

La Brújula

CONSERVAS ARTESANAS

CREAMOS LAS CONDICIONES PARA ALCANZAR LA EXCELENCIA.

DISEÑAMOS CON CADA CONSERVA UNA JOYA DEL MAR.

UN SUEÑO HECHO REALIDAD: LA BRÚJULA.





3
LA HISTORIA



7
SOSTENIBILIDAD



5
LAS DAMAS DE LA
CONSERVA



8
PROCESOS



9
PRODUCTO



4
LA FÁBRICA



6
BÚSQUEDA DE LA
EXCELENCIA



37
DESARROLLO
GASTRONÓMICO

LA HISTORIA

UN SÍMBOLO QUE NOS GUÍA DESDE NUESTROS INICIOS Y QUE SIGUE MARCANDO NUESTRO CAMINO, LA BRÚJULA.

Conservas La Brújula comenzó su andadura en el año 1999. Un proyecto que nació del entusiasmo de un grupo empresarial, Grupo Delgado, ligado al sector conservero desde 1997.

Teníamos la ilusión, el empeño y la pasión de comenzar un negocio que queríamos que marcara un cambio trascendental en la forma de hacer conservas. Era un sueño, y a la vez, un reto difícil que estábamos seguros de emprender.

A pesar de la incertidumbre de abordar un proyecto de esta envergadura siempre tuvimos presente un símbolo que nos dirigiera en esta nueva aventura: La Brújula. Un emblema con el que guiarnos y afrontar este objetivo con las mayores garantías de éxito.





Un enclave singular, un entorno privilegiado y un edificio vanguardista. Tecnología del siglo XXI aplicada a una actividad artesanal. Un modelo a imitar que marca un antes y un después.

La fábrica cuenta con las más modernas instalaciones situadas a unos pasos de las rías. Funciona como un restaurante con todas las estrellas Michelin, en el que cada paso está sistematizado para asegurar la máxima calidad en cada una de las latas.



LA FÁBRICA

TRANSPARENCIA, SEGURIDAD, INNOVACIÓN.
UN TEMPLO DEDICADO A LA CONSERVA DE CALIDAD. UN HOMENAJE A GALICIA Y SUS RÍAS.



Damas de la Conserva, herederas de la tradición conservera gallega y las que hacen posible que cada una de nuestras latas sea única e irrepetible. Profesionales que elaboran estas joyas de la gastronomía con sumo cuidado y que se enorgullecen del producto que día a día manipulan y protegen.

Gracias a su buen hacer, La Brújula está presente en los principales restaurantes de todo el mundo.

LAS DAMAS DE LA CONSERVA

HEREDERAS DE UNA TRADICIÓN Y DE UNA
FORMA DE ENTENDER Y VIVIR EL MAR.

ELLAS SON NUESTRAS AUTÉNTICAS JOYAS.



BÚSQUEDA DE LA EXCELENCIA

COMO PREMISA INDISPENSABLE, MEJORA CONTINUA EN PROCESOS, PRODUCTO E INSTALACIONES.

Investigación, desarrollo e innovación. Búsqueda de la excelencia como objetivo fundamental para posicionarnos como imprescindibles dentro del sector gastronómico mundial.



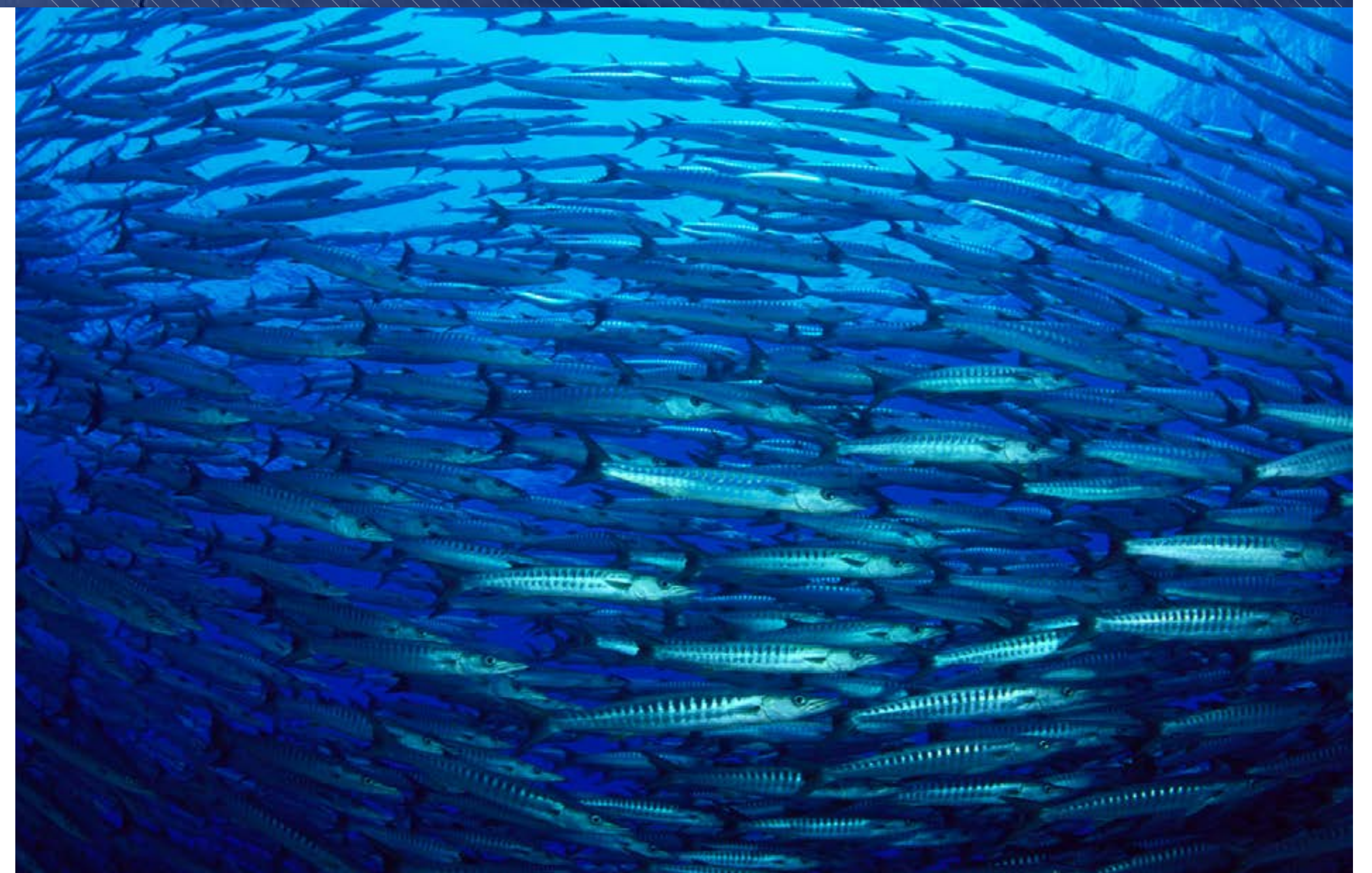
FABRICADO CON PRODUCTO CERTIFICADO
pescadeRías
¿de onde se non?

SOSTENIBILIDAD

MÉTODOS DE PESCA RESPONSABLES Y
SOSTENIBLES. COMPROMETIDOS CON EL
FUTURO DE LA BIODIVERSIDAD MARINA.

Garantizamos el futuro de la biodiversidad marina defendiendo métodos de pesca responsables y selectivos. Además, facilitamos el origen de la materia prima desde el punto de captura hasta su mesa.

