ELABORATS

REF: 53420025

Pincho moruno con palo

El pincho moruno con palo es una elaboración tradicional preparada con dados de carne seleccionada marinados en una cuidada mezcla de especias inspirada en la receta clásica del adobo moruno. Su característico aliño aporta un sabor intenso, aromático y equilibrado, mientras que el proceso de marinado garantiza una carne tierna y jugosa tras la cocción.
Presentado en brocheta, ofrece una solución práctica para restaurantes, hoteles, caterings, buffets y establecimientos de restauración, facilitando tanto la preparación como el emplatado. Su excelente comportamiento en la parrilla o la plancha permite obtener un exterior ligeramente dorado y un interior lleno de sabor, convirtiéndolo en una referencia imprescindible para propuestas de inspiración mediterránea.
En Càrnia elaboramos productos pensados para el canal HORECA, combinando tradición, calidad constante y un excelente rendimiento en cocina profesional.



Sugerencia de cocinado:
Ideal para cocinar a la parrilla, a la plancha, a la brasa o al horno. Perfecto como tapa, entrante o plato principal, acompañado de patatas, verduras asadas, arroz, cuscús o ensaladas. También combina perfectamente con salsas como alioli, yogur especiado, chimichurri o salsa de yogur con hierbas para potenciar su perfil aromático.

Producto: Elaborado | Halal: No

Unidad de facturacion: Kg