

Tulipas de pollo



Descripción

- Alón y blanqueta del pollo abiertos manualmente, elaborando un producto en forma de tulipa.
- Fácil de cocinar, fritas o al horno precalentado durante 20 minutos a 180° .
- Muchas posibilidades de condimentar: con limón, empanadas, marinadas, con sal y pimienta...
- Sorprende a tus invitados con una tapa original o adorna tus arroces, ensaladas y verduras dándoles un toque diferente.

TULIPAS AL NATURAL



TULIPAS AL GUSTO



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

	Envase	Acondicionamiento	Caducidad
Tulipas BonPollo "al natural"	Bandeja ±800 g (±15 unidades)	Fresco	7 días
Tulipas BonPollo "al gusto"	Bandeja ±800 g (±15 unidades)	Fresco	10 días
Tulipas BonPollo "al natural"	Bandeja ±450 g (±9 unidades)	Fresco	7 días
Tulipas BonPollo "al gusto"	Bandeja ±450 g (±9 unidades)	Fresco	10 días
Tulipas BonPollo "al natural"	Caja 6 Kg	Congelado IQF	18 meses
Tulipas BonPollo "al gusto"	Caja 6 Kg	Congelado IQF	18 meses

Tulipas de pollo



Receta

Ingredientes:

- 1 chorrito de aceite
- 1/2 kg. de champiñones frescos
- 1 vaso de vino blanco de mesa
- 2 dientes de ajo
- 1 pizca de sal
- 1 tomate
- 2 granos de pimienta negra
- 1 kg. de tulipas de pollo
- 2 hojas de laurel
- 1/2 cebolla

Preparación

En primer lugar se hace el sofrito. Se pica en trozos muy pequeños la cebolla, los dientes de ajo y el tomate. Se pone en una olla con un poquito de aceite al fuego y se le añade el sofrito ya picado a fuego muy lento.

Mientras se sofríe se va partiendo los champiñones en laminas (si no estaban ya cortados) y se añaden a la olla.

Se aumenta algo la temperatura...cuando ya esté el champiñón un poco rehogado se añaden las tulipas con sal.

Se mueven y cuando las tulipas ya estén doradas se añade el vino blanco y el agua hasta que cubra las tulipas (pero que asomen...que no las cubra del todo). Se echan las hojitas de laurel y las bolitas de pimienta negra y se deja que se consuma el agua y quede solo un caldillo por debajo de las tulipas y listo para servir!.