

Sabores de antaño...
para la cocina de Hoy

Recetas

P. Listo



P.LISTO

*** PIMIENTOS ASADOS EN SU JUGO:**

SELECCIONAMOS LOS PIMIENTOS EN SU PUNTO ÓPTIMO DE MADURACION Y COLOR PARA DARLE UN GRAN TOQUE DE CALIDAD, LA CUAL SE UNE EL ENVASADO EN SU PROPIO JUGO, EL CUAL LE DARA A LA HORA DE CONSUMIR UN GRAN SABOR. ESTOS PIMIENTOS SON LIBRES EN GRASAS Y ADEMAS APORTAN UNA GRAN DOSIS DE VITAMINA “C”.

SUGERENCIAS:

PIMIENTOS RELLENOS: MAYONESA, ATUN, MAIZ Y CARNE PICADA O PESCADO.

ENSALADA TRES PIMIENTOS (ESPECIAL PARA VERANO): PIMIENTO ASADO ROJO, PIMIENTO ASADO AMARILLO, PIMIENTO ASADO VERDE, LOS TROCEAMOS Y AÑADIMOS UN AJO PICADO Y ACEITE DE OLIVA. EN DIAS DE CALOR AÑADIR UN CUBITO DE HIELO AL CENTRO DE LA ENSALADA.

*** COLIFLOR Y BROCOLI COCIDO:**

DE NUESTRA HUERTA A LA MESA, ES ESPECIAL PARA LAS PERSONAS QUE NO TIENEN TIEMPO PARA COCINAR Y LES GUSTA LA ALIMENTACION SANA.

SUGERENCIAS:

ESCURRIR LA COLIFLOR O EL BROCOLI, SERVIR EN UN PLATO LA CANTIDAD QUE VAMOS A CONSUMIR, CALENTAR EN EL MICROHONDAS, AÑADIR ACEITE DE OLIVA Y SAL, Y LISTO.

ENSALADAS, TAMBIEN SE LE PUEDE AÑADIR DIRECTAMENTE A TODO TIPO DE ENSALADAS, YA, QUE VIENE COCIDA, A TODO TIPO DE MENESTRAS, Y ACOMPAÑANDO CARNES Y PESCADOS.

*** LAS MERMELADAS:**

TENEMOS UNA GRAN VARIEDAD DE MERMELADAS CASERAS, FABRICADAS CASI TODAS CON VERDURAS Y FRUTAS DE NUESTRAS PROPIAS EXPLOTACIONES AGRICOLAS, LA CUAL LE DA UN TOQUE MAYOR DE CALIDAD. TODAS NUESTRAS MERMELADAS SON ESPECIALES PARA ACOMPAÑAR PATES, CARNES Y PESCADOS, QUESOS FRESCOS, QUESOS CURADOS, TOSTADAS.....

SUGERENCIAS:

- TOSTADAS DE QUESO DE UNTAR CON MERMELADA PIMIENTO ROJO.
- TORTILLA DE PATATAS CON MERMELADA PIMIENTO VERDE.
- CUCHARA DE MOUSSE DE FOIE CON MERMELADA DE PIMIENTO AMARILLO.
- MILHOJA DE QUESO FRESCO CON MERMELADA DE PIMIENTO ROJO O MERMELADA HIGO.
- TOSTADA CON PATE DE ACEITUNA Y MERMELADA TOMATE.
- TOSTADA DE SOBRASADA CALIENTE CON MERMELADA TOMATE.
- BERBERECHOS CON MERMELADA LIMON.
- BISCOTES CON BACON A LA PLANCHA Y MERMELADA PIMIENTO VERDE O MERMELADA HIGO.
- SOLOMILLO A LA PLANCHA CON UNA SALSA DE MERMELADA DE CEBOLLA.
- LENGUADO A LA PLANCHA CON MERMELADA PIMIENTO VERDE, MERMELADA CEBOLLA.
- PATES DE CAZA (PERDIZ, FAISAN, JAVALI) CON MERMELADA CEBOLLA.
- CANAPES DE BACALAO AHUMADO O SALMON AHUMADO CON MERMELADA PIÑA.
- CANAPES DE MERMELADA CALABACIN CON CAVIAR.
- CANAPES DE MERMELADA CALABACIN CON ANCHOAS.
- BRIE FRITO CON MERMELADA DE ARANDANOS.
- TABLA DE QUESOS CURADOS CON MERMELADA VINO.
- PIRULETA DE JAMON RELLENA CON MERMELADA MELON.
- CREMA DE QUESO AZUL CON MERMELADA CEBOLLA, PETALOS ROSA.

- CANAPES DE PATE O FOIE DE PATO CON MERMELADA VARIADAS DE PETALOS (ROSA, AMAPOLA, JAZMIN O AZAHAR).
- CREMAS DE QUESO CAMEMBERT, QUESO PARMESANO... CON MERMELADAS DE DATIL, TOMATE, PIMIENTO ROJO.
- ASADOS CON PERAS AL CAMELO. ASADO DE PIERNA DE CORDERO AÑADIR UNA PERA AL CAMELO POR PERSONA PARA QUE EN LA ELABORACION SUELTE EL JUGO DE LA PERA.
- BOCADILLO DE LOMO A LA PLANCHA CON MERMELADA CERVEZA.
- TOSTADAS DE JAMON YORK Y QUESO COM MERMELADA PIMIENTO VERDE.
- QUESO DE CABRA FRITO CON MERMELADA DE TOMATE.

SUGERENCIAS PARA POSTRES Y DESAYUNOS:

- LECHE FRITA CON MERMELADA DE MELON.
- PERAS AL CAMELO CON CHOCOLATE CALIENTE.
- TARTALETAS DE HOJALDRE RELLENAS DE MERMELADA DATIL Y CUBIERTAS DE NATA Y NUEZ CAMELIZADA.
- COPA DE MOUSE DE YOGURT CON MERMELADA DE SANDIA.
- TARTA DE QUESO CON MERMELADA FRAMBUESA, ARANDANOS O MERMELADA HIGO.
- TOSTADAS CON MANTEQUILLA Y MERMELADA GRANADA, NISPERO, DATIL, HIGO CHUMBO, HIGO. . . .

ESPERAMOS QUE DISFRUTEN CON NUESTRAS RECETAS, Y SAQUEN EL MAXIMO PARTIDO A NUESTRAS CONSERVAS Y MERMELADAS.

Conservas Caseras

P. listo

Delicia de la Abuela



El Mirador, San Javier, Murcia

*Disfruta de la cocina de hoy
con la alimentación de siempre . . .*

Listo

*... porque en Preparados Listo
cuidamos de ti, cuidamos tu alimentación*

Distribuido por:

