

**Gallina Blanca**

# Recetario

cocina de mercado



## Índice

CALAMARES RELLENOS CLÁSICOS.....	3
CARNE GUISADA CON PATATAS.....	4
CONEJO A LA SIDRA .....	5
DORADA A LA SAL .....	6
EMPANADA DE POLLO CON HUEVOS Y BECHAMEL .....	7
ESPAGUETIS CON SALSA DE VERDURAS.....	8
LASAÑA DE CARNE Y BACON.....	9
LENTEJAS.....	10
OSOBUCO A LA MILANESA.....	11
PAELLA DE VERDURAS .....	12
PASTEL DE POLLO.....	13
PATATAS RELLENAS DE CARNE .....	14
PECHUGA DE POLLO CON CALABACINES A LA CREMA .....	15
PIERNA DE CORDERO AL ESTILO MURCIA .....	16
POTAJE DE GARBANZOS Y HIERBABUENA .....	17
SÁNDWICH DE PATATA Y CEBOLLA.....	18
SEPIA CON GARBANZOS.....	19
SOLOMILLO CON SALSA DE QUESO .....	20
SOPA DE CEBOLLA.....	21
STROGONOF FÁCIL.....	22
TARTA DEL CHEF .....	23
VITELLO TONATTO .....	24

## CALAMARES RELLENOS CLÁSICOS



### Ingredientes

8 calamares enteros  
300 gramos de carne picada  
2 huevos duros  
1 bote de **Sofrito de Cebolla en Trozos Mis Sofritos**  
1 brik de **Caldo de Pescado Gallina Blanca**  
Harina  
1 copa de vino blanco  
Perejil  
Azafrán en polvo  
1 Pastilla de **Avecrem Caldo de Pescado -30% de sal**  
Aceite de oliva

### Preparación

Limpia los calamares, y pica los tentáculos y las barbas, dejando la bolsa del calamar entera. Mezcla la carne picada de cerdo con la del calamar y con los huevos duros, picados y sazona con pastilla de **Avecrem Caldo de Pescado** desmenuzada. Rellena los calamares con esta pasta, pasa un palillo por el borde, así quedan cerrados.

En una cazuela pon aceite a calentar, pasa los calamares por harina y pincha bien para que no revienten durante la cocción. Fríe y reserva. Añade aceite en una sartén y saltea el **Sofrito de Cebolla en Trozos** unos minutos.

Agrega 1/2 vaso de vino blanco, deja evaporar y añade el **Caldo de Pescado** y un pellizco de azafrán. Pon los calamares dentro, y cuece a fuego lento durante unos 40 minutos. Sirve los calamares, bañados con la salsa, triturada.



## CARNE GUISADA CON PATATAS



### Ingredientes

3/4 kg. de carne de ternera para guisar  
1 kg. de patatas  
1 bote **Sofrito de Cebolla en Trozos Mis Sofritos**  
1 pimiento rojo  
1 pimiento verde  
200 gr. de guisantes congelados  
100 gr. de jamón curado  
100 gr. de chorizo a tacos  
una cucharada de **Avecrem Ajo y Perejil**  
hebras de azafrán  
2 pastillas de **Avecrem Caldo de Carne -30% de sal**  
aceite

### Preparación

Poner el aceite en la olla a presión a calentar y rehogar la carne hasta que esté dorada. Añadir el **Sofrito de Cebolla en Trozos** y los pimientos picados finos y seguir rehogando lentamente.

A continuación agregar el jamón, el chorizo y los guisantes. Hacer un majado con el ajo, el perejil, el azafrán tostado, las pastillas de **Avecrem Caldo de Carne -30% de sal**, y el agua. Echarlo en la olla, tapar y cocer de 12 a 14 minutos, si la olla es súper rápida (y si es exprés normal, 30 minutos).

Cortar las patatas en Trozos, freírlas en aceite bien caliente e incorporarlas al guiso al final de la cocción para que den un hervor. Servir Caliente.



