

## NUESTRAS COMIDAS PARA ENFERMOS CELIACOS

Nuestros platos SIN GLUTEN, con respecto a las preparaciones tradicionales se pueden clasificar en tres apartados diferentes:

- Platos a los que no se les ha cambiado ningún ingrediente ya que en la receta tradicional, no contiene ningún ingrediente con gluten.

- Platos a los que se les ha sustituido el ingrediente con presencia de gluten por otro ingrediente similar que no contenga nada de gluten sin que esto suponga un cambio sustancial en el resultado final.

- Platos cuyo ingrediente principal, en la receta tradicional, lleva gluten. En este caso, se utilizan materias primas producidas expresamente para celíacos y siempre procedentes de empresas certificadas

Nuestros guisos salen envasados y herméticamente sellados de la línea de producción y dado que nuestra cocina está exclusivamente dedicada a comidas sin gluten, **no puede producirse contaminación cruzada.**

Permanecen herméticamente cerrados hasta el momento de ser presentados para su consumo.

la manipulación que reciben en el punto de servicio, está absolutamente protocolizada, para conseguir que permanezcan exentos hasta el momento del consumo.

*Mediterránea de Guisos S.L.*

[www.guisos.com](http://www.guisos.com)





## **Carta de Platos sin Gluten para celebraciones.**

Rollo de Contramuslo de Pollo Relleno .  
Lonchas de Rollos de Hojaldre con Roquefort.  
Lonchas de Rollos de Hojaldre con Salmón.  
Escalope de Pechuga de Pollo Empanada  
Medallones de Pollo con Salsa de Tomate.  
Medallones de Pollo al Queso.  
Carrillada Ibérica en Salsa al Jerez.

Albóndigas de Choco en salsa de Marisco  
Merluza en salsa de Ñoras.  
Mero a la Asturiana  
Solomillo de Atún guisado al Horno.  
Morrillo de Atún Empanado al Ajo

Pastel de Berenjenas.  
Champiñones en Salsa de Nata.  
Croquetas de Pollo  
Croquetas de Atún  
Pastel de Espinacas con Salsa del Piquillo.

Macarrones Boloñesa Gratinados.  
Espagueti Carbonara

Natillas con Magdalena  
Flan de Huevo con Nata  
Arroz con Leche



## Información de cada plato

### **Rollo de Contramuslo de Pollo Relleno .**

Contramuslo de pollo enrollado sobre una loncha de jamón york y queso emmenthal, horneado con aceite de oliva y ajo frito.

### **Lonchas de Rollos de Hojaldre con Roquefort.**

Rollos de hojaldre con queso emmenthal, roquefort, beicon, y pollo cortadas en lonchas y servidas templadas.

El hojaldre lleva harina Proceli y margarina exenta.

### **Lonchas de Rollos de Hojaldre con Salmón.**

Rollos de hojaldre con queso fresco, emmenthal, beicon, y Salmon, cortadas en lonchas y servidas templadas

El hojaldre lleva harina Proceli y margarina exenta.

### **Escalope de Pechuga de Pollo Empanada al ajo y limón**

Filete de pechuga de pollo, marinada con ajo y limón y empanado con huevo, harina de arroz y patata deshidratada.

### **Medallones de Pollo con Salsa de Tomate.**

Medallón a la plancha, de carne limpia de pollo, picada con ajo y aglutinada con huevo y patata deshidratada.

La salsa está hecha mediante una reducción de tomate, con azúcar, orégano y aceite de oliva

### **Medallones de Pollo al Queso.**

Medallón a la plancha, de carne limpia de pollo, picada con ajo y aglutinada con huevo y patata deshidratada.

Se acompaña de una salsa hecha con nata, leche, queso y cebolla

### **Carrillada Ibérica en Salsa al Jerez.**

Carrillada de cerdo en salsa con tomate, cebolla, ajo, pimienta, aceite de oliva vino de Jerez y sal.

### **Albóndigas de Choco en salsa de Marisco.**

Choco, huevo, gambas, patata, cebolla, aceite y sal

### **Merluza en salsa de Ñoras.**

Con langostinos, huevo, tomate, pimienta, ajo, aceite de oliva y sal

### **Pastel de Pescado**

Un pastel de Atún, Merluza y Gambas, patata, huevo y reducción de tomate, presentada loncheada, y cubierta de mayonesa, nata y pimienta triturado.

### **Solomillo de Atún guisado al Horno.**

Presentado en filetes y acompañado de el tomate, patatas, cebolla, pimienta, y aceite de oliva con que ha sido horneado.



## Información de cada plato (Continuación)

### **Pastel de Berenjenas Gratinado.**

Berenjenas, carne de cerdo, calabacín, pimiento, huevo, queso, nata y aceite.

### **Champiñones en Salsa de Nata.**

Cocinados con cebolla, aceite de oliva, nata y leche.

### **Croquetas de Pollo.**

Hechas con harina de maíz, leche, cebolla, huevo y carne de pollo.

Para el empanado, se emplea harina de arroz y pan rallado sin gluten.

### **Croquetas de Atún**

Hechas con harina de maíz, leche, cebolla, huevo y atún .

Para el empanado, se emplea harina de arroz y pan rallado sin gluten

### **Espagueti Carbonara.**

Con espaguetis libres de gluten, Nata jamón York y sal.

### **Macarrones Boloñesa Gratinados.**

Con macarrones sin gluten y carne de cerdo, tomate, cebolla, champiñones, zanahoria, ajos, apio, tomillo y sal

### **Pastel de Espinacas con Salsa del Piquillo.**

Espinacas, huevo, nata, queso, pimiento, ajo y sal.

### **Natillas con Magdalena**

La magdalena es de la casa "Del Rio", exentas de gluten.

### **Flan de Huevo al queso con Nata.**

Huevo, azúcar, leche queso fresco y nata.

### **Arroz con Leche .**

Arroz, leche, azúcar, limón y canela.



## Manipulación y servicio de nuestras comidas sin gluten.

### Preámbulo:

En las comidas que se ofrezcan para enfermos celíacos, la contaminación por gluten, debe ser cuidadosamente evitada ya que cantidades ínfimas afectan severamente al enfermo celiaco si son ingeridas por él.

Pensemos que bastan **menos de 20 gramos de gluten por cada 1.000 kg de comida** para que la persona afectada por esta enfermedad se sienta afectada.

La lucha, debe por tanto, aplicando rigurosamente los procedimientos establecidos.

En Mediterránea de Guisos, hemos conseguido preparados absolutamente exentos de gluten.

Ahora, pasa a los manipuladores finales, la responsabilidad de conseguir que el enfermo celiaco, pueda consumir estos alimentos sin riesgo para su salud.

### Procedimiento para la manipulación y servicio de nuestras comidas sin gluten.

- Los envases permanecerán herméticamente cerrados y en refrigeración entre 2 y 4 °C. hasta el momento de su empleo
- Se establecerá una zona limpia en la que nos aseguraremos que no hay presencia de ningún otro tipo de alimento.
- Utilizaremos un delantal de color negro o bata de plástico de un solo uso.
- La superficie de trabajo se limpiará antes de comenzar.
- Los utensilios serán los destinados exclusivamente para este fin y se encontrarán escrupulosamente limpios.
- Se dispondrá de una freidora o recipiente al uso destinado tan solo para este fin y con aceite limpio cada vez.
- La vajilla, se habrá limpiado en el mismo momento y separados de el resto.
- Los platos, una vez preparados, se trasladarán a la mesa tapados hasta entregarlo al comensal