GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

Recetas navideñas de Emcesa para practicar este puente

Comunicados | 06/12/2022 | 00:00

Si se quiere adelantar trabajo y preparar un menú navideño con tiempo ahora se puede empezar a ensayar gracias a los deliciosos productos de Emcesa

/COMUNICAE/

Si se quiere adelantar trabajo y preparar un menú navideño con tiempo ahora se puede empezar a ensayar gracias a los deliciosos productos de Emcesa

Parece mentira que casi se haya pasado el puente de diciembre y la Navidad se encuentre a la vuelta de la esquina. Una oportunidad estupenda para ir ensayando deliciosas recetas que seguro harán las delicias de cualquier paladar. Si se quiere adelantar trabajo y preparar un menú navideño con tiempo, no se puede dejar para el último día.

Emcesa, empresa especialista en la elaboración de productos cárnicos, ofrece a sus clientes un porfolio de productos pensados para un menú completo, sano y delicioso.

Para empezar, como entrante unas brochetas de pollo tipo artesana a base de pechuga de pollo marinada, pimientos, cebolla y tomate cherry. Para chuparse los dedos. Aunque también se puede elegir las brochetas de pollo adobado elaboradas con contramuslos marinados, troceados y adobados.

Para seguir, como primer plato existen diversas propuestas como patatas panaderas, pimientos asados, ternera a la jardinera, pasta de morcilla ibérica con piñones o parrillada de verduras. Recetas que Emcesa elabora y distribuye a nivel nacional para que los consumidores disfruten de recetas ricas y saludables y que se pueden consumir tras calentarlas de 3 a 5 minutos en el microondas.

Y como plato principal la empresa pone a disposición de sus clientes sus suculentos rellenos: secreto ibérico marinado relleno de mango y frutos secos, lomo de cerdo marinado relleno de frutos secos o a la riojana, angus relleno de castañas y frutos secos, aleta de vacuno marinada con relleno tradicional, pechuga de pollo con trufa y piñones o la aguja de cerdo Duroc rellena de bacon y frutos secos.

En definitiva, soluciones gastronómicas con combinaciones de ingredientes que servirán para abrir boca de caras a las fiestas navideñas, y que serán capaces de llevar la Navidad más especial a las mesas españolas.

Fuente Comunicae

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/comunicado/191389-recetas-navidenas-de-emcesa-para-practicar-este-puente-.htm