mayo de Chipotle

Ingredientes

- Mini panes de hamburguesa
- Medallones de carne de res
- Queso cheddar
- Mayonesa de Chipotle CARLOUIS

Preparación

Armar los sliders y untar el pan con mayo de chipotle antes de servir.



CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

BOCADILLOS

62. Tacos Mini de Pollo y Mayo de Chipotle

Ingredientes

- Tortillitas de maíz pequeñas
- Pollo desmenuzado
- Lechuga fresca
- Mayonesa de Chipotle CARLOUIS

Preparación

Rellenar tortillas con pollo, lechuga y aderezar con mayo de chipotle.



63. Croquetas de Pescado con Dip de Chipotle

Ingredientes

- Croquetas de pescado fritas
- Mayonesa de Chipotle CARLOUIS

Preparación

Servir las croquetas calientes con mayo de chipotle como dip.



64. Canapés de Jamón con Mayo de Chipotle

Ingredientes

- Galletas saladas
- Jamón en cuadritos
- Mayonesa de Chipotle CARLOUIS

Preparación

Colocar jamón sobre las galletas y coronar con un toque de mayo de chipotle.



65. Rollitos de Tortilla con Pollo BBQ y Mayo de Chipotle

Ingredientes

- Tortillas de harina pequeñas
- Pollo BBQ desmenuzado
- Mayonesa de Chipotle CARLOUIS

Preparación

Untar la tortilla con mayo de chipotle, rellenar con pollo BBQ, enrollar y cortar en bocaditos.



CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

BOCADILLOS

66. Mini Burritos de Carne con Mayo de Chipotle

Ingredientes

- Tortillitas de harina
- Carne de res en tiras
- Queso rallado
- Mayonesa de Chipotle CARLOUIS

Preparación

Rellenar las tortillas con carne y queso, añadir mayo de chipotle y doblar como burritos pequeños.



67. Bocaditos de Plátano Maduro con Mayo de Chipotle

Ingredientes

- Rodajas de plátano maduro frito
- Mayonesa de Chipotle CARLOUIS
- Queso fresco rallado

Preparación

Colocar una cucharadita de mayo de chipotle sobre cada rodaja y espolvorear queso.



68. Mini Hamburguesitas de Cerdo con Chipotle

Ingredientes

- Mini panes de hamburguesa
- Medallones de cerdo
- Queso gouda
- Mayonesa de Chipotle CARLOUIS

Preparación

Armar hamburguesitas y untar el pan con mayo de chipotle.



69. Pinchos de Camarón con Mayo de Chipotle

Ingredientes

- Camarones a la plancha
- Mayonesa de Chipotle CARLOUIS
- Palillos pequeños

Preparación

Insertar camarones en palillos y servir acompañados de mayo de chipotle.



CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

BOCADILLOS

70. Crostinis de Queso Cheddar con Mayo de Chipotle

Ingredientes

- Rebanadas de pan tostado
- Queso cheddar derretido
- Mayonesa de Chipotle CARLOUIS

Preparación

Untar pan con queso cheddar y coronar con un punto de mayo de chipotle.



71. Brochetas de Res con Chimichurri

Ingredientes

- Tiritas de carne de res asada
- Chimichurri Argentino CARLOUIS
- Palillos pequeños

Preparación

Insertar la carne en palillos y acompañar con chimichurri como dip.



72. Empanaditas Argentinas con Chimichurri

Ingredientes

- Tapas de empanada
- Carne molida sazónada
- Chimichurri Argentino CARLOUIS

Preparación

Rellenar las tapas con carne, hornear y servir con chimichurri aparte.



73. Canapés de Pan con Carne Mechada y Chimichurri

Ingredientes

- Rebanadas de pan baguette
- Carne mechada
- Chimichurri Argentino CARLOUIS

Preparación

Tostar el pan, colocar carne mechada y un toque de chimichurri encima.



CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

BOCADILLOS

74. Mini Hamburguesitas con Chimichurri

Ingredientes

- Mini panes de hamburguesa
- Carne de res en medallones
- Queso mozzarella
- Chimichurri Argentino CARLOUIS

Preparación

Armar hamburguesitas y untar pan con chimichurri.



