



Día Latinoamericano
del Pollo

2026

• *El pollo nos une* •

GUÍA INTELIGENTE DEL POLLO

Recetas, información y consejos para celebrar cada partido



• **EL POLLO NOS UNE** •

Una iniciativa que promueve el consumo de pollo y el bienestar de nuestras comunidades.

SUMARIO



Día Latinoamericano
del Pollo
2026
• El pollo nos une •



AMÉRICA LATINA PRODUCE PARA ALIMENTAR 07



DETRÁS DE CADA PLATO HAY MUCHO MÁS QUE ALIMENTO 08



DE LA GRANJA A TU MESA 09



¿POR QUÉ EL POLLO PUEDE SER
UNA PROTEÍNA INTELIGENTE? 10



MITOS Y VERDADES SOBRE EL POLLO 11



DEL SUPERMERCADO A TU MESA 12



PLANIFICA TU MESA ANTES DEL PITAZO INICIAL 13



RECETAS PRÁCTICAS PARA
LOS DÍAS DE PARTIDO DEL MUNDIAL 14



RECETAS 15-19

- Mini tacos de pollo y salsas
- Rebozados de pollo en salsa BBQ y papas
- Pollo crocante con dip de queso
- Bocaditos Chicken Lolly Pop con salsa BBQ
- Tacos primavera



CADA PARTIDO NOS REÚNE. EL POLLO NOS UNE 20



GUÍA INTELIGENTE DEL POLLO

Los partidos se viven con emoción, pero también alrededor de la mesa. Son momentos para reunir a la familia, invitar a los amigos, compartir sabores y celebrar todo aquello que nos une.

Esta guía reúne recetas con pollo pensadas para disfrutar durante los juegos: bocaditos, tacos, preparaciones crocantes, brochetas y otras opciones fáciles de servir y compartir.

También presenta información para conocer mejor esta proteína, comprender la importancia de su cadena productiva y adoptar cuidados sencillos desde la compra hasta el momento de servir.

Porque detrás de cada receta hay historias, trabajo, nutrición, responsabilidad y una cadena que alimenta a América Latina.

Preparamos, compartimos y celebramos juntos. El pollo nos une.



Día Latinoamericano
del Pollo
— 2026 —
• El pollo nos une •

DESCUBRE

SALUD CON POLLO

Salud con Pollo es una iniciativa del Instituto Latinoamericano del Pollo (ILP), vinculado a la Asociación Latinoamericana de Avicultura (ALA).

La iniciativa es mantenida por profesionales avícolas latinoamericanos y nutricionistas de diferentes países de la región, quienes forman parte de la **Red de Nutricionistas del ILP.**

Su objetivo es promover el consumo de carne de pollo a través de información basada en ciencia sobre sus propiedades.

Visita el sitio web
www.saludconPollo.com



CONOZCA A LA RED DE NUTRICIONISTAS ILP



DOLORES FERNÁNDEZ PAZOS

Centro de Información Nutricional de la Carne de Pollo de Argentina (CINCAP)

SANDRA WAGES

Asociación Peruana de Avicultura (APA)

EVELING CÓRDOBA

Asociación de Avicultores de El Salvador – (AVES)

CLAUDIA ANGARITA

Federación Nacional de Avicultores de Colombia (FENAVI)

ANGELA KIMURA

Unión Nacional de Avicultores de México (UNA)

ANABEL HERNANDEZ

Asociación Nacional de Avicultores de Panamá (ANAVIP)

ALEGRIA DÁVALOS

Corporación Nacional de Avicultores del Ecuador (CONAVE)



Instituto Latinoamericano del Pollo

¡VISITA NUESTRO INSTAGRAM!



¿Qué comer durante los partidos de la Copa?



¿Cómo conservar correctamente la carne de pollo?



¿Por qué el pollo es una proteína versátil?



¿Sabías que la carne de pollo puede acompañarte en todas las etapas de la vida?



