

# bofrost\*

ESTAS NAVIDADES

No estás  
solo en casa

¿Cenita para ocho  
y solo tú en la cocina?

bofrost\*

ESTAS NAVIDADES

# No estás solo en casa

Ni mucho menos en la cocina. Sabemos que las fiestas pueden ser un caos de preparativos, pero bofrost\* está aquí para llenar tu mesa de sabor y recuerdos inolvidables.

Te ofrecemos **más de 50 opciones** y **3 menús exclusivos** para que todo esté bajo control, sin importar cómo o dónde celebres.

Además, si eres cocinillas corre a las últimas páginas de este catálogo y sorpréndete con **8 fantásticas recetas** que ¡te dejarán boquiabierto!

Relájate y disfruta de lo que realmente importa: compartir momentos con los tuyos.

**Con bofrost\*, nunca estarás solo.**



## Crema de rebozuelos

Pequeñas y seleccionadas setas de rebozuelo en una crema a base de nata, con un toque de vino blanco. Porcionable, fácil y rápida de preparar.

**1294** (€ 19,63 / kg) 800 g € 15,70

## Caldereta de pescado y marisco

Contundente combinación de merluza, langostinos, mejillones y almejas y marisco en un tradicional caldo de hortalizas. Listo para calentar y añadir fideos o tomar sola.

**8594** 2 uds. = 1 kg € 19,50

**NUEVO**



## Tartaletas con foie gras (sobre compota de manzana)

Pequeñas tartaletas de hojaldre de mantequilla, rellenas con compota de manzana especiada al estilo navideño y una rodaja de foie gras francés. Incluye alcohol.

**16126** (€ 85,00 / kg - € 1,70 / ud.) 8 uds. = 160 g € 13,60



## Pastel de cabracho

Tu mejor aliado en estas fiestas, delicioso y fácil de untar. Con un contenido alto de un 19% de cabracho, perfecto para darte el sabor auténtico a tu entrante.

**8824** (€ 31,94 / kg) 360 g € 11,50



## Foie gras de palo con trozos mi-cuit

Para los paladares más exigentes, presentamos este auténtico foie mi-cuit francés de textura mantecosa y sabor excelente. Listo para descongelar y servir para untar.

**8533** (€ 209,50 / kg) 200 g € 41,90

**NUEVO**





**Lomo de cebo de campo  
50% raza ibérica**  
El mejor bocado de un selecto origen como el Valle de los Pedroches, cortado de selectas piezas en su punto óptimo de curación.

**18016** (€ 104,00 / kg)  
100 g **€ 10,40**



**Jamón de cebo de campo 50% raza ibérica**  
(€ 109,00 / kg)  
100 g  
**8614 € 10,90**



**Paleta de cebo de campo 50% raza ibérica**  
(€ 99,00 / kg)  
100 g  
**8615 € 9,90**

# el Alque ro



**Queso de oveja viejo al Pedro Ximénez**  
Queso artesanal de oveja combinado con los matices dulces y afrutados del vino Pedro Ximénez que deleitarán tu paladar, maduración mínima de aprox. 9 meses.

**NUEVO**

**18018** (€ 36,89 / kg) 225 g **€ 8,30**

## El sabor de lo auténtico

Encuentra todo lo que necesitas saber sobre El Alque ro en nuestro catálogo de Otoño - Invierno



**Picos Gourmet**  
(€ 23,85 / kg)  
**18007** 130 g **€ 3,10**



**Filetes de Caballa del sur en AO**  
**19643** (€ 33,20 / kg) 250 g **€ 8,30**



**Filetes de Atún en AO**  
(€ 41,50 / kg)  
**15639** 200 g **€ 8,30**

**Anchoas del Cantábrico en Aceite de Oliva**  
**15647** (€ 104,00 / kg) aprox. 8 uds = 50 g (neto 28g) **€ 5,20**



**Queso añejo de oveja y cabra en manteca y aceite Gran Reserva**  
(€ 36,89 / kg)  
**8618** 225 g **€ 8,30**



**Queso semicurado de oveja Tradicional**  
(€ 34,67 / kg)  
**8619** 225 g **€ 7,80**

**NUEVO**



**Crema de lomo ibérico**  
Elaborada con 70% de lomo ibérico, sin aromas, con una cremosidad al estilo artesano, para untar en el desayuno o crear sabrosos aperitivos.

