

CTP DEL ESTE

COCINA FUSIÓN – SECCIÓN 12-1

IES: TURISMO EN ALIMENTOS Y BEBIDAS

- CHULETA VILLEROA
- NY MARINADO EN SECO CON BROCOLI Y COLIFLOR
- MEDALLONES DE CERDO CON SALSA DE FRUTOS ROJOS
- COSTILLA DE CERDO EN SALSA BARBACOA
- MEDALLONES DE CERDO A LA SARTÉN
- BISTEC DE RES CON PUERE DE PAPA
- HAMBUEGUESA
- LOMO DE PALETA AL SARTEN
- FILET MIGÑON EN SALSA DE HONGOS
- FILET DE CERDO A LA BARBACOA
- COSTILLA DE RES AL HORNO

➤ MEDALLONES DE
CERDO CON
SALSA DE
FRUTOS ROJOS



➤ NY MARINADO EN SECO CON
BROCOLI Y
COLIFLOR



➤ CHULETA
VILLEROA





➤ CHULETA VILLEROA



➤ COSTILLA DE CERDO EN SALSA BARBACOA



MEDALLONES DE CERDO A LA SARTÉN



➤ COSTILLA DE CERDO EN SALSA BARBACOA



➤ BISTEC DE RES CON PUERE DE PAPA



➤ HAMBUEGUESA

➤ LOMO DE PALETA AL SARTEN



➤ FILET MIGÑON EN SALSA DE HONGOS



➤ FILET DE CERDO A LA BARBACOA



➤ LOMO DE PALETA AL SARTEN



➤ COSTILLA DE RES AL HORNO



➤ CHULETA VILLEROA