Hablamos de seguridad alimentaria

@INSTITUTO LATINOAMERICANOPOLLO





Día Latinoamericano
del Pollo
— 2026 —
• El pollo nos une •

AMÉRICA LATINA PRODUCE PARA ALIMENTAR

La carne de pollo es parte de nuestra cultura, de nuestra alimentación y del desarrollo de la región.

Datos de 2025



31,5
millones de
toneladas

Producción de
carne de pollo



27,4
millones de
toneladas

Consumo aparente
regional



41
kg

Consumo medio
por habitante
al año



29,4%
de la producción
mundial



57,6%
de la producción
de las Américas



5,74
millones de
toneladas

Exportaciones
regionales



¿QUÉ SIGNIFICA CONSUMO APARENTE?

Es una estimación de la cantidad de carne de pollo disponible para el consumo de la población en un período determinado.



PRODUCCIÓN

-



EXPORTACIONES

+



IMPORTACIONES

=



CONSUMO
APARENTE

No es lo mismo que consumo per cápita, que se obtiene dividiendo el consumo aparente entre la población.



Entre 2010 y 2025,
la producción regional
creció **40,4%**.





Día Latinoamericano
del Pollo
— 2026 —
• El pollo nos une •

DETRÁS DE CADA PLATO HAY MUCHO MÁS QUE ALIMENTO

La cadena del pollo alimenta, genera oportunidades y conecta comunidades en toda América Latina.

+40,4%

Crecimiento de la producción regional de carne de pollo entre 2010 y 2025.



1. ABASTECIMIENTO

La producción local ayuda a mantener una oferta regular de alimentos y fortalece la disponibilidad de proteína en la región.



2. RESPONSABILIDAD SOCIAL

Productores, técnicos, veterinarios, agroindustrias, distribuidores y comercios forman parte de una cadena que integra miles de familias.



3. IMPACTO ECONÓMICO

La avicultura moviliza inversión, empleo, innovación y desarrollo en comunidades rurales y urbanas.



4. SOSTENIBILIDAD

Producir mejor implica eficiencia en el uso del agua, la energía y los insumos, además de mejora continua.

UNA CADENA QUE TRABAJA UNIDA



INSUMOS
de calidad



GRANJA
y bienestar animal



PROCESAMIENTO
y transformación



DISTRIBUCIÓN
y logística



CONSUMO
y comunidad



Producir **alimentos** también implica cuidar **recursos, personas y comunidades.**

DE LA GRANJA A TU MESA



Día Latinoamericano
del Pollo
— 2026 —
• El pollo nos une •






Un proceso responsable que garantiza calidad, inocuidad y bienestar animal.

La carne de pollo que llega a tu mesa es el resultado de una cadena productiva moderna, profesional y comprometida con estándares internacionales.

CADENA PRODUCTIVA DEL POLLO



COMPROMISO CON LA INOCUIDAD Y EL BIENESTAR ANIMAL

-  Protocolos y auditorías que aseguran la inocuidad alimentaria desde el campo hasta el consumidor.
-  Bienestar animal basado en las 5 libertades: libre de hambre y sed, de incomodidad, de dolor, de miedo y con libertad para expresar su comportamiento.
-  Capacitación continua de productores y colaboradores en buenas prácticas.
-  Sostenibilidad e innovación para producir más con menor impacto ambiental.
-  Trazabilidad y transparencia en toda la cadena.



La avicultura latinoamericana trabaja cada día para ofrecerte un alimento **seguro, nutritivo y accesible.**



¿SABÍAS QUE?

La carne de pollo es una de las proteínas animales más controladas del mundo, con estrictos estándares de calidad e inocuidad en cada etapa del proceso.



DE LA GRANJA A TU MESA: UN **COMPROMISO** QUE SE RENUEVA TODOS LOS DÍAS.



Día Latinoamericano
del Pollo
— 2026 —
• El pollo nos une •

¿POR QUÉ EL POLLO PUEDE SER UNA PROTEÍNA INTELIGENTE?

