



RECETA LINGOTE CHIVO DE CANILLAS

Con parmentier de queso, frutos secos tostados y bordalesa de chivo.

INGREDIENTES: LINGOTE 150 gr. CHIVO DE CANILLAS. Parmentier de queso. Bordalesa de Chivo. Frutos secos tostados. Huevos de trucha. Zanahoria bay glaseada.

BORDALESA DE CHIVO

- 50 gr. de chalota.
- 40 ml. de vino tinto.
- 100 ml. de demi glace.
- 15 gr. de mantequilla.
- 15 gr. de Asaduras de Chivo.



EMPLATADO

- 1 Calentar el lingote y colocar el el plato (regenerar según instrucciones).

PARMENTIER DE QUESO

- 200 gr. de patata cocida.
- 40 gr. de mantequilla.
- 60 gr. de agua de cocción.
- 70 gr. de nata.
- 40 gr. de crema queso, Torta del Casar o similar.
- Sal.
- Pimienta blanca.

FRUTOS SECOS TOSTADOS

- Avellana.
- Anacardo.
- Pistacho.
- TOSTADOS al horno o en sartén.



- 2 Acompañar con unos puntos de parmentier y decorarlos con huevas de trucha.
- 3 Acompañar con frutos secos tostados (en sartén u horno con un poco de aceite).
- 4 Salsear el lingote con la bordalesa de chivo.
- 5 Terminar decorando el lingote con unas mini zanahorias (glasearlas con un poco de aceite y bordalesa de chivo en la sartén).



LINGOTE DE CHIVO LECHAL

DESHUESADO AL HORNO. 150 GR.

CHIVO DE CANILLAS

Cabrito lechal de raza malagueña, con apenas un mes de vida y criado de forma natural, cocinado de forma artesanal. Asamos el cabrito en nuestro horno de leña de olivo durante más de tres horas, condimentado con AOVE, ajo y un ligero salpimentado, una vez totalmente asado es deshuesado a mano.



FORMATO

PESO NETO: 150 gr.
ENVASE: Bandeja de plástico + Bolsa de vacío
CADUCIDAD: 90 días Frio
Congelado 360 días
CAJA: 8/16/60 UNIDADES

INGREDIENTES

Cabrito lechal, Aceite de Oliva Virgen Extra, Ajo, Sal, Pimienta.

ALÉRGENOS

No presenta ALÉRGENOS.

REGENERACIÓN EN MICROONDAS

1. Abrir la bolsa de vacío, sacar la bandeja y colocarla boca abajo en el plato.
2. Calentar durante 3 minutos.

EN HORNO

1. Abrir la bolsa y sacar la carne de la bandeja de plástico.
2. Colocar en una bandeja de horno.
3. Precalentar el horno a 180° C.
4. Calentar entre 2 y 5 minutos aproximadamente. (Depende del horno)

Ingredientes 100% naturales, sin conservantes. Deshuesado a mano. Nuestro envasado al vacío te ofrece una durabilidad de 90 días desde su elaboración.

Listo para consumir, solo hay que calentarlo unos minutos.

PRECIO