

tod fresco

CATÁLOGO DE

NAVIDAD

tod fresco

NAVIDAD TODOFRESCO

Se acerca la Navidad y, con ella, las típicas comidas y cenas con nuestros seres queridos. En TodoFresco te ofrecemos una serie de productos, de elaboración propia en nuestro obrador artesanal, con los que triunfar en las reuniones familiares de estas fechas tan señaladas.

POLLO RELLENO TRUFADO:

Los pollos rellenos que hacemos en TodoFresco son una opción casera y de calidad con los que sorprender a los tuyos en la mesa. Estos pollos pesan entre 1,8 Kg y 2,3 Kg (dependiendo del tamaño del pollo), suficiente para 10 – 13 personas.

Tipo de pollos rellenos:

1. **Pollo trufado relleno de frutos secos:** El relleno consta de carne picada de pollo arreglada con trufa, jerez seco, tocino ibérico, ciruelas, pasas, piñones y queso.
2. **Pollo trufado relleno de pimiento:** El relleno consta de carne picada de pollo arreglada con trufa, jerez seco, tocino ibérico, pimiento del Piquillo, huevo cocido, aceitunas verdes y queso.

Modo de elaboración:

El **tipo de salsa** dependerá del relleno por el que se haya optado. Para el pollo trufado **relleno de frutos secos** recomendamos una salsa elaborada a base de cebolla y manzana. Por otro lado, al pollo trufado **relleno de pimiento** le viene muy bien una salsa de cebolla, puerro y zanahoria.

Salpimentamos y doramos el pollo a fuego medio (sellar sólo la piel) y lo retiramos a una bandeja de horno. Metemos la bandeja y horneamos a 180 grados durante 75/90 minutos.

Una vez que el pollo ya se empieza a cocinar por dentro (a partir de los primeros $\frac{3}{4}$ de hora de horno) vamos añadiendo los ingredientes troceados de la salsa.

Es muy importante dar la vuelta a la pieza cada 15 minutos. Cada vez que se dé la vuelta hay que regar el asado con el propio jugo del pollo y con caldo. Para asegurarse de que el pollo está totalmente hecho, recomendamos meter una aguja de horno para comprobar que por dentro está cocinado.

Una vez que se haya terminado de asar, retiramos la pieza a una olla u otra bandeja de horno y toda la salsa que haya quedado la pasamos por el pasapuré o por la barita de la batidora.

Dejamos enfriar bien el pollo para poder cortarlo en rodajas sin que se nos rompan y las añadimos a la salsa, para que cuando lleguen los invitados sólo quede calentarla en una olla o darle un golpe de calor en el horno.



PULARDAS RELLENAS TRUFADAS:

Las pulardas pertenecen a la familia de las gallináceas y tienen una carne muy fina al paladar. Las pulardas rellenas son un plato típico de estas fechas y, en TodoFresco, te ofrecemos una alternativa casera y de calidad con la que hacer las delicias de tus comensales. Nuestras pulardas rellenas trufadas pesan 3 Kg aproximadamente (16 personas aprox).

El relleno de la pularda consta de carne picada de pularda, trufa, jerez seco, tocino ibérico, ciruelas, pasas, piñones y queso.

Modo de elaboración:

Para este relleno, recomendamos una **salsa basada en cebolla y manzana**.

Salpimentamos y doramos la pularda a fuego medio (sellar sólo la piel) y la retiramos a una bandeja de horno.

Metemos la bandeja y horneamos a unos 170 grados durante 2 horas/aprox.

Una vez que la pularda ya se empieza a cocinar por dentro (a partir de la primera hora de horno) vamos añadiendo los ingredientes troceados de la salsa.

Es muy importante dar la vuelta a la pieza cada 15 minutos. Cada vez que se dé la vuelta hay que regar el asado con el propio jugo de la pularda y con caldo.

Para asegurarse de que la pularda está totalmente hecha, recomendamos meter una aguja de horno para comprobar que por dentro está cocinada.

Una vez que se haya terminado de asar, retiramos la pieza a una olla u otra bandeja de horno y toda la salsa que haya quedado la pasamos por el pasapuré o por la barita de la batidora.

