

Gallina Blanca

Los platos de Verano en tu mesa.



Canelones de verdura con salsa de 4 quesos al azafrán

Coste x Ración
0,93€

Número Raciones
15

Calabacín (1kg), calabaza (1kg), cebolla en lata Gallina Blanca (200g), canelones Instant (45 placas), salsa 4 quesos Grand Italia (1,5kg).

ELABORACIÓN

- Pelar y picar a daditos las verduras y saltearlas con la cebolla. Dejar enfriar.
- Remojar las placas de canelones en agua tibia, escurrir y extender.
- Rellenar con las verduras, enrollar y colocarlos en una fuente para gratinar.
- Tostar el azafrán y añadirlo a la salsa. Dejar hervir 2 minutos y cubrir los canelones.
- Espolvorear los canelones con queso y gratinar.



Patatas y alcachofas a la Vasca

Coste x Ración
0,60€

Número Raciones
15

Patatas (2,5kg), alcachofas (1kg), huevos (1 docena), salsa a la Vasca deshidrata Gallina Blanca (200g).

ELABORACIÓN

- Cortar las patatas en trozos medianos, hervirlas, escurrirlas y reservar el agua.
- Preparar la salsa a la Vasca con el agua de las patatas.
- Limpiar y trocear finamente las alcachofas, enharinarlas y freírlas.
- Por último poner todo en una cazuela con la salsa y dejar hervir unos 5 minutos.
- Si queremos podemos añadir espárragos y guisantes.



Berenjenas rellenas a la boloñesa con ricota

Coste x Ración
0,95€

Número Raciones
15

Berenjenas tipo cristal (3 unid), salsa boloñesa Grand Italia, ricota (300g), queso emmental rallado (150g).

ELABORACIÓN

- Cortar las berenjenas en dos partes transversalmente.
- Asarlas y una vez asadas vaciar la carne con una cuchara.
- Mezclar la boloñesa, la berenjena y la ricota.
- Rellenar con la mezcla las berenjenas y cubrir con un poquito de bechamel.
- Espolvorear con queso y gratinar.



Crema fría de espárragos con salmón y quicos

Coste x Ración
0,58€

Número Raciones
15

Crema de espárragos Gallina Blanca (350g), espárragos en lata (500g), leche (4 liras?), recortes de salmón ahumado (200g), quicos (1 bolsa).

ELABORACIÓN

- Triturar los tallos de espárragos en su agua y mezclarlos con leche.
- Ponerlo a hervir y preparar la crema de espárragos.
- Pasar por el chino y dejar enfriar.
- Servir con los quicos triturados y un poco de salmón picado.

Gallina Blanca

Los platos de Verano en tu mesa.



Conejo a la cazadora con risotto de cebolla confitada

Coste x Ración

1,31€

Número Raciones

15

Conejo (3,6kg), cebolla en lata Gallina Blanca (200g), arroz Bayo (1 kg), caldo de ternera Gallina Blanca regenerado (2 latas), caldo de pollo Gallina Blanca regenerado (1 lata), salsa cazadora Gallina Blanca (150g).

ELABORACIÓN

- Regenerar los caldos concentrados con su parte proporcional de agua.
- Asar el conejo o freírlo.
- Preparar la cazadora con el caldo suave de pollo.
- Introducir el conejo en la salsa y dejarlo cocer lentamente hasta que esté tierno.
- Saltear el arroz con cebolla e ir regando con el caldo de ternera hasta que esté cocido sin parar de remover.
- Añadir un poquito de cúrcuma o azafrán al arroz para darle color.
- Servir el conejo caldoso con el arroz.



Lomo asado con salsa 4 quesos, atún y huevo duro

Coste x Ración

1,42€

Número Raciones

15

Lomo de cerdo (3kg), salsa 4 quesos Gallina Blanca (1kg), atún en lata (200g), huevos (1/2 docena), perejil (1 manojo).

ELABORACIÓN

- Asar la pieza entera de lomo a 180° durante 40 minutos aprox.
- Dejar enfriar y lonchear finamente en la máquina de fiambre.
- Hervir los huevos, enfriarlos y rallarlos.
- Picar un poco de perejil y mezclar con el huevo rallado.
- Juntar el jugo del lomo con la salsa 4 quesos y el atún. Triturarlos.
- Servir el lomo en frío cubierto con la salsa junto al huevo y el perejil picado.



Terrina de pescado con salsa de mariscos

Coste x Ración

0,69€

Número Raciones

15

Huevo en polvo (80g), leche (2l), pan de molde (1/2 paquete), crema de mariscos Gallina Blanca (80g), filete de merluza sin piel (1kg).

ELABORACIÓN

- Mezclar la leche con el huevo en polvo y el pan de molde bien desecho.
- Saltear y trocear el pescado. Mezclarlo con el resto de ingredientes.
- Untar las terrinas de 1kg aprox. de capacidad, con mantequilla. Rellenar con la mezcla.
- Introducir las terrinas en un baño maría al horno y cocer a 90° hasta que cuaje.
- Una vez fría desmoldar y cortar.
- Preparar la crema de mariscos añadiendo al final un poco de nata líquida.
- Cubrir las terrinas con la crema y gratinar con un poco de queso rallado.



Carrilleras de cerdo a la Gremolata

Coste x Ración

1,27€

Número Raciones

15

Carrilleras de cerdo (3,5kg), demiglacé deshidratada Gallina Blanca (150g), limón (100g), naranjas (100g), orégano (3g), perejil (5g), parmesano en polvo (100g), vino tinto semi (1l), aceite de oliva intenso (300ml).