## CONEJO A LA SIDRA



### Ingredientes

1 conejo de 1 kg. y 500 gr.  
2 vasos de sidra  
1 bote **Sofrito de Cebolla en Trozos Mis Sofritos**  
3 dientes de ajo  
150 gr. de bacón  
200 gr. de champiñones  
40 gr. de mantequilla + 1 cucharadita  
1 cucharada de aceite de oliva  
el zumo de 1/2 limón  
1 cucharadita de harina  
pimienta  
1 pastilla de **Avecrem Caldo de Pollo**

### Preparación

Limpiar el conejo, cortarlo en trozos grandes y sazonarlo con **Avecrem Caldo de Pollo**. Introducir los trozos en una cazuela con la mantequilla y el aceite y freírlos durante 5-6 minutos. Retirarlos y reservarlos. Eliminar la parte terrosa de los champiñones, lavarlos, cortarlos en cuartos y rociarlos con el zumo de limón.

Rehogar el **Sofrito de Cebolla en Trozos** en el mismo aceite que el conejo junto con el bacón cortado en dados. Añadir los champiñones, proseguir la cocción unos 5-7 minutos más e incorporar el conejo reservado. Verter la sidra, remover y añadir los ajos picados. Tapar la cazuela y cocer, a fuego lento, unos 30 minutos o hasta que el conejo esté tierno. Retirar el conejo y repartirlo en platos individuales.

Mezclar la harina con la cucharadita de mantequilla, añadirla a la salsa caliente y remover bien para que se disuelva. Cocer unos minutos para que espese y rectificar de sazón. Verter la salsa sobre el conejo y servir.



## DORADA A LA SAL



### Ingredientes

4 doradas de ración  
1 clara de huevo o un poco de agua  
1 kg. de sal gorda

### Para la salsa:

8 hojas de albahaca fresca  
1 pastilla de **Avecrem Caldo de Pescado -30% de sal**  
1/4 l. de aceite de oliva

### Preparación

Batir ligeramente la clara. Mezclarla con la sal y, en bandeja de horno, hacer un lecho. Poner el pescado y cubrir con el resto de la sal.

Hornear a temperatura alta (220°C) durante 12 min. según tamaño del pescado.

### Para la salsa:

Lavar bien las hojas de albahaca y secar. Triturarlas junto con el aceite y con la pastilla de **Avecrem Caldo de Pescado -30% de sal**, desmenuzada.



## EMPANADA DE POLLO CON HUEVOS Y BECHAMEL



### Ingredientes

1/2 kg. de masa de hojaldre  
1/2 l. de leche  
1 sobre de **Mi Salsa Bechamel**  
2 huevos duros  
300 gr. de pollo cocido  
nuez moscada  
1 yema para pintar

### Preparación

Estirar el hojaldre. Preparar **Mi Salsa Bechamel**, siguiendo las instrucciones del sobre y mezclarla con el pollo y los huevos duros a rodajas.

Rellenar la mitad de la masa y cubrir con el resto. Pintar con yema y pinchar.

Hornear a 200º C. durante 25 minutos aproximadamente. Servir caliente o templada.



## ESPAGUETIS CON SALSA DE VERDURAS



### Ingredientes

1 paquete de **espaguetis Tradición El Pavo**

Para la salsa de verduras:

1 bote de **Sofrito de Hortalizas en Trozos Mis Sofritos**

200 gr. de champiñones

canela

aceite

1 cucharada de salsa de soja

1 pastilla de **Avecrem Caldo de Pollo**

### Preparación

Hervir los espaguetis en abundante agua y con la pastilla de **Avecrem**. Escurrir, regar con un chorrito de aceite y reservar.

Saltear el **Sofrito de Hortalizas en Trozos** y los champiñones a trocitos. Agregar la salsa de soja y la canela. Mezclar con la pasta y servir caliente.





