



LA ALACENA DEL GOURMET  
C.C. "La Paz"  
C/Ayala, 28, Claudio Coello 48 y Lagasca 49 - Madrid  
91 575 07 72  
[laalacena@encabo.com](mailto:laalacena@encabo.com)

*la Alacena*

## Pularda Joven rellena Asada



Pularda Joven "Carolea" es apta para celíacos.

### ACOMPAÑAMIENTO ADICIONAL

Puré de manzana, puré de castaña o castañas enteras

### Elaboración

Para su elaboración, primero deshuesamos el ave (excepto los muslos y las alas) y la rellenamos de Carne de Pularda, Puré de manzana, Huevo, castañas, jamón serrano y panceta, foie, trufa y vino oloroso. Una vez rellenado el ave, le asamos en horno de forma tradicional, acompañándolo de una salsa de Trufa y con guarnición de Puré de manzana.

### PREPARACIÓN (rápida y sencilla):

1. Sacar la pularda de la bolsa. Separar la grasa y el jugo y reservar aparte para añadirlo a la salsa de trufa.
2. Retirar la malla del asado y el cordel del cosido.
3. Separar los muslos y las alas (únicas piezas con hueso), y lonchear la pularda en frío con un cuchillo jamonero (lonchas aprox. 0,5 cm).
4. Colocar las lonchas en una fuente de servir de horno cubriéndola con papel de aluminio.
5. Introducir la fuente en horno precalentado a 90° C durante 25 minutos aprox.
6. Sacar del horno y añadir por encima parte de la salsa de trufa previamente calentada.

### PREPARACIÓN DE LA SALSA Y EL PURÉ

1. Sacar la salsa de trufa del envase, añadir la grasa y el jugo del asado y calentar a fuego directo en un cazo removiendo con una varilla.
2. Sacar el puré del envase y calentar (fuego directo o microondas).

## Pularda Trufada, Rellena y Asada con frutos secos y castañas al oloroso



La Pularda "Carolea" es apta para celíacos.

### ACOMPAÑAMIENTO ADICIONAL

Puré de manzana, puré de castaña o castañas enteras

### Elaboración

Para su elaboración, primero deshuesamos el ave (excepto las alas) y la rellenamos de foie, uvas pasas, castañas, ciruelas, orejones de albaricoque y piñones. Una vez rellenado el ave, le asamos en horno de forma tradicional, acompañándolo de una salsa y con guarnición de frutos secos.

### PREPARACIÓN (rápida y sencilla):

1. Sacar la pularda del envase y reservar la salsa y la guarnición.
2. Retirar la malla del asado y el cordel del cosido.
3. Separar las alas (únicas piezas con hueso) y lonchear la pularda en frío con un cuchillo tipo jamonero (lonchas aprox. 0,5 cm).
4. Colocar las lonchas en una fuente de servir de horno, cubriéndola con papel de aluminio.
5. Introducir la fuente en horno precalentado a 90 ° C durante 25 minutos aprox. (según tipo de horno).
6. Calentar la salsa y la guarnición en recipiente aparte (utilizar fuego directo o microondas).
7. Sacar la fuente del horno y añadir por encima una parte de la salsa ya caliente

## Costillar de Cochinitillo



### ACOMPAÑAMIENTO ADICIONAL

Puré de patata trufado o cebolla caramelizada

### Características, Conservación y Caducidad:

Con este producto, damos la oportunidad de poder ofrecer la ración más deseada del asado a todos nuestros invitados.

En cada caja se presenta el costillar de cochinitillo ya deshuesado, confitado a baja temperatura y listo para dorar.

### PREPARACIÓN (rápida y sencilla):

1. Mantener el envase cerrado fuera del frigorífico a temperatura ambiente durante una hora.
2. Sacar el costillar del envase, y con el jugo del confitado, meter en el microondas 2-3 minutos aprox. a 750W.
3. Separar el jugo del costillar y reservar.
4. Colocar la pieza escurrida en horno precalentado a 180°C, y dorar sólo con grill durante 15 minutos aprox. (según tipo de horno), controlando visualmente hasta que se dore al gusto y quede crujiente la piel.
5. Mientras se dora la pieza, hervir el jugo durante 2 minutos, colarlo y mantenerlo caliente.

Si se quiere, utilizarlo como acompañamiento (sin rociar por encima).

## Pierna de Cordero lechal

deshuesada y cocinada en su jugo



### ACOMPAÑAMIENTO ADICIONAL

Puré de patata trufado o cebolla caramelizada

### Características, Conservación y Caducidad:

Con este producto, damos la oportunidad de poder ofrecer una ración homogénea y con el punto idóneo de jugosidad a todos nuestros invitados.

En cada caja se presenta 1 pierna de cordero lechal ya deshuesada y cocinada en su jugo.

### PREPARACIÓN (rápida y sencilla):

1. Mantener el envase cerrado fuera del frigorífico a temperatura ambiente durante una hora.
2. Sacar de la bolsa, y con el jugo, meter en el microondas 2-3 minutos aprox. a 750 W.
3. Separar el jugo y reservar.
4. Colocar la pieza en una bandeja de horno y pincelar con aceite de oliva.
5. Precalentar el horno a 220° C y hornear durante 15 minutos aprox. (según el tipo de horno), controlando visualmente hasta que se dore al gusto y quede crujiente la piel.
6. Mientras se dora la pierna, hervir durante dos minutos el jugo, colarlo y mantenerlo caliente.
7. Porcionar la pierna y salsear por encima.

## Además...

**Puré de patata trufado**

**Trufa Melanosporum.**

**Huevos trufados**

**Confit de Pato.**

**Salmón Artesano.**

**Foie Fresco**

**Mi-cuit de pato y de Oca.**

**Rollito de primavera en pasta brick**

**Gamba con patata paja.**

**Gamba en pasta brick**

**Muslitos de codorniz**

**Sacos de verdura y marisco.**

**Sacos de queso y frambuesa.**