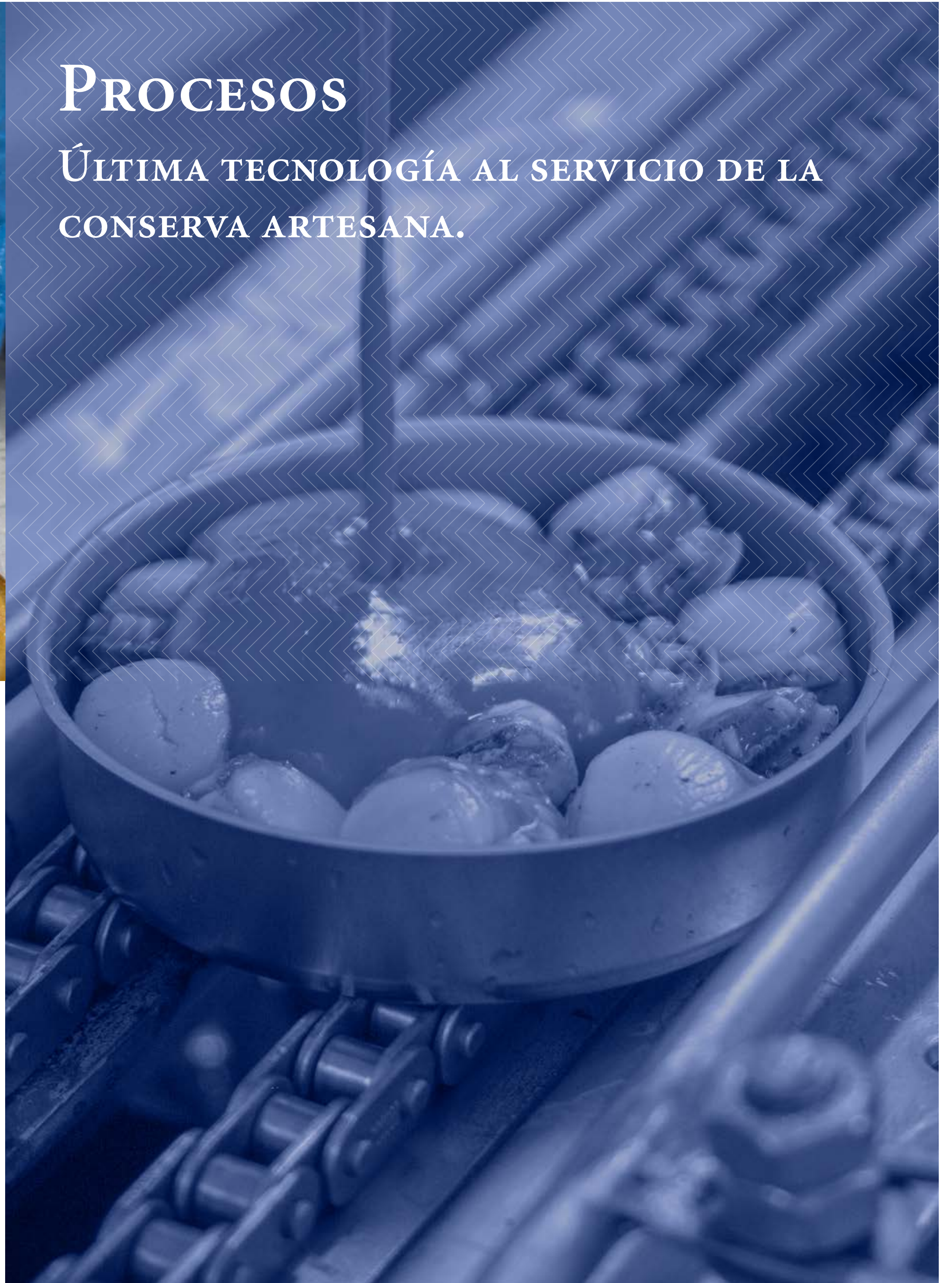
Cuidamos el medio ambiente, y un ejemplo de ello es la construcción de una depuradora soterrada en nuestra fábrica que evita un impacto negativo en el entorno.





PROCESOS

ÚLTIMA TECNOLOGÍA AL SERVICIO DE LA
CONSERVA ARTESANA.



Cuidados procesos y un exhaustivo control de la seguridad alimentaria.

Limpieza, ausencia de aditivos y empacado manual.

Prioridad al origen, a la materia prima y a una fabricación artesanal basada en guisos y salsas tradicionales.



Conservas que son cápsulas del tiempo destinadas a preservar el frescor del producto para disfrutarlo en cualquier momento. Sin conservantes, colorantes ni aditivos, son ricas en nutrientes e ideales para mantener una dieta saludable.

PRODUCTO

DISEÑAMOS CON CADA CONSERVA UNA JOYA DEL MAR. LUJOS GASTRONÓMICOS CON LOS QUE DELEITAR EL PALADAR.





SARDINAS

Capturadas con artes de pesca tradicionales, de forma sostenible, en sus caladeros al amanecer.

Seleccionamos ejemplares de pequeño tamaño y realizamos una esmerada limpieza cortando cabeza, aletas, y eviscerándolas una a una. Una vez limpias en salmuera son sometidas a un tostado al vapor y empacadas también de manera manual.

Nº	PRODUCTO	Nº PIEZAS	FORMATO	P. N.	P. E.	EAN
LB30	SARDINILLAS EN ACEITE DE OLIVA	12/15	RR125	115	85	8426441160394
LB31	SARDINILLAS EN ACEITE DE OLIVA	16/20	RR125	115	85	8426441160400
LB32	SARDINILLAS EN ACEITE DE OLIVA	20/25	R0150	130	110	8426441160417
LB33	SARDINILLAS EN ACEITE DE OLIVA	55/60	R0280	265	195	8426441160424
LB34	SARDINAS EN ACEITE DE OLIVA	3/4	RR125	115	85	8426441160363
LB35	SARDINAS GUIADAS		R0150	130	110	8426441160387
LB36	FILETE DE SARDINA S/P Y S/E		R0150	130	110	8426441160370
LB37	SARDINILLA EN ACEITE DE OLIVA	20/25	RR125	115	85	SIN EXISTENCIAS
LB38	SARDINILLA EN ACEITE DE OLIVA	25/30	RR125	130	85	8426441161292
LB39	SARDINILLA EN ACEITE DE OLIVA	30/35	R0150	130	110	8426441161315
LB122	SARDINA DO XEITO	10/15	R0150	130	110	8426441162459
LB123	SARDINA DO XEITO	15/20	R0150	130	110	8426441162466
LB124	SARDINA DO XEITO	20/25	R0150	130	110	8426441162473
LB126	SARDINILLAS AO PICANTES	12/16	RR125	115	85	8426441162503





LB30 SARDINAS EN ACEITE DE OLIVA
12/15 PIEZAS



LB31 SARDINAS EN ACEITE DE OLIVA
16/20 PIEZAS



LB34 SARDINAS EN ACEITE DE OLIVA
3/4 PIEZAS



LB37 SARDINAS EN ACEITE DE OLIVA
20/25 PIEZAS



LB38 SARDINAS EN ACEITE DE OLIVA
25/30 PIEZAS



LB126 SARDINILLAS PICANTES
12/16 PIEZAS



LB32 SARDINAS EN ACEITE DE OLIVA
20/25 PIEZAS



LB33 SARDINAS EN ACEITE DE OLIVA
55/60 PIEZAS



LB35 SARDINAS GUIADAS "XOUBAS"



LB36 FILETES DE SARDINA SP/SE



LB39 SARDINAS EN ACEITE DE OLIVA
30/35 PIEZAS



LB122 SARDINAS DEL XEITO
10/15 PIEZAS



LB123 SARDINAS DEL XEITO
15/20 PIEZAS



LB124 SARDINAS DEL XEITO
20/25 PIEZAS



MEJILLONES

Procedentes de las rías gallegas, son desvalvados al vapor. Posteriormente se fríen en aceite de oliva y se elimina el biso (filamentos con los que los mejillones se adhieren a las bateas), son empacados uno a uno y cubiertos con un suave escabeche.

Nº	PRODUCTO	Nº PIEZAS	FORMATO	P. N.	P.E.	EAN
LB20	MEJILLÓN EN ESCABECHE	4/6	OL120	110	76	8426441160141
LB21	MEJILLÓN EN ESCABECHE	6/8	OL120	110	76	8426441160158
LB23	MEJILLON ESC HOSTELERÍA	8/12	OL120	110	76	8426441160967
LB24	MEJILLÓN EN ESCABECHE HOST	12/16	RO120	110	76	SIN EXINTENCIAS
LB26	MEJILLÓN EN ESCABECHE	6/8	RO120	110	76	8426441160189
LB26	MEJILLÓN EN ESCABECHE D.O.P	6/8	RO150	110	76	8426441162039
LB27	MEJILLÓN EN ESCABECHE	8/10	RO120	110	76	426441160370
LB27	MEJILLÓN EN ESCABECHE D.O.P	8/10	RO150	110	76	8426441162046
LB28	MEJILLÓN EN ESCABECHE	20/22	RO150	270	190	8426441160615





**LB20 MEJILLONES EN ESCABECHE
4/6 PIEZAS**



**LB21 MEJILLONES EN ESCABECHE
6/8 PIEZAS**



**LB24 MEJILLONES EN ESCABECHE
12/16 PIEZAS**



LB26 MEJILLONES EN ESCABECHE
6/8 PIEZAS



LB27 MEJILLONES EN ESCABECHE
8/10 PIEZAS



LB27 MEJILLONES EN ESCABECHE
8/10 PIEZAS DOP



LB26 MEJILLONES EN ESCABECHE
6/8 PIEZAS DOP



LB28 MEJILLONES EN ESCABECHE
20/22 PIEZAS

ATÚN

Seleccionamos atunes de la mayor calidad y menor tamaño de la variedad Yellowfin, aleta amarilla o atún claro. Preparación, limpieza, enlatado manual y llenado de lata con aceite de oliva.

