




# MENÚ DE OTOÑO



## Croquetas de Setas

Freidora  
4 - 5 min.  
180°C

  
4 - 5 min.  
180°C

### INGREDIENTES:

#### Relleno

- Mezcla de setas
- Harina de trigo
- Caldo de pollo y otros

#### Empanado

- Preparado para rebozar
- Harina de trigo
- Sal, almidón y otros

### PREPARACIÓN

1. No es necesario descongelar.
2. Si las preparas en la freidora: fríe directamente en abundante aceite bien caliente (180°C) durante 4-5 minutos hasta que estén bien doradas.
3. Si las preparas en la sartén: fríe directamente en abundante aceite bien caliente (180°C) durante 4-5 minutos hasta que estén bien doradas.



## Lasaña 4 Quesos

  
6 - 7 min. 800W

  
30 - 35 min. 200°C

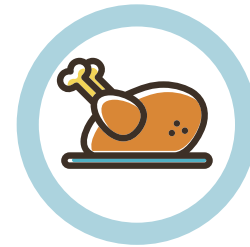


### INGREDIENTES:


- Pasta alimenticia
- Tomate
- Queso blanco
- Queso Emmental
- Nata, sal, aceite y otros

### PREPARACIÓN

1. No es necesario descongelar.
2. Si la preparas en el microondas: retira el envoltorio de plástico y calienta a máxima potencia (800 W) durante 6-7 minutos.
3. Si la preparas en el horno: precalienta el horno hasta llegar a 200°C. Retira el envoltorio de plástico y coloca la bandeja en el horno a media altura. Calienta durante 30-35 minutos. Para gratinar cambia el fuego del horno a grill a 200°C.



## Escalope de Pollo empanado

  
8 - 10 min.

Freidora  
3 - 4 min.  
180°C

  
10 - 12 min.  
220°C

### INGREDIENTES:

- Pechuga de pollo
- Pan rallado
- Caldo deshidratado
- Cebolla y otros

### PREPARACIÓN

1. No es necesario descongelar.
2. Si lo preparas en la sartén: fríe a fuego medio y con poco aceite, dando la vuelta de vez en cuando, durante 8-10 minutos.
3. Si lo preparas en la freidora: fríe a 180°C de 3 a 4 minutos.
4. Si lo preparas en el horno: precalienta el horno a 220°C. Coloca el producto en una bandeja a media altura y hornea durante 10-12 minutos.



# Maheso®

## Experiencia

### VENUS *la croqueta de 10 frutas exóticas*



La dulce y suave Venus, te seducirá en cada mordisco con su toque exótico gracias al mango y a la maca. ¡Disfrútala en tus postres con una bola de helado de vainilla, te encantará!

MUCHO MÁS  
QUE CROQUETAS  
**¡Despertará  
tus sentidos!**



### OLIMPIA *la croqueta de guaraná y espirulina*

Con Olimpia, de guaraná y alga espirulina, tendrás toda la energía que necesites. ¡Super Power para tu cuerpo!



### MAX *la croqueta de TEX-MEX*

Max, de carácter fuerte y picante con un potente toque de cayena y jalapeño, desafiará a **los** más valientes. ¡Atrévete con ella!

Descubre la nueva croqueta de Maheso, de carácter refrescante y fiestero. Su toque moderno de Gin Tonic no te dejará indiferente. ¡Disfrútala en tus noches más locas!



### GINA *la croqueta sabor GIN TONIC*

Atención al Cliente 902 10 34 81

[www.mahesofoodservice.com](http://www.mahesofoodservice.com)

[www.facebook.com/maheso](https://www.facebook.com/maheso)

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