

Sisante, Cuenca, Castilla
La Mancha

Nuestros
productos
envueltos en
calidad,
olvídate del
resto

MULTIPRODUCTOS CAMINO ROMANO



multiproductos_.cr

ACEITE DE OLIVA VIRGEN 1 LITRO

REF: 01

HNOS. MORATALLA
MARTÍNEZ EL
PICAZO.

ACEITE DE OLIVA
OBTENIDO
DIRECTAMENTE DE
ACEITUNAS Y SÓLO
MEDIANTE
PROCEDIMIENTOS
MECÁNICOS.



AZAFRÁN ESPAÑOL 0,5 GRS.

REF: 02

AZAFRANES
JOSÉ VERA
ALBACETE



azafrán es una especia
derivada de los tres estigmas
secos del pistilo de la flor de
Crocus sativus

VINAGRE DE MANZANA

500 ML

REF: 03

DELICIOSO Y
SALUDABLE VINAGRE
PROCEDENTE DE
AUTÉNTICAS
MANZANAS.
DE SABOR Y AROMA
SUAVE, APORTARÁ
UN DELICADO SABOR
EN ENSALADAS,
ALIÑOS Y ADEREZOS.



INGREDIENTES:
VINAGRE DE
MANZANA,
ANTIOXIDANTE:
DIÓXIDO DE
AZUFRE.

YUCA S VINAGRE

25CL

REF: 04

4 tipos DE VINAGRE:
VINAGRE BALSÁMICO,
FRAMBUESA,
MANZANA Y MIEL,
MIEL



2.00€

TORTAS CENCEÑAS PARA GAZPACHO MANCHEGO EL PASTOR DE LA MANCHA 180G

REF: 06

**A CONTINUACIÓN
UNA RECETA CON
GAZPACHO!!!**



1.50€

**TORTAS CENCEÑAS
PARA GAZPACHO
MANCHEGO EL
PASTOR DE LA
MANCHA 180g**

Receta de gazpacho manchego

Esta receta para preparar gazpachos manchegos tradicionales es, como su propio nombre indica, típico de Castilla la Mancha y extendido a otras regiones cercanas. Se trata de un plato contundente que originariamente se elaboraba con carnes de caza como conejo, codorniz o perdiz pero hoy en día se suele preparar con pollo y conejo que son más fáciles de conseguir y el resultado es igualmente bueno.

Ingredientes para 4 personas:

1/2 pollo. Lo ideal es que sea campero para aportar más sabor al plato y que además te lo troceen en la carnicería con la máquina, mucho mejor que con cuchillo o sierra, ya que por este sistema suelen quedar huesecillos incómodos dispersos en la sartén.

1/2 conejo troceado. Yo desde que tuve como mascota a un conejo ya no he vuelto a comer conejo pero lo incluyo entre los ingredientes porque es lo más típico aunque solo con pollo también está riquísimo.

180 gr de tortas cenceñas. Suelen encontrarse en supermercados junto a la zona de pasta.

1 cebolla.

2 dientes de ajos secos.

2 pimientos verdes. También puedes utilizar uno verde y la mitad de uno rojo.

150 gr de tomate. Yo suelo utilizar uno que venden tamizado pero puedes utilizar tomate natural.

2 litros de agua.

Espicias ideales para gazpachos manchegos: pimienta negra molida, tomillo, un par de clavos de olor y nuez moscada.

Aceite de oliva y sal.

Preparación:

1. Salpimenta los trozos de carne por ambos lados.
2. Pon la olla a fuego medio y échale un chorrito de aceite. Cuando esté caliente añade el pollo, deja que se dore perfectamente por un lado, dale la vuelta y lo mismo por el otro. En 5 minutos suele estar listo, sácalo de la olla y resérvalo.
3. Pela los ajos y pícalos finitos.
4. Pela las cebollas y lava el pimiento verde, y pícalo todo bien finito.
5. Si el tomate que utilizas es fresco o está entero, deberás rallarlo o triturarlo.
6. Cuando saques el pollo pon en la cazuela los ajos y la cebolla con un poco de sal y deja que se cocine todo junto a fuego medio hasta que la cebolla empiece a estar tierna, unos 5 minutos.
7. Añade el pimiento verde y sofríelo todo junto 5 minutos más.
8. Incorpora el tomate y las especias y cocina 10 minutos más, removiendo de vez en cuando.
9. Añade la carne, vierte los 2 litros de agua y sube la temperatura del fuego. Cuando empiece a borbotear baja de nuevo a fuego suave y deja que se cocine todo junto alrededor de 30-40 minutos o hasta que compruebes que el pollo está tierno.
10. Echa las tortas cenceñas troceadas, ve mezclándolas con el caldo removiendo de vez en cuando y deja que se cocinen 10 minutos. Después aparta del fuego, deja reposar los gazpachos manchegos y verás que las tortas acabarán chupando prácticamente todo el líquido y quedarán tiernas. Prueba por si hay que rectificar de sal.

