



yatecomeré

Soluciones
para los chefs
más exigentes

CROQUETAS



JAMÓN IBÉRICO

 FORMATO: 1kg/ud, 3uds/caja
PESO APROX.: 25g y 35g
 180° en freidora 4 min



**JAMÓN IBÉRICO
SIN GLÚTEN**

 FORMATO: 1kg/ud, 3uds/caja
PESO APROX.: 25g
 180° en freidora 4 min



CENTOLLA AL AZAFRÁN

 FORMATO: 1kg/ud, 3uds/caja
PESO APROX.: 25g y 35g
 180° en freidora 4 min



GAMBA BLANCA AL AJILLO

 FORMATO: 1kg/ud, 3uds/caja
PESO APROX.: 25g
 180° en freidora 4 min



CARRILLERA / BITTERBALLEN

 FORMATO: 1kg/ud, 3uds/caja
PESO APROX.: 25g
 180° en freidora 4 min



PULPO A LA GALLEGA

 FORMATO: 1kg/ud, 3uds/caja
PESO APROX.: 25g y 35g
 180° en freidora 4 min



**BACALAO
NUEVA RECETA**

 FORMATO: 1kg/ud, 3uds/caja
PESO APROX.: 25g y 35g
 180° en freidora 4 min



CHOCOS EN SU TINTA

 FORMATO: 1kg/ud, 3uds/caja
PESO APROX.: 25g y 35g
 180° en freidora 4 min



CHORIZO DE LEÓN

 FORMATO: 1kg/ud, 3uds/caja
PESO APROX.: 25g
 180° en freidora 4 min



CECINA

 FORMATO: 1kg/ud, 3uds/caja
PESO APROX.: 25g
 180° en freidora 4 min



RABO DE VACUNO

 FORMATO: 1kg/ud, 3uds/caja
PESO APROX.: 25g
 180° en freidora 4 min



JAMÓN SERRANO

 FORMATO: 1kg/ud, 3uds/caja
PESO APROX.: 25g
 180° en freidora 4 min



DELICIAS DE MEJILLÓN TIGRE

 FORMATO: 1kg/ud, 3uds/caja
PESO APROX.: 25g
 180° en freidora 4 min



COCIDO

 FORMATO: 1kg/ud, 3uds/caja
PESO APROX.: 25g
 180° en freidora 4 min



**BERENJENA ASADA
VEGANAS**

 FORMATO: 1kg/ud, 3uds/caja
PESO APROX.: 25g y 35g
 180° en freidora 4 min



**CROQUETAS MIX (JAMÓN IBÉRICO,
BOLETUS Y CHOCO EN SU TINTA)**

 FORMATO: 1kg/ud, 3 uds (una de cada)/ caja
PESO APROX.: 25g
 180° en freidora 4 min



HUEVO FRITO CON CHORIZO

 FORMATO: 1kg/ud, 3uds/caja
PESO APROX.: 25g
 180° en freidora 4 min



CENTOLLA **SIN GLÚTEN**

 **FORMATO:** 1kg/ud, 3uds/caja
PESO APROX.: 35g

 **180° en freidora 4 min**



ESPINACAS Y QUESO DE CABRA

 **FORMATO:** 1kg/ud, 3uds/caja
PESO APROX.: 25g

 **180° en freidora 4 min**



BOLETUS EDULIS

 **FORMATO:** 1kg/ud, 3uds/caja
PESO APROX.: 25g y 35g

 **180° en freidora 4 min**



GAMBÓN SALVAJE

 **FORMATO:** 1kg/ud, 3uds/caja
PESO APROX.: 25g

 **180° en freidora 4 min**



POLLO DE CORRAL A LA CAZUELA

 **FORMATO:** 1kg/ud, 3uds/caja
PESO APROX.: 25g y 35g

 **180° en freidora 4 min**



CARABINEROS

 **FORMATO:** 1kg/ud, 3uds/caja
PESO APROX.: 25g

 **180° en freidora 4 min**



LACÓN CON GRELOS

 **FORMATO:** 1kg/ud, 3uds/caja
PESO APROX.: 25g

 **180° en freidora 4 min**



CARBONARA

 **FORMATO:** 1kg/ud, 3uds/caja
PESO APROX.: 25g

 **180° en freidora 4 min**



4 QUESOS GALLEGOS

 **FORMATO:** 1kg/ud, 3uds/caja
PESO APROX.: 25g

 **180° en freidora 4 min**



GAMBA ROJA ALISTADO

 **FORMATO:** 1kg/ud, 3uds/caja
PESO APROX.: 25g

 **180° en freidora 4 min**



ESPINACAS AL AJILLO

 **FORMATO:** 1kg/ud, 3uds/caja
PESO APROX.: 25g

 **180° en freidora 4 min**



DELICIAS DE MEJILLÓN DE LA RÍA

 **FORMATO:** 1kg/ud, 3uds/caja
PESO APROX.: 25g

 **180° en freidora 4 min**

CACHOPO CLÁSICO DE JAMÓN Y QUESO

 **FORMATO:** 6 uds/caja/IQF
PESO APROX.: grande (475g/ud)

 **FORMATO:** 9 uds/caja/IQF
PESO APROX.: pequeño (300g/ud)

 **Introducir en la freidora con aceite caliente a unos 170°C-180°C durante 4 minutos aprox.**



CARNES SLOW COOK



CODILLO DE CERDO SIN PIEL CONFITADO AL ACEITE DE OLIVA



FORMATO: 8uds/caja
PESO APROX.: 600g



Precalentar el horno a 200°C durante 10 minutos, introducir el codillo y hornear a 200° durante 20 minutos.



