Lo bueno de este lacón es que al no tener hueso facilita cualquier preparación que quieras hacer. Prueba a lonchearlo y presentar en carpaccio con pimentón picante y aceite de oliva virgen extra.

LACÓN DESHUESADO

INGREDIENTES

Lacón de cerdo y sal.

REGENERACIÓN DEL PRODUCTO

Descongelar previamente 24 h en el frigorífico y listo para servir.

Información detallada en la página 38.

K902506	2500g	2	10	110	21 días

CRÊPE DE LACÓN Y COMPOTA DE MANZANA CON HELADO DE QUESO SAN SIMÓN DA COSTA

INGREDIENTES

Lacón deshuesado, compota de manzana, helado de queso San Simón da Costa.

PREPARACIÓN

Regenera el lacón siguiendo las instrucciones. Prepara el crêpe mezclando harina, huevo y leche. Una vez conseguida una mezcla homogénea se pasa a una sartén untada en mantequilla hasta cubrirla con una fina capa. Dora el crêpe por ambos lados y rellénalo con finas lonchas de lacón y compota de manzana. Finalmente, acompaña el plato con helado de queso San Simón da Costa.

Helado de queso San Simón: Funde una parte de queso con cuatro de nata al baño María. Bate una clara de huevo a punto de nieve y mezcla con la crema anterior, pasa a la heladera hasta conseguir un helado cremoso.

MERLUZA Y ALGA CÓDIUM

K920016

INGREDIENTES

Leche, pan rallado, huevo, merluza, alga códium, mantequilla, harina, almidón de maíz, aceite de oliva y sal.

CROQUETAS

REGENERACIÓN DEL PRODUCTO

Freír el producto desde congelado. Sumergir en aceite bien caliente (175–180 °C) hasta obtener un color dorado y una textura crujiente.

Información detallada en la página 38.

500g	6	10	110

ENSALADA DE WAKAME CON CROQUETAS DE LANGOSTINOS

INGREDIENTES

Wakame, croquetas de langostinos, canónigos, rúcula, cebolletas en vinagre, chips de remolacha, mayonesa japonesa y pétalos para decorar.

PREPARACIÓN

Fríe las croquetas según las instrucciones. Dispón las croquetas en el plato junto con los demás ingredientes. Aliña con la mayonesa japonesa.

Mayonesa japonesa: tres partes de mayonesa por una de salsa de soja.

LANGOSTINOS

K920015

INGREDIENTES

Leche, langostinos, pan rallado, huevo, brandy, ajo, mantequilla, harina, aceite de oliva y sal.

BACON Y PLÁTANO

K920013

INGREDIENTES
Plátano de Canarias, bacon, harina, leche, mantequilla, zumo de limón, aceite de oliva, pan rallado, huevo, pimienta blanca, cebolla caramelizada y sal.

CHIPIRÓN EN SU TINTA

K920014

INGREDIENTES
Chipirón, tinta de calamar, cebolla roja, manzana, leche, harina, mantequilla, pimienta blanca, almidón de maíz, pan rallado, huevo, aceite de oliva, pan de molde, ajo y sal.

BOLETUS

K920000

INGREDIENTES
Setas boletus, leche, huevo, pan rallado, harina, mantequilla, aceite de oliva, almidón de maíz, ajo y sal.

CHORIZO IBÉRICO

K920009

INGREDIENTES
Chorizo ibérico, leche, huevo, pan rallado, harina, mantequilla, almidón de maíz y sal.

JAMÓN IBÉRICO

K920008

INGREDIENTES
Jamón ibérico, leche, huevo, pan rallado, harina, mantequilla, aceite de oliva y sal.

COCIDO GALLEGO

K920011

INGREDIENTES
Cocido (lacón, grelos, chorizo, patatas, garbanzos, ajo y aceite de oliva), leche, huevo, pan rallado, harina, mantequilla y sal.

BACALAO

K920007

INGREDIENTES
Bacalao, leche, cebolla, huevo, pan rallado, harina, mantequilla, aceite de oliva y sal.

POLLO Y JAMÓN SERRANO

K920006

INGREDIENTES
Pollo, jamón serrano, leche, huevo, pan rallado, harina, mantequilla, aceite de oliva y sal.

TETILLA AHUMADA

K920012

INGREDIENTES
Leche, huevo, pan rallado, crema de queso San Simón da Costa, harina, mantequilla, almidón de maíz y sal.

Los langostinos, como marisco que son, piden un vino blanco. En este caso buscamos armonizar con un blanco que respete las notas del mango de esta receta, por eso te recomendamos un godello, un vino fresco con notas florares y afrutadas.

APERITIVOS CON PALO

REGENERACIÓN DEL PRODUCTO

Freír el producto desde congelado. Sumergir en aceite bien caliente (175–180 °C) hasta obtener un color dorado y una textura crujiente.

Para freír la Brocheta 100% pechuga de pollo: Descongelar 30 minutos antes de freír. Sumergir en aceite bien caliente (175–180 °C) hasta obtener un color dorado y una textura crujiente.

Información detallada en la página 38.

LANGOSTINO CRUJIENTE CON PAN JAPONÉS, SALSA DE SOJA Y SALSA DE MANGO

INGREDIENTES

Langostino crujiente con pan japonés, salsa de soja, salsa de mango, queso Brie y albahaca.

PREPARACIÓN

Fríe los langostinos según las indicaciones. Adereza con las las dos salsas escogidas y sirve con láminas de queso Brie. Finalmente usa para aromatizar unas hojas de albahaca.

