DOS GRANDES CHEFS COCINAN PARA TI

Heredero de un proyecto culinario de éxito

HÉCTOR LÓPEZ

Es Chef del Restaurante España y miembro del grupo Nove, últimamente ha dado el salto a la pequeña pantalla gracias al canal autonómico de Galicia en el programa Desafío nos Fogóns. Este lucense empezó trabajando en el restaurante de su familia desde muy joven. Actualmente cuenta con un reconocimiento de prestigio, un Sol Repsol, sello que distingue al establecimiento como una apuesta segura por la buena mesa y acredita la alta calidad de su cocina.

Quieres saber más??
www.facebook.com/restaurante.espana

Embajador de la Gastronomía Canaria

JUAN CARLOS CLEMENTE

Nació en La Gomera y la cocina tradicional de la isla, que degustó desde pequeño a través de recetas familiares, ha estado siempre muy presente en sus preparaciones. Clemente no es solo cocinero, sino también asesor gastronómico de grandes cadenas hoteleras, tanto dentro como fuera de las Islas Afortunadas.

Quieres saber más??
www.linkedin.com/in/juancarlosclemente

Terrina de Pulpo • Terrina de Polvo • Octopus Terrine

15–20 min

Regeneración • Preparação • Preparation

Lonchear y listo.

Fatiar e pronto.

Slice and ready.

P. 4

Lacón deshuesado • Pá de Porco Desossada • Boned Pork Shoulder

24 h

Regeneración • Preparação • Preparation

Lonchear y listo.

Fatiar e pronto.

Slice and ready.

P. 7

Croquetas • Croquetes • Croquettes

Regeneración • Preparação • Preparation

Freír hasta conseguir un producto crujiente.

Fritar até conseguir um producto crocante.

Fryer to get a crispy product.

Sabores • Sabores • Flavours

Boletus, jamón ibérico, chorizo ibérico, bacalao, pollo con jamón serrano, cocido gallego, langostino, tetilla ahumada, plátano y bacon, chipirón en su tinta, merluza y alga códium.

Cogumelos selvagens, presunto ibérico, chouriço ibérico, bacalhau, frango com presunto, cozido galego, gamba, queijo tetilla curado, banana e bacon, choco com tinta, pescada e alga codium.

Boletus mushroom, iberian ham, iberian "chorizo", cod, chicken with spanish serrano ham, galician stew, shrimp, smoked cheese, banana and bacon, small squid in ink croquette, hake and codium seawed.

P. 8

Saquitos • Saquitos • Phyllo Purse

Regeneración • Preparação • Preparation

Freír hasta conseguir un producto crujiente.

Fritar até conseguir um producto crocante.

Fryer to get a crispy product.

Sabores • Sabores • Flavours

Primavera (verduras), Queso, Pollo y Albahaca

Primavera (vegetais), Queijo, Frango e Manjericão

Spring (vegetables), Cheese, Chicken and Basil.

P. 12

Langostino en Tempura Negra y Airbag de Cerdo • Gamba em Tempura Negra e Airbag de Porco • Prawn in black tempura with pork airbag

Regeneración • Preparação • Preparation

Freír hasta conseguir un producto crujiente.

Fritar até conseguir um producto crocante.

Fryer to get a crispy product.

P. 10

Langostino Crujiente con Pan Japonés • Gambas Panadas em Pão Japonês • Crispy Prawn with Japanese Bread

Regeneración • Preparação • Preparation

Freír hasta conseguir un producto crujiente.

Fritar até conseguir um producto crocante.

Fryer to get a crispy product.

P. 10

Piruletas • Espetadinhas • Lollipop

Regeneración • Preparação • Preparation

Freír hasta conseguir un producto crujiente.

Fritar até conseguir um producto crocante.

Fryer to get a crispy product.

Sabores • Sabores • Flavours

Piruletas de queso de cabra y confitura de tomate, piruletas crujientes de cordero.

Espetadinha queijo de cabra com doce de tomate, espetadinhas crocantes de cordeiro.

Goat cheese lollipop with tomato jam, crispy lamb lollipop.

P. 10

Brocheta 100% Pechuga de Pollo • Espetada 100% Peito de Frango • 100% Chicken Breast Brochette

30 min

Regeneración • Preparação • Preparation

Freír hasta conseguir un producto crujiente.

Fritar até conseguir um producto crocante.

Fryer to get a crispy product.

P. 10

Mini tatín • Mini tatín • Mini tatín

2-3 h

Regeneración • Preparação • Preparation

160 ºC, 3-5 min

Sabores • Sabores • Flavours

Cherry, Queso de Cabra y Albahaca, Manzana y Foie, Rabo de Pimiento Asado.

