



**KEEP
CALM
AND
COOK
KOAMA**

KOama

CATÁLOGO 2016 -2017

TIENDA ONLINE PROFESIONALES

WWW.THECOOKSTERS.COM

Tu proveedor de confianza de nuestras marcas Chousa, Kentes y Koama.
Si no dispónes de distribuidor en tu zona, solicita los productos con un sólo clic.



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

PRESENTACIÓN	3	Muslo de Pollo Relleno	29
APERITIVOS		Codillo de Cerdo	30
Terrina de Pulpo	4	Pies de Cerdo Rellenos de Setas	31
Lacón Deshuesado	7	Paleta de Lechazo	32
Croquetas	8	Terrina de Lechazo	33
Aperitivos con Palo	10	Pulpo Adobado Especial Parrilla	34
Saquitos	12	Pulpo al Natural	35
Mini Tatines	14	Redondo de Ciervo	36
Balls	16	TRADUCCIONES	
HAMBURGUESAS	18	Aperitivos	38
PRINCIPALES		Hamburguesas	40
Carne Especial Tacos Emincé	20	Principales	41
Rulo de Rabo Guisado	24		
Carrilleras de Ternera	25		
Rulo de Jarrete de Ternera	26		
Jarrete de Ternera con Hueso	27		
Pollo Hilado	28		



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.





La frescura de esta ensalada a base de pulpo es ideal para combinar con un vino espumoso. La recomendación de Koama es optar por un rosado italiano ya que respeta el sabor de la ensalada y realza el carisma del pulpo.



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 38.

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 cocinado. Mantengamos 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.

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.



Lo bueno de este lacón es que al no tener hueso facilita cualquier preparación que quieras hacer. Prueba a lonchearlo y presentar en carpaccio con pimentón picante y aceite de oliva virgen extra.



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 38.

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



MERLUZA Y ALGA CÓDIUM

||| K920016

INGREDIENTES

Leche, pan rallado, huevo, merluza, alga códiium, mantequilla, harina, almidón de maíz, aceite de oliva y sal.



LANGOSTINOS

||| K920015

INGREDIENTES

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

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 38.

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.



500g



6



10



110



BACON Y PLÁTANO

|||| K920013



INGREDIENTES

Plátano de Canarias, bacon, harina, 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, mantequilla, pimienta blanca, almidón de maíz, pan rallado, huevo, aceite de oliva, pan de molde, ajo y sal.



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, 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.



Los langostinos, como marisco que son, piden un vino blanco. En este caso buscamos armonizar con un blanco que respete las notas del mango de esta receta, por eso te recomendamos un godello, un vino fresco con notas florales y afrutadas.



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 38.

LANGOSTINO CRUJIENTE CON PAN JAPONÉS, SALSA DE SOJA Y SALSA DE MANGO

INGREDIENTES

Langostino crujiente con pan japonés, salsa de soja, salsa de mango, queso Brie y albahaca.

PREPARACIÓN

Fríe los langostinos según las indicaciones. Adereza con las dos salsas escogidas y sirve con láminas de queso Brie. Finalmente usa para aromatizar unas hojas de albahaca.

Salsa de mango: Pela y trocea un mango maduro, cúbrelo con agua y llévalo a ebullición. Cuando entre en hervor, añade una cucharada de zumo de limón y otra de miel. Prosigue la cocción hasta que veas que el mango está tierno. Retira el cazo del fuego, añade ½ copita de un licor frutal y mezcla con la batidora hasta que obtengas una salsa fina y homogénea.



Los aperitivos con palo son ideales para dar comienzo a una gran comida, no solo por su sabor y calidad sino también porque sorprende su originalidad.

A la hora de servir, ofrece a tus clientes como acompañante una buena salsa. Por ejemplo, una salsa de cacahuete para la brocheta 100% pechuga de pollo o un ajoblanco para el langostino en tempura negra y airbag de cerdo.