Tiempo: 1 hora y 30 minutos

Dificultad: fácil

Recién caliente es como más rico está aunque siempre después de un reposo para que las tortas absorban prácticamente todo el líquido y estén tiernas y llenas de sabor. Si te sobra se puede mantener perfectamente 2-3 días en la nevera.



HARINA DE ALMORTAS

REF: 07

HARINA DE
ALMORTAS LA
ROCHA 500gr
INGREDIENTES
100% HARINA
NATURAL DE
ALMORTAS, SIN
MEZCLAS NI
ADITIVOS

2.20€



A
CONTINUACIÓN
UNA RECETA
HARINA DE
ALMORTAS!!

Receta de gachas manchegas

La gachas manchegas es una receta tradicional de Castilla La Mancha, una plato muy humilde y sencillo; en origen era comida de pastores en los fríos días de invierno: las gachas se comían solas, con una cuchara o mojando un trozo de pan pinchado en la navaja directamente en la sartén donde se habían preparado. En la actualidad se acompañan de panceta, chorizo, morcilla. Las gachas manchegas se elaboran con harina de almortas; era difícil de conseguir hasta hace relativamente poco, ahora podéis encontrarla en casi todos los supermercados.

Ingredientes para 4 personas

- 100g de panceta
- 1 chorizo (opcional)
- 1 morcilla (opcional)
- 6 dientes de ajo
- 6 cucharadas soperas de harina de almortas
- 1 cucharadita pequeña de comino molido
- 1 cucharada sobera de pimentón rojo
- 500ml de agua
- 6 cucharadas soperas de aceite de oliva virgen extra
- Sal

Sofreímos los ingredientes

Troceamos la panceta, el chorizo y la morcilla (estos dos últimos son ingredientes opcionales).

Ponemos el aceite de oliva virgen extra en un wok o cazuela profunda, llevamos al fuego.

Cuando el aceite esté caliente añadimos los ajos pelados, sofreímos hasta que cojan un ligero color dorado, retiramos los ajos y reservamos.

En el mismo aceite freímos la panceta; cuando esté casi dorada añadimos el chorizo y la morcilla (si decidimos poner estos dos ingredientes opcionales). Seguimos cocinando hasta que la panceta este bien dorada, reservamos unos trozos de panceta, chorizo y morcilla para decorar.

Añadimos los ajos que tenemos reservados, la harina de almortas, sofreímos durante 1 minuto, añadimos el pimentón rojo, y sofreímos durante unos segundos, añadimos el comino, removemos bien.

Añadimos agua a las gachas manchegas
Vertemos un poco de agua, mezclamos bien para que se diluya la
harina; terminamos de añadir
el resto del agua sin dejar de remover, sal al gusto, y seguimos
removiendo hasta que se
convierta en una especie de papilla; una vez rompa a hervir dejamos
cocinar durante 6 minutos
aproximadamente.
Transcurrido el tiempo, retiramos el wok del fuego y a comer, se
decora con un poco de
panceta, chorizo y morcilla. Comer en caliente.



QUESO DE OVEJA SEMICURADO

REF: 08

Queso semicurado artesano manchego denominación de origen elaborado con leche cruda de Oveja Manchega con una curación de 2 a 5 meses.



DULCE DE MEMBRILLO PRIMERA EL QUIJOTE 400G

REF: 07

1,75€



SIN ALÉRGENOS Y
SIN GLUTEN. PUENTE
GENIL (CÓRDOBA)

1,10€



QUESO DE MANTECA

REF: 09

Queso artesano elaborado con leche cruda de Oveja Manchega curado con manteca natural de cerdo con una maduración mínima de 6 meses.



QUESO DE ROMERO

REF:10

Queso artesano elaborado con leche cruda de Oveja Manchega curado con manteca natural de cerdo y hoja de romero picada con una maduración mínima de 6 meses.



QUESO CURADO

REF: 11

Queso artesano elaborado con leche cruda de Oveja Manchega curado con manteca natural de cerdo y hoja de romero picada con una maduración mínima de 6 meses.



QUESO TIERNO

REF: 12

Queso fresco
elaborado
con leche de
Oveja
Manchega
pasteurizada.



PIQMAR



CUÑA AL VACIO EN ACEITE

REF:13

Queso
artesano
elaborado con
leche cruda de
Oveja
Manchega
curado en
aceite de oliva
virgen con
una
maduración
mínima de 6
meses.



