



koama

2015 -2016

KOama

2 | SÍMBOLOS E ÍNDICE

	Código Código Code		Cajas/palet Caixas/paleta Boxes per pallet		Baño María Banho Maria Bain-Marie
	Peso/bolsa Peso/saco Weight per bag		Vida útil en refrigerador Vida útil em refrigerado Shelf life in refrigerator		Plancha Grelhador Griddle
	Unidades/bolsa Unidades/saco Units per bag		Tiempo de descongelado Tempo de descongelação Defrosting time		Novedad Novidade Novelty
	Bolsas/caja Sacos/caixa Bags per box		Horno con vapor Forno com vapor Steam oven		Nueva receta Nova receita New recipe
	Cajas/base Caixas/base Boxes per layer		Horno de convección Forno de convecção Convection oven		

PRESENTACIÓN	3	Muslo de Pintada Relleno	26
APERITIVOS		Codillo de Cerdo	27
Terrina de Pulpo	4	Pies de Cerdo Rellenos de Setas	28
Lacón Deshuesado	7	Terrina de Lechazo	29
Buñuelo de Bacalao	8	Paletilla de Lechazo	30
Croquetas	10	Redondo de Ciervo	31
Aperitivos con Palo	12	Pulpo Adobado Especial Parrilla	32
Saquitos	14	Pulpo al Natural	33
Meatballs	16	TRADUCCIONES	
HAMBURGUESAS	18	Aperitivos	34
PRINCIPALES		Hamburguesas	36
Rulo de Rabo de Toro	20	Principales	37
Carrilleras de Ternera	21		
Rulo de Jarrete de Ternera	22		
Jarrete de Ternera con Hueso	23		
Rosbeef de Ternera	24		
Muslo de Pollo Relleno	25		

Empresa

Comenzamos nuestra andadura en el año 2004 y desde entonces nos hemos dedicado a la elaboración de propuestas gastronómicas caseras dignas de las mejores cocinas.

Orgullosos de conjugar el talento y dedicación de nuestros cocineros con el afán innovador y el alto nivel de exigencia de nuestro departamento de I+D+i, podemos ofrecerte un amplio y variado menú en el que encontrarás tanto recetas sencillas y efectivas, como platos complejos y refinados, y en cualquier caso, elaborados con ingredientes naturales de primera calidad.

Ventajas en tu cocina

Koama quiere ser tu aliado en la cocina. Te ofrecemos un punto de partida, una base sobre la que trabajar y terminar tu plato. El tiempo que ahorrarás en tareas rutinarias, lo podrás dedicar al cuidado de aquellos

detalles que determinan el carisma del plato y de su presentación. Todos deben pasar por tus manos, todos y cada uno serán únicos.

Queremos responder a tus demandas reales en la cocina y liberarte de aquellas tareas más incómodas e improductivas. Sabemos que podemos reducir la necesidad de espacio de almacenamiento, despejar un poco tu cocina y ofrecerte algo más de flexibilidad y margen de maniobra a la hora de elaborar un menú.

Beneficios en tu negocio

Nuestros volúmenes de producción y los procesos sistematizados mediante los cuales elaboramos nuestros platos nos permiten producir de una manera más eficiente, minimizando los costes y homogeneizando el producto.

Podrás conocer de antemano el coste de cada plato, evitar largos tiempos de elaboración y ahorrar energía. Nuestra forma de envasado te permitirá

adaptar tu menú a cualquier volumen de demanda, en todo momento, y sin mermas.

Desde Koama te ofrecemos un variado menú de productos de la más alta calidad, ideados para aumentar la eficiencia en la cocina, disminuir y controlar los costes de la elaboración y ahorrar ese valioso tiempo que te permitirá aportar el auténtico valor añadido a tus platos.





TERRINA DE PULPO

INGREDIENTES

Pulpo.

REGENERACIÓN DEL PRODUCTO

Para realizar un carpaccio, lo ideal es sacar la pieza del congelador 15 o 20 minutos antes de laminarla. Para servir de otro modo, descongelar totalmente y preparar al gusto.

Información detallada en la página 34.

ENSALADA DE PRIMAVERA CON CARPACCIO DE PULPO, GRANADA Y TOMATE AMARILLO

INGREDIENTES

Terrina de pulpo, rúcula, canónigos, granada, tomates cherry amarillos, pan tostado, vinagreta de limón y pétalos de flor variados para la decoración.

PREPARACIÓN

Regenera la terrina de pulpo según las instrucciones. Dispón en el plato el pulpo laminado junto con los demás ingredientes. Ten en cuenta la proporción de cada producto para crear un plato armonioso tanto en sabor como en forma. Para terminar, aliña con una vinagreta fresca de limón y decora con pétalos de flores que combinen con los tonos del carpaccio.



K920021



1000g



4



10



110



2 días



MATERIA PRIMA Y NADA MÁS

En Koama no utilizamos ningún añadido artificial, lo que convierte a nuestros productos en sanos y naturales. Esto, junto con la producción, que se hace bajo estrictas normas de seguridad e higiene, el envasado al vacío y su posterior pasteurización, garantizan un producto en inmejorables condiciones.

Además de ello, tenemos una gama de productos cocidos o asados al natural como el pulpo, el lacón o el jarrete de ternera con hueso que presentan la materia prima sin más añadidos que sal, aceite o pimienta. Al tratarse de un producto tan natural y versátil, le permite al cocinero crear muchos platos diferentes. A partir de lo primordial, que es la materia prima, se puede elaborar cualquier tipo de plato asegurando un producto que goza de la máxima garantía de sabor, textura y calidad.

Con respecto a esta versatilidad, unas de las referencias estrella son nuestras terrinas, como la de pulpo o la de lechazo. Dos productos preparados y listos para cocinar con muchas posibilidades de corte, preparación y presentación. También cuentan con la opción de incorporarlos como relleno, con lo que, las posibilidades son tantas como la imaginación del cocinero.

COCCIÓN EN SU "PUNTO"

Además de una óptima materia prima podemos presumir de una cocción perfecta de la misma.

Las fuentes de calor, dependiendo de cuáles sean y su utilización, pueden ocasionar daños en los alimentos, dando como resultado un producto seco, pasado o fuera de su punto justo de cocción.

Sin embargo, el método sous-vide nos permite una cocción perfecta, uniforme y jugosa que sería muy difícil de conseguir con otro tipo de cocción. Mantenemos todos los jugos y nutrientes del producto que estamos cocinando y eso, al final, se convierte en un alimento con un sabor y una textura incomparable, cuya frescura, color y vitaminas son preservadas hasta su consumo.



MÉTODO SOUS-VIDE

Tenemos un firme compromiso con la calidad. Confeccionamos platos semielaborados, pasteurizados, envasados al vacío y congelados que gozan de una total garantía de calidad y homogeneidad. Para ello, utilizamos el método sous-vide que mantiene la integridad de los alimentos al cocinarlos durante largos periodos de tiempo a temperaturas relativamente bajas. En ocasiones, se superan las 24 horas de cocción. A diferencia de las ollas de cocción lenta, el sous-vide emplea bolsas de plástico herméticas que se sumergen en agua caliente muy por debajo del punto de ebullición (normalmente sobre 60 °C). Gracias a esta técnica, en Koama podemos afirmar que nuestros productos no utilizan conservantes, saborizantes ni gelatinizantes. Además tienen una vida útil de un año en congelado. Una vez descongelado, en refrigerado (entre 0° y 4°C) pueden conservarse casi todos hasta 21 días en su envase original.

