

catálogo
2017

La Carnala

GASTROECONOMÍA

La Carnala

Aperitivos



ref. 11053 ref. 11052

Tortellini crujiente

- de pollo, yuzu, naranja y soja
- de cerdo, salsa hoisin y hierbabuena

Freír directamente desde congelación a 180°.

NOVEDAD!



ref. 11051

Mini nido de patata paja

Freidora: Directamente desde congelado 30 segundos a 180°C.

Horno: Directamente desde congelado 5/7 minutos a 150°C.

NOVEDAD!



ref. 10094

Rulo

- de queso de cabra, con frutas del bosque

Horno: Hornear directamente de congelado 6 minutos a 190°C.



ref. 1104 ref. 11042 ref. 11046

Croquetas (15g)

- boletus
- jamón ibérico
- queso azul

Freidora: Freír a potencia máxima directamente congeladas y dejar reposar antes de servir. Pueden ser horneadas después de fritas (en banquetes) sin que se rompan.



ref. 9004

Piruletas de codorniz

Descongelar el producto. Salpimentar. Pasar por tempura y freír.



ref. 9013

Piruletas de pintada

En congelado, pintar la superficie con aceite de oliva, salpimentar y hornear 9 minutos a 190°C.

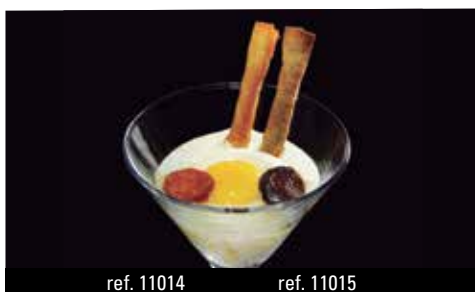


ref. 11001

Caramelos

- de pato y naranja

Freír a potencia máxima directamente congelados. También se pueden hornear en bandeja perforada y con aceite pulverizado.



ref. 11014 ref. 11015

Palitos

- de morcilla y manzana reineta
- de huevos con chorizo

Freír a potencia máxima directamente congelados. También se pueden hornear en bandeja perforada y con aceite pulverizado.



ref. 10093

Sorpresa de huevo y bacon

Freidora: Freír a potencia máxima directamente desde congelado.



Entrantes



ref. 7006

Canelón de meloso, codillo de cerdo y foie

Cubrir con bechamel. Hornear 12 minutos a 190°C y terminar gratinando ligeramente.



ref. 7015

Carpaccio de buey

Separar el papel superior, volcar sobre un plato, dejar descongelar y aliñar con aceite, sal y resto de ingredientes al gusto. El plato estará listo en 5 minutos.



Segundos platos



ref. 18006

Carrillera de vacuno

Horno: En frío cortar la pieza en medallones y hornear aprox. 5 minutos a 150°C. Salsear al gusto.

Microondas: Calentar con tapa 1-2 minutos a 700W. Cocinado al vacío en su propio jugo.



ref. 10030

Muslo de gallo de corral en su jugo

Horno: Abrir el envase, retirar la gelatina y reservar. Hornear con vapor 5 minutos a 100°C. Usar la gelatina como base para la salsa y añadir guarnición al gusto.

Microondas: Calentar con tapa 1-2 minutos a 700W.

Cocinado al vacío en su propio jugo.



ref. 10097

Carré de cochinillo

Sacar la pieza del envase, colocar la piel hacia arriba en bandeja perforada o rejilla y hornear 20 minutos a 225°C hasta que la piel esté crujiente.



ref. 18082

Medio codillo de cerdo marinado

Horno: Sacar la pieza del envase y hornear en bandeja aprox. 5 minutos a 180°C.



ref. 10036

Pintada rellena de foie y pasas

Horno: Sin dejar descongelar, pintar la piel con un poco de aceite de oliva, salpimentar y hornear 20 minutos a 200°C. Dejar reposar 1 minutos antes de servir. Añadir salsa y guarnición al gusto.



ref. 9032

Pintada rellena de setas y castañas

En congelado salpimentar, enharinar y dar un golpe de freidora para sellar la pieza. Hornear 14 minutos a 190°C.



ref. 9011

Pularda rellena de frutas

En congelado salpimentar, enharinar y dar un golpe de freidora para sellar la pieza. Hornear 12 minutos a 190°C.



Segundos platos



ref. 18009

Confit de carrillera de cerdo

En frío cortar la pieza en medallones y hornear aprox. 5 minutos a 150°C. Salsear al gusto.



ref. 18018

Carrillera de cerdo

Horno: Se abre el envase, se retira la gelatina y se reserva; se hornea 5 minutos a 190°C; usamos la gelatina de base para la salsa y añadimos guarnición al gusto.

Microondas: Calentar con tapa 1-2 minutos a 700W. Cocinado al vacío en su propio jugo.



ref. 8017

Cordero lechal confitado a baja temperatura

Retirar toda la gelatina que recubre la pieza y reservarla. Colocar la pieza con la piel hacia arriba en la bandeja del horno; hornear 18 minutos a 190°C, en seco. Reducir la gelatina y regar con ella la pieza.



Guarniciones



ref. 10088

Nido de patata paja

Hornear directamente congelado 7 minutos a 150°C. Dejar enfriar. Rellenar al gusto. Una vez relleno se puede calentar tanto en horno como en microondas.



ref. 17000

Gratinado de patatas

Microondas: Directamente congelado, 2 minutos y medio a 850 W.

Horno: Directamente congelado 20 minutos a 175°C.



La Carnala

GASTROECONOMÍA

Ctra. Burgos - Portugal, km 99
Pol. Ind. de Dueñas. C/ Vegapalacios, 1
34210 Dueñas (Palencia). España

+34 979 777 767
+34 979 780 621

✉ info@lacarnala.com
www.lacarnala.com