## LASAÑA DE CARNE Y BACÓN



### Ingredientes

1 paquete de placas de **lasaña Fácil El Pavo**  
1/2 kg. de carne de ternera picada  
12 láminas de bacón  
6 láminas de queso para fundir  
1 sobre de **Mi Salsa Bechamel**  
650 cc. de leche  
1 bote de **Sofrito de Tomate en Trozos Mis Sofritos**  
25 gr. de mantequilla

### Preparación

Hidratar las placas de **lasaña Fácil El Pavo**, tal como se indica en el envase. Preparar **Mi Salsa Bechamel**, con la leche, según las instrucciones del sobre. En una sartén, con un poco de mantequilla, dorar la carne picada. Reservar.

En una fuente apta para horno, extender una capa de Bechamel, y encima, 1 placa de **lasaña Fácil El Pavo**. Incorporar encima los siguientes ingredientes en el mismo orden: -carne picada. -una capa de Sofrito de Tomate en Trozos Mis Sofritos. -una capa de **Mi Salsa Bechamel**-2 lonchas de bacón -1 lámina de queso para fundir.

Incorporar otra placa de **Lasaña Fácil El Pavo** y volver a poner los ingredientes en el mismo orden y así sucesivamente hasta terminar.

Encima de la última placa de **Lasaña Fácil El Pavo**, espolvorear el queso rallado, y gratinar al horno, precalentado a 200º, durante unos 5 minutos.



## LENTEJAS



### Ingredientes

400 gr. de lentejas  
200 gr. de tocino y/o chorizo  
250 gr. de costilla de cerdo  
1 bote de **Sofrito de Tomate en Trozos Mis Sofritos**  
1 dl. de aceite  
1 bote de **Sofrito de Cebolla en Trozos Mis Sofritos**  
2 hojas de laurel  
3 dientes de ajo  
1 1/2 l. de agua  
2 pastillas de **Avecrem Caldo de Carne -30% de sal**

### Preparación

Poner las lentejas en remojo 4-5 horas antes. Escurrir las lentejas y ponerlas en una cazuela con el agua.

Rehogar en aceite los ajos, añadir el **Sofrito de Cebolla en Trozos**, el tocino o el chorizo y la costilla. Por último, incorporar el **Sofrito de Tomate en Trozos** y el laurel.

Añadir a las lentejas y cocer a fuego lento durante unos 45 minutos junto con el **Avecrem** Caldo de Pollo desmenuzado. Comprobar la cocción y retirar el laurel y los dientes de ajo antes de servir.



## OSOBUCO A LA MILANESA



### Ingredientes

4 porciones de jarrete de ternera (ossobuco)  
1 bote de **Sofrito de Hortalizas en Trozos Mis Sofritos**  
1 rama de apio  
4 dientes de ajo  
1 bote de **Sofrito de Tomate en Trozos Mis Sofritos**  
1 vaso de vino blanco  
1 litro de **Caldo de Carne Gallina Blanca**  
harina y pimienta  
2 cucharadas de perejil picado  
1 trozo de piel de naranja y de limón  
2 pastillas de **Avecrem Caldo de Carne -30% de sal**  
aceite de oliva

### Preparación

Sazona la carne con la pastilla de **Avecrem Caldo de Carne** desmenuzada, enharínala ligeramente i fríe en una sartén con un poco de aceite escurre y reserva.

En una cazuela funde la mantequilla y saltea el **Sofrito de Hortalizas en Trozos** a fuego medio durante unos 5 minutos. Añade el ajo picado y el **Sofrito de Tomate en Trozos**, saltea 5 minutos más e incorpora el vino.

Vierte el **Caldo de Carne Gallina Blanca** y añade la carne. Cuece a fuego lento hasta que la carne esté tierna unos 45 minutos. Una vez cocida, separa la carne del resto del guiso y ponla en la fuente de servir, manteniéndola caliente.

Mientras tanto vuelve a llevar a ebullición la salsa. Incorpora el perejil y las pieles de naranja y limón a bastoncitos. Deja cocer cinco minutos. Tritura y riega la carne con la salsa. Sirve con arroz blanco o pasta.