TARRO DE QUESO EN ACEITE

REF:14



Queso artesano elaborado con leche cruda de Oveja Manchega curado en aceite de oliva virgen con una maduración mínima de 6 meses. Peso bruto 820gr. Peso neto 780gr.



CHORIZO PICANTE

VELA

Envasado al vacío en unidades de 250 gr. aprox.

Ref: 15



5.00€

Se elabora con magros de jamón y tocino de cerdo y su lento proceso de curación, le aportan un suave sabor, sin acidez.

La alta calidad de los magros y especias empleadas diferencian a este producto del resto que fabrican otras marcas. Su sabor es muy característico y tradicional.

Ideal para elaborar el bocata perfecto.

CHORIZO CURADO

Ref: 16

Se elabora con magros de jamón y tocino de cerdo y su lento proceso de curación, le aportan un suave sabor, sin acidez.

La alta calidad de los magros y especias empleadas diferencian a este producto del resto que fabrican otras marcas. Su sabor es muy característico y tradicional.

Ideal para elaborar el bocata perfecto.



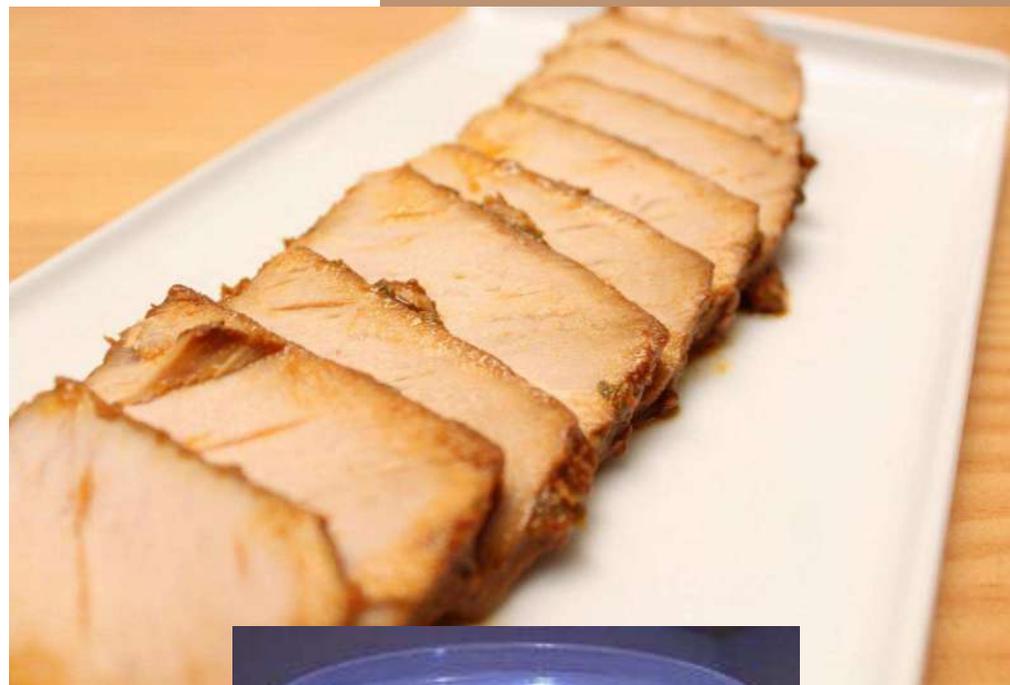
5.00€

LOMO DE ORZA

500gr

Ref:17

Lomo de cerdo, aceite de oliva, sal y especias naturales



KIMBOS

1350gr

Ref:18

Ingredientes:
aceituna
gordal
deshuesada,
pepinillo.



5.00€

BERENJENAS RELLENAS DE PIMIENTO

1400gr

Ref:19

Berenjenas
rellenas de
pimiento en
conserva



MI10 LITE 5G
AI QUAD CAMERA



MIEL DE ROMERO

1kg

Ref:20



MORCILLAS DE ORZA

**Peso neto
850gr**

Ref:21

Cebolla,
manteca y
sangre de
cerdo, aceite
de oliva, sal,
fécula de
patata, fibra y
almidón
de guisante,
especias y
antioxidante.



MIGUELITOS RUIZ

Estuche de 12 unidades con un peso neto de: 600g.

Pasteles de fino hojaldre rellenos de crema pastelera y cubiertos con azúcar polvo.

Ref:22



MIGUELITOS RUIZ

**Estuche de 12 unidades.
Peso Neto: 250g.**

Pastelitos de fino hojaldre rellenos con crema de chocolate y bañados en una cobertura de chocolate.

Ref:22



7.00€ el
estuche