

NOVEDAD

Gallina Blanca

FOODSERVICE



SALSAS MADRE

La solución para el 95% de tus salsas calientes



SIN GLUTEN

60 AÑOS
COCINANDO JUNTOS

Gallina Blanca
FOODSERVICE

¡NUEVO LANZAMIENTO!



VERSÁTILES

La solución para el 95% de tus salsas calientes



Fácil y rápido de preparar



NO NECESITA FRÍO MIENTRAS ESTÉ CERRADO
Una vez abierto conservar en la nevera 3 días



SALSA DEMIGLACE



IDEAL PARA:

Realizar salsas oscuras, salsas ligadas y fondos asados.

MEZCLA Y CREA:

Salsa Oporto, Salsa Bordelesa, Salsa Cazadora, Salsa Pimienta y muchas más...



SALSA TOMATE



IDEAL PARA:

Realizar salsas marineras, cárnicas y para pastas. También para combinar con vino y verduras.

MEZCLA Y CREA:

Salsa Boloñesa/Ragú, Salsa Provenzal, Salsa Napolitana, Salsa Italiana y muchas más...



SALSA BECHAMEL



IDEAL PARA:

Acompañar verduras, carnes, huevos y pasta.

MEZCLA Y CREA:

Salsa Funghi, Salsa Soubise, Salsa Curry, Salsa Aurora y muchas más...



SALSA QUESO CURADO



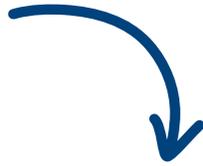
IDEAL PARA:

Combinar con vino, setas, tomate o queso. También para salsas de aprovechamiento.

MEZCLA Y CREA:

Salsa Parmesana, Salsa Jalapeño, Salsa Pesto Blanco, Salsa Tartufo y muchas más...

Ideas para tu cocina



PUNTAS DE SOLOMILLO DE TERNERA AL OPORTO (4 Pax.) (8min)

RACIÓN
2,65€

MODO DE PREPARACIÓN

1. Salpimentamos las puntas de solomillos y marcamos en aceite a fuego fuerte.
2. Añadimos la Cebolla GB y el vino de Oporto hasta que evapore el alcohol.
3. Incorporamos la Demiglace GB junto con la mantequilla.
4. Cocinamos hasta crear una salsa homogénea.

INGREDIENTES: 60 ml AOVE, 480 gr Puntas de Solomillo de Ternera, 70 gr de Cebolla GB, 80 ml de Vino Oporto, **200 gr de Salsa Demiglace GB**, 50 gr de Mantequilla.

NOTA: Se puede usar cualquier tipo de vino en esta receta.



BACALAO EN TOMATE (4 Pax.) (11 min)

RACIÓN
2,13€

MODO DE PREPARACIÓN

1. Sofreímos los ajos en aceite hasta que estén ligeramente dorados.
2. Añadimos la pulpa de ñora y desglasamos con el vino blanco hasta que evapore el alcohol.
3. Incorporamos la Salsa de Tomate GB y rehogamos hasta que reduzca.
4. Añadimos el Fumet Blanco GB y el bacalao y cocinamos a fuego medio.
5. Corregimos de sal y/o pimienta de ser necesario.

INGREDIENTES: 50 ml AOVE, 15 gr de Ajos Picados, 10 gr Pulpa de Ñora, 70 ml Vino Blanco 50 ml Fumet Blanco GB, **360 gr de Salsa Tomate GB**, 150 gr Tomaunta GB, 600 gr Lomo de Bacalao desalado (4 lomos), Azúcar, Pimienta y Sal.

NOTA: La versión casera de esta receta utiliza 900 gr de Tomate y conlleva una preparación y cocción de unos 45 minutos.



CANELONES CON BECHAMEL (4 Pax.) (4min)

RACIÓN
1,38€

MODO DE PREPARACIÓN

1. Calentamos la Salsa Bechamel GB a fuego medio-suave.
2. Napamos los canelones previamente atemperados.
3. Espolvoreamos con el queso y gratinamos en la salamandra

INGREDIENTES: 12 Canelones, **400 gr de Salsa Bechamel GB**, 40 gr de Queso para gratinar.

NOTA: El tiempo de elaboración de una bechamel casera es de 20 minutos (según cantidades).



SECRETO EN SALSAS DE QUESO (4 Pax.) (10min)

RACIÓN
2,98€

MODO DE PREPARACIÓN

1. Salpimentamos el secreto ibérico y lo marcamos en el aceite.
2. Desglasamos con el vino y añadimos la Cebolla GB, la mantequilla y el Caldo de Cocido GB.
3. Rehogamos unos minutos.
4. Añadimos la Cebolla GB, la mantequilla y el Caldo de Cocido GB y cocinamos dos minutos.
5. Incorporamos la Salsa de Quesos GB y los quesos variados rallados.
6. Cocinamos hasta quedar una salsa homogénea.

INGREDIENTES: 60 ml AOVE, 600 gr de Secreto Ibérico en trozos, 60 ml Vino Blanco 70 gr Cebolla GB, 40 ml Caldo Cocido GB, 40 gr de Mantequilla, 80 gr de quesos variados, **300 gr de Salsa Queso Curado GB**, Pimienta negra

NOTA: Con nuestros productos nos saltamos muchos pasos y ahorramos mucho tiempo, como limpiar, picar, cocinar.

Gallina Blanca

FOODSERVICE

¡Inspírate!

Mezcla las SALSAS MADRE
con diferentes ingredientes
y crea nuevas salsas calientes

