

ALCACHOFAS Y PIMIENTOS

Paso 1

Precalienta el horno a 80 °C.

Paso 2

Coloca las alcachofas y los pimientos en una bandeja.

Paso 3

Introduce en el horno hasta que estén bien calientes.

RAPE EN SALSA MARINERA

Opción 1: Sartén

Paso 1

Pon el rape con la salsa y los complementos en una sartén plana.

Paso 2

Calienta a fuego medio hasta que empiece a hervir.

Paso 3

Baja el fuego, tapa y deja que se caliente poco a poco.

Recomendación

Usar sartén plana para que el producto no se amontone.

Opción 2: Horno

Paso 1

Coloca el rape con la salsa en una fuente plana.

Paso 2

Introduce en el horno a 100 °C.

Paso 3

Cuando esté bien caliente, listo para servir.

Y ahora sí... a disfrutarlo como se merece.

COMO PREPARAR EN CASA

LA RINCONADA DE LORENZO

976 555 108

www.larinconadadelorenzo.com

info@larinconadadelorenzo.com

JARRETES / GARBANZOS

Paso 1

Saca del envase, con cuidado, los jarretes o los garbanzos y colócalos en una cacerola.

Paso 2

Pon a fuego fuerte. Cuando empiece a hervir, tapa y baja a fuego lento.

Paso 3

Cuando estén bien calientes (en los jarretes, que la carne esté caliente, no solo la salsa), emplata y disfruta.

BORRAJAS CON ALMEJAS

Paso 1

Saca las borrajas del envase y colócalas en una cacerola, mejor si es antiadherente.

Paso 2

Pon a fuego fuerte. Al hervir, tapa, baja a fuego lento y remueve de vez en cuando.

Paso 3

Cuando estén bien calientes, listas para disfrutar.

BACALAO CHILINDRÓN

Paso 1

Precalienta el horno entre 100 y 120 °C.

Paso 2

Pasa el bacalao a un recipiente apto para horno.

Paso 3

Mantén en el horno mientras se toman los entrantes.

MIGAS

Opciones de calentado

Opción 1: Microondas

Paso 1

Pasa las migas a un plato hondo.

Paso 2

Tapa con una tapa apta o con otro plato y calienta 1 minuto a máxima potencia.

Paso 3

Comprueba la humedad. Si están secas, añade un poco de agua en forma de lluvia y remueve.

Paso 4

Vuelve a tapar y calienta 1 minuto más.

Opción 2: Sartén

Paso 1

Pon las migas en una sartén a fuego medio.

Paso 2

Añade un poco de agua en forma de lluvia y remueve constantemente.

Paso 3

Cuando estén bien calientes, retira y sirve.

TERNASCO ASADO

Calentado recomendado

Paso 1

Precalienta el horno entre 100 y 120 °C.(Calor arriba y abajo)

Paso 2

Pasa el ternasco del envase a una bandeja de horno.
(Colorcar bandeja a Mitad de horno)

Paso 3

Déjalo en el horno mientras se toman los entrantes.

Importante

No calentar en microondas.

*El jugo del ternasco, echar parte en la bandeja y el extra calentarlos a parte, y añadir mas a la hora de servir (si así les gusta mas)
Así se mantiene caliente sin perder jugos ni textura.