

Filetes de Panga



C-363

Bolsa 800 g

(640 g netos sin glaseado)



*¡Te ayudamos
a superar la cuesta
de enero!*



LA 2ª UNIDAD A:

1'50
€

Comprando 2, la unidad sale a 3,24 €
La unidad suelta le sale a 4,99 €

Precios válidos del 9 al 29 de enero de 2023
en tiendas adscritas a la promoción.



ABORDO[®]
ESPECIALISTAS EN ALIMENTOS CONGELADOS

C-8688

Menestra Brocozan

Bolsa 1 kg



antes:
~~2,95 €~~

1'89
€



C-763
Guisantes Baby Extrafinos
Bolsa 400 g



LA 2ª UNIDAD A:

0'75
€

Comprando 2, la unidad sale a 1,02 €
La unidad suelta le sale a 1,30 €

C-18
Hojas de Espinacas
Paquete 400 g



LA 2ª UNIDAD A:

0'50
€

Comprando 2, la unidad sale a 0,67 €
La unidad suelta le sale a 0,85 €

C-679
Coles de Bruselas
Bolsa 400 g



antes:
~~0,95 €~~

El kg le sale a 2,38 €

0'89
€

El kg le sale a 2,23 €

C-802
Corazones de Alcachofa
Bolsa 400 g



antes:
~~2,50 €~~

El kg le sale a 6,25 €

1'99
€

El kg le sale a 4,98 €

Receta



Alcachofas en tempura

INGREDIENTES

- 400 g de corazones de alcachofas **Abordo**
- agua helada
- sal
- harina especial tempura
- pimentón de La Vera
- aceite de oliva virgen extra **Abordo**

PREPARACIÓN

Cocemos las alcachofas en agua hirviendo unos 15 minutos con una pizca de sal.

Mientras hacemos la tempura mezclando la harina con agua helada y una pizca de sal. La masa debe quedarnos como una natilla.

Mojar las alcachofas en la tempura y freír en abundante aceite de oliva. Una vez doradas escurrir el exceso de aceite sobre papel absorbente. Servimos inmediatamente espolvoreadas con un poco de pimentón.

Empieza el año cuidando tu dieta



C-6047
Arroz Blanco Precocido
Extra Bolsa 1 kg

antes:
~~2,26 €~~

2'10
 €



¡Bastan 3 minutos al microondas y listo!

C-432
Espinacas con Pasas y Piñones Bolsa 400 g



LA 2ª UNIDAD A:

1'00
 €

Comprando 2, la unidad sale a 1,60 €
 La unidad suelta le sale a 2,20 €

C-424
Relleno de Verduras Asadas y Pollo Bolsa 300 g



LA 2ª UNIDAD A:

1'00
 €

Comprando 2, la unidad sale a 1,42 €
 La unidad suelta le sale a 1,84 €

C-155
Salteado Campestre
 Bolsa 400 g



antes:
~~1,69 €~~
 El kg le sale a 4,23 €

1'39
 €

El kg le sale a 3,48 €

C-140
Salteado de Patatas
 Bolsa 400 g



antes:
~~1,78 €~~
 El kg le sale a 4,45 €

1'48
 €

El kg le sale a 3,70 €

¡Cuatro raciones de pescado a la semana!



Pescadilla sin Cabeza (Tronquito)

C-8134 (100/300 g/pza.) Caja 3 kg (netos)

C-3134 (150/250 g/pza.) (netos)

C-8134

antes: ~~4,65~~ €/kg

3'99 €/kg

La Caja de 3 kg le sale a 11,97 €

C-3134

antes: ~~3,95~~ €/kg

3'69 €/kg

Producto a granel

C-96
Supremas de Bacalao (sin Espinas) Bolsa 450 g (netos sin glaseado)



antes: ~~5,95~~ €

El kg le sale a 13,22 €

5'35 €

El kg le sale a 11,89 €

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



SIN PIEL / SIN ESPINAS

LA 2ª UNIDAD A:
1'00 €
Comprando 2, la unidad sale a 1,47 €
La unidad suelta le sale a 1,95 €

C-869 **Emperador (a Cortadas)** Bolsa 640 g (netos sin glaseado)



7'95 €
El kg le sale a 12,42 €

C-948 **Rodajas de Merluza** Bolsa 585 g (netos sin glaseado)



antes: ~~4,35~~ €

El kg le sale a 7,44 €

3'99 €

El kg le sale a 6,82 €

C-1256 **Filetes de Tilapia** (100/150 g/pieza) Bolsa 640 g (netos sin glaseado)



SIN PIEL / SIN ESPINAS

antes: ~~6,65~~ €

El kg le sale a 10,39 €

5'95 €

El kg le sale a 9,30 €

C-341 Filetes de Bacaladilla

Bolsa 300 g
(netos sin glaseado)

LA 2ª UNIDAD A:

1'50
€

Comprando 2, la unidad sale a 2,22 €
La unidad suelta le sale a 2,95 €

C-343 Filetes de Sardina

Bolsa 400 g
(netos sin glaseado)

LA 2ª UNIDAD A:

1'65
€

Comprando 2, la unidad sale a 2,52 €
La unidad suelta le sale a 3,39 €

Receta

INGREDIENTES

- 1 kg Calamar Chipirón troceado **Abordo**
- 2 tazas de Cebolla picada **Abordo**
- 1 cda. Ajo picado **Abordo**
- 200 ml de Caldo de pescado **Abordo**
- 50 ml de Brandy
- 100 ml de vino blanco
- Sal, AOVE y pimienta molida

PREPARACIÓN

- Una vez descongelado el Calamar Chipirón troceado Abordo, marcar en la sartén a fuego medio alto con AOVE.
- Cuando hayan cogido color pochar a fuego medio/bajo con el ajo y la cebolla.
- Añadir el Brandy y cocer hasta que evapore el alcohol.
- Añadir el Vino y cocer hasta evaporar el alcohol.
- Añadir el caldo y dejar cocer durante unos 20 minutos hasta obtener la textura deseada. Añadir Sal y pimienta al gusto.



