

Para que nuestros PLATOS PREPARADOS queden perfectos, sigue estas recomendaciones:



CREMAS Y SALSAS
Calentar a fuego lento, removiendo, y retirar del fuego una vez rompan a hervir.



2-3 minutos
FRITOS
Precalentar el horno a 180°C, durante 10 minutos, e introducir el producto hasta conseguir una textura crujiente.



6-7 minutos
PESCADOS Y MARISCOS
Unos 10 minutos antes precalentar el horno a 140°C e introducir el producto con guarnición y salsa.



30 segundos
GUARNICIONES
Calentar en microondas, a máxima potencia.



10 minutos
CARNES Y AVES ASADAS
Unos 10 minutos antes precalentar el horno a 150°C, introducir el producto con guarnición pero sin salsa, hasta que el interior de la pieza quede bien caliente.



5 minutos
HOJALDRES
Se recomienda no utilizar microondas porque humedece la pasta del hojaldre. Para obtener un hojaldre seco poner en el horno previamente calentado a 150°C durante 10 minutos.



3 minutos
PASTAS Y ARROCES
Calentar en microondas, a 800 W.



5 minutos



5 minutos
EMPANADAS
Para servir caliente, poner en horno a 150°C. También se puede servir fría.



POSTRES
Al contener cremas, todos los postres deberán estar siempre en frigorífico para evitar posibles anomalías en el producto.

Todo el menaje de este catálogo está a la venta en la planta de Hogar de El Corte Inglés.

TUS COMPRAS EN
tienda | web | móvil

PLATOS
Preparados

EL CORTE INGLÉS, S.A. C/ Hermosilla 112, 28009 Madrid

CUIDEMOS EL MEDIO AMBIENTE. CUANDO ESTE FOLLETO YA NO LE SEA ÚTIL, NO LO TIRE A LA BASURA. COLABORE A SU RECICLADO.

Precios válidos hasta el 5 de enero de 2018

Dedica tu tiempo a los tuyos.
Esta Navidad cocinamos por ti.



Sugerencia de presentación.

PLATOS
Preparados



Déjanos cocinar por ti.

Navidad es una vez al año. Por eso, dedica cada minuto de estas fiestas a disfrutar con los tuyos. De cocinar nos ocupamos nosotros. Nuestro Departamento de Platos Preparados preparará para ti los mejores entrantes, primeros y segundos, postres... o un delicioso Menú de Navidad. Todos nuestros platos están elaborados con ingredientes de máxima calidad y la dedicación y el talento de nuestros expertos chefs.

Realiza tu pedido con antelación en nuestro
Departamento de Platos Preparados.

PARA NOCHEBUENA

hasta el 21 de diciembre de 2017.

PARA NOCHEVIEJA

hasta el 28 de diciembre de 2017.

PARA LA NOCHE DE REYES

hasta el 3 de enero de 2018.

Teléfono de pedidos

902 585 984

Y para que nuestros platos te sepan aún mejor

10% DE BONIFICACIÓN

Del 1 al 24 de diciembre, por compras superiores a 50€ en el Departamento de Platos Preparados, conseguirás un 10% de bonificación para una próxima compra igual o superior a 50€ en este mismo departamento.
A realizar entre el 26 de diciembre de 2017 y el 5 de enero de 2018.

PLATOS
Preparados

Las imágenes de este folleto son una sugerencia de presentación. Los productos afectados por el Real Decreto 1420/2006 de prevención de ANISAKIS fueron sometidos a los tratamientos legalmente exigidos. Información disponible acerca de alérgenos. Si tienes alguna duda consulta a nuestro personal.