Cherry Queijo Cabra e Manjericão, Maçã e Foie Gras, Rabo Pimento Assado.

Cherry Tomato, Goat Cheese and Basil, Apple and Foie, Tail and Roasted Pepper

P. 14

Balls • Balls • Balls

15-30 min

Regeneración • Preparação • Preparation

Freír lentamente a temperatura media.

Fritar lentamente a temperatura média.

Fry it slowly on a medium heat.

Sabores • Sabores • Flavours

Picante de Conejo, Cordero, Ternera Ecológica y Foie, Lomo de Atún, Pollo Campero y Cúrcuma y Legumbres y Especias.

Picante de Coelho, Cordeiro, Vitela Ecológica e Foie, Lombo de Atum, Frango do Campo e Açafrão, Vegetables and Spices.

Hot rabbit, Lamb, Ecological Veal and Foie, Tuna Loin, Chicken and Turmeric, Legumes e Especiarias.

P. 16

Hamburguesa Lomo de Atún en Dados • Hambúrguer Lombo de Atum em Dados • Tuna Loin Dices Hamburger

6-8 h

Regeneración • Preparação • Preparation

Formar manualmente para obtener el grosor necesario. Marcar en una sartén o plancha a fuego vivo para que quede bien sellada.

Formar manualmente para obter a espessura necessária. Selar en grelhador com lume bem forte.

Give shape manually to get the needed thickness. Mark on griddle over high heat.

P. 18

Hamburguesa de Rabo en Guiso Tradicional • Hambúrguer de rabo guisado tradicional • Traditional Stewed tail Hamburger

6-8 h

Regeneración • Preparação • Preparation

Formar manualmente para obtener el grosor necesario. Marcar en una sartén o plancha a fuego vivo para que quede bien sellada.

Formar manualmente para obter a espessura necessária. Selar en grelhador com lume bem forte.

Give shape manually to get the needed thickness. Mark on griddle over high heat.

P. 18

Hamburguesa Japonesa • Hambúrguer Japonês • Japanese Hamburger

6-8 h

Regeneración • Preparação • Preparation

Formar manualmente para obtener el grosor necesario. Marcar en una sartén o plancha a fuego vivo para que quede bien sellada.

Formar manualmente para obter a espessura necessária. Selar en grelhador com lume bem forte.

Give shape manually to get the needed thickness. Mark on griddle over high heat.

P. 18

Hamburguesa de Vacuno y Cebolla Caramelizada • Hambúrguer de Bovino e Cebola Caramelizada • Bovine and Caramelized Onion Hamburger

6-8 h

Regeneración • Preparação • Preparation

Formar manualmente para obtener el grosor necesario. Marcar en una sartén o plancha a fuego vivo para que quede bien sellada.

Formar manualmente para obter a espessura necessária. Selar en grelhador com lume bem forte.

Give shape manually to get the needed thickness. Mark on griddle over high heat.

P. 18

Hamburguesa de Buey de Kobe • Hambúrguer de Boi de Kobe • Kobe Beef Hamburger

6-8 h

Regeneración • Preparação • Preparation

Formar manualmente para obtener el grosor necesario. Marcar en una sartén o plancha a fuego vivo para que quede bien sellada.

Formar manualmente para obter a espessura necessária. Selar en grelhador com lume bem forte.

Give shape manually to get the needed thickness. Mark on griddle over high heat.

P. 18

Hamburguesa de Ternera y Foie • Hambúrguer de Vitela e Foie Gras • Veal and Foie Burger

6-8 h

Regeneración • Preparação • Preparation

Formar manualmente para obtener el grosor necesario. Marcar en una sartén o plancha a fuego vivo para que quede bien sellada.

Formar manualmente para obter a espessura necessária. Selar en grelhador com lume bem forte.

Give shape manually to get the needed thickness. Mark on griddle over high heat.

P. 18

Hamburguesa de Ternera Ecológica • Hambúrguer de Vitela Ecológica • Ecological veal hamburger

6-8 h

Regeneración • Preparação • Preparation

Formar manualmente para obtener el grosor necesario. Marcar en una sartén o plancha a fuego vivo para que quede bien sellada.

Formar manualmente para obter a espessura necessária. Selar en grelhador com lume bem forte.

Give shape manually to get the needed thickness. Mark on griddle over high heat.

P. 18

Hamburguesa de Cerdo Ibérico al Pedro Ximénez • Hambúrguer de Porco Ibérico ao Pedro Ximénez • Iberian Pork Burger with Pedro Ximénez

6-8 h

Regeneración • Preparação • Preparation

Formar manualmente para obtener el grosor necesario. Marcar en una sartén o plancha a fuego vivo para que quede bien sellada.

