



**Cacerola**  
DE MARIA

*Tu disfruta, nosotros cocinamos*

*Aperitivos*





**Cacerola**  
DE MARIA

**Tu disfruta, nosotros cocinamos**

Elaborada con la mejor parte del cerdo, solo cabeza de lomo, la parte más jugosa del cerdo, cortada en pequeños trozos y cocidos a fuego lento, sin mezcla de carnes. Con ello se consigue que todos los trozos se cocinen de manera uniforme y su textura sea suave, tierna y jugosa. Solamente añadimos tomate casero, con una selección de verduras y aceite de oliva. Una vez junto lo dejamos reposar a fuego lento, rehogando, dejando que la carne se empape de la salsa de tomate y verdurita .... Espectacular, calentito y ..... a mojar pan.

*Magra con tomate*



**Cacerola**  
DE MARIA

*Tu disfruta, nosotros cocinamos*

¿Cuántas recetas de ensaladilla rusa conoces?

¿En qué casa no se elabora rusa? Por cierto...

Sabía que la receta la inventó un cocinero francés, que tenía un restaurante en Moscú y quiso hacer ese guiso con el nombre para popularizarla en Rusia. Nuestra Rusa es muy casera, habitualmente se suelen elaborar con menestra que te venden preparado para tal efecto. Nosotros cocinamos cada mañana patatas, nuevas, de una variedad elegida después de muchas pruebas. Se cocinan cada mañana y las aplastamos a mano, una a una, después le ponemos mayonesa de huevos campevot, un picadillo de variantes con las verduras concretas que hemos elegido y trozco de atún, sin aceite, huevos frescos cocidos y unos anillos de aceituna verde y negra.

¿La diferencia? Tendrás que probarla, solo te digo que es distinta a lo que puedes encontrar en el mercado, mucho más compacta, mucho más casera y por supuesto, mucho más sabrosa.

*Rusa*



# Disfruta, nosotros cocinamos

Descubre porque esta ensaladilla es la preferida de los alemanes en sus grandes festivales de cerveza

*Ensaladilla teutona*



# Disfruta, nosotros cocinamos

Después de escuchar a nuestros clientes hemos modificado la receta, hemos retirado la piña, y el resultado es espectacular, solo tienes que probarla

*Ensaladilla cangrejo sin piña*



# Disfruta, nosotros cocinamos

Delicioso surimi de cangrejo  
con nuestra salsa especial.  
Fresca, rica y saludable, sin duda  
el pincho estrella de las terrazas  
para este verano

*Pintxo Marinero*



# Disfruta, nosotros cocinamos

¿El secreto de nuestras patatas con ajo?  
Una buena patata, en su punto.  
El mejor alioli, simple y rico.  
El pincho más pedido es su local

*Patatas con alioli*

*Tu disfruta, nosotros cocinamos*

*Patatas al montón*

Patatas frescas de temporada,  
de origen nacional, peladas y  
partidas a mano, cocinadas a  
fuego lento.  
No pierdas tiempo.  
Te lo llevamos echo, solo tienes  
que caletar a tu gusto y servir.  
Especial para tortillas o guarniciones





*Tu disfruta, nosotros cocinamos*



Cabeza de lomo de cerdo, fresca,  
troceada en pequeños trozos, la  
adobamos en una mezcla de especias,  
vino finas hierbas y los secretos de las  
recetas ancestrales.  
Suave, intensa, sabrosa y rica.

*Taquitos estilo moruno*



# Tu disfruta, nosotros cocinamos



*Crispy chiken*

Es un producto para consumir en congelado, pasar directamente a la freidora donde sacaremos unas crujientes barritas de pechuga de pollo. Lo elaboramos con pechuga de pollo fresca, cortada en finas tiras y rebozada en una fina capa de frutos secos crujientes. La principal ventaja es que solo elaboramos con pechuga fresca, no mezclamos carnes ni utilizamos carnes separadas mecánicamente, solo pechuga fresca, clara, esa textura de carne se nota y mucho al comer. Tampoco utilizamos huevo ni ningún conservante, así que no contaminamos el producto con sabores externos. Es muy sencillo de preparar, solo poner en la freidora y disfrutar de su sabor crujiente. Se sirve acompañado de salsa barbacoa, para dippear e ir mojando.

