

Els Fanals

Una terapia gastronómica

Carlos Fontclara



ALIMENTOS COCIDOS CONGELADOS ENVASADOS AL VACÍO

SIN CONSERVANTES Y LIBRES DE GLUTEN

0981 341 000

INSTRUCCIONES PARA DESCONGELAR

Disfrutá nuestras delicias en estos simples pasos...

1 Elegí tu menú.

Herví agua en una olla, apagá el calor. Sumergí en el agua la bolsa con el alimento congelado durante 10-15 minutos.



2 Ya descongelado, podés encender nuevamente la hornalla y dejar unos minutos más para que el alimento tome calor.



3 Apagá el calor y retirá la bolsa de la olla con cuidado.

Cortá la bolsa y serví en el plato. ¡LISTO! ¡Buen provecho!



4 Para microondas, retirar la bolsa contenedora y poner en un plato en modo descongelar durante 2 minutos. Luego por 2 o 3 minutos en calentar. ¡LISTO! ¡A Disfrutar!





PAELLA

Presentación de 380 gramos.

Ingredientes: Arroz - Langostinos - Camarones - Mejillones con y sin cáscara - Calamares anillas - Pulpitos Baby - Pimentón.

CALLOS A LA MADRILEÑA

Presentación de 400 gramos.

Ingredientes: Mondongo - Morcilla - Chorizo semi picante Cebolla - Ajo - Arveja.

Sin chorizo:

Con chorizo:



TORTILLA ESPAÑOLA (PAPA Y CEBOLLA)

Presentación de 500 y 1.000 gramos.

Ingredientes: Papa - Cebolla - Huevos - Sal.

4 porciones:

8 porciones:

LENTEJAS

Presentación de 400 gramos.

Ingredientes: Lentejas - Arroz - Cebolla - Tomate - Ajo - Pimienta - Cebollita de verdeo.

Sin chorizo:

Con chorizo y panceta:



LOMITO VACUNO A LA PIMIENTA (COCIDO AL VACÍO)

Presentación de 350 gramos.

Ingredientes: Lomito Vacuno - Ajo - Sal - Pimienta en granos.



LOMITO DE CERDO (COCIDO AL VACÍO)

Presentación de 350 gramos.

Ingredientes: Lomito de cerdo - Sal - Pimienta - Mostaza - Miel.

LOMO DE CERDO RELLENO (COCIDO AL VACÍO)

Presentación de 350 gramos.

Ingredientes: Lomo de cerdo - Mostaza - Ajo en pasta - Frutas secas (higos, peras, ciruelas, uvas pasas) - Nueces - Panceta - Ron - Salsa de soja.

Relleno Keto: Acelga - Cebolla - Ajo - Queso cremoso.

Relleno frutas:

Relleno keto:



CORDERO GUISADO (COCIDO AL VACÍO)

Presentación de 400 gramos.

Ingredientes: Cordero - Cebolla - Ajo - Papa - Sal - Aderezos.

STROGONOFF DE CARNE CON ARROZ BLANCO

Presentación de 370 gramos y 100 gramos de arroz (guarnición).

Ingredientes: Lomito - Cebolla - Ajo - Crema de leche - Aceite de oliva - Champignon - Manteca - Queso curado.



STROGONOFF DE POLLO CON ARROZ BLANCO

Presentación de 370 gramos y 100 gramos de arroz (guarnición).

Ingredientes: Pollo - Cebolla - Ajo - Crema de leche - Aceite de oliva - Champignon - Manteca - Queso curado.



ESTOFADO DE LENGUA CON PAPAS

Presentación de 400 gramos.

Ingredientes: Lengua - Cebolla - Tomate - Ajo - Papa - Pimienta - Pimentón - Sal.

LENGUA A LA VINAGRETA

Presentación de 400 gramos.

Ingredientes: Lengua Vacuna - Morrones (verdes, amarillos y rojos) Perejil - Ajo - Vinagre - Aceite de oliva - Pimienta.



RISOTTO DE HONGOS

Presentación de 350 gramos.

Ingredientes: Arroz - Hongos de pino - Cebollas - Ajo - Aceite de oliva - Manteca - Pimienta - Queso Sardo - Vino blanco.

ARROZ QESÚ

Presentación de 400 gramos.

Ingredientes: Arroz - Cebolla - Ajo - Sal - Queso Paraguay - Aceite de oliva.



SOYO (SOO JO)

Presentación de 400 gramos.

