

YANTARE



EST.

2020

WE COOK

TORREZNO CONFITADO

CONGELADO O REFRIGERADO



TORREZNO CONFITADO

CONGELADO O REFRIGERADO



REGENERACIÓN

Descongelar y freír en aceite limpio a 180° 7-9 minutos.
Hasta que la piel sufle

TAMAÑO UNIDAD - Lingote de 220 grs. aprox., 20 lingotes por caja.

RECETAS

- 1- Salsa Romesco y huevas de mujol
- 2- Colocar salpimentado encima de una parmentier de patata en molde redondo con parmesano encima
- 3- Pan bao de torrezno cortado a 1 cm con cebolla encurtida, bbq coreana de pera y jengibre
- 4- Carbonara y usar el torrezno como guanzale
- 5- Patatas revolconas con pimentón y chorizo
- 6- Huevos rotos con torrezno y carabinero
- 7- Flor de alcachofa con torrezno frito muy fino

VÍDEO DE PRODUCTO

<https://youtu.be/O-U45mNa3j0?si=0slcOL52snAq5zw3>

TORREZNO BAJA TEMP. LINGOTE CONGELADO



TORREZNO BAJA TEMP. PANCETA ENTERA CONGELADO



TORREZNO BAJA TEMP. PRECORTADO A DADOS CONGELADO



TORREZNO BAJA TEMP. CONGELADO



REGENERACIÓN

Descongelar, y freír en lingote o a dados en aceite limpio a 180° 10-12 minutos.

TAMAÑO UNIDAD - 1.- Lingote de 300 grs. aprox. (2 raciones). 20 lingotes por caja.
2.- Panceta entera de 2,8 kgs aprox. 2 pancetas por caja
3.- Precortado a dados en bandeja de 60 uds. o pack de 12 uds.

RECETAS

- 1- Salsa Romesco y huevas de mujol
- 2- Colocar salpimentada encima de una parmentier de patata en molde redondo con parmesano encima
- 3- Pan bao de torrezno cortado a 1 cm con cebolla encurtida, bbq coreana de pera y jengibre
- 4- Carbonara y usar el torrezno como guanzale
- 5- Patatas revolconas con pimentón y chorizo
- 6- Huevos rotos con torrezno y carabinero
- 7- Flor de alcachofa con torrezno frito muy fino

VÍDEO DE PRODUCTO

<https://youtu.be/9DXdOTOx8IY>

COSTILLAR DE CERDO DESHUESADO AL PALO CORTADO

Costillar Deshuesado Entero 1,5 kgs. aprox.

CONGELADO



COSTILLAR DE CERDO DESHUESADO AL PALO CORTADO

Costillar Deshuesado Ración 200 grs. aprox. CONGELADO



COSTILLAR DE CERDO DESHUESADO AL PALO CORTADO

Costillar Deshuesado a Dados

CONGELADO



COSTILLAR DE CERDO DESHUESADO AL CARBÓN

CONGELADO



COSTILLAR DE CERDO DESHUESADO

CONGELADO



REGENERACIÓN

Descongelar, cortar ración y hacer a la plancha, brasa o horno 7 minutos aprox. Según punto deseado.

TAMAÑO UNIDAD - 1.- Costillar de 1,5 kgs. aprox. (7 raciones). 4 uds. por caja.

2.- Ración de 200 grs. aprox. 10 uds. por caja

3.- Precortado a dados en bandeja de 60 uds. o pack de 12 uds.

RECETAS

1 - 7 minutos PLANCHA. Acompañado de aros de cebolla finos y patata francesa glaseada

2- 10 minutos HORNO. Con glaseo de bbq suave/dulce y snacks de yuca frita

3- 7 minutos BRASA. Con pure de boniato y mantequilla

4- Es también una excelente opción en pulled pork (se deshace por dentro de forma muy sencilla) como para tacos, bao, sam, hamburguesa con cilantro, zumo de lima y aguacate

5- También permite hacer una pizza de meloso de costilla ibérica.

6- También se puede elaborar cortado en sticks pasado por tempura y frito acompañado de una salsa bourbon miel o cheddar ranchera.

