

FRESCURA Y CALIDAD es nuestra especialidad !



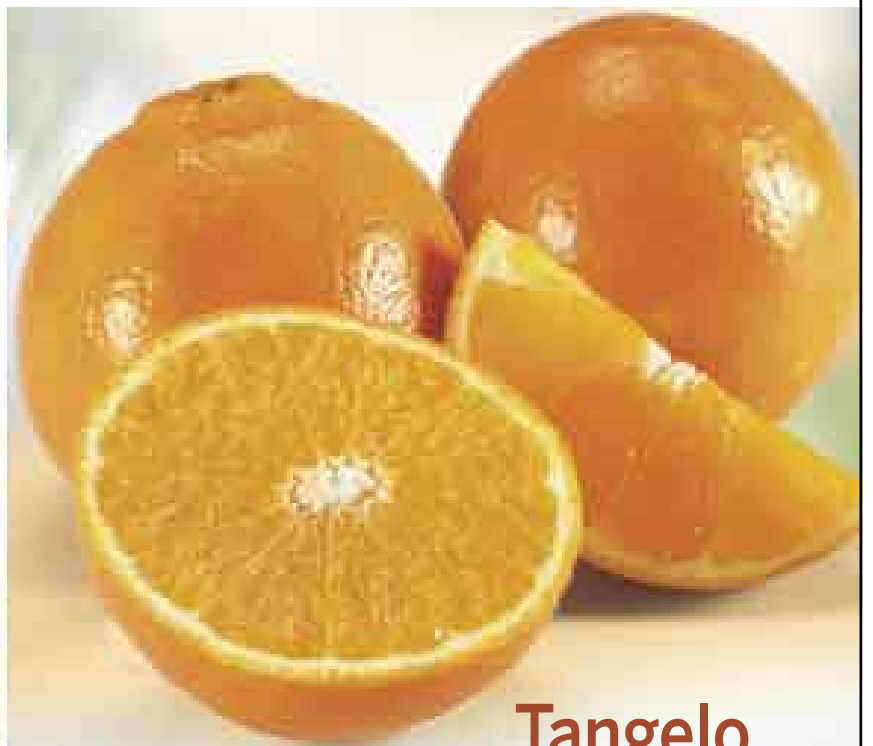
Cebolla roja extra kg de S/. 2,10 a

S/. 1³⁹



Piña para jugo kg de S/. 1,10 a

S/. 0⁸⁹



Tangelo

La vitamina C que contiene fortalece las defensas, ayuda a la absorción de hierro y su fibra combate el estreñimiento.

Tangelo sin pepa kg de S/. 1,90 a

S/. 1⁴⁹

ACTUALIDADES PUBLICITARIAS



Papa amarilla tumbay kg de S/. 2,20 a

S/. 1⁴⁹



Pechuga con ala de pollo natural kg de S/. 12,50 a

S/. 7⁹⁹

Guiso de pechuga de pavita* kg de S/. 10,90 a

S/. 8²⁰



Maridaje: Torrontes

Pavita con salsa de ají de gallina y piñones

Ingredientes

5 porciones

- 750 g de guiso de pechuga de pavita cortada en dados • 8 cdas. de pasta de ají • 5 dientes de ajo picado • 2 cebollas picadas • 6 rebanadas de pan de molde remojados en leche (aprox. 3/4 de taza de leche) • 1/2 taza de caldo de pollo • 1/2 taza de crema de leche • 3 cdas. de piñones tostados (2 cdas. picados y una enteros) • Aceite de oliva • Queso parmesano • Sal • Pimienta

Preparación

Hervir los dados de pavita en agua caliente que la cubra con apio, laurel, zanahoria y sal, hasta estar tierna. Reservar el caldo (1/2 taza). Retirar los dados y reservar. En una olla de fondo grueso, freír en aceite de oliva los ajos y la cebolla con la pasta de ají y condimentar. Cocinar hasta que la cebolla se ponga transparente. Agregar el pan remojado en leche y revolver. Aligerar con el caldo de pollo.

Agregar la crema de leche, los piñones picados y espolvorear el queso parmesano, dejar reducir un poco. Los dados de pavita se pueden sellar en una plancha o sartén antes de servirlos. Luego verter la salsa de ají y espolvorear los piñones. Acompañar con arroz o papas amarillas sancochadas. En nuestra receta lo hemos acompañado con un arroz saborizado con culantro.

* El producto se vende fresco en su estado original.



Lomo enrollado de cerdo kg de S/. 20,95 a

S/. 16⁵⁰

Ofertas válidas sólo en nuestras tiendas de Lima hasta el lunes 7 de julio del 2008.

Stock mínimo disponible: 100 kg por producto o hasta agotar stock.

Wong
Donde comprar es un placer