

Viandas Light

by Estilo Chef

Algunos de nuestros platos realizados en el transcurso de estos años:



- Albóndigas al tomate con puré mixto
- Albóndigas al tomate con salteado de verdes y bastones de batatas
- Arroz con atún sobre colchón de verdes y tomates
- Berenjenas crocantes con ratatouille
- Brochettes con puré de dos colores
- Brochettes de carne con arroz al limón
- Budín de atún con calabazas al queso crema
- Budín de lentejas con salsa boloñesa
- Budín de pollo con calabazas al tomate y queso
- Budín de pollo con ratatouille
- Budín primaveral con salsa bicolor
- Calabacitas rellenas
- Calabazas napolitanas con salteado de lentejas
- Carne al horno con salsa de zanahorias, papines, batatas y tomates en cebolla
- Carne en salsa oscura con puré mixto
- Cazuela de carne y vegetales
- Chop suey con calabazas al queso
- Chop suey con pollo en salsa oscura
- Colita en salsa de morrones, puré de batatas y bastones de calabaza
- Colita rellena al ajo con gratinado vegetariano
- Cous-cous de vegetales con ternera en soja y hierbas
- Creppes de espinaca y atún / carne con salsa bicolor
- Emince de pollo napolitano con calabazas al horno
- Emince napolitanos con puré verde y glaseado de cebollas y zanahorias
- Emince napolitanos con revuelto de verdes
- Ensalada de legumbres, pollo y hortalizas
- Fideos integrales con carne, cebolla, zanahoria, cherrys, champiñones y brócoli
- Fideos integrales con rúcula, carne, zanahoria, brotes de soja y cherrys
- Fideos tirabuzón con pollo, champiñones, cherrys y zanahoria
- Fideos tirabuzón con salsa boloñesa y vegetales

- Guisado de carne y champiñones al puerro
- Guisito de lentejas
- Hamburguesas caseras con cebollas glaseadas y ensalada tricolor
- Hamburguesas caseras con puré de dos colores
- Hamburguesas caseras con revuelto de verdes
- Lasaña rustica de carne y vegetales
- Merluza en salsa roja con salteado de lentejas
- Omelette con ensalada capresse y espinaca
- Omelette de jamón, champiñones y tres cebollas con arroz verde
- Pastel de carne y vegetales
- Pastel de pescado y vegetales
- Pastel de pollo al curry
- Pastel rustico de tres capas
- Pechuguitas rojas con puré de calabazas y zuchinis al horno
- Pescado al puerro con gratinado de colores
- Pescado al verdeo con papines, batatas y tomates en cebolla
- Pescado en salsa rosa con revuelto de zapallitos
- Pescado soubise con calabazas y zapallitos en salvia
- Pollito a la cacerola
- Pollito al horno en limón y soja con salteado de colores
- Pollo a la crema de espinacas, timbal de arroz y calabazas al horno
- Pollo al champiñón en salsa de espinacas con salteado de colores
- Pollo al horno en tomate con puré verde
- Pollo en crema de espinacas con papas en canoa y champiñones
- Pollo en salsa de mostaza con cazuelita rallada
- Salpicón de pollo
- Sándwich rustico caserito
- Tarta de dos sabores con ensalada tricolor
- Tarta de hortalizas y jamón con arroz integral
- Tarta de tres cebollas con ensalada tricolor
- Tiritas de carne al ajillo con acelgas al horno
- Tomates rellenos sobre colchón de rúcula y tomates
- Torre vegetariana con boloñesa
- Tortilla de champiñones con carne al puerro y zanahorias



Teléfono: 011 47 26 13 71 - Móvil: 15 58 73 34 67
www.viandas-light.com.ar | info@viandas-light.com.ar