Salsa de mango: Pela y trocea un mango maduro, cúbrelo con agua y llévalo a ebullición. Cuando entre en hervor, añade una cucharada de zumo de limón y otra de miel. Prosigue la cocción hasta que veas que el mango está tierno. Retira el cazo del fuego, añade ½ copita de un licor frutal y mezcla con la batidora hasta que obtengas una salsa fina y homogénea.

Los aperitivos con palo son ideales para dar comienzo a una gran comida, no solo por su sabor y calidad sino también porque sorprende su originalidad.
A la hora de servir, ofrece a tus clientes como acompañante una buena salsa. Por ejemplo, una salsa de cacahuete para la brocheta 100% pechuga de pollo o un ajoblanco para el langostino en tempura negra y airbag de cerdo.

LANGOSTINO EN TEMPURA NEGRA Y AIRBAG DE CERDO

K920070

INGREDIENTES
Langostino, tempura, tinta de calamar, pan rallado, airbag de cerdo y sal.

250g	8	10	110

LANGOSTINO CRUJIENTE CON PAN JAPONÉS

K920004

INGREDIENTES
Colas de langostinos, pan rallado panko, huevo y sal.

250g	10	10	110

BROCHETA 100% PECHUGA DE POLLO

K920060

INGREDIENTES
Pollo, pan rallado, huevo, harina, ajo, pimienta blanca y sal.

350g	6	10	110

PIRULETA DE QUESO DE CABRA Y CONFITURA DE TOMATE

K920020

INGREDIENTES
Queso crema de cabra, confitura de tomate, harina, almidón de maíz y pan rallado panko.

250g	7	10	110

PIRULETA DE CORDERO CRUJIENTE

K920023

INGREDIENTES
Carne de pierna de cordero, pan de molde, cilantro, crema de yogur, curry rojo, comino, jengibre, falafel, ajo, tempura, copos de maíz, cayena y sal.

250g	7	10	110

SAQUITOS

REGENERACIÓN DEL PRODUCTO

Freír el producto desde congelado. Sumergir en aceite bien caliente (175–180 °C) hasta obtener un color dorado y una textura crujiente.

Información detallada en la página 38.

250g	7	10	110

SAQUITOS DE QUESO EN CONFITURA DE TOMATE Y PATÉ DE OLIVAS NEGRAS

INGREDIENTES

Saquitos de queso, confitura de tomate, paté de olivas negras, aceite de oliva virgen extra, albahaca y cebollino.

PREPARACIÓN

Fríe los saquitos de queso según la regeneración del producto. Sobre un lecho de confitura de tomate dispón los saquitos de queso intercalados con el paté de olivas. Decora con hojas frescas de albahaca, un poco de cebollino y aceite de oliva.

Confitura de tomate: Mezcla tres partes de tomate por dos de agua y dos de azúcar. Deja hervir durante tres horas a fuego lento, tritura y enfriar.

Paté de olivas: Tritura aceitunas negras, ajo, aceite, alcaparras y un chorro de zumo de limón.

VEGAN

Al freír los saquitos desde congelado, no tienen merma. Una vez abierta la bolsa solo tienes que cerrarla adecuadamente y guardarla de nuevo en el congelador. Aprovechando esta cualidad, lo ideal es servir los saquitos surtidos combinando las tres variedades: primavera, pollo con albahaca y queso.
A la hora de servirlos, para hacer que el comensal distinga mejor qué saquito es de cada sabor usa tu imaginación. Una buena idea es presentarlos sobre bandejas o platos de pizarra indicando con rotulador de tinta blanca cual es cual.

Un bocado tan vistoso como los saquitos se merece un maridaje adecuado. En Koama proponemos un acierto seguro, un Cava brut o un brut reserva; estos vinos son afrutados, ligeros y combinan especialmente bien con aperitivos de este tipo.

PRIMAVERA

K920042

INGREDIENTES
Pasta primavera, col blanca, zanahoria, puerro, pimiento rojo, pimiento verde, aceite de oliva, comino y sal.

POLLO CON ALBAHACA

K920043

INGREDIENTES
Pasta primavera, pollo, tomate, cebolla, aceite de oliva, albahaca, pimienta blanca y sal.

QUESO

K920044

INGREDIENTES
Pasta primavera, queso crema, puerro y mantequilla.

MINI TATINES

REGENERACIÓN DEL PRODUCTO

Retirar de la bolsa y descongelar en el frigorífico durante 2-3 horas.

Atemperar en horno durante 3-5 minutos con calor seco y servir.

Información detallada en la página 39.

600g | 3 | 10 | 110 | 1 día

CÓCKTEL DE MINI TATINES Y HIERBAS AROMÁTICAS

INGREDIENTES

Mini tatines de Koama, queso crema, escamas de queso curado de oveja, hierbabuena y tomillo.

PREPARACIÓN

Elabora los tatines según la regeneración de producto indicada anteriormente. Decora el tatín elaborado a base de tomate cherry con una hojita de hierbabuena, el tatín de manzana con crema de queso y el de rabo y pimiento asado con unas lascas de queso de oveja curado y una pizca de tomillo. Presenta bandejas surtidas de tatines. Elabora el surtido entorno a los colores, siguiendo siempre la misma pauta o patrón de colocación, de forma que la imagen conjunta de todas las mesas sea de lo más apetecible.