

Carnes confitadas a baja temperatura en su propio jugo.

¿CÓMO REGENERARLAS?


Descongelar previamente la bolsa en el frigorífico entre 4°C y 7°C durante 12-24 dependiendo del grosor de la pieza.

1. Calentar la bolsa al microondas a máxima potencia durante 3/5 minutos, o al baño maría a 85 °C durante 10/15 minutos según el grosor de la pieza.
2. Dorar en el **horno** a 180°C durante 10/15 minutos, a la **plancha**, o en la **barbacoa**.
Controlar el dorado para evitar la deshidratación.

MUY IMPORTANTE

El producto está ya cocinado. Para obtener un buen producto final, es muy importante primero calentar la carne según las instrucciones descritas, pincelarla con aceite de oliva y luego dorarla. Obtendremos así, un dorado más rápido, crujiente y una carne jugosa.

 Una vez descongelado no volver a congelar.

 Una vez regenerado el producto, consumir de inmediato.