



¡Sabor y Fuego!

13 Recetas para encender tu cocina  
con Sriracha DOKARAI



[www.dokarai.com](http://www.dokarai.com)  
[@dokaraifoods](https://www.instagram.com/dokaraifoods)



# Recetario Alimentos



[www.dokarai.com](http://www.dokarai.com)  
[@dokaraifoods](https://www.instagram.com/dokaraifoods)

# Hamburguesa Dokarai

Hamburguesa de Res con salsa Sriracha Dokarai

Tipo de platillo: Principal

Aderezo: mezclar sriracha DOKARAI hasta hacerla homogénea. En las dos tapas del pan par hamburguesa juntar el aderezo, agregar la hamburguesa ya cocida, agregar la cebolla, jitomate y lechuga.

Ingredientes:

Pan para hamburguesa

150 g hamburguesa de res

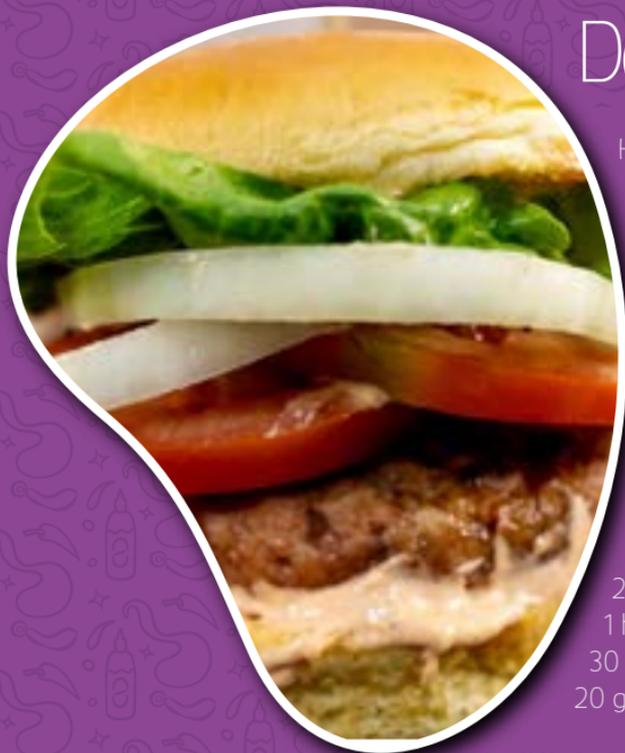
3 rebanadas de jitomate

2 rodajas de cebolla

1 hoja de lechuga

30 g de salsa sriracha DOKARAI

20 g de mayonesa



# Canapé de Arroz y Salmón Dokarai



Canapés de Arroz y Salmón

Tipo de platillo: Bocado

Preparación: En una waflera agregar el arroz para sushi ya cocido y retirar hasta que queden dorados y se puedan despegar.

Dividir el arroz en tres partes iguales.

Agregar el salmón sobre los canapés de arroz.

Agregar la salsa sriracha DOKARAI y el cebollín picado

Ingredientes:

Salsa sriracha DOKARAI

200 g de arroz para sushi ya cocido

180 g de salmón en láminas

50 g de cebollín picado finamente

# Espaguete Dokarai

Espaguete Dokarai

Tipo de platillo: Principal

Para la salsa: En una sartén caliente mezclar puré de tomate, salsa sriracha DOKARAI, sal y pimienta al gusto y orégano al gusto.

En un plato agregar el espaguete, la salsa y el parmesano.

Ingredientes:

100 g de espaguete ya cocido

½ Taza de salsa sriracha DOKARAI

150 g de puré de tomate

Orégano seco

Sal y pimienta

50 g de queso parmesano



# Hummus a la Dokarai

HUMMUS con salsa Sriracha

Tipo de platillo: Acompañamiento

Preparación: En una licuadora mezclar el garbanzo y la salsa sriracha DOKARAI

En un plato servir y acompañar con totopos.

Ingredientes:

400 g de garbanzo cocido

50 g de salsa sriracha DOKARAI

Sal y pimienta al gusto

150 g de totopos



# Ribeye Dokarai

Ribeye Dokarai

Tipo de platillo: Principal

Preparación: En un asador o sartén bien caliente cocinar el ribeye (sugerencia a término medio)  
En un plato servir, agregar el brócoli y la coliflor, agregar a nuestro corte el jugo del limón real y salsa sriracha DOKARAI al gusto.

Ingredientes:

200 g de ribeye de res

50 g de brócoli ya cocido

50 g de coliflor ya cocido

1 limón real

Salsa sriracha DOKARAI

# Aderezo Dokarai



Aderezo Dokarai

Tipo de platillo: Aderezo

Preparación: Mezclar hasta formar una salsa homogénea

Ingredientes:

100 g de Salsa sriracha DOKARAI

100 g de mayonesa

Sal al gusto

# Pollo con Verduras y Dokarai

Pollo con Verduras y Sriracha

Tipo de platillo: Principal

En un plato agregar el pollo con las verduras y aceitunas, por último agregar la salsa sriracha DOKARAI al gusto.