VÍDEO DE PRODUCTO

Costillar Deshuesado al Palo Cortado

https://youtu.be/K_bD6Kezvfo?si=HpkwAyEO31w9GGv8

Costillar Deshuesado al Carbón

<https://youtube.com/shorts/SHfGSflnDnA?si=qW68qNvN9DC8M5zr>

TIRA DE COSTILLA BAJA TEMP. CONGELADO O REFRIGERADO



<https://youtube.com/shorts/FV0xgbtAhkw?feature=shared>

TIRA DE COSTILLA DE CERDO

CONGELADO O REFRIGERADO



REGENERACIÓN

Descongelar y hacer a la brasa o horno 10 minutos aprox. Según punto deseado.

TAMAÑO UNIDAD - Tira de costilla de 500 a 650 grs. 4 uds. por caja.

RECETAS

- 1 - Vinagreta de miel y mostaza y acompañado de aros de cebolla finos y patata francesa glaseada
- 2- Con glaseo de bbq suave/dulce y snacks de yuca frita
- 3- Con pure de boniato y mantequilla

VÍDEO DE PRODUCTO

<https://youtube.com/shorts/FV0xgbtAhkw?feature=shared>

COSTILLAR DE COCHINILLO BAJA TEMP.

No es una plancha. Costillar original
CONGELADO



https://youtube.com/shorts/Ivo_Lm0PMaI?si=0_EWJfs4BXTeCnof

COSTILLAR DE COCHINILLO BAJA TEMP. CONGELADO



REGENERACIÓN

Descongelar, cortar ración y hacer a la plancha 8/10 minutos por el lado de la piel (hasta que quede super drujiente) y 3 min. por el lado de la carne

TAMAÑO UNIDAD - Costillar deshuesado de 1 kg. aprox. (5 raciones). 4 uds. por caja

RECETAS

- 1- Puré de patata robouchon y jugo reducido de carnes
- 2- Manzana asada al curry
- 3- Trigo cocido salteado con pasas
- 4- Cus cus tradicional con orejones y frutos secos
- 5- Patata asada y piquillo en almíbar
- 7- Una elaboración original es cortar a dados y freír como “Torrezno de Cochinillo” y queda espectacular.

VÍDEO DE PRODUCTO

https://youtube.com/shorts/Ivo_Lm0PMaI?si=0_EWJfs4BXTeCnof

COSTILLA DE VACA BAJA TEMP. CONGELADO



COSTILLA DE VACA BAJA TEMP. CONGELADO

REGENERACIÓN

Baño maría congelado dentro de su bolsa 5 min. y quedará rendida. Sacar de la bolsa y:

- hacer al horno a 180° 10 minutos
- parrilla a fuego medio
- plancha lacando poco a poco con sus propios jugos

TAMAÑO UNIDAD - 500 grs. aprox. 10 uds. por caja

RECETAS

- 1- Puré de patata robouchon y jugo reducido de carnes
- 2- Glaseo de bbq y yuca frita
- 3- Patata asada y piquillo en almíbar
- 4.- Patatas francesas al curry
- 5.- Gnochis fritos y salteados con ajo

VÍDEO DE PRODUCTO

<https://youtu.be/MjnSHacrAh4>

JARRETE DE CERDO CONFITADO

CONGELADO



JARRETE DE CERDO CONFITADO

CONGELADO

REGENERACIÓN

Descongelar y hacer al horno 15 minutos aprox. a 180°

TAMAÑO UNIDAD - 650 grs. aprox. 10 uds. por caja

RECETAS

- 1- Puré de patata robouchon y jugo reducido de carnes
- 2- Glaseo de bbq y yuca frita
- 3- Patata asada y piquillo en almíbar
- 4.- Patatas francesas al curry
- 5.- Gnochis fritos y salteados con ajo

VÍDEO DE PRODUCTO

<https://youtu.be/kbhl6mRLPLk?feature=shared>

OREJA DE CERDO CONFITADA EN ACEITE DE OLIVA CONGELADO



OREJA DE CERDO CONFITADA EN ACEITE DE OLIVA

CONGELADO

REGENERACIÓN

Descongelar y freír 5 minutos aprox. a 180°. Se puede hacer al horno, brasa...