Nutritiva, versátil y accesible, la carne de pollo aporta proteínas de alto valor biológico y nutrientes esenciales para todas las edades y estilos de vida.



PROTEÍNAS

De alto valor biológico, fundamentales para la formación y mantenimiento de músculos, órganos, piel y defensas.



HIERRO

Mineral clave para el transporte de oxígeno en la sangre.



VITAMINAS DEL COMPLEJO B

Como B3, B6 y B12, que ayudan al metabolismo energético y al buen funcionamiento del sistema nervioso.



SELENIO

Antioxidante que ayuda a proteger las células del cuerpo.



FÓSFORO

Mineral esencial para la formación de huesos y dientes y para la producción de energía.



POTASIO

Mineral que contribuye al equilibrio de líquidos y al funcionamiento muscular.



ZINC

Mineral que contribuye al sistema inmune y a la cicatrización de tejidos.



PREDOMINIO DE GRASAS INSATURADAS

Aporta grasas saludables que, dentro de una dieta equilibrada, favorecen la salud cardiovascular.

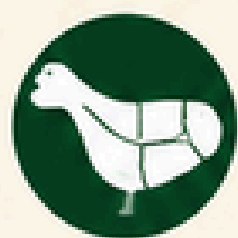


COLINA

Nutriente importante para la función cerebral, el metabolismo de las grasas y la salud del hígado.



EL CORTE, LA PIEL, LA PORCIÓN Y EL MÉTODO DE PREPARACIÓN MARCAN LA DIFERENCIA



La composición nutricional varía según el corte, la presencia de piel, el tamaño de la porción y la forma de preparación. Elegir y combinar de manera inteligente te permite disfrutar del pollo en una alimentación variada y equilibrada.

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL APROXIMADA POR CORTE (SIN PIEL, POR 100 g)*

CORTE	PROTEÍNAS (g)	GRASAS (g)
Pechuga	23,7	1,4
Pata-muslo	19,9	5,3

*Valores aproximados. Pueden variar según el producto y el método de cocción.



NO EXISTE UN ÚNICO PERFIL NUTRICIONAL PARA "EL POLLO". INFORMARSE ES ELEGIR MEJOR.

MITOS Y VERDADES SOBRE EL POLLO



Día Latinoamericano
del Pollo
— 2026 —
• El pollo nos une •

Información simple para elegir, preparar y disfrutar mejor durante cada partido.



MITO Lavar el pollo crudo lo hace más seguro.

No debe lavarse. Las salpicaduras pueden dispersar microorganismos en manos, utensilios y superficies.



VERDAD La cocción completa es fundamental.

La parte más gruesa debe alcanzar 74 °C para una preparación segura.



MITO Todos los cortes tienen la misma composición.

Pechuga, muslo y otras partes cambian en proteínas, grasas y energía.



MITO El color define su valor nutricional.

El tono del pollo no determina por sí solo que sea más o menos nutritivo.



VERDAD El pollo puede formar parte de una alimentación variada.

Su versatilidad permite combinarlo con vegetales, cereales, legumbres y otras preparaciones.



TIP PARA EL PARTIDO

Cocina con tiempo, sirve en tandas pequeñas y mantén la higiene en cada etapa.



ELEGIR MEJOR TAMBIÉN ES PARTE DEL JUEGO.



Día Latinoamericano
del Pollo
— 2026 —
• El pollo nos une •

DEL SUPERMERCADO A TU MESA

Consejos simples para comprar, conservar y preparar el pollo de forma segura.

1



EN LA COMPRA

Revisa la fecha de vencimiento.
Elige envases íntegros y toma los productos refrigerados al final de la compra.

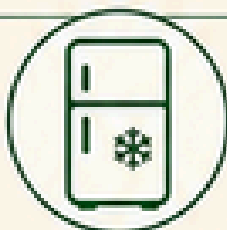
2



EN EL TRANSPORTE

Reduce el tiempo fuera de refrigeración.
Si el trayecto es largo, usa bolsa térmica.