## PAELLA DE VERDURAS



### Ingredientes

300 gr. de arroz  
1 pimiento rojo  
1 pimiento verde  
150 gr. de guisantes  
1 calabacín  
2 dientes de ajo  
2 cucharadas de **Sofrito de Tomate en Trozos Mis Sofritos**  
2 pastillas de **Avecrem Caldo de Pollo**

### Preparación

Pon en la paellera con un poco de aceite, los pimientos cortados a tiritas y cuece a fuego fuerte, durante unos 5 minutos.

Incorpora el calabacín a dados, los guisantes y los ajos laminados. Mantén a fuego lento durante 10 minutos más. Por último, agrega el arroz y el **Sofrito de Tomate en Trozos Mis Sofritos**.

Cubre con 600 cc. de agua y las dos pastillas de **Avecrem Caldo de Pollo**. Cuece a fuego vivo durante 3 minutos baja el fuego y deja hervir 15 minutos más. Mantén la paellera tapada en reposo durante 5 minutos y sirve. Se puede poner distintos tipos de verdura: alcachofas, habitas, berenjena, coliflor, zanahoria, etc.



## PASTEL DE POLLO



### Ingredientes

300 gr. de filetes de pechuga cocida  
100 gr. de jamón serrano a dados  
100 gr. de queso rallado  
1 lata de paté  
1 manzana en trozos  
4 huevos  
4 cucharadas de **Sofrito de Tomate y Cebolla en Trozos Mis Sofritos**  
1 pellizco de **Avecrem Caldo de Pollo**  
1 sobre de **Mi Salsa Bechamel**  
1/2 litro de leche  
mantequilla para el molde  
pan rallado para el molde

### Preparación

Pica y mezcla el pollo con el jamón, el queso rallado, el paté y la manzana en trozos. Bate los huevos y añade a los ingredientes, incorpora el **Sofrito de Cebolla y Tomate en Trozos**, y sazona con el **Avecrem Caldo de Pollo**.

Vierte el preparado en un molde engrasado y espolvoreado con pan rallado. Cuece en horno precalentado unos 40 minutos a 180°C. al baño María.

Desmolda frío y acompaña con **Mi Salsa Bechamel**, preparada con la leche, siguiendo las instrucciones del sobre.



## PATATAS RELLENAS DE CARNE



### Ingredientes

- 12 patatas medianas y redondas
- 1/2 Kg. carne picada de ternera
- 1 bote de **Sofrito de Cebolla en Trozos Mis Sofritos**
- 1/2 vasito de vino blanco seco
- 1 cucharada de harina de trigo
- 1/2 vaso de leche
- 1 huevo
- 1 cebolla grande
- 1 brik de **Caldo de Verduras Gallina Blanca**
- 1 pizca de nuez moscada y pimentón dulce
- 1 pizca de **Sazonador Avecrem Finas Hierbas**
- 1 vaso de aceite de oliva

### Preparación

Pela las patatas y con la cucharilla especial de hacer bolitas a las frutas, practica un agujero a lo largo de la patata, con cuidado de no salir por el otro extremo. Reserva los trozos que saques del interior, cubiertos en agua.

Saltea el **Sofrito de Cebolla en Trozos** en una sartén y añade una pizca de **Sazonador Avecrem Finas Hierbas**. Agrega la carne picada y rehoga ligeramente. Añade la harina y tuéstala, removiendo bien para que no se formen grumos, echa la leche, seguidamente.

Cuando la mezcla esté bien ligada, retira del fuego y deja enfriar, dentro de una manga pastelera. Con la masa templada, rellena las patatas. Pasa el extremo por donde está el relleno por el huevo y después por harina presionando un poco.

Pon una cazuela al fuego con aceite e incorpora la cebolla cortada en aros. Rehoga ligeramente y agrega las patatas. Cubre con **Caldo de Verduras Gallina Blanca**, añade la nuez moscada, el pimentón y lo que quedo de vaciar las patatas picadito. Cuando rompa a hervir, baja el fuego y deja cocer 30 min. o hasta que las patatas estén tiernas. Retira del fuego y sirve.