75. Crostinis de Pollo Grillado con Chimichurri

Ingredientes

- Pan tostado
- Tiras de pollo grillado
- Chimichurri Argentino CARLOUIS

Preparación

Untar pan con chimichurri y colocar pollo encima.



76. Rollitos de Tortilla con Carne y Chimichurri

Ingredientes

- Tortillas de harina
- Carne en tiras
- Chimichurri Argentino CARLOUIS

Preparación

Untar la tortilla con chimichurri, añadir carne, enrollar y cortar en rodajas.



77. Pinchos de Verduras con Chimichurri

Ingredientes

- Pimientos, zucchini y cebolla en cubos
- Chimichurri Argentino CARLOUIS
- Palillos pequeños

Preparación

Asar las verduras en brocheta y bañar con chimichurri antes de servir.



CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

BOCADILLOS

78. Mini Pitas con Carne al Grill y Chimichurri

Ingredientes

- Mini pitas
- Carne grillada en tiras
- Chimichurri Argentino CARLOUIS

Preparación

Abrir las pitas, colocar carne y aderezar con chimichurri.



79. Bocaditos de Pan Árabe con Chimichurri

Ingredientes

- Pan árabe en trozos pequeños
- Chimichurri Argentino CARLOUIS
- Queso fresco

Preparación

Untar pan con chimichurri y decorar con cubitos de queso.



80. Papas Baby Asadas con Chimichurri

Ingredientes

- Papitas baby asadas
- Chimichurri Argentino CARLOUIS

Preparación

Servir las papitas calientes bañadas con chimichurri.



81. Crostinis de Chile Morrón y Queso Crema

Ingredientes

- Pan baguette en rodajas
- Chile Morrón Asado CARLOUIS
- Queso crema

Preparación

Untar pan con queso crema y decorar con tiras de chile morrón asado.



82. Mini Bruschetta de Morrón y Pesto

Ingredientes

- Rebanadas de pan tostado
- Pesto de Albahaca CARLOUIS
- Chile Morrón Asado CARLOUIS

Preparación

Untar pan con pesto y colocar trozos de morrón encima.



CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

BOCADILLOS

83. Rollitos de Morrón Asado con Jamón

Ingredientes

- Lonjas de jamón de pavo o cerdo
- Chile Morrón Asado CARLOUIS
- Queso crema

Preparación

Untar jamón con queso crema, añadir tiras de morrón, enrollar y cortar en bocados.



84. Canapés de Morrón y Queso Feta

Ingredientes

- Galletas saladas
- Chile Morrón Asado CARLOUIS
- Queso feta en cubitos

Preparación

Colocar un cubo de queso sobre la galleta y decorar con morrón asado.



85. Mini Pitas Vegetarianas con Morrón

Ingredientes

- Mini pitas
- Chile Morrón Asado CARLOUIS
- Lechuga y pepino fresco
- Queso fresco rallado

Preparación

Abrir las pitas y rellenar con morrón y vegetales frescos.



86. Bocaditos de Hojaldre con Morrón y Ricotta

Ingredientes

- Masa de hojaldre en cuadrados
- Chile Morrón Asado CARLOUIS
- Queso ricotta

Preparación

Rellenar hojaldres con ricotta y morrón, cerrar y hornear hasta dorar.



BOCADILLOS

87. Brochetas de Verduras con Morrón

Ingredientes

- Pimientos variados, zucchini y champiñones
- Chile Morrón Asado CARLOUIS
- Palillos pequeños

Preparación

Insertar vegetales en palillos y acompañar con morrón asado como dip.



88. Huevitos de Codorniz con Morrón Asado

Ingredientes

- Huevos de codorniz cocidos
- Chile Morrón Asado CARLOUIS
- Mayo Picante CARLOUIS

Preparación

Cortar los huevos por la mitad y decorar cada uno con un trozo de morrón asado.



89. Panecillos Rellenos de Morrón

Ingredientes

- Panecillos pequeños
- Chile Morrón Asado CARLOUIS
- Queso mozzarella rallado

Preparación

Abrir los panecillos, rellenar con morrón y queso, calentar al horno.



