

# catá logo

Usanza

# Nuestros guisos

## Taco de cochinito deshuesado

Confitado durante horas en su propia grasa hasta obtener hebras tiernas de jugosa carne y una crujiente costra superior.

Marcar a la plancha por la parte de la piel para darle un bonito color tostado y terminar en el horno a unos 200°.

Acompañar con una ensalada fresca, un puré de manzana, cítricos como guarnición.

## Rulo de rabo de toro en crepineta

Un giro moderno del guiso tradicional. Desmigado y envuelto en fina crepineta de cordero para conseguir una dorada cubierta y una pieza limpia de sabrosa carne de rabo de ternera.

Hornear unos 5min a 200° hasta obtener una costra dorada.

Acompañar de un puré de patata, unos trigueros a la parrilla o un salteado de setas como guarnición.

## Salsa de cochinito

Reducción del Jugo obtenido durante las horas de confitado de la pieza. Ideal para acompañar al taco de cochinito o como base para otros guisos de cerdo, arroces o pastas.

## Salsa de rabo de toro

Sabrosa salsa obtenida durante la elaboración del guiso. Pura reducción de jugo de cocción, vino tinto y un toque de brandy.

### CADUCIDAD

1 año en congelación.  
Producto congelado.  
Mantener a -18°. Una vez descongelado, mantener en frío.





## **Carrilleras de ternera guisadas**

Guiso tradicional de carrilleras de ternera, vino tinto de rioja, verduras y hierbas aromáticas cocinadas a fuego lento hasta conseguir una carne tierna y melosa pero con textura.

Sacar la carrillera y su jugo de la bolsa y calentar a fuego lento hasta que el calor llegue al centro de la pieza.

Perfecta para servir sola, con patatas, setas o verduras salteadas como guarnición.

## **Canelón de pato con trigueros**

Tierno canelón relleno de confit desmigado de pato, hongos y trigueros, ligados con nuestra salsa de Oporto.

Ideal como entrante, plato principal o parte de un menú degustación.

Calentar en el microondas cubierto con film para evitar que se reseque y servir o gratinar.

Se puede acompañar como guarnición con manzana salteada, tomate concasse, salsas de carne o napado con bechamel...

## **Terrina de foie micuit**

Elaborado 100% con hígado de pato. Salpimentado y cocinado suavemente para mantener su textura y sabor.

Disponible en terrinas de 500gr y 1kg.

### **CADUCIDAD**

1 año en congelación.

Producto congelado. Mantener a -18°.

Una vez descongelado mantener en frío.

## **Callos, patas y morros**

Guisados lentamente en nuestra Salsa Vizcaína con trozos de chorizo fresco. Preparados para poner a punto y servir.

Sacar del envase y calentar a fuego medio hasta hervir.

Perfectos para servir en raciones, como entrantes o en potaje con unos buenos garbanzos.



# Nuestras croquetas

Creposa bechamel elaborada simplemente con harina, mantequilla y leche fresca de primera calidad obtenida cada día de nuestros proveedores de cercanía. Sin añadidos artificiales.

## Croquetas de jamón

---

Sólo tacos de Jamón Ibérico de Guijuelo. La número uno.

## Croquetas de cecina

---

Elaboradas con daditos de la mejor cecina de León con un toque ahumado.

## Croquetas de chorizo

---

Elaborada con relleno de chorizo fresco de la provincia. Perfectas para aperitivos.

## Croquetas de mejillón

---

Sólo con carne limpia de mejillón y verduritas guisadas lentamente.



## Croquetas de bacalao

---

Con lascas de bacalao desalado y pimiento verde. Suave pero con gran sabor.

## Croquetas de hongos

---

Con crema y dados de Boletus Edulis traídos de Soria. Para los más seteros.

## Croquetas de morcilla

---

Con una de las mejores morcillas tradicionales de Burgos. Sabor a Castilla.

## Croquetas de pollo

---

Elaboradas con muslos de pollo cocinados poco a poco para garantizar su jugosidad.

### CADUCIDAD

1 año en congelación. Mantener a -18°. Una vez descongelado, mantener en frío

### PREPARACIÓN

Freir con aceite muy caliente procurando no amontonarlas en exceso para que no se rompan. Recomendable sacarlas del congelador al frigorífico un tiempo antes de su fritura.

# Nuestras salsas y jugos

## Salsa Vizcaína

Una de las más versátiles salsas tradicionales. Ideal para guisos de carne, pescados, caracoles, etc.

## Salsa Americana

Base de las mejores sopas y cremas de mariscos, Inigualable en preparaciones de pescados frescos.

## Jugo de carne

Base de nuestra la cocina tradicional, elaborado como hace cientos de años. Obtenido de la simple reducción de un buen fondo oscuro y verduras rustidas cocidas lentamente durante más de dos días. Perfecto como base de guisos de carne, arroces, pastas, salsas, etc.

## Salsa de Oporto

Reducción de vino de Oporto y jugo de carne.

## Salsa de trufa

El acompañamiento perfecto para recetas con foie.

## Pedro Ximenez

Perfecta con asados y para combinar con frutos secos, bayas y frutas.

## Trompetas de los muertos

Ideal para pastas rellenas, como base de un buen risotto, etc.

*Un toque especial para tus preparaciones elaboradas con base de nuestros jugos.*

**CADUCIDAD**

1 año en congelación.

Producto congelado. mantener a -18°. Una vez abierto mantener en frío

**PREPARACIÓN**

Calentar la salsa hasta llevar a ebullición.