
yatecomeré
Esta Navidad, simplifica el servicio con platos preparados para compartir
Más sabor en la mesa,
menos tiempo en cocina.
UNA MARCA DE: CONGALSA

# Carnes slow cook:
## jugosidad y control para tus menús de Navidad.



### CODILLO DE CERDO SIN PIEL CONFITADO AL ACEITE DE OLIVA

FORMATO: **600g/ud, 8uds/caja**

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



### COSTILLAR DE CERDO A LA BARBACOA

FORMATO: **600g/ud, 8uds/caja**

**Precalentar el horno a 200°C durante 15 min. A continuación dispón el costillar en una bandeja y baja la temperatura a 180°C durante 10 min.**



### CUARTOS DE COCHINILLO CONFITADOS

FORMATO: **1kg/ud, 4uds/caja**

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



### COSTILLAR DE TERNERA ADOBADA CONFITADA

FORMATO: **8uds/caja**

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

## Recetas perfectas para Navidad porque:

**Están cocinadas lentamente durante horas para conseguir carnes tiernas, jugosas y llenas de sabor.**

**Solo tienes que darles el último toque en cocina y servir. Una solución práctica para agilizar el servicio y sorprender a tus comensales.**

# Entrantes que visten de celebración tus menús de Navidad.



## GAMBAS AL AJILLO

FORMATO: **150 g/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

Producto refrigerado.

FORMATO: **200g/ud, 8uds/caja**

Abrir y emplatar en segundos





## ALBÓNDIGAS DE MERLUZA Y GAMBAS EN SALSA DE MARISCO

FORMATO: **500g/ud, 6 uds/caja**

Descongelar en refrigeración
Microondas · Retirar levemente el film · 800 W · 2–3 min
Airfryer · 150 °C · 2–3 min
Sartén · Fuego medio · 2–3 min

# Del mar a tus menús, sin complicaciones.

**Recetas sabrosas y fáciles de preparar para agilizar el servicio y sorprender a tus comensales en cada celebración navideña.**



## CENTOLLA AL AZÁFRAN

FORMATO: **1kg/ud, 3uds/caja**

**180° en freidora 4 min**



## MEJILLÓN DE LA RÍA

FORMATO: **1kg/ud, 3uds/caja**

**180° en freidora 4 min**



## GAMBA ROJA ALISTADO

FORMATO: **1kg/ud, 3uds/caja**

**180° en freidora 4 min**



## GAMBÓN SALVAJE

FORMATO: **1kg/ud, 3uds/caja**

**180° en freidora 4 min**



## GAMBA BLANCA AL AJILLO

FORMATO: **1kg/ud, 3uds/caja**

**180° en freidora 4 min**



## CARABINEROS

FORMATO: **1kg/ud, 3uds/caja**

**180° en freidora 4 min**

# Ideas de menú para Navidad



## MENÚ 1 – TRADICIÓN NAVIDEÑA DE COCHINILLO

NÚMERO DE COMENSALES: 3

ENTRANTE: **Pastel de centolla**
**Todo el sabor del mar en un entrante elegante.**

PRINCIPAL: **Cuarto de cochinillo confitado al horno**
**Crujiente por fuera y meloso por dentro.**

RESUMEN DEL MENÚ

- **Producto utilizado: 1.200g**
  - **200g - Pastel de centolla**
  - **1000g - Cochinillo confitado**
- **Coste total estimado: 28,90 €**
- **Coste por comensal: 9,63 €**
- **PVP recomendado menú: 48,90 € (16,30 €/comensal)**

## MENÚ 2 – NAVIDAD MARINERA

NÚMERO DE COMENSALES: 2

ENTRANTE: **Gambas al ajillo**
**Un clásico que nunca falla.**

PRINCIPAL: **Albóndigas de merluza y gambas en salsa de marisco**
**Receta marinera de sabor suave lista para compartir.**

RESUMEN DEL MENÚ

- **Producto utilizado: 650g**
  - **150g - Gambas al ajillo**
  - **500g - Albóndigas de merluza y gambas**
- **Coste total estimado: 6,79 €**
- **Coste por comensal: 3,39 €**
- **PVP recomendado menú: 11,30 € (5,65 €/comensal)**





## MENÚ 3 – NAVIDAD GOURMET DE TERNERA

NÚMERO DE COMENSALES: 3

ENTRANTE: **Croquetas de carabineros**
**Una propuesta gourmet que convierte el aperitivo en una experiencia diferencial.**

PRINCIPAL: **Costillar de ternera adobada confitada**
**Tierna y melosa cocinada lentamente para los momentos más especiales.**

RESUMEN DEL MENÚ

- **Producto utilizado: 1.125g**
  - **225g – Croquetas de carabinero (9 uds.)**
  - **900g – Costillar de ternera (2 uds.)**
- **Coste total estimado: 17,88 €**
- **Coste por comensal: 5,96 €**
- **PVP recomendado menú: 29,90 € (9,97 €/comensal)**

## MENÚ 4 – CENA INFORMAL PARA COMPARTIR

NÚMERO DE COMENSALES: 2

ENTRANTE: **Delicias de centolla al azafrán**
**Una combinación de sabores pensada para sorprender.**

PRINCIPAL: **Costillar de cerdo a la barbacoa**
**Sabor intenso para compartir.**

RESUMEN DEL MENÚ

- **Producto utilizado: 1.100g**
  - **200g – Delicias de centolla al azafrán (8 Uds.)**
  - **500g - Albóndigas de merluza y gambas**
- **Coste total estimado: 6,79 €**
- **Coste por comensal: 3,39 €**
- **PVP recomendado menú: 11,30 € (5,65 €/comensal)**



# Sabores que hacen especial la Navidad

**Descubre nuestras propuestas para crear menús navideños llenos de sabor, combinando tradición, variedad y practicidad. Soluciones pensadas para facilitar el trabajo en cocina, agilizar el servicio y sorprender a tus comensales.**


yatecomeré
Soluciones para tu cocina, sabor para tus comensales.
Yatecomeré te ayuda a simplificar el servicio esta Navidad con propuestas prácticas y sabrosas, listas para darles tu toque final y servir.
www.yatecomere.es
UNA MARCA DE: CONGALSA