



LA COCINA CENTRAL

Nuestro producto en tus manos un éxito!

Historia

La Cocina Central es una empresa emergente que se especializa en la elaboración de alimentos de alta calidad, enfocándose en la tradición y autenticidad de los métodos de cocina. Fundada con el objetivo de rescatar y preservar recetas y técnicas culinarias tradicionales, La Cocina Central combina ingredientes frescos y seleccionados con procesos de preparación artesanales para ofrecer productos que destacan por su sabor auténtico y su valor cultural. La empresa se compromete a mantener vivos los sabores y saberes de la cocina tradicional, adaptándolos al gusto contemporáneo sin perder su esencia original.





Croqueta de Jamón ibérico

Deliciosas croquetas caseras con un relleno cremoso de jamón ibérico, envueltas en un crujiente rebozado. Perfectas para disfrutar un bocado tradicional y lleno de sabor.



Ultracongelado -30°

Ingredientes:



Jamón ibérico



Mantequilla



Leche



Harina



Pan rallado

Formatos



Bolsa de 1.500 g.



Caja 6 x 1.500 g.

Preparación

Freír en abundante aceite caliente a 180°C durante 2 minutos.

50 g. unidad



Croqueta de Bacalao

Croquetas caseras de bacalao con una textura suave y cremosa, combinadas con el sabor delicado del pescado y un rebozado crujiente. Un bocado perfecto de tradición y sabor marino.



Ultracongelado -30°

Ingredientes:



Bacalao



Mantequilla



Leche



Sal



Harina



Pan rallado



Cebolla

Formatos



Bolsa de 1.500 g.



Caja 6 x 1.500 g.

Preparación

Freír en abundante aceite caliente a 180°C durante 2 minutos.

50 g. unidad



Ingredientes:



Queso azul
Danés



Mantequilla



Leche



Harina



Pan rallado



Sal

Formatos



Bolsa de 1.500 g.



Caja 6 x 1.500 g.

Croqueta de Queso azul

Croquetas caseras de queso azul, con un interior cremoso y un intenso sabor a queso, envueltas en un rebozado crujiente. Una delicia con el equilibrio perfecto.



Ultracongelado -30°

Preparación

Freír en abundante aceite caliente a 180°C durante 2 minutos.

50 g. unidad

Ingredientes:



Calamar



Mantequilla



Leche



salsa tinta
calamar



Harina



Pan rallado



Sal

Formatos



Bolsa de 1.500 g.



Caja 6 x 1.500 g.

Preparación

Freír en abundante aceite caliente a 180°C durante 2 minutos.

50 g. unidad



Croqueta de Chipirones en su tinta

Croquetas caseras de chipirones en su tinta, con un relleno cremoso y un toque suave a mar, envueltas en un rebozado crujiente. Un bocado único que combina sabor marino con su inconfundible color.



Ultracongelado -30°



Mejillones Tigre

Mejillones tigre gallegos caseros, rellenos de mejillón y una bechamel suave y ligeramente picante, cubiertos con un rebozado dorado y crujiente. Un clásico de sabor intenso y textura perfecta.



Ultracongelado -30°

Ingredientes:



Mejillón Gallego



Mantequilla



Leche



Sofrito



Harina



Pan rallado



Sal



Aceite de oliva

Formatos



Bolsa de 1.500 g.



Caja 6 x 1.000 g.

Preparación

Freír en abundante aceite caliente a 180°C durante 2 minutos.



Fingers de pollo

Tiras de pollo empanadas, con un exterior crujiente y un interior tierno y jugoso. Una opción deliciosa y versátil para picar o compartir.



Ultracongelado -30°

Ingredientes:



Escalope de pollo



Mostaza grano



Ajo pelado



Perejil



Aceite girasol



Zumo de limón



Sal



Pan rallado



Salsa soja

Formatos



Bolsa de 1.500 g.



Caja 6 x 1.500 g.

Preparación

Freír en abundante aceite caliente a 180°C durante 2 minutos.



Nuggets de pollo

Nuggets de pollo dorados y crujientes por fuera, con un interior jugoso y tierno. Ideales para disfrutar un bocado sabroso y fácil de cocinar.



Ultracongelado -30°

Ingredientes:



Pechuga de pollo



Ajo en polvo



Comino



Orégano



Pimienta negra



Pan rallado



Sal



Aceite girasol

Formatos



Bolsa de 3.000 g.



