



PETACA CHICO

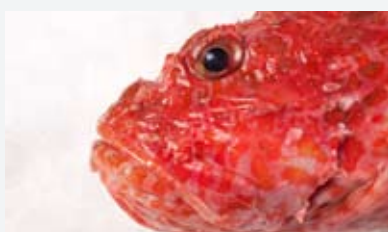
FISH & SEAFOOD EXPORT

GALLINETA ()

La gallineta () es una especie

ARTE DE PESCA:

ESPECIES SIMILARES:.



Valor nutricional

HIDRATOS DE CARBONO POR DIFERENCIA	0,06 G
HUMEDAD	77,10 G
PROTEINA BRUTA	21,50 G
GRASA BRUTA	<1,00 G
CENIZAS	1,34 G
ENERGÍA	86 Kcal
ENERGÍA	360 KJ
SODIO	0,08 %
AC. GRASOS MONOINSATURADOS	%
AC. GRASOS POLIINSATURADOS	%
AC. GRASOS SATURADOS	<0,02 %
AC. GRASOS OMEGA3	<0,02 G
AC. ALFA-LINOLÉICO	%
AC. EICOSATETRAENOICO	%
AC. CLUPANÓDICO	%
AC. GRASOS OMEGA6	<0,02 G
AC. LINOLEICO	%
AC. GAMMA-LINOLÉNICO	%
AC DIHOMO-GAMMA-LINOLÉNICO	%
AC. ARAQUIDÓNICO	%

VALOR POR 100 G DE PRODUCTO

Zona de captura:
ANDALUCÍA, ESPAÑA
CONIL DE LA FRONTERA
FAO 27

Temporada de pesca:



ES
127200/CA
C.E.



PARA MÁS INFORMACIÓN:
petacachico.com



PETACA CHICO
FISH & SEAFOOD EXPORT

RECETA DE PATÉ DE GALLINETA

INGREDIENTES

800 G DE GALLINETA YA LIMPIA
4 HUEVOS
350 ML DE NATA UHT
1 HOJA DE LAUREL
1 COPITA DE COÑAC
SAL Y PIMIENTA
35 G DE TOMATE FRITO
35 G DE KETCHUP
4 GOTAS DE TABASCO
1 RAMITA DE PEREJIL
SAL
PIMIENTA

ELABORACIÓN DE LA RECETA DE GALLINETA:

Cocer la gallineta con la sal, el laurel y el perejil. Una vez cocida desmenuzar la carne sin espinas y reservar. Mezclar la carne desmenuzada, los huevos, la nata, el coñac, el tomate frito, el ketchup y el tabasco. Salpimentar y batir todo. Echar la mezcla en moldes al gusto, que sean para horno, meter al baño María durante 55 minutos. Enfriar en la nevera una vez cocido. Desmoldar una vez frío y cortar en trozos. Emplatar al gusto.

Nota: se le puede añadir para decorar hilos de mayonesa o salsa rosa.

