



¡COMO REGENERAR TU PRODUCTO!

PASTEL DE PAPA EDILIO / PASTEL DE POLLO / LASAGNA DE OSOBUCO

En el Horno:

- 1) Sacar del freezer, cortar el envoltorio plastico y retirar la bandeja de aluminio con el producto (NO sacar de la bandeja)
- 2) Precalentar el horno a 220 grados (medio-alto)
- 3) Meter la bandeja de aluminio que contiene el producto congelado dentro del horno por aprox 25 min
- 4) Poner el producto en la parte superior del horno para gratinarlo por aprox 5/10 minutos (anda chequeandolo!)
- 5) Sacarlo y dejarlo enfriar 5 minutos antes de comer

BONDIOLA BRASEADA / VACIO AL HORNO / RIBS A LA BARBACOA / PATA Y MUSLO / PECHUGA DE POLLO

En una Olla:

- 1) Sumergir el paquete congelado SIN REMOVER del envoltorio en una olla con abundante agua hirviendo
- 2) Tapar y dejar por 15 minutos mientras se regenera el producto (si lo dejas unos minutos mas no pasa nada)
- 3) Sacar con cuidado, cortar el envoltorio con una tijera y servir sin quemarse!

Si lo quieres mucho mas caliente, puedes terminar de calentarlo en el microondas!

TORTILLA DE PAPAS / TORTILLA ESPAÑOLA / TORTILLA DE ESPINACAS / TORTILLA DE VEGETALES

En una Olla:

- 1) Sumergir el paquete congelado SIN REMOVER del envoltorio en una olla con abundante agua hirviendo
- 2) Tapar y dejar por 15 minutos mientras se regenera el producto (si lo dejas unos minutos mas no pasa nada)
- 3) Sacar con cuidado, cortar el envoltorio y servir!

Si lo quieres mucho mas caliente, puedes terminar de calentarlo en el microondas!

Si te animas:

- 1) Descongela el producto en agua caliente sin sacarlo del envoltorio.
- 2) Prepara una placa de horno con un poquito de aceite de oliva y precalenta el horno a 220 grados
- 3) Pone la tortilla en la placa y despues en el horno por entre 10 y 15 minutos (anda chequeandola)
- 4) Servirla y disfruta!

Ideal para cortarla en cuadraditos y armar una buena picada!

PURE DE ZAPALLO / BONIATO / PAPA

En una Olla:

- 1) Sumergir el paquete congelado SIN REMOVER del envoltorio en una olla con abundante agua hirviendo
- 2) Tapar y dejar por 12 minutos mientras se regenera el producto (si lo dejas unos minutos mas no pasa nada)
- 3) Sacar con cuidado, cortar el envoltorio con una tijera y servir!

Si lo quieres mucho mas caliente, puedes terminar de calentarlo en el microondas!

PENNE RIGATE LA RACION

En una Olla:

- 1) Sumergir el paquete congelado que contiene los fideos y la crema SIN REMOVER del envoltorio en una olla con abundante agua hirviendo y tapar
 - 2) A los 10 minutos agregar el otro envoltorio con la salsa extra en la misma olla
 - 2) Tapar y dejar por 5 minutos
 - 3) Sacar con cuidado, cortar el envoltorio de la pasta con una tijera, servir y luego servirle la salsa extra encima
- Si lo quieres mucho mas caliente, puedes terminar de calentarlo en el microondas!



ESPINACAS A LA CREMA

En una Olla:

- 1) Sumergir el paquete congelado SIN REMOVER del envoltorio en una olla con abundante agua hirviendo
- 2) Tapar y dejar por 12 minutos mientras se regenera el producto (si lo dejas unos minutos mas no pasa nada)
- 3) Sacar con cuidado, cortar el envoltorio con una tijera y servir!

Si lo quieres mucho mas caliente, puedes terminar de calentarlo en el microondas!

Si te animas:

- 1) Descongela el producto en agua caliente sin sacarlo del envoltorio
- 2) Prepara una sartén con un chorrito de aceite
- 3) Pone a calentar la sartén, servi las espinacas a la crema, y revolve hasta que esten calientes
- 4) Agregales un poco de queso rallado y segui revolviendo
- 5) Disfruta!

GUISO DE LENTEJAS / GUISO DE LENTEJAS VEGGIE

En una Olla:

- 1) Sumergir el paquete congelado SIN REMOVER del envoltorio en una olla con abundante agua hirviendo
- 2) Tapar y dejar por 15 minutos mientras se regenera el producto (si lo dejas uno o dos minutos mas no pasa nada)
- 3) Sacar con cuidado, cortar el envoltorio con una tijera y servir!

Si lo quieres mucho mas caliente, puedes terminar de calentarlo en el microondas!

MILANESAS DE MAMA

Al Horno:

- 1) Poner a calentar una placa con aceite en el horno
- 2) Una vez caliente el aceite poner las milanesas (congeladas o no) sobre la placa
- 3) Cuando se doren del lado de abajo, darlas vuelta

Fritas:

- 1) Poner a calentar aceite en una sartén
- 2) Una vez caliente el aceite poner las milanesas dentro
- 3) Retirar y "secar" con papel de cocina antes de servir

ARROZ SALTEADO CON VERDURAS / ARROZ SALTEADO CON CARNE / ARROZ SALTEADO CON POLLO

En una Olla:

- 1) Sumergir el paquete congelado SIN REMOVER del envoltorio en una olla con abundante agua hirviendo
- 2) Tapar y dejar por 15 minutos mientras se regenera el producto (si lo dejas unos minutos mas no pasa nada)
- 3) Sacar con cuidado, cortar el envoltorio y servir.

Si lo quieres mucho mas caliente, puedes terminar de calentarlo en el microondas!

Si te animas:

- 1) Descongela el producto en agua caliente sin sacarlo del envoltorio.
- 2) Prepara una placa de horno con un poquito de aceite de oliva y precalenta el horno a 220 grados
- 3) Pone la tortilla en la placa y despues en el horno por entre 10 y 15 minutos
- 4) Servila y disfruta!



MIX DE CREPES / MIX DE CREPES VEGGIES

En el Horno:

- 1) Sacar del freezer, cortar el envoltorio plastico y retirar la bandeja de aluminio con el producto
- 2) Separar los crepes uno del otro
- 2) Precalentar el horno a 220 grados (medio-alto)
- 3) Meter los crepes en una placa para horno sin ponerle nada (¡No se van a pegar!) y meter la placa al horno por aprox 15/20 min
- 4) Fijarse que la masa del crepe se ponga un poquito crocante y darlos vuelta para que pase lo mismo del otro lado

ARROZ YAMANI INTEGRAL CON VEGETALES SALTEADOS

En una Olla:

- 1) Sumergir el paquete congelado SIN REMOVER del envoltorio en una olla con abundante agua hirviendo
- 2) Tapar y dejar por 14 minutos mientras se regenera el producto (si lo dejas unos minutos mas no pasa nada)
- 3) Sacar con cuidado, cortar el envoltorio con una tijera y servir!

Si lo quieres mucho mas caliente, puedes terminar de calentarlo en el microondas!

CHIPA

En el Horno:

- 1) Precalentar el horno a 220 grados (medio-alto)
- 2) Sacar los chipa congelados del freezer y ponerlos en una placa para horno (no hace falta ponerle nada para que no se peguen, pero si querés ponerle un poquitito de fritolin podés)
- 3) Meter la placa al horno por aprox 15 minutos (anda chequeándolos y sacalos cuando ya tengan colorcito de chipa!)