

precios válidos del 6 al 15 de Abril de 2021.



LA COCINA DE ALCAMPO

#ComeComoVives



preparando estas recetas
con productos Alcampo



alcampo.es



#ComeComoVives

 **Alcampo**

Tomates rellenos de arroz integral y caballa



ESTA RECETA PARA
4 PERSONAS TE
SALE A:

5,46 €

#ENTRANTESFRIOS
#SALUDABLE
#GLUTENFREE

Ingredientes (4pax)

- 4 tomates grandes para ensalada
- 150g de caballa en aceite de oliva Auchan

Para el relleno: 150 g de arroz integral / 2 hojas de laurel. / 1 cebolla morada/ maíz dulce / pepinillos / aceitunas negras s.h. / perejil fresco

Para el aliño: 3 partes de aceite de oliva virgen extra / 1 parte de zumo de limón / 1 cucharada de mostaza / sal / pimienta negra.

ELABORACIÓN

- 1 Poner a remojo 12 horas el arroz integral en agua fría. Después, escurrir y cocer en agua hirviendo con sal y laurel durante unos 25 minutos. Escurrir, refrescar bajo el grifo y reservar.
- 2 Aparte, escaldar los tomates en agua hirviendo con un corte superficial en forma de cruz en la base y refrescar en agua con hielo. Pelar, cortar la tapa por la parte del nacimiento, de manera que podamos vaciar su interior con una cucharilla. Dejar reposar boca abajo sobre papel de cocina para que escurra bien.
- 3 Por otro lado, picar la cebolla, pepinillos, mezclar con el arroz frío, agregar el maíz.
- 4 Emulsionar en un bote de cristal el aliño y mezclar con el perejil picado.
- 5 Rellenar los tomates con la mezcla de vegetales y arroz aliñada enerosamente, decorar con los ingredientes del relleno y servir con puntos de mostaza.

by Daniel Yranzo

Descubre los secretos para conseguir el punto perfecto con el arroz integral y que tus recetas sean deliciosas además de muy saludables.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

POR RACIÓN

| VALOR ENERGÉTICO | HIDRATOS DE CARBONO | AZÚCARES | PROTEINAS | GRASA TOTAL | GRASA SATURADA | SAL | FIBRA |
|---------------------|---------------------|-----------------|-----------------|-----------------|----------------|----------------|----------------|
| 322.8 kcal 16.4% | 39.8 g 15.3% | 11.3 g 12.6% | 11.4 g 22.7% | 13.0 g 18.6% | 2.4 g 12.0% | 1.3 g 21.1% | 4.6 g 18.4% |



1,59 €

Tomate en rama granel
Variedad: Pitenza y otros
Calibre: 57 mm
Categoría: 1ª
Origen: Andalucía
1 kg.



1,39 €

Arroz integral
Auchan
1 kg.



0,99 €

Caballa del sur
en ac. Oliva
Auchan 85 g.



1,89 €

Limón malla Apc
Variedad: Primofiori
Calibre: 58-72 mm
Categoría: 1ª
Origen: Murcia /Com Valencia.
1 kg.



0,42 €

Maíz dulce
Auchan
140 g.



0,76 €

Aceitunas Negras
Auchan
150 g.



0,67 €

Pepinillos Medianos
Auchan
180 g.



1,19 €

Cebolla Dulce Granel
Variedad: Grano de oro
Calibre: 70mm
Categoría: 1ª
Origen: España
1 kg.



Aceite de oliva virgen extra
Auchan 1L

3,44 €



precios válidos del 6 al 15 de Abril de 2021.

Buñuelos de Bacalao con mayonesa de sriracha



ESTA RECETA PARA
4 PERSONAS TE
SALE A:

5,72 €

#TAPASGOURMET

Ingredientes (4pax)

Para los buñuelos:

- 200 g de bacalao desmigado en su punto de sal Auchan, un vasito de leche.
- 220 g de patata variedad agria, 50 g de harina, 1/2 sobre de levadura química.
- 2 dientes de ajo, 2 huevos, perejil picado.

