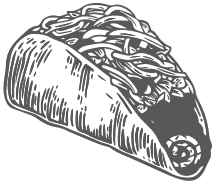
SÚMATE AL CONCEPTO TEX MEX

La globalización hace que cada vez sean más las influencias culturales y mayor la rapidez con la que conquistan cada rincón del mundo. Tenemos al alcance de la mano cualquier ingrediente de las cocinas del mundo, sabemos incorporar nuevos sabores a nuestra mesa y como pasa en el sector de la música, nos gusta adaptar platos de otros países y crear nuestras propias versiones. En esta ocasión, desde Koama te traemos un poco de la cultura de México para aportar color a tu cocina.



TACOS

Suelen elaborarse con tortillas de harina de maíz. Al ser más pequeñas que las tortillas de trigo y más quebradizas, solo se doblan a la mitad en vez de enrollarlas. Los tacos serían los más típicos y genuinamente mexicanos.

BURRITOS

Una versión estadounidense de este tipo de comida. Al ser su origen la venta ambulante, se elaboraba la comida envuelta en una gran tortilla de trigo doblada por uno de sus extremos para mantener el relleno lo más caliente posible durante más tiempo. Su nombre dicen que se debe a que quienes los vendían, se movían en burro, y cuando la gente cruzaba la frontera para comer algo preguntaban por "el burrito".

FAJITAS

Es más una comida americana, de Texas, conocida como Tex-Mex. Consta de una tortilla redonda de trigo, que a diferencia del burrito, está doblada de una manera simple, solo enrollada y abierta por los dos extremos.

LAS TORTILLAS

Cada día el comensal es más exigente y tiene más interés por probar y experimentar con la comida. El mundo de las tortillas lo sabe y son muchas ya las opciones que encontramos en el mercado; desde la clásicas de trigo o maíz, hasta las más innovadoras y actuales como las de espelta y avena o las de semillas de lino o chía.

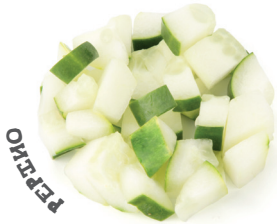
CON SEMILLAS

DE TRIGO

CON MAÍZ

DE ESPELTA Y AVENA

CON LA COMIDA SÍ SE JUEGA...



DEJA QUE CADA COMENSAL PREPARE SU PROPIA FAJITA

Una de las peculiaridades de las populares fajitas es que se sirven sin montar, es decir, la carne por un lado, la tortilla por otro y aparte los ingredientes para rellenar con el fin de que cada cliente se prepare su propia fajita al gusto, de este modo la comida se convierte en una experiencia más divertida y espontánea.

Dales a tus clientes la oportunidad de jugar con la comida colocando al centro de la mesa una sartén con la carne y a su alrededor un surtido de ingredientes, verduras, salsas y varios tipos de tortillas.

En nuestro surtido de carne especial tacos encontrarás, tres opciones para todos los gustos: Pollo Asiático, Pavo Cajún y Cerdo Adobo Ibérico.

CARNE ESPECIAL TACOS

REGENERACIÓN DEL PRODUCTO

Descongelar 4-6 horas en el frigorífico. Marcar en una sartén o plancha a fuego vivo hasta que esté bien cocinada y se garanticen los 65ºC en el corazón del producto.

Información detallada en la página 41.

200g	16	11	110	2 días

TACOS DE POLLO ASIÁTICO, PAVO CAJÚN Y CERDO CON ADOBO IBÉRICO

INGREDIENTES

Carne especial tacos pollo asiático, carne especial tacos pavo cajún, carne especial tacos cerdo con adobo ibérico, maíz, frijoles, tomate, aguacate, cebolla morada, guacamole, queso rallado, cilantro...

PREPARACIÓN

Combina la carne con los distintos ingredientes al gusto, puedes usar estos recomendados u otros diferentes, así como multitud de salsas.
Guacamole: Machaca en un mortero un aguacate con un chorro de limón o lima, un toque de chile en polvo o picado, cebolla, cilantro y tomate en dados pequeños. Remueve con una cuchara e incorpora sal al gusto. Opcionalmente puedes probar a poner un chorrito de aceite de oliva.

ÁNDALEEE GÜEY!!

CARNE EN BOLSITAS INDIVIDUALES
Cada bolsita contiene 200 gramos de carne. Es la medida justa para dos fajitas o cuatro tacos, con lo que no vas a tener problemas de mermas. Es muy práctico y sencillo!!

La comida mexicana y la tex mex, son de esas comidas que se prestan a arriesgar con los maridajes. En Koama te proponemos dos alternativas: la cerveza como maridaje más común y un buen cócktel Margarita como el más atrevido.
Si tu elección es la cerveza, decántate por una ligera, concretamente una pale lager como la pilsener, es la que tradicionalmente mejor combina con las comidas picantes y especiadas.
Si eliges los Margaritas, has de saber que es una opción más atrevida pero sin duda muy original, y añade un punto extra de frescura a tu menú.

