

Código: 2121000062

Artículo: GALLINA BLANCA Sofrito de verduras para paella 1 kg.



<http://www.gallinablanca.es/>



<https://www.facebook.com/gallinablanca?ref=ts&fref=ts>



<https://www.pinterest.com/gallinablanca/>



<https://twitter.com/gallinablanca>



<https://www.youtube.com/user/recetasgallinablanca>



<https://plus.google.com/+gallinablanca>



Buenas oportunidades de recomendación:

- Restaurantes, caterings, gastrobares, tabernas, hospitales, residencias, casas rurales, casas de colonias.



Información:

Sofrito de verduras con aroma natural de marisco.

No incluye el caldo, se tiene que añadir durante la preparación.

Su aroma a MARISCO lo convierte en el ingrediente ideal para todo tipo de recetas basadas en pescados: Paella de marisco, fideuás...

ALTO RENDIMIENTO PARA UN USO PROFESIONAL:

20 raciones aproximadamente



- Sin lactosa
- Sin soja
- Sin huevo

Estos son los pasos básicos y orientativos para preparar una paella. Las proporciones y tiempos pueden variar en función de los ingredientes que se utilicen.

TIEMPO TOTAL DE PREPARACIÓN: 30 minutos.

Paso 1  Marcar previamente la proteína (gambas, sepia, carnes, etc.).

Paso 2  En la misma paella, añadir el sofrito de verduras (aprox. 50g por ración) y el arroz (entre 50g y 80g). Mezclar.

Paso 3  Agregar el caldo (aproximadamente 300ml por ración) y remover.

Paso 4  Cocinar a fuego intenso durante 10 minutos. Remover de vez en cuando.

Paso 5  Agregar el resto de los ingredientes (mejillones, langostinos, almejas, etc.), y dejar cocer de 5 a 8 minutos más, según el arroz empleado. Dejar reposar y servir.



¡Ya no es necesario lavar, pelar, cortar ni sofreír las verduras!

Ahorra 5-10 min. **Olvidate de lavar, pelar, cortar...**

Ahorra 5-10 min. **... y de sofreír todas las verduras a fuego lento.**

Ahorra 10-15 min.

¡Ahorra hasta 30 minutos!

Tiempo estimado para preparar 1kg de sofrito de verduras (tomates, cebolla, pimientos y ajo).



Fuentes: <http://www.gallinablanca.es/>

“ Ahorrarás esfuerzos para otras tareas de tu cocina ”