Dado que es un sistema de cocción por concentración, los productos resultantes son de inmejorable calidad ya que conservan todas sus propiedades nutritivas y sus componentes aromáticos. Además, al ser cocinados en su temperatura justa, conservamos las mejores texturas de cada uno. La tecnología sous-vide está ganando terreno en la cocina profesional, siendo cada vez más numerosos los expertos que avalan su difusión.



LACÓN DESHUESADO

INGREDIENTES

Lacón de cerdo y sal.

REGENERACIÓN DEL PRODUCTO

Descongelar previamente 24 h en el frigorífico y listo para servir.

Información detallada en la página 34.

CRÊPE DE LACÓN Y COMPOTA DE MANZANA CON HELADO DE QUESO SAN SIMÓN DA COSTA

INGREDIENTES

Lacón deshuesado, compota de manzana, helado de queso San Simón da Costa.

PREPARACIÓN

Regenera el lacón siguiendo las instrucciones. Prepara el crêpe mezclando harina, huevo y leche. Una vez conseguida una mezcla homogénea se pasa a una sartén untada en mantequilla hasta cubrirla con una fina capa. Dora el crêpe por ambos lados y rellénalo con finas lonchas de lacón y compota de manzana. Finalmente, acompaña el plato con helado de queso San Simón da Costa.

Helado de queso San Simón: Funde una parte de queso con cuatro de nata al baño María. Bate una clara de huevo a punto de nieve y mezcla con la crema anterior, pasa a la heladera hasta conseguir un helado cremoso.



K902506 2500g 2 10 110 21 días



BUÑUELO DE BACALAO

INGREDIENTES

Leche, harina, bacalao, huevo, levadura, ajo, sal y perejil.

REGENERACIÓN DEL PRODUCTO

Freír el producto desde congelado. Sumergir en aceite a temperatura media y freír lentamente hasta obtener un color dorado.

Información detallada en la página 34.

CREMA DE ESPÁRRAGOS VERDES CON BUÑUELOS DE BACALAO

INGREDIENTES

Buñuelos de bacalao, crema de espárragos verdes, sésamo y pétalos para decorar.

PREPARACIÓN

Fríe los buñuelos según las instrucciones de regeneración. Prepara la crema de espárragos verdes y sívela cuidadosamente sobre el plato. Coloca de forma proporcionada la cantidad de crema y los buñuelos de bacalao. Para finalizar, decora con pétalos.

Crema de espárragos verdes: Rehoga en una cazuela espárragos verdes y cebolla. Añade un poco de harina al sofrito. Mezcla el salteado con nata y tritura con la batidora hasta que quede una crema suave, sin grumos y homogénea. Por último, añade sal al gusto.



K920065



350g



8



11



110



CÓMO OBTENER UNA BUENA FRITURA

Para conseguir una textura crujiente, color dorado y eliminar las roturas durante el proceso, debemos cuidar la temperatura del aceite mientras freímos, ya que los cambios bruscos provocan grietas en el rebozado, deteriorando la textura del producto y la imagen del mismo.

Por ello, calienta el aceite de la freidora o sartén a unos 175–180 °C. La cantidad de aceite debe ser la suficiente para que el producto se sumerja totalmente durante el proceso.

Introduce el producto en congelado. Debes freír pocas unidades por tanda para no modificar bruscamente la temperatura del aceite y para que no se peguen entre sí. Repite el proceso hasta obtener la cantidad de producto necesaria.

DESCONGELAR O NO ANTES DE FREÍR

Descongelar un producto ultracongelado antes de su elaboración no es necesario si no tiene demasiado grosor. Para cocinar las frituras basta con sacar los aperitivos del congelador unos minutos antes de su preparación, esto nos permite separar dos piezas en el caso de que algunas hayan quedado unidas al congelarse. Definitivamente, lo más fácil y cómodo es freír directamente desde congelado, sobre todo en el caso de los productos con elementos adicionales (como las piruletas) ya que así evitaremos que se caigan estos elementos al manipularlas.

Las brochetas 100% pechuga de pollo y las meatballs son casos especiales que recomendamos descongelar entre 15 y 30 minutos antes de freír, para evitar que se quede frío el corazón del producto.

CATERINGS Y EVENTOS PARA NUMEROSOS COMENSALES

Si hubiera que servir gran cantidad de producto a la vez, aconsejamos seguir los siguientes pasos:

1. Freír el producto según las indicaciones mencionadas anteriormente.
2. Colocar en una bandeja con papel absorbente los aperitivos recién sacados de la freidora y continuar friendo hasta conseguir la cantidad necesaria.
3. Precalentar el horno a 180 °C.
4. Justo antes de servir, colocamos todos los aperitivos en bandejas de horno para darles un golpe de calor durante 2–4 minutos a 180 °C. De esta manera calentamos el producto y reforzamos el rebozado. Algunas referencias, como los langostinos, no deben permanecer más de 1 o 2 minutos para evitar que se resequen.



CROQUETAS

REGENERACIÓN DEL PRODUCTO

Freír el producto desde congelado. Sumergir en aceite bien caliente (175-180 °C) hasta obtener un color dorado y una textura crujiente.

Información detallada en la página 34.



500g 6 10 110

ENSALADA DE WAKAME CON CROQUETAS DE LANGOSTINOS

INGREDIENTES

Wakame, croquetas de langostinos, canónigos, rúcula, cebolletas en vinagre, chips de remolacha, mayonesa japonesa y pétalos para decorar.

PREPARACIÓN

Frie las croquetas según las instrucciones. Dispón las croquetas en el plato junto con los demás ingredientes. Aliña con la mayonesa japonesa.

Mayonesa japonesa: tres partes de mayonesa por una de salsa de soja.



R

LANGOSTINOS

||| K920015

INGREDIENTES

Leche, langostinos, pan rallado, huevo, brandy, sal, agua, ajo, mantequilla, harina de trigo, aceite de oliva.



BACON Y PLÁTANO

|||| K920013



INGREDIENTES

Plátano de Canarias, bacon, harina de trigo, leche, mantequilla, zumo de limón, aceite de oliva, pan rallado, huevo, pimienta blanca, cebolla caramelizada y sal.



CHIPIRÓN EN SU TINTA

|||| K920014

INGREDIENTES

Chipirón, tinta de calamar, cebolla roja, manzana, leche, harina de trigo, mantequilla, sal, pimienta blanca, almidón de maíz, pan rallado, huevo, aceite de oliva, pan de molde, ajo y agua.



BOLETUS

|||| K920000

INGREDIENTES

Setas boletus, leche, huevo, pan rallado, harina, mantequilla, aceite de oliva, almidón de maíz, ajo y sal.



CHORIZO IBÉRICO

|||| K920009

INGREDIENTES

Chorizo ibérico, leche, huevo, pan rallado, harina, mantequilla, almidón de maíz y sal.



JAMÓN IBÉRICO

|||| K920008

INGREDIENTES

Jamón ibérico, leche, huevo, pan rallado, harina, mantequilla, aceite de oliva y sal.



COCIDO GALLEGO

|||| K920011

INGREDIENTES

Cocido (lacón, grelos, chorizo, patatas, garbanzos, agua, ajo y aceite de oliva), leche, huevo, pan rallado, harina, mantequilla y sal.