LANGOSTINO EN TEMPURA NEGRA Y AIRBAG DE CERDO

|||| K920070

INGREDIENTES

Langostino, tempura, tinta de calamar, pan rallado, airbag de cerdo y sal.



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, pimienta blanca y sal.



350g 6 10 110



PIRULETA DE QUESO DE CABRA Y CONFITURA DE TOMATE

|||| K920020

INGREDIENTES

Queso crema de cabra, confitura de tomate, 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, crema de yogur, curry rojo, comino, jengibre, falafel, ajo, tempura, copos de maíz, cayena y sal.



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 38.

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



Al freír los saquitos desde congelado, no tienen merma. Una vez abierta la bolsa solo tienes que cerrarla adecuadamente y guardarla de nuevo en el congelador. Aprovechando esta cualidad, lo ideal es servir los saquitos surtidos combinando las tres variedades: primavera, pollo con albahaca y queso.

A la hora de servirlos, para hacer que el comensal distinga mejor qué saquito es de cada sabor usa tu imaginación. Una buena idea es presentarlos sobre bandejas o platos de pizarra indicando con rotulador de tinta blanca cual es cual.



Un bocado tan vistoso como los saquitos se merece un maridaje adecuado. En Koama proponemos un acierto seguro, un Cava brut o un brut reserva; estos vinos son afrutados, ligeros y combinan especialmente bien con aperitivos de este tipo.



PRIMAVERA

||| K920042

INGREDIENTES

Pasta primavera, col blanca, zanahoria, puerro, pimiento rojo, pimiento verde, aceite de oliva, comino y sal.



POLLO CON ALBAHACA

||| K920043

INGREDIENTES

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



QUESO

||| K920044

INGREDIENTES

Pasta primavera, queso crema, puerro y mantequilla.



MINI TATINES

REGENERACIÓN DEL PRODUCTO

Retirar de la bolsa y descongelar en el frigorífico durante 2-3 horas.

Atemperar en horno durante 3-5 minutos con calor seco y servir.

Información detallada en la página 39.

CÓCKTEL DE MINI TATINES Y HIERBAS AROMÁTICAS

INGREDIENTES

Mini tatines de Koama, queso crema, escamas de queso curado de oveja, hierbabuena y tomillo.

PREPARACIÓN

Elabora los tatines según la regeneración de producto indicada anteriormente. Decora el tatin elaborado a base de tomate cherry con una hojita de hierbabuena, el tatin de manzana con crema de queso y el de rabo y pimienta asado con unas lascas de queso de oveja curado y una pizca de tomillo. Presenta bandejas surtidas de tatines. Elabora el surtido entorno a los colores, siguiendo siempre la misma pauta o patrón de colocación, de forma que la imagen conjunta de todas las mesas sea de lo más apetecible.

CONCEPTO ¡ NUEVO

Llegan los Mini Tatines



Este "no tan nuevo" aperitivo tiene su origen en el Hotel Tatin, en la pequeña población francesa de Lamotte-Beuvron, al sur de Orleáns a principio del siglo XX. En dicho hotel regentado por dos hermanas, se preparó el primer tatin por error. Generalmente acostumbraban a colocar la masa de hojaldre en la base del molde y el relleno encima de la misma, cuando surgieron los tatines, este orden se invirtió. Este proceso les confiere ese aspecto tan vistoso y peculiar.

Son idóneos para cualquier negocio de restauración ya que su regeneración es muy sencilla; Pero están especialmente pensados para cáterings, pues su formato mini es perfecto para un par de bocados.



En esta ocasión la recomendación de acompañamiento para los mini tatines es un cóctel a base de vermouth. Esta bebida está claramente de moda y con razón, ya que forma parte de la tradicional hora del aperitivo y su objetivo es el de abrir el apetito.

Su gusto dulce con un toque amargo, armoniza con un bocado suave como los mini tatines.

Un clásico cóctel óptimo para este aperitivo es el Manhattan, que además de vermouth lleva whisky canadiense, angostura, aceituna y una espiral de corteza de limón.