Caja 4 x 3.000 g.

Preparación

Freír en abundante aceite caliente a 180°C durante 2 minutos.



Brocheta pincho moruno

Brocheta de pincho moruno precocinada, con trozos de carne sazonados con especias y un toque ahumado. Una opción práctica y llena de sabor, lista para su consumo.



Ultracongelado -30°



Precocinado

Ingredientes:



Lomo adobado



Pimentón dulce

Formatos



Bolsa de 1.500 g.



Caja 6 x 1.500 g.

Preparación

A la plancha a fuego medio alto, coloque las brochetas de pincho moruno precocinadas y cocínelas durante 3-5 minutos hasta que estén doradas y calientes por completo. Sirve de inmediato y disfruta.



Brocheta de pollo

Brocheta de pollo, con trozos tiernos y jugosos, sazonados y asados a la perfección. Un bocado sencillo, delicioso y lleno de sabor.



Ultracongelado -30°



Precocinado

Ingredientes:



Pechuga de pollo



Comino



Pimienta negra



Sal



Mostaza



Pimentón dulce

Formatos



Bolsa de 1.500 g.



Caja 6 x 1.500 g.

Preparación

A la plancha a fuego medio alto, coloque las brochetas de pollo precocinadas y cocínelas durante 3-5 minutos hasta que estén doradas y calientes por completo. Sirve de inmediato y disfruta.



Callos con mucho morro

Callos con morro y chorizo, un guiso contundente y sabroso que combina el sabor intenso del chorizo y el morro. Cocinados a fuego lento en una salsa rica y especiada, son un clásico de la gastronomía.



Ultracongelado -30°



Precocinado

Ingredientes:



Callos/morro de ternera



Pimientos rojo/verde



Cebolla



Pimentón dulce/picante



Comino



Sal



Aceite de oliva



Chorizo sarta

Formatos



Bolsa de 1.500 g.



Caja 6 x 1.500 g.

Preparación

Simplemente calienta el contenido en una cacerola a fuego medio, removiendo ocasionalmente, durante unos 3-4 minutos hasta que estén bien calientes. También puedes calentarlos en el microondas en un recipiente apto, cubriéndolos y cocinando en intervalos de 2-3 minutos, removiendo entre cada intervalo. Sirve caliente y acompaña con pan para mojar.



Ingredientes:



Paleta de cerdo



Comino



Pimienta negra



Sal



Pimentón dulce



Ajo en polvo



Azúcar moreno



Salsa BBK casera

Formatos



Bolsa de 3.000 g.



Caja 4 x 3.000 g.

Pulled Pork

Pulled Pork con salsa BBQ, desmenuzado y tierno, bañado en una salsa barbacoa ahumada y ligeramente dulce. Perfecto para disfrutar en sándwiches.



Ultracongelado -30°



Precocinado



Panceta de cerdo

Panceta de cerdo precocinada a baja temperatura, tierna y jugosa, con un equilibrio perfecto de carne y grasa. Ideal para disfrutar en la mejor compañía.



Ultracongelado -30°



Precocinado

Ingredientes:



Panceta de cerdo



Pimentón dulce



Orégano



Ajo pelado



Vino blanco



Aceite de oliva

Formatos



Bolsa de 2.000 g.



Caja 6 x 4.000 g.

Preparación

Dora la panceta de cerdo precocinada en una parrilla/plancha a fuego medio-alto hasta que esté crujiente por fuera y tierna por dentro.



Alitas de pollo

Alitas de pollo precocinadas a baja temperatura, para obtener una carne tierna y sabrosa. Ideales para darles un acabado dorado y disfrutar con tu salsa preferida.



Ultracongelado -30°



Precocinado

Ingredientes:



Alitas de pollo



Salmuera

Formatos



Bolsa de 2.000 g.



Caja 6 x 2.000 g.

Preparación

Calienta las alitas de pollo precocinadas en el horno a 200 °C durante 15-20 minutos, o hasta que estén doradas y crujientes. También puedes freírlas en una sartén con un poco de aceite hasta que alcancen el dorado deseado.



Costillas de cerdo

Costilla de cerdo precocinada a baja temperatura, tierna y jugosa, con la carne que se desprende fácilmente del hueso. Perfecta para darle un toque final al horno o a la parrilla y disfrutar.