60 MIN



4 PERS



FACIL

C-356

Sopa Marinera

Bolsa 400 g (netos sin glaseado)



LA 2ª UNIDAD A:

1'00
€

Comprando 2, la unidad sale a 1,92 €
La unidad suelta le sale a 2,84 €

C-3010

Tubo de Pota

Bolsa 800 g
(640 g netos sin glaseado)



~~antes:~~
~~5,45~~ €

4'99
€

El kg le sale a 8,52 €

El kg le sale a 7,80 €

C-211

Calamar Chipirón Troceado

Bolsa 400 g (netos)



~~antes:~~
~~4,59~~ €

3'99
€

El kg le sale a 11,48 €

El kg le sale a 9,98 €

C-108

Calamar Volador (Pota)



~~antes:~~
~~5,95~~ €/kg

3'99
€/kg

C-380
Patatas Corte Grueso
Bolsa 1 kg



antes:
~~1,87 €~~

1'79
€



C-475
Peskitos de Merluza
Empanados *Bolsa 400 g*



LA 2ª UNIDAD A:

1'50
€

Comprando 2, la unidad sale a 2,34 €
La unidad suelta le sale a 3,19 €



C-361 **Croquetas de Jamón Caseras**

C-340 **Croquetas de Pollo**

C-806 **Croquetas de Espinacas**

Bolsas 400 g



LA 2ª UNIDAD A:

1'00
€

Comprando 2, la unidad sale a 1,49 €
La unidad suelta le sale a 1,99 €



C-541
Auténticos Nuggets de Pollo *Bolsa 300 g*



antes:
~~2,69 €~~
El kg le sale a 8,97 €

2'35
€

El kg le sale a 7,83 €



C-326
Mini Empanadillas de Atún *Bolsa 400 g*



antes:
~~1,64 €~~
El kg le sale a 4,10 €

1'38
€

El kg le sale a 3,45 €



exquisitas

Viaja sin moverte de casa y degusta una exquisita gama de platos preparados de forma fácil, rápida y sin renunciar al sabor.

**CALENTAR
• Y LISTO •**

C-58
**Tortilla de Patata
y Cebolla** 700 g



~~antes:
2,99 €~~
El kg le sale a 4,27 €

2'59 €
El kg le sale a 3,70 €

C-1740
Pollo Asado
(700 g aprox.)



~~antes:
4,45 €~~
El kg le sale a 6,36 €

3'99 €
El kg le sale a 5,70 €



C-2128 **Tallarines a la Carbonara**
Bandeja 350 g

C-1021 **Risotto al Funghi**
Bandeja 300 g

C-2127 **Tallarines a la Boloñesa**
Bandeja 350 g

LA 2ª UNIDAD A:

1'50 €

Comprando 2, la unidad sale a 2,19 €
La unidad suelta le sale a 2,89 €



C-2133
**Arroz con Pollo
al Curry**
Bandeja 300 g



LA 2ª UNIDAD A:

1'50 €

Comprando 2, la unidad sale a 2,49 €
La unidad suelta le sale a 3,49 €



Especial Puchero

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

C-5536
Arreglo de Puchero
Bolsa 800 g

antes: ~~5,99 €~~
El kg le sale a 7,49 €
4'99 €
El kg le sale a 6,24 €

C-4587
Pelotas para Cocido
Bolsa 350 g

antes: ~~2,77 €~~
El kg le sale a 7,91 €
2'49 €
El kg le sale a 7,11 €

C-81
Garbanzos (precocidos)
Bolsa 400 g

antes: ~~1,89 €~~
El kg le sale a 2,73 €
0'99 €
El kg le sale a 2,48 €

C-184
Cardo Troceado
Bolsa 450 g

antes: ~~1,57 €~~
El kg le sale a 3,49 €
1'47 €
El kg le sale a 3,27 €

Precios válidos del 9 al 29 de enero de 2023 en tiendas adscritas a la promoción.

Su tienda especializada en alimentación congelada más próxima en:

ALBACETE:

C. Baños, 8 (exclusivista)

CASTELLÓN:

VILA-REAL:
Avd. Francisco Tárrega, 30

VALENCIA PROVINCIA:

ALAQUÁS:
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

SEDAVI:

Av. Gómez Ferrer, 10

SILLA:

Plz. Era de la Catarra, 2 bajo
(Esq. con Rambla Independencia)

TORRENTE:

C. Mosén Sagra, 10

VALÈNCIA CAPITAL:

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 PAIORTA (Valencia)

TELÉFONO DE ATENCIÓN AL CLIENTE:
963 979 210
www.abordo.es



Encuétranos en:

