

MODO DE EMPLEO

1. Nuestros envases son aptos para microondas.
Perforar la tapa y meter al microondas directamente a la temperatura y tiempo señalado.
2. Para calentar en horno, pasar a un envase adecuado calentar a la temperatura y tiempo señalado.



	HORNO		MICROONDAS	
ENTRADAS CALIENTES	TEMP.	TIEMPO	TEMP.	TIEMPO
Caramelito crujiente de carrillera	180°	5 min.	900W	2 min.
Canelón de bogavante	180°	5 min.	900W	2 min.
Canelón confit de pato	180°	5 min.	900W	2 min.
Mini alcachofitas fritas	180°	5 min.	900W	2 min.
Musaka de berenjena	180°	5 min.	900W	2 min.
CARNES	TEMP.	TIEMPO	TEMP.	TIEMPO
Solomillo de ibérico	160°	8 min.	600W	4 min.
Carrilleras de ibérico	160°	8 min.	600W	4 min.
Centro de cordero	160°	8 min.	600W	4 min.
PESCADOS	TEMP.	TIEMPO	TEMP.	TIEMPO
Bacalao confitado			600W	3 min.
Rape con crema de erizo			600W	3 min.
Rollitos de mero			600W	3 min.
POSTRES	TEMP.	TIEMPO	TEMP.	TIEMPO
Brownie de chocolate y nueces			600w	30 seg.
Couland de chocolate			600w	30 seg.

ESTOS VALORES DE TEMPERATURA Y TIEMPO SON APROXIMADOS