Ingredientes: Carne machacada - Cebollas - Ajo - Tomate - Cebollita de verdeo - Arroz - Aderezo.

Versión keto: sin arroz.

Con arroz:

Sin arroz:



LOCRO

Presentación de 400 gramos.

Ingredientes: Locro - Rabo - Carnaza - Cebolla - Tomate - Cebollita de verdeo - Perejil - Zanahoria - Zapallo.

MBEJU TRADICIONAL

Presentación de 150 gramos.

Ingredientes: Almidón - Queso paraguay - Manteca - Sal.



MBEJU AL ROQUEFORT CON MANTECA

Presentación de 150 gramos.

Ingredientes: Almidón - Queso Roquefort - Manteca - Sal.

GUISO DE CARNE CON ARROZ

Presentación de 400 gramos.

Ingredientes: Carne vacuna - Arroz - Cebolla - Tomate - Ajo - Pimienta - Cebollita de verdeo.



GUISO DE PECHUGA DE POLLO CON ARROZ

Presentación de 400 gramos.

Ingredientes: Pechuga de pollo - Arroz - Cebolla - Tomate - Ajo - Pimienta - Cebollita de verdeo.



PECHUGA DE POLLO GRILLÉ (COCIDO AL VACÍO)

Presentación de 150 gramos.

Ingredientes: Pechuga de pollo - Mostaza - Sal - Ajo.

ARROLLADITO DE PECHUGA DE POLLO (COCIDO AL VACÍO)

Presentación de 125 gramos.

Ingredientes: Pechuga de pollo - Jamón - Morrón - Queso muzzarella.



VORI VORI CON GALLINA

Presentación de 400 gramos.

Ingredientes: Gallina casera - Tomate - Cebolla - Orégano - Sal - Caldo de gallina - Cebollita - Pimienta - Zanahoria - Zapallo - Harina de maíz - Queso Paraguay - Sal.

PAJAGUA MASCADA / LAMPREADO

La unidad tiene 50 gramos.

Ingredientes: Carnaza de primera - Mandioca cruda - Aceite - Cebollita de verdeo - Perejil - Pimienta en granos - Sal fina - Cebolla blanca.



BOLITAS DE MANDIOCA RELLENAS DE BATIBURRILLO

Pedidos por kilo.

Ingredientes Bolitas: Mandioca - Harina de maíz - Caldo de gallina.

Ingredientes Relleno: Batiburrillo - Menudencias - Carne de cordero.

Homenaje a
la Gastronomía
Típica de Misiones





COXIÑA DE MANDIOCA RELLENA DE POLLO

Presentación bolsas de 500 y 1.000 gramos.
De 50 y 90 gramos la unidad. Se puede cocinar al horno o freír.

Ingredientes: Pechuga de pollo - Mandioca - Harina de maíz - Huevos - Manteca - Cebolla - Ajo - Queso Catupiri - Pimienta - Sal.

Paquete de 1 kilo
Paquete de 1/2 kilo

COXIÑA DE MANDIOCA RELLENA DE ACELGA

Presentación bolsas de 500 y 1.000 gramos.
De 50 y 90 gramos la unidad. Se puede cocinar al horno o freír.

Ingredientes: Pechuga de pollo - Mandioca - Harina de maíz - Huevos - Manteca - Cebolla - Ajo - Queso Catupiri - Pimienta - Sal.

Paquete de 1 kilo
Paquete de 1/2 kilo



TARTA TRICOLOR: ZAPALLITOS, CEBOLLA Y MORRONES

Presentación de 350 gramos.

Ingredientes: Zapallito - Morrones (verdes, amarillos y rojos) - Cebolla - Huevos - Manteca.

SOUFLE DE CALABAZA

Presentación de 400 gramos.

Ingredientes: Calabaza - Zapallo - Queso - Ajo - Cebolla - Huevos.



SOPA DE CREMA DE ARVEJAS

Presentación de 400 gramos.

Ingredientes: Arvejas - Tomate - Cebolla - Queso - Morrones - Ajo.

OTROS PRODUCTOS DE CARLOS FONTCLARA



 0981 341 000

Chipa í Anís



Coxiña rellena de pollo



Chipa Piru con anís



Galletitas chocolate



Chipa í Gruyere



Coxiña rellena de acelga



Chipa Piru 4 quesos



Galletitas vainilla



Chipa í Mestizo



Chipa Piru con picante

