

Cuina al buit

Tipus de cocció a baixa temperatura i de llarga duració, la cocció es realitza dins d'una bossa del buit especial per a coccions.

Amb aquest tipus de cocció aconseguim que la carn quedi molt tendre i que durant la cocció no perdi cap dels seus sabors, al tractar-se d'una cocció dins de la bossa i sense aire.

Els productes de cuina la buit que elaborem són els següents:

- Galta de vedella
- Coulant de galta de vedella
- Lingot de galta de vedella i ceps
- Cua de vedella s/os
- Tira de costella amb ratafia
- Costella de porc amb ceps
- Cruixent de peu de porc amb ceps
- Broqueta de peu de porc i pop
- Espatlla de xai farcida amb poma caramel·litzada
- Cuixa de xai sense os
- Pintada farcida amb nous i orellanes
- Pollastre de pagès amb trompetes de la mort i foie
- Pollastre farcit amb tòfona i ceps
- Pollastre farcit amb espinacs i parmesà
- Filet de porc amb pesto de festucs
- Cuixa d'ànec amb figues
- Llebre a la Royale

Tots els plats els servim amb la seva corresponent recepta.

I una extensa gamma d'embotits i de productes de xarcuteria.

C/ Montsalvatge, 2 bis. Telèfon 972 267 671

Olot (Girona)

www.carnisseriapiplanaguma.com