

SABROSOS SOLOMILLOS DE ATÚN

Sabor 100% natural y nutritivo



antes:
~~3,19 €~~
El kg le sale a 12,76 €

2'97 €
El kg le sale a 11,88 €

C-1131 **Solomillos de Atún**
(2 x 125 g) 250 g

Precios válidos del 21 de octubre al 10 de noviembre de 2019
en tiendas adscritas a la promoción.

Gran Surtido

C-62 Cigalas Grandes (21/25 pzas./kg) Estuche 1 kg



antes: ~~15,95~~ €/kg **14'95** €/kg

C-3612 Gambas Rojas Peladas

(50/70 pzas./lb) Bolsa 750 g (netos sin glaseado)



antes: ~~10,95~~ € **9'99** €
El kg le sale a 14,60 €
El kg le sale a 13,32 €

C-3616 Gambas Rayadas Medianas (50/70 pzas./kg)



ENVASE AHORRO
2 kg aprox. **18'95** €/kg

A GRANEL: **19'95** €/kg

C-827 Nécoras Cocidas

Estuche 800 g (netos sin glaseado)



antes: ~~10,95~~ € **9'95** €
El kg le sale a 12,88 €
El kg le sale a 11,71 €

C-601 Mejillones Cocidos en su Jugo

Bolsa 1 kg



antes: ~~3,99~~ € **3'49** €

Precios válidos del 21 de octubre al 10 de noviembre

o en Marisco

C-3664 **Langostinos Vannamei Grandes**
 (40/60 pzas./kg)



antes:
~~8,95~~ €/kg **7'95** €/kg

C-633 **Gambas Saladas Salvajes (Cocidas)**
 Estuche 350 g



antes:
~~4,85~~ € **4'35** €
 El kg le sale a 13,86 € El kg le sale a 12,43 €

C-636 **Rojos Brillantes Medianos (5/7 pzas.) Estuche 400 g**



antes:
~~19,95~~ € **18'75** €
 El kg le sale a 49,88 € El kg le sale a 46,88 €

C-166 **Buey de Mar Cocido**
 (400/600 g/pza.)



antes:
~~6,65~~ € **6'00** €
 El kg le sale a 13,30 € El kg le sale a 12,00 €

C-6004 **Carne de Vieira del Pacífico**
 (30/50 pzas.) Bolsa 400 g



5'95 €
 El kg le sale a 14,88 €

Del Mar a tu mesa

C-224 Lomitos de Bacalao Blanco (2 x 150 g) 300 g



C-101 Anillas de Pota
Bolsa 520 g (netos sin glaseado)



C-289 Puntillas de Calamar (sin Pluma) Bolsa 450 g
(netos sin glaseado)



C-4648 Filete de Abadejo (sin Piel)
(4/8 pzas.) Bolsa 640 g (netos sin glaseado)



C-126 Solomillos de Merluza (140/200 g/pza.)



C-297 Arroces y Fideuás (Fritura Pescados) Bolsa 400 g
(netos sin glaseado)



C-1060 Colas de Rape Pequeñas
(80/150g/pza.) Bolsa 640 g
(netos sin glaseado)



