

FITXA DE PRODUCTE



Potes de pop cuites.

Ideal per amanides, a la brasa, a la gallega...
Deixa anar la imaginació... TASTA-LES



DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE:

Potes de pop cuit que mantenen tot el seu sabor i textura al paladar. Envasat al buit i pasteuritzat, per poder allargar la seva vida útil.

VALORS NUTRICIONALS:

Per 100 g de Producte

Valor energètic (Kj/ Kcal)	112,72 Kcal / 478,31 Kj
Greixos (g)	30 g
Hidrats de Carboni (g)	1,1g
Dels quals sucres(g)	1,1g
Proteïnes (g)	23,84g

PRESENCIA D'AL·LÈRGENS

CONTÉ EL PRODUCTE ...?

Mol·luscs i productes a base de mol·luscs SI

PRESENTACIÓ

Bossa al buit. Caixes de 12 unitats.

 Producte sense gluten

RECEPTES



Pop a la Gallega

Ingredients

- Potes de Pop de Pescadors de Roses.
- Patates
- Pebre vermell dolç i picant
- Sal i oli d'oliva verge.

Bullim les patates uns 25 minuts depenent de la mida. Treiem les potes de l'envàs i les laminem.

Per muntar el plat tallem a rodanxes fines les patates posant-les al fons del plat, a sobre i posarem el pop laminat, amanint-lo amb sal, pebre vermell dolç i picant i un bon raig d'oli d'oliva verge. Tot en aquest ordre.

Pop amb ceba

Ingredients per a quatre persones:

- 2 paquets de potes de pop de Pescadors de Roses
- 1 pot de fumet de peix de Pescadors de Roses
- 2 cebes
- 8 tomàquets madurs
- 1 gra d'all
- 4 patates
- Oli d'oliva i sal
- Per a la picada: 2 alls, 1 llesca de pa fregit i julivert.

Per fer la picada, poseu en un morter els alls tallats a làmines, el pa fregit i les fulles de julivert i tritureu-ho tot bé. Tot seguit, en un cassó amb una mica d'oli sofregiu la ceba picada.

Quan estigui daurada, afegiu-hi l'all tallat a làmines i els tomàquets tallats, i deixeu-ho coure durant uns 5 minuts.

Mentrestant, en una paella amb l'oli ben calent, salteu-hi les potes de pop tallades i rectifiqueu-les de sal.

A continuació, en una cassola amb l'oli ben calent, poseu-hi la picada i el sofregit i remeneu-ho tot bé.

Seguidament, afegiu les patates tallades a daus i el fumet de peix, i deixeu-ho coure.

Finalment, afegiu-hi els pops, deixeu-ho coure tot junt durant 5 minuts més i ja podreu emplatar-ho.