



CATÁLOGO



ARTEALIVALDÉS



Referencias:

- 1.Adornos para bolígrafos**
- 2.Flores de adorno**
- 3.Fundas para móviles**
- 4.Libreta para notas**
- 5.Agenda**
- 6.Porta llaves**
- 7.Muñeca alpinista**
- 8.Muñeca sevillana**
- 9.Muñecas música**
- 10.Centro de mesa**
- 11.Gachas**
- 12.Ajo arriero**
- 13.Pisto manchego**
- 14.Morteruelo**

ADORNOS PARA BOLÍGRAFOS



**Adornos para bolígrafos hechos de diferentes materiales
formas y colores.**

Precio: 3,5

FLORES DE ADORNO



Flores bonitas, de diferentes colores para decorar cualquier lugar.

Precio: 5€

FUNDAS PARA MÓVILES



Fundas de goma eva y con varios temas, para guardar tu móvil.

Precio: 3,5€



LIBRETA PARA NOTAS



Libreta hecha de goma eva, que se puede utilizar como agenda, para apuntes...

Precio: 5,5€

AGENDA



Agenda con temas variados, en la que puedes escribir lo que quieras.

Precio: 11€



PORTA LLAVES



Porta llaves con el tema de don quijote, con tres huecos para poner las llaves.

Precio: 12€



MUÑECA ALPINISTA



Muñeca hecha de goma eva escalando una roca

Precio: 21€





**MUÑECA
SEVILLANA**

Muñeca hecha de goma eva vestida de sevillana.



Precio: 26€

MUÑECAS MÚSICA



2 muñecas de goma eva, con instrumentos musicales.

Precio: 36€

CENTRO DE MESA



Un florero hecho con papel de periódico tintado y goma eva, perfecto para usarlo de centro de mesa.

Precio: 21€



Siguiendo la receta tradicional, las gachas se cocinan con harina de trigo, hígado y panceta de cerdo, ajo, aceite de oliva virgen y especias aromáticas.

Ingredientes: harina de trigo, hígado de cerdo, panceta de cerdo, setas, pimentón, ajo morado, especias aromáticas y aceite de oliva virgen extra.

Preparación: servir calientes

Sugerencias: tomar acompañado de un buen vino y pan en abundancia.

Precio: 3,5





AJO ARRIERO

Plato tradicional elaborado con patata, bacalao, huevo cocido, ajo y aceite de oliva virgen.

Ingredientes: patata, bacalao, aceite de oliva virgen extra, huevo cocido y ajo morado.

Preparación: puede tomarse a temperatura ambiente o, si lo prefiere, sacar del envase y calentar en el microondas.

Sugerencias: ideal como aperitivo, servir acompañado con unos piñones tostados y unas tostadas de pan.

Precio: 5€





PISTO MANCHEGO

Plato típico manchego a base de carnes de caza, cerdo, torta gazpachera y especias aromáticas.

Ingredientes: magro de cerdo, codillo de cerdo, gallina, liebre, perdiz, conejo, torta gazpachera (pan ácimo), setas, aceite de oliva virgen extra y especias aromáticas.

Preparación: calentar y servir.

Sugerencias: servir tostado en sartén acompañado con uvas y pasas. Para conseguir una textura más líquida se puede añadir caldo.





El plato más internacional de la cocina conquense. Paté elaborado con hígado, carnes de caza, cerdo, pan y especias aromáticas.

Ingredientes: magro de cerdo, panceta de cerdo, hígado de cerdo, codillo de cerdo, gallina, liebre, perdiz, conejo, manteca de cerdo, pan y especias aromáticas.

Preparación: calentar y servir.

Sugerencias: ideal como aperitivo, servir acompañado con unos piñones tostados y unas tostadas de pan.

Precio: 5€