Además:

- Sal, pimienta negra y Mayonesa de sriracha.
- Aceite de oliva suave Auchan.

ELABORACIÓN

- 1 Poner en un cazo con agua hirviendo, sal, laurel a cocer las papas. Escurrir, dejar templar tapadas, pelar y chafar hasta dejar un puré bien fino afinando de salpimienta.
- 2 Poner a hervir la leche, introducir el bacalao y retirar cuando vuelva a hervir. Reservar.
- 3 Mezclar la patata con el huevo batido, el ajo y el perejil picados. Añadir la harina mezclada con la levadura chafando poco a poco. Por último, añadir el bacalao desmigado, tapar con film y dejar reposar en la nevera 4 horas.
- 4 Formar los buñuelos con ayuda de dos cucharas y dejarlos caer con delicadeza sobre un cazo con aceite muy caliente. Sacar escurriendo bien y secar sobre papel de cocina.
- 5 Servir los buñuelos coronados con un punto de mayonesa de sriracha.

by Daniel Yranzo

Los buñuelos de bacalao son un clásico de las mejores barras de tapeo: ahora tú también puedes hacerlos en casa con esta receta infalible.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

POR RACIÓN

| VALOR ENERGÉTICO | HIDRATOS DE CARBONO | AZÚCARES | PROTEÍNAS | GRASA TOTAL | GRASA SATURADA | SAL | FIBRA |
|---------------------|---------------------|---------------|-----------------|-----------------|----------------|----------------|---------------|
| 302,7 kcal 15,1% | 20,4 g 7,9% | 3,7 g 4,1% | 25,0 g 50,0% | 13,4 g 19,2% | 2,4 g 11,9% | 0,7 g 12,0% | 1,6 g 6,4% |



2,49 € Salsa Sriracha Go Tam 215 ML



0,56 € Impulsor bolteria Auchan 6 sobres 90 g



3,45 € Bacalao desmigado desalado Auchan 250 g.



2,29 € Patata freir apc malla 2,5 KILOS Variedad: Agria-monalisa Calibre: 45 mm y + Origen: Francia categoría 1*



3,44 € Aceite oliva virgen extra Auchan 1l



0,42 € Harina de trigo Auchan economico 1 kg.



1,59 € Ajo morado 250 gramos Variedad: Sprint calibre 45 mm y + Categoría: 1* 1 kg.



1,29 € Huevos suelo l Auchan 1 docena



precios válidos del 6 al 15 de Abril de 2021.

Crema de calabaza con rulo de cabra y shiitakes

ESTA RECETA PARA
4 PERSONAS TE
SALE A:

4,84 €

#COCINAVEGETARIANA



1,59 €

Ajo morado 250 gramos
Variedad: Sprint
Calibre: 45 mm
Categoría: 1ª
1 kg.



0,99 €

Puerro manojo
Variedad: Romil
Calibre: 20-40 mm, categoría 1ª
Origen: España
1 kg.



0,99 €

Calabaza variedad cacahuete-carruecano
Calibre: 700 gramos y +
Categoría: 1ª
Origen: España-Sudamerica
1 kg.



PRODUCTO Alcampo
Caldo de pollo brik
Auchan 1 L
0,72 €



PRODUCTO Alcampo
Pimentón dulce
Auchan 50 gr.
0,49 €



1,55 €

PRODUCTO Alcampo
Q. Cabra
Auchan rulo 180 g.



2,69 €

Mantequilla s/
sal President
Pastilla 250 g.