BACALAO

|||| K920007

INGREDIENTES

Bacalao, leche, cebolla, huevo, pan rallado, harina, mantequilla, aceite de oliva y sal.



POLLO Y JAMÓN SERRANO

|||| K920006

INGREDIENTES

Pollo, jamón serrano, leche, huevo, pan rallado, harina, mantequilla, aceite de oliva y sal.



TETILLA AHUMADA

|||| K920012

INGREDIENTES

Leche, huevo, pan rallado, crema de queso San Simón da Costa, harina, mantequilla, almidón de maíz y sal.



APERITIVOS CON PALO

REGENERACIÓN DEL PRODUCTO

Freír el producto desde congelado. Sumergir en aceite bien caliente (175–180 °C) hasta obtener un color dorado y una textura crujiente.

Para freír la Brocheta 100% pechuga de pollo: Descongelar 30 minutos antes de freír. Sumergir en aceite bien caliente (175–180 °C) hasta obtener un color dorado y una textura crujiente.

Información detallada en la página 34.

LANGOSTINO EN TEMPURA NEGRA Y AIRBAG DE CERDO CON AJOBLANCO Y ACEITE DE ALBAHACA

INGREDIENTES

Langostinos en tempura negra y airbag de cerdo, ajo blanco, aceite de albahaca, hojas de albahaca y pétalos de flores.

PREPARACIÓN

Fríe los langostinos según las indicaciones y emplata sobre un lecho de ajo blanco. A continuación aliña con el aceite de albahaca. Añade algunos pétalos de flores y hojas de albahaca tiernas para dar al plato un aspecto más fresco.

Ajo blanco: Hidrata en agua un poco de pan. Tritura el pan resultante junto con un poco de ajo, almendras, vinagre, sal y un chorro de agua.

Aceite de albahaca: Machaca en un mortero varias hojas de albahaca, añade aceite de oliva virgen extra y un poco de sal.



LANGOSTINO EN TEMPURA NEGRA Y AIRBAG DE CERDO

|||| K920070

INGREDIENTES

Langostino, tempura, tinta de calamar, agua, sal, pan rallado, airbag de cerdo (harina de piel de cerdo).



250g 8 10 110



LANGOSTINO CRUJIENTE CON PAN JAPONÉS

|||| K920004

INGREDIENTES

Colas de langostinos, pan rallado panko, huevo y sal.



250g 10 10 110



BROCHETA 100% PECHUGA DE POLLO

|||| K920060

INGREDIENTES

Pollo, pan rallado, huevo, harina, ajo, sal y pimienta blanca.



350g 6 10 110



PIRULETA DE QUESO DE CABRA Y CONFITURA DE TOMATE

|||| K920020

INGREDIENTES

Queso crema de cabra, confitura de tomate, agua, harina, almidón de maíz y pan rallado panko.



250g 7 10 110



PIRULETA DE CORDERO CRUJIENTE

|||| K920023

INGREDIENTES

Carne de pierna de cordero, pan de molde, cilantro, sal, cayena, crema de yogur, pasta de curry rojo, comino, sofrito de jengibre, rebozador falafel, ajo, preharinado, tempura, agua y copos de maíz.



250g 7 10 110



SAQUITOS

REGENERACIÓN DEL PRODUCTO

Freír el producto desde congelado. Sumergir en aceite bien caliente (175–180 °C) hasta obtener un color dorado y una textura crujiente.

Información detallada en la página 35.

SAQUITOS DE QUESO EN CONFITURA DE TOMATE Y PATÉ DE OLIVAS NEGRAS

INGREDIENTES

Saquitos de queso, confitura de tomate, paté de olivas negras, aceite de oliva virgen extra, albahaca y cebollino.

PREPARACIÓN

Fríe los saquitos de queso según la regeneración del producto. Sobre un lecho de confitura de tomate dispón los saquitos de queso intercalados con el paté de olivas. Decora con hojas frescas de albahaca, un poco de cebollino y aceite de oliva.

Confitura de tomate: Mezcla tres partes de tomate por dos de agua y dos de azúcar. Deja hervir durante tres horas a fuego lento, tritura y enfría.

Paté de olivas: Tritura aceitunas negras, ajo, aceite, alcaparras y un chorro de zumo de limón.



250g

7

10

110



R

PRIMAVERA

||| K920042

INGREDIENTES

Pasta primavera, col blanca, zanahoria, puerro, pimienta roja, pimienta verde, aceite de oliva, sal y comino.



R

POLLO CON ALBAHACA

||| K920043

INGREDIENTES

Pasta primavera, pollo, tomate, cebolla, aceite de oliva, sal, albahaca y pimienta blanca.



R

QUESO

||| K920044

INGREDIENTES

Pasta primavera, queso crema, puerro y mantequilla.



MEATBALLS

REGENERACIÓN DEL PRODUCTO

Retirar de la bolsa y descongelar durante 14-20 minutos. Freír a fuego medio aproximadamente 130°C hasta que estén bien cocinadas y se garanticen los 65°C en el interior del producto. Si queremos cocinarlas en salsa se recomienda enharinar antes de freír.

Información detallada en la página 35.

MEATBALLS DE CORDERO EN PAN DE PITA CON PEPINO, CREMA DE QUESO FETA, CEBOLLA Y TOMATE CHERRY

INGREDIENTES

Pan de pita, meatballs de cordero, pepino, crema de queso feta, cebolla roja, perejil y frutos secos.

PREPARACIÓN

Fríe las meatball de cordero según las instrucciones. Calienta en horno el pan de pita y sobre el mismo dispón las meatballs, cebolla roja, rodajas de pepino fresco, tomates cherry cortados por la mitad y la crema de queso feta. Por último, decora con un poco de perejil picado y granillo de almendras y nueces.

Crema de queso feta: Batir un poco de queso feta, con un chorro de zumo de limón, aceite de oliva, una cucharada de yogur natural y sal hasta obtener un resultado cremoso.



400g

6

10

110



DE CORDERO

||| K920081

INGREDIENTES

Carne de pierna de cordero, pan de molde, cilantro, sal, cayena, crema de yogur, pasta de curry rojo, sofrito de jengibre (aceite de oliva, jengibre, ajo y cebolla).



PICANTE DE CONEJO

||| K920082

INGREDIENTES

Carne de conejo, sal, cebolla, aceite de oliva, pan de molde, hígado de conejo, ñoras, vino blanco, vinagre de jerez, tomillo, orégano, almendra, ajo, cayena y comino.



TERNERA ECOLÓGICA Y FOIE

||| K920080

INGREDIENTES

Carne de ternera ecológica, sal, pan de molde, nata, leche, pimienta blanca, foie, aceite de oliva y trufa.



HAMBURGUESAS

REGENERACIÓN DEL PRODUCTO

Descongelar previamente 6–8 h en el frigorífico. Manipular manualmente para obtener el grosor deseado. Marcar en una sartén o plancha a fuego vivo para que quede bien sellada.

Información detallada en la página 36.

TAGLIATELLE DE ESPINACAS CON MINI BURGERS DE TERNERA ECOLÓGICA Y SALSA DE NARANJA Y MOSTAZA

INGREDIENTES

Tagliatelle de espinacas, hamburguesa de ternera ecológica, zumo de naranja, mostaza, albahaca fresca, aceite de oliva y pétalos para decorar.