3



EN LA HELADERA

Guarda el pollo en recipiente cerrado, en la parte inferior, separado de los alimentos listos para consumir.

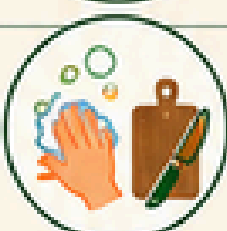
4



AL DESCONGELAR

Descongela en la heladera. Para piezas pequeñas, usa microondas y cocina de inmediato.
Nunca sobre la mesada.

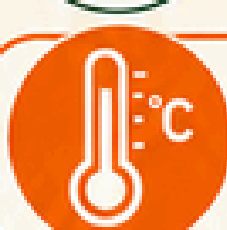
5



AL PREPARAR

Lava tus manos. No laves el pollo crudo.
Usa utensilios separados y limpia bien las superficies.

6



AL COCINAR

Temperatura interna mínima: 74 °C

La parte más gruesa debe alcanzar una cocción completa.



7



AL SERVIR

Lleva pequeñas cantidades a la mesa y haz reposiciones durante el partido. No dejes alimentos perecederos fuera de refrigeración por más de 2 horas.



Consejo para el día del partido: varias reposiciones pequeñas funcionan mejor que una sola bandeja durante todo el juego.





Día Latinoamericano
del Pollo

2026

• El pollo nos une •

PLANIFICA TU MESA ANTES DEL PITAZO INICIAL



Una buena celebración se organiza por momentos.

1



ANTES DEL PARTIDO

Mini tacos de pollo o tacos primavera para recibir a los invitados.



2

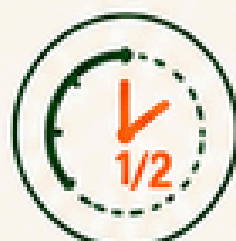


PRIMER TIEMPO

Pollo crocante o nuggets para servir en pequeñas porciones.



3



ENTRETIEMPO

Rebozados de pollo con papas para renovar la mesa durante la pausa.

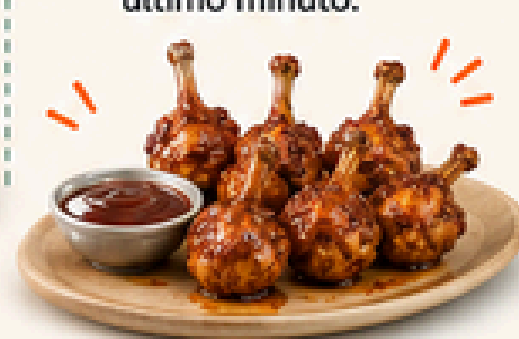


4



PARTIDO DECISIVO

Chicken lolly pop con salsa BBQ para compartir hasta el último minuto.



TRES DECISIONES INTELIGENTES

1



No prepares todo al mismo tiempo.

Distribuye las recetas durante el partido para conservar mejor la temperatura y la textura.

2



Adelanta lo que sea posible.

Salsas, marinados, masas y cortes pueden organizarse antes. Frituras, montaje y terminaciones deben hacerse cerca del servicio.

3



Sirve en pequeñas tandas.

Varias reposiciones funcionan mejor que una sola bandeja expuesta durante todo el juego.



Planificar mejor también es disfrutar más.

Cada partido nos reúne. El pollo nos une.





Día Latinoamericano
del Pollo
— 2026 —
• *El pollo nos une* •

**RECETAS PRÁCTICAS PARA LOS DÍAS
DE PARTIDO DEL MUNDIAL**

**ACCEDA A LA
GUÍA ORIGINAL**

**RECETAS AMABLEMENTE
PROPORCIONADAS POR**



MINI TACOS DE POLLO Y SALSAS

El mejor comienzo para disfrutar el partido.