COSTILLAR DE CERDO A LA BARBACOA



FORMATO: 8uds/caja
PESO APROX.: 600g



Precalentar el horno a 200°C durante 15 minutos. A continuación disponer el costillar en una bandeja y bajar la temperatura a 180°C durante 10 minutos.



COSTILLAR DE TERNERA ADOBADA CONFITADA



FORMATO: 8uds/caja
PESO APROX.: 450g



Precalentar el horno a 250° durante 10 minutos. Introducir la costilla en el horno a 200°C durante 20 minutos hasta que su color torne dorado.



CUARTOS DE COCHINILLO CONFITADOS



FORMATO: 4uds/caja
PESO APROX.: 1kg



Precalentar horno a 250°C (10 min) e introducir los cuartos de cochinillo en bandeja a 200°C durante 25-35 min.



PORK BELLY (PANCETA CONFITADA)



FORMATO: 6uds/caja
PESO APROX.: 450g



Sartén: fuego medio, 20 min (remover). Horno: 180°C, 2 min. Micro: 700 W, 1 min 30 s.



POLLO DESHEBRADO AL NATURAL



FORMATO: 2kg/ud, 4uds/caja



Sartén: fuego medio, 20 min (remover). Horno: 180°C, 2 min. Micro: 700 W, 1 min 30 s.

CARNES DESHEBRADAS



COCHINITA PIBIL MÁS ESPECIADA



FORMATO: 1kg/ud, 6uds/caja



Sartén: Fuego medio, 20 min (remover). Horno: 180°C, 2 min. Micro: 700 W, 1 min 30 s.



CARNE MECHADA



FORMATO: 1kg/ud, 6uds/caja



Sartén: fuego medio, 20 min (remover). Horno: 180°C, 2 min. Micro: 700 W, 1 min 30 s.



MEXICAN PULLED BEEF



FORMATO: 1kg/ud, 6uds/caja



Precalentar horno a 150°C (10 min) e introducir la carne en bandeja 15 min.



PULLED PORK TEXAS RUB



FORMATO: 1kg/ud, 6uds/caja



Sartén: Fuego medio, 20 min (remover). Horno: 180°C, 2 min. Micro: 700 W, 1 min 30 s.



AMERICAN PULLED PORK (ROASTED BUT)



FORMATO: 1kg/ud, 6uds/caja



Sartén: fuego medio, 20 min (remover). Horno: 180°C, 2 min. Micro: 700 W, 1 min 30 s.



PULLED PORK ESTILO "TENESSE"



FORMATO: 1kg/ud, 6uds/caja



Precalentar horno a 150°C (10 min) e introducir la carne en bandeja 15 min.



TINGA DE POLLO



FORMATO: 1kg/ud, 6uds/caja



Sartén: Fuego medio, 20 min (remover). Horno: 180°C, 2 min. Micro: 700 W, 1 min 30 s.



RED CARNITAS CHILORIO DE RES



FORMATO: 1kg/ud, 6uds/caja



Sartén: fuego medio, 20 min (remover). Horno: 180°C, 2 min. Micro: 700 W, 1 min 30 s.



BASE DE POLLO DESHEBRADO



FORMATO: 1kg/ud, 6uds/caja



Sartén: fuego medio, 20 min (remover). Horno: 180°C, 2 min. Micro: 700 W, 1 min 30 s.

ENTRANTES



GAMBAS AL AJILLO



FORMATO: 150g/ud, 20 uds/caja



Horno convencional · 100 °C · 6 min
Horno con ventilador · 150 °C · 4 min
Microondas · 700 W · 2 min



PASTEL DE CENTOLLA AL ALBARINO



FORMATO: 8 uds/caja
PESO APROX.: 200g



Abrir y emplatar en segundos



ENSALADILLA RUSA PREMIUM



FORMATO: 6 uds/caja
PESO APROX.: 1kg



Abrir y emplatar en segundos



PATATAS PARA TORTILLA CON CEBOLLA || SIN CEBOLLA



FORMATO: 1kg/ud, 12 uds/caja



1. Calentar en microondas (700W) durante 2 min o en sartén durante 2 min. Añadir sal al gusto.
2. Mezclar con huevo batido (4-5 huevos por cada ½ kg). Ajustar de sal.
3. Cocinar en sartén con un poco de aceite, 2 min por cada lado, según el punto deseado.

COMPLEMENTOS



PAN BAO



FORMATO 15g: caja de 1,5kg
100uds caja



FORMATO 35g: caja de 2,1kg
60uds caja



FORMATO 60g: caja de 1,8kg
30uds caja



Calentarlo al vapor, en una vaporera, olla con un recipiente indicado para una cocción al vapor o en un microondas con un recipiente de silicona. Durante 1 min y medio.



TORTILLAS DE MAÍZ AMARILLO MESERA CONGELADA



DIÁMETRO: 14cm



FORMATO: 12 udsx250g/ud,
18uds/caja/4,5kg caja



yatecomeré



www.yatecomere.es

yatecomeré UNA MARCA DE CONGALSA