90. Canapés de Morrón, Alioli y Albahaca Fresca

Ingredientes

- Galletas o crostinis
- Chile Morrón Asado CARLOUIS
- Alioli CARLOUIS
- Hojas frescas de albahaca

Preparación

Colocar Alioli y morrón sobre el canapé y decorar con una hoja de albahaca.



CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

BOCADILLOS

91. Mini Pita de Pollo con Alioli

Ingredientes

- Mini pitas
- Pollo grillado en tiras
- Alioli CARLOUIS
- Lechuga fresca

Preparación

Abrir las pitas, untar con alioli, añadir pollo y lechuga.



92. Mini Pita de Falafel con Mayo Picante

Ingredientes

- Mini pitas
- Bolitas de falafel
- Lechuga y tomate
- Mayo Picante CARLOUIS

Preparación

Rellenar las pitas con falafel, verduras frescas y un toque de mayo picante.



93. Mini Pita Vegetariana con Pesto de Albahaca

Ingredientes

- Mini pitas
- Pesto de Albahaca CARLOUIS
- Zucchini y berenjena grillada

Preparación

Abrir la pita, untar pesto y rellenar con vegetales asados.



94. Mini Pita de Carne Mechada con Chimichurri

Ingredientes

- Mini pitas
- Carne mechada
- Chimichurri Argentino CARLOUIS

Preparación

Rellenar las pitas con carne mechada y aderezar con chimichurri.



CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

BOCADILLOS

95. Mini Pita de Camarón con Alioli

Ingredientes

- Mini pitas
- Camarones a la plancha
- Alioli CARLOUIS
- Lechuga

Preparación

Abrir la pita, colocar camarones y añadir alioli con un poco de lechuga.



96. Mini Pita Caprese con Pesto

Ingredientes

- Mini pitas
- Pesto de Tomate o Albahaca CARLOUIS
- Mozzarella fresca
- Tomate en rodajas
- Hojas de albahaca

Preparación

Rellenar las pitas con mozzarella, tomate y un toque de pesto.



97. Mini Pita con Jamón y Pesto de Tomate

Ingredientes

- Mini pitas
- Jamón en lonjas finas
- Pesto de Tomate CARLOUIS

Preparación

Abrir la pita, untar pesto y rellenar con jamón.



98. Mini Pita con Pollo BBQ y Chipotle

Ingredientes

- Mini pitas
- Pollo desmenuzado en salsa BBQ
- Mayonesa de Chipotle CARLOUIS

Preparación

Rellenar las pitas con pollo BBQ y coronar con un toque de chipotle.



CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

BOCADILLOS

99. Mini Pita con Ensalada Fresca y Vinagreta

Ingredientes

- Mini pitas
- Mix de lechugas
- Queso fresco en cubos
- Vinagreta CARLOUIS (fresa o balsámica)

Preparación

Rellenar las pitas con ensalada fresca y aliñar con vinagreta.



100. Mini Pita con Hummus y Pesto de Arúgula

Ingredientes

- Mini pitas
- Hummus
- Pesto de Arúgula CARLOUIS
- Zanahoria rallada

Preparación

Untar la pita con hummus, añadir pesto y decorar con zanahoria rallada.



101. Crostinis de Tomate Deshidratado y Queso de Cabra

Ingredientes

- Rebanadas de pan tostado
- Queso de cabra en crema
- Tomate deshidratado CARLOUIS
- Hojas de albahaca fresca

Preparación

Untar pan con queso de cabra, colocar tomate deshidratado y decorar con albahaca.



102. Mini Pitas Mediterráneas

Ingredientes

- Mini pitas
- Tomate deshidratado CARLOUIS
- Queso feta
- Aceitunas negras

Preparación

Abrir la pita y rellenar con tomate deshidratado, queso feta y aceitunas.



CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

BOCADILLOS

103. Rollitos de Jamón Serrano con Tomate Deshidratado

Ingredientes

- Lonchas de jamón serrano
- Tomate deshidratado CARLOUIS
- Queso crema

Preparación

Untar jamón con queso crema, añadir tomate deshidratado, enrollar y cortar en bocaditos.



