

Colas de Rape

(80/150 g/pieza)

Bolsa 640 g (netos sin glaseado)



Receta



INGREDIENTES

- 4 rapes pequeños **Abordo**
- Ajo picado **Abordo**
- ½ guindilla
- ½ kg de almejas **Abordo**
- Perejil picado **Abordo**
- Caldo de verdura **Abordo**
- 1 vaso de vino blanco
- Harina
- Sal

PREPARACIÓN

Poner al fuego una cazuela con un buen chorro de aceite y freír el ajo picado y la guindilla.

Cuando empiecen a coger color incorporar el rape enharinado, las almejas y el vino.

Cuando rompa a hervir echar el caldo hasta cubrir el pescado.

Dejar hervir a fuego lento unos 15 min. Espolvorear perejil picado para decorar.

más recetas en

www.abordo.es



C-1060

antes:

~~3,95 €~~

El kg le sale a 6,17 €

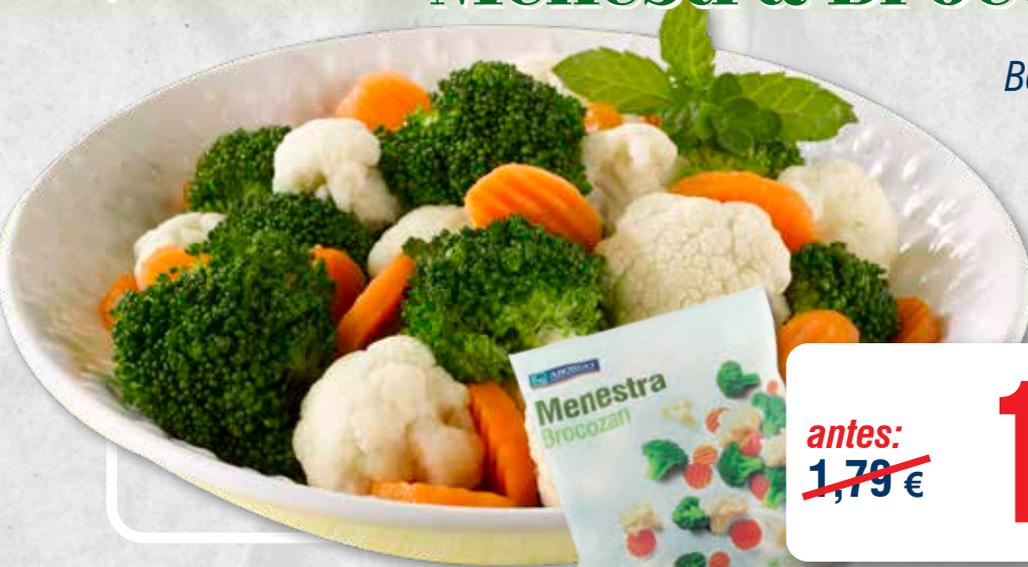
2'99
€

El kg le sale a 4,67 €

Precios válidos del 10 al 30 de enero de 2022
en tiendas adscritas a la promoción.

Menestra Brocozan

C-8688
Bolsa 1 kg



antes:
~~1,79 €~~

1'69
€

C-763
Guisantes Baby Extrafinos
Bolsa 400 g



antes:
~~0,79 €~~

El kg le sale a 1,98 €

0'70
€

El kg le sale a 1,75 €

C-18
Hojas de Espinacas
Paquete 400 g



antes:
~~0,75 €~~

El kg le sale a 1,88 €

0'69
€

El kg le sale a 1,73 €

C-21
Salteado de Habas, Ajetes y Bacón
Bolsa 400 g



antes:
~~2,96 €~~

El kg le sale a 7,40 €

2'59
€

El kg le sale a 6,48 €

C-1592
Edamame Cocido con Sal
Bolsa 500 g



antes:
~~1,59 €~~

El kg le sale a 3,18 €

1'39
€

El kg le sale a 2,78 €

Alcachofas en tempura de azafrán



INGREDIENTES

- 1 kg de alcachofas **Abordo**
- agua helada
- sal
- harina de trigo
- azafrán
- pimentón de La Vera
- aceite de oliva virgen extra **Abordo**

PREPARACIÓN

Cocemos las alcachofas en agua hirviendo con una pizca de sal durante unos 15 minutos, que queden al dente. Mientras hacemos la tempura mezclando harina con agua helada y una pizca de azafrán. La masa debe quedarnos como una natilla. Calentamos abundante aceite de oliva en una sartén honda, escurrimos bien las alcachofas y las pasamos con la masa de tempura. Freímos en tandas pequeñas hasta que se doren y colocamos sobre papel absorbente para escurrir el exceso de aceite. Servimos inmediatamente espolvoreadas con un poco de pimentón.