N

POLLO ASIÁTICO

K903020

INGREDIENTES
Carne de pechuga de pollo, salsa de soja y curry rojo.

N

PAVO CAJÚN

K903021

INGREDIENTES
Carne de pechuga de pavo, aceite de oliva, pimentón, orégano, tomillo, comino, ajo, cayena y pimienta negra.

N

CERDO ADOBO IBÉRICO

K902020

INGREDIENTES
Carne de aguja de cerdo, vino blanco, aceite de oliva, pimentón picante, ajo, orégano, tomillo, romero y sal.

Tanto para acompañar el rulo de rabo guisado como las carrilleras de ternera lo que se debe buscar es un tinto con cuerpo y fondo de sabor a roble como puede ser un malbec. Estos vinos casan especialmente bien con las carnes intensas y gelatinosas.

RULO DE RABO GUISADO

INGREDIENTES

Rabo de vacuno, cebolla, zanahoria, ajo, sal, vino tinto, puerro, aceite de oliva, romero, orégano, pimienta negra, laurel y tomate.

REGENERACIÓN DEL PRODUCTO

Descongelar previamente 12-14 horas en el frigorífico. Cortar en raciones, marcar en plancha (180/200ºC) por las dos caras y regenerar al horno (160ºC) hasta conseguir la temperatura adecuada en el interior del producto. Se puede usar en frío a modo de carpaccio para ensaladas u otro tipo de elaboraciones.

Información detallada en la página 41.

K900010	1000g	3	10	110	21 días

RULO DE RABO GUISADO CON REDUCCIÓN DE RIOJA Y REGALIZ, PURÉ DE CALABAZA Y HIERBAS AROMÁTICAS

INGREDIENTES

Rulo de rabo guisado, reducción de Rioja y regaliz, puré de calabaza, hierbas aromáticas y crujiente de pan.

PREPARACIÓN

Regenera el rulo siguiendo las instrucciones. Coloca una porción de carne sobre la salsa de Rioja y regaliz, y corónalo con un crujiente de pan. Sirve con el puré de calabaza y unas hierbas aromáticas al gusto.
Crema de calabaza: Rehoga la calabaza con cebolla, añade un poco de nata, agua y sal. Deja cocer la mezcla y tritura.
Reducción de Rioja y regaliz: Fondea unas verduras en un recipiente, cuando estén bien rehogadas incorpora el vino y dejar reducir. Añade una salsa española y pasta de regaliz, finaliza ligando con un poco de almidón y sal.

CARRILLERAS DE TERNERA

INGREDIENTES

Carrillera de ternera, sal, pimienta blanca y aceite de oliva.

REGENERACIÓN DEL PRODUCTO

Descongelar previamente 12 h en el frigorífico y calentar:
Horno con vapor: Precalentar el horno a 90–100 °C. Introducir la bolsa sin pinchar durante 12–15 minutos.
Horno de convección: Precalentar el horno a 160–180 °C, colocar el producto sin bolsa sobre una bandeja y calentar durante 8–10 minutos.
Baño María: Introducir la bolsa sin pinchar y calentar durante 12–15 minutos.

Información detallada en la página 41.

K900005	1000g	3	10	110	21 días

CANELONES DE CARRILLERAS DE TERNERA EN SALSA PICANTE DE PIQUILLO Y CAYENA

INGREDIENTES

Carrilleras de ternera, canelones, bechamel, salsa de piquillo y cayena y tomillo para decorar.

PREPARACIÓN

Regenera las carrilleras de ternera al baño María. Desmenuza las carrilleras y añádeles un poco de bechamel. Rellena con la mezcla los canelones y gratínalos en el horno hasta que queden dorados. A continuación decora los canelones con bechamel y sirve acompañando de salsa picante de piquillo y cayena.
Salsa de piquillo y cayena: Pocha en aceite de oliva un poco de cebolla y dos cayenas. Añade los pimientos de piquillo y a los dos minutos un chorro de nata. Retira las cayenas y tritura. Finalmente salpimenta.

El jarrete de ternera se debe de acompañar de un tinto robusto, potente y con concentración. Elige un buen crianza o reserva como puede ser un Rioja.

RULO DE JARRETE DE TERNERA

INGREDIENTES

Carne de jarrete de ternera, aceite de oliva, sal y pimienta blanca.

REGENERACIÓN DEL PRODUCTO

Descongelar previamente 12-14 horas en el frigorífico. Cortar en raciones, marcar en plancha (180/200ºC) por las dos caras y regenerar al horno (160ºC) hasta conseguir la temperatura adecuada en el interior del producto. Se puede usar en frío a modo de carpaccio para ensaladas u otro tipo de elaboraciones.

Información detallada en la página 41.

K900041	1000g	3	10	110	21 días

RULO DE JARRETE DE TERNERA EN SALSA DE PEDRO XIMÉNEZ Y ESCALIBADA

INGREDIENTES

Jarrete de ternera, salsa de Pedro Ximénez, calabacín, tomate, berenjena y cebolla.

