



## CANELONS CASOLANS

*Aquest plat sol ja és una festa!*

*És el plat més tradicional de Nadal i no pot faltar a taula. Us aconsellem ratllar una mica de tòfona per sobre abans de servir i gaudir-los amb bona companyia!*



Canelons casolans Casa Mas, format 3 unitats 350g,  
6 unitats 700g i 12 unitats 1.100g

## CANELONS D'ÀNEC I FOIE

*Decorem el plat amb una línia de compota de poma al plat, posem els canelons ben gratinats a sobre, una escalopa de foie marcada a la planxa al costat i una mica de rúcula per acompanyar. Finalment decorem amb un fil de reducció de ratafia.*

*Simplement boníssim!*



Canelons d'ànec Casa Mas, format 4 unitats 445g



*L'altra cuina  
de casa teva*

@platoscasamas



www.casamas.com



*L'altra cuina  
de casa teva*

www.casamas.com

## RECOMANACIONS DEL XEF



*Els millors trucs Casa Mas  
per sorprendre aquest Nadal*

## CREMA DE MARISC

*L'aperitiu que no pot faltar a taula aquest Nadal.*

*Escalfem la crema de marisc i la servim en gotets petits. A una paella, amb una mica d'oli, fregim una mica de porro a tires fines (important retirar l'excés d'oli al treure-ho de la paella). Posem una mica d'anet en cada gotet sobre la crema i afegim les tires de porro.*



Crema de marisc Casa Mas, format envàs de 500ml

## PASTÍS DE SALMÓ

*Aperitiu o primer plat, tu decideixes.*

*Tallem el pastís de salmó a daus, l'empletem sobre una base d'enciam i el decoram amb una mica de caviar i una gambeta.*



Pastís de salmó Casa Mas, format 1 ració 275g

## VIEIRES FARCIDES DE PEIX I MARISC

*Un plat ideal per aquestes festes.*

*Decorem el plat amb un llit d'enciam i germinats i col·loquem la vieira gratinada al centre del plat.*



Vieires Casa Mas, format 2 racions 400g

## ROTLLETS DE SALMÓ AMB AMANIDA VEGETAL DE CRANC

*Un aperitiu molt atractiu.*

*Col·loquem uns talls de salmó fumat a sobre paper de film sobreposant els talls per fer una sola làmina més gran, posem al centre una línia d'amanida vegetal de cranc Casa Mas i l'enrotllem. Ho tallem a rodelles i servim sobre un plat decorat amb ous de salmó. Per donar un caire més oriental podem embolicar el salmó en algues.*



Amanida vegetal de cranc Casa Mas, format 1 ració 220g

## PASTÍS DE TONYINA

*Una opció molt elegant per a lluir com a aperitiu. Tallem el pastís de tonyina en petits daus i els col·loquem a una safata. Ho decoram amb unes gambetes a sobre o un trosset de salmó fumat.*



Pastís de tonyina Casa Mas, format 1 ració 260g i 2 racions 400g

## MANDONGUILLES AMB LLAGOSTINS I ALLS TENDRES

*El mar i muntanya ideal per aquestes dates. Pelem els llagostins i fem un fumet ben reduït amb les closques i els caps. Fem un xup-xup amb les mandonguilles Casa Mas i el fumet de llagostins i ho deixem 20 minuts a foc lent. Saltegem a foc els alls tendres, pelats i tallats al biaix, amb les cues dels llagostins pelades i ho afegim a les mandonguilles abans de servir.*



Mandonguilles amb salsa Casa Mas, format 1 ració 275g, 2 racions 550g i 4 racions 1.100g

## PASTÍS DE MARISC

*Un entrant de marisc fàcil i bo.*

*Tallem a daus el pastís de marisc, el presentem a una font com si fossin canapès i els decoram amb unes fulles de rúcula i una cullerada de caviar vermell o negre.*



Pastís de marisc Casa Mas, format 2 racions 400g

## CUIXETES DE POLLASTRE AL CAVA

*A una cassola posem el contingut de la safata de cuixetes Casa Mas i un got de cava, ho deixem a foc mig uns minuts. Paral·lelament en una paella ben calenta saltegem uns bolets i els incorporem a la cassola; passats 5 minuts hi afegim unes orellanes de préssec tallades per la meitat, un grapat de festucs i un got de brou Casa Mas. Ho deixem coure a foc lent fins aconseguir una salsa amb una mica de cos.*



Cuixetes de pollastre Casa Mas, format 1 ració 280g, 2 racions 500g i 4 racions 1.000g