(€ 31,67 / kg)  
**18021** 180 g **€ 5,70**



**Crema de jamón ibérico**  
(€ 31,67 / kg)  
**8616** 180 g **€ 5,70**



**Crema ibérica de queso**  
(€ 31,67 / kg)  
**8617** 180 g **€ 5,70**

# Que no te pillen por sorpresa



3'

## Almeja del Pacífico. cocida

Almeja blanca cocida, de acuicultura sostenible. Lista para añadir a guisos, pastas y paellas, o saltear directamente con ajo, aceite y perejil.

8565

1 kg € 7,30



ASC-C-01552



2' 1'

## Colas de gambón

Colas de gambón peladas y desvenadas. Ideal para asar a la plancha, al ajillo, en sopas, cazuelas o combinar con arroces y ensaladas.

8514

(€ 61,67 / kg) 300 g € 18,50



2' 1'

## Gambón

Gambón Salvaje argentino, congelado a bordo y seleccionado en un tamaño vistoso, con un sabor y textura como recién pescado en alta mar.

8555

(€ 27,50 / kg) 16 - 24 uds. = 800 g € 22,00



3' 4' 7'

## Cigalas sin cocer

Selecta cigala calibre 0, capturada en las costas del Mar del Norte, muy versátil para preparar a la plancha, en guisos o decorar ensaladas con un toque muy especial.

8083

(€ 69,83 / kg) 4 - 6 uds. = 600 g € 41,90



13'

## Surtido de vieiras gratinadas

Elegante surtido de vieiras del Patagónico: vieiras con salsa de bogavante, salmón con nata y eneldo, y gambas con salsa de curry. Listo para hornear, servir y disfrutar.

16113

(€ 104,44 / kg - € 1,57 / ud) 12 uds. = 180 g € 18,80



4' 8'

## Carne de Vieira del Atlántico

Preciada en la alta cocina por su sabor, textura y versatilidad. De tamaño muy vistoso, servida con su coral para disfrutar de un sabor puro. Listo para saltear y disfrutar.

8936

(€ 90,67 / kg) 5 - 8 uds. = 300 g € 27,20



20'



30'



MSC-C-56815

## Vieiras al champán

Servidas en su concha natural, con auténtica carne de vieira y crema fresca con champán, vino blanco, caldo de verduras y pescado. Un sabor elegante y sofisticado.

16142 (€ 52,27 / kg - € 5,75 / ud.) 4 uds. = 440 g € 23,00

## Gratén de patata trufada

La guarnición que esperabas. Pequeñas y cremosas porciones de gratén de patata con nata y crema fresca, aderezadas con trufa negra y espolvoreadas con queso Mozzarella.

0688 (€ 22,67 / kg - € 1,70 / ud.) 8 uds. = 600 g € 13,60



30'

5' 9'

**Milhojitas de salmón y queso**

¡Exquisitas Milhojitas de salmón y queso para usar de mil maneras en tus platos! Un selecto capricho que te cautivará por su sabor y exquisita presentación.

**8286** (€ 87,89 / kg - € 0,70 / ud.) 24 uds. = 190 g **€ 16,70**



12'

**Aperitivos al estilo provenzal**

Delicado surtido de mini hojaldres: 10 mini cestas de queso de cabra y tomates semisecos, 10 mini hojaldres de aceitunas negras y 10 mini hojaldres de tomate y orégano.

**16602** (€ 31,94 / kg - € 0,38 / ud.) 30 uds. = 360 g **€ 11,50**



**Gyozas con gambón**

La empanadilla asiática al estilo mediterráneo, con una tierna y fina masa rellena de gambón y sabrosas verduras.

**17216** (€ 38,33 / kg) 300 g **€ 11,50**



3' 18'

**Gambón crujiente**

La variante crujiente de saborear un gambón al estilo panko. Una delicia para compartir, no solamente en ocasiones especiales.

**8596** (€ 52,33 / kg) 300 g **€ 15,70**

4'



# Cierra los ojos y disfruta

**Croquetas de carrillera Ibérica**

Creemosas croquetas con auténtica carrillera de cerdo ibérico. Un plan perfecto con el que sorprender en casa.

**18003** (€ 26,00 / kg) 13 - 14 uds. = 400 g **€ 10,40**



2' 2'

**Rocas de Mar**

Elegante bolita elaborada con rape, calamar, tinta de sepia y verduritas con un sorprendente corazón de salsa de ajo. Un aperitivo diferente para tu festiva mesa.

**8145** (€ 26,00 / kg - € 0,39 / ud.) 27 uds. = 400 g **€ 10,40**

**Bocaditos de palata con crema de salmón**  
¡Disfruta cada día con nuestras bolitas gourmet! Crujientes por fuera y rellenas con salmón ahumado y queso cremà. Perfectas como acompañamiento o snack delicioso.

