# NUEVO CONCEPTO

## *Llegan los Mini Tatines*

Este "no tan nuevo" aperitivo tiene su origen en el Hotel Tatin, en la pequeña población francesa de Lamotte-Beuvron, al sur de Orleáns a principio del síglo XX. En dicho hotel regentado por dos hermanas, se preparó el primer tatín por error. Generalmente acostumbraban a colocar la masa de hojaldre en la base del molde y el relleno encima de la misma, cuando surgieron los tatines, este orden se invirtió. Este proceso les confiere ese aspecto tan vistoso y peculiar.

Son idóneos para cualquier negocio de restauración ya que su regeneración es muy sencilla; Pero están especialmente pensados para cáterings, pues su formato mini es perfecto para un par de bocados.

En esta ocasión la recomendación de acompañamiento para los mini tatines es un cócktel a base de vermú. Esta bebida está claramente de moda y con razón, ya que forma parte de la tradicional hora del aperitivo y su objetivo es el de abrir el apetito.

Su gusto dulce con un toque amargo, armoniza con un bocado suave como los mini tatines. Un clásico cócktel óptimo para este aperitivo es el Manhattan, que además de vermú lleva whisky canadiense, angostura, aceituna y una espiral de corteza de limón.

N

### CHERRY, QUESO DE CABRA Y ALBAHACA

K920100

**INGREDIENTES**

Masa de hojaldre, tomate cherry asado, queso de cabra, margarina, confitura de tomate, leche, albahaca y sal.

N

### MANZANA Y FOIE

K920101

**INGREDIENTES**

Masa de hojaldre, manzana, foie, aceite de oliva, margarina y sal.

N

### RABO Y PIMIENTO ASADO

K920102

**INGREDIENTES**

Masa de hojaldre, rabo guisado, pimiento rojo asado, azúcar, aceite de oliva, margarina, ajo, tomillo y sal

## BALLS

### REGENERACIÓN DEL PRODUCTO

Retirar de la bolsa y descongelar durante 14-20 minutos. Freír a fuego medio aproximadamente 130ºC hasta que estén bien cocinadas y se garanticen los 65ºC en el interior del producto. Si queremos cocinarlas en salsa se recomienda enharinar antes de freír.

*Información detallada en la página 39.*

400g | 6 | 10 | 110

## MINI BROCHETAS DE MEATBALLS DE POLLO CAMPERO Y CÚRCUMA, ESPINACAS BABY, MANGO Y FRESA.

**INGREDIENTES**

Meatballs de pollo campero y cúrcuma, espinacas baby, mango, fresas y semillas de chía.

**PREPARACIÓN**

Fríe las meatball de pollo campero y cúrcuma según las instrucciones. Por otro lado, corta el mango en dados y las fresas a la mitad; si estas son muy grandes o usas fresón es preferible que las cortes en más trozos para evitar que la fruta tenga demasiado protagonismo.
Además de la acertada combinación de sabores, el resultado visual es muy atractivo. Por último, decora el plato con alguna de las semillas de moda: chía, mostaza, lino...

Nuestras balls están elaboradas como en casa, con ingredientes de primera calidad y con todo el mimo de las manos expertas de nuestros cocineros. Su sabor y textura son tan buenos, que nos atrevemos a sugerirte que pruebes a cocinarlas sin demasiadas salsas, en platos que te permitan mostrar su potencial. Ideales como surtido de street food, puedes servirlas en conos take away, como ingrediente estrella de una mini burger o como plato principal... sus posibilidades no tienen límites. Quedan bien en un plato de pasta, con una guarnición de verduras o incluso en un pan de pita.

N

## LOMO DE ATÚN

K920084

**INGREDIENTES**
Atún (Tunnus Albacares), leche, pan de molde, sofrito de tomate, cebollino, pimienta negra y sal.

VEGAN

N

## VEGAN BALL CON LEGUMBRES Y ESPECIAS

K920085

**INGREDIENTES**
Lenteja pardina, proteína de soja, dátiles, garbanzos, harina de garbanzo, sofrito de tomate, cilantro, ajonjoli, tahín, jengibre, aceite de sésamo, cardamomo, orégano, pimienta negra y sal.

