



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:

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 confitados. 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 tomate. 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:

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.

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. Rociar 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 rizada, 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. Cubrir 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 cocer las patatas con agua y sal. 2. Trocear las patatas bien escuridas hasta conseguir un puré espeso y mezclarlo con una cucharada de mostaza. 3. Cortar el queso en tiras y darle forma de quesadilla (baldita pequeña en forma de coqueita) con las patatas no reducidas. 4. Introducir en el horno un dedito de mozzarella y sazonarlo de cubría bien con la patata. 5. Pasa por pan rallado, y freír en aceite de oliva hasta que el exterior 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