C-69
Alcachofa Troceada
Bolsa 400 g

~~antes:~~
~~1,95 €~~

El kg le sale a 4,88 €

1'79
€

El kg le sale a 4,48 €

C-6047
Arroz Blanco Precocido Extra
Bolsa 1 kg



~~antes:~~
~~1,65 €~~

1'50
€



C-385
Arroz 6 Delicias
Bolsa 400 g



~~antes:~~
~~1,74 €~~

El kg le sale a 4,35 €

1'50
€

El kg le sale a 3,75 €



C-155
Salteado Campestre
Bolsa 400 g



~~antes:~~
~~1,40 €~~

El kg le sale a 3,65 €

1'20
€

El kg le sale a 3,00 €



C-140
Salteado de Patatas
Bolsa 400 g



~~antes:~~
~~1,67 €~~

El kg le sale a 4,18 €

1'45
€

El kg le sale a 3,63 €



C-341
Filetes de Bacaladilla
Bolsa 300 g (netos sin glaseado)




antes:
~~2,95 €~~
El kg le sale a 9,83 €

2'49 €
El kg le sale a 8,30 €

C-288
Filetes de Caballa
(2 x 125 g aprox.) (netos sin glaseado)




antes:
~~2,60 €~~
El kg le sale a 9,45 €

2'39 €
El kg le sale a 8,69 €

C-770
Lomitos de Caella
(2 x 125 g/pieza) Bolsa 250 g (netos sin glaseado)




antes:
~~1,95 €~~
El kg le sale a 7,80 €

1'79 €
El kg le sale a 7,16 €

Pescado Azul

SIN PIEL / SIN ESPINAS

C-367
Filetes de Limanda
Bolsa 640 g (netos sin glaseado)




antes:
~~5,45 €~~
El kg le sale a 6,81 €

4'95 €
El kg le sale a 6,19 €

C-947
Lenguado Entero (Acedia)
Bolsa 640 g (netos sin glaseado)




antes:
~~5,95 €~~
El kg le sale a 9,30 €

4'95 €
El kg le sale a 7,73 €

es de pescado a la semana

Merluza al horno con verduras



INGREDIENTES

- 8 Filetes de merluza **Abordo**
- 4 patatas
- 2 cebollas
- Pimiento verde
- Pimiento rojo
- Sal
- Pimienta negra recién molida
- 1 chorro de vino para guisar
- Aceite de oliva extra **Abordo**

PREPARACIÓN

Pon el horno a precalentar a 180°, la preparación es rápida y en seguida lo tendrás listo.

El primer paso va a consistir en limpiar las verduras, cortarlas en tiras y pelar la patata cortándola en rodajas más bien finas.

Pon un chorro de aceite sobre una bandeja apta para el horno. Coloca las patatas sobre la superficie, expandiendo el aceite de oliva con las mismas y después, echa un poco de sal por encima.

Coloca por encima de las patatas, la cebolla cortada en juliana y las tiras de pimiento verde y el rojo. Echa un poco de sal y lo metes al horno durante 15 minutos.

Pasado este tiempo, retiramos la bandeja del horno y colocamos encima de la cama de verduras el filete de merluza. Salpimienta por encima y echa un chorrito de vino de guisar.

Vuelve a meterlo todo en el horno durante unos 15 minutos aproximadamente, dependerá de cada horno. Pasado ese tiempo, sólo queda retirarlo del horno y emplatar.

¡A disfrutar!