N

## POLLO CAMPERO Y CÚRCUMA

K920083

**INGREDIENTES**
Carne de pechuga de pollo de corral, contramuslo de pollo de corral, pan de molde, jengibre, leche, nata, cúrcuma, brandy, pimienta blanca y sal.

## CORDERO

K920081

**INGREDIENTES**
Carne de pierna de cordero, pan de molde, cilantro, cayena, crema de yogur, curry rojo, jengibre y sal.

## PICANTE DE CONEJO

K920082

**INGREDIENTES**
Carne de conejo, cebolla, aceite de oliva, pan de molde, hígado de conejo, ñoras, vino blanco, vinagre de jerez, tomillo, orégano, almendra, ajo, cayena, comino y sal.

ECO

## TERNERA ECOLÓGICA Y FOIE

K920080

**INGREDIENTES**
Carne de ternera ecológica, pan de molde, nata, leche, pimienta blanca, foie, aceite de oliva, trufa y sal.

En contra de la creencia de que todos los pescados se toman con vinos blancos te sugerimos que cases la hamburguesa de lomo de atún en dados con un vino joven, ya que los pescados azules al ser más grasos combinan excelentemente con estos vinos.

## HAMBURGUESAS

### REGENERACIÓN DEL PRODUCTO

Descongelar previamente 6–8 h en el frigorífico. Manipular manualmente para obtener el grosor deseado. Marcar en una sartén o plancha a fuego vivo para que quede bien sellada.

*Información detallada en la página 40 y 41.*

| 250g* | 12 | 10 | 110 | 2 días |
|---|---|---|---|---|

*2 unidades de 125g por bolsa.

## HAMBURGUESA LOMO DE ATÚN EN DADOS CON GUACAMOLE Y PICO DE GALLO

### INGREDIENTES

Hamburguesa lomo de atún en dados, guacamole, aguacate y pico de gallo.

### PREPARACIÓN

Prepara la hamburguesa a la plancha a fuego fuerte hasta conseguir el punto deseado. Monta el plato con el guacamole, aguacate y el pico de gallo. Puedes servirla entre pan a modo de burger o como plato principal.
***Guacamole:*** Machaca en un mortero un aguacate con un chorro de limón o lima, un toque de chili en polvo o picado, cebolla, cilantro y tomate en dados pequeños. Remueve con una cuchara. Por último incorpora sal al gusto.
***Pico de gallo:*** Para hacer el pico de gallo trocea tomate, cebolla y cilantro. Mezcla los ingredientes y aliña con un chorro de aceite de oliva.

## LOMO DE ATÚN EN DADOS

K910100

**INGREDIENTES**
Lomos de atún Thunnus albacares, sofrito de tomate, cebollino, pimienta negra y sal.

## RABO EN GUISO TRADICIONAL

K900018

**INGREDIENTES**
Carne de vacuno guisada, carne de vacuno sin cocinar, aceite de oliva, ajo, pimentón, cayena, pimienta negra y sal.

## BUEY DE KOBE

K900013

**INGREDIENTES**
Carne de Wagyu, pimienta blanca y sal.

## BLACK ANGUS

K900014

**INGREDIENTES**
Carne de Black Angus, pimienta blanca y sal.

## TERNERA ECOLÓGICA

K900017

**INGREDIENTES**
Carne de ternera ecológica, pimienta blanca y sal.

## TERNERA Y FOIE

K900011

**INGREDIENTES**
Carne de ternera, foie, pimienta blanca y sal.

*Elaborada con carne procedente de ganado gallego.*

## CERDO IBÉRICO AL PEDRO XIMÉNEZ

K902009

**INGREDIENTES**
Carne de cerdo ibérico, pasas, orejones de albaricoque, pimienta blanca, Pedro Ximénez y sal.

## VACUNO Y CEBOLLA CARAMELIZADA

K900012

**INGREDIENTES**
Carne de vacuno, cebolla caramelizada, pimienta blanca y sal.

## JAPONESA

K900016

**INGREDIENTES**
Carne de ternera, salsa de soja, wasabi, cúrcuma, pimienta blanca y sal.

*Elaborada con carne procedente de ganado gallego.*