*Bajo pedido*



# Tu disfruta, nosotros cocinamos

Aburrido del eterno lomo de orza, no se preocupe, tenemos la solución. Es un producto nuevo, fruto de la investigación y el trabajo de nuestros expertos en cocina de desarrollo, es muy tierno y sabroso, se consume en frío o con un minuto de templado en micro u horno siempre acompañado de alioli o mayonesa. Se suele servir de entrante o aperitivo, aunque también es posible ofrecerlo en taco como segundo plato. Es un plato terminado, totalmente elaborado, listo para emplatar y poner en la mesa. Es muy rentable y comodo se puede multiplicar por cinco el beneficio sobre su coste sin ningún esfuerzo.



*Bajo pedido*  
*Lomo salsa de perdiz*



# Tu disfruta, nosotros cocinamos



Producto típico de la sierra del segura, plato que se disfrutaba en la matanza del cerdo, aprovechando el despojo la panceta y la papada del cerdo. Es un plato contundente, fuerte, con carácter y que precisa de una buena digestión, un plato rescatado de la cocina tradicional, de los hogares de la cabecera de la sierra del Segura.

Es un plato para los amantes de la buena cocina, algo que se debe probar, sorprende la mezcla de sabores y matices reconocibles en este plato. En las zonas donde no se conoce sorprende mucho la reacción de la gente al degustarlo, es un sabor que engancha y algo muy diferente a lo comemos habitualmente, un plato trabajado y con personalidad. Para mojar pan.

## Ajillo matazón

*Solo Temporada*



*Tu disfruta, nosotros cocinamos*

Elaborado con rabos de vacuno seleccionados, limpios y troceados y muy despacio, de manera tradicional se mezclen y formen un guiso de sabor intenso y extraordinario. Disfrute de un plato de la cocina tradicional con trapío y un sabor para recordar.

*Rabo de toro guisado*



# Tu disfruta, nosotros cocinamos

*Solo temporada*



Los caracoles son un plato especial, o se quiere o se odia, nosotros los cocinamos con una receta muy antigua, con hierbas aromaticas y un caldito para mojar pan. Solo están disponibles en temporada y si tu eres de los que les gustan, no dejes de probarlos, te encantaran

*Caracoles*



# Tu disfruta, nosotros cocinamos



*Atascaburras*

¿Y ... Eso que es? Eso, que es, pues es un plato típicamente Manchego. Básicamente, patata cocida y bacalao pero... ..  
Dice la leyenda que unos pastores se quedaron incomunicados en la sierra por una nevada, solo disponían de patatas y bacalao seco en su cabaña, y lógicamente es lo que comieron, después de una semana comiendo lo mismo decían que ese plato "harta hasta las burras" de ahí su nombre Atascaburras. También se suele llamar Ajo arriero ó Ajo mortero.  
Es un plato sencillo, muy sabroso y que te sorprende siempre. Con unos ingredientes básicos como es una buena patata, una miga de bacalao seco rehidratada, ajo morado de las Pedroñeras y un aceite de oliva virgen, el resultado es maravilloso, una combinación muy fácil de comer y de sabor muy agradable. Bueno, también le añadimos almendras, naturales con un toque personal de nuestra cocina, un poquito de huevo cocido y algún secretillo más pero el resultado es un plato fresquito, de cualquier hora, un aperitivo, un primero, un segundo. Fácil y sabroso.



*Tu disfruta, nosotros cocinamos*

Solo la elaboramos con aguja de añojo, una de las partes más tiernas y sabrosa de la ternera, compramos las piezas y las dejamos madurar en cámara el tiempo necesario, no mezclamos diferentes piezas, con lo que la cocción es íntegra y uniforme. El resultado es una carne muy jugosa, tierna y agradable. Al no mezclar piezas distintas de la ternera, conseguimos que toda la carne esté en el mejor punto de cocción, blandita, que se deshace en la boca desgranando todo su sabor y haciendo que disfrutemos con toda la intensidad de una maravillosa carne. Añadimos unas verduritas... y una salsa para mojar pan, es todo lo que necesita, plato potente y nutritivo.

*Ternera en salsa*



*Tu disfruta, nosotros cocinamos*



Lomo adobado, tierno  
y sabroso.  
Salteado con ajetes  
tiernos de nuestra  
huerta, sencillo y apetecible.

*Lomo con ajetes tiernos*



# Tu disfruta, nosotros cocinamos

Filteamos la pechuga fresca muy finita, la cocinamos a fuego lento, añadimos los ingredientes mágicos... y queda tierna y jugosa.