TAMAÑO UNIDAD - 350 grs. aprox. 10 uds. por caja

RECETAS

1- Empanada de forma tradicional y frita

Acompañada de salsas cítricas para rebajar la sensación de grasa

2- Marcada en brasa a fuego medio, acompañada de unas bravas

3- Frita directamente con pimentón picante y miel de caña

(Emulando un pestiño extremeño tradicional)

PULLED PORK DE COCHINILLO

Hecho de pierna y paletilla
CONGELADO



PULLED PORK DE COCHINILLO

Hecho de pierna y paletilla

REGENERACIÓN

Descongelar y calentar 3/5 minutos en cazo, sartén o microondas

TAMAÑO UNIDAD - Termoformado 300 grs. (3/6 raciones). 12 uds. por caja

RECETAS

- 1- Croqueta de cochinitillo y manzana
- 2- Canelón de cochinitillo
- 3- Sándwich de cochinitillo
- 4- Sam de cogollo de cochinitillo y encurtidos
- 5- Lasagna crujiente de cochinitillo hecha de wonton frita
- 6- Brioche de cochinitillo con queso cheddar fundido
- 7- Hamburguesa angus, pulled cochinitillo, queso trufado, chips de cebolla

COCHINITA PIBIL

CONGELADO



COCHINITA PIBIL

CONGELADO



REGENERACIÓN

Descongelar y calentar 3/5 minutos en cazo, sartén o microondas

TAMAÑO UNIDAD - Termoformado 300 grs. 12 uds. por caja

RECETAS

- 1- Croqueta de cochinita pibil
- 2- Canelón de cochinita pibil
- 3- Taco de cochinita pibil
- 4- Sam de cogollo con cochinita y encurtidos
- 5- Lasagna crujiente de cochinita hecha de wonton frita
- 6- Brioche de cochinita con queso cheddar fundido

PULLED PORK NEUTRO (sin salsa) CONGELADO



PULLED PORK NEUTRO (sin salsa)

CONGELADO

REGENERACIÓN

Descongelar y calentar 3/5 minutos en cazo, sartén o microondas

TAMAÑO UNIDAD - Termoformado 300 grs. 12 uds. por caja

RECETAS

- 1- Croqueta de ropa vieja
- 2- Canelón de ropa vieja
- 3- Sándwich de pulled pork
- 4- Sam de cogollo con pulled y encurtidos
- 5- Lasagna crujiente de pulled hecha de wonton frita
- 6- Brioche de pulled con queso cheddar fundido
- 7- Hamburguesa angus, pulled, queso trufado, chips de cebolla

PULLED PORK BBQ

CONGELADO Y REFRIGERADO



PULLED PORK BBQ

CONGELADO Y REFRIGERADO

REGENERACIÓN

Descongelar y calentar 3/5 minutos en cazo, sartén o microondas

TAMAÑO UNIDAD - Termoformado 500 grs. 8 uds. por caja

RECETAS

- 1- Croqueta de pulled pork bbq
- 2- Canelón de pulled pork bbq
- 3- Sándwich de pulled pork
- 4- Sam de cogollo con pulled y encurtidos
- 5- Lasagna crujiente de pulled hecha de wonton frita
- 6- Brioche de pulled con queso cheddar fundido
- 7- Hamburguesa angus, pulled, queso trufado, chips de cebolla

PULLED BEEF NEUTRO (sin salsa)

CONGELADO



PULLED BEEF NEUTRO (sin salsa)

CONGELADO



REGENERACIÓN

Descongelar y calentar 3/5 minutos en cazo, sartén o microondas

TAMAÑO UNIDAD - Termoformado 300 grs. 12 uds. por caja

RECETAS

- 1- Croqueta de ternera
- 2- Canelón de ternera
- 3- Sándwich de pulled beef
- 4- Sam de cogollo con pulled y encurtidos
- 5- Lasagna crujiente de pulled hecha de wonton frita
- 6- Brioche de pulled con queso cheddar fundido
- 7- Hamburguesa de pulled beef, queso trufado, chips de cebolla

PULLED CHICKEN (Tinga de Pollo)