## PECHUGA DE POLLO CON CALABACINES A LA CREMA



### Ingredientes

400 gr. de filetes de pechuga  
2 calabacines  
4 cucharadas de nata líquida  
un pellizco de **Avecrem Caldo de Pollo**  
pimienta  
aceite

### Preparación

Poner a calentar en una cazuela unas cucharadas de aceite y los calabacines cortados a ruedas finas.

Cuándo los calabacines estén blanditos, añadir las pechugas, sazonar con **Avecrem Caldo de Pollo** y pimienta, tapar y dejar cocer unos 10 minutos.

Añadir la nata y dejar unos minutos más hasta terminar la cocción y servir.



## PIERNA DE CORDERO AL ESTILO MURCIA



### Ingredientes

1 pierna de cordero deshuesada  
2 manzanas  
1 cebolla  
1 tomate maduro  
20 gr. de piñones  
4 dientes de ajo  
1/2 l. de vino blanco seco  
1/2 l. de **Caldo de Carne Gallina Blanca**  
500 gr. de patatas  
100 gr. de manteca de cerdo  
2 hojas de laurel, 2 ramitas de tomillo, unas ramitas de perejil  
pimienta

### Preparación

Derretir la manteca de cerdo en una cazuela a fuego lento. Una vez derretida, apartar 2 cucharadas agregar a la cazuela los huesos de la pierna troceados, la cebolla cortada, el tomate rallado y las hierbas aromáticas menos el perejil. Dejar cocer a fuego lento unos 15 minutos, regar con el vino y dejar que reduzca casi a la mitad.

Añadir el **Caldo de Carne** y proseguir la cocción 15 minutos más. Pasar la preparación por el colador chino y reservar la salsa obtenida. Salpimentar la pierna, untarla con las 2 cucharadas de manteca y rellenarla con las manzanas en trozos. Reconstruir la pierna y atarla con hilo de cocina.

Colocar la pierna de cordero en una fuente con las patatas y los ajos picados alrededor. Rociar la carne con la salsa reservada y cocer en el horno, precalentado a 200º C, durante 1 hora aproximadamente. A media cocción, añadir los piñones. Una vez cocida, retirar la pierna del horno y espolvorearla con perejil picado.





## POTAJE DE GARBANZOS Y HIERBABUENA



### Ingredientes

- 1 l. de **Caldo de Jamón Ibérico Gallina Blanca**
- 1 bote de garbanzos cocidos
- 1 tacita de arroz
- 1 tacita de aceite
- 1 manojo de ajos tiernos
- 1/2 bote de **Sofrito de Tomate en Trozos Mis Sofritos**
- unas hojas de hierbabuena
- 2 ó 3 alcachofas naturales

### Preparación

Freír los ajos tiernos en el aceite caliente junto con el **Sofrito de Tomate en Trozos Mis Sofritos**.

Añadir el arroz y las alcachofas en Trozos. Rehogar y agregar la hierbabuena.

Cubrir con **Caldo de Jamón Ibérico Gallina Blanca** y, por último, añadir los garbanzos, lavados. Cocer durante unos 20 minutos.



## SÁNDWICH DE PATATA Y CEBOLLA



### Ingredientes

- 4 patatas grandes
- 4 cebollas grandes
- 1 pizca de **Sazonador Avecrem Pollo**
- 2 cucharadas mantequilla
- 10 lonchas de queso emmental
- 1 pizca de **Sazonador Avecrem Finas Hierbas**

### Preparación

Trocea en rodajas de medio centímetro de ancho, las cebollas y las patatas, sazónalas con una pizca de **Avecrem**. Monta a modo de sándwich una rodaja de patata, una rodaja de cebolla y media loncha de queso, hasta formar una patata entera.

Por arriba pon un poco de mantequilla, una loncha de queso y una pizca de **Sazonador Avecrem Finas Hierbas**. Envuelve el "sándwich" en una hoja de papel de aluminio y mete al horno a 180º durante 1 hora aproximadamente. Puede gratinarse un poco por arriba.



