OTRAS CARNES

REF: 72350001

Conejo ajillo

El conejo al ajillo es una preparación tradicional inspirada en una de las recetas más emblemáticas de la cocina mediterránea. Elaborado a partir de carne de conejo tierna y seleccionada, destaca por su sabor suave y su excelente combinación con el ajo, las hierbas aromáticas y los condimentos característicos de esta especialidad gastronómica. Su formato preparado facilita el trabajo en cocina y permite ofrecer una receta de gran aceptación entre los consumidores, manteniendo toda la autenticidad de los sabores tradicionales. Es una opción ideal para restaurantes, colectividades, caterings y establecimientos que buscan incorporar platos clásicos con una presentación práctica y un excelente rendimiento.
En Càrnia seleccionamos cuidadosamente nuestros productos para garantizar una calidad constante, una preparación uniforme y una experiencia gastronómica auténtica.

Sugerencia de cocinado:
Ideal para cocinar en sartén, cazuela o al horno, permitiendo que el ajo y los jugos naturales de la carne desarrollen todo su aroma y sabor. Perfecto acompañado de patatas, verduras, arroz o pan rústico para aprovechar la salsa. También puede complementarse con vino blanco, romero, tomillo o perejil para potenciar aún más su carácter mediterráneo.

Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturacion: Kg