Nº	PRODUCTO	Nº PIEZAS	FORMATO	P. N.	P.E.	EAN
LB60	VENTRESCA DE ATÚN CLARO EN ACEITE DE OLIVA	-	OL120	110	80	8426441160295
LB61	VENTRESCA DE ATÚN CLARO EN ACEITE DE OLIVA	-	R0280	266	200	8426441160301
LB62	ATÚN CLARO TRONCO EN ACEITE DE OLIVA	-	R01000	990	800	8426441160288
LB63	SUPREMA DE VENTRESCA DE ATÚN CLARO EN ACEITE DE OLIVA	-	R0280	266	200	8426441161810
LB65	SUPREMA DE VENTRESCA DE ATÚN CLARO EN ACEITE DE OLIVA	-	OL120	110	80	8426441162572





LB60 VENTRESCA DE ATÚN CLARO



LB61 VENTRESCA DE ATÚN CLARO



LB62 ATÚN CLARO TRONCO



LB63 SUPREMA DE VENTRESCA DE ATÚN CLARO



CHIPIRONES

Pequeños calamares capturados de forma sostenible (potera), con sedal uno a uno, no son arrastrados por el fondo, ni golpeados y llegan en mejores condiciones. Vaciados y limpios de piel. Se rellenan de sus propios tentáculos para ser escaldados en agua antes de empacarlos uno a uno en la lata..

Nº	PRODUCTO	Nº PIEZAS	FORMATO	P. N.	P.E.	EAN
LB84	CHIPIRONES EN ACEITE DE OLIVA	2/3	OL120	110	80	8426441160233
LB80	CHIPIRONES EN ACEITE DE OLIVA	6/8	OL120	110	80	8426441160257
LB81	CHIPIRONES TINTA	6/8	OL120	110	80	8426441161384
LB86	CHIPIRONES TINTA	12	OL280	280	163	8426441162244





LB80 CHIPIRONES EN ACEITE DE OLIVA
6/8 PIEZAS



LB81 CHIPIRONES EN SU TINTA
6/8 PIEZAS



LB84 CHIPIRONES EN ACEITE DE OLIVA
3/4 PIEZAS



LB86 CHIPIRONES EN ACEITE DE OLIVA
12 PIEZAS



NAVAJAS

Molusco bivalvo que vive en los fondos arenosos de las rías gallegas. Seleccionamos los mejores ejemplares que se capturan en apnea.

Depuradas para eliminar la arena, son ordenadas por tamaños y empacadas manualmente. Se presentan al natural.

Nº	PRODUCTO	Nº PIEZAS	FORMATO	P. N.	P.E.	EAN
LB06	NAVAJAS AL NATURAL	4/6	0L120	115	70	8426441160233
LB07	NAVAJAS AL NATURAL	6/8	0L120	110	80	8426441160257





LB6 NAVAJAS AL NATURAL
4/6 PIEZAS



LB7 NAVAJAS AL NATURAL
6/8 PIEZAS



ZAMBURIÑAS

Proceden de la ría de Arousa, donde se cultivan de forma sostenible.

Envasamos solo las partes más carnosas tras una exhaustiva limpieza. Van acompañadas de un guiso artesano tradicional gallego.

Nº	PRODUCTO	Nº PIEZAS.	FORMATO	P. N.	P. E.	EAN
LB90	ZAMBURIÑAS GUIADAS	-	0L120	115	70	8426441160233





LB90 ZAMBURIÑAS GUIADAS



BONITO

Es el más apreciado de los túnidos. Se elabora con bonitos de pequeño tamaño frescos, limpiados a mano y cortados a cuchillo, siguiendo un cuidado proceso artesanal. Están bañados en aceite de oliva.

Nº	PRODUCTO	Nº PIEZAS	FORMATO	P. N.	P. E.	EAN
LB50	VENTRESCA DE BONITO DEL NORTE	-	OL120	115	81	8426441160318
LB51	BONITO DEL NORTE EN ACEITE DE OLIVA	-	R0250	227	150	8426441160332
LB54	BONITO DEL NORTE EN ACEITE DE OLIVA	-	OL120	115	81	8426441160325
LB55	BONITO DEL NORTE DE AÑADA EN ACEITE DE OLIVA	-	R01000	940	800	SIN EXISTENCIAS
LB56	BONITO DEL NORTE EN ACEITE DE OLIVA	-	R0400	400	260	8426441161339





LB50 VENTRESCA DE BONITO DEL NORTE



LB51 BONITO DEL NORTE 250ML



LB54 BONITO DEL NORTE



LB56 BONITO DEL NORTE 400ML



PULPO

Medallones de pulpo gallego rigurosamente seleccionados. Su piel se retira a mano, con tijera y una a una. Se le añade aceite de oliva

Nº	PRODUCTO	Nº PIEZAS	FORMATO	P. N.	P. E.	EAN
LB82	PULPO EN ACEITE DE OLIVA	-	R0150	130	96	SIN EXISTENCIAS
LB83	PULPO A LA GALLEGA	-	R0150	138	96	8426441160622





LB82 PULPO EN ACEITE DE OLIVA



LB83 PULPO A LA GALLEGA



BERBERECHOS

Proceden exclusivamente de la ría de Noia, en A Coruña. Se adquieren en campaña y en lonja. Han sido rigurosamente seleccionados y depurados antes de abrirlos al vapor en agua de mar. Enlatados a mano y bañados en el llamado líquido de gobierno.

Nº	PRODUCTO	Nº PIEZAS	FORMATO	P. N.	P. E.	EAN
LB13	BERBERECHO AL NATURAL		0L120	113	68	8426441160103
LB15	BERBERECHO AL NATURAL	30/35	R0120	113	68	8426441160950
LB18	BERBERECHO AL NATURAL	25/30	R0280	113	68	8426441162480
LB19	BERBERECHO AL NATURAL	20/25	R0280	113	68	8426441162480