CHERRY, QUESO DE CABRA Y ALBAHACA

|||| K920100

INGREDIENTES

Masa de hojaldre, tomate cherry asado, queso de cabra, margarina, confitura de tomate, leche, albahaca y sal.



MANZANA Y FOIE

|||| K920101

INGREDIENTES

Masa de hojaldre, manzana, foie, aceite de oliva, margarina y sal.



RABO Y PIMIENTO ASADO

|||| K920102

INGREDIENTES

Masa de hojaldre, rabo guisado, pimiento rojo asado, azúcar, aceite de oliva, margarina, ajo, tomillo y sal.



BALLS

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 39.

MINI BROCHETAS DE MEATBALLS DE POLLO CAMPERO Y CÚRCUMA, ESPINACAS BABY, MANGO Y FRESA.

INGREDIENTES

Meatballs de pollo campero y cúrcuma, espinacas baby, mango, fresas y semillas de chía.

PREPARACIÓN

Fríe las meatball de pollo campero y cúrcuma según las instrucciones. Por otro lado, corta el mango en dados y las fresas a la mitad; si estas son muy grandes o usas fresón es preferible que las cortes en más trozos para evitar que la fruta tenga demasiado protagonismo.

Además de la acertada combinación de sabores, el resultado visual es muy atractivo. Por último, decora el plato con alguna de las semillas de moda: chía, mostaza, lino...



400g



6



10



110



Nuestras balls están elaboradas como en casa, con ingredientes de primera calidad y con todo el mimo de las manos expertas de nuestros cocineros. Su sabor y textura son tan buenos, que nos atrevemos a sugerirte que pruebes a cocinarlas sin demasiadas salsas, en platos que te per-

mitan mostrar su potencial. Ideales como surtido de street food, puedes servirlos en conos take away, como ingrediente estrella de una mini burger o como plato principal... sus posibilidades no tienen límites. Quedan bien en un plato de pasta, con una guarnición de verduras o incluso en un pan de pita.



LOMO DE ATÚN

|||| K920084

INGREDIENTES

Atún (Tunnus Albacares), leche, pan de molde, sofrito de tomate, cebollino, pimienta negra y sal.



VEGAN BALL CON LEGUMBRES Y ESPECIAS

|||| K920085

INGREDIENTES

Lenteja pardina, proteína de soja, dátiles, garbanzos, harina de garbanzo, sofrito de tomate, cilantro, ajonjolí, tahín, jengibre, aceite de sésamo, cardamomo, orégano, pimienta negra y sal.



POLLO CAMPERO Y CÚRCUMA

|||| K920083

INGREDIENTES

Carne de pechuga de pollo de corral, contramuslo de pollo de corral, pan de molde, jengibre, leche, nata, cúrcuma, brandy, pimienta blanca y sal.



CORDERO

|||| K920081

INGREDIENTES

Carne de pierna de cordero, pan de molde, cilantro, cayena, crema de yogur, curry rojo, jengibre y sal.



PICANTE DE CONEJO

|||| K920082

INGREDIENTES

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



TERNERA ECOLÓGICA Y FOIE

|||| K920080

INGREDIENTES

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



En contra de la creencia de que todos los pescados se toman con vinos blancos te sugerimos que cases la hamburguesa de lomo de atún en dados con un vino joven, ya que los pescados azules al ser más grasos combinan excelentemente con estos vinos.



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 40 y 41.

HAMBURGUESA LOMO DE ATÚN EN DADOS CON GUACAMOLE Y PICO DE GALLO

INGREDIENTES

Hamburguesa lomo de atún en dados, guacamole, aguacate y pico de gallo.

PREPARACIÓN

Prepara la hamburguesa a la plancha a fuego fuerte hasta conseguir el punto deseado. Monta el plato con el guacamole, aguacate y el pico de gallo. Puedes servirla entre pan a modo de burger o como plato principal.
Guacamole: Machaca en un mortero un aguacate con un chorro de limón o lima, un toque de chili en polvo o picado, cebolla, cilantro y tomate en dados pequeños. Remueve con una cuchara. Por último incorpora sal al gusto.

