



Despacio y con cariño. Así es como hay que tratar todo lo destinado a las mejores mesas.

Comenzamos por esmerarnos a la hora de elegir los ingredientes de mayor calidad, tanto si son los excelentes productos de la huerta riojana como las aves y carnes o los pescados y mariscos que habrán de integrar alguno de nuestros platos preparados según recetas tradicionales de La Rioja.

Proseguimos con la excelencia a la hora elaborar nuestras conservas, utilizando métodos totalmente artesanales y realizando el envasado sin conservantes ni colorantes.

Finalmente, gracias al aval de nuestra tradición y buen hacer, cualquiera de nuestras conservas le resultará deliciosa simplemente caléntandola suavemente con un microondas o bien durante ocho o diez minutos al baño maría.

Conservas Lino Moreno (Quel - La Rioja)

Sugerencias de nuestra huerta

Menestra que combina con todo tipo de caza, carnes, pescado y aves. Simplemente calentar al baño maría y añadir a su gusto el sofrito con la mitad del caldo de la menestra para que no pierda textura; ligar la salsa con una cucharada de fécula de maíz o de patata.



Cardo, con besamel y almendras.

Alcachofas, naturales y en aceite, con la misma forma de preparación que la menestra como plato caliente o bien en frío con ensaladas.

En la imagen: Las alcachofas son peladas a mano.



Pimientos del Piquillo artesanos



Se asan en un horno de leña como muestra la imagen y luego se pelan a mano. Nuestros pimientos no se rompen cuando usted los manipula.

Pimientos rellenos

Llevar salsas diferentes que entusiasman a los mejores paladares. Calentar al baño maría durante ocho o diez minutos o en el microondas.

- De merluza y gambas
- De bacalao y gambas
- De carne trufada



Conservas Lino Moreno (Quel - La Rioja)

Legumbres

Nuestra pocha, delicioso fruto de nuestras huertas, es criada con mimo y desgranada a mano por nuestros expertos agricultores.

Insuperable con unos frutos de mar (almejas, gambas, merluza, etc.). Se enaltece con un buen sofrito de jamón o cualquier tipo de carne y con nuestras verduras naturales, siempre calentándolas al baño maría durante ocho o diez minutos o bien al microondas.



Tomate

Natural, sin aditivos ni conservantes, con un líquido de gobierno que es su propio jugo. Formatos de lata y frascos. Se ha impuesto como uno de nuestros productos de mayor consumo

Nuestras salsas

De tomate o de piquillo. Acompañando a su buena cocina caliente; como por ejemplo caracoles, bacalao, carnes a la brasa o a la plancha y pescados blancos o azules, huevos, etc.

Aves

- Perdiz roja en salsa de perdiz
- Pollo picantón en salsa
- Codorniz dos piezas en salsa
- Codorniz dos piezas en estofado



Espárragos

Nuestro espárrago está dentro de la denominación de origen de Navarra por su elaboración y su calidad; pelado a mano en todos sus formatos.