LB13 BERBERECHOS AL NATURAL

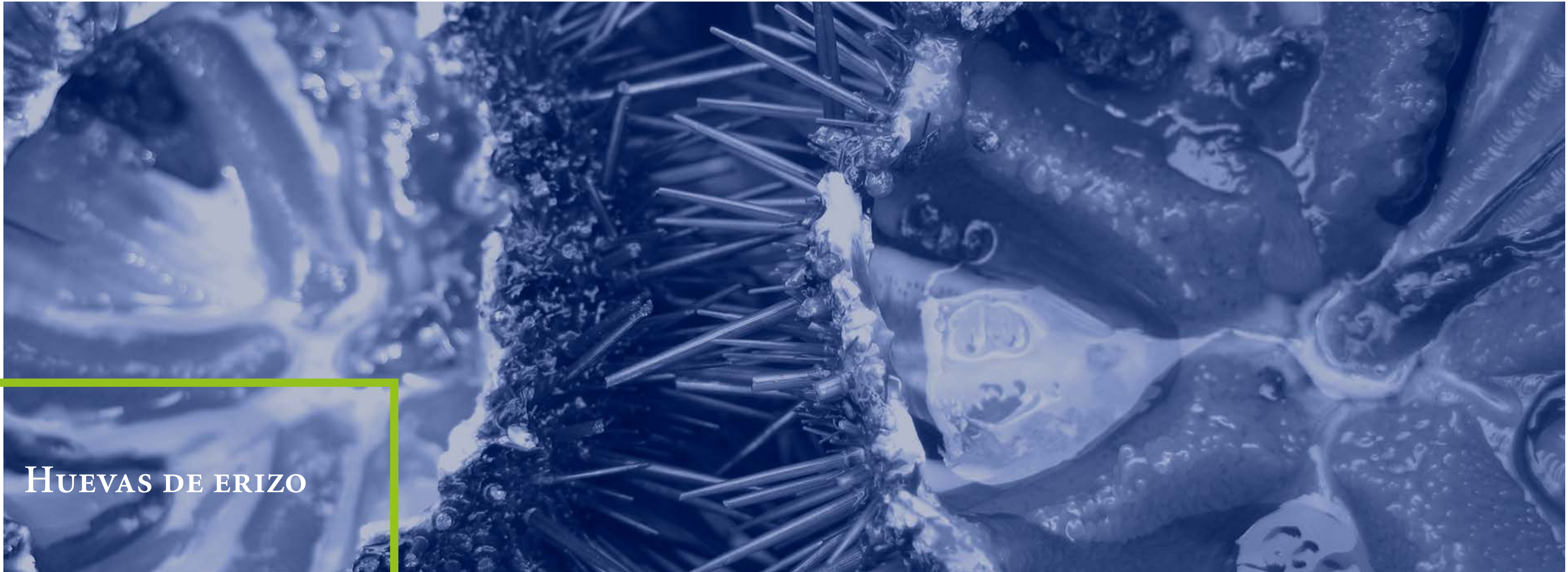


LB15 BERBERECHOS AL NATURAL
30/35 PIEZAS



LB18 BERBERECHOS AL NATURAL
25/30 PIEZAS

LB19 BERBERECHOS AL NATURAL
20/25 PIEZAS



HUEVAS DE ERIZO

Proceden del erizo de mar del que extraemos sus 5 sacos de gónadas. Solo los sacos de gónadas conforman nuestras latas, exentos de cualquier impureza. Se esteriliza en la lata preservando su textura especial.

Nº	PRODUCTO	Nº PIEZAS	FORMATO	P. N.	P. E.	EAN
LB91	HUEVAS DE ERIZO AL NATURAL	-	OL120	110	90	8426441160226





LB91 HUEVAS DE ERIZO



FILETES DE ANCHOA

Anchoa del Cantábrico procedente de costera. Se procesa recién capturada de forma tradicional. Saladas, prensadas y mantenidas a temperatura controlada durante el largo proceso de maduración. Sobado manual eliminando espinas y piel. Empacadas una a una y conservadas en aceite de oliva.

Nº	PRODUCTO	Nº PIEZAS	FORMATO	P. N.	P. E.	EAN
LB72	FILETES DE ANCHOA EN ACEITE DE OLIVA	12/15	RR90	85	50	8426441160431





LB72 FILETES DE ANCHOA
12/15 PIEZAS



ALMEJAS

Molusco bivalvo cultivado en las rías gallegas. Variedad muy apreciada en la industria conservera. Empacadas una a una en lata, perfectamente limpias una vez retiradas sus branquias. Aparecen al natural con su líquido de gobierno.

Nº	PRODUCTO	Nº PIEZAS	FORMATO	P. N.	P. E.	EAN
LB40	ALMEJAS AL NATURAL	8/10	R0120	111	70	8426441161766
LB42	ALMEJAS AL NATURAL	14/16	0L120	111	70	8426441160011
LB43	ALMEJAS AL NATURAL	18/20	0L120	111	70	8426441160028
LB45	ALMEJAS AL NATURAL	10/12	R0120	111	70	8426441160059





LB40 ALMEJAS AL NATURAL
8/10 PIEZAS



LB42 ALMEJAS AL NATURAL
14/16 PIEZAS



LB43 ALMEJAS AL NATURAL
18/20 PIEZAS



LB45 ALMEJAS AL NATURAL
10/12 PIEZAS

DESARROLLO GASTRONÓMICO

ALTA COCINA EN LATA. PROPUESTAS
CULINARIAS QUE ENSALZAN AROMAS
Y SABORES DE UNA CONSERVA QUE NO
NECESITA GRANDES ARTIFICIOS.



Realizamos presentaciones de producto, show- cookings, talleres gastronómicos, formación, presentaciones a equipos de venta y diseño de cartas de conservas para hostelería y restauración.



SARDINAS



COCA DE SARDINILLAS Y VERDURITAS

Sobre una pieza de masa extendida disponemos una cama de verduritas de temporada (calabacín, pimiento, cebolleta, etc.). Recién horneada, colocamos unas sardinillas encima y listo.

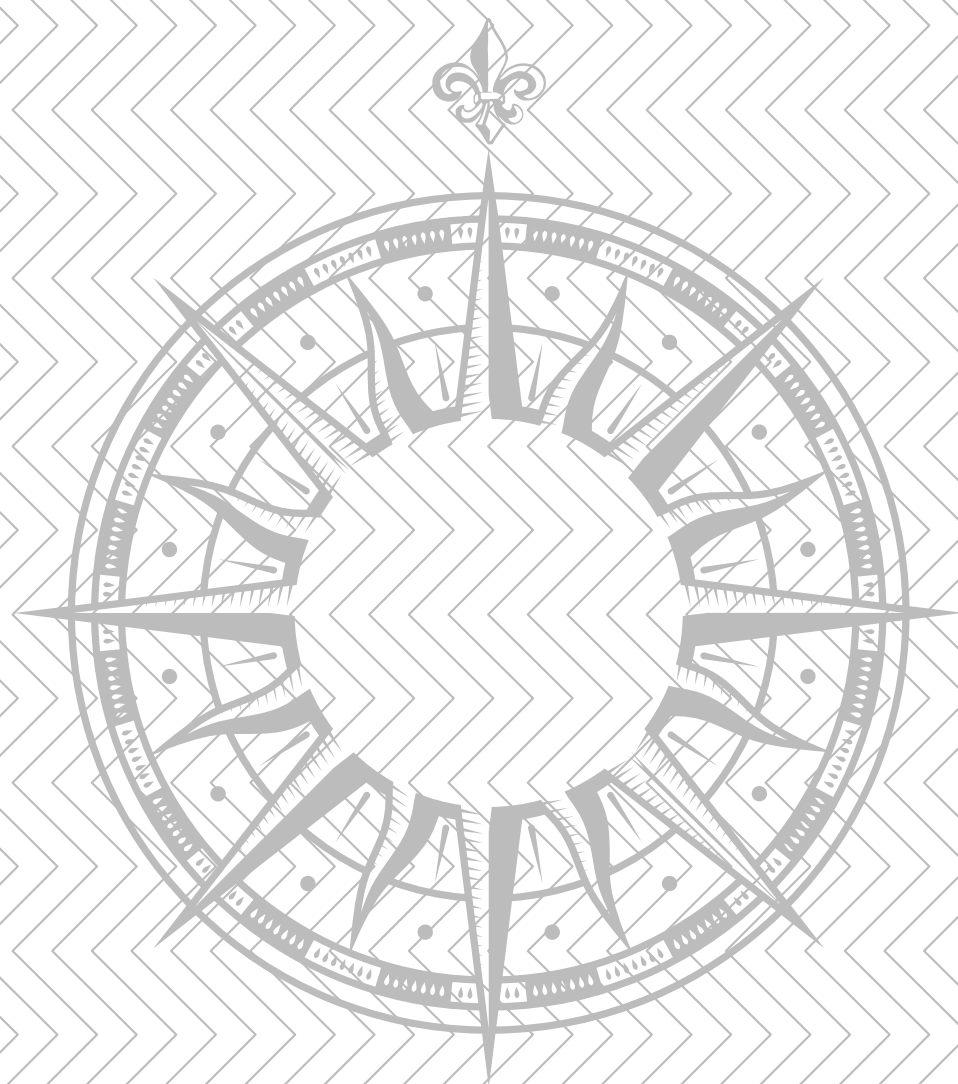


FILETE DE SARDINA CON MAHONESA DE CURRY.

Servimos un filete de sardina sin piel y sin espinas y aliñamos con una micro brunoise de cebolla roja y lima rallada. En un lateral, acompañamos con media cebolla encurtida rellena de una mahonesa de curry.

SARDINILLAS BRAVAS

Cocemos patatas nuevas sin pelar con agua y sal, las cortamos por la mitad y las colocamos boca abajo sobre nuestro plato. Con un descorazonador de manzana les hacemos un agujero. En cada uno pondremos salsa brava e introduciremos una sardinilla.