104. Canapés de Tomate Deshidratado y Mozzarella

Ingredientes

- Galletas saladas o crostinis
- Mozzarella fresca
- Tomate deshidratado CARLOUIS

Preparación

Colocar mozzarella sobre la base, decorar con tomate deshidratado y unas gotas de aceite de oliva.



105. Mini Tartaletas de Tomate Deshidratado y Ricotta

Ingredientes

- Tartaletas pequeñas de masa quebrada
- Queso ricotta
- Tomate deshidratado CARLOUIS
- Perejil fresco

Preparación

Rellenar las tartaletas con ricotta, añadir tomate deshidratado y espolvorear perejil.



106. Bruschetta Toscana

Ingredientes

- Pan baguette en rodajas
- Tomate deshidratado CARLOUIS
- Aceite de oliva
- Orégano seco

Preparación

Untar pan con aceite de oliva, colocar tomate deshidratado y espolvorear orégano.



CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

BOCADILLOS

107. Bocaditos de Pollo con Tomate Deshidratado

Ingredientes

- Tiritas de pollo grillado
- Tomate deshidratado CARLOUIS
- Palillos pequeños

Preparación

Insertar pollo y tomate deshidratado en palillos pequeños y servir como pinchos.



108. Mini Pizzas con Tomate Deshidratado

Ingredientes

- Mini bases de pizza o pan pita
- Salsa de tomate ligera
- Tomate deshidratado CARLOUIS
- Queso mozzarella

Preparación

Cubrir la base con salsa, añadir tomate deshidratado y queso, hornear hasta dorar.



109. Canapés de Queso Brie con Tomate Deshidratado

Ingredientes

- Galletas integrales
- Queso brie en rodajas
- Tomate deshidratado CARLOUIS

Preparación

Colocar queso brie sobre la galleta y decorar con un trozo de tomate deshidratado.



110. Ensaladitas en Vasitos con Tomate Deshidratado

Ingredientes

- Vasitos transparentes
- Mix de lechugas
- Tomate deshidratado CARLOUIS
- Queso parmesano rallado
- Vinagreta CARLOUIS

Preparación

Armar ensaladitas en vasitos con lechuga, tomate deshidratado y parmesano. Aliñar con vinagreta.



CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

BOCADILLOS

111. Mini Albóndigas con Salsa de Chile Dulce

Ingredientes

- Albóndigas pequeñas de carne o pollo
- Salsa de Chile Dulce CARLOUIS

Preparación

Servir las albóndigas bañadas con salsa de chile dulce en palillos individuales.



112. Rollitos de Primavera con Salsa de Chile Dulce

Ingredientes

- Rollitos de primavera fritos o al horno
- Salsa de Chile Dulce CARLOUIS

Preparación

Cortar los rollitos en mitades y acompañar con un dip de salsa de chile dulce.



113. Canapés de Queso Crema y Salsa de Chile Dulce

Ingredientes

- Galletas saladas
- Queso crema
- Salsa de Chile Dulce CARLOUIS

Preparación

Untar las galletas con queso crema y poner una cucharadita de salsa encima.



114. Brochetas de Pollo con Salsa de Chile Dulce

Ingredientes

- Tiritas de pollo a la plancha
- Salsa de Chile Dulce CARLOUIS
- Palillos pequeños

Preparación

Insertar el pollo en palillos y bañar con salsa de chile dulce.



CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

BOCADILLOS

115. Mini Empanadas con Salsa de Chile Dulce

Ingredientes

- Tapas de empanada
- Pollo o carne mechada
- Salsa de Chile Dulce CARLOUIS

Preparación

Rellenar las empanadas con carne o pollo y acompañar con salsa como dip.



116. Camarones Crujientes con Salsa de Chile Dulce

Ingredientes

- Camarones empanizados
- Salsa de Chile Dulce CARLOUIS

Preparación

Servir los camarones calientes con un dip de salsa de chile dulce.



