



PASTEL DE CREMA DE POLENTA

COMPONENTES:

Congelar a -18°C

- 250 gr. de Crema de Polenta
- 150 gr. de Ragú de Lomo Fino
- 20 gr. de Salsa de Queso Azul

ADICIONALES EN CASA:

- Queso Parmesano Rallado

UTENSILIOS NECESARIOS EN CASA:

- Olla(s)
- 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 descongelarlos 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 Mantener la polenta cremosa, el ragú de lomo fino y la salsa de queso congelado a -18°C hasta el momento de su uso.
- 02 Sumerja el ragú de lomo fino, polenta y salsa de queso (cada uno en su empaque original) dentro de una o más ollas con agua hirviendo que los cubra durante 10 minutos. Verificar que estén bien calientes antes de retirar del fuego.
- 03 Corte las bolsas al vacío y sirva los productos inmediatamente.

EMPLATADO:

Sirva la polenta cremosa en un plato hondo, sobre esta coloque el ragú de lomo y finalice con la salsa de queso azul bien caliente.

¿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. Asimismo, evita la proliferación de bacterias y da una mayor vida útil al producto.