



La  
despensa  
de Vila  
sen  
Vento



# LACÓN CON GRELOS

Nosotros ya hemos hecho nuestra parte: cocinar a fuego lento y con muuucho cariño los mejores ingredientes de nuestra tierra

¡Ahora te toca a ti darle a este tradicional plato el toque final!

## Ingredientes:

- **Lacón de cerdo** (codillo de lacón de cerdo, sal, azúcar, conservadores E252 y E250, dextrosa y antioxidante E301) – 900g/ración aprox
- **Chorizo** (carne de cerdo, pimentón dulce y agri dulce, sal, ajo, dextrina blanca, azúcar (dextrosa), estabilizantes (E450 y E452), pimentón picante, colorante E120 y conservador E252. Puede contener soja, apio, sulfitos, leche y derivados incluida lactosa. Envuelto en tripa natural de cerdo, tratamiento externo de la tripa conservador E235) – 2ud/ración aprox
- **Patatas** – 950g/ración aprox
- **Grelos** – 300g/ración aprox

**Conservación:** desde su recepción y hasta su consumo, guardar en frío (de 2 a 5°C). Sacar unos 15 min antes de comenzar a prepararlo.

**Preparación:** está ya todo cocinado, solo tienes que calentarlo. Para ella, llena una o varias ollas grandes de agua y coloca dentro los envases cerrados, de manera que cada envase se rodee de agua suficiente para ser calentado. Calienta a fuego medio durante unos 25-30 minutos aproximadamente (depende de cada fuego, el tamaño de las piezas, etc). Cuando esté listo (la carne se nota más blandita), sacar los envases, escurrirlos bien, abrirlos y servir.

## Lote:

**Consumir preferentemente antes del:**

**Atención al cliente:**

- SUAVEPA SL (O Pino, A Coruña)
- Regasa: 9802.3267/C
- [despensa@vilasenvento.com](mailto:despensa@vilasenvento.com)

