



De San Amaro a San Valentín mes del cocido en Lalín, y en tu casa, si tu quieres 😊

En invierno los potajes, caldos, platos de cuchara... son el combustible perfecto para nuestro organismo porque aglutinan las propiedades de la carne, verduras y legumbres. Te proponemos varios consejos para que puedas preparar un cocido gallego de fama internacional, y además te damos la receta. A disfrutar!

En la sección [Para tu cocido](#) de nuestra tienda online tienes todo lo que necesitas 🛒



[Botelo](#)

Es un plato perfecto para invierno, de lenta cocción, con un sabor intenso. Ingredientes: Costilla y rabo de cerdo, pimentón, sal y ajo.

PRECIO: 10,95 €



Androlla

Típico de Galicia; se elabora con trozos de costilla de cerdo adobada con pimentón, sal y ajo.

Posteriormente se cura y se ahuma con leña de roble.

PRECIO: 5,95 €



7 TRUCOS PARA PREPARAR UN SÚPER COCIDO 🍴

1. La preparación de este plato sólo requiere dos cosas: que la materia prima sea de calidad y un poquito de tiempo. En la primera somos especialistas 🏆, la segunda la pones tú 😊
2. El secreto del cocido de Lalín es que la carne que utilizamos es ahumada, lo que le dá un sabor único.
3. Lava en agua caliente la carne y desálala entre 48 y 24 horas antes de su preparación.
4. Para quitarle el amargor a los grelos sumérgelos en agua hirviendo 2 minutos antes de cocinarlos (escocerlos). Siempre puedes optar por los grelos en conserva [O larpeiro](#)
5. Cuece la carne de cerdo con un poco de unto. Es el chup chup del cocido.
6. Para que sea menos salado y más jugoso utiliza un [lacón 100% Duroc](#)
7. La [panceta de cerda madre](#), curada y ahumada. Es el Ferrari de los cocidos

[Kit Antimorriña Especial Cocido](#)

Un surtido de carnes para preparar un cocido delicioso, al que le sumamos uno de los postres tradicionales del cocido, un queso mantecoso con membrillo.



PRECIO: 56,95 €

Un Kit completo con los ingredientes necesarios con la [RECETA](#) para guiarte paso a paso y que puedas preparar un cocido sensacional.

Y como pensamos en todo, un postre tradicional, queso con membrillo, para ponerle a esta receta tradicional un broche de lujo.

Cantidad aprox. para un cocido de 6 personas.

Cada uno de estos productos puede comprarse individualmente

[VARIADO DE SALADOS PARA COCIDO](#)

Contiene: costilla de tira, oreja, rabo, espinazo, morro, mano.

peso aprox. 1.900 kg

PRECIO: 15,95 €

[LACONCITO DUROC AHUMADO](#)

peso aprox. 1 kilogramo

PRECIO: 12,95 €

[PAQUETE EXTRA DE CHORIZO](#)

Contiene: 4 unidades Calidad Extra, atado a mano y ahumado superficial con leña de roble.

pesos: 360gr. aproximadamente

PRECIO: 5,50 €

[PANCETA CURADA AHUMADA](#)

No necesita desalar.

Peso: 450gr. aproximadamente

PRECIO: 10,95 €

[QUESO CREMOSIÑO HOXE](#)

Queso cremoso, untuoso, sabor suave y dulce. Elaborado por la cooperativa Hoxe, de Lalín.

Formato: en una caja de madera para que no pierda la forma tradicional.

pesos: 800gr. aprox.

PRECIO: 10,95 €

[MEMBRILLO O LARPEIRO](#)

Membrillo artesano, SIN GLUTEN, elaborado con ingredientes naturales, rico y fuente de minerales y vitaminas. El membrillo con queso es un postre tan sencillo como delicioso.

Peso: Entre 600-650 gr. aproximadamente

PRECIO: 5,95 €

Comprar

Nuestra tienda online está repleta de posibilidades. Descúbrelas [aquí](#)



DESCUBRE NUESTRO CATÁLOGO ONLINE



[Lacón 100% Duroc](#)



[Rosquillas de Aurita](#)



[Grelos O larpeiro](#)



[Laoncito curado cocido](#)

Un lacón 100% Duroc listo para disfrutar,



[Queso madurado](#)

[Hoxe](#)



[Cabeza prensada cocida](#)

tanto en frío como en caliente.

De sabor intenso, está elaborado con leche de explotaciones familiares gallegas.

Lista para consumir, en lonchas, tacos...es perfecta para tapas, entremeses, bocadillos. Jugosa, sabrosa y con menos calorías.



Llámanos si tienes alguna duda, o prefieres hacer tu compra por teléfono .

Estaremos encantadas de ayudarte.

986 780 257 ext. 43

www.embutidoslalinense.com

Embutidos Lalinense

Lalin, 36500, Lalín

Recibió este correo electrónico porque se suscribió a nuestro boletín, sería una pena pero puede darse de baja aquí

[Unsubscribe](#)