Si tu estabnlecimiento no dispone de cocina te puede ayudar mucho, para plato, para bocatas, incluso para ensaladas



*Bajo pedido*

*Pechuga de pollo plancha en aceite*



*Tu disfruta, nosotros cocinamos*

*Taquiños de pechuga fresca, aceite de oliva, una interesante mezcla de hierbas aromáticas, y tiempo, dejamos que los sabores se mezclen que se infundan, el resultado es un plato tierno y jugoso, con un montón de matices a campo, y que te sorprenderá. Pruebalo, te gustara.*

*Pechuga estilo Campero*

*Tu disfruta, nosotros cocinamos*



*Albondigas caseras*



*Tu disfruta, nosotros cocinamos*



*Sí para un plato como este partes de un buen filete de bacalao, pues casi tienes el trabajo echo, lo pasar por una harina con fuerza, añades un tomate casero y a disfrutar, no necesitas nada más*

*Bacalao con tomate*

*Tu disfruta, nosotros cocinamos*



*Los platos de casqueria son especiales, te gustan o los odias. Este es un buen ejemplo, hay gente que lo adora y lo busca ya que no es facil de encontrar, si te gusta o tus clientes te lo piden no lo dudes, son clientes que volveran y lo consumiran de nuevo.*

*Sangre cocida con cebolla*



La pechuga es una de las partes más ricas del pollo, sin embargo también es una de las menos "sabrosas". Hay es donde trabajamos nosotros, le preparamos un escabeche suave, la preparamos un escabeche suave, la dejamos marinar el tiempo justo, le añadimos los ingredientes mágicos, la cocinamos despacito, sin prisas... el resultado tendrás que probarlo.....

*Pechuga escabechada*

*Tu disfruta, nosotros cocinamos*



La carrillada es una de las partes nobles del cerdo, algo que si sabes cocinarlo te da un gran resultado. Te la ofrecemos a la miel, no esperes algo dulce, simplemente le ponemos suficiente para que se mezcle y se infusione con la carne, la verdad es que es algo exquisito. La puedes acompañar con patatas al monton

*Carrillada de cerdo a la miel*



*Tu disfruta, nosotros cocinamos*



Que te puedo contar del lomo de orza, es algo conocido mucho tiempo. Respetando esa tradicion hemos añadido nuevos ingredientes y el resultado tambien es nuevo, rico y tierno, lejos de ese lomo "seco" que algunas veces hemos comido

*Lomo de orza*



*Tu disfruta, nosotros cocinamos*



Lomo adobado, tierno y sabroso,  
perfecto para bocatas, o servicio  
en plato.  
Loncheado en finas lonchas y  
totalmente cocinado, solo  
calentar y servir  
Un plato muy rico y economico

*Lomo adobo frito loncheado*

*Tu disfruta, nosotros cocinamos*



*Plato originario de Asturias, aunque hace mucho tiempo que su consumo se estendio por toda España.*

*El nuestro es una combinacion muy personal.*

*Utilizamos chorizos manchegos y sidra rosada de Asturias, una mezcla con un resultado espectacular, pruebalo te gustara*

*Chorizo pintxo a la sidra*



# Tu disfruta, nosotros cocinamos

## *Longaniza de pollo frita en aceite*



Longaniza de pollo elaborada con un 70% de pechuga de pollo. Muy jugosa, cocinada y lista para servir. Es un producto ideal para montar bocatas, solo calentar un poquito y listo para comer, también se puede montar para plato, acompañado de una guarnición.



*Tu disfruta, nosotros cocinamos*

*Lomo loncheado frito en aceite*



Lomo fresco, cocinado a baja temperatura y loncheado fino. Es ideal para locales sin cocina, panaderías y cualquier local que monte bocatas, solo dar un golpe de calor y servir. También se puede montar en frío, a su gusto.

*Tu disfruta, nosotros cocinamos*



Los michirones son un plato típico del levante español. Es un plato sencillo, elaborado con ingredientes básicos, habas secas, chorizo, hueso de jamón, y especias. Es de comer agradable y el secreto está en la cocción lenta y reposada.

*Michirones Manchegos*



*Tu disfruta, nosotros cocinamos*

*Comida Casera*

*Cocina Tradicional*

[lacacerolademaria.com](http://lacacerolademaria.com)

*La Cacerola de Maria  
Cruz de la Langosta 8  
02400 Mellin (AB) 967 303 215  
lacacerolademaria@gmail.com*