Entrantes

Consomé al Jerez, L,
(por encargo).....7,90 €

Crema de cigalas, L..... 18,95 €

Croquetas
de marisco*, kg..... 14,95 €

Croquetas
de jamón ibérico*, kg... 14,95 €

Gamba Orly, kg..... 23,95 €

Hojaldre de vieiras
y salmón, unidad6,95 €

Hojaldre de boletus
y trufa, unidad..... 7,95 €

Quiche de Camembert
y cebolla caramelizada,
unidad4,95 €

Entrantes

Ensalada
de cangrejo, kg17,95 €

Salpicón
de bogavante, kg, 38,95 €

Salpicón de marisco
y langosta, kg,
(por encargo).....75 €

Pastel
de cabracho, kg 25,95 €

Vieira rellena,
unidad,8,95 €

Buey relleno,
unidad12,95 €



Sugerencia de presentación.

* Nuestras croquetas están elaboradas con leche fresca.



Sugerencia de presentación.



Sugerencia de presentación.



Carnes y aves

Pierna de cordero lechal deshuesada con salsa de Oporto, unidad. 17,95 €

Paletilla de lechal asada en su jugo, unidad 24,95 €

Albóndigas con tartufata, kg..... 19,95 €

Carrillera de ternera con salsa de trufa, kg... 19,95 €

Solomillo Wellington individual, unidad..... 24,95 €

Solomillo con salsa de setas, kg..... 79 €

Roast beef con salsa Cumberland, kg 45 €

Cochinillo asado de Segovia M.G., kg ... 39,95 €

Confit de pato a la naranja, kg 27,95 €

Carnes y aves



Pollo de corral relleno con salsa de su asado, kg 37,50 €

Roti de pularda relleno de foie, kg 39,50 €

Pavita rellena con salsa de Oporto, kg 39,95 €

Pularda rellena de ternera con salsa de trufa y foie, kg 49,95 €

Capón asado relleno, kg, (por encargo)..... 48,50 €

Ternera rellena con pasas, orejones y manzana, kg 49,95 €

Costillar de lechal relleno, kg, (por encargo)..... 78 €



Sugerencia de presentación.



Sugerencia de presentación.

Pescados

- Bacalao al pil-pil, kg..... 36 €
- Merluza de pincho nacional a la koskera, kg... 44 €
- Besugo al horno, kg..... 44 €
- Lubina de estero a la espalda, kg..... 42 €
- Merluza de pincho nacional rellena, kg 48 €
- Caldereta de rape con carabineros, kg.....49,50 €

Guarniciones

- Gratén de patata, unidad2,95 €
- Patatas panadera, kg 9,50 €
- Patata asada con mantequilla y romero, kg..... 10,50 €
- Cebollitas glaseadas, kg 7,95 €
- Calabaza asada en bastones, kg..... 9,50 €
- Salteado de trigueros y champiñones, kg..... 14,95 €
- Castañas caramelizadas, kg17,95 €



Sugerencia de presentación.



Sugerencia de presentación.
* Se recomienda servir templado.

Postres

Pirámide de chocolate,
unidad3,95 €

Mousse de turrón,
unidad3,95 €

Strudel de
manzana*, unidad.....3,95 €

Praliné, unidad.....3,95 €

Tartaleta de frutos
rojos, unidad.....3,95 €

Menú de Navidad

ENTRANTES

Pastel de cabracho, 200 g

Quiche de Camembert
y cebolla caramelizada, ud.

Gamba Orly, 200 g

Crema de cigalas, 250 ml

PRINCIPAL

Pierna de cordero lechal deshuesada, ud.

Ternera rellena con pasas, orejones
y manzana, 350 g aprox.

Merluza de pincho nacional
a la koskera, 375 g

Caldereta de rape con carabineros, 350 g

GUARNICIÓN

Patatas panadera, 350 g

Gratén de patata, ud.

Salteado de trigueros
y champiñones, 250 g

Calabaza asada, 350 g

POSTRE

Pirámide de chocolate, ud.

Strudel de manzana, ud.

27,95€*

Y si deseas confeccionar un menú especial diferente, consúltanos y lo preparamos a tu gusto.
*Precio por menú eligiendo un plato de cada grupo. I.V.A. e I.G.I.C. incluidos.