MEJILLONES



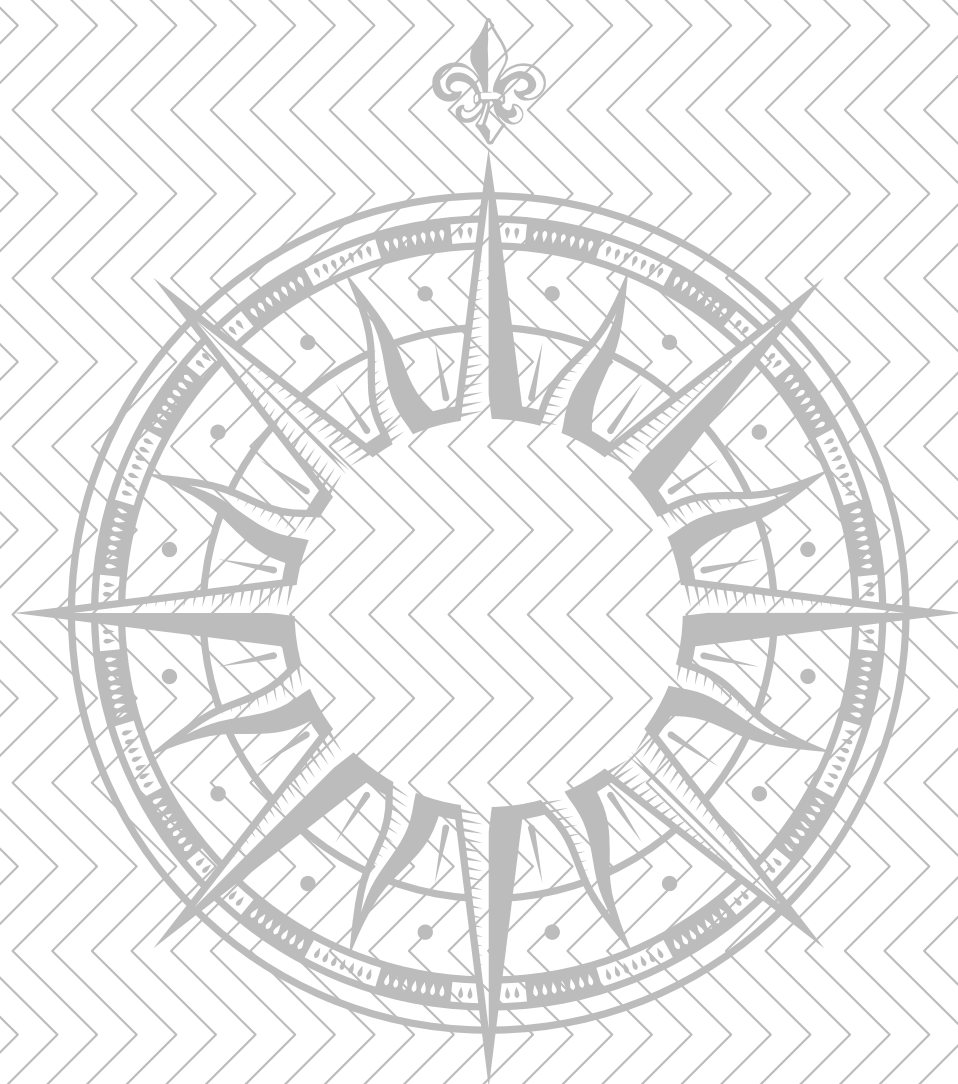
CREMA TIBIA DE CALABAZA, JENGIBRE Y MEJILLONES ESCABECHADOS

Elaboramos una crema de calabaza a la que le añadimos el escabeche de la lata y batimos. Servimos la crema y disponemos los mejillones. Para finalizar, completamos con una lluvia de jengibre finamente picado.



MEJILLONES EN FALSAS REVOLCONAS

Cocemos unas patatas y chafamos con un tenedor el escabeche de la lata, A.O.V.E. y pimentón de la Vera. Sobre esta base disponemos nuestros mejillones a modo de “tropezones”.



ATÚN



TOMATES RELLENOS DE VENTRESCA

Vaciamos unos tomates y reservamos. Hacemos un picadillo con atún, mahonesa, cebolleta y encurtidos. Rellenamos nuestros tomates y decoramos con cebollino y huevas de esturión.



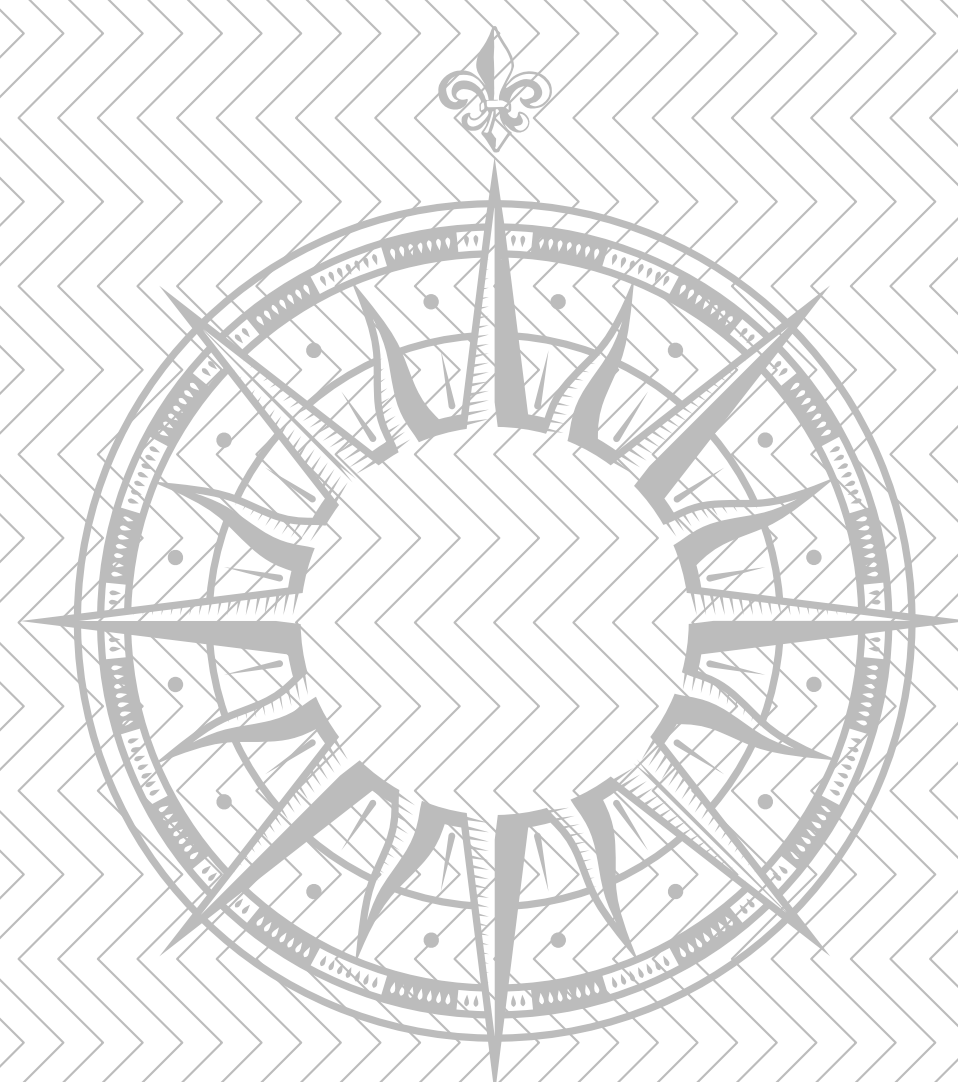
SÁNDWICH DE ATÚN

Elegimos un pan alemán, rico en cereales y colocamos unas hojas de lechuga. A continuación, disponemos una capa de nuestro atún, unas rodajas de tomate y cebolla en juliana muy fina. Untamos un poco de mahonesa en el sándwich y listo para comer.



ATÚN CON PIMIENTOS Y SETAS.

Sobre una cama de pimientos asados colocamos unas láminas de atún y terminamos nuestra receta con unas escamas de sal y una reducción de vinagre de Jerez.



CHIPIRONES



ARROZ DE CALASPARRA CON CHIPIRONES EN SU TINTA.

Hacemos un sofrito con ajo y cebolla picada al que le añadimos una hoja de laurel y una guindilla. Cuando los ajos tengan color, añadimos 1 cucharadita de pimentón de la Vera. Incorporamos la salsa de la lata de los chipirones en su tinta y el fumé de pescado. Añadimos el arroz y, cuando esté listo, lo colocamos en un molde y desmoldamos. Para terminar, colocamos unos chipirones y servimos.