PRODUCTO Alcampo
Aceite de oliva
virgen extra
Auchan 1 L
3,44 €

Ingredientes (4pax)

- 1 k de calabaza sin cáscara ni pepitas, un puerro, 100 g de mantequilla
- 1 dl de caldo de pollo de corral Auchan, una cuch. pequeña de pimentón ahumado, 6 semillas de comino
- Además:**
- Un rulo de cabra mini Auchan, 8 setas shiitake, 2 dientes de ajo
- sal, pimienta negra, aceite de oliva virgen extra Auchan

ELABORACIÓN

- 1 Poner a pochar 10 minutos la calabaza y el puerro a fuego suave con la mantequilla y un chorrito de aceite.
- 2 Agregar después el caldo y las especias, tapar la olla exprés, cocer a fuego medio 20 minutos.
- 3 Abrir la olla, comprobar que todo esté tierno y triturar bien fino emulsionando con un hilo de aceite de oliva v.e.
- 4 Saltear unas setas shiitake cortadas en cuartos en una sartén con un chorrito de aceite y dos dientes de ajo enteros.
- 5 Emplatar la crema de calabaza, las setas doradas y crujientes y el rulo de cabra desmigado.

by Daniel Yranzo

La calabaza es un vegetal versátil y que gusta a toda la familia.
El sabor de esta sedosa crema será capaz de arreglarte el día.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

POR RACIÓN

| VALOR ENERGÉTICO | HIDRATOS DE CARBONO | AZÚCARES | PROTEÍNAS | GRASA TOTAL | GRASA SATURADA | SAL | FIBRA |
|---------------------|---------------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|----------------|----------------|
| 494,3 kcal 24,7% | 34,4 g 13,2% | 17,9 g 19,9% | 12,0 g 24,1% | 13,4 g 19,2% | 18,3 g 91,5% | 2,7 g 45,6% | 9,0 g 35,9% |



precios válidos del 6 al 15 de Abril de 2021.

Patatas a la Riojana



ESTA RECETA PARA
4 PERSONAS TE SALE A:

**4€
,51**

#COCINA CLÁSICA Y DELICIOSA



**3€
,85** **PRODUCTO Alcampo**
Chorizo de León extra dulce
Auchan selection 450 g.



PRODUCTO Alcampo
Caldo de pollo brik
Auchan 1L **0€
,72**



PRODUCTO Alcampo
Aceite oliva virgen extra
Auchan 1L **3€
,44**



Patata freir apc malla 2,5 KILOS
Variedad: Agria-monalisa
Calibre: 45 mm y +
Origen: Francia categoría 1ª **2€
,29**



**0€
,49** **PRODUCTO Alcampo**
Pimenton dulce
Auchan 50 gr.



Vino blanco el guiso de cocina
75 cl. **2€
,59**



**1€
,19** **CEBOLLA DULCE GRANEL**
Variedad: Grano de oro
Calibre: 70mm
Categoría: 1ª
Origen: España
1 kg.



**1€
,59** **Ajo morado 250 gramos**
Variedad: Sprint
Calibre: 45 mm
Categoría: 1ª
1 kg.



**1€
,99** **Pimiento verde granel**
Variedad: Clovis
Calibre: 70 mm+
Categoría: 1ª, origen Almería
1 kg.



**0€
,99** **Puerro manojo**
Variedad: Romil
Calibre: 20-40 mm, categoría 1ª
Origen: España
1 kg.



**0€
,99** **Celorrio pimiento choricero**
125 Grs.

Ingredientes (4pax)

- 800 g de patata variedad agria APC Auchan
- Cebolla, 4 dientes de ajo, 1 puerro, 1 pimiento verde, 4 cucharadas pequeñas de pulpa de pimiento choricero
- 150g de chorizo de León extra dulce Auchan selection
- 5 decilitros de caldo de pollo de corral, un vasito de vino blanco
- Una hoja de laurel, una cayena y pimentón ahumado dulce.

Además:

- Sal, pimienta negra y aceite de oliva virgen extra.