## SEPIA CON GARBANZOS



### Ingredientes

8 sepias limpias  
100 gr. de **Sofrito de Cebolla en Trozos Mis Sofritos**  
100 gr. de zanahoria  
100 gr. de **Sofrito de Tomate en Trozos Mis Sofritos**  
50 gr. de jamón del país cortado a tiras  
200 gr. de garbanzos cocidos  
25 gr. de moixernons secos  
150 ml. de vino blanco  
20 gr. de almendras tostadas  
1 cucharada de **Sazonador Avecrem Ajo y Perejil**  
1 pastilla de **Avecrem Caldo de Pescado**  
aceite de oliva

### Preparación

Previamente, descongela las sepias colocándolas sobre una bandeja con rejilla en la nevera. Una vez descongeladas, separa la boca y las patas y corta el cuerpo en 3 trozos en sentido vertical.

Saltea los trozos de sepia con algo de aceite y retíralos. En el mismo aceite sofríe progresivamente el jamón, el **Sofrito de Cebolla en Trozos**, la zanahoria cortada a lonchas y los moixernons previamente remojados. Déjalo cocer todo unos 10 minutos. Añade el **Sofrito de Tomate en Trozos** y seguidamente el vino.

Cuando haya reducido algo, añade los garbanzos cocidos y cubre con algo de agua o caldo. Vuelve la sepia a la cazuela, sazona con **Avecrem Caldo de Pescado** y deja cocer 10 minutos más. Antes de acabar, prepara una picada con las almendras y el **Avecrem Ajo y Perejil**; añade a la cazuela, deja cocer 3 o 4 minutos.



## SOLOMILLO CON SALSA DE QUESO



### Ingredientes

500 gr. de solomillo de cerdo  
4 dientes de ajo  
1 pastilla de **Avecrem Caldo de Carne -30% de sal**  
1 cucharadita de vinagre balsámico  
1 bote de **Sofrito de Cebolla en Trozos Mis Sofritos**  
2 cucharadas de miel

### Salsa de queso:

400 gr. de queso fresco de cabra  
100 cc. de **Caldo de Pollo Gallina Blanca**  
100 cc. de moscatel  
1 cucharadita de orégano seco  
aceite de oliva  
pimienta blanca molida

### Preparación

Saltea el solomillo con los dientes de ajo en una sartén con un poco de aceite. previamente sazonado con la pastillas de **Avecrem Caldo de Carne** desmenuzada. Deja cocer 20 minutos.

Prepara la salsa de queso mezclando en el fuego todos los ingredientes, sin parar de remover. Carameliza el **Sofrito de Cebolla en Trozos** con la miel y el vinagre, deja bien dorada y reserva. Sirve los filetes de solomillo templados o fríos, acompañados de la salsa de queso caliente, decorando con la cebolla caramelizada.



## SOPA DE CEBOLLA



### Ingredientes

1 kg. de cebollas (o 2 botes de **Sofrito de Cebolla en Trozos**)  
1 l. de **Caldo de Carne Gallina Blanca**  
100 gr. de queso emmental rallado  
50 gr. de mantequilla  
3 cucharadas de aceite  
4 rebanadas de pan tostado  
1 vaso de vino tinto

### Preparación

En una cazuela freír las cebollas cortadas a tiras finas en la mantequilla y el aceite, a fuego bajo y tapada hasta que estén doradas. Verter el vino tinto y dejar evaporar. O usar el **Sofrito de Cebolla en Trozos Mis Sofritos**.

A continuación, verter el **Caldo de Carne Gallina Blanca** y dejar cocer 15 -20 minutos.

En el fondo de una cazuela de barro colocar el pan tostado. Regar con la sopa y poner a gratinar con el queso rallado por encima. Servir caliente.