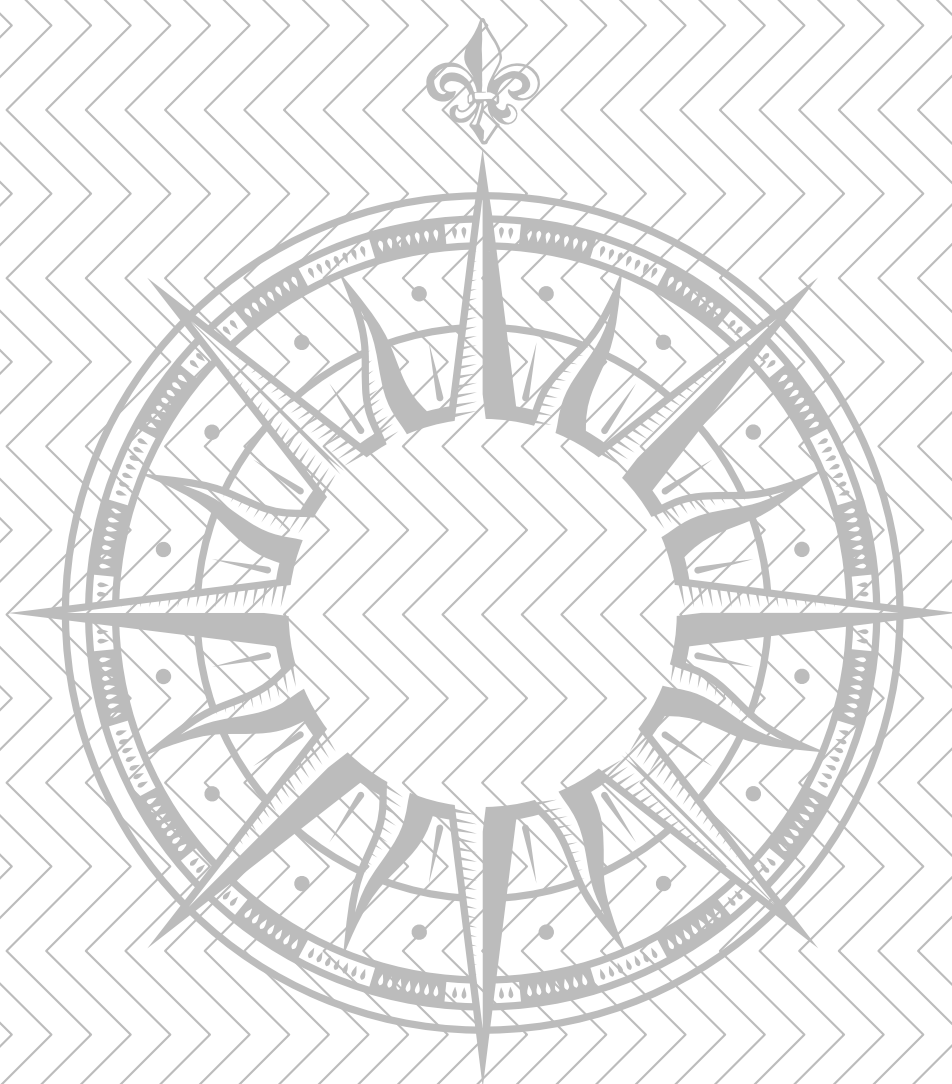
MAQUI DE CHIPIRONES EN SU TINTA

Elaboramos el maki relleno de arroz y chipirones. Para acompañar los makis realizamos una salsa mezclando soja con la salsa de los chipirones en su tinta al 50%.



CEVICHE DE CHIPIRONES

Cortamos en finas láminas la cebolla morada. Picamos el cilantro, la guindilla y nuestros chipirones. Exprimimos zumo de lima y lo incorporamos a la mezcla junto con maíz frito para aportar un toque crujiente.



NAVAJAS



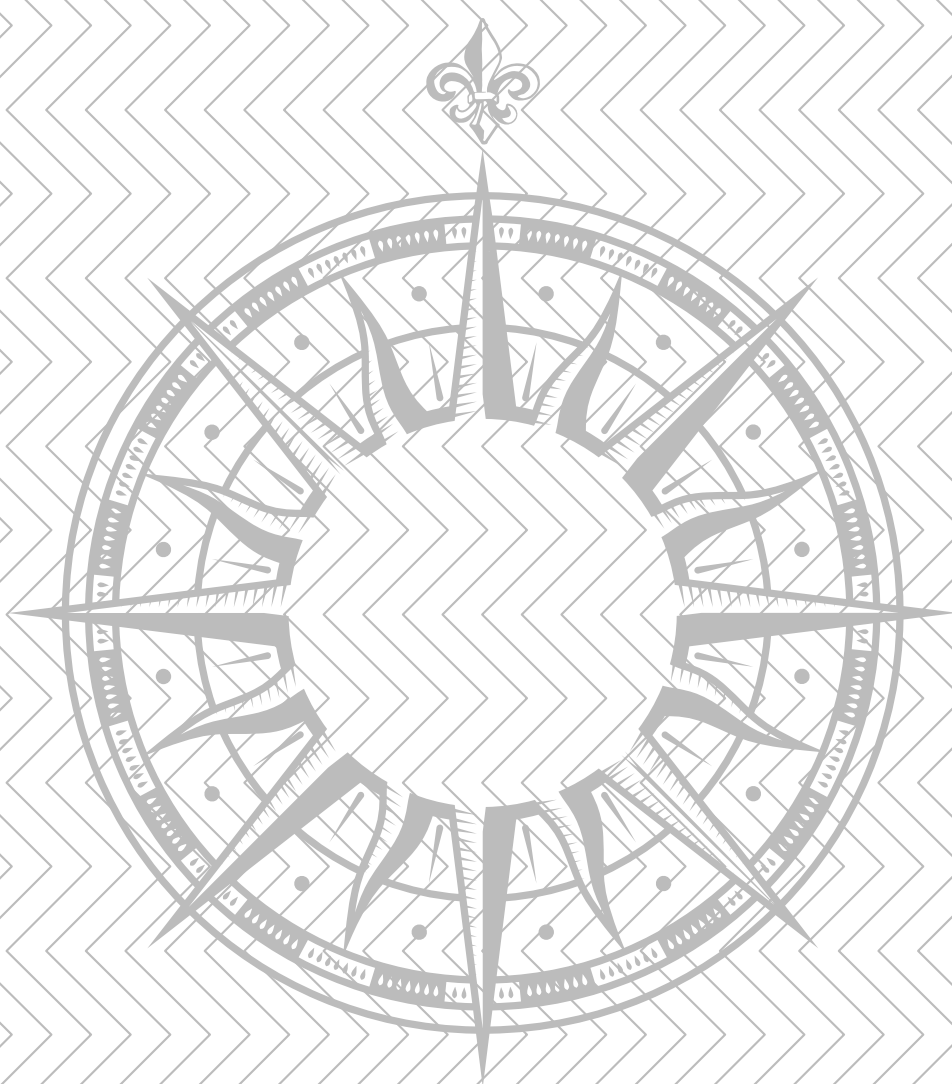
NAVAJAS CON PASTA

Cocemos unos tallarines con agua y agregamos el líquido de gobierno de la lata para que la pasta coja sabor. Una vez cocida, la colocamos en un plato hondo y disponemos unas navajas sobre los tallarines. Hacemos un huevo a baja temperatura y lo presentamos en el centro.



NAVAJAS PONZU

La salsa ponzu es un clásico de la cocina japonesa. Refreshante y ácida, tiene una base de yuzu, un cítrico japonés parecido al limón y la lima. Para elaborar esta receta disponemos nuestras navajas en un plato, y aderezamos con salsa ponzu que potenciará todo su sabor.



PULPO



PULPO SOBRE PATATAS ALIÑADAS

Cocemos unas patatas y las cortamos en láminas. Cuando estén calientes le añadimos cebolla muy picada, aceite de oliva, azúcar, sal y pimienta. Colocamos en un molde y disponemos encima nuestro pulpo en aceite de oliva. Decoramos con una ramita de eneldo, perejil y cilantro.