PREPARACIÓN

Divide cada bola de hamburguesa en cuatro partes iguales, fórmalas y márcalas a la plancha. Por otra parte, cuece los tagliatelle al dente conservando su forma de nido. Sírvelos en el plato con una mini burger en el centro del nido. Por último, adereza con la salsa de naranja y mostaza y decora con pétalos y hojas de albahaca.

Salsa de naranja y mostaza: Mezcla tres partes de zumo de naranja con tres de azúcar y lleva a ebullición. Añade dos partes de mostaza removiendo hasta conseguir la espesura deseada.

250g* 12 10 110 2 días

*2 unidades de 125g por bolsa.



TERNERA ECOLÓGICA

|||| K900017

INGREDIENTES

Carne de ternera ecológica, pimienta blanca y sal.



JAPONESA

|||| K900016

INGREDIENTES

Carne de ternera, salsa de soja, wasabi, cúrcuma, sal y pimienta blanca.

Elaborada con carne procedente de ganado gallego.



TERNERA AL CURRY

|||| K900015

INGREDIENTES

Carne de ternera, piña, uvas pasas, curry, sal y pimienta blanca.

Elaborada con carne procedente de ganado gallego.



BLACK ANGUS

|||| K900014

INGREDIENTES

Carne de Black Angus, sal y pimienta blanca.



BUEY DE KOBE

|||| K900013

INGREDIENTES

Carne de Wagyu, sal y pimienta blanca.



TERNERA Y FOIE

|||| K900011

INGREDIENTES

Carne de ternera, sal, pimienta blanca y foie.

Elaborada con carne procedente de ganado gallego.



CERDO IBÉRICO AL PEDRO XIMÉNEZ

|||| K902009

INGREDIENTES

Carne de cerdo ibérico, pasas, orejones de albaricoque, sal, pimienta blanca y Pedro Ximénez.



VACUNO Y CEBOLLA CARMELIZADA

|||| K900012

INGREDIENTES

Carne de vacuno, cebolla caramelizada, sal y pimienta blanca.



RULO DE RABO DE TORO

INGREDIENTES

Rabo de vacuno, cebolla, zanahoria, ajo, sal, vino tinto, puerro, aceite de oliva, romero, orégano, pimienta negra, laurel, tomate y agua.

REGENERACIÓN DEL PRODUCTO

Descongelar previamente 12-14 horas en el frigorífico. Cortar en raciones, marcar en plancha (180/200°C) por las dos caras y regenerar al horno (160°C) hasta conseguir la temperatura adecuada en el interior del producto. Se puede usar en frío a modo de carpaccio para ensaladas u otro tipo de elaboraciones.

Información detallada en la página 37.



K900010



1000g



3



10



110



21 días

RULO DE RABO DE TORO CON REDUCCIÓN DE RIOJA Y REGALIZ, PURÉ DE CALABAZA Y HIERBAS AROMÁTICAS

INGREDIENTES

Rulo de rabo de toro, reducción de Rioja y regaliz, puré de calabaza, hierbas aromáticas y crujiente de pan.

PREPARACIÓN

Regenera el rulo siguiendo las instrucciones. Coloca una porción del rabo de toro sobre la salsa de Rioja y regaliz y corónalo con un crujiente de pan. Sirve con el puré de calabaza y unas hierbas aromáticas al gusto.

Crema de calabaza: Rehoga la calabaza con cebolla, añade un poco de nata, agua y sal, deja cocer la mezcla y tritura.

Reducción de Rioja y regaliz: Fondea unas verduras en un recipiente, cuando estén bien rehogadas incorpora el vino y dejar reducir. Añade una salsa española y pasta de regaliz, finaliza ligando con un poco de almidón y sal.



CARRILLERAS DE TERNERA

INGREDIENTES

Carrillera de ternera, sal, pimienta blanca y aceite de oliva.

REGENERACIÓN DEL PRODUCTO

Descongelar previamente 12 h en el frigorífico y calentar:

Horno con vapor: Precalentar el horno a 90–100 °C. Introducir la bolsa sin pinchar durante 12–15 minutos.

Horno de convección: Precalentar el horno a 160–180 °C, colocar el producto sin bolsa sobre una bandeja y calentar durante 8–10 minutos.

Baño María: Introducir la bolsa sin pinchar y calentar durante 12–15 minutos.

Información detallada en la página 37.



K900005 1000g 3 10 110 21 días

CANELONES DE CARRILLERAS DE TERNERA EN SALSA PICANTE DE PIQUILLO Y CAYENA

INGREDIENTES

Carrilleras de ternera, canelones, bechamel, salsa de piquillo y cayena y tomillo para decorar.

PREPARACIÓN

Regenera las carrilleras de ternera al baño María. Desmenuza las carrilleras y añádeles un poco de bechamel. Rellena con la mezcla los canelones y grátinalos en el horno hasta que queden dorados. A continuación decora los canelones con bechamel y sirve acompañando de salsa picante de piquillo y cayena.

Salsa de piquillo y cayena: Pocha en aceite de oliva un poco de cebolla y dos cayenas. Añade los pimientos de piquillo y a los dos minutos un chorro de nata. Retira las cayenas y tritura. Finalmente salpimenta.



RULO DE JARRETE DE TERNERA

INGREDIENTES

Carne de jarrete de ternera, aceite de oliva, sal y pimienta blanca.

REGENERACIÓN DEL PRODUCTO

Descongelar previamente 12-14 horas en el frigorífico. Cortar en raciones, marcar en plancha (180/200°C) por las dos caras y regenerar al horno (160°C) hasta conseguir la temperatura adecuada en el interior del producto. Se puede usar en frío a modo de carpaccio para ensaladas u otro tipo de elaboraciones.

Información detallada en la página 37.

RULO DE JARRETE DE TERNERA EN SALSA DE PEDRO XIMÉNEZ Y ESCALIBADA

INGREDIENTES

Jarrete de ternera, salsa de Pedro Ximénez, calabacín, tomate, berenjena y cebolla.

PREPARACIÓN

Tras descongelar el jarrete de ternera pásalo por la plancha. Prepara en el horno la escalibada de verduras cortadas y rociadas con aceite de oliva y sal. Para emplatar, coloca una porción de jarrete sobre la salsa de Pedro Ximénez y acompaña con la escalibada de verduras.

Salsa de Pedro Ximénez: Pocha un poco de cebolla y a parte pon una sartén con un poco de aceite y el vino Pedro Ximénez y deja reducir hasta la mitad. Añade un poco de harina a la cebolla y mezcla con la reducción anterior hasta espesar. Por último pasa por el pasapurés.



K9000041



1000g



3



10



110



21 días



JARRETE DE TERNERA CON HUESO

INGREDIENTES

Jarrete de ternera, aceite de oliva, pimienta blanca y sal.

REGENERACIÓN DEL PRODUCTO

Descongelar previamente 20 h en el frigorífico y calentar de la siguiente manera:

Horno de convección: Precalentar el horno a 180–190 °C, colocar el producto sin bolsa sobre una bandeja y calentar durante 25–30 minutos. Lacardos o tres veces durante la cocción.

Información detallada en la página 37.