Pico de gallo: Para hacer el pico de gallo trocea tomate, cebolla y cilantro. Mezcla los ingredientes y aliña con un chorro de aceite de oliva.



250g* 12 10 110 2 días

*2 unidades de 125g por bolsa.



LOMO DE ATÚN EN DADOS

|||| K910100

INGREDIENTES

Lomos de atún Thunnus albacares, sofrito de tomate, cebollino, pimienta negra y sal.



RABO EN GUISO TRADICIONAL

|||| K900018

INGREDIENTES

Carne de vacuno guisada, carne de vacuno sin cocinar, aceite de oliva, ajo, pimentón, cayena, pimienta negra y sal.



BUEY DE KOBE

|||| K900013

INGREDIENTES

Carne de Wagyu, pimienta blanca y sal.



BLACK ANGUS

|||| K900014

INGREDIENTES

Carne de Black Angus, pimienta blanca y sal.



TERNERA ECOLÓGICA

|||| K900017

INGREDIENTES

Carne de ternera ecológica, pimienta blanca y sal.



TERNERA Y FOIE

|||| K900011

INGREDIENTES

Carne de ternera, foie, pimienta blanca y sal.

Elaborada con carne procedente de ganado gallego.

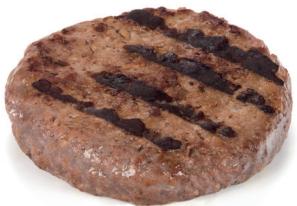


CERDO IBÉRICO AL PEDRO XIMÉNEZ

|||| K902009

INGREDIENTES

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



VACUNO Y CEBOLLA CARAMELIZADA

|||| K900012

INGREDIENTES

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



JAPONESA

|||| K900016

INGREDIENTES

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

Elaborada con carne procedente de ganado gallego.



SÚMATE AL CONCEPTO TEX MEX



La globalización hace que cada vez sean más las influencias culturales y mayor la rapidez con la que conquistan cada rincón del mundo. Tenemos al alcance de la mano cualquier ingrediente de las cocinas del mundo, sabemos incorporar nuevos sabores a nuestra mesa y como pasa en el sector de la música, nos gusta adaptar platos de otros países y crear nuestras propias versiones. En esta ocasión, desde Koama te traemos un poco de la cultura de México para aportar color a tu cocina.



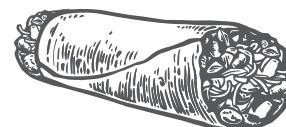
TACOS

Suelen elaborarse con tortillas de harina de maíz. Al ser más pequeñas que las tortillas de trigo y más quebradizas, solo se doblan a la mitad en vez de enrollarlas. Los tacos serían los más típicos y genuinamente mexicanos.



BURRITOS

Una versión estadounidense de este tipo de comida. Al ser su origen la venta ambulante, se elaboraba la comida envuelta en una gran tortilla de trigo doblada por uno de sus extremos para mantener el relleno lo más caliente posible durante más tiempo. Su nombre dicen que se debe a que quienes los vendían, se movían en burro, y cuando la gente cruzaba la frontera para comer algo preguntaban por "el burrito".



FAJITAS

Es más una comida americana, de Texas, conocida como Tex-Mex. Consta de una tortilla redonda de trigo, que a diferencia del burrito, está doblada de una manera simple, solo enrollada y abierta por los dos extremos.



LAS TORTILLAS

Cada día el comensal es más exigente y tiene más interés por probar y experimentar con la comida. El mundo de las tortillas lo sabe y son muchas ya las opciones que encontramos en el mercado; desde las clásicas de trigo o maíz, hasta las más innovadoras y actuales como las de espelta y avena o las de semillas de lino o chía.



CON SEMILLAS



DE TRIGO

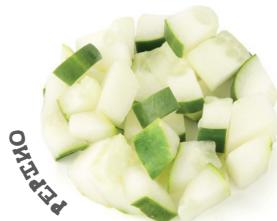


CON MAÍZ



DE ESPELTA Y AVENA

CON LA COMIDA SÍ SE JUEGA...