Ingredientes:

200 g de pollo asado al sarten

50 g de coliflor cocido

50 g de aceitunas verdes

Salsa sriracha DOKARAI

# Ensalada Dokarai

Ensalada Dokarai

Tipo de platillo: Complemento

Para la vinagreta: En un bowl mezclar el aceite de oliva, salsa sriracha DOKARAI y vinagre blanco, agregar sal y pimienta al gusto.

En otro bowl mezclar las verduras y agregar la vinagreta.

Ingredientes:

50g de aceituna verde

50 g Lechuga

50 g Zanahoria

50 g Cacahuates

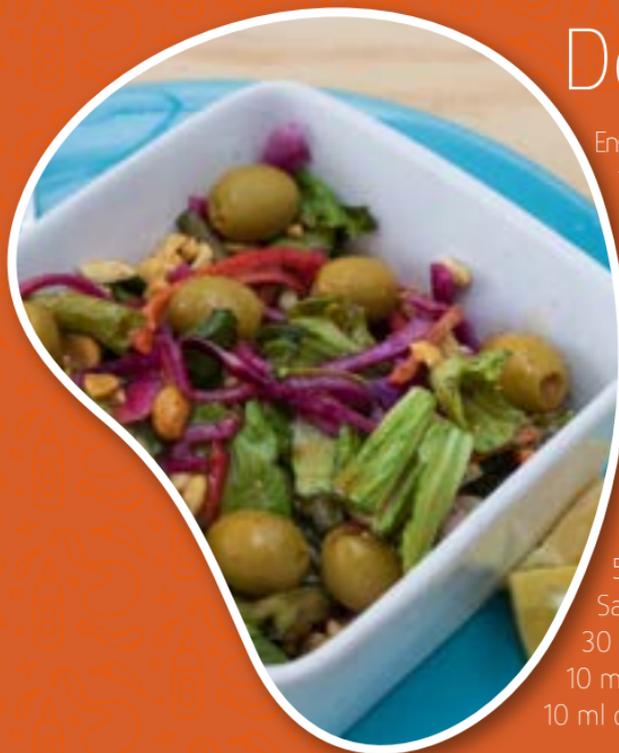
50 g Betabel rayado

Sal y pimienta

30 ml de aceite de oliva

10 ml de salsa sriracha DOKARAI

10 ml de vinagre blanco



# Chicharrón de Newyork

Chicharrón de Newyork

Tipo de platillo: Entrada

En un sartén bien caliente agregar el aceite, una vez que el aceite esté caliente sin que salga humo, agregar los cubos de Newyork hasta dorar.

Retirar y eliminar grasa con papel absorbente.

En un bowl agregar el chicharron de Newyork y agregar salsa sriracha DOKARAI y mezclar.

Ingredientes:

250 g de Newyork cortado en cubos

250 ml de aceite

Sal y pimienta

30 ml de salsa sriracha DOKARAI

# Costillas de cerdo a la Dokarai



Costillas de cerdo a la Dokarai

Tipo de platillo: Principal

Preparación: En un bowl mezclar las costillas, sal y pimienta, y la salsa sriracha DOKARAI. Asar o cocer en un sartén nuestra preparación de las costillas, una vez listas retirar, colocar en un plato y agregar salsa sriracha DOKARAI.

Ingredientes:

200 g de costilla de cerdo ya cocida.

50 g de salsa sriracha DOKARAI.

Sal y pimienta al gusto.

# Vinagreta Dokarai



Vinagreta con salsa Sriracha

Tipo de platillo: Vinagreta

Preparación: Mezclar hasta tener una vinagreta homogénea

Ingredientes:

600 g de aceite de oliva

200 g de salsa sriracha DOKARAI

200 g de vinagre blanco

# Boneless Dokarai

Boneless Dokarai

Tipo de platillo: Principal

Preparación: Cocinar los boneless en una freidora a 180 grados centígrados de 8 a 10 min.

En un plato agregar los boneless, salsa sriracha DOKARAI al gusto y acompañar con ranch.

Ingredientes:

250 g de pollo de boneless

30 g de aderezo ranch

Salsa sriracha DOKARAI



# Palomitas de Pollo Dokarai



Palomitas de Pollo Dokarai

Tipo de platillo: Entrada

Preparación: Cocinar los boneless en una freidora a 180 grados centígrados de 8 a 10 min.

En un plato agregar las palomitas de pollo, agregar salsa sriracha DOKARAI a gusto.

Ingredientes:

250 g de Palomitas de pollo  
Salsa sriracha DOKARAI