JARRETE DE TERNERA CON HUESO, VERDURAS AL VAPOR Y SALSA DE QUESO CABRALES

INGREDIENTES

Jarrete de ternera con hueso, brócoli, espárragos, zanahoria, tomate y salsa de queso cabrales.

PREPARACIÓN

Regenera el jarrete de ternera según las instrucciones. Cuece las verduras al vapor como guarnición. Para emplatar, dispón un poco de la salsa de cabrales en el plato y sobre la misma coloca una porción de jarrete acompañado de las verduras que consideres.

Salsa de queso de cabrales: Mezcla una parte de queso por cuatro de nata y redúcela a fuego lento junto con un poco de mantequilla, pimienta negra y sal. Para que la salsa quede fina y sin grumos. Pásala por un colador cuando la retires del fuego.



K900503 1600g 2 10 110 21 días



ROSBEEF DE TERNERA

INGREDIENTES

Aguja de ternera, aceite de oliva, sal y pimienta blanca.

REGENERACIÓN DEL PRODUCTO

Descongelar previamente 24 h en el frigorífico y calentar:

Horno con vapor: Precalentar el horno a 90–100 °C. Introducir la bolsa sin pinchar durante 15–20 minutos.

Horno de convección: Precalentar el horno a 140–150 °C, colocar el producto sin bolsa sobre una bandeja y calentar durante 15–20 minutos.

Baño María: Introducir la bolsa sin pinchar y calentar durante 15–20 minutos.

Información detallada en la página 37.

TOSTA DE PAN DE CENTENO CON ROSBEEF DE TERNERA, PICO DE GALLO Y MOSTAZA

INGREDIENTES

Pan de centeno, Rosbeef de ternera, tomate, cebolla morada, cilantro y mostaza.

PREPARACIÓN

Regenera el Rosbeef según las instrucciones. Tuesta una rebanada de pan de centeno de grosor medio y coloca el Rosbeef loncheado de modo que cubra abundantemente la superficie de la tosta. A continuación, reparte homogéneamente el pico de gallo y finaliza aderezando con unas gotas de mostaza.

Pico de gallo: Para hacer el pico de gallo pica muy menudo el tomate la cebolla y el cilantro. Mezcla los tres ingredientes y aliña con un chorro de aceite de oliva virgen extra.



K900504 2500g 1 10 110 21 días



MUSLO DE POLLO RELLENO

INGREDIENTES

Muslo de pollo, carne de cerdo, carne de ternera, uvas pasas, ciruelas pasas, sal, brandy, piñones, aceite de oliva, pimienta blanca.

REGENERACIÓN DEL PRODUCTO

Descongelar previamente 6-8 h en el frigorífico y calentar:

Horno de convección: Precalentar el horno a 180-190 °C, colocar el producto sin bolsa sobre una bandeja y calentar durante 10-15 minutos. Durante los tres últimos minutos, subir la temperatura a 200 °C para que la piel adquiera una textura crujiente.

Información detallada en la página 37.



K903007



240g



12



10



110



21 días

MUSLO DE POLLO RELLENO, ENSALADA DE BROTES FRESCOS Y VINAGRETA DE PIÑA

INGREDIENTES

Muslo de pollo relleno, brotes frescos, rabanitos, piña natural, azúcar, aceite, vinagre de Módena y semillas de sésamo.

PREPARACIÓN

Calienta al horno el muslo de pollo relleno siguiendo las instrucciones de regeneración. Sirve con una ensalada de brotes frescos y adereza con la vinagreta de piña. Como toque de color a la guarnición, añade finas lonchas de rabanitos frescos, unos pétalos de flores y el sésamo.

Vinagreta de piña: Saltea en una sartén la piña picada en trocitos y añade un poco de azúcar para que se dore. Añade la piña baseada a una vinagreta con dos partes de aceite de oliva virgen extra y una de vinagre de Módena.



MUSLO DE PINTADA RELLENA

INGREDIENTES

Muslo de pintada, carne de pavo, grasa de ternera, agua, castañas, setas, harina, crema de castañas, armagnac, sal, perejil, pimienta, nuez moscada y aceite de oliva.

REGENERACIÓN DEL PRODUCTO

Descongelar previamente 10 h en el frigorífico y calentar:

Horno con vapor: Precalentar el horno a 90–100 °C. Introducir la bolsa sin pinchar durante 10–12 minutos.

Horno de convección: Precalentar el horno a 160–180 °C, colocar el producto sin bolsa sobre una bandeja y calentar durante 6–8 minutos.

Baño María: Poner la bolsa sin pinchar en la olla y calentar 10–12 minutos.

Información detallada en la página 37.



K903003 465g 7 10 110 21 días

MUSLO DE PINTADA RELLENO CON HUMMUS Y ACEITE DE TOMATE DESIDRATADO

INGREDIENTES

Muslo de pintada relleno, hummus, aceite de tomates secos y cebollino.

PREPARACIÓN

Regenera el producto siguiendo las recomendaciones. Coloca sobre un plato una pieza de muslo de pintada relleno y acompáñalo con el hummus. Aliña todo con aceite de tomates secos y aromatiza con cebollino picado menudo.

Aceite de tomates secos: Hidrata los tomates en agua al menos quince minutos. Trocéalos y machácalos en un mortero con un poco de aceite. Añade más aceite a la mezcla y remueve homogéneamente.



CODILLO DE CERDO

INGREDIENTES

Codillo de cerdo, aceite de oliva, sal y pimienta blanca.

REGENERACIÓN DEL PRODUCTO

Descongelar previamente 13 h en el frigorífico y calentar de la siguiente manera:

Horno de convección: Precalentar el horno a 160–180 °C, colocar el producto sin bolsa sobre una bandeja y calentar durante 15–20 minutos. Durante los tres últimos minutos, subir la temperatura a 200 °C para que la piel adquiera una textura crujiente.

Información detallada en la página 37.

CODILLO DE CERDO CON REDUCCIÓN DE MENCÍA Y SALTEADO DE ARROZ CON VERDURAS Y FRUTOS SECOS

INGREDIENTES

Codillo de cerdo, reducción de Mencía, arroz vaporizado, calabacín, zanahoria, berenjena, piñones y ciruelas pasas.

PREPARACIÓN

Calienta en el horno el codillo según las instrucciones de regeneración. Coloca sobre el plato un poco de reducción de Mencía y sobre la misma el codillo. Como guarnición saltea un arroz con dados de calabacín, zanahoria, berenjena, piñones y ciruelas pasas. Como toque final, añade alguna ramita fresca aromática como tomillo o romero.

Reducción de Mencía: Para un litro de vino usa unos 50 gramos de azúcar. Remueve la mezcla a fuego medio hasta que se disuelva el azúcar. Continúa reduciendo a fuego lento hasta obtener una salsa de textura densa.



K902004



420g



8



10



110



21 días



PIES DE CERDO RELLENOS DE SETAS

INGREDIENTES

Pies de cerdo, telas de cordero, setas, aceite de oliva, agua, puerro, vino blanco, clavo, zanahoria, cebolla, laurel, pimienta negra, apio, ajo y sal.

REGENERACIÓN DEL PRODUCTO

Descongelar previamente 9 h en el frigorífico y calentar:

Plancha: Retirar el producto de la bolsa, cortar en medallones y marcar en plancha a 180–200 °C.

Horno con vapor: Precalentar el horno a 90–100 °C. Introducir la bolsa sin pinchar durante 12–15 minutos.