CONGELADO



PULLED CHICKEN (Tinga de Pollo)

CONGELADO



REGENERACIÓN

Descongelar y calentar 3/5 minutos en cazo, sartén o microondas

TAMAÑO UNIDAD - Termoformado 300 grs. 12 uds. por caja

RECETAS

- 1- Croqueta de tinga de pollo
- 2- Canelón de tinga de pollo
- 3- Taco de tinga de pollo, guacamole y feta
- 4- Sam de cogollo con tinga y encurtidos
- 5- Lasagna crujiente de tinga hecha de wonton frita
- 6- Brioche de tinga con queso cheddar fundido
- 7- Hamburguesa de tinga de pollo, guacamole, chips de cebolla

FOIE MICUIT CON TRUFA TUBER MELANOSPORUM

ELABORADO EN RACIONAL. RECETA SECRETA
CONGELADO



FOIE MICUIT CON TRUFA TUBER MELANOSPORUM

ELABORADO EN RATIONAL. RECETA SECRETA
CONGELADO



REGENERACIÓN

Descongelar y cortar lingote en frío. Emplatar. Se puede sopletear con azúcar moreno.

TAMAÑO UNIDAD - 320 grs. aprox. Salen 3 o 4 lingotes. 12 uds. por caja

RECETAS

Espolvorear panela o azúcar moreno y gratinar a soplete

- 1- Peras salteadas con mantequilla y azúcar en cuadraditos
- 2- Manzana asada
- 3- Vinagreta de pasas y frutos secos con aceite balsámico

Aconsejamos que el pan sea neutro ya que la trufa está muy presente

FLOR DE ALCACHOFA CONFITADA EN ACEITE DE OLIVA

CONGELADA O REFRIGERADA



FLOR DE ALCACHOFA CONFITADA EN ACEITE DE OLIVA

CONGELADA O REFRIGERADA



REGENERACIÓN

Descongelar y abrir en flor y hacer a la plancha 3/5 minutos. También se puede freír.

TAMAÑO UNIDAD - Bandeja de 12 Uds - 4 bandejas por caja

RECETAS

- 1- espuma de huevo frito y picada de jamón de bellota
- 2- tiras de foie y chips de ajo deshidratado
- 3- salteadas al ajillo cortadas en mitades con cilagalas o langostinos
- 4- marcadas en la brasa con velo de panceta ibérica fundente

VÍDEO DE PRODUCTO

<https://youtu.be/VxZ9yhhS-wg>

PUERRO CONFITADO EN ACEITE DE OLIVA

Entero o troceado
CONGELADO



PUERRO CONFITADO EN ACEITE DE OLIVA

Entero o troceado
CONGELADO

REGENERACIÓN

Descongelar hacer a la plancha 3 minutos.

TAMAÑO UNIDAD - Paquete de 3 puerros/500 grs aprox - 10 uds. por caja

RECETAS

- 1- Marcado entero en brasa , y bañado con una bechamel de coco con romesco.
- 2- Salteado con ajo y guindillas , con kokotxas al pil-pil
- 3- Horneado con carne picada y tomate concasset
- 4- Estilo nigiri, con anguila ahumada y huevas de mujol

METXAÍTO

Bocadillo ya hecho de pan de yuca, parmesano y pulled

LA OPCIÓN SIN GLUTEN

CONGELADO



METXAÍTO

Bocadillo ya hecho de pan de yuca, parmesano y pulled

LA OPCIÓN SIN GLUTEN

CONGELADO

REGENERACIÓN

Descongelar y hacer en horno 10 minutos a 180° calor seco.

TAMAÑO UNIDAD - 90 grs. 27 uds por caja

RECETAS

Acompañar o emplatar con

- 1- Alga wakame y mayo-lima
- 2- Mayonesa de siracha
- 3- Napado con velo de panceta ibérica
- 4- Cebolla encurtida y kimchee

CALLOS CON PATA Y MORRO

CONGELADO O REFRIGERADO



OREJA EN SALSA PICANTE

CONGELADO O REFRIGERADO



CACHOPO YANTARE

Ternera, jamón, queso y piquillo
Espalmado a mano
CONGELADO