Día Latinoamericano
del Pollo

2026

• El pollo nos une •



TIEMPO:

1 h 15 min



PORCIONES:

12



DIFICULTAD:

BAJA



INGREDIENTES



Masa

- 200 g de harina
- 100 g de agua
- 2 cucharadas de aceite
- Sal a gusto



Relleno

- 1 pata-muslo de pollo
- 100 g de cebolla (juliana)
- 50 g de morrón (juliana)
- Aji molido a gusto
- Sal
- Aceite para sofreír



Salsa guacamole

- 1 palta
- 50 g de cebolla morada (brunoise)
- Jugo de 1 limón
- Sal
- Aceite
- 3 tomates cherry picados



Salsa picante

- 1 tomate rallado (sin piel)
- 50 g de cebolla (brunoise)
- 1 diente de ajo
- Sal
- Aji a gusto

PREPARACIÓN



Masa

1. Preparar todos los ingredientes previamente pesados y cortados.
2. Mezclar harina, sal, agua y aceite hasta formar una masa lisa.
3. Dejar reposar entre 10 y 15 minutos.
4. Estirar hasta 3 mm de espesor.
5. Cortar con molde N° 3.
6. Cocinar vuelta y vuelta en sartén caliente apenas aceitada.



Salsa guacamole

1. Procesar la pulpa de la palta.
2. Agregar cebolla morada y tomates cherry.
3. Condimentar con aceite, limón y sal.



Relleno

1. Hervir la pata-muslo hasta cocinar completamente.
2. Rehogar cebolla y morrón.
3. Incorporar el pollo desmenuzado.
4. Condimentar con sal y aji molido.



Salsa picante

1. Rehogar la cebolla.
2. Incorporar tomate rallado.
3. Agregar ajo, sal y aji.



Armado

Servir ambas salsas en recipientes individuales.
Rellenar cada mini taco y doblarlo por la mitad antes de servir.



PERFECTOS PARA COMPARTIR

Los mini tacos permiten preparar una gran cantidad de porciones individuales y son ideales para disfrutar durante el partido, sin necesidad de cubiertos.



¿PUEDES PREPARAR ANTES?

- ✓ Las salsas
- ✓ El relleno
- ✓ La masa

En el momento del partido solo deberás calentar las tortillas, rellenarlas y servir.



REBOZADOS DE POLLO EN SALSA BBQ Y PAPAS

Sabor casero para disfrutar el partido.



Día Latinoamericano
del Pollo

2026

• El pollo nos une •



TIEMPO DE
ELABORACIÓN:
45 min



PORCIONES:
8



DIFICULTAD:
BAJA

INGREDIENTES



Elemento principal:

- Pechuga de pollo: 800 g
- Comino: c/n
- Sal: c/n
- Pimienta: c/n
- Harina: 300 g
- Pan rallado: 400 g
- Huevo: 3 Un.
- Papas: 1 kg
- Aceite para freír: c/n
- Romero y tomillo: c/n



Salsa barbacoa:

- Cebolla: 100 g (Brunoise)
- Ajo: 1 diente (Brunoise)
- Azúcar morena: 15 g (para caramelizar)
- Ketchup: 30 g
- Tomate concentrado: 15 g
- Salsa inglesa: 15 g
- Miel: 30 g
- Aceite de oliva: 15 ml
- Sal y pimienta: c/n

PROCEDIMIENTO



Rebozados

1. Cortar en cubos las pechugas, condimentar con comino, sal y pimienta a gusto.
2. Pasar las pechugas por la harina, luego por el huevo y rebozar con el pan rallado. Reservar en la heladera para que tomen frío.
3. Pelar las papas y cortar en rodajas de 1 cm aproximadamente, colocar en una placa y condimentar a gusto. Mezclar con aceite, y agregar romero y tomillo. Llevar al horno caliente a unos 200° hasta dorarlas.
4. Calentar el aceite en una olla y colocar las presas de pollo hasta dorarlas. Retirar en papel absorbente para quitar el exceso de aceite.
5. En una sartén colocar la salsa barbacoa y agregar 1 cda de agua (para que no sea tan espesa y podamos mezclar mejor).
6. Agregar el pollo y mezclarlos.
7. Servir acompañado de las papas al horno.



