



CANELONES CASEROS

¡Este plato sólo ya es una fiesta!

Es el plato más tradicional de Navidad y no puede faltar en la mesa. Os aconsejamos rayar un poco de trufa por encima antes de servir y disfrútalos en buena compañía!



Canelones caseros Casa Mas formato 3 unidades 350g,
6 unidades 700g, 12 unidades 1.100g

CANELONES DE PATO Y FOIE

Decoramos el plato con una línea de compota de manzana en el plato, ponemos los canelones bien gratinados por encima, una escalopa de foie marcada a la plancha y un poco de rúcula para acompañar. Finalmente decoramos con un hilo de reducción de ratafia.

¡Simplemente buenísimo!



Canelones de pato Casa Mas, formato 4 unidades 445g



*Tu otra cocina
en casa*

@platoscasamas



www.casamas.com



*Tu otra cocina
en casa*

www.casamas.com

RECOMENDACIONES DEL CHEF



*Los mejores trucos Casa Mas
para sorprender esta Navidad*

CREMA DE MARISCO

El aperitivo que no puede faltar en tu mesa esta Navidad.

Calentamos la crema de marisco Casa Mas y la servimos en vasitos pequeños. En una sartén, con un poco de aceite, freímos un poco de puerro en tiras finas (importante retirar el exceso de aceite al sacarlo de la sartén). Ponemos un poco de eneldo en cada vasito sobre la crema y añadimos las tiras de puerro.



Crema de marisco Casa Mas, formato envase de 500ml

PASTEL DE SALMÓN

Aperitivo o primer plato, tú decides.

Cortamos el pastel de salmón a dados, lo emplatamos sobre una base de lechuga y decoramos con un poco de caviar y una gambita.



Pastel de salmón Casa Mas, formato 1 ración 275g

VIEIRAS RELLENAS DE PESCADO Y MARISCO

Un plato ideal para estas fiestas.

Decoramos el plato con una base de lechuga y germinados y colocamos la vieira gratinada en el centro.



Vieiras Casa Mas, formato 2 raciones 400g

ROLLITOS DE SALMÓN CON ENSALADA VEGETAL DE CANGREJO

Un aperitivo muy atractivo.

Colocamos unos cortes de salmón sobre papel de film sobreponiendo los cortes para formar una sola lámina más grande, ponemos en el centro una línea de ensalada vegetal de cangrejo Casa Mas y lo enrollamos. Cortamos en rodajas y servimos sobre un plato decorado con huevas de salmón. Para darle un aire más oriental podemos envolver el salmón con algas.



Ensalada vegetal de cangrejo Casa Mas, formato 1 ración 220g

PASTEL DE ATÚN

Una opción muy elegante para lucir como aperitivo. Cortamos el pastel de atún en pequeños dados y los colocamos en una bandeja. Lo decoramos con unas gambas por encima o un trocito de salmón ahumado.



Pastel de atún Casa Mas, formato 1 ración 260g y 2 raciones 400g

ALBÓNDIGAS CON LANGOSTINOS Y AJOS TIERNOS

Un mar y montaña ideal para estas fechas. Pelamos los langostinos y hacemos un caldo bien reducido con las cáscaras y cabezas. Hacemos chup chup con las albóndigas Casa Mas y el caldo de langostinos y lo dejamos 20 minutos a fuego lento. Salteamos a fuego los ajos tiernos (pelados y cortados al sesgo) con las colas de los langostinos peladas y lo añadimos a las albóndigas justo antes de servir.



Albóndigas con salsa Casa Mas, formato 1 ración 275g, 2 raciones 550g y 4 raciones 1.100 gramos

PASTEL DE MARISCO

Un entrante de marisco fácil y bueno.

Cortamos unos dados de pastel de marisco, lo presentamos como si fueran canapés y lo decoramos con unas hojas de rúcula y una cucharadita de caviar rojo o negro.



Pastel de marisco Casa Mas, formato 2 raciones 400g

MUSLITOS DE POLLO AL CAVA

En una sartén ponemos el contenido de una bandeja de muslitos Casa Mas y un vaso de cava, lo dejamos en el fuego unos minutos. Paralelamente en una sartén bien caliente salteamos unas setas y las incorporamos a la cazuela; pasados unos 5 minutos añadimos unos orejones de melocotón cortados por la mitad, un puñado de pistachos y un vaso de caldo Casa Mas. Lo dejamos cocer a fuego lento hasta conseguir una salsa con un poco de cuerpo.



Muslitos de pollo Casa Mas, formato 1 ración 280g, 2 raciones 500g y 4 raciones 1.000g