

catálogo
2020
SEPTIEMBRE

La Carnala

GASTROECONOMÍA

La Carnala

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

Aperitivos



ref. 11014 y 11015



ref. 11055

Palitos

- de morcilla y manzana reineta
- de huevos con chorizo

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



ref. 11058

ref. 11024

Bolitas

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

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



ref. 11044

ref. 11042

ref. 11046

Croquetas (15g)

- boletus
- jamón ibérico
- queso azul

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



ref. 9013

Pirulís de pintada

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



ref. 9004

Pirulís de codorniz

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



ref. 11051

Mini nido de patata paja

Freidora: Directamente desde congelado 30 segundos a 180°C.
Horno: Directamente desde congelado 5/7 minutos a 150°C.



ref. 11065

Plancha de patata paja

Sin descongelar, hornear 7 minutos a 150°C.



ref. 7015

Carpaccio de buey

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



ref. 7006

Canelón de meloso, carrillera de cerdo y foie

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



Entrantes



ref. 18006

Carrillera de vacuno

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

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



ref. 18134

Plancha de cochinillo

Partiendo de congelado Precalentar el horno a 250°C. Hornear durante 20-25 min. aprox. Comprobar que la piel está crujiente. Partiendo de descongelado, 5 minutos menos.



ref. 18181

Lingote de cochinillo

Partiendo de congelado Precalentar el horno a 250°C. Hornear durante 18-20 min. aprox. Comprobar que la piel está crujiente. Partiendo de descongelado, 5 minutos menos.



ref. 18158

Muslo de gallo en su jugo

Horno: Abrir el envase, retirar la gelatina y reservar. Hornear con vapor 5 minutos a 100°C. Usar la gelatina como base para la salsa y añadir guarnición al gusto. **Microondas:** Calentar con tapa 1-2 minutos a 700W. Cocinado al vacío en su propio jugo.



ref. 18151

Jamoncitos de pintada

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



ref. 18150

Plancha de cordero

Partiendo de congelado Precalentar el horno a 250°C. Hornear durante 20-25 min. aprox. Comprobar que la piel está crujiente. Partiendo de descongelado, 5 minutos menos.



ref. 10036

Pintada rellena de foie y pasas

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



ref. 9032

Pintada rellena de setas y castañas

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



ref. 9011

Pularda rellena de frutos rojos y piñones

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



Segundos platos

La Carnal



ref. 18027

Muslo de pato en su jugo

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



ref. 18156

Medio codillo de cerdo marinado

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



ref. 8017

Cordero lechal confitado a baja temperatura

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



Guarniciones



ref. 18009

Carrillera de cerdo

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



ref. 10088

Nido de patata paja

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



ref. 17000

Gratinado de patatas

Microondas: Directamente congelado, 2 minutos y medio a 850 W. Horno: Directamente congelado 20 minutos a 175°C.



La Carnal

GASTROECONOMÍA

Ctra. Burgos - Portugal, km 99
Pol. Ind. de Dueñas. C/ Vegapalacios, 1
34210 Dueñas (Palencia). España
+34 979 761 503
+34 979 780 621

✉ info@lacarnal.com
www.lacarnal.com

