

COCINA CASERA

CANELA EN RAMA





Burritos de pollo con salsa de yogur

Bandeja 1.250Kgs aprox. 7 Unidades

PREPARACIÓN



7-8 minutos a 160°C



10-12 minutos a 180°C



Burritos de pulled pork

Bandeja 1.250Kgs aprox. 12 Unidades

PREPARACIÓN



7-8 minutos a 160°C



10-12 minutos a 180°C



Burritos de pollo con salsa guacamole

Bandeja 1.250Kgs aprox. 7 Unidades

PREPARACIÓN



7-8 minutos a 160°C



10-12 minutos a 180°C



Burritos de lacón con cheddar

Bandeja 1.250Kgs aprox. 7 Unidades

PREPARACIÓN



7-8 minutos a 160°C



10-12 minutos a 180°C



Rollitos de jamón york y queso

Bandeja de 18 unidades

PREPARACIÓN



7-8 minutos a 160°C



Freír en abundante aceite a 180° más de 2 min.



Rollitos de primavera

Bandeja de 18 unidades

PREPARACIÓN



7-8 minutos a 160°C



Freír en abundante aceite a 180° más de 2 min.



Rollitos de morcilla y manzana

Bandeja de 18 unidades

PREPARACIÓN



7-8 minutos a 160°C



Freír en abundante aceite a 180° más de 2 min.



Flautas de carne con salsa mexicana

Bandeja de 14 Unidades

PREPARACIÓN



7-8 minutos a 160°C



10-12 minutos a 180°C



Flauta de espinacas con rulo de cabra

Bandeja de 14 Unidades

PREPARACIÓN



7-8 minutos a 160°C



10-12 minutos a 180°C



Quesadillas de carne con salsa mexicana

Bandeja de 12 Unidades

PREPARACIÓN



7-8 minutos a 160°C



10-12 minutos a 180°C



Tacos de carrillada con salsa sriracha

Bandeja 1.100Kgs. aprox. 14 Unidades

PREPARACIÓN



7-8 minutos a 160°C



10-12 minutos a 180°C



Tacos de alcachofa

Bandeja 1.100Kgs. aprox. 14 Unidades

PREPARACIÓN



7-8 minutos a 160°C



10-12 minutos a 180°C



Conitos de pollo

Bandeja 16 Unidades

PREPARACIÓN



7-8 minutos a 160°C



10-12 minutos a 180°C



Sandballs de pollo al curry

Bandeja 12 unidades de 80grs. aprox.

 Dejar atemperar 2-3 horas antes y listo para consumir



Sandaballs de salmón

Bandeja 12 unidades de 80grs. aprox.

 Dejar atemperar 2-3 horas antes y listo para consumir



Sandballs atún huevo y tomate

Bandeja 12 unidades de 80grs. aprox.

 Dejar atemperar 2-3 horas antes y listo para consumir



Sandballs queso azul y rúcula

Bandeja 12 unidades de 80grs. aprox.

 Dejar atemperar 2-3 horas antes y listo para consumir





Migas tradicionales (Granel)

Bandeja 1.500Kgs. aprox.

Migas (Porción)

8 Bandejas de 200Grs.

PREPARACIÓN

 2-3 minutos

 2-3 min a 800 W



Ensaladilla de atún (Granel)

Bandeja 1.500Kgs. aprox.

Ensaladilla (Porción)

8 Bandejas de 250Grs.

 ¡Listo para servir!



Pisto Manchego (Granel)

Bandeja 1.500Kgs. aprox.

Pisto (Porción)

8 Bandejas de 280Gr.

PREPARACIÓN

 2-3 minutos

 2-3 min a 800 W



Guiso de carne con tomate "Carcamusa" (Granel)

Bandeja 1.500Kgs. aprox.

Carcamusa (Porción)

8 Bandejas de 250Gr.

PREPARACIÓN

 2-3 minutos

 2-3 min a 800 W



Lasaña vegetal

Plancha 3kgs. aprox. Ideal para 8 porciones

PREPARACIÓN



7-8 minutos a 160°C



10-12 minutos a 180°C



Lasaña de carne

Plancha 3kgs. aprox. Ideal para 8 porciones

PREPARACIÓN



7-8 minutos a 160°C



10-12 minutos a 180°C



Berenjena de carne

Bandeja 1.800Kgs. aprox. 6 Unidades de 300grs. aprox.

