



RECETA CANELÓN CHIVO DE CANILLAS

Con velouté ligera y jugo de carne con sus asaduras.

INGREDIENTES: Canelón CHIVO DE CANILLAS. Jugo de carne con sus asaduras. Salicornia. Portobelo crudo. Brotes de berro

VELOUTÉ LIGERA

- 450 gr. de caldo de pollo.
- 50 gr. de nata.
- 30 gr. de mantequilla.
- 30 gr. de harina de trigo.
- 10 ml. de brandy.
- Sal.
- Pimienta.
- Nuez moscada.

JUGO DE CARNE CON SUS ASADURAS

- 50 ml. demi glace.
- 10 gr. de mantequilla.
- 15 gr. de asaduras de chivo.
- 5 ml. de oporto.



EMPLATADO

- 1 Calentar el canelón y colocar en el plato (calentar según instrucciones).
- 2 Cubrir completamente con la velouté (lo más caliente posible).
- 3 Salsear con el jugo de carne (lo más caliente posible).
- 4 Cortar láminas muy finas de portobelo.
- 5 Decorar con las láminas de portobelo, los brotes de berro y la salicornia ligeramente salteada con aceite.



CANELÓN

CHIVO DE CANILLAS

Canelón de pasta al huevo, con un relleno compuesto por cabrito lechal asado en horno de leña durante más de tres horas de forma artesanal, junto a la cremosidad de los higaditos de cabrito encebollados y champiñones saltados.

INGREDIENTES

Cabrito lechal, Aceite de Oliva Virgen Ext. Ajo, Sal, Pimienta, Pan, Leche, Nata, Champiñones, Asadura de Cabrito Lechal, Pasta al Huevo.

FORMATO

PESO NETO: 75 gr. (15 cm.)
ENVASE: Bolsa de vacío
CADUCIDAD: 180 días
Congelado (-18° C)
CAJA: 20 UNIDADES

ALÉRGENOS

CONTIENE:
Gluten, Huevo, Leche y sus derivados (Lactosa).

REGENERACIÓN EN MICROONDAS

- 1 Colocar el producto en recipiente para microondas, cubrir con film transparente y calentar durante 3-4 minutos a la máxima potencia.

EN HORNO

- 1 Descongelar el producto.
- 2 Colocar el producto en una bandeja para horno, y humedecer con un poco de agua.
- 3 Cubrir el recipiente con papel de aluminio.
- 4 Precalentar el horno a 140° C con ventilación.
- 5 Calentar durante 10-12 minutos.

Ingredientes 100% naturales, sin conservantes. Deshuesado a mano. Producto congelado, máxima durabilidad. Listo para consumir, solo hay que calentarlo unos minutos.

PRECIO