Formar manualmente para obter a espessura necessária. Selar en grelhador com lume bem forte.

Give shape manually to get the needed thickness. Mark on griddle over high heat.

P. 18

Hamburguesa Black Angus • Hambúrguer Black Angus • Black Angus Hamburger

6-8 h

Regeneración • Preparação • Preparation

Formar manualmente para obtener el grosor necesario. Marcar en una sartén o plancha a fuego vivo para que quede bien sellada.

Formar manualmente para obter a espessura necessária. Selar en grelhador com lume bem forte.

Give shape manually to get the needed thickness. Mark on griddle over high heat.

P. 18

Carne Especial Tacos Emincé • Carne Especial Tacos Emnicé • Special Tacos Meat Emincé

4-6 h

Regeneración • Preparação • Preparation

Marcar en una sartén o plancha a fuego vivo para que quede bien sellada.

Selar en grelhador com lume bem forte.

Mark on griddle over high heat.

P. 20

Rulo de Rabo de Toro • Rolo de Rabo de Touro • Ox Tail Roll

12-14 h

Regeneración • Preparação • Preparation

Cortar en porciones, marcar en plancha y hornear hasta que esté caliente el interior.

Cortar em doses, marcar na placa e levar ao forno até estar quente no interior.

Cut it in portions, mark it on hotplate and bake it until the interior is warm.

P. 24

Carrilleras de Ternera • Bochecha de Vitela • Veal Cheeks

12 h

Regeneración • Preparação • Preparation

90–100 °C, 12–15 min

160–180 °C, 8–10 min

12–15 min

P. 25

Rulo de Jarrete de Ternera • Rolo de Jarrete de Vitela • Veal Knuckle Roll

12-14 h

Regeneración • Preparação • Preparation

Cortar en porciones, marcar en plancha y hornear hasta que esté caliente el interior.

Cortar em doses, marcar na placa e levar ao forno até estar quente no interior.

Cut it in portions, mark it on hotplate and bake it until the interior is warm.

P. 26

Jarrete de Ternera con Hueso • Chambão de Vitela com Osso • Veal Knuckle with Bone

20 h

Regeneración • Preparação • Preparation

180–190 °C, 25–30 min

P. 27

Pollo Hilado • Frango Desfiado • Chicken Strings

6-8 h

P. 28

Muslo de Pollo Relleno • Coxa de Frango Recheada • Stuffed Chicken Thigh

6-8 h

Regeneración • Preparação • Preparation

180–190 °C, 10–15 min

P. 29

Codillo de Cerdo • Joelho de Porco • Pork Knuckle

13 h

Regeneración • Preparação • Preparation

160–180 °C, 15–20 min

P. 30

Pies de Cerdo Rellenos de Setas • Pézinhos de Porco Rechados com Cogumelos • Pork Feet Stuffed with Mushrooms

9 h

Regeneración • Preparação • Preparation

180–200 °C

90–100 °C, 12–15 min

12–15 min

P. 31

Terrina de Lechazo • Terrina de Anho • Suckling Lamb Terrine

18 h

Regeneración • Preparação • Preparation

Marcar en plancha a 180–200 °C. A continuación, precalentar el horno a 160 °C y cocinar el producto durante 8 minutos.

Selar em grelhador a 180–200 °C, pré-aquecer o forno a 160 °C e cozinhar durante 8 minutos.

Mark on a griddle heated to 180–200 °C. Then preheat the oven up to 160 °C and cook the product during 8 minutes.

P. 32

Paletilla de Lechazo • Pá de Anho Assada • Suckling Lamb Shoulder

16 h

Regeneración • Preparação • Preparation

180–190 °C, 10–15 min

P. 33

Pulpo Adobado Especial Parrilla • Polvo Temperado Especial Grelha • Marinated Octopus Special for Grill

6-8 h

Regeneración • Preparação • Preparation

Dorar en parrilla, brasa o sartén a fuego vivo.

Dourar na grelha, brasa ou na frigideira em lume forte.

Brown it in broiler pan, grill or frying pan on alive fire.

P. 34

Pulpo al Natural • Polvo ao Natural • Natural Octopus

6-8 h

Regeneración • Preparação • Preparation

Dorar en parrilla, brasa o sartén a fuego vivo.

Dourar na grelha, brasa ou na frigideira em lume forte.

Brown it in broiler pan, grill or frying pan on alive fire.