Baño María: Poner la bolsa sin pinchar en la olla y calentar 12–15 minutos.

Información detallada en la página 38.



K902507 560g 6 10 110 21 días

PIES DE CERDO RELLENOS DE SETAS CON SALSA VIZCAÍNA DÁTILES Y PIÑONES TOSTADOS.

INGREDIENTES

Pies de cerdo rellenos de setas, salsa vizcaína, dátiles y piñones tostados.

PREPARACIÓN

Regenera el producto siguiendo las indicaciones. Haz medallones con los pies de cerdo y pásalos por la plancha para conseguir un aspecto dorado y crujiente. A continuación, colócalos sobre la salsa vizcaína y decora con los dátiles y piñones tostados.

Salsa vizcaína: Pocha en un poco de aceite, dos dientes de ajo y dos cebollas moradas. A continuación, añade la pulpa de cuatro pimientos choriceros secos hidratados y un vaso de agua. Deja cocer otros quince minutos a fuego suave e incorpora miga de pan al gusto para espesar. Por último, tritura la mezcla hasta que no queden grumos.



TERRINA DE LECHAZO

INGREDIENTES

Cuello y pierna de lechazo, mantequilla, laurel, tomillo, romero y sal.

REGENERACIÓN DEL PRODUCTO

Descongelar previamente 18 h en el frigorífico y marcar en plancha a 180–200 °C. A continuación, precalentar el horno a 160 °C y cocinar el producto durante 8 minutos.

Información detallada en la página 38.

TERRINA DE LECHAZO EN SALSA DE CIRUELAS PASAS, MIGAS DE PAN Y HUEVO ESCALFADO

INGREDIENTES

Terrina de lechazo, salsa de ciruelas pasas, crujiente de jamón, huevo escalfado y migas de pan.

PREPARACIÓN

Regenera la terrina de lechazo. Dispón sobre un plato la salsa de ciruelas y sobre la misma coloca dos porciones de terrina de lechazo. Para acompañar la carne, pon las migas de pan fritas y el huevo escalfado. Como punto final, decora con los crujientes de jamón hechos en el horno.

Huevo escalfado: Introduce un huevo en plástico film sobre un vaso, cierra con un cordón haciendo una forma de saquito y sumerge en agua hirviendo siete minutos. Pasa a un bol con agua y hielo durante un par de minutos y retira el plástico.



K901000 1000g 4 10 110 21 días



PALETILLA DE LECHAZO

INGREDIENTES

Paletilla de lechazo, sal, azúcar, mantequilla, tomillo, romero y laurel.

REGENERACIÓN DEL PRODUCTO

Descongelar previamente 16 h en el frigorífico y calentar:

Horno de convección: Precalentar el horno a 180–190 °C, colocar el producto sin bolsa sobre una bandeja y calentar durante 10–15 minutos. Durante los tres últimos minutos, subir la temperatura a 200 °C para que la piel adquiera una textura crujiente.

Información detallada en la página 38.

PALETILLA DE LECHAZO CON CRUJIENTE DE PAN Y SALSA DE MOSTAZA Y MIEL

INGREDIENTES

Paletilla de lechazo, salsa mostaza y miel, crujiente de pan, hierbas aromáticas y flores para decorar.

PREPARACIÓN

Tras descongelar y hornear según las instrucciones de regeneración, emplata con la salsa de mostaza y miel, hierbas aromáticas y pan crujiente. Decora al gusto con algunas flores.

Salsa de mostaza y miel: Mezcla bien en un recipiente cuatro cucharadas de zumo de limón, dos cucharadas de vinagre blanco, dos cucharadas de miel, dos cucharaditas de granos de mostaza y ocho cucharadas de aceite de oliva. Pasa a la batidora hasta obtener una emulsión homogénea.



K901504 1100g 3 10 110 21 días



REDONDO DE CIERVO

INGREDIENTES

Redondo de ciervo, aceite de oliva, sal, ajo, pimienta negra, pimienta blanca, romero y tomillo.

REGENERACIÓN DEL PRODUCTO

Descongelar previamente 9 h en el frigorífico y calentar de alguna de las siguientes maneras:

Horno de convección: Precalentar el horno a 80–100 °C, colocar el producto sin bolsa sobre una bandeja y calentar durante 12–15 minutos.

Baño María: Introducir la bolsa sin pinchar en la olla y calentar durante 8–10 minutos.

Información detallada en la página 38.



K904500



550g



5



10



110



21 días

REDONDO DE CIERVO CON COMPOTA DE MANZANA, HIGOS Y SETAS CANTARELLUS

INGREDIENTES

Redondo de ciervo, setas cantarellus deshidratadas, compota de manzana e higos.

PREPARACIÓN

Regenera el redondo a baño María y luego pásalo unos minutos por el horno para dorar la pieza. Rehidrata en agua las setas cantarellus y saltéalas con una pizca de sal y unas láminas de ajo. Coloca una porción de redondo de ciervo sobre un plato y acompáñalo con la compota de manzana e higos. Para que el plato gane frescura, completa la guarnición con un par de higos maduros.

Compota de manzana: Cuece medio kilo de manzana con cien gramos de azúcar, un chorro de limón y canela. Pasa la mezcla por el pasapurés.



PULPO ADOBADO ESPECIAL PARRILLA

INGREDIENTES

Pulpo, ajo, vinagre de Jerez, tomillo, orégano, ñora, cayena, sal, comino, cebolla caramelizada, aceite de oliva.

REGENERACIÓN DEL PRODUCTO

Descongelar el producto 6-8 horas en el frigorífico. Dorar en parrilla, brasa o sartén a fuego vivo hasta conseguir un bonito color dorado.

Información detallada en la página 38.

BROCHETA DE PULPO Y VIEIRAS A LA PLANCHA

INGREDIENTES

Pulpo adobado especial parrilla y vieiras.

PREPARACIÓN

Descongela según las instrucciones de regeneración. Corta los rabos de pulpo en rodajas e intercala en una brocheta el pulpo con las vieiras. Una vez completadas las brochetas márcalas en la plancha hasta obtener un tono de braseado. Para emplatar, calienta la propia salsa del pulpo adobado y sobre la misma, distribuye las brochetas de forma trasversal. El pulpo ya cuenta con sal en el propio adobo especial para parrilla, pero no te olvides de salpimentar la vieira. Por último, dale un toque de color y aromático al plato con unas hojas de tomillo.



K910501



380g



7



10



110



2 días



PULPO AL NATURAL INGREDIENTES

Pulpo.

REGENERACIÓN DEL PRODUCTO

Descongelar el producto 6-8 h en el frigorífico. Dorar en parrilla, brasa o sartén a fuego vivo hasta conseguir un bonito color dorado. Aparte de esta utilización se puede regenerar directamente al baño María y utilizar en multitud de productos como salteados, guisos, brochetas, pulpo "a feira", etc. Además también se puede consumir directamente en frío en carpaccio o ensalada.

Información detallada en la página 38.



K910500 310g 7 10 110 2 días

ENSALADA DE VERANO CON PULPO Y VINAGRETA DE MÓDENA

INGREDIENTES

Pulpo, mejillones, rabanitos, cebolletas en vinagre, wakame, aguacate, bonito del norte, yema de huevo cocida y vinagreta de Módena.

