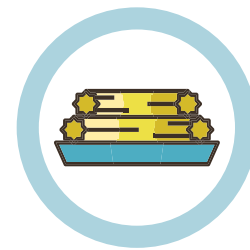




MENÚ DE OTOÑO



Quinoa con kale y lentejas



4 min. 800W



6 min. 180°C

INGREDIENTES:

- Quinoa
- Mezcla de vegetales
- Col kale
- Lentejas
- Sal, pipas de calabaza y otros

PREPARACIÓN

1. No es necesario descongelar.
2. Si la preparas en el microondas: pon el contenido en un recipiente adecuado para microondas. Añade 2 cucharadas de aceite, tapa, calienta dos minutos, remueve y vuelve a calentar 2 minutos más.
3. Si la preparas en la sartén: pon 4 cucharadas de aceite. Vierte el contenido y saltea durante 3 minutos. Añade 4 cucharadas de agua y saltea 3 minutos más.



Canelones de foie y trufa

40 - 45 min.
220°C

9 min. 800W



INGREDIENTES:

- Carne de cerdo
- Carne de pollo
- Leche desnatada
- Foie
- Trufa
- Queso Emmental
- Sal, especias y otros

PREPARACIÓN

1. No es necesario descongelar.
2. Si los preparas en el horno: precalienta el horno hasta llegar a 220°C. Retira el envoltorio de plástico y coloca la bandeja en el horno a media altura (se recomienda papel vegetal). Calienta durante 40-45 minutos. Para gratinar cambia el fuego del horno a grill a 200°C.
3. Si los preparas en el microondas: retira el envoltorio de plástico, coloca el producto en un recipiente adecuado (debe retirarse del envase de aluminio y ponerse en un recipiente adecuado para microondas) y calienta a máxima potencia (800W) durante 9 minutos.

Churro lazo



4 - 5 min.



8 min. 200°C

INGREDIENTES:

- Agua
- Harina de trigo
- Aceite de girasol
- Sal

PREPARACIÓN

1. No es necesario descongelar.
2. Si los preparas en la tostadora: pon los churros en la tostadora y calienta durante 4.5 minutos aproximados a potencia media (puede haber variaciones dependiendo de la potencia de la tostadora).
3. Si los preparas en el horno: precalienta el horno a 200°C. Coloca el producto en la bandeja, sobre papel vegetal, a media altura y calienta durante 8 minutos. Si el horno es de aire, reduce unos minutos.
4. Recomendación: espolvorea con azúcar una vez calentados.



Maheso®



FINGERS
de Halloumi



FINGERS
de Mozzarella
con pomodoro
y albahaca

BITES
de Queso
Manchego



BOCADITOS
reellenos
de Feta
y Miel

www.maheso.com



www.facebook.com/maheso



[@Maheso_news](https://twitter.com/Maheso_news)



[@mahesocongelados](https://www.instagram.com/mahesocongelados)