

EL NACIONAL

Bar, Bistrot & Comestibles



LE SPECIALISTE DU BŒUF & CUISSONS AU GRILL EN MODE TRAITEUR

COMMENT ÇA MARCHE UNE FOIS QUE JE SUIS A LA MAISON ?

TOUTES NOS PIÈCES DE VIANDE SONT CUITES AU GRILL D'EL NACIONAL POUR QUE VOUS PUISSIEZ RETROUVER CE GŔUT DE VIANDE GRILLÉE « A LA PARRILLA » QUE NOUS CARACTÉRISE.

POUR QUE ÇA MARCHE AUSSI BIEN A LA MAISON, PRÉ-CHAUFFEZ VOTRE FOUR A 220°C (7/8) ET :

POUR LES VIANDES DE BŒUF EN MORCEAUX ÉPAIS :

EN ARRIVANT A LA MAISON ET QUAND VOUS SEREZ PRÊT A PASSER A TABLE VOUS FINISSEZ LA VIANDE AU FOUR AVEC LE CONTENANT DÉCOUVERT :

-BLEU 4 A 5 MINUTES

-SAIGNANT 5 A 7 MINUTES

-A POINT 8 A 10 MINUTES

-BIEN CUIT 12 A 15 MINUTES SELON VOS ENVIES.

PETIT ASTUCE DU CHEF :

COMME NOUS FAISONS EN CUISINE, VOUS POUVEZ AUSSI « SONDER » VOTRE VIANDE AVEC UN PIC EN BOIS QUE VOUS POSEREZ SUR VOTRE LEVRE INFÉRIEUR EN LE SORTANT DE LA VIANDE EST ALORS :

-QUAND C'EST A PEINE TIEDE C'EST BLEU

-QUAND C'EST TIEDE C'EST SAIGNANT

-QUAND C'EST CHAUD MAIS PAS TROP C'EST A POINT

-QUAND C'EST CHAUD C'EST BIEN CUIT

-QUAND ÇA BRÛLE, C'EST TROP TARD !!

POUR LES VIANDES BLANCHES (PORC-VEAU-AGNEAU-ABATS) :

PRÉ-CHAUFFEZ VOTRE FOUR A 220°C (7/8) ET FINISSEZ VOS VIANDES PENDANT 5 A 7 MINUTES, LE TEMPS DE RETROUVER LA BONNE TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION.

LE TEMPS DE « SE FAIRE LA MAIN », NOUS RESTONS A VOTRE ÉCOUTE SUR NOTRE LIGNE SPÉCIALE « COMMENT ÇA MARCHE » 0967242276 POUR VOUS ACCOMPAGNER.