ELABORACIÓN

- 1 Cortar los vegetales y pochar en una cazuela con un poco de aceite de oliva.
- 2 En la misma sartén, añadir la patata cascada y sofreírla, las especias el chorizo en rodajas y el pimiento choricero.
- 3 Añadir el vino, evaporar el alcohol y agregar el caldo de ave. Cocer 30 minutos a fuego suave.
- 4 Si el guiso queda poco ligado, chafar una de las patatas una patata chafada afinar de salpimenta y servir.

by Daniel Yranzo

No dejes que esta increíble receta de cocina tradicional se olvide: haz que forme parte de los menús para tu familia y te lo agradecerán.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

POR RACIÓN

| VALOR ENERGÉTICO | HIDRATOS DE CARBONO | AZÚCARES | PROTEÍNAS | GRASA TOTAL | GRASA SATURADA | SAL | FIBRA |
|---------------------|---------------------|---------------|-----------------|-----------------|----------------|----------------|----------------|
| 365,2 kcal 18,3% | 38,1 g 14,7% | 8,9 g 9,9% | 14,6 g 29,2% | 17,2 g 24,6% | 5,2 g 26,2% | 1,9 g 32,6% | 6,3 g 25,2% |

precios válidos del 6 al 15 de Abril de 2021.



Lubina con salsa de queso azul y granada

ESTA RECETA PARA
4 PERSONAS TE
SALE A:

31,64 €

#COCINACOMOUNCHEFENCASA

Ingredientes (4pax)

→ 2 lubinas medianas en lomos sin espinas APC Auchan

Para la salsa:

→ 1/2 puerro, 2 decilitros de leche evaporada, 50g de queso azul Chorro de vino blanco

Además:

→ Una cuch. pequeña de ajo seco, escarola Auchan, granada
→ Sal, pimienta negra, aceite de oliva Virgen Extra Auchan, vinagre de Jerez Auchan gourmet

ELABORACIÓN

- 1 Sazonar la lubina en lomos y sin espinas. Reservar.
- 2 Pochar el puerro, agregar el vino, evaporar el alcohol, añadir la leche evaporada, el queso, cocer 15 minutos a fuego suave y triturar.
- 3 Hacer rodar la granada sobre la mesa de cocina, abrir por la mitad y desgranar sobre un cuenco, golpeando la cáscara con el reverso de una cuchara: mezclar con la escarola, aliñar con ajo seco, sal, aceite y vinagre.
- 4 Dorar los lomos de lubina por el lado de la piel hasta dejar extracrujientes. Servir cubriendo de salsa de queso, escarola aliñada y hierbas frescas.

by Daniel Yranzo

Un plato de pescado delicioso que disfrutarás cocinando y compartiendo con tus comensales. ¡Van a quererte aún más!

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

POR RACIÓN

| VALOR ENERGÉTICO | HIDRATOS DE CARBONO | AZÚCARES | PROTEÍNAS | GRASA TOTAL | GRASA SATURADA | SAL | FIBRA |
|---------------------|---------------------|---------------|-----------------|-----------------|----------------|----------------|---------------|
| 321,7 kcal 16,1% | 5,3 g 2,1% | 5,3 g 5,9% | 44,5 g 89,0% | 13,5 g 19,4% | 4,3 g 21,4% | 0,8 g 13,2% | 1,9 g 7,7% |



Los pescados Estero son un segmento semi-salvaje que nos permiten ofrecer al cliente un producto con valor diferenciador bajo nuestra marca Alcampo Producción controlada



0,99 €

Puerro manojo
Variedad: Romil
Calibre: 20-40 mm, categoría 1ª
Origen: España
1 kg.



16,95 €

Lubina de estero APC
+800 gr. Parque de doñana. El kg



4,99 €

Granada
Variedad: Wanderfull y otras
Calibre: 75 mm+
Categoría: 1ª
Origen: India/Israel
1 kg.



Aceite oliva virgen extra
Auchan 1L.

3,44 €



Vino blanco el guiso de cocina
75 cl.

2,59 €



1,39 €

Escarola rizada
Auchan 200 g.



0,95 €

Queso azul
Auchan 100 g.