DEJA QUE CADA COMENSAL PREPARE SU PROPIA FAJITA

Una de las peculiaridades de las populares fajitas es que se sirven sin montar, es decir, la carne por un lado, la tortilla por otro y aparte los ingredientes para rellenar con el fin de que cada cliente se prepare su propia fajita al gusto, de este modo la comida se convierte en una experiencia más divertida y espontánea.

Dales a tus clientes la oportunidad de jugar con la comida colocando al centro de la mesa una sartén con la carne y a su alrededor un surtido de ingredientes, verduras, salsas y varios tipos de tortillas.

En nuestro surtido de carne especial tacos encontrarás, tres opciones para todos los gustos: Pollo Asiático, Pavo Cajún y Cerdo Adobo Ibérico.





CARNE ESPECIAL TACOS

REGENERACIÓN DEL PRODUCTO

Descongelar 4-6 horas en el frigorífico. Marcar en una sartén o plancha a fuego vivo hasta que esté bien cocinada y se garanticen los 65°C en el corazón del producto.

Información detallada en la página 41.

TACOS DE POLLO ASIÁTICO, PAVO CAJÚN Y CERDO CON ADOBO IBÉRICO

INGREDIENTES

Carne especial tacos pollo asiático, carne especial tacos pavo cajún, carne especial tacos cerdo con adobo ibérico, maíz, frijoles, tomate, aguacate, cebolla morada, guacamole, queso rallado, cilantro...

PREPARACIÓN

Combina la carne con los distintos ingredientes al gusto, puedes usar estos recomendados u otros diferentes, así como multitud de salsas.

Guacamole: Machaca en un mortero un aguacate con un chorro de limón o lima, un toque de chile en polvo o picado, cebolla, cilantro y tomate en dados pequeños. Remueve con una cuchara e incorpora sal al gusto. Opcionalmente puedes probar a poner un chorrito de aceite de oliva.

ÁNDALEEE GÜEY!!



CARNE EN BOLSITAS INDIVIDUALES

Cada bolsita contiene 200 gramos de carne. Es la medida justa para dos fajitas o cuatro tacos, con lo que no vas a tener problemas de mermas. Es muy práctico y sencillo!!



La comida mexicana y la tex mex, son de esas comidas que se prestan a arriesgar con los maridajes. En Koama te proponemos dos alternativas: la cerveza como maridaje más común y un buen cóctel Margarita como el más atrevido.

Si tu elección es la cerveza, decántate por una ligera, concretamente una pale lager como la pilsener, es la que tradicionalmente mejor combina con las comidas picantes y especiadas. Si eliges los Margaritas, has de saber que es una opción más atrevida pero sin duda muy original, y añade un punto extra de frescura a tu menú.



POLLO ASIÁTICO

||| K903020

INGREDIENTES

Carne de pechuga de pollo, salsa de soja y curry rojo.



PAVO CAJÚN

||| K903021

INGREDIENTES

Carne de pechuga de pavo, aceite de oliva, pimentón, orégano, tomillo, comino, ajo, cayena y pimienta negra.



CERDO ADOBO IBÉRICO

||| K902020

INGREDIENTES

Carne de aguja de cerdo, vino blanco, aceite de oliva, pimentón picante, ajo, orégano, tomillo, romero y sal.



Tanto para acompañar el rulo de rabo guisado como las carrilleras de ternera lo que se debe buscar es un tinto con cuerpo y fondo de sabor a roble como puede ser un malbec. Estos vinos casan especialmente bien con las carnes intensas y gelatinosas.



RULO DE RABO GUISADO

INGREDIENTES

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

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 41.



K900010 1000g 3 10 110 21 días

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

INGREDIENTES

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

PREPARACIÓN

Regenera el rulo siguiendo las instrucciones. Coloca una porción de carne 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 41.



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.