PREPARACIÓN

Tras dejar descongelar el pulpo las horas indicadas, trocéalo en rodajas no muy gruesas. A continuación dispón en el plato con los demás ingredientes buscando una armonía tanto en el sabor como en la presencia. Para terminar la ensalada, adereza con la vinagreta de Módena al gusto.

Vinagreta de Módena: Mezcla tres partes de aceite de oliva con una parte de vinagre balsámico de Módena. Si buscas un aderezo más fuerte puedes mezclarle un poco de mostaza.



Terrina de Pulpo • Terrina de Polvo • Octopus Terrine

🕒 15-20 min

Regeneración • Preparação • Preparation

Lonchear y listo.
Fatiar e pronto.
Slice and ready.

P. 4



Lacón deshuesado • Pá de Porco Desossada • Boned Pork Shoulder

🕒 24 h

Regeneración • Preparação • Preparation

Lonchear y listo.
Fatiar e pronto.
Slice and ready.

P. 7



Buñuelo de Bacalao • Sonho de Bacalhau • Cod Fritter

Regeneración • Preparação • Preparation

Freír lentamente a temperatura media.
Fritar lentamente a temperatura média.
Fry it slowly on a medium heat.

P. 8



Croquetas • Croquetes • Croquettes

Regeneración • Preparação • Preparation

Freír hasta conseguir un producto crujiente.
Fritar até conseguir um produto crocante.
Fryer to get a crispy product.

Sabores • Sabores • Flavours

Boletus, jamón ibérico, chorizo ibérico, bacalao, pollo con jamón serrano, cocido gallego, langostino, tetilla ahumada, plátano y bacon y chipirón en su tinta

Cogumelos selvagens, presunto ibérico, chouriço ibérico, bacalhau, frango com presunto, cozido galego, gamba, queijo tetilla curado.

Boletus mushroom, iberian ham, iberian "chorizo", cod, chicken with spanish serrano ham, galician stew, shrimp, smoked cheese.

P. 10



Langostino en Tempura Negra y Airbag de Cerdo • Gamba em Tempura Negra e Airbag de Porco • Prawn in black tempura with pork airbag

Regeneración • Preparação • Preparation

Freír hasta conseguir un producto crujiente.
Fritar até conseguir um produto crocante.
Fryer to get a crispy product.

P. 13



Langostino Crujiente con Pan Japonés • Gambas Panadas em Pão Japonês • Crispy Prawn with Japanese Bread

Regeneración • Preparação • Preparation

Freír hasta conseguir un producto crujiente.
Fritar até conseguir um produto crocante.
Fryer to get a crispy product.

P. 13



Piruletas • Espetadinhas • Lollipop

Regeneración • Preparação • Preparation

Freír hasta conseguir un producto crujiente.
Fritar até conseguir um produto crocante.
Fryer to get a crispy product.

Sabores • Sabores • Flavours

Piruletas de queso de cabra y confitura de tomate, piruletas crujientes de cordero.

Espetadinha queijo de cabra com doce de tomate, espetadinhas crocantes de cordeiro.

Goat cheese lollipop with tomato jam, crispy lamb lollipop.

P. 13



Brocheta 100% Pechuga de Pollo • Espetada 100% Peito de Frango • 100% Chicken Breast Brochette

🕒 30 min

Regeneración • Preparação • Preparation

Freír hasta conseguir un producto crujiente.
Fritar até conseguir um produto crocante.
Fryer to get a crispy product.

P. 13



Saquitos • Saquitos • Phyllo Purse

Regeneración • Preparação • Preparation

Freír hasta conseguir un producto crujiente.

Fritar até conseguir um produto crocante.

Fryer to get a crispy product.

Sabores • Sabores • Flavours

Primavera (verduras), Queso, Pollo y Albahaca

Primavera (vegetais), Queijo, Frango e Manjeriçao

Spring (vegetables), Cheese, Chicken and Basil.

P.15



Meatballs • Meatballs • Meatballs

🕒 15-30 min

Regeneración • Preparação • Preparation

Freír lentamente a temperatura media.

Fritar lentamente a temperatura média.

Fry it slowly on a medium heat.

Sabores • Sabores • Flavours

Picante de Conejo, Cordero, Ternera Ecológica y Foie

Picante de Coelho, Cordeiro, Vitela Ecológica e Foie

Hot rabbit, Lamb, Ecological Veal and Foie

P.17



Hamburguesa de Ternera Ecológica • Hamburguer de Vitela Ecológica • Ecological veal hamburger

 6-8 h

Regeneración • Preparação • Preparation

Formar manualmente para obtener el grosor necesario. Marcar en una sartén o plancha a fuego vivo para que quede bien sellada.

Formar manualmente para obter a espessura necessária. Selar em grelhador com lume bem forte.

Give shape manually to get the needed thickness. Mark on griddle over high heat.

P. 19



Hamburguesa Japonesa • Hambúrguer Japonês • Japanese Hamburger

 6-8 h

Regeneración • Preparação • Preparation

Formar manualmente para obtener el grosor necesario. Marcar en una sartén o plancha a fuego vivo para que quede bien sellada.

Formar manualmente para obter a espessura necessária. Selar em grelhador com lume bem forte.

Give shape manually to get the needed thickness. Mark on griddle over high heat.

P. 19



Hamburguesa de Ternera al Curry • Hambúrguer de Vitela com Caril • Veal with Curry Hamburger

 6-8 h

Regeneración • Preparação • Preparation

Formar manualmente para obtener el grosor necesario. Marcar en una sartén o plancha a fuego vivo para que quede bien sellada.

Formar manualmente para obter a espessura necessária. Selar em grelhador com lume bem forte.

Give shape manually to get the needed thickness. Mark on griddle over high heat.

P. 19



Hamburguesa de Buey Angus • Hambúrguer de Boi Angus • Angus Beef Hamburger

 6-8 h

Regeneración • Preparação • Preparation

Formar manualmente para obtener el grosor necesario. Marcar en una sartén o plancha a fuego vivo para que quede bien sellada.

Formar manualmente para obter a espessura necessária. Selar em grelhador com lume bem forte.

Give shape manually to get the needed thickness. Mark on griddle over high heat.

P. 19



Hamburguesa de Buey de Kobe • Hambúrguer de Boi de Kobe • Kobe Beef Hamburger

 6-8 h

Regeneración • Preparação • Preparation

Formar manualmente para obtener el grosor necesario. Marcar en una sartén o plancha a fuego vivo para que quede bien sellada.

Formar manualmente para obter a espessura necessária. Selar em grelhador com lume bem forte.

Give shape manually to get the needed thickness. Mark on griddle over high heat.

P. 19



Hamburguesa de Ternera y Foie • Hambúrguer de Vitela e Foie Gras • Veal and Foie Burger

 6-8 h

Regeneración • Preparação • Preparation

Formar manualmente para obtener el grosor necesario. Marcar en una sartén o plancha a fuego vivo para que quede bien sellada.

Formar manualmente para obter a espessura necessária. Selar em grelhador com lume bem forte.

Give shape manually to get the needed thickness. Mark on griddle over high heat.

P. 19



Hamburguesa de Cerdo Ibérico al Pedro Ximénez • Hambúrguer de Porco Ibérico ao Pedro Ximénez • Iberian Pork Burger with Pedro Ximénez

 6-8 h

Regeneración • Preparação • Preparation

Formar manualmente para obtener el grosor necesario. Marcar en una sartén o plancha a fuego vivo para que quede bien sellada.