Del origen a tu mesa

- Apoyo al sector primario español.
- Búsqueda y recuperación de sabores y aromas de antaño.
- Pescado Semi-Salvaje procedente de Pesca Sostenible y respetuosa con el Bienestar Animal en un entorno único como es el Parque Nacional de Doñana.
- Estas producciones a baja densidad se cultivan en ESTEROS (mezcla de agua dulce y salada).
- Parte de la alimentación es natural (pequeños peces, camarones y microalgas) lo que les proporciona unas cualidades insuperables de frescura, textura y sabor.

precios válidos del 6 al 15 de Abril de 2021.

Solomillo de cerdo envuelto al Oporto

ESTA RECETA PARA
4 PERSONAS TE
SALE A:

**12€
,57**

#SORPRENDEPORMUYPOCO



**5€
,90** Solomillo cerdo
plancha o asar, kg



**1€
,60** Bacon lonchas
Auchan 200 g.



**2€
,19** Q.Mezcla curado
o-c-v
Auchan cuña 200 g.



Vino oporto
Vascos Ruby
75 cl.
**5€
,40**



Aceite oliva
virgen extra
Auchan 1 L.
**3€
,44**



Caldo de
pollo brik
Auchan 1 L.
**0€
,72**



Mermelada
frambuesa
Auchan 410 g.
**1€
,39**

Ingredientes (4pax)

- 1 solomillo grande de cerdo, 14 lonchas finas de bacon
- 12 papas baby y queso curado de oveja Auchan.
- Para la salsa:**
- 1 vaso de caldo de pollo de corral Auchan, 2 vasos de Oporto Auchan y 4 cucharadas de mermelada de frambuesas Auchan.
- Además:**
- Sésamo, sal, pimienta negra y aceite de oliva virgen extra Auchan

ELABORACIÓN

- 1 Salpimentar el solomillo, y envolverlo con las tiras de bacon sobre papel de horno. Pasar a papel film y enrollar presando muy bien. Dejar reposar 12 horas en la nevera.
- 2 Por otro lado, para la salsa, cocer el Oporto y la mermelada de frambuesas hasta reducir a la mitad, añadir el caldo, cocer 10 minutos más y espesar con maicena si fuese necesario.
- 3 Cocer las papas hasta que estén muy blandas. Partirlas por la mitad con la mano y ponerlas en una sartén con un poco de aceite de oliva virgen extra, dorar y espolvorear queso de oveja curado rallado en el último momento para que se tueste.
- 4 Quitar el film del solomillo, pintar con aceite de oliva y meter al horno a 220° durante 14 minutos aproximadamente.
- 5 Servir el solomillo en tacos, salseado y acompañado de las papas medio rotas con el queso crujiente y dorado.

by Daniel Yranzo

*El solomillo de cerdo más jugoso que hayas probado gracias al aporte de unas finas lonchas de bacon y el tiempo justo en el horno.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

POR RACIÓN

| VALOR ENERGÉTICO | HIDRATOS DE CARBONO | AZÚCARES | PROTEÍNAS | GRASA TOTAL | GRASA SATURADA | SAL | FIBRA |
|---------------------|---------------------|---------------|------------------|-----------------|----------------|----------------|---------------|
| 491,1 kcal 24,5% | 18,0 g 6,9% | 8,6 g 9,6% | 53,0 g 106,1% | 19,6 g 28,0% | 7,0 g 35,2% | 1,0 g 16,6% | 1,2 g 4,8% |



Productos válidos del 6 al 15 de Abril de 2021.

Pollo campero en pepitoria

ESTA RECETA PARA
4 PERSONAS TE
SALE A:

15,84 €

#COCINATRADICIONALYDELICIOSA



Ingredientes (4pax)

- 1 pollo APC Auchan en trozos pequeños, 4 huevos Apc Auchan
- 1 cebolla, 2 dientes de ajo, 2 rebanadas de pan tostado, 120g de almendra pelada, tostada y salada de Auchan Gourmet
- 1/2 litro de caldo de pollo de corral Auchan y un vasito de vino blanco
- 15 hebras de azafrán, una hoja de laurel
- Aceite de oliva virgen extra Auchan, sal, pimienta negra, perejil picado y hierbas frescas