**10835** (€ 16,60 / kg) 20-24 uds. = 500 g **€ 8,30**

**NUEVO**



18' 10' 10'

# Solución lista para tu mesa

Menú para 4 personas



### Tartalelas con foie gras

(€ 85,00 / kg - € 1,70 / ud.)  
8 uds. = 160 g

16126 € 13,60



### Surtido de vieiras gratinadas

(€ 104,44 / kg - € 1,57 / ud.)  
12 uds. = 180 g

16113 € 18,80



### Palatas asadas con aceite de oliva y sal marina

(€ 17,78 / kg)

6607 450 g € 8,00



### Albóndigas de merluza y gambas en salsa

(€ 31,40 / kg)

18015 500 g € 15,70



### Picantón relleno de tomates secos y queso Pecorino

(€ 29,67 / kg)  
600 g

18017 € 17,80



### Crocanti de turrón

(€ 15,63 / l)  
800 ml

8058 € 12,50

### Philippe Cesar Sauvignon Blanc Colombar

(€ 13,87 / l)

1952 750 ml € 10,40



Productos disponibles

# Pescado



### Salmón en Hojaldre

Selecta y noble receta con filete de salmón noruego, envuelto en un crujiente hojaldre y con una suave salsa de eneldo. Toda una delicia para los gourmets del pescado.

0499 (€ 29,67 / kg) 600 g € 17,80



### Lomos de Trucha de Noruega

Selectos lomos de trucha con piel, de exquisito sabor y suave textura asalmónada. Combínalos con unas verduras de temporada para conseguir un saludable plato de calidad. Acuicultura: Noruega.

(€ 50,00 / kg)  
2 uds. = 250 g  
18000 € 12,50



ASC-C-00118



NUEVO

### Albóndigas de merluza y gambas en salsa

Disfruta de nuestras irresistibles albóndigas de merluza y gambas en crema de marisco. No solo destacan por su sabor, sino también por su facilidad de preparación.

18015 (€ 31,40 / kg) 500 g € 15,70



### Lomos de Bacalao Extra

Espléndidos lomos cortados de piezas grandes de bacalao de Islandia, textura impecable y sabor exquisito.

(€ 42,52 / kg)  
675 g  
8477 € 28,70



MSC-01174

# Acompañamiento



### Patatas Duquesa

Una presentación de patata elegante y divertida que llevará a tus platos principales al máximo nivel en esta Navidad. Crujientes por fuera y cremosas por dentro.

5665 1 kg € 8,30

Precio por persona: 24,20€

bofrost\*

# Solución lista para tu mesa



Menú para 6 personas

Precio por persona: 22,15€



**Milhojitas de Salmón**  
(€ 87,89 / kg - € 0,70 / ud.)  
24 uds. = 190 g  
**8286 € 16,70**



**Croquetas de carrillera ibérica**  
(€ 26,00 / kg)  
13 - 14 uds. = 400 g  
**18003 € 10,40**



**Sorbele de limón de Sorrento IGP**  
(€ 28,08 / kg - € 1,83 / ud.)  
4 uds. = 260 g  
**17003 € 7,30**



**Gnocchi rellenos de mascarpone y trufa**  
(€ 13,83 / kg)  
600 g **€ 8,30**



**Gratén de patata trufado**  
(€ 22,67 / kg)  
8 uds. = 600 g  
**0688 € 13,60**



**Paletilla de cochinillo asado**  
(€ 32,36 / kg)  
6394 1100 g **€ 35,60**



**Tarta de merengue y panettone**  
(€ 52,35 / kg)  
340 g  
**17814 € 17,80**



**Baron Philippe de Rothschild. Cabernet Sauvignon Viejas Viñas**  
(€ 20,93 / l)  
1928 750 ml **€ 15,70**

# Pasta

## Gnocchi rellenos de Mascarpone y trufa

Gnocchi a base de puré de patatas, preparados según la receta tradicional italiana, acompañados de sabrosas lascas de trufa y una deliciosa crema de mascarpone. Porcionable.

(€ 13,83 / kg)  
600 g  
**15343 € 8,30**



**NUEVO**



**Gratén del pescador**  
Un exclusivo gratén con capas de crêpes rellenas de una suave bechamel y un 22% de relleno de sepia, gambas, gallineta, calamares y verduras cortadas. ¡Te hará la fiesta!