8–10 min

P. 35

Redondo de Ciervo • Redondo de Veado • Deer Tenderloin

9 h

Regeneración • Preparação • Preparation

80–100 °C, 12–15 min

8–10 min

P. 36

Horno con vapor
Forno com vapor
Steam oven

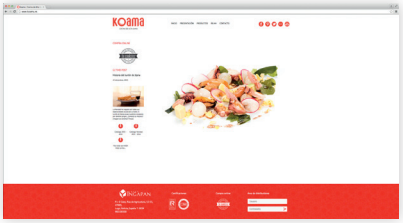
Bolsa sin pinchar
Saco sem furar
Do not pierce

Convección
Convecção
Convection

Sin bolsa
Sem saco
Without bag

Baño María
Banho Maria
Bain-Marie

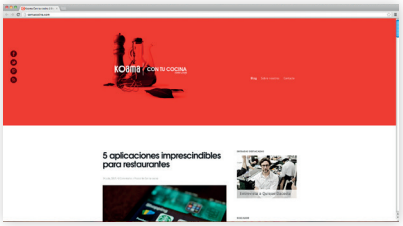
Bolsa sin pinchar
Saco sem furar
Do not pierce



Koama.es

El acceso más rápido al catálogo de Koama, al blog y a los perfiles en las redes sociales.

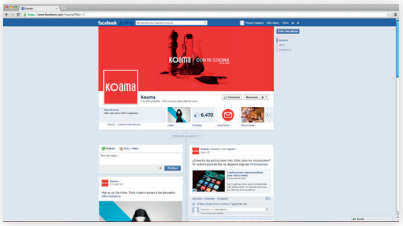
http://www.koama.es/



Blog Con tu Cocina

Entrevistas a chefs de reconocido prestigio, recetas y toda la actualidad sobre el mundo de la cocina.

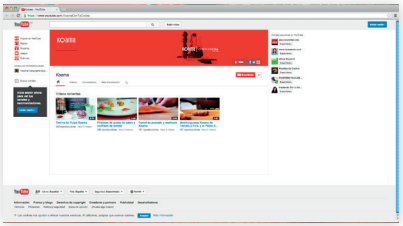
http://contucocina.com/



Facebook

La información más reciente sobre Koama y la vibrante actividad de nuestros seguidores.

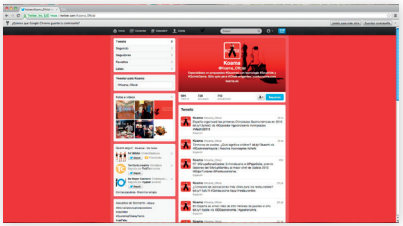
https://www.facebook.com/Koama/



Youtube

Podrás comprobar lo sencillo que es trabajar con los productos Koama a través de nuestros vídeos.

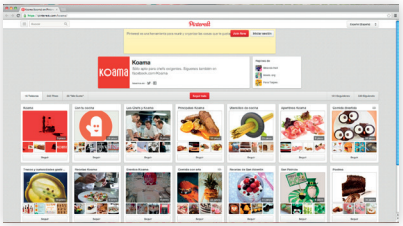
https://www.youtube.com/KoamaConTuCocina/



Twitter

Accede a toda la actualidad sobre el mundo Koama a través del más extendido sistema de microblogging.

https://twitter.com/Koama_Oficial/



Pinterest

Imágenes de nuestros productos, recetas, eventos, utensilios de cocina y muchos otros contenidos.

http://pinterest.com/koama/

Oficina Central:
INGAPAN S.L.U
P.I. O Ceao, Rúa da Agricultura, 52-53,
C.P. 27003, Lugo, España
T: 0034 982100300
asistentecomercial@ingapan.com

Delegación en Lugo:
INGAPAN Lugo
T: 0034 982100300
ingapanlugo@ingapan.com

Delegación en A Coruña:
INGAPAN Coruña
T: 0034 981685207
coruna@ingapan.com

Delegación en Pontevedra:
INGAPAN Pontevedra
T: 0034 986659312
pontevedra@ingapan.com

Delegación en Canarias:
INGAPAN Canarias
T: 0034 922735280
canarias@ingapan.com

Delegación en Bizkaia:
INGAPAN Bizkaia
T: 0034 945106026
bizkaia@ingapan.com

Delegación en Usa:
INGAPAN USA
T: +1 305 885 5353

Delegación en Madrid:
INGAPAN Madrid
T: 0034 913800806
madrid@ingapan.com

En Internet:
koama.es
contucocina.com
facebook.com/Koama
twitter.com/Koama_Oficial
pinterest.com/koama

GRUPO INGAPAN

KOAMA