

Pamplona



**Que tal incluir
novas receitas no
cardápio do seu negócio?**

**São 6 receitas com a Manta Suína Pamplona
elaboradas pelos nossos especialistas, que vão
fazer sucesso no seu cardápio e aumentar seus lucros!**



Croquete de Manta Suína Pamplona

🍴🍷 Rende 10 porções

Ingredientes

- 2 pacotes de MANTA CLÁSSICA
- 2 ovos inteiros
- 2 colheres de sopa de farinha de trigo peneirada
- 1 xícara de chá de farinha panko
- 2 xícaras de chá de óleo de soja
- Mostarda Dijon
- Sal a gosto

Modo de fazer

1. Divida a MANTA SUÍNA CLÁSSICA PAMPLONA em 10 partes iguais, modele e reserve.
2. Em uma vasilha, bata os ovos e em seguida junte a farinha de trigo formando uma massa lisa. Reserve.
3. Em outra vasilha, coloque a farinha panko.
4. Passe cada croquete na massa de ovo e farinha e em seguida empane com a farinha panko.
5. Aqueça o óleo a 180°C e frite os croquetes até dourarem.
6. Sirva em seguida com mostarda Dijon para acompanhar.

Mini Tacos de Manta Suína Pamplona

🍴🕒 Rende 6 porções

Ingredientes

- 1 pacote de MANTA CLÁSSICA
- 2 colheres de sopa de azeite
- ½ pé de alface picado fininho
- 1 cenoura ralada
- 2 tomates sem semente e picados
- 1 pimenta dedo-de-moça sem semente e picada
- ½ limão espremido
- 6 tacos de milho tamanho médio com 9,5 cm
- Sal a gosto

Modo de fazer

1. Em uma vasilha, misture a alface, a cenoura, a metade dos tomates e a pimenta dedo-de-moça. Tempere com azeite, limão e sal. Misture bem e reserve.
2. Em uma frigideira funda, coloque duas colheres de sopa de azeite e deixe aquecer. Junte a MANTA SUÍNA CLÁSSICA PAMPLONA e frite até que fique soltinha.
3. Pegue o taco, coloque a salada no meio e em seguida a MANTA refogada.
4. Enfeite com mais tomates picados e sirva ainda quente.





Kafta de Manta Suína Pamplona

 Rende 10 porções

Ingredientes

- 2 pacotes de MANTA CLÁSSICA
- 10 palitos de churrasco
- 1 colher de chá de manteiga
- 2 colheres de sopa de óleo de soja

Modo de fazer

1. Junte os dois pacotes de MANTA SUÍNA CLÁSSICA PAMPLONA e divida em 10 partes iguais.
2. Pegue cada porção e modele com o palito ao meio, envolvendo a metade do palito com a carne. Pressione para que a carne se fixe no palito. Reserve.
3. Em uma frigideira, coloque as duas colheres de óleo e a colher de chá de manteiga, e aqueça.
4. Em fogo médio, frite as kaftas, girando para dourar todos os lados.
5. Sirva com molho de sua preferência.

Mini Hambúrguer de Manta com Cheddar e Bacon Pamplona

🍴🍷 Rende 4 porções

Ingredientes

- 2 pacotes de MANTA COM CHEDDAR E BACON
- 4 mini brioches tipo pão de hambúrguer
- 2 colheres de sopa de óleo de soja
- 1 colher de sopa de mostarda Dijon
- ½ repolho ralado
- 1 cenoura ralada
- ½ xícara de chá de maionese

Modo de fazer

1. Junte os dois pacotes de MANTA SUÍNA CHEDDAR E BACON PAMPLONA e divida em 4 partes iguais.
2. Pegue cada porção e modele no formato de hambúrguer. Reserve.
3. Em uma vasilha, junte o repolho, a cenoura e a maionese, e misture. Junte a mostarda e misture novamente.
4. Em uma frigideira, coloque as duas colheres de óleo e aqueça.
5. Em fogo médio, grelhe o hambúrguer de ambos os lados.
6. Abra os pães ao meio, coloque o hambúrguer e a salada por cima. Sirva em seguida.





Batata recheada com Manta com Cheddar e Bacon Pamplona

 Rende 6 porções

Ingredientes

- 2 pacotes de MANTA COM CHEDDAR E BACON
- 6 batatas inglesas de tamanho médio

Modo de fazer

1. Junte os dois pacotes da MANTA SUÍNA CHEDDAR E BACON PAMPLONA e divida em 6 partes iguais.
2. Lave bem as batatas e coloque para assar por aproximadamente 40 minutos em forno a 220 °C.
3. Quando as batatas estiverem macias, tire do forno e corte uma tampa no sentido do comprimento. Cave a batata com ajuda de uma colher e tomando cuidado para deixar uma borda generosa em toda batata.
4. Coloque as porções da MANTA em todas as batatas, pincele com um pouco de azeite e leve ao forno a 180 °C para que a MANTA asse.

Sanduíche de Manta com Cheddar e Bacon Pamplona

 Rende 4 porções

Ingredientes

- 1 pacote de MANTA COM CHEDDAR E BACON
- 1 pão baguete
- 4 colheres de sopa de azeite
- 1 colher de chá de açúcar
- 1 cebola fatiada bem fininha
- Sal a gosto

Modo de fazer

1. Em uma vasilha, coloque a cebola, o sal e o açúcar, e misture bem.
2. Em uma frigideira funda, coloque 3 colheres de sopa do azeite e aqueça. Frite a cebola, mexendo sempre até dourar tudo por igual e reserve.
3. Fatie a baguete ao meio, leve para aquecer na mesma frigideira e deixe por alguns instantes para saborizar o pão.
4. Pegue a MANTA SUÍNA CHEDDAR E BACON PAMPLONA e divida ao meio. Na mesma frigideira, coloque mais uma colher de azeite e doure as MANTAS.
5. Coloque cada metade da MANTA no meio da baguete e cubra com a cebola caramelizada. Sirva em seguida.



Pamplona



Somos especialistas em carne suína e estamos sempre inovando em sabor, variedade e praticidade, garantindo mais qualidade no seu negócio.



Confira mais receitas exclusivas!



@pamplonaalimentos