PREPARACIÓN

Tras descongelar el jarrete de ternera pásalo por la plancha. Prepara en el horno la escalibada de verduras cortadas y rociadas con aceite de oliva y sal. Para emplatar, coloca una porción de jarrete sobre la salsa de Pedro Ximénez y acompáñala con la escalibada de verduras.

Salsa de Pedro Ximénez: Pocha un poco de cebolla y a parte pon una sartén con un poco de aceite y el vino Pedro Ximénez y deja reducir hasta la mitad. Añade un poco de harina a la cebolla y mezcla con la reducción anterior hasta espesar. Por último pasa por el pasapurés.

JARRETE DE TERNERA CON HUESO

INGREDIENTES

Jarrete de ternera, aceite de oliva, pimienta blanca y sal.

REGENERACIÓN DEL PRODUCTO

Descongelar previamente 20 h en el frigorífico y calentar de la siguiente manera:
Horno de convección: Precalentar el horno a 180–190 °C, colocar el producto sin bolsa sobre una bandeja y calentar durante 25–30 minutos. Lacar dos o tres veces durante la cocción.

Información detallada en la página 41.

K900503	1600g	2	10	110	21 días

JARRETE DE TERNERA CON HUESO, VERDURAS AL VAPOR Y SALSA DE QUESO CABRALES

INGREDIENTES

Jarrete de ternera con hueso, brócoli, espárragos, zanahoria, tomate y salsa de queso cabrales.

PREPARACIÓN

Regenera el jarrete de ternera según las instrucciones. Cuece las verduras al vapor como guarnición. Para emplatar, dispón un poco de la salsa de cabrales en el plato y sobre la misma coloca una porción de jarrete acompañado de las verduras que consideres.
Salsa de queso de cabrales: Mezcla una parte de queso por cuatro de nata y redúcela a fuego lento junto con un poco de mantequilla, pimienta negra y sal. Para que la salsa quede fina y sin grumos. Pásala por un colador cuando la retires del fuego.

Cuando se trata de acompañar pollo son varias las opciones de maridaje ya que en la elección debemos de tener presente la guarnición del mismo. En las recetas que te presentamos, un tinto joven es un acierto seguro.

POLLO HILADO

INGREDIENTES

Carne de pechuga de pollo, aceite de oliva y sal.

REGENERACIÓN DEL PRODUCTO

Descongelar previamente 6-8 h en el frigorífico, puede consumirse en frío o caliente.

Información detallada en la página 41.

K903009	500g	8	10	110	3 días

TOSTA DE PAN DE CEA CON QUESO BRIE, POLLO HILADO Y SALSA DE MOSTAZA Y MIEL

INGREDIENTES

Pan de Cea con IGP, queso Brie, salsa de mostaza y miel, cebolla morada, pimiento de piquillo y rúcula.

PREPARACIÓN

Tosta una rebanada de pan de Cea y cúbrela en caliente con el queso Brie para que se funda ligeramente. Tras descongelar, saltea con una gota de aceite de oliva el pollo hilado, a continuación, y sin dejar que se enfríe colócalo cuidadosamente encima del queso. Adereza al gusto con la salsa de mostaza y miel. Decora con la cebolla morada, el pimiento de piquillo y la rúcula.
Si prefieres, puedes probar con otros quesos como un Arzúa Ulloa.

El muslo de pollo relleno viene rodeado con una malla que sujeta la pieza. Retírala una vez horneado para que con el dorado de la piel se realce la forma como hemos hecho en la receta de la foto.

MUSLO DE POLLO RELLENO

INGREDIENTES

Muslo de pollo, carne de cerdo, carne de ternera, uvas pasas, ciruelas pasas, sal, brandy, piñones, aceite de oliva, pimienta blanca.

REGENERACIÓN DEL PRODUCTO

Descongelar previamente 6-8 h en el frigorífico y calentar:
Horno de convección: Precalentar el horno a 180–190 °C, colocar el producto sin bolsa sobre una bandeja y calentar durante 10–15 minutos. Durante los tres últimos minutos, subir la temperatura a 200 ºC para que la piel adquiera una textura crujiente.

Información detallada en la página 41.

K903007	240g	12	10	110	21 días

MUSLO DE POLLO RELLENO, ENSALADA DE BROTES FRESCOS Y VINAGRETA DE PIÑA

INGREDIENTES

Muslo de pollo relleno, brotes frescos, rabanitos, piña natural, azúcar, aceite, vinagre de Módena y semillas de sésamo.

PREPARACIÓN

Calienta al horno el muslo de pollo relleno siguiendo las instrucciones de regeneración. Sirve con una ensalada de brotes frescos y adereza con la vinagreta de piña. Como toque de color a la guarnición, añade finas lonchas de rabanitos frescos, unos pétalos de flores y el sésamo.
Vinagreta de piña: Saltea en una sartén la piña picada en trocitos y añade un poco de azúcar para que se dore. Añade la piña braseada a una vinagreta con dos partes de aceite de oliva virgen extra y una de vinagre de Módena.