

# INSTRUCCIONES RECALENTAMIENTO

## PASTEL BONITO, QUICHÉ, PATÉ Y ENSALADAS

### SERVIR FRÍO/TEMPERATURA AMBIENTE:

El Pastel de Bonito, la Quiché, el Paté y las Ensaladas se comen fríos.

Quiché: sacar de la nevera y dejar a temperatura ambiente 15 minutos.

Pastel de Bonito: sacar de la nevera y dejar a temperatura ambiente 15 mins. Con un cuchillo muy afilado separar el contenido de los lados del molde. Invertir sobre el plato de servir y dejar hasta que se suelte del todo del molde. Quitar el molde. Guardar en nevera hasta la hora de comer. Servir o decorar con su salsa. La salsa se sirve FRÍA. No calentar.

### VOL-AU-VENT

Precalentar horno a 180°-200° cuando alcance la temperatura deseada, introducir sin tapar, 7-10 min.

### CREMAS

En calentador de fondo grueso, fuego suave, o microondas, revolviendo hasta hervir.

### CREPES Y CANELONES

Precalentar horno a 160° y cuando alcance la temperatura deseada, introducir al horno, ligeramente tapado, 30 minutos.

Servir con una pala.

### FALAFEL CONGELADOS.

No hay que descongelar este plato. Precalentar horno a 180°C. Hornear desde congelado durante 20 mins. Darles la vuelta a mitad del proceso.

### CROQUETAS CONGELADAS

Freír directamente desde el congelador en freidora o en una cazuela de hierro y de fondo plano. Calentar el aceite a 175 - 180°C. Freír las croquetas hasta estar doradas por fuera y calientes en el centro. Freír en tandas pequeñas para evitar que el aceite pierda temperatura. Cocinar durante 3-4 minutos. Si van a freír las croquetas en lotes dejar subir la temperatura de nuevo a 175°C antes de freír el siguiente lote. Tras la fritura escurrir en papel absorbente.

## VENA MECHADA, PATA DE CORDERO, CARRILLERAS,

### JAMÓN DE NAVIDAD Y LOMO DE CERDO

Precalentar el horno a 180° - 200° y cuando alcance la temperatura deseada, introducir la bandeja ligeramente tapada con papel de aluminio y calentar un mínimo de 30 mins hasta estar muy caliente. Servir con una pala.

## PAVO DE NAVIDAD

Precalentar el horno a 180° - 200° y cuando alcance la temperatura deseada, introducir la bandeja ligeramente tapada con papel de aluminio y calentar un mínimo de 50 mins hasta estar muy caliente. Servir con una pala.

### SOLOMILLO WELLINGTON FAMILIAR

Precalentar el horno a 160° y cuando alcance la temperatura deseada, poner la pieza en una bandeja de horno sin tapar 60 minutos (1 hora) para un solomillo poco hecho en el centro, medio hecho en los lados y bien hecho en los extremos. Dejar 15 -30 minutos más en el horno para un solomillo mejor hecho. Recomendamos el uso de un termómetro de cocina insertado en el centro. 50-53°C para poco hecho. 55°C - 60°C medio hecho. 65°C - 70°C bien hecho.

Dejar reposar fuera del horno 5-10 minutos antes de cortar. Cortar con cuchillo muy afilado y con la ayuda de una pala de servir para poner en el plato. Calentar salsa APARTE en microondas o en calentador hasta hervir. Sacar de la tarrina de plástico para calentar.

### SOLOMILLO WELLINGTON INDIVIDUAL

Igual que el Familiar pero sólo para 40 minutos. Dejar unos 5 minutos más para un solomillo mejor hecho.

### ESTOFADO BLACK ANGUS

En microondas. El tiempo depende de la potencia del microondas. Todos los platos tienen que estar MUY CALIENTES y la salsa HIRVIENDO.

### SOLOMILLO ASADO ROSSINI

Precalentar el horno a 200° - 220° y cuando alcance la temperatura deseada, introducir la bandeja, LIGERAMENTE TAPADA CON PAPEL DE ALUMINIO, unos 10 - 15 minutos.



LA COCOTTE



### **WELLINGTON DE SALMÓN**

Precalentar el horno a 160° y cuando alcance la temperatura deseada, poner la pieza en una bandeja de horno sin tapar 30 Mins. La salsa se sirve a TEMPERATURA AMBIENTE.

### **CALDERETA**

En microondas. El tiempo depende de la potencia del microondas. Tiene que estar MUY CALIENTES y la salsa HIRVIENDO.

### **LOMOS DE MERLUZA**

Precalentar el horno a 180° - 200°. Introducir la bandeja ligeramente tapada con papel de aluminio y calentar un mínimo de 20 minutos. Si después de 25 minutos no está muy caliente volver a introducir la bandeja al horno hasta que se caliente del todo.

### **PASTEL MARROQUÍ VEGETARIANO Y PASTELA DE POLLO**

Precalentar el horno a 160°C y luego hornear durante 45 mins. O se pueden re-calentar trozos individuales en el microondas. O se puede comer también temperatura ambiente.

### **PAPAS GRATINADAS**

Horno precalentado a 180° - 200°. 30-40 minutos tapados. Si no hay horno en microondas hasta estar muy caliente, sacar del envase de aluminio antes.

### **PAPAS A LO POBRE, GUARNICIÓN NAVIDEÑA Y VERDURAS AL HORNO**

En microondas. El tiempo depende de la potencia del microondas. Todos los platos tienen que estar MUY CALIENTES y la salsa HIRVIENDO.

**CUIDADO al sacar las bandejas del horno. El aluminio puede perder su rigidez. Usar guantes de horno.**

Por favor, tengan en cuenta que tanto las temperaturas como el tiempo de cocción pueden variar considerablemente de horno a horno. Asegurarse que la comida esté MUY BIEN CALIENTE. 70°C o más. Nuestra comida está elaborada "estilo casero" sin conservantes y se tiene que mantener en nevera hasta la hora de cocinar o preparar. Consumir el día 24/12/20 o antes para los encargos de Nochebuena o el día 31/12/20 o antes para encargos de Nochevieja.



# LA COCOTTE



## **ALÉRGENOS**

Todos nuestros platos pueden contener los siguientes alérgenos: huevo, ajo, leche, cacahuets, mariscos, soya, nueces, trigo (glúten), altramuces, apio, mostaza, pescado, semillas de sésamo, moluscos, sulfatos y frutos secos.