

Nadal 2020

LLAGOSTINS FREDS AMB DUES SALSES, MAIONESA DE MISO I SALSA TÀRTARA



Conservar en refrigeració a la nevera. Treure el producte de la nevera al moment d'emplatar-lo, posant els llagostins al costat amb la salsa miso i la salsa tàrtara.

Ingredients: cogombres amb vinagre, tàperes, llagostins, ceba, julivert, ou, cibulet, maionesa, vinagre blanc, salsa miso.

Al·lèrgens: conté gluten, crustacis, ous, soja, sèsam, sulfits, i conté traces de fruits secs.

RACIÓ DE CROQUETES TRUFADES

Conservar en refrigeració a la nevera. Treure la tapa de l'envàs i escalfar les croquetes al microones 30 segons a 700W. Una vegada escalfades emplatar-les.

Ingredients: xampinyó, formatge parmesà, mantega, farina de blat, sal, pebre negre, shithake, oli de trufa negra, llet, nata, pa ratllat, albúmina d'ou, crema tartufada.

Al·lèrgens: conté gluten, ous, llet, i traces de peix, soja, fruits secs, api, mostassa i sulfits.



BOMBONS CROCANTS DE FOIE AMB CONFITURA DE FIGUES



Conservar el producte en refrigeració a la nevera. El traurem de la nevera 5 minuts abans, i l'emplatarem acompanyats de la confitura de figues al costat.

Ingredients: sal, pebre negre, sèsam torrat, crocant d'ametlla, pistatxo pelats, pipa de gira-sol crua, fetge d'ànec, melmelada de figues, brandy.

Al·lèrgens: conté llet, fruits secs, sèsam, i conté traces de cacauets.

ENCENALLS PERNIL IBÈRIC DE GLA

Deixar els encenalls en els seu envàs a temperatura ambient; no posar-los a la nevera. Obrir l'envàs al moment de servir.

Ingredients: pernil ibèric de gla.

Al·lèrgens: conté lactosa.



ALVOCAT FARCIT AMB GAMBES, MANGO I SALS DE CÍTRICS



Conservar el producte en refrigeració a la nevera. El traurem de la nevera 5 minuts abans i l'emplatarem.

Ingredients: alvocat, gambes, mango, sal, vinagre jerez, gerds, anet, oli d'orujo, maionesa.

Al·lèrgens: conté crustacis, ous, sulfits, i conté traces de fruits secs.

CANELONS DE ROSTIT TRADICIONALS AMB BEIXAMEL SUAU

Conservar el producte en refrigeració a la nevera. Si no estan gratinats, gratinar-los al forn a temperatura a dalt i a baix 250°C fins que estiguin gratinats. Si estan gratinats, treure de la safata d'alumini i emplatar-los, posar-los al microones 2 minuts a 700W.

Ingredients: formatge parmesà, carn de porc, carn de pollastre, carn de vedella, mantega, farina de blat, nou moscada, sal, nata, oli d'orujo, ceba, llet, fetge d'ànec, brandy, placa caneló.

Al·lèrgens: conté gluten, ou, llet.



CANELONS DE POULARDA AMB BAIXEMEL TRUFADA



Conservar el producte en refrigeració a la nevera. Si no estan gratinats, gratinar-los al forn a temperatura a dalt i a baix 250°C fins que estiguin gratinats. Si estan gratinats, treure de la safata d'alumini i emplatar-los, posar-los al microones 2 minuts a 700W.

Ingredients: formatge parmesà, vi blanc, carn de vedella, carn de pollastre, fetge d'ànec, magret d'ànec, vi negre, alls, tomàquet, pastanaga, ceba, oli oliva verge, mantega, farina de blat, api, nou moscada, sal, pebre negre, canyella, farigola, llorer, bolet cep, pols de bolets, pa motlle, nata, porros, vi ranci, llet, xampinyons, brandy, placa canaló, oli gira-sol.

Al·lèrgens: conté gluten, ou, soja, llet, api, sulfits, i conté traces de sèsam, fruits secs.

SOPA DE GALETS AMB PILOTETES

Conservar el producte en refrigeració a la nevera. Ho podem escalfar al foc, abocarem el caldo en un cassó i després hi tirarem els galets, que posarem al foc fins que arrenqui el bull. També es pot escalfar al microones, abocarem el caldo en el plat o sopera, després hi tirarem els galets, que posarem al microones 3 minuts a 700W.

Ingredients: carn de porc, carn de vedella, carn de pollastre, galets, alls, pastanaga, ceba, cansalada curada, botifarra negra, api, sal, pebre negra, cigrons, patata, pa de motlle, julivert, col, porros, llet.

Al·lèrgens: conté gluten, soja, llet, api, sulfits, i conté traces de ou, sèsam.