## STROGONOF FÁCIL



### Ingredientes

500 gr. de ternera picada  
1 cucharada de mantequilla  
3 cucharadas de **Sofrito de Cebolla en Trozos Mis Sofritos**  
pimienta negra  
un chorrito de vino blanco  
1 yogur griego  
1 sobre de **Mi Salsa Champiñones**  
1 paquete de **Tallarines Tradición El Pavo**  
**Sazonador Avecrem**

### Preparación

Sofreír la carne picada con la mantequilla. Añadir el **Sofrito de Cebolla en Trozos Mis Sofritos**. Pasados unos minutos, añadir el sobre de **Mi Salsa Champiñones** disuelta en el líquido que indica el sobre.

Pimentar, añadir el vino blanco y dejar evaporar. Cerrar la olla súper rápida, esperar que suba la válvula y contar 3 minutos.

Antes de servir, mezclar con el yogurt y servir como acompañamiento de unos **Tallarines Tradición El Pavo**, hervidos en abundante agua sazonada con **Avecrem Pollo**.



## TARTA DEL CHEF



### Ingredientes

#### Masa:

1/2 vaso de aceite  
1/2 vaso de agua  
2 vasos de harina  
pimentón  
una pizca de **Avecrem Caldo de Pollo**

#### Relleno:

1/2 kg. de pescado blanco  
1/4 kg. de palitos de cangrejo  
1 bote de **Sofrito de Cebolla en Trozos Mis Sofritos**  
1 bote de **Sofrito de Tomate en Trozos Mis Sofritos**  
3 huevos  
1 yema de huevo para pintar  
2 pastillas de **Avecrem Caldo de Pescado -30% de sal**  
aceite

### Preparación

Hacer la masa mezclando los ingredientes indicados y dividir en dos. Saltear el pescado en un poco de aceite, añadir el **Sofrito de Cebolla en Trozos** y dejar cocer, sazonar con una pastilla de **Avecrem Pescado** desmenuzada e incorporar los palitos troceados y el **Sofrito de Tomate en Trozos**.

Batir los huevos, condimentar con la otra pastilla de **Avecrem Caldo de Pescado -30% de sal** desmenuzada y añadir el pescado ya preparado. Estirar la masa y forrar un molde. Rellenar con la mezcla de pescado y huevos.

Cubrir con la masa restante y pintar con la yema. Decorar con unas estrellas, pinchar toda la superficie y hornear unos 35 minutos a 200°C. En horno precalentado.



## VITELLO TONATTO



### Ingredientes

1 redondo de ternera  
2 pastillas de **Avecrem Caldo de Carne -30% de sal**  
100 gr. de atún en aceite  
6 filetes de anchoa  
2 pimientos rojos asados  
3 cucharadas de alcaparras  
3 huevos duros  
1 bote pequeño de mayonesa  
2 cucharadas de vinagre  
1 bote de **Sofrito de Hortalizas en Trozos Mis Sofritos**  
2 hojas de laurel  
pimienta

### Preparación

Introduce en una olla el **Sofrito de Hortalizas en Trozos**, el laurel y dos pastillas de **Avecrem Caldo de Carne -30% de sal**. Cubre con agua y hierva durante 10 minutos. Incorpora la carne y cuece a fuego lento durante 1 hora, hasta que esté tierna. Déjala enfriar en su caldo.

Con la ayuda de la batidora eléctrica, tritura 3 filetes de anchoa con todo su aceite, el atún, un pimiento, la mitad de las alcaparras, un huevo duro, el vinagre, la mayonesa y medio vaso del caldo de la carne, hasta conseguir una salsa untuosa. Rectifica de sazón.

Escurre la carne del caldo y córtala en lonchas bien finas con la ayuda de un cuchillo afilado. Colócala de forma escalonada en una fuente de servir que resulte amplia, y cúbrela con la salsa preparada anteriormente.

Por último, adorna con el pimiento restante cortado en tiras, el resto de las alcaparras, los tres filetes de anchoa sobrantes y los huevos duros que faltaban cortados en cuartos. Acompaña la carne con ensaladas frescas.