El jarrete de ternera se debe de acompañar de un tinto robusto, potente y con concentración. Elige un buen crianza o reserva como puede ser un Rioja.



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 41.

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 acompáñala 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.



K900041 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 41.

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



Cuando se trata de acompañar pollo son varias las opciones de maridaje ya que en la elección debemos de tener presente la guarnición del mismo. En las recetas que te presentamos, un tinto joven es un acierto seguro.



POLLO HILADO

INGREDIENTES

Carne de pechuga de pollo, aceite de oliva y sal.

REGENERACIÓN DEL PRODUCTO

Descongelar previamente 6-8 h en el frigorífico, puede consumirse en frío o caliente.

Información detallada en la página 41.

TOSTA DE PAN DE CEA CON QUESO BRIE, POLLO HILADO Y SALSA DE MOSTAZA Y MIEL

INGREDIENTES

Pan de Cea con IGP, queso Brie, salsa de mostaza y miel, cebolla morada, pimiento de piquillo y rúcula.

PREPARACIÓN

Tosta una rebanada de pan de Cea y cúbrela en caliente con el queso Brie para que se funda ligeramente. Tras descongelar, saltea con una gota de aceite de oliva el pollo hilado, a continuación, y sin dejar que se enfríe colócalo cuidadosamente encima del queso. Adereza al gusto con la salsa de mostaza y miel. Decora con la cebolla morada, el pimiento de piquillo y la rúcula.

Si prefieres, puedes probar con otros quesos como un Arzúa Ulloa.



K903009



500g



8



10



110



3 días



El muslo de pollo relleno viene rodeado con una malla que sujeta la pieza. Retírala una vez horneado para que con el dorado de la piel se realce la forma como hemos hecho en la receta de la foto.



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 41.



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.



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 42.



K902004 420g 8 10 110 21 días

CODILLO DE CERDO CON SALSA ESPAÑOLA, BOLA DE PATATA Y TIMBAL DE CEBOLLA Y PIMIENTO

INGREDIENTES

Codillo de cerdo, salsa española, puré de patatas, cebolla y pimiento rojo.

PREPARACIÓN

Regenera el codillo y reserva en caliente; mientras, prepara el puré de patatas con una textura consistente para poder hacer una bola con una cuchara de helado. Por otro lado, haz la cebolla y el pimiento en el horno con una gota de aceite. Finalmente emplata el codillo con la bola de puré de patata, el timbal de verduras y la salsa española cubriendo la carne.

Salsa española: Calienta aceite y mantequilla en un recipiente con fondo difusor, añade verduras y deja que se doren y a continuación un poco de harina, luego poco a poco pon un buen caldo de carne removiendo y deja cocer el conjunto unos 45 minutos sin tapar. Pasa por un pasapurés y luego un colador y verifica el punto de sal.



Como en el caso del rulo de rabo o las carrilleras, los pies de cerdo y el codillo son carnes gelatinosas. Su sabor suave y dulce pide un tinto crianza, como puede ser un pinot noir o un merlot.



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 42.



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.



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 42.

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



Un vino tinto de mediano o de gran cuerpo, siempre es la mejor opción cuando estás sirviendo lechazo, ya que la alta concentración de taninos de estos vinos se suaviza en el paladar al combinarlo con carnes tan intensas.



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 42.

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



El pulpo es uno de esos productos fáciles de combinar con varios caldos, por eso, en este caso nos basamos en esta receta concreta para aconsejarte. En el caso del pulpo adobado sirve un tinto joven como un méncia que armonizará con esta salsa tan intensa.



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 42.

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 trasnversal . 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



La receta del pulpo al natural es un plato más ligero, por lo tanto, nuestra recomendación es un albariño Rías Baixas, que además de combinar bien con el ingrediente principal, lo hace a la perfección con los demás sabores del mar.



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 42.



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.



Para acompañar las carnes con sabores tan poderosos se debe buscar un vino intenso. Por eso, para maridar este redondo de ciervo debes buscar un vino con cuerpo como un tempranillo.