C-356 Preparado de Sopa Marinera Bolsa 400 g



Prueba nuestras delicias

C-314 Anillas a la Romana
Bolsa 300 g



antes:
~~1,39 €~~
El kg le sale a 4,63 €

1'19 €

El kg le sale a **3,97 €**

C-313 Colas de Gambas
Rebozadas Bolsa 300 g



antes:
~~3,79 €~~
El kg le sale a 12,63 €

3'65 €

El kg le sale a **12,17 €**

C-775 Pattas Dipper Fries
Bolsa 750 g



antes:
~~1,45 €~~
El kg le sale a 1,93 €

1'19 €

El kg le sale a **1,59 €**

C-428 Dátiles con Bacón Rellenos
con una Almendra Estuche 300 g



3'49 €

El kilo le sale a **11,63 €**

C-436 Mejillones Rellenos (Tigres)
Bolsa 400 g



antes:
~~1,09 €~~
El kg le sale a 4,98 €

1'77 €

El kg le sale a **4,43 €**

C-430 Sucedáneo de Cola de
Langosta Estuche 170 g



antes:
~~1,59 €~~
El kg le sale a 9,35 €

1'49 €

El kg le sale a **8,76 €**

C-311 Muslitos de Mar
(8 u.) Estuche 250 g



antes:
~~1,78 €~~
El kg le sale a 7,12 €

1'57 €

El kg le sale a **6,28 €**

C-486 Sucedáneo de Pinzas de
Cangrejo Estuche 150 g



antes:
~~1,59 €~~
El kg le sale a 10,60 €

1'49 €

El kg le sale a **9,93 €**

Por una dieta sana y equilibrada

C-69 Alcachofas Cortadas Bolsa 400 g



~~antes:
1,05 €~~
El kg le sale a 4,88 €

1'57 €
El kg le sale a 3,93 €

C-184 Cardo Troceado Bolsa 450 g



~~antes:
1,33 €~~
El kg le sale a 2,96 €

1'15 €
El kg le sale a 2,56 €

C-248 Zanahoria Baby
Bolsa 400 g



0'95 €
El kilo le sale a 2,38 €

C-14 Revuelto de Champiñones
Ajos y Gambas Bolsa 400 g



~~antes:
2,47 €~~
El kg le sale a 6,18 €

1'99 €
El kg le sale a 4,98 €

C-15 Salteado Mixto de Setas
Bolsa 400 g



~~antes:
1,59 €~~
El kg le sale a 3,98 €

1'40 €
El kg le sale a 3,50 €

C-6001 Braseado de Verduras Bolsa 400 g



~~antes:
1,49 €~~
El kg le sale a 3,73 €

1'39 €
El kg le sale a 3,48 €

C-155 Salteado Campestre Bolsa 400 g



~~antes:
1,20 €~~
El kg le sale a 3,15 €

1€
El kilo sale a 2,50 €

CARNES DE 1ª CALIDAD

arreglo para puchero

C-871
Higaditos de Pollo
Bolsa 500 g



0'89
€

El kg le sale a 1,78 €

C-870
Mollejas de Pollo
Limpias Bolsa 500 g



1'26
€

El kg le sale a 2,52 €

C-253
Yemas de Gallina
Congeladas Envase 235 g



1'53
€

El kg le sale a 6,51 €

C-5536
Arreglo de Puchero
Bolsa 800 g



3'95
€

El kg le sale a 4,94 €

Delicioso postre

C-882
Deli Mousse de Chocolate
500 g



antes:
~~4,99~~ €

El kg le sale a 9,98 €

4'75
€

El kg le sale a 9,50 €



Raciones: 4
Preparación: 45 min
Dificultad: Moderada

Recetas

Arroz con Rojos

INGREDIENTES

- 2 tazas medianas de arroz bomba (aproximadamente 260g).
- 4 rojos grandes
- Un diente de ajo
- Un pimiento verde
- 1 cucharada de concentrado de tomate.
- Azafrán en hebras
- Caldo de marisco
- Aceite de oliva virgen extra Abordo

INSTRUCCIONES

Para esta receta, necesitamos un caldo que aporte todo su sabor, así que lo vamos a elaborar con los carabineros que después alegrarán la receta. Para ello, pelamos los carabineros, dejando las cabezas y el extremo de la cola que hacen que quede más estético y con las patas y las cáscaras preparamos un caldo cocidiéndolos durante 15 minutos.

Comenzamos preparando un sofrito. Para ello, freímos el ajo cortado en láminas, el pimiento muy picadito y añadimos el tomate con un buen aceite de oliva virgen extra Abordo. Cuando el sofrito está bien pochado, añadimos el arroz y las hebras de azafrán y un cucharón de caldo de marisco.

Removemos y mezclamos bien, dejando que se evapore el líquido mientras removemos para que se mezclen bien todos los ingredientes y el arroz absorba inicialmente todo el sabor del sofrito y el azafrán.

Cuando el caldo esté listo, lo incorporamos al arroz, en una proporción de tres veces el volumen de arroz que hemos utilizado. Si preferimos el arroz seco, será bastante con dos veces y media, pero para que quede un poco meloso, unas tres medidas de caldo por cada una de arroz.

Dejamos cocer el arroz a fuego vivo durante 8 minutos y después bajamos el fuego y lo dejamos otros 8 minutos más. Cuando solo falten 5 minutos, metemos los carabineros en el arroz, para que se cocinen sin pasarse de cocción. Después apagamos el fuego y dejamos reposar el arroz durante 5 minutos antes de servirlo.

Servimos las raciones apartando los carabineros, mezclando el arroz y colocándolo en el centro del plato, decorando con los carabineros grandes.

Precios válidos del 21 de octubre al 10 de noviembre de 2019 en tiendas adscritas a la promoción.

Su tienda especializada en alimentación congelada más próxima en:

ALBACETE:

C. Baños, 8 (exclusivista)

ALICANTE:

Avd. Pintor Xavier Soler, 6
E.D.P.B-46715017

CASTELLÓN:

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

VALENCIA PROVINCIA:

ALAUQUAS:
Avd. País Valenciano, 7

ALBORAIA:

C. Racó de Sant Llorenç, 1

(exclusivista)

ALBUIXECH:

C. Jesús, 5 (exclusivista)

ALFAFAR:

C. Alcalde José Puertes, 10

BENIFAYÓ:

C. San Roque, 2

CATARROJA:

Avd. Rambleta, 40

GODELLA:

Pol. Ind. d'Obradors, C. Fusters, 15

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

XIRIVELLA:

Avd. del Camí Nou, 91

YÁTOVA:

Avd. de la Diputación, 74
(exclusivista)

VALÈNCIA CAPITAL:

C. Emilio Baró, 29

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

TELÉFONO DE ATENCIÓN AL CLIENTE:

901 100 151
www.abordo.es



Encuétranos en:
[@abordocongelados](https://www.facebook.com/abordocongelados)



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