ELABORACIÓN

- 1** Dorar en una cazuela los trozos de pollo previamente salpimentados y, en la misma cazuela, añadir la cebolla y el ajo picados finamente a la hasta que se poche bien.
- 2** Hacer un hueco en este sofrito, añadir en él las hebras de azafrán a fuego suave, laurel y remover. Volver a introducir el pollo, mojar con el vino, evaporar su alcohol, verter el caldo de ave y cocinar a fuego medio hasta que quede tierno
- 3** Hacer entonces con una majada de pan tostado, almendra, un chorrito de aceite, triturar y agregar al guiso para espesar.
- 4** Por último, con el fuego apagado, añadir el huevo duro rallado y el perejil picado. Remover, afinar de salpimenta y servir.

by Daniel Yranzo

La pepitoria es uno de los platos más tradicionales de nuestra gastronomía, y su elaboración es mucho más sencilla de lo que crees. ¡No dejes que esta maravillosa receta caiga en el olvido!

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

POR RACIÓN

| VALOR ENERGÉTICO | HIDRATOS DE CARBONO | AZÚCARES | PROTEINAS | GRASA TOTAL | GRASA SATURADA | SAL | FIBRA |
|-------------------|---------------------|-----------------|------------------|-----------------|----------------|----------------|----------------|
| 659,6 kcal 33% | 19,6 g 6,5% | 16,1 g 17,9% | 60,9 g 121,7% | 37,6 g 53,8% | 6,6 g 33,0% | 1,9 g 31,2% | 5,5 g 22,1% |



1,59 €

Ajo morado 250 gramos
Variedad: Sprint
Calibre: 45 mm
Categoría: 1º



1,19 €

CEBOLLA DULCE GRANEL
Variedad: Grano de oro
Calibre: 70mm
Categoría: 1º
Origen: España
1 kg.



5,95 €

Pollo limpio campero tradicional apc bja, kg



0,72 €

Caldo de pollo brik Auchan 1 L



1,99 €

Pan tostado auchan economico 30 und. 270 g.



3,44 €

Aceite de oliva virgen extra Auchan 1 L.



2,89 €

Almendras Larguetas Tostadas Auchan Gourmet 150 g.



1,29 €

Huevos suelo l Auchan 1 docena



2,59 €

Vino blanco el guiso de cocina 75 cl.



Azafran d.O.P. La Mancha Auchan selection 1 g.

6,99 €

Del origen a tu mesa

- Pollo campero tradicional:
- Producción controlada desde el origen.
- Crianza mínima de 81 días (razas de crecimiento lento).
- Alimentación **100% vegetal** con complementos vitamínicos y minerales.
- Alimentación con un **50% de maíz y 70% cereales**.
- Producción responsable con el **BIENESTAR ANIMAL** así como la **SOSTENIBILIDAD MEDIOAMBIENTAL Y SOCIAL**.



precios válidos del 6 al 15 de Abril de 2021.

Pastel inteligente de 3 capas

ESTA RECETA PARA
4 PERSONAS TE
SALE A:

4,53 €

#COCINAENFAMILIA



1,89 €

Arandano 170 gr
Variedad: snowchaser, windsor, otras
Calibre: s/c
Categoría: 1ª
Origen: España / Chile / Marruecos



1,99 €

Frambuesa 170G
Variedad: Adelita, glen lyon y otras
Calibre: s/c
Categoría: 1
Origen: España / Portugal / Marruecos



1,29 €

Huevos suelo l
Auchan 1 docena



1,85 €

Aroma de vainilla
Auchan 20 ml



2,69 €

Mantequilla / sal President
Pastilla 250 g.

Ingredientes (4pax)

- 4 huevos L, 130 g de azúcar, 130 g de harina de repostería
 - 500 g de leche fría, 130 g de mantequilla derretida, una pizca de sal
 - Un tapón de vainilla líquida y canela molida.
- Además:**
- Frutos rojos y azúcar glas.

