

catálogo  
**2020**  
1ª EDICIÓN

# *La Carnala*

GASTROECONOMÍA

# *La Carnala*

DEBIDO A LA CRISIS DEL COVID-19, NUESTRA OFERTA DE APERITIVOS SE REDUCE TEMPORALMENTE POR CAUSAS ORGANIZATIVAS.

## Aperitivos



ref. 11014 y 11015



ref. 11055

### Palitos

- de morcilla y manzana reineta
- de huevos con chorizo

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



### Palitos

- de foie, higos y avellanas



ref. 11058

ref. 11024

### Bolitas

- de foie, higos y avellanas
- queso de cabra con membrillo y pistacho

Dejar descongelar en refrigerado. Mantener en refrigeración hasta su consumo.



ref. 11044

ref. 11042

ref. 11046

### Croquetas (15g)

- boletus
- jamón ibérico
- queso azul

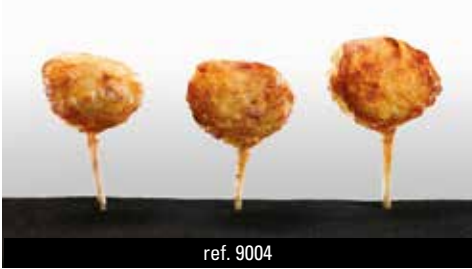
Freidora: Freír a potencia máxima directamente congeladas y dejar reposar antes de servir. Pueden ser horneadas después de fritas (en banquetes) sin que se rompan.



ref. 9013

### Pirulís de pintada

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



ref. 9004

### Pirulís de codorniz

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



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.



## Entrantes



ref. 11065

### Plancha de patata paja

Directamente de congelación, freír en freidora a 180°C hasta que se dore.



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.



ref. 7006

### Canelón de meloso, carrillera de cerdo y foie

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





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. 18134

## Plancha de cochinito

Descongelar previamente. En horno a 250°C durante 15-20 minutos. Comprobar que la piel está crujiente.



ref. 18181

## Lingote de cochinito

Descongelar previamente. En horno a 250°C durante 13-15 minutos. Comprobar que la piel está crujiente.



ref. 18158

## Muslo de gallo 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. 18151

## Jamoncitos de pintada

**Horno:** Precalentar el horno a 180°C. Abrir el envase de los jamoncitos y verter todo su contenido sobre otra bandeja de horno. Calentar durante unos 10 min aprox.



ref. 18150

## Plancha de cordero

Descongelar previamente.  
 • **Pieza entera:** en horno a 220°C durante 15-20 minutos.  
 • **Pieza precortada:** en horno a 220°C durante 10-12 minutos.



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 frutos rojos y piñones

Retirar el film que las envuelve. En congelado salpimentar, enharinar y dar un golpe de freidora para sellar la pieza. Hornear 12 minutos a 190°C.



## Segundos platos

# La Carnala



ref. 18027

### Muslo de pato en su jugo

Precalentar el horno a 220°C. Abrir el envase y colocar los muslos de pato sobre una bandeja con la piel hacia arriba. Calentar durante 15-20 minutos.



ref. 18156

### Medio codillo de cerdo marinado

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



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. 18009

### Carrillera de cerdo

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



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

+34 979 761 503  
+34 979 780 621

✉ info@lacarnala.com  
www.lacarnala.com