117. Mini Sandwiches de Jamón y Salsa de Chile Dulce

Ingredientes

- Pan de molde en triángulos
- Jamón en lonchas
- Queso crema
- Salsa de Chile Dulce CARLOUIS

Preparación

Armar sandwiches untando pan con queso y un toque de salsa, añadir jamón y cortar en bocados.



118. Rollitos de Pollo y Lechuga con Salsa de Chile Dulce

Ingredientes

- Tortillas de harina pequeñas
- Pollo en tiras
- Lechuga fresca
- Salsa de Chile Dulce CARLOUIS

Preparación

Untar tortilla con salsa, añadir pollo y lechuga, enrollar y cortar en trozos pequeños.



CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

BOCADILLOS

119. Bocaditos de Tofu Glaseado con Salsa de Chile Dulce

Ingredientes

- Cubos de tofu firmes
- Salsa de Chile Dulce CARLOUIS
- Semillas de sésamo

Preparación

Saltear los cubos de tofu, bañar con salsa y espolvorear con sésamo.



120. Crostinis de Queso Brie y Salsa de Chile Dulce

Ingredientes

- Rebanadas de pan tostado
- Queso brie en rodajas
- Salsa de Chile Dulce CARLOUIS

Preparación

Tostar el pan, colocar queso brie y añadir un toque de salsa de chile dulce.



121. Crostinis de Queso Brie con Salsa de Mora

Ingredientes

- Pan baguette en rebanadas tostadas
- Queso brie en rodajas
- Salsa de Mora CARLOUIS

Preparación

Tostar el pan, colocar el queso brie y añadir una cucharadita de salsa de mora encima.



122. Mini Tartaletas Dulce-Saladas

Ingredientes

- Tartaletas pequeñas de masa quebrada
- Queso crema
- Salsa de Mora CARLOUIS

Preparación

Rellenar tartaletas con queso crema y coronar con salsa de mora.



BOCADILLOS

123. Canapés de Jamón y Salsa de Mora

Ingredientes

- Galletas saladas
- Jamón en trozos pequeños
- Salsa de Mora CARLOUIS

Preparación

Colocar jamón sobre la galleta y añadir un toque de salsa de mora.



124. Mini Empanadas con Salsa de Mora

Ingredientes

- Tapas de empanada
- Queso crema o brie
- Salsa de Mora CARLOUIS

Preparación

Rellenar con queso, cerrar y hornear. Servir con salsa de mora como dip.



125. Rollitos de Pollo y Salsa de Mora

Ingredientes

- Tortillas de harina pequeñas
- Pollo desmenuzado
- Salsa de Mora CARLOUIS
- Espinaca fresca

Preparación

Untar tortilla con salsa, añadir pollo y espinaca, enrollar y cortar en rodajas.



126. Mini Hamburguesitas de Cerdo con Salsa de Mora

Ingredientes

- Mini panes de hamburguesa
- Medallones de cerdo
- Queso gouda
- Salsa de Mora CARLOUIS

Preparación

Armar hamburguesitas y untar pan con salsa de mora antes de servir.



CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

BOCADILLOS

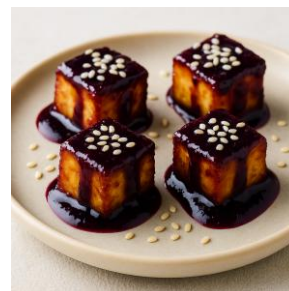
127. Bocaditos de Tofu con Salsa de Mora

Ingredientes

- Cubos de tofu firmes
- Salsa de Mora CARLOUIS
- Semillas de ajonjolí

Preparación

Saltear los cubos de tofu y bañarlos en salsa de mora, espolvorear con ajonjolí.



128. Crostinis de Queso Azul y Salsa de Mora

Ingredientes

- Pan tostado
- Queso azul en trocitos
- Salsa de Mora CARLOUIS

Preparación

Untar pan con queso azul y coronar con un poco de salsa de mora.



129. Mini Pitas de Pavo y Salsa de Mora

Ingredientes

- Mini pitas
- Pavo en rebanadas finas
- Queso crema
- Salsa de Mora CARLOUIS

Preparación

Rellenar la pita con pavo, queso crema y un toque de salsa de mora.