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 42.



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.

DOS GRANDES CHEFS COCINAN PARA TI



Heredero de un proyecto culinario de éxito

HÉCTOR LÓPEZ

Es Chef del Restaurante España y miembro del grupo Nove, últimamente ha dado el salto a la pequeña pantalla gracias al canal autonómico de Galicia en el programa Desafío nos Fogóns. Este lucense empezó trabajando en el restaurante de su familia desde muy joven.

Actualmente cuenta con un reconocimiento de prestigio, un Sol Repsol, sello que distingue al establecimiento como una apuesta segura por la buena mesa y acredita la alta calidad de su cocina.

Quieres saber más??

www.facebook.com/restaurante.espana

JUAN CARLOS CLEMENTE

Nació en La Gomera y la cocina tradicional de la isla, que degustó desde pequeño a través de recetas familiares, ha estado siempre muy presente en sus preparaciones. Clemente no es solo cocinero, sino también asesor gastronómico de grandes cadenas hoteleras, tanto dentro como fuera de las Islas Afortunadas.

Quieres saber más??

www.linkedin.com/in/juancarlosclemente

Embajador de la Gastronomía Canaria





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



Croquetas • Croquetes • Croquettes

Regeneración • Preparação • Preparation

Freír hasta conseguir un producto crujiente.
Fritar até conseguir um producto 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, chipirón en su tinta, merluza y alga còdium.

Cogumelos selvagens, presunto ibérico, chouriço ibérico, bacalhau, frango com presunto, cozido galego, gamba, queijo tetilla curado, banana e bacon, choco com tinta, pescada e alga codium.

Boletus mushroom, iberian ham, iberian "chorizo", cod, chicken with spanish serrano ham, galician stew, shrimp, smoked cheese, banana and bacon, small squid in ink croquette, hake and codium seaweed.

P. 8



Saquitos • Saquitos • Phyllo Purse

Regeneración • Preparação • Preparation

Freír hasta conseguir un producto crujiente.
Fritar até conseguir um producto 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. 12



Langostino en Tempura Negra e 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 producto crocante.
Fryer to get a crispy product.

P. 10



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 producto crocante.
Fryer to get a crispy product.

P. 10



Piruletas • Espetadinhas • Lollipop

Regeneración • Preparação • Preparation

Freír hasta conseguir un producto crujiente.
Fritar até conseguir um producto 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. 10



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 producto crocante.
Fryer to get a crispy product.

P. 10



Mini tatin • Mini tatin • Mini tatin

🕒 2-3 h

Regeneración • Preparação • Preparation

🔥 160 °C, 3-5 min

Sabores • Sabores • Flavours

Cherry, Queso de Cabra y Albahaca, Manzana y Foie, Rabo de Pimiento Asado.

Cherry Queijo Cabra e Manjeriçao, Maçã e Foie Gras, Rabo Pimento Assado.

Cherry Tomato, Goat Cheese and Basil, Apple and Foie, Tail and Roasted Pepper

P. 14



Balls • Balls • Balls

🕒 15-30 min

Regeneración • Preparação • Preparation

Freir 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, Lomo de Atún, Pollo Campero y Cúrcuma y Legumbres y Especies.

Picante de Coelho, Cordeiro, Vitela Ecológica e Foie, Lombo de Atum, Frango do Campo e Açafrao, Vegetables and Spices.

Hot rabbit, Lamb, Ecological Veal and Foie, Tuna Loin, Chicken and Turmeric, Legumes e Especiarias.

