

Cochinillo asado Flor



Ingredientes

1 cochinillo FLOR	Tomillo
1 cabeza de ajo	Romero
Laurel	Manteca de cerdo
Sal	2 vasos de cerveza
Aceite	
Pimienta	

Preparación

Abrimos el cochinillo FLOR y lo embadurnamos con un machacado de pimienta, tomillo, romero, ajos, sal y la manteca líquida.

En una placa de horno colocamos el cochinillo de espaldas con la cerveza, el aceite y el laurel, tras una hora de cocción darle la vuelta y volver al horno hasta que esté dorado y crujiente.

Recetas con productos frescos



Castellón
C/ Cuadra Salera, 3
Telf. 964 25 70 13

Castellón
C/Río Palencia, 18 Bajo
Telf. 964 21 44 79

Castellón
C/ Maestro Vives, 3
Telf. 964 35 13 07

Vila-real
Plaza Colom, 8
Telf. 964 53 73 81

Vall d'Uixó
Ctra. Segorbe, 111 bajo
Telf. 964 66 70 96

Els Ibarsos
Avda. Castellón, 29
Telf. 964 70 86 10

Onda
C/ Carta Pobla, 2 bajo
Telf. 964 60 51 01

Lucena del Cid
Ctra. CV 190 Km. 18.8
Telf. 964 38 11 45

Cabanes
C/ Teatro, 7
Telf. 964 33 19 78

Villahermosa del Río
C/ Plano Royo, 20
Telf. 964 38 25 29

Vall d'Alba
Avda. Pasillo, 4
Telf. 964 32 04 74

L' Alcora
C/ Michavila, 4
Telf. 964 05 44 27

Atzeneta
Avda. Castellón, 1
Telf. 964 37 05 42

Recetas con productos frescos



Atención al Cliente
964 38 11 45



Solomillo con mermelada de fresa

Ingredientes

2 solomillos FLOR
1 cebolla picada
2 cucharadas de mermelada de fresa
Aceite
Sal



Preparación

En una sartén con aceite ponemos el solomillo sazonado cortado a lonchas, incorporamos la cebolla picada y cuando está a punto se añade la mermelada de fresa. Remover y servir.

Lomo con champiñones

Ingredientes

1 Kg. lomo FLOR
250 gramos de champiñones
½ litro de nata líquida
Aceite
Sal



Preparación

Doramos el lomo cortado fino y sazonado, en el mismo aceite salteamos los champiñones laminados, cuando están cocinados se le añaden las cortadas de lomo y la nata líquida, se dan unas vueltas para incorporar bien la nata sin que hierva y se sirve caliente.

Lomo relleno

Ingredientes

1 lomo entero FLOR
8 lonchas de jamón
8 lonchas de paté
8 lonchas de queso
4 huevos duros/tortilla
4 manzanas reineta
2 vasos de vino blanco
Ciruelas
Pasas
Aceite
Sal



Preparación

El lomo cortado para rellenar se extiende, se sazona y se van colocando por capas el queso, el jamón, el paté, y los huevos. Se enrolla, se ata y se cocina 1 hora en el horno con las manzanas cortadas, el vino y las ciruelas. Se deja enfriar la carne, se lamina, y se acompaña con una salsa de manzana triturada.

Costillas Flor

Ingredientes

2 kg. Costilla
3 ajos
Pan rallado
Perejil
3 patatas medianas
1 vaso de vino blanco
Sal

Preparación

Se muele el pan rallado con el perejil y el ajo, bien triturado pero suelto. Con esta mezcla rebozamos las costillas previamente sazonadas. Sobre la bandeja del horno colocamos las rodajas de patatas de un grosor mediano hasta que esté completamente cubierta, luego colocamos las costillas encima y rociamos con el vaso de vino. Hornear durante 45 minutos a 180 grados aproximadamente.

Lomo o galdas

Ingredientes

1 lomo entero o 1 Kg. de galdas
4 zanahorias
2 tomates cortados
2 cebollas cortadas
1 cabeza de ajos
2 vasos de vino blanco
Coñac
Pimienta
Aceite
Sal



Preparación

En una bandeja se ponen las zanahorias, tomates, cebollas, los ajos y encima la carne, previamente sazonada con pimienta negra y sal, seguidamente se rocía todo con el vino blanco y se introduce en el horno, se deja una hora aproximadamente de cocción y 5 minutos antes de sacarlo se rocía con el coñac. Se deja enfriar la carne y se lamina bien fina. Los demás ingredientes se Trituran, se ponen en una cacerola se le añade la carne laminada, y se cuece durante 5 minutos.

Secreto de cerdo

Ingredientes

6 secretos
6 lonchas de jamón curado Flor
½ kg champiñones en láminas
2 cebollas en juliana
1 vaso de vino
Pimienta
Aceite
Sal

Preparación

Se extienden los secretos salpimentados, se les coloca encima una loncha de jamón, y algunas láminas de champiñones. A continuación se enrollan, se sellan con un palillo y se introducen en una bandeja de horno con aceite, el resto de champiñones, la cebolla y el vino, dejar unos cuarenta y cinco minutos aproximadamente en el horno.