

Esta Navidad los rellenos de carne se preparan solos gracias a Emcesa

Emcesa propone un menú de Navidad con deliciosos rellenos de secreto, cerdo marinado o angus, entre otras sugerencias perfectas

La Navidad ya está aquí. Los reencuentros con familiares, las comidas y cenas con amigos... todos esos momentos que han tenido que esperar durante un año y que cuando se marchan siempre saben a poco. Por eso, desde Emcesa, empresa especialista en productos cárnicos, quieren facilitar la vida a los consumidores para que puedan disfrutar de todos y cada uno de esos instantes, sin tener que preocuparse de cocinar durante largas horas recetas típicas de estas fiestas tan señaladas en el calendario.

La respuesta a cómo, es muy sencilla gracias a los rellenos de carne de Emcesa, cualquier anfitrión podrá agasajar a sus invitados con estos productos que prácticamente se preparan solos al horno. Además, con estas deliciosas recetas, se sumarán puntos como chef extraordinario.

Combinaciones gastronómicas que desde la empresa ofrecen en su porfolio y que servirán para abrir boca: secreto ibérico marinado relleno de mango y frutos secos, lomo de cerdo marinado relleno a la riojana, angus relleno de castañas y frutos secos, aleta de vacuno marinada con relleno tradicional, o la aguja de cerdo Duroc rellena de bacon y frutos secos.

Estas recetas requieren solamente unos minutos de preparación. Primero hay que colocar el relleno en una fuente para horno y añadir vino, agua o incluso aceite, según requiera la receta. Precalienta el horno a 130 °C y, a continuación, se introduce y hornea durante 40 minutos.

Una vez transcurrido este tiempo se aumenta la temperatura del horno a 180 °C y se mantiene durante 20 minutos más.

Por último, se debe retirar la bandeja del horno, se deja enfriar y se corta la carne en medallones de 2 cm de grosor. Y como toque final, servir regado con dos cucharaditas del caldo obtenido en la fuente de asado.

Seguro que las abuelas estarían orgullosas del resultado.

"Tú eliges, ¡hay opciones para todos los gustos!"

Datos de contacto:

Mari Carmen Martínez

91 721 79 29

Nota de prensa publicada en: [Toledo](#)

Categorías: [Nacional Gastronomía Restauración Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>