



UN CHEFF EN TU CASA

Primeros platos (pueden servir también como cenas)

- Tortilla de patatas: clásica, cebolla caramelizada, champiñones, calabacines, etc.
- Empanada gallega: pollo, carne, bonito, verduras y mejillones en escabeche.
- Empanadillas rellenas de pollo, carne, bonito, jamón york y queso y verduras
- Pisto
- Pimientos asados
- Ensaladilla
- Ensalada de verduras asadas
- Sopa de lentejas
- Puré de: calabaza, calabacín, champiñones, espárragos, verdura mixta.
- Sopa (caldo oscuro) de ternera con fideos y patatitas
- Sopa de pollo con vegetales, patatas y fideos
- Berenjenas maceradas al ajillo
- Pimientos asados y macerados al ajillo
- Ensalada fría de garbanzos y verduritas
- Hummus de garbanzos, de alubias o de lentejas
- Falaffel (se quedan congelados y listos para freír)
- Crema de berenjena o pimientos rojos asados para untar
- Lentejas estofadas
- Salmorejo
- Vichyssoise
- Ensalada de quinoa y calabacín
- Quinoa salteada con verduritas
- Arroz con ajo, champiñones y salsa de soja
- Arroz integral con ajo (guarnición para un plato único)
- Puré de patatas (guarnición)
- Patatas al horno (guarnición)
- Tarta Pascualina (espinacas y ricotta)
- Quiche Lorraine
- Triángulos de pollo y masa filo

Salsas y Bases de cocina

- Caldo de pescado
- Caldo de pollo
- Caldo oscuro de carne
- Boloñesa de carne
- Boloñesa vegana (de garbanzos, soja texturizada o de lentejas)
- Pesto a la Genovese
- Salsa pesto vegana (de rúcula y albahaca)
- Salsa Teriyaki casera.
- Salsa tártara
- Aliños para ensaladas, vinagretas varias
- Sofritos varios
- Preparados para macerar carne, pollo, etc.
- Yogurt Natural búlgaro
- Masas: pizza, pan, galletas, bizcocho, masa quebrada, masa para empanada, etc.

Segundos platos

- Canelones o lasaña de carne, pollo o verduras.
- Salsa boloñesa de carne o pollo, para pasta.
- Albóndigas de carne o pollo en salsa.
- Albóndigas fritas se pueden dejar congeladas las bolitas)
- Tiras de carne o pollo salteadas estilo tex mex para fajitas
- Moussaka
- Pescado al horno
- Salmón a la plancha
- Carne de ternera guisada
- Pollo con salsa de vino blanco
- Pechugas de pollo a la plancha con especias
- Brochetas de pollo
- Hamburguesas de carne o pollo
- Pollo guisado con patatas
- Pollo al horno con verduras
- Arroz tres delicias
- Fideos chinos salteados con carne o pollo, y verduras
- Wok varios
- Pollo agridulce con miel y sésamo
- Langostinos con miel y soja
- Currys varios (de langostinos, de pollo o de verduras)
- Arroz Basmati con azafrán y almendras
- Platos de cocina griega (preguntar)
- Platos de cocina venezolana (preguntar)
- Platos de cocina de la india (preguntar)

Postres para diario

- Arroz con leche cremoso
- Flan, flan de coco, flan de chocolate
- Tarta de galletas
- Tarta tres chocolates
- Tarta Tres Leches
- Tarta de fresa y nata
- Tarta de zanahoria rellena
- Crumble de manzana / pera
- Brownies
- Tarta de manzana
- Natillas
- Yogurt natural

Desayunos y meriendas

- Bizcocho de yogurt (vainilla, naranja, chocolate, semillas de amapola y limón, canela, etc)
- Magdalenas clásicas, de vainilla, chocolate, marmoleadas, etc
- Bizcocho de zanahoria, calabaza o calabacín.
- Galletas de avena con nueces
- Cookies
- Bizcocho de mantequilla de naranja, de vainilla, de chocolate, marmoleado.
- Pan blanco, pan de cereales, pan de centeno, bollitos de leche
- Galletas de mantequilla
- Muffins de arándanos / chocolate / naranja
- Mezcla preparada para hacer tortitas

También disponible cocina vegetariana, vegana, cocina sin gluten cocina sin lactosa, cocina griega, venezolana y cocina de la India.

Nuestra disponibilidad es de lunes a viernes hasta las 16:00 h., sábados y domingos todo el día.

Podemos ir una o varias veces por semana, dependiendo de las necesidades del cliente. Mínimo 3 horas cada visita, en las que puedo preparar aproximadamente 4 platos para 4 personas.

Es necesario, dejar espacio en la nevera para los platos que se vayan a refrigerar y en el congelador para los que se vayan a congelar.

El cliente puede encargarse de hacer la compra si lo desea o puedo hacerla también yo y luego haré entrega del ticket al cliente, para el reembolso. El servicio de la compra de los ingredientes, tiene además un precio extra de 10 euros.

Precio por hora: 11,5 euros /h de 3 a 5 horas a la semana

11 euros/h a partir de 6 horas a la semana