MARINA

CATERING & EVENTOS

RELLENOS A TU GUSTO

Pollo, pollo de corral o ternasco. Adaptamos el tamaño y el relleno.
En Navidad también: pularda, capón y pavo.

FRESCOS

Pollo / pavo · 16,99 €/kg

Pollo de corral · 17,99 €/kg

Ternasco · 27,99 €/kg

Pularda / capón · 27,99 €/kg

DESHUESADO DE POLLO ENTERO
Con forma de pollo: +15 €/ud.
Abierto, fileteado para enrollar: +10 €/ud.

ASADOS A BAJA TEMPERATURA

Pollo / pavo · 32 €/kg

Pollo de corral · 33 €/kg

Ternasco · 39,99 €/kg

Pularda / capón · 39,99 €/kg

Salsa de manzana · 7 €/litro · 4 €/½ litro

ELIGE TU RELLENO

CLÁSICO
Olivas, huevo duro y pimiento rojo.

MARINA
Sabor a burger: york, bacon, huevo duro y queso.

ARAGONÉS
Sabor a longaniza, cebolla caramelizada, setas y trigueros.

FRUTOS SECOS
Carne picada, ciruelas, pasas, orejones y nueces.

TRUFADO
Carne picada, trufa, foie y orejones.

MANZANA Y BACON
Manzana, bacon y cebolla pochada.

ESPINACAS Y QUESO DE CABRA
Espinacas, queso de cabra y cebolla caramelizada.

RECETA · RELLENOS CON SALSA DE MANZANA

1. Dora en aceite de oliva la cebolla, la manzana, el puerro y la zanahoria.

2. Pon la pieza rellena sobre las verduras pochadas.

3. Añade caldo o agua con una pastilla de caldo concentrado.

4. Incorpora un vaso de vino, cerveza, brandy o champán.

5. Si lo haces en olla, deja el mismo tiempo que emplearías para hacer un caldo.

6. Si lo haces asado, calcula una hora por cada kilo.

7. Una vez cocinado, deja reposar.

8. Tritura las verduras para preparar la salsa.

9. Si lo haces guisado, se recomienda prepararlo uno o dos días antes de consumirlo.

10. Córtalo siempre en frío.

Pedidos · 625 69 65 14 · 976 24 20 15

Cortes de Aragón, 26 · 50005 Zaragoza