CARNISSERIA i XARCUTERIA
el Racó
LORENA i ALAIN

OFERTAS !!

JUNIO

Nº	PRODUCTO	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO	Notas
1	**Longanizas Caseras**	KG	**1**	**4,80 €**	
2	**Conejo**	KG	**1**	**3,98 €**	
3	**Chorizo de magro y argentino**	Kg	**1**	**4,50 €**	
4	**Jamon serrano cedrilla**	Und	**1**	**49,00 €**	**Peso Aproximado 7Kg**
5	**Jamon Serrano**	Kg	**1**	**12,98 €**	
6	**Cuartos traseros de pollo**	Kg	**1**	**2,98 €**	
7	**Cuartos traseros de cordero**	Kg	**1**	**7,98 €**	
8	**Pollo baby**	Und	**3**	**5,95 €**	

SE TRABAJA CERDO IBERICO FRESCO

SERVICIO A DOMICILIO GRATUITO

RECETA DE LA SEMANA

ALITAS DE POLLO A LA COCA

Ingredientes

1 kg de alitas de pollo
1 sobre de sopa de cebolla
1bote de coca cola
sal
aceite

Preparación de la receta de Alitas de pollo a la coca cola

Preparar en una bandeja las alitas, echarles sal y el sobre de sopa de cebolla, echar la coca-cola (si hace falta mas de un bote de coca-cola añadirselo), meter al horno a 250º hasta que se consuma la coca cola.