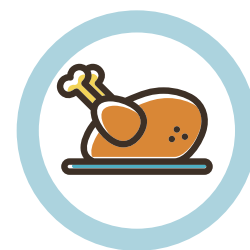





MENÚ DE PRIMAVERA



Croquetas de espinacas y queso de cabra

Freidora
5 - 5.5 min.
180°C


5 - 5.5 min.
min. 180°C

INGREDIENTES:

Relleno

- Espinacas
- Queso de cabra
- Harina de trigo
- Margarina y otros

Empanado

- Pan rallado
- 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 5-5.5 minutos hasta que estén bien doradas.
3. Si las preparas en la sartén: pon abundante aceite bien caliente (180°C) durante 5-5.5 minutos hasta que estén bien doradas.



Canelones de pavo y pollo sin lactosa


8 min. 800W


45 min. 220°C



INGREDIENTES:

Salsa bechamel

- Leche entera en polvo
- Harina de trigo y otros

Relleno

- Carne de ave
- Tomate
- Especias, cebolla y otros

Pasta alimenticia


- Harina de trigo, sémola de trigo y agua.

Queso Emmental

PREPARACIÓN

1. No es necesario descongelar.
2. Si los preparas en el microondas: retira el envoltorio de plástico y calienta a máxima potencia (800W) durante 8 minutos.
3. Si los preparas al horno: precalienta el horno hasta llegar a 220°C. Retira el envoltorio de plástico y coloca la bandeja en el horno a media altura. Calienta durante 45 min. Para gratinar cambia el fuego del horno a grill a 200°C.

Escalope de vacuno empanado


1 min.
205°C

Freidora
2 min.
180°C


12 min. 200°C

INGREDIENTES:

- Redondo de trasero de vacuno
- 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 abundante aceite bien caliente, a 205°C aproximadamente durante 1 minuto. O a fuego medio y con poco aceite durante 5 minutos, dándoles la vuelta de vez en cuando, durante 2,5 minutos aproximados por cada lado.
3. Si lo preparas en la freidora: fríe a 180°C durante aproximadamente 2 minutos.
4. Si lo preparas en el horno: precalienta el horno a 220°C. Coloca el producto sobre papel vegetal y en una bandeja a media altura y hornea durante 12 minutos. En horno a 200°C durante 14 minutos.



Maheso®

Tan bueno,
tan fácil

CROQUETAS
de Chipirones



Recetas
maestras

CROQUETAS
de Pato
a la naranja



CROQUETAS
de Espinacas
y queso de cabra



CROQUETAS
de Pimientos del piquillo
y sucedáneo de angulas

CROQUETAS
de Morcilla

Atención al Cliente 902 10 34 81

www.mahesofoodservice.com

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