PREPARACIÓN



7-8 minutos a 160°C



10-12 minutos a 180°C



Pimiento relleno de carne

Bandeja 1.800Kgs. aprox. 9 Unidades de 200grs. aprox.

PREPARACIÓN



7-8 minutos a 160°C



10-12 minutos a 180°C



Tortillita de langostinos

Bandeja 1Kg. aprox. 22 unidades aprox.

PREPARACIÓN



8-10 minutos a 160°C



12-15 minutos a 180°C



Freir en abundante aceite a 180° más de 2 min.



Tortillita de bacalao

Bandeja 1Kg aprox. 22 Unidades aprox.

PREPARACIÓN



8-10 minutos a 160°C



12-15 minutos a 180°C



Freir en abundante aceite a 180° más de 2 min.



Bombas rellenas de carne en su jugo

Bandeja 2 Kgs. aprox. 20 Unidades de 20grs.

PREPARACIÓN



7-8 minutos a 160°C



Freir en abundante aceite a 180° más de 2 min.



Patata de Olot de carne

Bandeja 15 Unidades

GUERIBER
TAN RICO COMO EN CASA

PREPARACIÓN



7-8 minutos a 160°C



10-12 minutos a 180°C



Patata de Olot de rulo de cabra y cebolla caramelizada

Bandeja 15 Unidades

GUERIBER
TAN RICO COMO EN CASA

PREPARACIÓN



7-8 minutos a 160°C



10-12 minutos a 180°C



Patata de Olot de brandada de bacalao

Bandeja 15 Unidades

GUERIBER
TAN RICO COMO EN CASA

PREPARACIÓN



7-8 minutos a 160°C



10-12 minutos a 180°C



Pulled pork deshilachado

Bandeja 1,5Kgs. aprox.



Producto neutro
Especial para elaborar o ensaladas, a
falta de dar el toque personal del chef



Pollo asado deshilachado

Bandeja 1.500Kgs. aprox.



Producto neutro
Especial para elaborar o ensaladas, a
falta de dar el toque personal del chef



Carrillada de cerdo deshilachada

Bandeja 1.500Kgs. aprox.



Producto neutro
Especial para elaborar o ensaladas, a
falta de dar el toque personal del chef



Pan Bao de pollo salsa yogur

Bandeja 14 unidades

PREPARACIÓN



7-8 minutos a 160°C



10-12 minutos a 180°C



Pan Bao de carrillada

Bandeja 14 unidades

PREPARACIÓN



7-8 minutos a 160°C



10-12 minutos a 180°C



Pan Bao de pulled pork

Bandeja 14 unidades

PREPARACIÓN



7-8 minutos a 160°C



10-12 minutos a 180°C



Gyozas de pollo con verduras

Bandeja 60 unidades

PREPARACIÓN



Salteadas durante 2 min.



5-6 minutos a 160°C



2 minutos a 180°C tapadas y pulverizadas con agua



Gyozas de gambas

Bandeja 60 unidades

PREPARACIÓN



Salteadas durante 2 min.



5-6 minutos a 160°C



2 minutos a 180°C tapadas y pulverizadas con agua



Escalopes de pollo y bacon

Bandeja 1.500Kgs. aprox. 12 unidades de 125grs. aprox.

GUERIBER
TAN RICO COMO EN CASA

PREPARACIÓN



7-8 minutos a 160°C



Freir en abundante aceite a 180° más de 2 min.



Escalopes de pollo y carbonara

Bandeja 1.500Kgs. aprox. 12 unidades de 125grs. aprox.

GUERIBER
TAN RICO COMO EN CASA

PREPARACIÓN



7-8 minutos a 160°C



Freir en abundante aceite a 180° más de 2 min.



Aros de pollo con pepitas de queso

Bandeja 1.500Kgs. aprox. 12 unidades de 125grs. aprox.

GUERIBER
TAN RICO COMO EN CASA

PREPARACIÓN



7-8 minutos a 160°C



Freir en abundante aceite a 180° más de 2 min.