



C O C I N A D O S

CATÁLOGO DE PRODUCTOS • PRODUCT CATALOGUE • CATALOGUE DES PRODUITS

COCINA MENOS, DISFRUTA MÁS

COOK LESS, ENJOY MORE

CUISINER MOINS, PROFITER PLUS

El Conchel Original Food S.A.
C\ Arrabal nº 8, El Balletero
Albacete – SPAIN
Tel +34 967 384 301
elconchel@elconchel.com
www.elconchel.com

 ELCONCHEL
 @ELCONCHEL
 @EL_CONCHEL

 **CONCHEL**
ORIGINAL FOOD

Codillo de Paleta

Front Shank

Jarret de la palette



EL CONCHEL
ORIGINAL FOOD

Codillo de Paleta

Modo de preparación:

30 min

Calentar el horno a 200 °C. Poner el codillo en el horno sobre una bandeja para hornear sin la bolsa y con su jugo, durante 30 minutos. Cuando la superficie externa está dorada, sacarlo del horno y presentarlo al gusto.

Sin colorantes. Selección Gourmet. Producto de España.

Sugerencia de Acompañamiento:
Tomates conifados. Modo de preparación. Ingredientes: 20 tomates cherry, aceite de oliva virgen extra, sal, ajo, albahaca, orégano, tomillo, azúcar. 1. Lavar los tomates y cortarlos por la mitad. 2. Calentar un poco la miel y agregar el vinagre balsámico. Mezclar con un tenedor. 3. Colocar los tomates en una fuente para hornear forrada con papel de horno y untar abundantemente con la mezcla de vinagre balsámico y miel. 4. Esquivar todo el exceso líquido y el orégano. 5. En un horno precalentado a 140 °C, cocinar durante aproximadamente 1 hora. Deben quedar cremosos.

OLIVA XTRA

Ref. 18101



SIN GLUTEN / GLUTEN FREE / SANS GLUTEN



SIN LACTOSA NI DERIVADOS LÁCTEOS / DAIRY FREE / SANS PRODUITS LAITIERS



SIN SOJA / SOY FREE / SANS SOYA

| Unid. Caja Units Box Unit. Boîte | Peso Unid. Weight Unit Poids Unit. | Peso Caja Weight Box Poids Boîte | EAN | Caducidad Expiration Expiration | Cajas Palet Boxes Pallet Caisses Palette | Conservación Conservation Préservation | |
|--|--|--|-----|---------------------------------------|--|--|--------|
| Ref. 18101 | 10 | 0,45 kg | 4,5 | 8436007414380 | 180 | 84 | 0-4° C |

Codillo de Jamón

Hind Shank

Jarret de jambon



EL CONCHEL
ORIGINAL FOOD

Codillo de Jamón

Modo de preparación:

30 min

Calentar el horno a 200 °C. Poner el codillo en el horno sobre una bandeja para hornear sin la bolsa y con su jugo, durante 30 minutos. Cuando la superficie externa está dorada, sacarlo del horno y presentarlo al gusto.

Sin colorantes. Selección Gourmet. Producto de España.

Sugerencia de Acompañamiento:
Champignones y foie con Pedro Ximenez trufado. Modo de preparación. Ingredientes: 150 g de sartido de champignones, 50 g de foie, 10 ml de reducción de Pedro Ximenez, 10 ml de aceite de oliva, sal gorda, nuez, aceite de trufa blanca. 1. Saltear los champignones a fuego fuerte durante un par de minutos. 2. Cortar el foie en rodajas gruesas y acolarlo. 3. Colocar las hojas de nuez sobre el foie y encima los champignones. 4. Rocía todo con la reducción de Pedro Ximenez y aceite de trufa blanca.

