

# Catálogo

## Cooperativa Artesa

# Chorizo gallego

**Precio de la bolsa de 4 piezas medianas o envase 22-25 piezas pequeñas 6€**

## **Elaboración chorizos al vino**

Muy sencillo, si tenemos una cazuela de barro mejor. Primero pinchamos un poco con un tenedor la piel de los chorizos, para que suelten mejor la grasa. Coloca los chorizos en la cazuela, cubre con el vino blanco y añade la hoja de laurel. Tapa y deja cocer 8-10 minutos, dependiendo del grosor del chorizo. Verás como van soltando parte de su grasa y del pimentón en el caldo, que quedará muy sustancioso. Sirve al momento esta receta de chorizos al vino, acompañado de unas patatas fritas.

Otra opción es asarlos en la barbacoa.

Si quieres lo puedes servir como aperitivo, cortados en trozos y puestos sobre pan.



# Platos para pulpo



Precio de 4€ a 9€ según tamaño

## Elaboración de la receta:

**Paso 1:** Hay que lavar bien el pulpo y mazarlo para que ablande

**Paso 2:** Se pone agua a hervir en una olla y se añade la cebolla. Cuando hierva, se introduce el pulpo, y se saca y se vuelve a introducir dos o tres veces.

**Paso 3:** Se deja cocer hasta que al pincharlo esté blando (unos 45 min.) y se retira la olla del fuego.

**Paso 4:** Antes de servir, dejar reposar el pulpo en el interior de la olla unos 15 minutos para que termine de hacerse

**Paso 5:** Por último, se quita de la olla y se corta con una tijera (las patas en rodajas finas y la cabeza en trozos pequeños).

**Paso 6:** Depositar los trozos en el plato, preferiblemente de madera, sazonar con sal gruesa, añadir el aceite y pimentón dulce y picante al gusto.

# SANTIAGO

- Piedras de Santiago
- Caja de madera 175g 12€
- Caja pequeña cartón 4,5€





# Melindres y rosquillas

Bolsa de 60 rosquillas 17€

- Kilo de melindres 20€



# Tarta de Santiago

## PRECIO:

Tartaleta 3.5€.

Tamaño 700gr 9€



**Ingredientes:** Almendra molida, huevos, azúcar, nuez de margarina, canela molida mantequilla, harina, azúcar glasé

La Tarta de Santiago hunde sus raíces en las tradiciones más antiguas de la alta

repostería gallega. No se sabe nada acerca del consumo de almendra en

Galicia durante la edad media pero se sabe que este alimento era un lujo

reservados para unos pocos. También fue llamada ``torta real``.

# CONSERVAS DE GALICIA

Latas tradicionales de 1.30€ a 3.50€

Latas gourmet de 3.50€ a 5.50€



# Quesos tradicionales gallegos

- Distintas variedades y tamaños
- Precio kg. entre 8-10€





# Artesanía



Peonzas personalizadas

**Precio 2€ unidad**

Peonzas diseñadas .



Pastilla de Jabón

**Precio 2€**

Jabón artesano para lavar a mano,  
gran poder desengrasante



Cuncas de ribeiro

**Precio 2€ unidad**

Tazas de vino