

PLATOS PREPARADOS



Postres

Destacar que, todos los postres, al contener cremas, deberán estar en el refrigerador hasta la hora de su consumo para evitar posibles anomalías en el producto.



Sugerencias para acompañar algunos de nuestros postres

POSTRE DE NAVIDAD: Podemos servirlo acompañado con una base de natillas.

SOPA DE ALMENDRAS CON TOBLERONE: Le sugerimos con una base crema inglesa y adornado con unas grosellas.

IMPERIAL DE MANDARINA Y CHOCOLATE: Podemos servirlo acompañado de chocolate negro fundido y unas almendras tostadas.

MOUSSE DE CHOCOLATE CON CORAZÓN DE CARAMelo: Le sugerimos una bola de helado de vainilla.



Patrocinador del Equipo
Olímpico Español



Hojaldres, cremas, salsas y entrantes

Tanto las cremas como las salsas que acompañan las carnes y aves deberán regenerarse a fuego bajo con ayuda de una varilla para que no se pegue al recipiente. Deberán retirarse del fuego cuando rompa a hervir, removiendo de nuevo para igualarlas antes de servir.



No es recomendable el uso del microondas para calentar estos productos, ya que no se obtiene la misma textura que al fuego.

Para que el hojaldre quede crujiente, lo calentaremos en el horno (previamente calentado a 150 °C) durante 5 minutos. No se aconseja el uso del microondas, porque humedecerá en exceso la pasta de hojaldre.

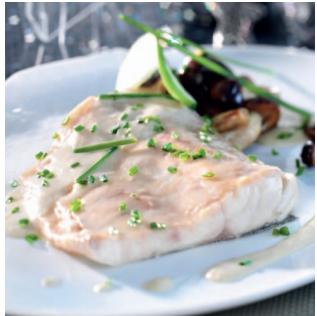
calentado a 150 °C) durante 5 minutos. No se aconseja el uso del microondas, porque humedecerá en exceso la pasta de hojaldre.

Los platos que se sirven fríos, como la ensalada de cangrejo, el salpicón de langostinos y la ensalada Waldorf, deberán consumirse lo antes posible para evitar que se alteren sus propiedades.

Pescados y Mariscos

Las preparaciones que se sirven en caliente, como todos nuestros pescados, se terminarán de preparar en el horno junto con su guarnición y salsa a una temperatura inferior a 150 °C.

Los pescados que contengan salsas es conveniente remover de vez en cuando el recipiente, con un



movimiento de vaivén, para que no se pegue, sin utilizar ningún utensilio que pudiera romper las porciones, y así se calienta de forma más uniforme. Una vez caliente y dado que se trata de un producto ya elaborado, se deberá interrumpir la cocción para evitar que se pase y pierda parte de sus cualidades.

Carnes y Aves

A diferencia de los pescados es conveniente calentar por separado la carne y la salsa.

Las carnes y aves deberán calentarse en el horno, junto con su guarnición, a una temperatura de 150 °C, hasta que el centro de la pieza esté caliente.

Tanto las carnes como las aves se pueden calentar en el microondas, a media potencia y a intervalos no superiores a 2 minutos.

Es preferible sacar la pieza del refrigerador algunos minutos antes de introducirla en el horno.



Guarniciones

Se podrán calentar en el microondas a media potencia o en el horno, junto a las carnes o pescado elegidos.