50' 18'  
1 kg  
**9233 € 18,80**



**Lasaña de Salmón**  
Para los apasionados del salmón, deliciosa lasaña a base de pasta fresca italiana y aromático salmón ahumado, prácticamente sin espinas, y espinacas en salsa bechamel. Espolvoreada con queso.

35'  
1 kg  
**11621 € 15,70**



**Canelones premium de Marisco**  
Elaborados con ingredientes del mar como gambón, merluza y rape, refinado con puerro y un exquisito caldo con camarones y crustáceos. Una receta horneable para compartir.

55' 25'  
1 kg  
**8160 € 20,90**



**Canelones de palo, selas y foie**  
Selección especial de ingredientes como pato y pollo, setas shiitake, nameko y champiñón, foie gras y ligeras especias, aportan una explosión de sabor y textura en boca.

45' 14'  
675 g  
**8132 € 14,60**

Productos disponibles

hasta fin de existencias

bofrost\*

# Solución lista para tu mesa



Menú para 10 personas

Precio por persona: 19,35€



**Aperitivos de hojaldre al estilo provenzal**  
(€ 31,94 / kg - € 0,38 / ud.)  
**16602** 30 uds. = 360 g **€ 11,50**



**Crema de rebozuelos**  
(€ 19,63 / kg)  
**1294** 800 g **€ 15,70**



**Gyozas con gambón**  
(€ 38,33 / kg)  
**17216** 300 g **€ 11,50**



**Lasaña de Salmón**  
(€ 19,63 / kg - € 7,85 ud.)  
2 uds. = 800 g  
**11621** **€ 15,70**



**Patatas Duquesa**  
**5665** 1 kg **€ 8,30**



**Pollo relleno con dátiles, ciruelas y nueces**  
**8315** (€ 27,50 / kg) 1600 g **€ 44,00**



**Surtido de turrón**  
(€ 44,50 / kg - € 4,45 / ud.)  
4 uds. = 400 g  
**18019** **€ 17,80**



**Casita helada**  
(€ 13,69 / l)  
1300 ml  
**0035** **€ 17,80**



**Vino espumoso Brut Palacio del Mar Selección Especial**  
(€ 15,33 / l)  
**2244** 750 ml **€ 11,50**



**Michel Maury Merlot Réserve. Pays d'Oc IGP**  
(€ 13,87 / l)  
**1953** 750 ml **€ 10,40**

Productos disponibles

# Carne



**Milhojas de solomillo con foie**  
Enriquece tu mesa con esta succulenta receta a base de tiernos filetes de solomillo de cerdo cocinados con foie de pato y manzana asada, acompañados de salsa al Oporto.  
**8396** (€ 41,80 / kg - € 10,45 / ud.) 2 uds. = 500 g **€ 20,90**



**Picantón relleno de tomates secos y queso Pecorino**  
Sabroso y tierno, relleno de contramuslo de pollo, tomate seco y queso Pecorino. Ideal para sorprender en cenas o almuerzos.  
**18017** (€ 29,67 / kg) 600 g **€ 17,80**



**Pollo relleno con dátiles, ciruelas y nueces**  
Pollo asado semideshuesado relleno de muslo y pechuga de pollo, dátiles, ciruelas, nueces y almendras con un toque a brandy. Un manjar a deleite de nuestros comensales.  
(€ 27,50 / kg)  
1,6 kg  
**8315** **€ 44,00**



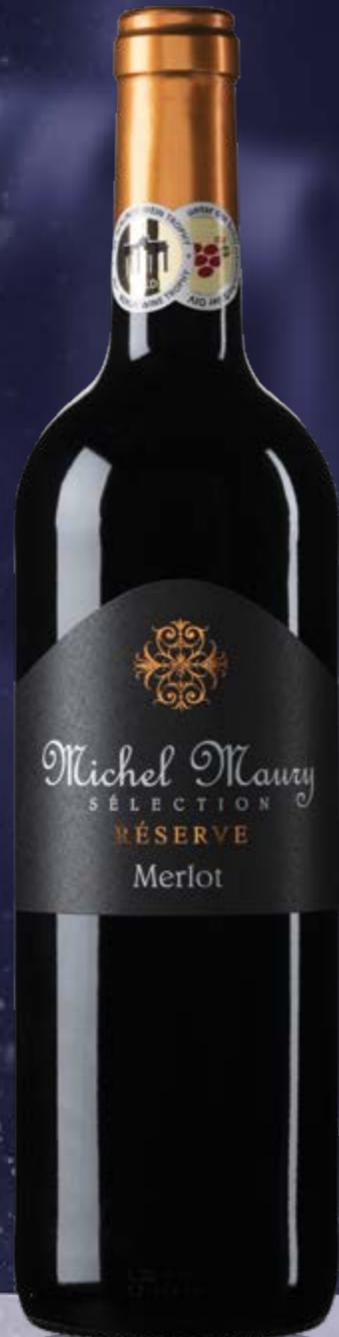
**Paletilla de cochinillo asado**  
No renuncies al buen asado en estas fiestas. Esta paleta de cochinillo asado, jugoso y tierno, elaborado y cocinado en dos pasos preservará todo su sabor y propiedades.  
(€ 32,36 / kg)  
1,1 kg  
**6394** **€ 35,60**



