

LA FÁBRICA DE  
**CHURROS**  
BOHER®

**Recetas para**

**CHURROS**

**COCKTAIL**

**2025**

# PASTA POLLO PIMENTÓN

INGREDIENTES (En gramos)	PARA 4 PERSONAS	PARA 8 PERSONAS	PARA 15 PERSONAS
<b>Pechuga de pollo sin hueso</b>	200	400	720
<b>Mayonesa</b>	120	240	432
<b>Pimiento Morrón En Conserva</b>	150	300	540
<b>Perejil</b>	30	60	108
<b>Pimienta</b>	A gusto	A gusto	A gusto
<b>Sal</b>	A gusto	A gusto	A gusto

## Preparación:

En una olla con agua con sal, cocemos nuestras pechugas de pollo por 15 minutos. Los escurrimos y reservamos.

En una procesadora, poner el pollo, la mayonesa, los pimientos morrones, el perejil y triturar. Rectificar la sal y la pimienta y reservar.

Usa esta pasta de pollo para servir en mini churros para rellenar abiertos por un lado con un cuchillo o sobre unos mini espirales de churros que hayas calentado en el horno hasta alcanzar la temperatura deseada.

# PASTA HUEVO ALBAHACA

LA FÁBRICA DE  
**CHURROS**  
BOHER.

INGREDIENTES (En gramos)	PARA 4 PERSONAS	PARA 8 PERSONAS	PARA 15 PERSONAS
<b>Huevos</b>	4	8	15
<b>Mayonesa</b>	50	100	180
<b>Albahaca fresca picada</b>	10	20	36
<b>Sal</b>	A gusto	A gusto	A gusto
<b>Pimienta</b>	A gusto	A gusto	A gusto

## Preparación:

En una olla con agua cocemos los huevos por 9 minutos desde que sirve el agua. Los escurrimos y dejamos enfriar antes de pelar.

Mientras, picar fina la albahaca.

Pelar y moler los huevos duros con un tenedor. Agregar la mayonesa (la cantidad es a gusto, puede ser menos si quieres tu pasta más seca o ponerle más si te gusta un poco más húmeda). Condimentar con sal y la pimienta a gusto y reservar.

Usa esta pasta de huevo para servir en mini churros para rellenar abiertos por un lado con un cuchillo o sobre unos mini espirales de churros que hayas calentado en el horno hasta alcanzar la temperatura deseada.

# DIP DE YOGUR Y PALTA

INGREDIENTES (En gramos)	PARA 4 PERSONAS	PARA 8 PERSONAS	PARA 15 PERSONAS
<b>Yogur griego natural en pote</b>	1	2	4
<b>Palta</b>	1	2	4
<b>Ciboulette</b>	5	10	18
<b>Sal</b>	A gusto	A gusto	A gusto
<b>Pimienta</b>	A gusto	A gusto	A gusto

## Preparación:

Moler las paltas con un tenedor y mezclar con el yogur griego, el ciboulette y condimentar con sal y pimienta. Reservar refrigerado.

Usa este dip de yogur y palta para untar tus mini churros clásicos que hayas calentado en el horno hasta alcanzar la temperatura deseada.