Formar manualmente para obter a espessura necessária. Selar em grelhador com lume bem forte.

Give shape manually to get the needed thickness. Mark on griddle over high heat.

P. 19



Hamburguesa de Vacuno y Cebolla Caramelizada • Hambúrguer de Bovino e Cebola Caramelizada • Bovine and Caramelized Onion Hamburger

 6-8 h

Regeneración • Preparação • Preparation

Formar manualmente para obtener el grosor necesario. Marcar en una sartén o plancha a fuego vivo para que quede bien sellada.

Formar manualmente para obter a espessura necessária. Selar em grelhador com lume bem forte.

Give shape manually to get the needed thickness. Mark on griddle over high heat.

P. 19



Rulo de Rabo de Toro • Rolo de Rabo de Touro • Ox Tail Roll

🕒 12-14 h

Regeneración • Preparação • Preparation

Cortar en porciones, marcar en plancha y hornear hasta que esté caliente el interior.

Cortar em doses, marcar na placa e levar ao forno até estar quente no interior.

Cut it in portions, mark it on hotplate and bake it until the interior is warm.

P. 20



Carrilleras de Ternera • Bochecha de Vitela • Veal Cheeks

🕒 12 h

Regeneración • Preparação • Preparation

☁️ 90-100 °C, 12-15 min

🔥 160-180 °C, 8-10 min

📅 12-15 min

P. 21



Rulo de Jarrete de Ternera • Rolo de Jarrete de Vitela • Veal Knuckle Roll

🕒 12-14 h

Regeneración • Preparação • Preparation

Cortar en porciones, marcar en plancha y hornear hasta que esté caliente el interior.

Cortar em doses, marcar na placa e levar ao forno até estar quente no interior.

Cut it in portions, mark it on hotplate and bake it until the interior is warm.

P. 22



Jarrete de Ternera con Hueso • Chambão de Vitela com Osso • Veal Knuckle with Bone

🕒 20 h

Regeneración • Preparação • Preparation

🔥 180-190 °C, 25-30 min

P. 23



Rosbeef de Ternera • Rosbife do Acém • Beef Rib Rost

🕒 24 h

Regeneración • Preparação • Preparation

☁️ 90-100 °C, 15-20 min

🔥 140-150 °C, 15-20 min

📅 15-20 min

P. 24



Muslo de Pollo Relleno • Coxa de Frango Recheada • Stuffed Chicken Thigh

🕒 6-8 h

Regeneración • Preparação • Preparation

🔥 180-190 °C, 10-15 min

P. 25



Muslo de Pintada Relleno • Coxa de Galinha Recheada • Stuffed Guinea Fowl Thigh

🕒 10 h

Regeneración • Preparação • Preparation

☁️ 90-100 °C, 10-12 min

🔥 160-180 °C, 6-8 min

📅 10-12 min

P. 26



Codillo de Cerdo • Joelho de Porco • Pork Knuckle

🕒 13 h

Regeneración • Preparação • Preparation

🔥 160-180 °C, 15-20 min

P. 27



Pies de Cerdo Rellenos de Setas • Pézinhos de Porco Rechados com Cogumelos • Pork Feet Stuffed with Mushrooms

9 h

Regeneración • Preparación • Preparation

180–200 °C

90–100 °C, 12–15 min

12–15 min

P. 28



Terrina de Lechazo • Terrina de Anho • Suckling Lamb Terrine

18 h

Regeneración • Preparación • Preparation

Marcar en plancha a 180–200 °C. A continuación, precalentar el horno a 160 °C y cocinar el producto durante 8 minutos.

Selar em grelhador a 180–200 °C, pré-aquecer o forno a 160 °C e cozinhar durante 8 minutos.

Mark on a griddle heated to 180–200 °C. Then preheat the oven up to 160 °C and cook the product during 8 minutes.

P. 29



Paletilla de Lechazo • Pá de Anho Assada • Suckling Lamb Shoulder

16 h

Regeneración • Preparación • Preparation

180–190 °C, 10–15 min

P. 30



Redondo de Ciervo • Redondo de Veado • Deer Tenderloin

9 h

Regeneración • Preparación • Preparation

80–100 °C, 12–15 min

8–10 min

P. 31



Pulpo Adobado Especial Parrilla • Polvo Temperado Especial Grelha • Marinated Octopus Special for Grill

6–8 h

Regeneración • Preparación • Preparation

Dorar en parrilla, brasa o sartén a fuego vivo.

Dourar na grelha, brasa ou na frigideira em lume forte.

Brown it in broiler pan, grill or frying pan on alive fire.

P. 32



Pulpo al Natural • Polvo ao Natural • Natural Octopus

6–8 h

Regeneración • Preparación • Preparation

Dorar en parrilla, brasa o sartén a fuego vivo.

Dourar na grelha, brasa ou na frigideira em lume forte.

Brown it in broiler pan, grill or frying pan on alive fire.

8–10 min

P. 33



Horno con vapor
Forno com vapor
Steam oven

Bolsa sin pinchar
Saco sem furar
Do not pierce



Convección
Convecção
Convection

Sin bolsa
Sem saco
Without bag



Baño María
Banho Maria
Bain-Marie

Bolsa sin pinchar
Saco sem furar
Do not pierce



Koama.es

El acceso más rápido al catálogo de Koama, al blog y a los perfiles en las redes sociales.

<http://www.koama.es/>



Blog Con tu Cocina

Entrevistas a chefs de reconocido prestigio, recetas y toda la actualidad sobre el mundo de la cocina.

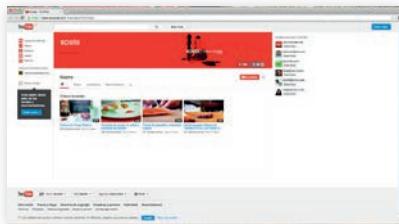
<http://contucocina.com/>



Facebook

La información más reciente sobre Koama y la vibrante actividad de nuestros seguidores.

<https://www.facebook.com/Koama/>



Youtube

Podrás comprobar lo sencillo que es trabajar con los productos Koama a través de nuestros videos.

<https://www.youtube.com/KoamaConTuCocina/>



Twitter

Accede a toda la actualidad sobre el mundo Koama a través del más extendido sistema de microblogging.

https://twitter.com/Koama_Oficial/



Pinterest

Imágenes de nuestros productos, recetas, eventos, utensilios de cocina y muchos otros contenidos.

<http://pinterest.com/koama/>



Oficina Central:
INGAPAN S.L.U
Pl. O Ceao, Rúa da Agricultura, 52-53,
C.P. 27003, Lugo, Galicia, España
T: 0034 982100300
comercial@ingapan.com
ingapan.com

Delegación en Lugo:
INGAPAN Lugo
T: 0034 982100300
lugo@ingapan.com

Delegación en A Coruña:
INGAPAN Coruña
T: 0034 981685207
coruna@ingapan.com

Delegación en Pontevedra:
INGAPAN Pontevedra
T: 0034 986659312
pontevedra@ingapan.com

Delegación en Canarias:
INGAPAN Canarias
T: 0034 922735280
canarias@ingapan.com

Delegación en Bizkaia:
INGAPAN Bizkaia
T: 0034 945106026
bizkaia@ingapan.com