**Patatas asadas con aceite de oliva y sal marina**  
Pequeña patata para acompañar todos tus platos. Semipreparadas con aceite de oliva y sal marina de Francia. Fáciles de preparar, unos minutos y listas.  
**6607** (€ 17,78 / kg) 450 g **€ 8,00**

hasta fin de existencias

# Brindis en casa



**Michel Maury Merlot Réserve. Pays d'Oc IGP**  
Este Reserva de Michel Maury desprende un aroma exuberante a chocolate y cerezas maduras, muy suave, redondo y afrutado. El acompañante ideal para tus selectos platos.

**1953** (€ 13,87 / l) 750 ml **€ 10,40**



**Riesling Réserve Ernst Loosen. Mosel 2023**  
Refrescante vino blanco joven, de sabor fresco y afrutado con aromas a melocotón, albaricoque, manzana y naranja. Perfecto para maridar con pescado, marisco y ahumados.

**0952** (€ 13,87 / l) 750 ml **€ 10,40**



**Baron Philippe de Rothschild Cabernet Sauvignon Viñas viejas. Pays d'Oc IGP. 2023**  
Edición especial de la casa Baron Philippe de Rothschild. Elaborado con uvas de viejas viñas al sur de Francia, sorprende su bouquet a moras y una pincelada a chocolate.

**1928** (€ 20,93 / l) 750 ml **€ 15,70**



**Philippe Cesar Sauvignon Blanc Colombard**  
Exquisito vino blanco de la costa atlántica de Francia. Con un intenso aroma a limones, manzanas Granny Smith y pomelo. Sabe como el más fino sorbete de frutas. Semiseco y refrescante.

**1952** (€ 13,87 / l) 750 ml **€ 10,40**



**Vino espumoso Brut Palacio del Mar Selección Especial**  
Nuestro "Palacio del Mar" se elabora solo con añadas especiales y uvas seleccionadas de viñedos mediterráneos, donde la brisa marina preserva su frescura. Tras 9 meses de crianza, garantiza la mejor expresión de su carácter noble.

**2244** (€ 15,33 / l) 750 ml **€ 11,50**



**Crema de Cappuccino**  
Sorprendente, fino y sedoso licor de crema de café con auténtica nata de los Alpes. Esta especialidad se elabora en la famosa destilería familiar Bottega. Como un bombón, lo mejor es disfrutarlo bien frío.

**10337** (€ 28,43 / l) 700 ml **€ 19,90**

**NUEVO**

**NUEVO**

**NUEVO**

bofrost\*

# Comparte lo bueno



# y gana 10€

¿Quieres saber cómo hacerlo?  
¡Fácil!



**1º paso**  
Compártenos el contacto de tu amigo/a



**2º paso**  
Conseguiréis 10€ cada uno/a



**3º paso**  
Canjéalos en tus productos favoritos

Para más información contacta con tu asesor/a personal, servicio de atención al cliente bofrost\* o consulta las bases legales en nuestra página web [www.bofrost.es](http://www.bofrost.es)

# Regala solidaridad



**NUEVO**

 ALDEAS INFANTILES SOS

## Papel de regalo

Envuelve tus regalos con estilo, con el papel de regalo personalizado de bofrost\*. Al adquirirlo, no solo estarás dando un toque especial a tus regalos, ¡también colaboras con Aldeas Infantiles para hacer del mundo un lugar mejor!

**18024**

2 pliegos de 70x100cm € 2,95

bofrost\*



**Calendario Familiar 2025**

## Calendario familiar

¿Aún no lo tienes? Colabora con € 1,20 en los proyectos de Servicios Asistenciales de Aldeas Infantiles con su compra.

