



**proARTal**  
PRODUCTOS ARTESANOS DEL ALJARAFE

# ***Tapas Artesanas***

**TOSTÓN SEGOVIANO  
CONFITADO Y DESHUESADO  
(Cochinillo)**

**proAMar**  
producto natural de la mar

## Ingredientes

Cochinillo segoviano, especias, sal y aceite de oliva

**Conservación** Mantener a -18°C

**Caducidad** 12 meses después de la fecha de fabricación.

## Instrucciones de preparación

**Frito:** En sartén antiadherente poner 4 milímetros de aceite .Cuando esté caliente colocar la porción de cochinillo con la piel hacia abajo y poner fuego suave, cuando coja color caramelo alrededor de la base y la carne de arriba se comience a abrir ligeramente sacar con una paleta y colocar en el plato con la piel hacia arriba estará listo para servir. (Tiempo aproximado de cocción 8 minutos)

**Plancha:**( también se puede hacer en una sartén antiadherente a modo de plancha): Poner un poquito de aceite, colocar la ración de cochinillo con la piel hacia abajo a fuego lento, cuando coja color caramelo alrededor de la base y le carne de arriba se comience a abrir ligeramente sacar con una paleta y colocar en el plato con la piel hacia arriba estará listo para servir. (Tiempo aproximado de terminación 16 minutos)

**Banquetes:** En sartén antiadherente poner 4 milímetros de aceite, cuando esté caliente colocar la porción de cochinillo con la piel hacia abajo y poner el fuego suave, cuando coja color caramelo alrededor de la base dar la vuelta mantener 3 minutos, sacar con una paleta (con esta forma de hacerlo buscamos blindar las porciones de cochinillo con el fin de que nos permita su manipulación sin que se nos desmorone.Tiempo aproximado de terminación 9 minutos ya que no tendremos que esperar a que la parte de la carne superior se caliente ya que lo haremos al darle la vuelta) a la hora del banquete templar en carro caliente o 2 minutos de horno suave.

PORCIONADO RECOMENDADO 8 RACIONES

**IMPORTANTE:** Tanto las planchas como las sartenes que se utilicen es fundamental que sean antiadherentes y en buen estado, de lo contrario por la acción del colágeno de la piel se nos pegará el producto.

## Envasado

Presentación	Peso escurrido	Contenido caja	Medidas caja	Cajas/Palet	Altura palet
Plancha cochinillo	3,000 Kg.	2 planchas + bolsa de salsa	23 x 36,5 x 6,5		

PRODUCTO DIRIGIDO A **HOSTELERÍA**.  
**TRANSPORTE DE PLATAFORMA FRIGORÍFICA.**  
**PRECIOS EN DESTINO EXCEPTO BALEARES Y CANARIAS**  
(EN PUERTO DE LA PENÍNSULA).  
**PLAZO DE ENTREGA DE 72 A 96 HORAS**  
(EN CIRCUNSTANCIAS NORMALES)

## Nota