

Instrucciones de regeneración de platos, sugerencias de consumo y conservación:

Todos los productos comercializados por Alvacío-gastronomía y sus acompañamientos, han sido artesanalmente preparados para su directa degustación sin ningún tipo de conservantes ni colorantes.

1).- SOPA DE PESCADO Y MARISCO.

- a) al fuego/placa.- Volcar en una cazuela y calentar a fuego lento para evitar que se queme hasta que empiece a hervir. Apagar y servir de inmediato.
- b) al MICRO. Volcar previamente en cazuelitas o platos individuales y calentar cada uno alrededor de 4 min hasta que esté bien caliente.

2).- ROASTBEEF. El Roastbeef debe conservarse en frío hasta su consumo y no es necesario calentarlo mucho, simplemente quitarle el frío con unos segundos en el microondas, horno o bien sirviéndolo en los platos templados. También puede sacarse de la nevera un par de horas antes (en ese caso deberá consumirse en su totalidad).

Salsas de acompañamiento:

- Salsa de mostaza, con el propio jugo de carne y mostaza. Debe calentarse previamente en el microondas o al fuego. Servir en salseras bien caliente para templar así la carne y mantenerlo caliente.
- Salsa de frutos rojos, se pone una pizca en el plato. No es necesario calentarla (es mas bien decorativa y para dar un gusto dulce).
- Puré de patatas. Debe calentarse previamente en el microondas o al fuego en un cazo despacio. Batirlo enérgicamente para que quede bien liso y servir caliente para templar también así la carne.

3).- PULARDA O POLLO POR MEDALLONES: Calentar directamente en una cazuela a fuego suave unos 5 o 10 min 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 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 salsera.
- Salsa de chocolate (pollo), echar la salsa junto con los medallones y calentarlo a la vez.

4) POLLO O PULARDA ENTEROS CON FORMA DE AVE. Sacar de la nevera dos horas antes. Precalentar el horno a 140°C, introducirlo en una bandeja (no es necesario taparlo) durante 50 min. Calentar todas las salsas según se indica en el punto 2) anterior y servir todo junto, cortando el ave en filetes según las marcas que hacemos.

5) 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.

- Precalear el horno a 150°C, introducirlo en una bandeja durante 30 mins retirar y servir bien caliente.

6).- MERLUZA Abrir la barqueta o bolsa y verter el contenido con mucho cuidado para no romper las piezas

a).- Fuego/placa.- en una cazuela tapada al fuego suave hasta que se consigue un hervor y retirar y servir de inmediato.

b).- Microondas en una fuente apta para microondas y taparlo y calentarlo durante 3-4 mins según raciones y potencia.

c) al horno.- en una fuente de horno tapado con papel de aluminio, precalear el horno a 150°C y dejarlo durante 15 min.

7).- COCHINILLO Y CORDERO CONFITADO. Sacarlo de la nevera y la bolsa 2 horas antes para que se vaya atemperando. Precalear el horno a 180°C. Ponerlo en una bandeja apta para horno con un fondo de agua, caldo o un poco de vino blanco para que no se reseque. Meterlo en el horno durante 20 - 30 min hasta que la piel este bien crujiente. El cochinitillo lleva la salsa de compota de manzana que debe calentarse aparte, abriendo la bolsa y vertiendo su contenido en una fuente bien en el microondas o bien al fuego en un cazo despacio o incluso al baño maria, en este caso sin abrir la bolsa sumergiéndola unos 6 minutos y servir caliente en salsa.

8).- FOIE 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 y si es posible en platos fríos de la nevera o un golpe de congelador.

Si la pieza es grande (más de 200grs) para servirlo sin que se rompa al cortarlo, es recomendable que se utilice un cuchillo previamente templado en agua caliente y seco. Una vez cortado, si es necesario, se puede añadir una pizca de sal escamada (Sal de Maldon).

Aconsejamos acompañarlo de nuestra compota artesanal agrídulce de frutas en frío y servirlo en nuestras tostadas de pimienta y nuez moscada que realzan 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.

9).- GUARNICIONES.- Puré de patatas o puré de boletus.- Calentar bien previamente en el microondas 3 min o al fuego lento y tapado. Batirlo enérgicamente para que quede bien liso a la mitad del calentamiento.

Patatas panaderas o confitadas.- Se calientan al horno junto a la comida o en una fuente separada. También se puede calentar en sartén hasta que coja e color deseado.

10).- FONDANT DE CHOCOLATE y LECHE FRITA. Descongelar en nevera el mismo día en que vaya a ser consumido, 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.

AL TRATARSE DE PLATOS COCINADOS, SI NO VAN A SER CONSUMIDOS DENTRO DE SU PERIODO DE VIDA ÚTIL, PUEDEN CONGELARSE Y CONSERVARSE ASÍ DURANTE 6 MESES.