Dejamos enfriar bien la pularda para poder cortarla en rodajas sin que se nos rompan y las añadimos a la salsa, para que cuando lleguen los invitados sólo quede calentarla en una olla o darle un golpe de calor en el horno.



MUSLOS DE POLLO RELLENOS:

En TodoFresco te ofrecemos también la opción de los muslos de pollo rellenos, para los casos en los que no haya un número muy elevado de comensales. Éstos pesan entre 500gr y 700gr, perfectos para 3/4 personas.

Tipos de muslos de pollo rellenos:

1. **Muslo de pollo relleno de frutos secos:** El relleno de este muslo consta de carne picada de pollo, ciruelas, pasas, piñones y queso.
2. **Muslo de pollo relleno de pimiento:** El relleno de este muslo consta de carne picada de pollo, pimiento del Piquillo, aceitunas verdes, huevo cocido y queso.
3. **Muslo de pollo relleno de jamón:** El relleno de este muslo consta de jamón de York, bacon y queso.

Modo de elaboración:

El **tipo de salsa** dependerá del relleno por el que se haya optado. Para el muslo de pollo **relleno de frutos secos** recomendamos una salsa elaborada a base de cebolla y manzana. Por otro lado, al muslo de pollo **relleno de pimiento y al de jamón** les viene muy bien una salsa de cebolla, puerro y zanahoria.

Para su elaboración salpimentamos y harinamos el muslo y lo doramos a fuego medio (sellar la piel del pollo). A continuación, añadimos los ingredientes, ya troceados, de la salsa y lo cocinamos, durante 45 minutos aproximadamente, a fuego bajo – medio.

Una vez que le muslo ya está hecho, lo retiramos y pasamos la salsa por el pasapuré o por la barita de la batidora.

Es muy importante dejarlo enfriar bien para poder cortarlo en rodajas/medallones sin que se rompan.

Es recomendable cocinar este guiso uno o dos días antes de la comida/cena ya que, así, se unifican los sabores y aromas.

ADEMÁS

Os ofrecemos otro tipo de aves frescas por encargo. En la mayoría de los casos os las podremos servir deshuesadas, huecas o a trozos.

- Pollos de corral.
- Pulardas del convento (<https://www.pulardadelconvento.es/pularda.html>)
- Perdices.
- Codornices.
- Capones.
- Pavos.
- Productos Cascajares.

PLATOS COCINADOS:

Si no eres muy cocinitas, no tienes tiempo o, simplemente, te da pereza cocinar en estas fechas, no te preocupes. En TodoFresco te ofrecemos una serie de opciones caseras y deliciosas en las que no tendrás que utilizar ni sartenes ni ollas.

1. **Pimientos del Piquillo rellenos de pollo con salsa de Piquillo.**



2. **Ensaladilla de pollo:** contiene bonito, huevo cocido, pechuga de pollo, picadillo de vinagres y mahonesa.



3. **Canelones y lasaña de pollo:** listos para, únicamente, gratinar en el horno.



4. **Berenjenas rellenas de pollo:** listas para, únicamente, gratinar en el horno.



5. **Pechugas de pollo y codornices escabechadas con verduras.**



6. **Albóndigas de pollo con salsa de tomate.**



ENTRANTES:

No nos podemos olvidar que, en estas reuniones, los entrantes son una parte muy importante. Por ello, os ofrecemos un sinfín de alternativas caseras y buenísimas.

- **Croquetas:** pollo, bacalao, boletus y jamón.
- **Pimientos empanados:** rellenos de pollo o bacalao.
- **Empanadillas:** rellenas de bonito o de pollo al curry.
- **Inglesitos:** jamón de york, queso y bechamel.
- **Huevos rellenos.**
- **Rollitos de jamón de York rellenos de pollo.**
- **Minihamburguesas de pollo rellenas de queso.**
- **Bolitas de queso.**



TODO DE ELABORACIÓN PROPIA EN NUESTRO OBRADOR ARTESANAL.

ADEMÁS

En TodoFresco os ofrecemos una gran variedad de patés, conservas y embutidos con los que complementar una buena mesa.



Ven a visitarnos o visita nuestra web www.todofresco.net y descubre nuestra gran variedad de productos.

FELIZ NAVIDAD

Y PRÓSPERO

AÑO

