

LOS SABORES DEL *Mundo* A TU CASA....

ALBÓNDIGAS DE CORDERO EN SALSA

12,50 €



DESCRIPCIÓN

Albóndigas caseras de cordero, ralladura de limón, romero, ajo, cebolla, verduras estofadas, cebolla, salsa de tomate casera, patatas.

INFO

El **tajine** es un plato tradicional en la cocina de los países del norte de África especialmente en Marruecos, Argelia y Libia. La palabra tajine se refiere en realidad al recipiente donde se cocina el plato. Se trata de un recipiente de barro cocido y barnizado de poca profundidad con una tapa cónica muy característica. Es precisamente debido a la forma de esa tapa que el vapor que se crea durante la cocción se condensa en la parte superior de la misma y vuelve a caer sobre los alimentos, evitando que se resequen mientras se cocinan. El resultado de esta manera de cocinar es un estofado muy jugoso lleno de sabor.

MODO DE PREPARACIÓN

La preferencia MUNDO: Calentar la comida dentro del envase de aluminio. Quitar la tapa de cartón y tapa bien con papel de aluminio. Calentar durante 20-25 minutos en un **horno convencional a 200°**.

Microondas: Pasarlo a un recipiente apto para microondas. **No dejarlo nunca en el envase de aluminio.** Tapar bien con un film transparente apto para microondas pinchándolo un par de veces. Calentar durante 4-5 minutos a 750 W.


CONSEJOS "MUNDIALES"

- **Siempre** tapar los alimentos a calentar, tanto si usas microondas o horno convencional para evitar que los alimentos se sequen.
- Es necesario conservar el plato en el frigorífico hasta el momento de calentarlo. **Debe de consumirse en un plazo máximo de 24 horas.**



"Qué aproveche"
"On egin"



RESERVAR: 685 430742 

Información sobre nuestra oferta de platos individuales, platos familiares, precios, modo de pedir & pagar y condiciones de entrega: **ver nuestra página web www.mundo-estella.com**

BAR DE COMIDAS MUNDO, La Rúa, 6, Estella-Lizarra