Salsa barbacoa

Salsa barbacoa: Caramelizar cebolla, ajo y azúcar morena en aceite de oliva; agregar ketchup, tomate concentrado, salsa inglesa y miel; salpimentar y procesar hasta homogeneizar.



Armado

Colocar en un plato las pechugas de pollo a la barbacoa junto a las papas.



Opcional

Decorar con alguna hierba.



PERFECTO PARA COMPARTIR

Crujientes por fuera, jugosas por dentro y bañadas en salsa barbacoa, junto a papas doradas al horno. Una combinación ideal para disfrutar durante el partido.



¿PUEDES PREPARAR ANTES?

- ✓ Cortar y condimentar el pollo
- ✓ Rebozar el pollo y refrigerar
- ✓ Preparar las papas
- ✓ Preparar la salsa barbacoa

Durante el partido solo deberás freír el pollo y calentarlo con la salsa para servir.



POLLO CROCANTE CON DIP DE QUESO

Crujiente por fuera, cremoso por dentro.



Día Latinoamericano
del Pollo

2026

• El pollo nos une •



TIEMPO DE
ELABORACIÓN:
45 min



PORCIONES:
10



DIFICULTAD:
BAJA



INGREDIENTES



Pollo crocante

- 800 g de pata-muslo de pollo deshuesado sin piel
- 80 g de mantequilla
- 2 huevos
- 200 g de panko (pan rallado tipo japonés)
- Sal
- Pimienta blanca



Dip de queso

- 150 g de queso crema
- 100 g de leche
- 1/2 limón (jugo)
- 2 cdas. de queso rallado
- 1 cda. de ciboulette picado
- Sal
- Pimienta blanca



Para decorar

- Hojas verdes

PREPARACIÓN



Pollo crocante

1. Cortar en tiras la pata-muslo de pollo. Condimentar con sal y pimienta blanca.
2. En un sartén derretir la mantequilla y saltear el pollo.
3. Batir los huevos.
4. Pasar el pollo por el huevo batido y luego por el panko.
5. Freír en abundante aceite caliente hasta dorar.



Dip de queso

1. En una cacerolita mezclar todos los ingredientes.
2. Cocinar a fuego bajo hasta integrar y lograr textura cremosa.
3. Ajustar sal y pimienta.



Para decorar

Disponer hojas verdes sobre el plato.



Armado

1. Servir el pollo crocante en un plato.
2. Acompañar con el dip de queso en un recipiente individual.
3. Decorar con las hojas verdes.



PERFECTO PARA COMPARTIR

Ideales para disfrutar con amigos durante el partido. El pollo crocante combinado con el dip de queso logra el equilibrio perfecto entre sabor y textura.



¿PUEDES PREPARAR ANTES?

- ✓ El dip de queso
- ✓ Cortar y marinar el pollo

En el momento del partido solo deberás empanar y freír el pollo para que quede bien crocante.



BOCADITOS CHICKEN LOLLY POP

con salsa BBQ.



Día Latinoamericano
del Pollo

2026

• El pollo nos une •



TIEMPO DE
ELABORACIÓN:
40 min



PORCIONES:
6



DIFICULTAD:
BAJA



INGREDIENTES



Elemento principal

- Alas de pollo: 6 Un.
- Ajo: 2 Dientes
- Perejil: 50gr (Brunoise)
- Sal: 10gr
- Pimienta: 1gr
- Huevo: 2 Un
- Pan rallado: 100gr
- Harina: 100gr
- Copos maiz: 50gr
- Aceite (freír): 500cc