ELABORACIÓN

- 1** Separar yemas y claras de los huevos.
- 2** Montar las yemas por un lado, con el azúcar, agregar la mantequilla derretida, la vainilla líquida, la harina tamizada y mezclar con una varilla. Quedará una mezcla grumosa, pero no te preocupes, así es como debe ser.
- 3** Aparte, montar las claras con un poco de sal. Reservar.
- 4** Mezclar ligeramente ambas preparaciones con ayuda de una lengua sin integrar bien ambas dos
- 5** Hornear a 180° durante 10 minutos, bajar a 160° y hornear 40 minutos más.
- 6** Dejar enfriar, desmoldar, servir con azúcar glas y frutos rojos.

by Daniel Yranzo

Un postre muy especial, perfecto para cocinar con los peques de la casa y con un resultado sorprendente: tres capas por arte de magia!

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

POR RACIÓN

| VALOR ENERGÉTICO | HIDRATOS DE CARBONO | AZÚCARES | PROTEÍNAS | GRASA TOTAL | GRASA SATURADA | SAL | FIBRA |
|---------------------|---------------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|---------------|---------------|
| 622,0 kcal 31,1% | 62,4 g 24,0% | 39,6 g 44,0% | 16,1 g 32,1% | 34,2 g 48,9% | 18,3 g 91,6% | 0,4 g 6,0% | 2,0 g 7,9% |

precios válidos del 6 al 15 de Abril de 2021.

Coulant de chocolate



ESTA RECETA PARA
4 PERSONAS TE
SALE A:

3,62 €

#POSTRESPARAUNDÍAESPECIAL



1,79 €

Cacao polvo puro 100%
cacao s azu añad
Auchan 250 g.



0,71 €

Chocolate negro
72% cacao
Auchan 100 g.



1,29 €

Huevos suelo l
Auchan 1 docena



1,31 €

Helado de
Vainilla
Auchan 500 ml.



1,99 €

Frambuesa 170G
Variedad: Adelita, glen lyon y otras
Calibre: s/c
Categoría: 1
Origen: España / Portugal / Marruecos



2,69 €

Mantequilla s/
sal President
Pastilla 250 g.

Ingredientes (4pax)

- 4 huevos medianos
- 75 g de azúcar, 75 g de mantequilla
- 125 g de chocolate negro Auchan 72%
- 65 g de harina de repostería, una cuch. de cacao puro en polvo Auchan, pizca de sal
- Además:**
- Frambuesas, menta fresca, azúcar glas, helado de vainilla Auchan

ELABORACIÓN

- 1** Derretir el chocolate y mezclar con la mantequilla pomada.
- 2** Agregar a los huevos a temperatura ambiente y previamente batidos con el azúcar.
- 3** Por último, incorporar la sal, harina tamizada, integrar bien la mezcla.
- 4** Poner en aros forrados de papel de horno. Congelar 1 hora como mínimo.
- 5** Hornear los coulant a 200° unos 12 minutos aprox. y desmoldar con cuidado.
- 6** Acompañar de helado y frambuesas con menta fresca.

by Daniel Yranzo

Un postre muy especial, perfecto para cocinar con los peques de la casa y con un resultado sorprendente: tres capas por arte de magia!

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

POR RACIÓN

| VALOR ENERGÉTICO | HIDRATOS DE CARBONO | AZÚCARES | PROTEINAS | GRASA TOTAL | GRASA SATURADA | SAL | FIBRA |
|---------------------|---------------------|-----------------|-----------------|-----------------|------------------|---------------|----------------|
| 629,8 kcal 31,5% | 57,5 g 22,1% | 45,4 g 50,5% | 13,4 g 26,8% | 38,4 g 54,9% | 21,2 g 105,9% | 0,3 g 5,2% | 5,0 g 20,2% |

precios válidos del 6 al 15 de Abril de 2021.

Tortitas sin gluten

ESTA RECETA PARA
4 PERSONAS TE
SALE A:

3,05 €

#LAMERIENDAPERFECTA



1,79 €

PRODUCTO
Alcampo
Cacao polvo puro 100%
cacao s azu añad
Auchan 250 g.