Nadal 2020

RAÓ DE XAI AL FORN AMB PATATES AL MORTER I CEBAS PERLA GLASEJADES



Conservar el producte en refrigeració a la nevera. Es recomana treure'l de l'envàs, i amb el forn a 185°C escalfar-lo uns 15minuts; millor tapat amb paper d'alumini. Vigilem que quedi ben calent, perquè així quedaran més integrats tots els sabors del plat. També es pot escalfar al microones durant 2,5minuts a 700W.

Ingredients: vi blanc, vi negre, braó de xai, carn de pollastre, alls, pastanaga, ceba, oli de gira-sol, mantega, api, sal, sucre, pebre negre, patata, farigola, llorer, cibulet, porros, oli d'orujó, oli de gira-sol.

Al·lèrgens: conté llet, api, sulfits.

RAP AL FORN AMB GAMBES I BOLETS

Conservar el producte en refrigeració a la nevera. Es recomana treure'l de l'envàs, i amb el forn a 150°C el posarem a escalfar uns 10 minuts; millor tapat amb paper d'alumini. Vigilem que quedi ben calent, perquè així quedaran més integrats tots els sabors del plat. També es pot escalfar al microones durant 2minuts a 700W.

Ingredients: rap, vi blanc, avellanes torrades, tomàquet, gambeta vermella, mescla de bolets, alls, ceba, rap, rest de nyores, pebre vermell dolç, sal, cranc verd de mar, llorer, pa de motlle, julivert, musclo, oli d'orujó, ceba, galeres, escamarlà, cua de gamba, gamba allistada, oli de gira-sol.

Al·lèrgens: conté gluten, crustacis, peix, soja, fruits secs, sulfits, mol·luscos, i conté traces de cacauets, sèsam.



LINGOT DE CONFIT D'ÀNEC AMB PERES, PRUNES, FRUITS SECS I EL SEU SUC



Conservar el producte en refrigeració a la nevera. Es recomana treure'l de l'envàs, i amb el forn a 150°C el posarem a escalfar uns 10 minuts; millor tapat amb paper d'alumini. Vigilem que quedi ben calent, perquè així quedaran més integrats tots els sabors del plat. També es pot escalfar al microones durant 2minuts a 700W.

Ingredients: confit d'ànec, pollastre, alls, tomàquets, peres, prunes, pebre negre, pinyons, orellanes, farigola, llorer, romaní, vi ranci sec, alga agar-agar, oli d'orujó, ceba, brandy, oli de gira-sol.

Al·lèrgens: conté sulfits, i conté traces de cacauets, fruits secs.

CARN D'OLLA AMB LES SEVES VERDURES I CIGRONS

Conservar el producte en refrigeració a la nevera. Es recomana treure'l de l'envàs, i amb el forn a 150°C el posarem a escalfar uns 10 minuts; millor tapat amb paper d'alumini. Vigilem que quedi ben calent, perquè així quedaran més integrats tots els sabors del plat. També es pot escalfar al microones durant 2minuts a 700W.

Ingredients: carn de porc, carns de vedella, carn de pollastre, alls, pastanaga, ceba, cansalada curada, botifarra negra, api, sal, pebre negre, cigrons, patata, pa de motlle, julivert, col, porros, llet.

Al·lèrgens: conté gluten, soja, llet, api, sulfits, i conté traces de sèsam.



TRONQUET DE CHEESECAKE I TORRO COVER AMB FINA DE CREMA DE MANGO



Conservar el producte en refrigeració a la nevera. El traurem de la nevera 5 minuts abans de servir i l'emplatarem.

Ingredients: sucre, crema de formatge, puré de mango, gelatina cua de peix, gelatina de poma, nata, praliné crocantine, mantega de cacau, crema de torró, pa de pessic, puré de llima, .

Al·lèrgens: conté gluten, ou, soja, llet, fruits secs, i conté traces de cacauets, sulfits.

COULANT DE XOCOLATA

Conservar el producte en refrigeració a la nevera. Just abans de servir, el posarem en el plat de postres i el posarem al microones 25 segons a 700W. Després ensucram per sobre amb sucre glaç. Si volem el podem acompanyar amb un gelat cremós, com per exemple de vainilla

Ingredients: mantega, farina de blat, cobertura de xocolata negra, sucre, ou líquid pasteuritzat, nata.

Al·lèrgens: conté gluten, ou, soja, llet.



TRUFES DE XOCOLATA



Conservar les trufes en refrigeració a la nevera. Les traurem de la nevera 5 minuts abans de servir i les emplatarem.

Ingredients: llimona, cacau en pols, cobertura de xocolata negra, nata.

Al·lèrgens: conté soja i llet, i conté traces de gluten i ous.

*Aquest any hem cuinat per vosaltres, esperem que gaudiu d'aquestes Festes!
Tot l'equip d'ANGrup, us desitgem Bon Nadal!!!*