

ENTRANTES

FOIE EXTRA ARTESANAL Debe conservarse en frío (entre 0-5°C) y **sacarse de la nevera en el momento en que vaya a ser consumido**. Servir bien frío.

Para servirlo hay que retirar el envase de plástico y el papel parafinado que lleva a ambos lados.

Una vez cortado, se puede salar un poco más, si fuera necesario, echando por encima una pizca de sal escamada (Sal de Maldon).

Aconsejamos acompañarlo de nuestra compota artesanal agridulce de frutas y servirlo en nuestras tostadas de pimienta y nuez moscada que realza su sabor. Una vez abierta la bolsa de vacío, debe conservarse en frío y, para evitar que se oxide, es necesario que esté bien tapado, siendo suficiente cubrirlo con su propia grasa y con film transparente. Si no va a ser consumido en un plazo de 5 días, puede congelarse.



SALMÓN MARINADO.- Sacar del frigorífico justo antes de servir, extender en el plato. Se puede acompañar de nuestras tostas especiadas (guarniciones clásicas: cebolla en brunoise,

alcarras, hubo duro troceado, limón o quesos frescos).

PLATOS PRINCIPALES

PULARDA O POLLO POR MEDALLONES:

Calentar directamente en una cazuela a fuego suave unos 5 o 10 mins o en el horno a 150°C unos 30 mins tapado con papel de aluminio o tapadera. En el microondas 2-3 minutos. Mover un poco la salsa para que quede bien ligada. Va acompañado de guarnición de

- Salsa trufada (pularda), se calienta junto con los medallones.
- Compota de manzana (pularda).- Se debe



TODOS LOS PRODUCTOS DEBEN CONSERVARSE ENTRE 2º Y 5ºC Y SER CONSUMIDOS PREFERENTEMENTE ANTES DE LA FECHA INDICADA EN LA PROPIA ETIQUETA. PUEDEN CONGELARSE DENTRO DE ESE PERIODO Y CONSERVARSE 6 MESES.

calentar aparte microondas o al fuego en un cazo despacio o incluso al baño maria sin abrir la bolsa sumergiéndola unos 6 minutos y servir caliente en salsa.

- Salsa de chocolate (pollo), echar la salsa junto con los medallones y calentarlos a la vez.

SOLOMILLO (con salsa de setas) Sacar de la nevera 1 hora antes,

- Calentar en cazuela o sartén tapada al fuego suave hasta que se consigue un hervor durante dos minutos y retirar y servir.
- Precalentar el horno a 150°C, introducirlo en una bandeja durante 20-30 mins

MERLUZA.- Abrir la bolsa y verter el contenido con mucho cuidado para no romper las piezas. Calentar antes de servir:

- Fuego.- en una cazuela tapada al fuego suave hasta que se consigue un hervor de 2 a 5 mins, retirar y servir de inmediato.
- microondas en una fuente apta para microondas y taparlo y calentarlos durante 3-4 mins según raciones y potencia.
- al horno.- en una fuente de horno tapado con papel de aluminio, precalentar el horno a 150°C y dejarlo durante 20 mins.

POSTRES

FONDANT DE CHOCOLATE Y LECHE FRITA. Descongelar previamente en nevera el mismo día, abrir la bolsa y sacarlo antes de consumir y en el mismo plato en el que va a ser consumido, templarlo al microondas durante 30 segundos a máxima potencia. Aconsejamos acompañarlo de helado de vainilla.



**TODOS LOS PRODUCTOS DEBEN CONSERVARSE ENTRE 2º Y 5ºC Y SER CONSUMIDOS
PREFERENTEMENTE ANTES DE LA FECHA INDICADA EN LA PROPIA ETIQUETA.
PUEDEN CONGELARSE DENTRO DE ESE PERIODO Y CONSERVARSE 6 MESES.**