

LOS SABORES DEL A TU CASA....

ESTOFADO DE VERDURAS CON PATATA

9,50 €



DESCRIPCIÓN

Calabaza, cebolla, pimiento rojo, calabacín, tomate, garbanzos, especias Medina (cilantro, comino, cúrcuma, hinojo, semilla de apio, chile), almendras, 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 encima. 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.

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