C-965
Filetes de Merluza (sin Piel)
Bolsa 540 g
(netos sin glaseado)

antes:

~~3,99 €~~

El kg le sale a 7,39 €

3'89
€

El kg le sale a 7,20 €



C-211
Calamar Chipirón Troceado
Bolsa 400 g (netos sin glaseado)



antes:

~~3,65 €~~

El kg le sale a 9,13 €

3'49
€

El kg le sale a 8,73 €

C-3010
Tubo de Pota de Calamar Limpio
Bolsa 640 g
(netos sin glaseado)



antes:

~~5,95 €~~

El kg le sale a 9,30 €

5'45
€

El kg le sale a 8,52 €

C-358
Patatas Corte Grueso
Bolsa 1 kg



~~antes:
1,19 €~~

1'10
€



C-475
Peskitos de Merluza Empanados
Bolsa 400 g



~~antes:
2,39 €~~
El kg le sale a 5,98 €

2'25
€

El kg le sale a 5,63 €



C-361
Croquetas de Jamón Caseras
C-340
Croquetas de Pollo
Bolsa 400 g



~~antes:
1,75 €~~

El kg le sale a 4,38 €

1'50
€

El kg le sale a 3,75 €



C-541
Auténticos Nuggets de Pollo
Bolsa 300 g



~~antes:
2,66 €~~
El kg le sale a 8,87 €

1'99
€

El kg le sale a 6,63 €



C-344
Palitos de Merluza
Bolsa 400 g



~~antes:
1,63 €~~
El kg le sale a 4,08 €

1'35
€

El kg le sale a 3,38 €



rápidas y exquisitas

C-782 **Canelones de Carne**

C-496 **Lasaña de Carne**

Estuches 300 g (1 ración)



C-58

**Tortilla de Patata
y Cebolla** 700 g



antes:
~~2,45 €~~
El kg le sale a 3,50 €

2'19
€

El kg le sale a 3,13 €



C-70

Caracoles Precocidos

Bolsa 300 g



antes:
~~2,65 €~~
El kg le sale a 8,83 €

2'35
€

El kg le sale a 7,83 €



Gran Surtido en Pizzas

Le Sattili

2ª UNIDAD DESDE

0,99€

Especial Puchero

¿Hay algo más fácil de preparar que un buen puchero?
En Abordo te lo ponemos aún más fácil.

C-5536
Arreglo de Puchero
Bolsa 800 g

3'99 €

El kg le sale a 4,99 €

C-4587
Pelotas para Cocido
Bolsa 350 g

antes:
~~2,57~~ €

El kg le sale a 7,34 €

1'99 €

El kg le sale a 5,69 €

C-81
Garbanzos (precocidos)
Bolsa 400 g

antes:
~~1,10~~ €

El kg le sale a 2,75 €

0'99 €

El kg le sale a 2,48 €

C-184
Cardo Troceado
Bolsa 450 g

antes:
~~1,45~~ €

El kg le sale a 3,22 €

1'35 €

El kg le sale a 3,00 €

Precios válidos del 10 al 30 de enero de 2022 en tiendas adscritas a la promoción.

Su tienda especializada en alimentación congelada más próxima en:

ALBACETE:

C. Baños, 8 (exclusivista)

CASTELLÓN:

LA VALL D'UIXÓ:
Avd. Corazón de Jesús, 42
VILA-REAL:
Avd. Francisco Tárrega, 30

VALENCIA PROVINCIA:

ALAUJAS:
Avd. País Valenciano, 7
ALFAFAR:
C. Alcalde José Puertes, 10
BENIFAYÓ:
C. San Roque, 2

BURJASSOT:

C. L'Almara, 8
MANISES:
C. Masia de la Cova, 44
MUSEROS:
Avd. Constitución, esq. con
Fco. de Vinatea, s/n
SEDAVÍ:
C. Gómez Ferrer, 10
SILLA:
Plz. Era de la Catarra, 2 bajo
(Esq. con Rambla Independencia)
TORRENTE:
C. Mosén Sagra, 10
PUERTO DE SAGUNTO:
C. Sepúlveda, 57

VALÈNCIA CAPITAL:

C. José M^a Mortes Lerma, 17
C. Oltá, 36
C. Poeta Mas y Ros, 84
C. Reverendo José Noguera, 21



Precios válidos exceptuando errores tipográficos

ABORDO TIENDAS ESPECIALISTAS, S.L.U. Crta. Benetússer-Paiporta, 64 · Pol. Ind. La Mina · 46200 PAIPORTA (Valencia)

TELÉFONO DE ATENCIÓN AL CLIENTE:

963 979 210
www.abordo.es



Encuétranos en:



@abordocongelados



CUANDO NO ME NECESITES NO ME
ARROJES AL SUELO, DEPOSITAME
EN UN CONTENEDOR AZUL, GRACIAS