

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.

Disponibile 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.

