



PARA DEGUSTAR
XH A TU RITMO

Familia
LOS TONELES
EXPERIENCE

Aceitunas Juanita rellenas de Anchoa y mermelada de Pimiento

Ingredientes:

Aceitunas Juanita
Anchoa
Mermelada de Pimiento

Pasos:

Sacar del envase

Disfrutar de las Juanitas ;)

Ceviche de Corvina, Gazpacho de Jalapeños y Queso Azul

Ingredientes:

Corvina
Gazpacho de Jalapeños
Queso Azul
Cebolla Morada
Tirabeque
Maíz frito

Pasos:

Disponer la Corvina
en un bol mediano

Añadir el gazpacho
de Jalapeños,
mezclar bien y dejar
reposar 3 minutos

Disponer el ceviche
en el centro de un
plato semi-hondo

Colocar el Queso
Azul, el Maíz frito y
los Tirabeques por
encima del ceviche
al gusto

Coronar con la
Cebolla Morada y
Degustar

Brandada de Bacalao, Habas Tiernas y polvo de Aceitunas

Ingredientes:

Brandada y Lascas de Bacalao
Habas Tiernas
Polvo de Aceitunas
Cortezas de Cerdo Fritas
Aceite Verde
*Yema de Huevo (opcional, como ingrediente en casa)

Pasos:

*Si se va a
completar con la
yema, separar la
yema de la clara
de un huevo y
reservar

Disponer la
brandada en el
centro de un
plato llano

*Colocar la
yema de
huevo en el
centro de la
brandada

Poner las lascas
de Bacalao, las
Habas Tiernas y
el Aceite Verde
por encima de la
brandada al
gusto

Añadir las
Cortezas de
Cerdo Fritas
por encima

Terminar con
el Polvo de
Aceituna

Montadito XL de Carrillera de Cerdo y Creme fraiche de Kimchi

Ingredientes:

Pan Brioche
Carrillera de Cerdo
Creme fraiche de Kimchi

Pasos:

Hervir agua en
una olla. Una
vez hierva,
retirar del fuego

Introducir la
bolsa de las
Carrilleras (4
minutos) en el
agua caliente

Tostar en una
sartén a fuego
medio el pan
ligeramente por
ambos lados. Si
hiciera falta,
cortar por la mitad
el brioche

Colocar las
carrilleras sobre
la base del pan y
reservar la tapa
del pan

Agregar la
Creme Fraiche
de Kimchi por
encima de la
Carrilleras

Colocar la
tapa del
pan

Coger con las
manos y degustar

Chocolate, Piña Asada y Pistacho garrapiñado

Ingredientes:

Chocolate
Piña Asada
Pistacho Garrapiñado

Pasos:

Dejar a temperatura
ambiente 10 minutos
antes de consumirlo

Retirar la
tapadera del
envase

Disfrutar ;)

- Consumir Frío
- Consumir a temperatura ambiente
- Consumir Caliente



EXPERIENCIA XH

PARA 2 PERSONAS

Familia
LOS TONELES
EXPERIENCE

Ensaladilla XH: Bonito, Sardina ahumada y Aceite de Ñoras

Ingredientes:

Ensaladilla rusa
Bonito y sardina ahumada
Aceite de ñoras
Regañás

Pasos:

Disponer la ensaladilla rusa en el centro de un plato llano

Colocar el bonito y la sardina ahumada por encima de la ensaladilla al gusto

Terminar con el aceite de ñoras por encima de la ensaladilla (se recomienda agitar antes de echar)

Acompañar con las regañás

Ssam de chapinas de Cordero con emulsión de Hierbabuena y Cebolla encurtida

Ingredientes:

Chapinas de cordero
Emulsión de hierbabuena
Hojas de cogollo de lechuga
Cebolla encurtida
Hojas de hierbas

Pasos:

Hervir agua en una olla. Una vez hierva, retirar del fuego

Introducir la bolsa de las chapinas (4 minutos) para calentar

Colocar las hojas de cogollo en un plato llano

Rellenar las hojas de cogollo con las chapinas de forma equitativa

Añadir la emulsión de hierbabuena por encima de cada unidad

Terminar con la cebolla encurtida y las hojas de hierbas por encima de cada unidad

Coger con las manos y disfrutar

Berenjena asada, Migas tikka masala y Morcilla de verano

Ingredientes:

Berenjena asada
Migas tikka masala
Hummus de morcilla de verano
Yogur

Pasos:

Hervir agua en una olla. Una vez hierva, retirar del fuego

Introducir la bolsa de berenjena (2 minutos) para calentar

Colocar el hummus de morcilla de verano en el centro de un plato semi-hondo

Colocar las migas encima del hummus

Añadir los trozos de berenjena por encima del hummus al gusto

Terminar poniendo salsa de yogur al gusto por encima

Albóndigas de Manitas y Pulpo, puré de Chirivía y granola de cacahuete

Ingredientes:

Albóndigas de manitas y pulpo
Puré de chirivía
Granola de cacahuete
Aceite de pimentón

Pasos:

Hervir agua en una olla. Una vez hierva, retirar del fuego

Introducir la bolsa de albóndigas (4 minutos) para calentar

Calentar el puré de chirivía en el agua (2 minutos)

Colocar el puré de chirivía en el centro de un plato semi-hondo

Colocar las albóndigas encima del puré de chirivía

Añadir la granola de cacahuete por encima

Terminar con el aceite de pimentón por encima de las albóndigas (se recomienda agitar antes de echar)

Tarta de Queso azul

Ingredientes:

Tarta de queso azul

Pasos:

Dejar a temperatura ambiente 20 minutos

Retirar el papel envoltorio

Disfrutar ;)

- Consumir Frío
- Consumir a temperatura ambiente
- Consumir Caliente