PULPO A LA GALLEGA CON CACHELOS

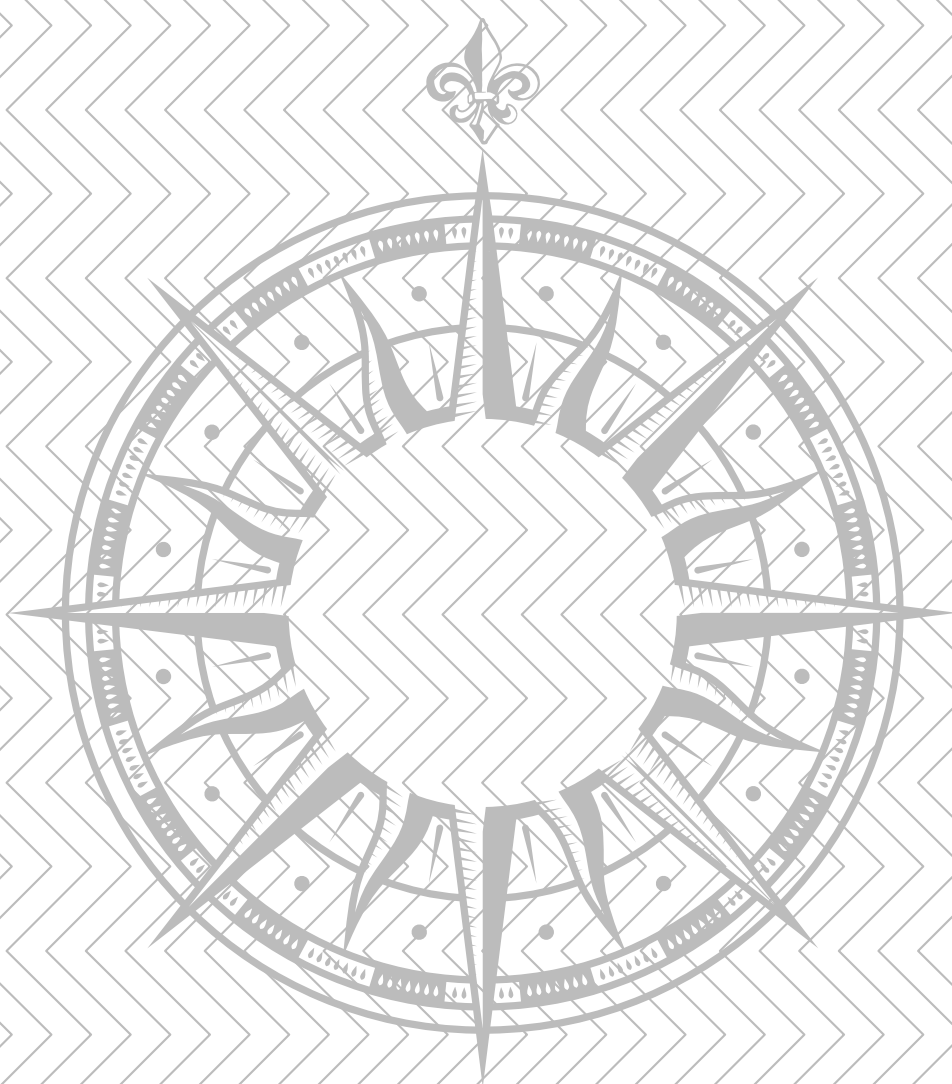
Unas patatas cocidas con nuestro pulpo en aceite de oliva y un poco de pimentón, sea o no picante, sal y cebollino picado, resulta una estupenda manera de improvisar un entrante o un plato para compartir.



PULPO EN ESPUMA

Cocemos unas patatas y las colocamos en un recipiente alto y grande, al que añadimos la nata, el agua de cocción y empezamos a triturar con la ayuda de la batidora. Debemos conseguir una cremita muy muy fina. Volcamos la mezcla dentro del sifón, lo cerramos bien y lo cargamos.

Colocamos la espuma en la base, sobre la misma ponemos un medallón de pulpo en aceite de oliva y terminamos con un toque de pimentón.



BERBERECHOS



BERBERECHOS TIBIOS EN Salsa HOLANDESA.

La salsa holandesa es una emulsión elaborada con mantequilla clarificada y zumo de limón o vinagre. Una vez ligada le añadimos el caldo de nuestra lata de berberechos y se sazona con sal, un poco de pimienta blanca o incluso con polvo de cayena si nos gusta picante. Es el momento de añadir esta crema a la lata y comer con una cucharita.



SOPA FRÍA DE BERBERECHOS

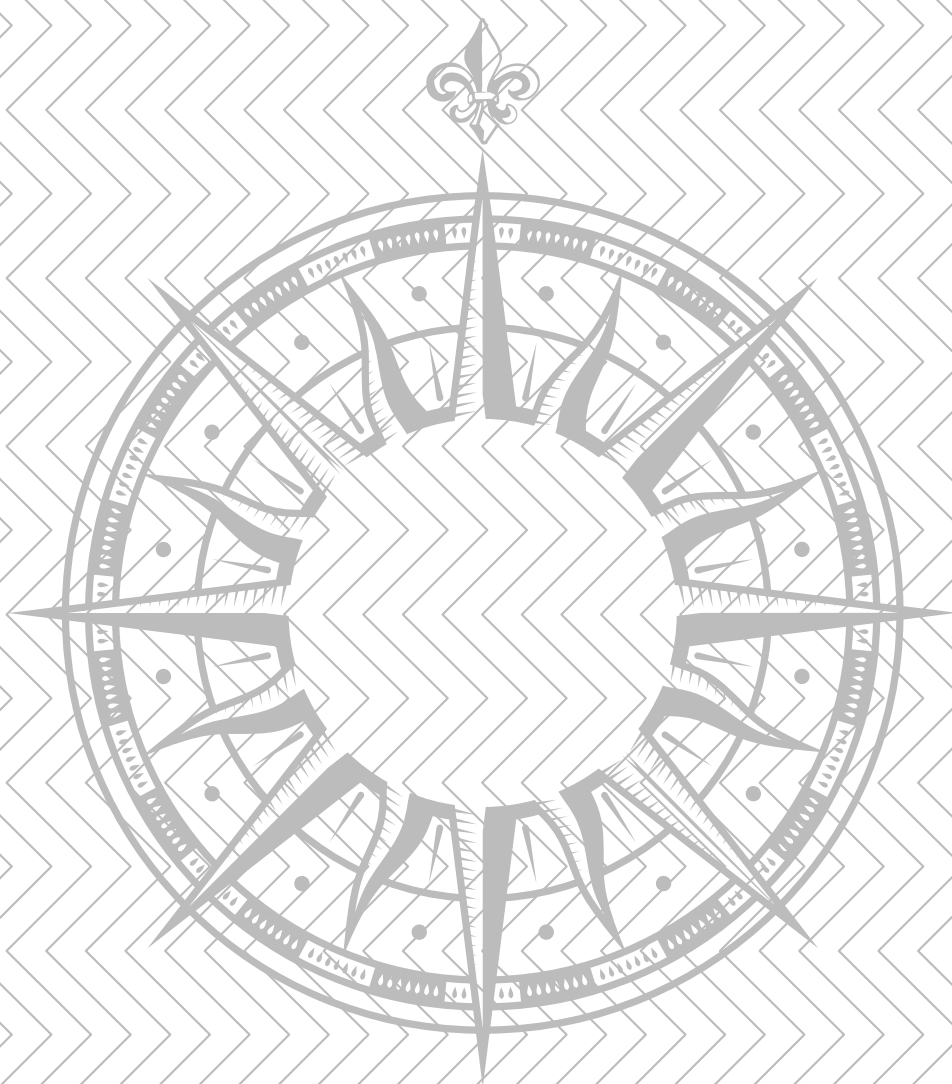
Puro lujo sobre un recipiente adecuado: un cuenco, una taza o hasta una copa de vermut. Es allí donde colocamos, de forma vertical, unos espárragos cortados en dos o tres trozos. Elaboramos una mahonesa. Una vez emulsionada la salsa le añadimos el líquido de gobierno de una lata de berberechos e igual cantidad de líquido de la lata de espárragos. Ya solo falta verterla sobre los espárragos e incorporar los berberechos, un poco de cebollino y a disfrutar.



ENSALADA DE MANZANA, RÚCULA Y BERBERECHOS

En una rodaja de manzana ácida (variedad Granny smith) colocamos hojas de rúcula para que recuerden a un nido.

Dentro ponemos nuestra salsa elaborada con yogur y AOVE batido con el líquido de gobierno de nuestra lata. Terminamos la receta con nuestros berberechos colocados encima.