**8980 € 4,20**

Productos disponibles



## Casita Helada

Casita con helado de vainilla, chocolate con avellanas y decorada con trocitos de almendra caramelizada y avellana. Un postre mágico con detalles en barquillo.

**0035** (€ 13,69 / l) 1300 ml € 17,80



Producto no congelado

## Papá Noel de chocolate

Entrañable figura de Papá Noel elaborado con chocolate con leche belga. Un detalle para regalar a tus invitados o sorprender a los más pequeños de la casa.

**20360**

(€ 130,00 / kg) 40 g € 5,20

hasta fin de existencias



## Árboles de navidad

Deliciosos árboles de navidad helados con sabor a mazapán, recubiertos de chocolate. Formato individual contundente en un envase familiar.

**0067**

(€ 12,28 / kg - € 1,04 / ud.) 16 uds. = 1360 ml € 16,70

**NUEVO**



10'

**Tarta de merengue y panettone**

¡Delíitate con nuestra Tarta de Merengue y Panettone! Una mezcla perfecta de esponjosidad y dulzura. Ideal para sorprender en cualquier ocasión. ¡Pruébala ya!

(€ 52,35 / kg)  
340 g

**17814 € 17,80**

**NUEVO**



**Sorbete de limón de Sorrento IGP**

Prueba nuestro sorbete de limón con zumo de "Limone di Sorrento DOP". Perfecto para consumir entre plato y plato, o como postre digestivo. ¡Buon appetito!

**17003** (€ 28,08 / kg - € 1,83 / ud.) 4 uds. = 260 g **€ 7,30**



**Crocanti de turrón**

El clásico sabor que puedes disfrutar todo el año. Con auténtico helado de turrón de Jijona y helado de chocolate, cubierto con delicioso crocanti de almendra caramelizada.

**8058** (€ 15,63 / kg) 800 ml **€ 12,50**



**Surtido de galletas "Sweet Moments"**

Comparte este amplio surtido de 106 galletas con 12 sabores diferentes con tus seres más queridos ¡Tu momento más dulce! Presentado en caja metálica reutilizable.

(€ 20,93 / kg - € 0,28 / ud.)

**15818**

106 uds. = 1400 g **€ 29,30**

Producto no congelado

**Surtido de turrones**

Espectacular surtido de turrones: Jijona DO, Alicante DO, Yema Tostada y Chocolate con leche y almendras. ¡Perfecto para todos los gustos!

**18019** (€ 44,50 / kg - € 4,45 / ud.) 4 uds. = 400 g **€ 17,80**

**NUEVO**



Producto no congelado

**Estuche de Turrón Jijona**

El regalo perfecto, un espectacular turrón de calidad suprema Jijona. Presentado en caja de madera exclusiva bofrost, para resaltar como invitado. Formato grande de 500g.

**8992** (€ 41,80 / kg) 500 g **€ 20,90**



Producto no congelado

# Recetas para no



## Carpaccio de gambas con vieiras

by @cocina.en.la.nube

30' 4 Fácil

600 g Carne de Vieira del Atlántico (art. 8936)  
300 g Colas de gambón (art. 8514)  
Cebolla picada (art. 8767)  
Hierbas mediterráneas (art. 11016)  
Ajo picado (art. 8771)  
100 g de sobrasada  
1 cda de queso crema  
1 aguacate  
1 lima

Coloca los gambones entre dos papeles film y cháfalos hasta que estén bien finos. Reserva en el frigorífico. Sofríe el ajo y la cebolla. Posteriormente, añade las hierbas mediterráneas, sofríe durante un par de minutos más y añade la sobrasada. Remueve para integrar.

Bate el sofrito añadiendo una cucharada de queso crema hasta que quede cremoso. Si queda demasiado denso, rebajar con leche o agua.

Mezcla aparte el aguacate junto con el jugo de una lima y una pizca de sal. Tritura hasta que esté liso y cremoso.

En una sartén con AOVE cocina las vieiras salpimentadas a fuego fuerte

(1,5 min. por cada lado). Dispón los gambones sobre un plato. Aliña con sal en escamas, pimienta y AOVE. Pon unas cucharadas de la crema de aguacate y las vieiras. Decora con unos puntos de la crema de sobrasada y rectifica aliño con el zumo de lima y la ralladura de su piel.