ELABORACIÓN

- Preparar la demiglacé como se indica en el bote y reservar.
- Gremolata: pelar y picar la piel de la naranja y el limón. Picar el perejil y mezclarlo con el aceite, el orégano y el parmesano. Dejar macerar unas 5 horas.
- Asar en una cazuela las carrilleras y añadir el vino y la cebolla cuando doren.
- Una vez reducido el vino mojar con la demiglacé y dejar cocer lentamente hasta que estén tiernas.
- Servirlas con la salsa cubiertas con una cucharada de Gremolata.

Gallina Blanca

Los platos de Verano en tu mesa.



Fresa con fresa
con fresa



Crema catalana
con mermelada
de berenjena



Pannacotta con
sandía confitada y
menta



Natillas con borrachito
de ron y canela

Coste x
Ración

0,29€

Número
Raciones

15

Mousse de fresa Gallina Blanca (200g), gelatina de fresa Gallina Blanca (200g), sirope de fresa Gallina Blanca (200ml), fresas (1kg), menta fresca (1 manojo).

ELABORACIÓN

- Preparar la gelatina y repartirla en los vasos. Ponerla a enfriar.
- Preparar la mousse y colocarla encima de la gelatina.
- Triturar las fresas con la menta y colocar sobre la mousse.
- Acabar con un poco de sirope de fresa.

Coste x
Ración

0,35€

Número
Raciones

15

Azúcar (200g), berenjena (1 unidad), crema catalana Gallina Blanca (300g), limón (50g), leche (1,5l).

ELABORACIÓN

- Pelar las berenjenas y cortarlas a dados.
- Ponerlas en una cazuelita con el azúcar, el zumo de limón y el **zumo de manzana**.
- Dejar cocer lentamente hasta perder todo el agua y obtener una mermelada.
- Preparar la crema catalana y ponerla en tarrinas.
- Una vez fría, servir con la mermelada por encima.
- Poner azúcar y quemarlo hasta que caramelice.

Coste x
Ración

0,37€

Número
Raciones

15

Azúcar (1kg), sandía (1kg), canela (1 rama), nata (250g), leche (1,250ml), menta fresca (200g), agua (1l), pannacotta Gallina Blanca (200g).

ELABORACIÓN

- Preparar un almíbar y cuando esté tibio poner los trozos de sandía dentro a confitar. Reservar en la nevera.
- Preparar la pannacotta colocarla en las tarrinas y dejar enfriar hasta que cuaje.
- Servir la pannacotta cubierta con la sandía y la menta finamente picada.

Coste x
Ración

0,23€

Número
Raciones

15

Ron (100ml), canela en polvo (10g), azúcar moreno (1kg), leche (1,5l), natillas Instant (1 sobre), bizcocho (500g), agua (1l).

ELABORACIÓN

- Preparar un almíbar con agua, ron, canela y azúcar. Dejar enfriar.
- Remojar el bizcocho en almíbar y una vez remojado repartirlo en las tarrinas.
- Preparar las natillas y cubrir el bizcocho. Dejar enfriar y cuajar.
- Servir con caramelo o canela y vainilla azúcarada.

Gallina Blanca

Los platos de Verano en tu mesa.



Cuajada con leche de cabra, gelatina de naranja y miel

Coste x Ración

0,15€

Número Raciones

15

Leche de oveja (1,5l), cuajada Gallina Blanca (1 sobre), gelatina de naranja Gallina Blanca (200g), miel de romero (100g).

ELABORACIÓN

- Preparar la cuajada y poner a enfriar.
- Preparar la gelatina y poner a enfriar hasta que cuaje.
- Servir la cuajada cubierta con la gelatina pasada por un rallador grueso y la miel.



Pannacotta empanada con canela y caramelo

Coste x Ración

0,33€

Número Raciones

15

Pannacotta Gallina Blanca (300g), nata vegetal (250ml), leche (1,250l), sirope de chocolate Gallina Blanca (100g), canela en polvo (1,5g), huevo en polvo (40g), Maízcrem Gallina Blanca (100g), sésamo crudo (100g).

ELABORACIÓN

- Preparar la pannacotta y ponerla en una bandeja de 1 cm de fondo. Ponerla a enfriar hasta que cuaje.
- Preparar el huevo en polvo mezclándolo con el agua.
- Una vez cuajada la pannacotta cortar en dados y enharinarlos en Maízcrem. Pasarlos por el huevo y rebozarlos en sésamo.
- Freír los dados a fuego medio hasta que doren.
- Servirlos a temperatura ambiente con sirope de chocolate y canela.



Mazzini de postre frío con limón

Coste x Ración

0,32€

Número Raciones

15

Hojaldre congelado Gallina Blanca (200g), azúcar (200g), postre frío de limón Gallina Blanca (300g), leche (1,5l).

ELABORACIÓN

- Cortar el hojaldre y hornearlo hasta que suba y dore.
- Preparar el postre frío y ponerlo en una bandeja de 2 cm de fondo. Ponerlo en la nevera a cuajar.
- Una vez cuajado cortar raciones de la medida del hojaldre.
- Partir el hojaldre en dos partes y rellenar con el postre frío de limón.
- Servir con azúcar glasé espolvoreado.



Mousse de café con cremoso de chocolate

Coste x Ración

0,38€

Número Raciones

15

Mousse de café Gallina Blanca (200g), azúcar (200g), postre frío de chocolate Gallina Blanca (3 sobres), leche (2l).

ELABORACIÓN

- Preparar el postre frío tal y como se indica en el paquete.
- Verterlo en las copas y dejarlo enfriar.
- Montar la mousse. Ponerla en una manga y acabar de rellenar las copas con el postre frío.
- Dejar enfriar y decorar con sirope antes de servir.