0,71 €

PRODUCTO
Alcampo
Chocolate negro
72% cacao
Auchan 100 g.



1,29 €

PRODUCTO
Alcampo
Huevos suelo l
Auchan 1 docena



PRODUCTO
Alcampo
Aroma de
vainilla
Auchan 20 ml.

1,85 €



1,99 €

Frambuesa 170G
Variedad: Adelita, glen lyon y otras
Calibre: s/c
Categoría: 1
Origen: España / Portugal / Marruecos



2,69 €

Mantequilla s/
sal President
Pastilla 250 g.

Ingredientes (4pax)

- 1 huevo APC Auchan, 200g de leche
- 50g de maicena, 100g de harina de almendras Auchan, 80g de harina de arroz
- 1 sobre de levadura química, 30g de aceite de girasol
- 40g de azúcar moreno, un tapón de esencia de vainilla líquida Auchan

Para la salsa de chocolate:

- 3 decilitros de agua, 60 grs de azúcar, 1 cucharada de cacao puro en polvo
- 100 grs de chocolate negro

Además:

- Frambuesas, menta fresca
- Mantequilla para dorar las tortitas

ELABORACIÓN

- 1** Triturar todos los ing. de las tortitas hasta obtener una masa fina.
- 2** Verter con un cacito la masa formando tortitas y dorar por ambas caras en una plancha enmantequillada y a fuego medio-alto.
- 3** Para la salsa, poner a hervir el agua con el azúcar. Agregar el cacao en polvo y cocer a fuego medio durante 5 minutos. agregar el chocolate negro y hervir sin dejar de remover 5 minutos más hasta que espese. Dejar templar.
- 4** Servir las tortitas bañadas con la salsa de chocolate y cacao, acompañar de menta y frambuesas.

by Daniel Yranzo

Unas tortitas sin gluten para hacer felices a todos los celíacos.
Están realmente deliciosas, dales una alegría y regalales este postre.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

POR RACIÓN

| VALOR ENERGÉTICO | HIDRATOS DE CARBONO | AZÚCARES | PROTEÍNAS | GRASA TOTAL | GRASA SATURADA | SAL | FIBRA |
|---------------------|---------------------|-----------------|-----------------|-----------------|----------------|---------------|----------------|
| 531,8 kcal 26,6% | 55,7 g 21,4% | 29,4 g 32,7% | 17,8 g 35,7% | 26,4 g 37,7% | 8,7 g 43,7% | 0,1 g 2,1% | 8,7 g 34,7% |



PRODUCTO
Alcampo
Impulsor bolleria
Auchan 6 sobres
90 g.

0,56 €

precios válidos del 6 al 15 de Abril de 2021.



¡Hazte socio del Club Alcampo y empieza a ahorrar como nunca!

Descárgate la APP gratuita **Club Alcampo** o solicita tu **tarjeta física** en tu tienda Alcampo



Un mundo de ventajas pensando en ti

REGALO DE BIENVENIDA 3 €



Consíguelos en tu primera compra y podrás utilizarlos a partir del día siguiente

DESCUENTOS EN PRODUCTOS Y SERVICIOS



Queremos ayudarte aún más y sacarte una sonrisa ofreciéndote los **descuentos y servicios** que más te gustan

PUNTOS POR TU COMPRA



¡Qué gusto verte de nuevo! Por eso, recibirás **puntos** por cada visita y compra que te harán conseguir más ventajas y sorpresas

PORQUE TENEMOS EN CUENTA TUS GUSTOS



Consigue **cupones** para ahorrar en tus productos favoritos

REGALO DE CUMPLEAÑOS



¡Qué gran día el de tu cumple! Lo celebramos a tu lado con un **regalo...** ¡Sorpresa!

PORQUE QUEREMOS COMPARTIR GRANDES MOMENTOS CONTIGO



Te sorprenderemos con **campañas y colecciones** para ti y los tuyos