

Os presentamos otra sugerencia de nuestra sección de Fandiño A La Carta. Esta vez se trata de un menú completo para realizar en casa y ¡ponerle un poco de sabor a la vida! Os recordamos que todos los productos los podréis obtener a través de nuestro servicio a domicilio en nuestra web www.fandino.es o llamando al 673079766.

MENÚ

ENTRANTE → BUÑUELOS DE BACALAO



PRIMERO → LANGOSTINOS AL AJILLO



SEGUNDO → TIRA DE COSTILLA DE CERDO A LA BARBACOA



POSTRE → TARTA AL WHISKY



BUÑUELOS DE BACALAO → 4,10 €/kg

Sin descongelar, freír en sartén o freidora en abundante aceite caliente (180ºc) durante 2-3 minutos hasta que estén bien dorados.

LANGOSTINOS AL AJILLO → 10,85 €/Bandeja cola langostino pelada de 700 g

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

- 24 colas de langostino aprox.
- 3-4 dientes de ajo
- Aceite de oliva virgen
- Guindilla (al gusto)
- 1 copa de vino blanco
- Sal

ELABORACIÓN:

1. Descongelar las colas de langostino.
2. Pelar los ajos y picar en trozos pequeños.
3. En una cazuela, añadir aceite de oliva y calentar. Posteriormente, añadir el ajo picado.
4. Antes de que el ajo se dore demasiado, añadir los langostinos, la guindilla, la copa de vino blanco y sal.
5. Dejar que reduzca el vino a fuego lento durante aproximadamente 3-5 minutos y degustar.

TIRA DE COSTILLA DE CERDO A LA BARBACOA → 6,55 €/kg tira de costilla de cerdo

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

- 2 Tiras de costillar de cerdo
- 2 Dientes de ajo
- 1 Bote de salsa barbacoa
- Sal
- Pimienta negra
- Aceite de oliva

ELABORACIÓN:

1. Descongelar las tiras de costilla la noche antes.
2. Sazonar con el aceite, el ajo cortado en trozos pequeños, la sal y la pimienta negra en la bandeja del horno mientras se precalienta el horno.
3. Posteriormente, introducir la bandeja con las tiras de costillas en el horno y cocinar a 190ºC con un poco de agua en el fondo de la bandeja para que quede más tierno.

4. Dejar que se cocine poco a poco durante 1 hora aproximadamente, hasta que la carne se separe del hueso.
5. Pincelar las tiras de costillar con la salsa barbacoa al gusto 10 minutos antes de que se termine la cocción. Una vez transcurrido ese tiempo, servir para degustar.

*Como guarnición, recomendamos añadir una ración de patatas parisinas o de salteado mediterráneo en el caso de querer acompañarlo con verduras.

TARTA AL WHISKY → 3,85 €/ud

Sacar del congelador 5-10 minutos antes de consumirla