## Pasta de patata gratinado con carne

by @saludableandrea

30' 6 Fácil

700 g Patata en rodajas (art. 0653)  
500 g filetitos de pollo asado (art. 1300)  
200 g champiñón laminado (art. 8736)  
250 g tomate troceado (art. 8666)  
Ajo picado (art. 8773)  
300 g sofrito mediterráneo (art. 8706)  
Sal, pimienta y AOVE

En una sartén con AOVE, cocina todos los ingredientes menos la patata a fuego medio (aprox. unos 20 min.) hasta que cuaje el agua que desprenden las verduras y el tomate. Prepara en un recipiente apto para horno el pastel de patata y pollo. En la base pon la patata congelada, capa de queso rallado, seguidamente lo que hemos cocinado, y finalizamos con otra capa de patata y queso. Puedes repetir tantas veces como quieras hasta conseguir la altura que deseas para tu pastel.

Hornea a 200° (arriba y abajo y sin aire), durante 25 min. hasta dorar.



## Vieiras con brandada de bacalao

by @roberto\_avellan

25' 4 Fácil

250 g Puré de patata (art. 15669)  
4 Lomos de bacalao extra (art. 8477)  
8 uds. Carne de Vieira (art. 8396)  
300 ml de leche  
50 ml de nata  
1 diente de ajo  
AOVE  
1 cda de pimentón picante  
Sal y pimienta molida

Descongela la noche anterior los lomos de bacalao. Cuece, sin llegar a hervir, la leche, 25 ml de nata y el bacalao desmigado sin piel. Saca el bacalao con una espumadera y colócalo en un mortero con el ajo. Machaca, alternando leche de cocción y aceite de oliva hasta que

consigamos el punto deseado de la brandada. Para el puré de patata, en una cazuela añade 25 ml de nata y los bastoncitos de puré congelados hasta conseguir la cremosidad deseada. Si lo quieres más suave puedes añadirle un poco de leche. Cuando lo tengas casi listo, añade la pimienta molida y el pimentón picante.

Para terminar, marca las vieiras en la plancha y reserva. En un plato, pon como base el puré, la brandada de bacalao en medio y corona con las vieiras bien calientes. Añade un toque de perejil para decorar y ¡listo!



## Hojaldre de lubina y gambones

by @cocinacongembajarajas

60' 6 Medio

20 Gambones (art. 8555)  
6 Filetes de lubina (art. 15597)  
1 kg Sofrito Mediterráneo (art. 8706)  
1 Puerro  
2 cdas. tomate frito  
1/2 vaso de Pedro Ximénez  
100 ml de nata para cocinar  
3 hojaldres cuadrados  
Alioli (casero o ajonesa)  
Queso rallado para fundir  
1 Huevo  
Sal, Pimienta molida, 4 cdas de AOVE, semillas.

Descongela los gambones en el frigorífico, quita las cabezas, péralos y quítales el intestino. Cuando estén limpios córtalos a trocitos. Pica el puerro en trocitos muy pequeños. Calienta 4 cdas de AOVE y añade el sofrito, pasados 5 min. añade el puerro y salpimenta. Posteriormente, añade los gambones y rehoga por unos 2 min. Incorpora el Pedro Ximénez y sube el fuego hasta que se consuma el alcohol. Añade el tomate frito y 100 ml de nata para cocinar, rectifica de sal y deja cocinar unos min. Dejamos enfriar antes de rellenar los hojaldres. Por otro lado, divide cada masa de



# estar solo en casa

Pon un  
**Chef**  
en tu vida



## Rape en salsa americana con langostinos

by @elhornodetere

30' 10 Medio

8 Colas de rape (art. 8908)  
24 Gambones (art. 8555)  
120 g de Tomate troceado (art. 8666)  
Perejil (art. 11012)  
12 g de Ajo picado (art. 8771)  
1 cebolla morada  
1 zanahoria  
Pimiento rojo  
1/2 guindilla  
200 ml de brandi  
600 ml de caldo de marisco (fumet)  
Patatas baby (guarnición)  
AOVE y sal

Pela los gambones y ábrelos a lo largo sin llegar al final para quitar el cordón. Corta por el centro las colas de rape para quitar la espina central, quedando dos piezas. Reserva ambos en frío.

Trocea muy pequeñas las verduras. Sofríelas en una sartén con AOVE, sin añadir el tomate. Cuando estén tostadas, añade las cáscaras de los gambones y sofríe unos minutos. A continuación, agrega el brandi y flambea. Agrega el tomate, remueve y añade el caldo, dejando cocer unos 10/12 min.

Tritura todo a media potencia y pásalo

por el chino 2 o 3 veces. En una cacerola cuece las patatas baby. Una vez enfriadas corta por la mitad y ponlas boca abajo en un sartén con AOVE y ajo picado hasta que queden doraditas.