Ultracongelado -30°



Precocinado

Ingredientes:



Costilla de cerdo



Salmuera

Formatos



Bolsa de 2.000 g.



Caja 6 x 2.000 g.

Preparación

Calienta la costilla de cerdo precocinada en el horno o a la parrilla a fuego medio hasta que esté bien dorada y caliente. Pincela con salsa barbacoa si lo deseas.



Ingredientes:



Criollo

Formatos



Bolsa de 2.000 g.



Caja 6 x 2.000 g.

Chorizo criollo

Chorizo criollo precocinado a baja temperatura, jugoso y lleno de sabor, elaborado con ingredientes frescos y especias que aportan un toque característico. Perfecto para cocinar a la parrilla o en la sartén.



Ultracongelado -30°



Precocinado

Preparación

Calienta el chorizo criollo precocinado a la parrilla o en la sartén a fuego medio durante 3-4 minutos, girándolo regularmente para que se dore uniformemente. Una vez caliente y dorado, servir y disfrutar.



Chorizo parrillero

Chorizo parrillero precocinado a baja temperatura, tierno y jugoso, con un sabor intenso y especiado que se realza al cocinarlo. Perfecto para asar a la parrilla o en la plancha.



Ultracongelado -30°



Precocinado

Ingredientes:



Chorizo

Formatos



Bolsa de 2.000 g.



Caja 6 x 2.000 g.

Preparación

Caliente el chorizo parrillero precocinado a la parrilla o en la plancha a fuego medio durante 3-4 minutos, girándolo ocasionalmente hasta que esté dorado y caliente. Sirve caliente, ideal para acompañar con pan.



Tarta de Queso

Tarta de queso casera, cremosa y suave, con una base de galleta crujiente que contrasta perfectamente con su relleno ligero y dulce. Ideal para un postre refrescante, a menudo decorado con mermelada.



Ultracongelado -30°



Precocinado

Ingredientes:



Crema de queso



Nata 36%



Azúcar



Queso azul Danés



Galleta María



Mantequilla



Huevo pasteurizado

Formatos



Bol 250g



Caja 36 unidades

Preparación

Calienta al microondas o horno durante unos segundos y servir.

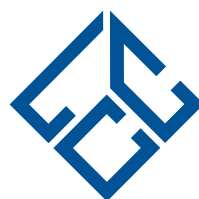
elaboraciones

Consulte por todas nuestras elaboraciones. En nuestra cocina, nos enorgullece ofrecer una amplia variedad de elaboraciones culinarias que van más allá de nuestro menú habitual. Nos adaptamos a las necesidades y preferencias de nuestros clientes, creando opciones personalizadas que se ajustan a diferentes gustos y requisitos dietéticos. Todas ellas sin conservantes ni colorantes y manteniendo una tradición en todas nuestros platos.

- Croquetas jamón ibérico
- Croquetas queso azul
- Croquetas bacalao
- Croquetas pollo al curry
- Croquetas de chipirones en su tinta
- Mejillones tigre Gallegos
- Salsa barbacoa
- Salsa crema de queso azul
- Salsa brava
- Alioli de ajo asado
- Emulsión de tomate
- Ajilimoje
- Salsa de tomate especiada
- Salsa chimichurri
- Salsa César
- Salsa queso azul UMO
- Salsa de mermelada de frambuesa
- Loncheado lomo adobado al horno 1954
- Loncheado fiambre de pollo marinado
- Loncheado jamón serrano
- Loncheado bacon Almirez
- Loncheado queso barra
- Loncheado cecina de vaca
- Empanado nuggets de pollo
- Empanado solomillo de pollo marinado
- Empanado queso brie
- Fingers de pollo
- Solomillo de cerdo
- Topping cebolla caramelizada
- Topping pepinillo encurtido
- Brocheta pollo marinado
- Brocheta pincho moruno
- Callos con mucho morro
- Chistorra a la sidra
- Pulled pork
- Tarta de queso
- Topping de avellana
- Topping de pistacho
- Topping de toffe







LA COCINA CENTRAL

Nuestro producto en tus manos un éxito!

C/ Pinar de Valsaín, 14-16. Pol. Ind. Montalvo II - 37008 Salamanca | info@lacocinacentral.com

www.lacocinacentral.com