Ref. 18108



SIN GLUTEN / GLUTEN FREE / SANS GLUTEN



SIN LACTOSA NI DERIVADOS LÁCTEOS / DAIRY FREE / SANS PRODUITS LAITIERS



SIN SOJA / SOY FREE / SANS SOYA

| Unid. Caja Units Box Unit. Boîte | Peso Unid. Weight Unit Poids Unit. | Peso Caja Weight Box Poids Boîte | EAN | Caducidad Expiration Expiration | Cajas Palet Boxes Pallet Caisses Palette | Conservación Conservation Préservation | |
|--|--|--|-----|---------------------------------------|--|--|--------|
| Ref. 18108 | 10 | 0,3 kg | 3 | 8436007417015 | 180 | 84 | 0-4° C |

Carrillada de Cerdo

Pork cheek
Joue de pork



Ref. 18102



EL CONCHEL ORIGINAL FOOD

Carrillada de Cerdo

Modo de preparación:

25 min

Calentar el horno a 200°C. Poner la carrillada en el horno sobre una bandeja para hornear en la bolsa y con su jugo, durante 25 minutos. Cuando la superficie externa esté dorada, sacarla del horno y presentarla al gusto.

Sugerencia de Acompañamiento:
Peperonata. **Modo de preparación.**
Ingredientes: 1 kg de pimientos rojos, amarillos y verdes, 400 g de coliflor cruda, 400 g de tomate triturado, aceite de oliva virgen extra, 2 dientes de ajo, sal fina y pimienta negra. 1. Cortar los pimientos y la coliflor en tiras. 2. En una sartén caliente agregar el aceite de oliva y dorar los dientes de ajo enteros. 3. Cocinar a fuego medio bajo las coliflor durante 15 minutos aproximadamente. 4. Verter los pimientos y sazonar con sal y pimienta. 5. Cubir con una tapa y cocinar los pimientos durante otros 15 minutos a fuego medio. 6. Retirar los dientes de ajo, verter el tomate triturado y cocinar nuevamente por 15 minutos con la tapa.

Sin colorantes.
Selección Gourmet. Producto de España.

SIN GLUTEN / GLUTEN FREE / SANS GLUTEN

| Unid. Caja Units Box Unit. Boîte | Peso Unid. Weight Unit Poids Unit. | Peso Caja Weight Box Poids Boîte | EAN | Caducidad Expiration Expiration | Cajas Palet Boxes Pallet Caisses Palette | Conservación Conservation Préservation |
|--|--|--|---------------|---------------------------------------|--|--|
| Ref. 18102 | 10 | 0,2 kg | 8436007414397 | 180 | 88-99 | 0-4° C |

Contiene soja | Puede contener lactosa

Costillas Barbacoa

Barbecue ribs
Côtes levées au barbecue



Ref. 18103



EL CONCHEL ORIGINAL FOOD

Costillas BBQ

Modo de preparación:

20 min

Calentar el horno a 200°C. Poner la costilla en el horno sobre una bandeja para hornear en la bolsa y con su jugo, durante 20 minutos. Transcurrido ese tiempo, sacar del horno y presentarlo al gusto.

Sugerencia de Acompañamiento:
Quesadilla de puré de patata y mozzarella. **Modo de preparación.** Ingredientes: 2 patatas, mozzarella para pizza en dados, pan rallado, aceite de oliva, mostaza y sal. 1. Pielar y cocinar las patatas con agua y sal. 2. Triturar las patatas bien escorridas hasta conseguir un puré espeso y mezclarlo con una cucharada de mostaza. 3. Cortar el queso en cubos pequeños y dar forma de quesadilla (balda pequeña en forma de coque) con las patatas no reducidas. 4. Introducir en el horno un dedito de mozzarella y sazonarlo de cubitos bien con la patata. 5. Pasa por pan rallado y hornear en aceite de oliva hasta que el queso esté dorado. 6. Servir con la costilla como acompañamiento.

Sin colorantes.
Selección Gourmet. Producto de España.

SIN GLUTEN / GLUTEN FREE / SANS GLUTEN

SIN LACTOSA NI DERIVADOS LÁCTEOS / DAIRY FREE / SANS PRODUITS LAITIERS

SIN SOJA / SOY FREE / SANS SOYA

| Unid. Caja Units Box Unit. Boîte | Peso Unid. Weight Unit Poids Unit. | Peso Caja Weight Box Poids Boîte | EAN | Caducidad Expiration Expiration | Cajas Palet Boxes Pallet Caisses Palette | Conservación Conservation Préservation |
|--|--|--|---------------|---------------------------------------|--|--|
| Ref. 18103 | 10 | 0,4 kg | 8436007414403 | 180 | 84 | 0-4° C |

Contiene mostaza y derivados