Salsa BBQ

- Cebolla: 100gr (Brunoise)
- Ajo: 1 Diente (Brunoise)
- Azúcar moreno: 15gr (Caramelizar)
- Ketchup: 30gr
- Tomate concentrado: 15gr
- Salsa inglesa: 15gr
- Miel: 30gr
- Pimentón dulce: 10gr
- Aceite de oliva: 15ml
- Sal c/n
- Pimienta c/n

PROCEDIMIENTO



Bocaditos

1. Limpiar y quitar la piel a las alas de pollo.
2. Separar las tres falanges, descartando la primera.
3. Hacer un corte en la unión cartilar para separar los dos huesos, retirar uno y bajar toda la carne hacia un extremo del otro.
4. Dar forma de bola, pasar por harina y enfriar.
5. Preparar una inglesa, apanar y enfriar.
6. Freír en abundante aceite.



Salsa barbacoa

1. Colocar al fuego una sartén con aceite de oliva, añadir la cebolla picada, el diente de ajo junto con el azúcar moreno.
2. Sofreír unos minutos hasta caramelizar. Salpimentar y retirar del fuego.
3. Añadir el ketchup, el concentrado de tomate, la salsa inglesa, la miel y el pimentón.
4. Mezclar y procesar hasta que quede homogénea.
5. Rectificar la sazón.



PERFECTO PARA COMPARTIR

Ideales para disfrutar con amigos durante el partido. Los chicken lolly pop combinados con la salsa barbacoa logran el equilibrio perfecto entre sabor, textura y diversión.



¿PUEDES PREPARAR ANTES?

- ✓ Los bocaditos
- ✓ La salsa barbacoa

En el momento del partido solo deberás freír y bañar en salsa para servir calientes.



TACOS PRIMAVERA

Frescos, ligeros y llenos de sabor.



Día Latinoamericano
del Pollo
— 2026 —
• El pollo nos une •



TIEMPO DE
ELABORACIÓN:
55 min



PORCIONES:
6



DIFICULTAD:
BAJA

INGREDIENTES



Elemento principal

- Cuarto trasero: 400 gr
- Panceta: 100 g
- Queso cheddar: 100 g
- Rúcula: ½ atado
- Tomate: 1 unidad



Masa

- Harina 000: 300 g
- Sal: 7 g
- Agua: c/n



Marinado

- Dientes de ajo: 2 Un.
- Mostaza: 10 g
- Limón: ½ Un.
- Pimienta: c/n
- Sal: c/n



Salsa Lactonesa

- Limón: ½ Un.
- Mostaza: 5 g
- Leche: 100 cc
- Sal: c/n
- Pimienta: c/n

PROCEDIMIENTO



Para el elemento principal

1. Deshuesar el cuarto trasero de pollo y cortarlo en tiras.
2. En un bowl colocar el ajo picado, el jugo de limón, con la mostaza y salsa de soja, introducir las tiras de pollo, salpimentar a gusto y dejar marinar 30 minutos.
3. Una vez transcurrido el tiempo cocinarlo en un sartén con aceite.



Para la masa

1. Hacer una corona, colocar la sal por el borde, comenzar a incorporar el agua, amasar hasta formar un bollo liso, dejarlo reposar unos 20 minutos.
2. Una vez descansado dividir en 6 partes iguales y estirar cada uno con palote con ayuda de harina hasta obtener una tortilla fina.
3. Cocinar en una sartén por 1 minuto de cada lado, tapanlas hasta el momento de usarlas.



Lactonesa

En un mixer colocar la mostaza junto con el jugo de limón y la leche, mixear e ir incorporando en forma de hilo el aceite hasta lograr la consistencia deseada, salpimentar a gusto.



Armado

Colocar las tortillas, hacer un corte en la mitad y colocar el tomate, el pollo, la panceta y por último la rúcula. Dar forma de triángulo.



PERFECTO PARA COMPARTIR

Una opción fresca y completa que combina texturas y sabores en cada bocado. Ideal para disfrutar con amigos durante el partido.



