



BORRÁS

**Nuestra mejor
selección
RETAIL**

**ESPECIAL
FIESTAS
2024**



Crujiente de Patata con Langostino

6524 · 20 Bandejas de 250gr



Langostino Torpedo

6521 · 20 Uds. de 250gr



Pinzas de Mar

3956 · 20 Uds. de 250gr



Bocas de Mar

6904 · 5 Bolsas de 1kg
6910 · 40 Bolsas de 250gr



Colas de Mar

6912 · 25 Uds. de 260gr



Gyoza Pato / Verduras

791 · 12 Bolsas de 600gr · 30 Uds.



Gyoza Langostino

790 · 12 Bolsas de 600gr · 30 Uds.



Gamba Rebozada

6611 · 2 Uds. de 1kg



Gamba Gabardina

5090 · 8 Uds. de 300gr



Vieira a la Gallega

6614 · 18 Uds. de 120gr



Anguriñas

6891 · 14 Uds. de 200gr



Gula Hostelería

6895 · 20 Bandejas de 300gr



Fantasías de Mar

6364 · 10 Uds. de 250gr



Tortilla de Camarón

5101 · 12 Uds. de 300gr



Calamar Rebozado

6615 · 8 Uds. de 500gr





Bogavante

7604 · 400/450gr · Caja 5kg



Langostino de Cola Azul

4100 · 9/14 · 9 Uds. de 380gr



Cigala 10/15

4135 · 8 Bandejas de 500gr



Gambón Argentino

20/30

7400 · n°2 · 10 Uds. de 800gr



Langostino Cocido

5095 · 30/40 · 8 Uds. de 500gr



Gambón Pelado al Vacío

5094 · 12 Uds. de 200gr



Gambón Pelado Devenado

7541 · 10/30 · 12Uds. de 400gr



Gambón Pelado Basilio

7553 · 15 Bolsas de 400gr



Cola Gamba Pelada Cocida

7554 · 20Uds. de 250gr · Caja de 5kg



Lomitos de Atún

1510 · 12 Uds. (2 X 160 gr)



Rodaja de Rape Higienizado

4166 · Caja de 6kg



Calamar Patagónico

Limpio

7290 · 6 Uds. de 1kg



Rodaja de Potón

7371 · 10 Uds. de 500gr



Mejillón Cocido Jugosón

6324 · Caja de 10 Uds de 500gr



Mejillón Media Concha

6940 · Caja de 12 Uds. de 500gr

6315 · Caja de 6 Uds. de 1kg



Mejillón Tigre

6322 · Caja de 8 Uds. de 500gr





Lyonesa de Nata

3564 · Caja de 8 Estuches de 10 Lyonesas de 21 gr



Banda de Hojaldre de Nata

3565 · Caja de 8 Estuches de 400 gr



Tartaditos Variados

3566 · Caja de 8 Estuches de 14 Uds de 31gr



Arroz meloso de gambones, sepia y calamar al ajillo

Dificultad: 

Ingredientes 4 personas

- 2 - Sepia H - 4006
- 16 - Gamba nº2 - 7502
- 3 - Calamares Nacionales - 4026
- Fumet de pescado - 7262
- 360gr - Arroz
- 2 - Tomate pera
- 1 - Pimiento verde
- 1 - Cebolla morada
- 4 - Ajos
- Pimentón dulce
- Aceite Oliva
- Sal
- Vino blanco

Paso a Paso

Pelamos los gambones y reservamos las colas y las cabezas, limpiamos el calamar nacional y cortamos a dados la sepia y el calamar.

Preparamos la verdura para el sofrito, rallamos el tomate, troceamos el pimiento y cebolla y cortamos el ajo lo más fino posible

En la sartén, sofreímos las cabezas y las colas, machacándolas para sacar el jugo y las desechamos.

A continuación, en la misma sartén, añadimos el ajo y los gambones pelados, sofreímos y reservamos.

Luego en la misma sartén añadimos el pimiento y cebolla, pizca de sal y reducimos con un poco de agua. Añadimos una cucharadita de pimentón dulce, el tomate, los dados de sepia y calamar.

Reducimos todo y añadimos el vino blanco de cocina

A continuación añadimos el fumet de pescado y cuando hierba incorporamos el arroz y opcionalmente unas hebras de azafrán. Removemos para que se suelte el almidón y añadimos las colas peladas con una cocción de unos 16 minutos.

Dejamos reposar de 10 a 15 minutos y estará listo para servir.



*¡¡ Gracias por
tu confianza!!*

Borràs Lleida

Pda. Quatre Pilans 15 · 25197 Lleida

T. 973 200 300

borras@bborras.com

Borràs Huesca

Ronda de la Industria 75 · 22006 Huesca

T. 974 241 452

huesca@bborras.com

Borràs Barcelona

Alfons XII 787 · 08918 Badalona

T. 933 878 462

bcn@bborras.com

WWW.BBORRAS.COM

¡Síguenos en nuestras redes
para enterarte de todo!!!!



- Todos los precios están sujetos a posibles variaciones según el mercado