ANCHOAS



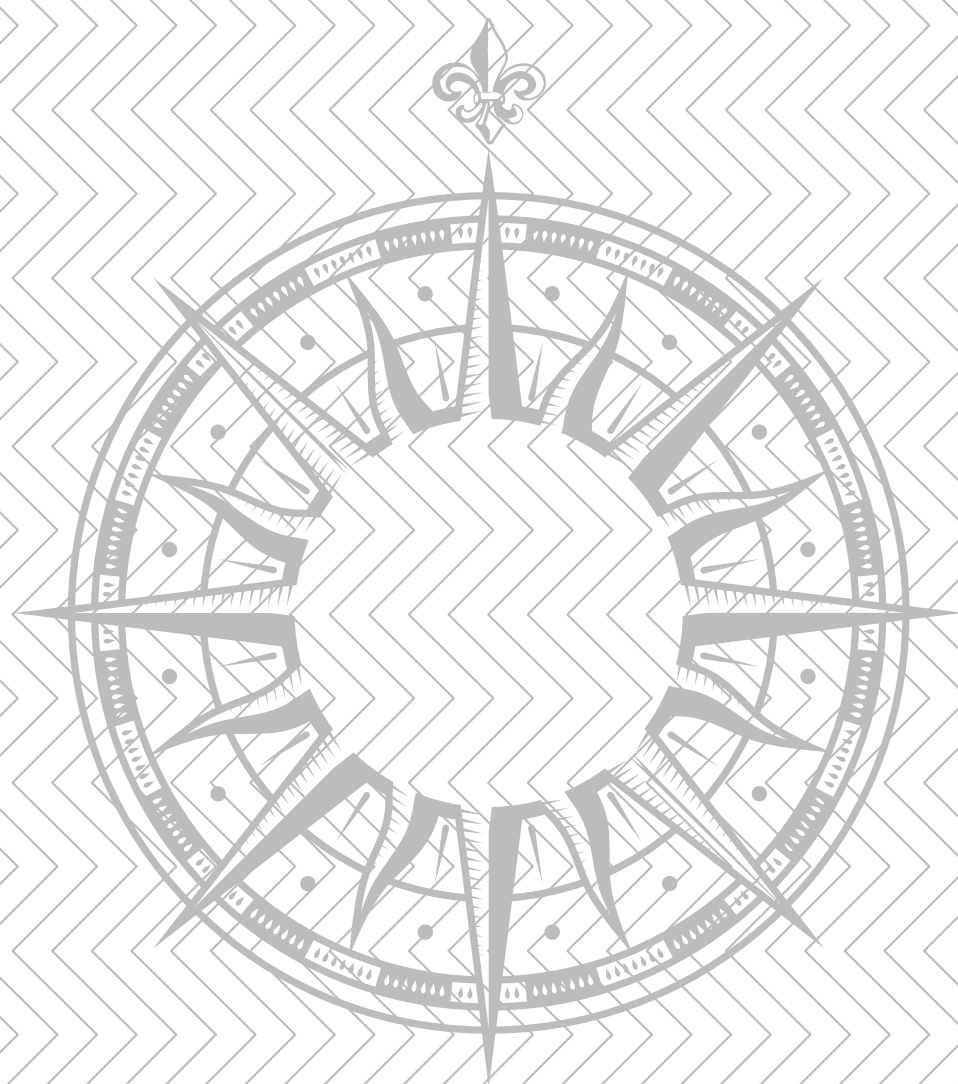
ANCHOAS CON ENSALADILLA

Hacemos unos mini sandwiches de ensaladilla rusa y utilizamos las rebanadas a modo de pan, sobre el que colocamos una anchoa.



MARTINI DE ANCHOAS

Laminamos las fresas y mezclamos con las anchoas. Aderezamos con aceite de oliva virgen extra y reducción de vinagre de Jerez.



ALMEJAS



ALMEJAS CON PURÉ DE CACHELOS EN CUCHARA

Elaboramos un puré con patata y el líquido de las almejas, lo disponemos sobre una copa y sobre ésta colocamos una o dos almejas y una escama de sal.



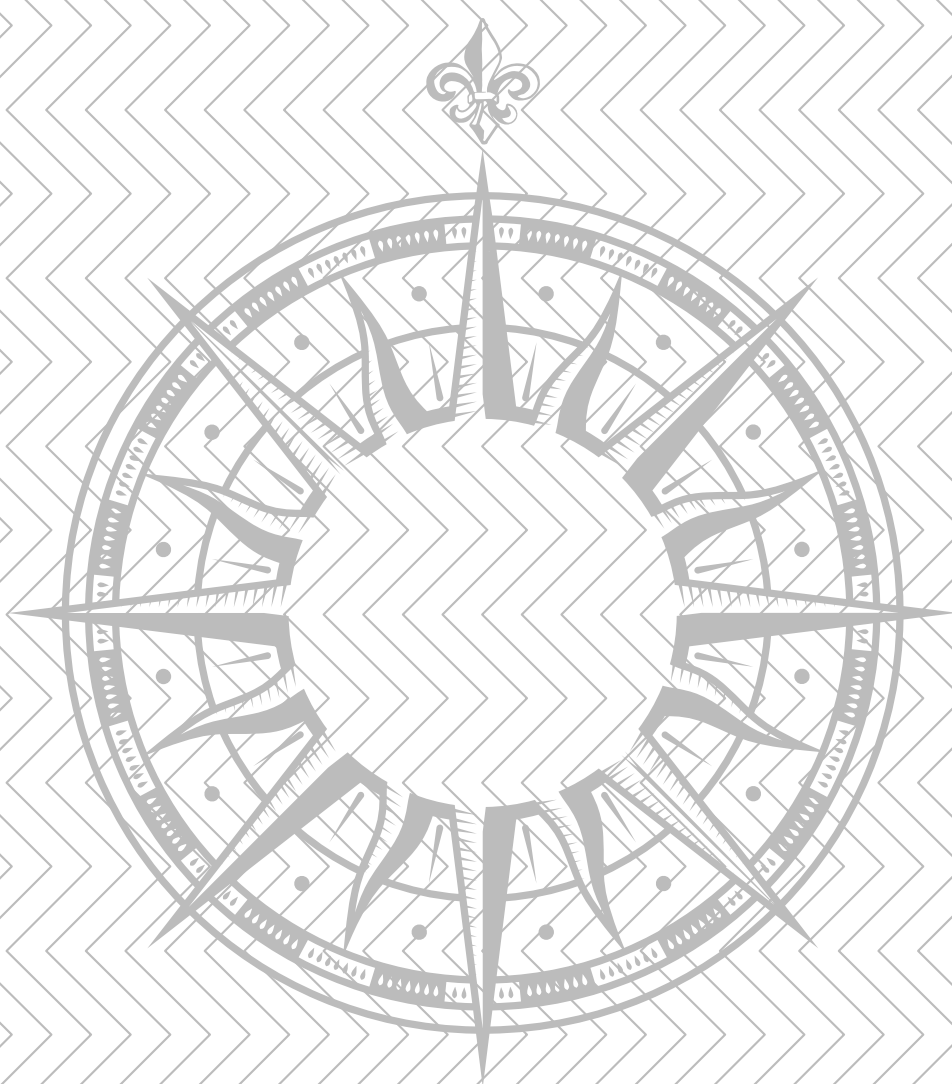
POCHAS CON ALMEJAS

Hacemos un sofrito con cebolla y ajo al que añadimos un frasco de pochas al natural con su caldo. Agregamos el líquido de gobierno de las almejas y cuando haya reducido completamos con las almejas y retiramos del fuego. Para finalizar decoramos con perejil picado.



CEVICHE DE ALMEJAS

Cortamos la guindilla y la cebolla en rodajas muy finas. Lo incorporamos en un bol, al que añadimos también el zumo de lima y las almejas. Mezclamos bien y dejamos reposar 5 minutos. Servimos en un plato, junto con las hojas de cilantro fresco, la ralladura de lima y aceite de oliva virgen extra.



**CONSERVAS LA BRÚJULA. C/ GRENLA S/N, P.L. DO SALNÉS,
36636 RIBADUMIA, PONTEVEDRA, ESPAÑA**

**+34 91 675 56 65 - WWW.CONSERVASLABRUJULA.COM -
INFO@CONSERVASLABRUJULA.COM**