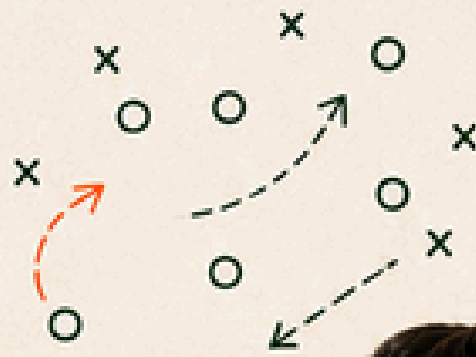
¿PUEDES PREPARAR ANTES?

- ✓ Marinar el pollo
- ✓ Preparar la masa y dejar reposar
- ✓ Cocinar las tortillas
- ✓ Preparar la lactonesa

Durante el partido solo será necesario armar y disfrutar.



CADA PARTIDO NOS REÚNE EL POLLO NOS UNE



Día Latinoamericano
del Pollo

2026

• El pollo nos une •

Miles de productores, trabajadores, médicos veterinarios, nutricionistas, agroindustrias y distribuidores hacen posible que esta proteína nutritiva y deliciosa llegue todos los días a millones de hogares latinoamericanos.



NUTRICIÓN

Proteína de alto valor biológico, esencial para una alimentación saludable.



SEGURIDAD

Compromiso con las mejores prácticas de bioseguridad e inocuidad en toda la cadena productiva.



INFORMACIÓN

Datos y contenidos que ayudan a tomar decisiones informadas y a consumir con confianza.



RECETAS

Ideas prácticas, variadas y deliciosas para disfrutar en cualquier ocasión.



CELEBRACIÓN

Momentos que se viven mejor juntos, alrededor de una mesa y con buena compañía.

¡Gracias!

A todos los que hacen posible que el pollo llegue a nuestra mesa.

Juntos construimos un futuro más sostenible y lleno de sabor.



Agradecemos a los gremios que apoyaron la producción de este recetario:

- **ABPA - ASOCIACIÓN BRASILEIRA DE PROTEÍNA ANIMAL**
- **ADA - ASOCIACIÓN DOMINICANA DE AVICULTURA**
- **ANA - ASOCIACIÓN NACIONAL DE AVICULTORES DE BOLIVIA**
- **ANAVI - ASOCIACIÓN NACIONAL DE AVICULTORES DE GUATEMALA**
- **ANAVIH - ASOCIACIÓN NACIONAL DE AVICULTORES DE HONDURAS**
- **ANAVIP - ASOCIACIÓN NACIONAL DE AVICULTORES DE PANAMÁ**
- **APA - ASOCIACIÓN PERUANA DE AVICULTURA**
- **APASUR - ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES AVÍCOLAS SUR (Uruguay)**
- **AVES - ASOCIACIÓN DE AVICULTORES DE EL SALVADOR**
- **AVIPAR - ASOCIACIÓN DE AVICULTORES DEL PARAGUAY**
- **CANAVI - CÁMARA NACIONAL DE AVICULTORES DE COSTA RICA**
- **CEPA - CENTRO DE EMPRESAS PROCESADORAS AVÍCOLAS**
- **CHILE CARNE - EXPORTADORES DE CARNE DE CHILE**
- **CONAVE - CORPORACIÓN NACIONAL DE AVICULTORES DE ECUADOR**
- **CPA - CARIBBEAN POULTRY ASSOCIATION**
- **FENAVI - FEDERACIÓN NACIONAL DE AVICULTORES DE COLOMBIA**
- **UNA - UNIÓN NACIONAL DE AVICULTORES**





Descubre el portal
Salud con Pollo y
conoce más sobre
esta proteína
sabrosa,
saludable y
esencial para
América Latina

www.saludconpollo.com



Visite al sitio y las
redes sociales del
Instituto
Latinoamericano
del Pollo

www.ilp-ala.org



@institutolatinoamericanopollo