
Lanzamiento
NUEVA GAMA DE
GRATINES





EL GRATIN PERFECTO



Una base, mil usos

Los gratines de **CN** están pensados para **optimizar tiempos y costes en la cocina profesional**, permitiendo elaborar múltiples recetas a partir de un mismo producto sin renunciar a un sabor increíble.

Elaborados con **verduras congeladas IQF** destacan por ser un producto práctico y versátil, pensado para mucho más que un acompañamiento. Facilitan el trabajo diario del hostelero y se adaptan a distintas aplicaciones culinarias convirtiéndose en una base imprescindible en cualquier cocina profesional.



EFICIENTE

Ahorra tiempo
en tus cocinados.



VARIADO

Diferentes opciones
para distintos platos.



VERSÁTIL

Diferentes usos
para complementar
tu menú diario.



PRÁCTICO

De la bolsa al horno.



ECONÓMICO

Reduce mermas.

GRATÍN DE PATATA Y CALABACÍN CON SALSA BECHAMEL



Nº REF. 1600326315 FORMATO: 5 X 1kg

INGREDIENTES

Patata, calabacín, cebolla, salsa bechamel y mozzarella.

 EAN BOLSA	 EAN CAJA					
		BASE PALET	CAPAS PALET	ALTURA REAL PALET	CAJAS PALET	PESO NETO PALET (Kg)
8435434379651	18435434379658	9	14	1,97	126	630

Dorada al horno con cama de patata y calabacín asado

1. Colocamos el gratín en un recipiente apto para horno y lo horneamos con calor arriba y abajo a 200° durante 10/12 minutos.
2. Colocamos en otra bandeja los lomos de la dorada con un poco de aceite, sal, pimienta y zumo de limón y horneamos de forma conjunta 6 minutos más.
3. Para terminar de gratinar, le ponemos 3 minutos más con calor arriba.
4. Emplatamos con una cama de gratín y encima el lomo de dorada.

NOTA: Utiliza siempre el lomo para que quede más jugoso.

Si quieres ver el
paso a paso,
escanea este QR
y descubre todo
el potencial.



GRATÍN DE VERDURAS Y BACON

CON SALSA CHEDDAR



Nº REF. 1600726333

FORMATO: 5 X 1kg

INGREDIENTES

Boniato, coliflor, romanesco, salsa cheddar, bacon y mozzarella.

 EAN BOLSA	 EAN CAJA					
		BASE PALET	CAPAS PALET	ALTURA REAL PALET	CAJAS PALET	PESO NETO PALET (Kg)
8435434379644	18435434379641	9	14	1,97	126	630



Quiche de verduras, bacon y queso

1. Utiliza una base de quiché o masa de hojaldre y hornea durante 5 minutos en un recipiente apto para horno, pinchándola previamente con un tenedor.
2. Añadimos el gratín de verduras y bacon y horneamos durante 15 min a 200°C con calor arriba y abajo.
3. Para terminar, horneamos 3/5 minutos más con solo calor arriba.



Si quieres ver el
paso a paso,
escanea este QR
y descubre todo
el potencial.



GRATÍN DE PATATA Y BRÓCOLI

CON SALSA BECHAMEL



Nº REF. 1600326315

FORMATO: 5 X 1kg

INGREDIENTES

Patata, brócoli, cebolla, salsa bechamel y mozzarella.

 EAN BOLSA	 EAN CAJA					
		BASE PALET	CAPAS PALET	ALTURA REAL PALET	CAJAS PALET	PESO NETO PALET (Kg)
84354343796668	18435434379665	9	14	1,97	126	630



Pechugas de pavo asadas gratinadas con brócoli y bechamel

1. En una bandeja apta para horno, colocamos 2 pechugas de pavo enteras abiertas en libro y salpimentamos. Añadimos un poco de aceite.
 2. Las cocinamos durante 5 minutos a 180°C.
 3. Una vez pasado los 5 minutos, le añadimos el gratin de brócoli hasta cubrir las y cocinamos otros 15 minutos a la misma temperatura.
- Para terminar y conseguir un gratinado ideal, horneamos 5 minutos más, con sólo calor arriba.

Si quieres ver el
paso a paso,
escanea este QR
y descubre todo
el potencial.





Sacos crujientes de brócoli, bechamel, patata y queso

1. En un molde apto para horno y con espacios individuales, colocamos obleas de pasta filo.
2. Rellenamos los sacos con nuestro gratin de brócoli.
3. Horneamos los sacos durante 13min a 200°C solo con calor abajo y terminamos con otros 7 minutos con calor arriba y abajo para conseguir el punto crujiente.

NOTA: A cada oblea, le añadimos la mitad de otra en el centro para reforzar en el horneado.



Si quieres ver el
paso a paso,
escanea este QR
y descubre todo
el potencial.



¿NECESITAS MÁS INSPIRACIÓN?

Descubre más recetas ...

Una base, mil posibilidades



Lasagna de calabacín, pavo y patata gratinada

*Receta vegana (con el
gratin de calabacín)*

1. Por un lado, con un pelador o mandolina, hacemos tiras finas de calabacín, quitándole las puntas y cortando a lo largo.
2. En un molde apto para horno, alternamos capas de calabacín, pavo y nuestro gratin de calabacín. Lo ideal es hacer tres capas.
3. Añadimos un poco de mozzarella rallada.
4. Horneamos durante 20 min a 180°C con calor arriba y abajo, siendo los últimos 5 minutos de solo calor arriba.



Cocca cremosa de verduras con proteína (con gratin de verduras y bacon)

1. Con una masa de pizza, la estiramos bien y le realizamos unos bordes doblando hacia dentro.
2. Añadimos una fina capa de tomate frito y encima nuestro gratin de verduras y bacon.
3. Distribuimos bien la mezcla por toda la base.
4. Horneamos 20 minutos a 180°C con calor arriba y abajo.



congelados
de navarra

CONGELADOS DE NAVARRA, S.A.U

Pol. Ind. De Arguedas, nº 4
31513 Arguedas (Navarra) - España

OFICINAS CENTRALES

Pol. Ind. Santos Justo y Pastor, Parcela 4
31510 Fustiñana (Navarra) - España

Tel. +34 948 830 563

Fax +34 948 830 535

www.congeladosnavarra.com