130. Brochetas de Frutas con Salsa de Mora

Ingredientes

- Uvas, fresas y piña
- Salsa de Mora CARLOUIS
- Palillos pequeños

Preparación

Armar brochetas de frutas y acompañar con salsa de mora como dip.



CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

BOCADILLOS

131. Mini Pita con Pollo, Pesto de Tomate y Mayo de Chipotle

Ingredientes

- Mini pita
- Pollo grillado en tiras
- Pesto de Tomate CARLOUIS
- Mayonesa de Chipotle CARLOUIS

Preparación

Abrir la pita, untar con pesto, añadir pollo y coronar con un toque de mayo de chipotle.



132. Crostinis de Brie con Salsa de Mora y Pesto de Albahaca

Ingredientes

- Pan tostado
- Queso brie en rodajas
- Salsa de Mora CARLOUIS
- Pesto de Albahaca CARLOUIS

Preparación

Colocar queso sobre el pan, añadir salsa de mora y decorar con unas gotas de pesto de albahaca.



133. Mini Hamburguesitas con Alioli y Chimichurri

Ingredientes

- Mini panes de hamburguesa
- Carne de res en medallones
- Alioli CARLOUIS
- Chimichurri CARLOUIS

Preparación

Armar hamburguesitas con la carne y queso, untar pan con alioli y añadir un toque de chimichurri antes de cerrar.



134. Rollitos de Tortilla con Pollo, Mayo Picante y Chile

Morrón Asado

Ingredientes

- Tortillas de harina
- Pollo desmenuzado
- Mayo Picante CARLOUIS
- Chile Morrón Asado CARLOUIS

Preparación

Untar la tortilla con mayo picante, añadir pollo y morrón, enrollar y cortar en rodajas.



CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

BOCADILLOS

135. Canapés de Queso Crema con Salsa de Chile Dulce y Pesto de Arúgula

Ingredientes

- Galletas saladas
- Queso crema
- Salsa de Chile Dulce CARLOUIS
- Pesto de Arúgula CARLOUIS

Preparación

Untar las galletas con queso crema, añadir un poco de salsa de chile dulce y decorar con unas gotas de pesto.



136. Mini Pita de Falafel con Mayo de Culantro y Pesto de Tomate

Ingredientes

- Mini pita
- Bolitas de falafel
- Mayo de Culantro CARLOUIS
- Pesto de Tomate CARLOUIS

Preparación

Rellenar la pita con falafel, untar con mayo de culantro y un toque de pesto de tomate.



137. Croquetas con Dip de Alioli y Salsa de Mora

Ingredientes

- Croquetas de jamón o pollo
- Alioli CARLOUIS
- Salsa de Mora CARLOUIS

Preparación

Servir las croquetas con dos dips: alioli y salsa de mora para contrastar sabores.



BOCADILLOS

138. Mini Tacos de Res con Mayo de Chipotle y Salsa de Chile Dulce

Ingredientes

- Tortillitas de maíz
- Carne molida sazónada
- Mayo de Chipotle CARLOUIS
- Salsa de Chile Dulce CARLOUIS

Preparación

Rellenar los tacos con carne, añadir mayo de chipotle y unas gotas de salsa de chile dulce.



139. Canapés Caprese con Pesto de Albahaca y Salsa de Mora

Ingredientes

- Pan tostado
- Tomate cherry en rodajas
- Mozzarella fresca
- Pesto de Albahaca CARLOUIS
- Salsa de Mora CARLOUIS

Preparación

Armar canapés con tomate y mozzarella, decorar con pesto y un toque de salsa de mora para el contraste dulce.



140. Brochetas Mixtas con Chimichurri y Mayo Picante

Ingredientes

- Tiritas de carne y pollo grillado
- Chimichurri CARLOUIS
- Mayo Picante CARLOUIS
- Palillos

Preparación

Armar brochetas con carne y pollo, servir con chimichurri y mayo picante como dips combinados.



CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET

CARLOUIS

PRODUCTOS GOURMET