P. 16



Hamburguesa Lomo de Atún en Dados • Hamburguer Lombo de Atum em Dados • Tuna Loín Dices 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. 18



Hamburguesa de Rabo en Guiso Tradicional • Hamburguer de rabo guisado tradicional • Traditional Stewed tail 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. 18



Hamburguesa Japonesa • Hamburguer Japonés • 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. 18



Hamburguesa de Vacuno y Cebolla Caramelizada • Hamburguer 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. 18



Hamburguesa de Buey de Kobe • Hamburguer 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. 18



Hamburguesa de Ternera y Foie • Hamburguer 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. 18



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. 18



Hamburguesa de Cerdo Ibérico al Pedro Ximénez • Hamburguer 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. 18



Hamburguesa Black Angus • Hambúrguer Black Angus • Black Angus 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.18



Carne Especial Tacos Emincé • Carne Especial Tacos Emincé • Special Tacos Meat Emincé

4-6 h

Regeneración • Preparação • Preparation

Marcar en una sartén o plancha a fuego vivo para que quede bien sellada.

Selar em grelhador com lume bem forte.

Mark on griddle over high heat.

P.20



Rulo de Rabo de Toro • Rolo de Rabo de Toro • 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.24



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.25



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.26



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.27



Pollo Hilado • Frango Desfiado • Chicken Strings

6-8 h

P.28



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

6-8 h

Regeneración • Preparação • Preparation

180-190 °C, 10-15 min

P.29



Codillo de Cerdo • Joelho de Porco • Pork Knuckle

13 h

Regeneración • Preparação • Preparation

160–180 °C, 15–20 min

P. 30



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

9 h

Regeneración • Preparação • Preparation

180–200 °C

90–100 °C, 12–15 min

12–15 min

P. 31



Terrina de Lechazo • Terrina de Anho • Suckling Lamb Terrine

18 h

Regeneración • Preparação • 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. 32



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

16 h

Regeneración • Preparação • Preparation

180–190 °C, 10–15 min

P. 33



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

6–8 h

Regeneración • Preparação • 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. 34



Pulpo al Natural • Polvo ao Natural • Natural Octopus

6–8 h

Regeneración • Preparação • 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. 35



Redondo de Ciervo • Redondo de Veado • Deer Tenderloin

9 h

Regeneración • Preparação • Preparation

80–100 °C, 12–15 min

8–10 min

P. 36



Horno con vapor
Forno com vapor
Steam oven

Bolsa sin pinchar
Saco sem furar
Do not pierce



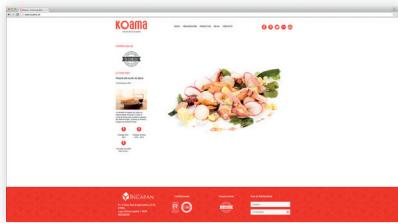
Convección
Convecção
Convection

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.

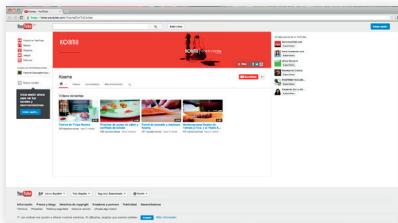
<http://contucocina.com/>



Facebook

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

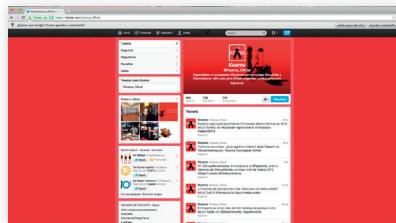
<https://www.facebook.com/Koama/>



Youtube

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

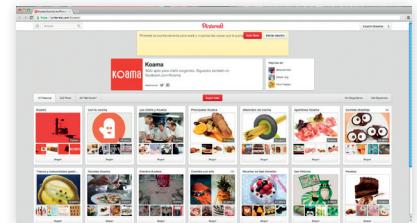
<https://www.youtube.com/KoamaConTuCocina/>



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, España
T: 0034 982100300
asistentecomercial@ingapan.com

Delegación en Lugo:
INGAPAN Lugo
T: 0034 982100300
ingapanlugo@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

Delegación en Usa:
INGAPAN USA
T: +1 305 885 5353

Delegación en Madrid:
INGAPAN Madrid
T: 0034 913800806
madrid@ingapan.com

En Internet:
koama.es
contuococina.com
facebook.com/Koama
twitter.com/Koama_Oficial
pinterest.com/koama



Koama

