



FISH FINGERS

COMPONENTES:

Congelar a -18°C

- 3 und. de Fish Fingers

UTENSILIOS NECESARIOS EN CASA:

- Horno convencional.
- Placas para hornear
- Tijeras para cortar las bolsas al vacío

RECOMENDACIONES IMPORTANTES:

1. Los productos ABATIDOS deben mantenerse en su empaque original y en la congeladora aprox a -18°C. La duración de este producto es de hasta 3 meses en su empaque original en congelación.
2. Para preservar la calidad de los insumos ABATIDOS se recomienda desongelarlos en sus empaques originales dentro de la refrigeradora.
3. Los productos refrigerados deben mantenerse en su empaque original y en refrigeración a 4°C hasta el momento de su uso como se indica en la receta. La duración de este producto es de hasta 6 días en su empaque original y en refrigeración.
4. Después de abierto el producto conservar en refrigeración y consumir máximo en 3 días.



PREPARACIÓN:

- 01 Mantenga los fish fingers abatidos hasta el momento de su uso.
- 02 Pre caliente el horno a 180°C por 20 minutos aprox, es importante que el horno esté bien caliente para obtener la textura crocante característica.
- 03 Corte la bolsa de vacío con ayuda de unas tijeras, coloque los fish fingers abatidos en una fuente para horno y hornéelos por aproximadamente 10 minutos o hasta que estén crocantes y doraditos.



EMPLATADO:

Disponga los fish fingers en un plato. Sirva inmediatamente. Acompáñe con rodajas de limón o con aliño de manzana NANKA.



¿QUE ES ABATIMIENTO?

Es un proceso al que se someten ciertos alimentos recién cocinados o frescos, en un equipo de alta tecnología, en la que su función principal es bajar la temperatura rápidamente y así mantener las propiedades en cuanto a frescor, sabor, textura y olor. Así mismo, evita la proliferación de bacterias y tiene un mayor tiempo de conservación.