Sólo queda emplatar y ¡a disfrutar!



## Merluza a la gallega

by @\_estela.cortes\_

30' 10 Fácil

10 Lomos de merluza extra (art. 11506)  
300 g Gambones (art. 8555)  
250 g de Cebolla en picada (art. 8767)  
40 g de ajo picado (art. 8771)  
Hierbas aromáticas (art. 11016)  
2 cdas de pimentón dulce  
1kg de patatas  
500 ml agua  
1 hoja de laurel  
100 ml AOVE  
Sal al gusto

En una cazuela grande cuece la cebolla con laurel y un vaso de agua. Cuando lleven 5 min. en ebullición, añade las patatas peladas y cortadas en trozos irregulares, dejando que se cocinen durante unos 12/15 min, hasta que estén tiernas.

Añadimos los lomos de merluza y los gambones a la cazuela y cuece durante 5 min. Después, cortamos la cocción añadiendo medio vaso de agua fría. Retira del fuego y deja reposar 5 min.

Mientras tanto, prepara la ajada con el aceite de oliva virgen extra y los ajos picados. Al dorar, apaga el fuego

y añade el pimentón, removiendo ligeramente y dejando que impregne bien el aceite y los ajos. Para emplatar, pon de base las patatas con la cebolla, los lomos de merluza y los gambones y sirve la ajada por encima.



## Bacalao con crujientes de jamón y setas

by @acris.recetas

40' 10 Medio

10 Lomos de bacalao clásico (art. 8508)  
300 g Cebolla picada (art. 8767)  
300 g Ajo picado (art. 8771)  
900 g de Revuelto de setas (art. 5730)  
300 g Jamón de cebo de campo (art. 8614)  
40 ml de nata  
2 patatas pequeñas cocidas  
Sal y pimienta (al gusto)  
Nuez moscada (al gusto)  
Zumo de 1 limón  
Aove

Empieza dorando la cebolla y el ajo, después, añade las setas y remueve. Mientras, pon el bacalao, previamente descongelado, sobre la bandeja de la Airfryer u horno, rectifica de sal, añade zumo de limón y una cucharada de AOVE. Cocina 12 min a 180°C.

Una vez cocinadas las setas, reserva unas pocas y las demás, ponlas a hervir durante 5 minutos junto con la nata, nuez moscada, pimienta y sal, a fuego medio. Tritura la salsa de setas junto con patata cocida.

Corta a trocitos el jamón y prepara los crujientes en la Airfryer u horno 15 minutos a 70°C.

Emplata con la base de crema de setas, el bacalao, las setas que habíamos reservado, el jamón troceado y, ¡a disfrutar!



## Brioche de tartar de salmón

by @foodpepa

30' 10 Fácil

480 g Lomos de salmón (art. 15493)  
400 g pan brioche  
2 cdas de aceite de sésamo  
4 cdas de salsa de soja  
Zumo de 1/2 lima  
1 aguacate  
1 cda de salsa picante  
sriracha  
Mantequilla  
100 g de mayonesa  
Sal, pimienta y AOVE  
Cilantro y sésamo para decorar

Corta el salmón en dados, macera en un bol junto con el aceite de sésamo, la salsa de soja, un chorrito de zumo de lima y un toque picante de salsa sriracha.

Para la mayonesa de gambón, cocina las cabezas con un poco de AOVE, y añade el jugo a la mayonesa. Para la salsa de aguacate, tritura el aguacate, añade sal, pimienta y un chorro de zumo de lima.

Corta el pan brioche en rebanadas (3 centímetros grosor) marca en la sartén con un poco de mantequilla hasta que se doren y haz un corte en el medio para poder rellenar.



**bofrost\***

ESTAS NAVIDADES

No estás  
solo en casa

Y mucho menos con este  
postre entre manos...

Encuéntrala en la página 20 de este catálogo



App para iOS y Android



900 87 87 77



servicioalcliente@bofrost.es



www.bofrost.es

Navidad 2024 – Válido desde el 25.11.2024 al 05.01.2025

En todo caso la vigencia del catálogo quedará anulada por la edición de uno nuevo que sustituye, anula y deja sin efecto el anterior desde la fecha de su publicación. © bofrost\* Derechos adquiridos. Prohibida la reproducción total o parcial sin la autorización expresa de bofrost\*. Precios válidos para ISLAS (impuestos incluidos), exceptuando errores tipográficos y/o modificaciones estrictamente legales. Productos disponibles hasta fin de existencias.