

Rosca De Carne Con Salsa De Champinones

Free PDF Books and Manuals for Download: Unlocking Knowledge at Your Fingertips In today's fast-paced digital age, obtaining valuable knowledge has become easier than ever. Thanks to the internet, a vast array of books and manuals are now available for free download in PDF format. Whether you are a student, professional, or simply an avid reader, this treasure trove of downloadable resources offers a wealth of information, conveniently accessible anytime, anywhere. The advent of online libraries and platforms dedicated to sharing knowledge has revolutionized the way we consume information. No longer confined to physical libraries or bookstores, readers can now access an extensive collection of digital books and manuals with just a few clicks. These resources, available in PDF, Microsoft Word, and PowerPoint formats, cater to a wide range of interests, including literature, technology, science, history, and much more. One notable platform where you can explore and download free Rosca De Carne Con Salsa De Champinones PDF books and manuals is the internet's largest free library. Hosted online, this catalog compiles a vast assortment of documents, making it a veritable goldmine of knowledge. With its easy-to-use website interface and customizable PDF generator, this platform offers a user-friendly experience, allowing individuals to effortlessly navigate and access the information they seek. The availability of free PDF books and manuals on this platform demonstrates its commitment to democratizing education and empowering individuals with the tools needed to succeed in their chosen fields. It allows anyone, regardless of their background or financial limitations, to expand their horizons and gain insights from experts in various disciplines. One of the most significant advantages of downloading PDF books and manuals lies in their portability. Unlike physical copies, digital books can be stored and carried on a single device, such as a tablet or smartphone, saving valuable space and weight. This convenience makes it possible for readers to have their entire library at their fingertips, whether they are commuting, traveling, or simply enjoying a lazy afternoon at home. Additionally, digital files are easily searchable, enabling readers to locate specific information within seconds. With a few keystrokes, users can search for keywords, topics, or phrases, making research and finding relevant information a breeze. This efficiency saves time and effort, streamlining the learning process and allowing individuals to

focus on extracting the information they need. Furthermore, the availability of free PDF books and manuals fosters a culture of continuous learning. By removing financial barriers, more people can access educational resources and pursue lifelong learning, contributing to personal growth and professional development. This democratization of knowledge promotes intellectual curiosity and empowers individuals to become lifelong learners, promoting progress and innovation in various fields. It is worth noting that while accessing free Rosca De Carne Con Salsa De Champinones PDF books and manuals is convenient and cost-effective, it is vital to respect copyright laws and intellectual property rights. Platforms offering free downloads often operate within legal boundaries, ensuring that the materials they provide are either in the public domain or authorized for distribution. By adhering to copyright laws, users can enjoy the benefits of free access to knowledge while supporting the authors and publishers who make these resources available. In conclusion, the availability of Rosca De Carne Con Salsa De Champinones free PDF books and manuals for download has revolutionized the way we access and consume knowledge. With just a few clicks, individuals can explore a vast collection of resources across different disciplines, all free of charge. This accessibility empowers individuals to become lifelong learners, contributing to personal growth, professional development, and the advancement of society as a whole. So why not unlock a world of knowledge today? Start exploring the vast sea of free PDF books and manuals waiting to be discovered right at your fingertips.

Unveiling the Magic of Words: A Review of "" on the souls of its readers.

In some sort of defined by information and interconnectivity, the enchanting power of words has acquired unparalleled significance. Their capability to kindle emotions, provoke contemplation, and ignite transformative change is actually awe-inspiring. Enter the realm of "," a mesmerizing literary masterpiece penned by way of a distinguished author, guiding readers on a profound journey to unravel the secrets and potential hidden within every word. In this critique, we shall delve in to the book is central themes, examine its distinctive writing style, and assess its profound effect

2001-10-10 Con el gran libro de las conservas, incluso las personas más atareadas pueden crear una buena despensa con reservas de grutas, verduras, hierbas, carnes, vinagres aromáticos y sazadores. Instrucciones ilustradas paso a paso, gráficos informativos y una gran cantidad de deliciosas recetas, hacen de este libro una referencia indispensable en la cocina. El gran libro de las conservas abarca el tratamiento y la producción de alimentos frescos del supermercado o de la huerta, incluyendo: • Envasado > contenedores y utensilios, técnicas y seguridad y qué envasar • Secado

> utensilios, alimentos apropiados, horas de secado y métodos de almacenamiento. • Congelado > contenedores y envoltorios, métodos de envoltorio seco y húmedo, y precauciones de seguridad • Escabechado (preservación en vinagre) > envase, congelación y refrigeración, además de contenedores y utensilios • Conservación > mermeladas envasadas y congeladas, gelatinas y conservantes, adición de pectina e ideas para regalar. La escritora sobre temas alimenticios, Carol W. Costenbader, ha cocinado y conservado frutas, hierbas y verduras cultivadas en casa durante más de 35 años. Entre sus libros destaca la serie Well Stocked - Pantry de la editorial Storey Publishing: Mustards, Ketchups & Vinaegars y Preserving fruits & Vegetables. Costenbader pasa su tiempo entre Florida y las montañas de Carolina del Norte. Salsa chile verde 66 ma z y calabac n 67 tomate 157 Salsa de tomate jud as con 178 Salsa con carne para rosca met licas 33 47 205 264 Tapas comprobaci n de las 52 55 205 206 207 Tapas envasado al

2012-09-07 Este segundo ebook, como su título indica, es una recopilación de mis recetas más ricas, algunas de las que yo hacía en los cursos de mi escuela, y en su gran mayoría tienen la ventaja de que se pueden tener preparadas con antelación, terminadas del todo o a falta de un toque final, y por ello tenían tanto éxito. Pero la peculiaridad que tienen es que están explicadas a la vez con varias técnicas

culinarias modernas, y también por el método tradicional. Así que los que tengan una olla superrápida la van a seguir utilizando a tope, lo mismo que un microondas sencillito, sin nada, y también los que tengan un Thermomix. Y suponiendo que alguien no tenga ninguna de estas ayudas en la cocina, también las podrá realizar con artilugios más sencillos, como una batidora o una minipímer y su cacerola de siempre. Es como si tuvierais en vuestras manos → 4 libros en lugar de 1. Estoy segura de que os encantará. Un cariñoso saludo para todos, ¡¡sois magnífic@os!! Si queréis sacar el máximo rendimiento a vuestra olla, y no solo un 10% como hace la mayoría, podéis conseguir aquí el lote especial con los 4 ebooks sobre la olla, que son los 4 imprescindibles. Y al increíble precio de 6'99, ¡¡prácticamente lo mismo que 2 ebooks separados! Os quedaréis gratamente sorprendidos porque vais a encontrar preparaciones o recetas que nunca soñasteis ni remotamente poder hacer en la olla, ganando no solo en rapidez, limpieza, economía de tiempo y energía sino en calidad gastronómica y nutricional. salsa rosa 4 Sacarla del vaso rebando bien todas las paredes con una esp tula de goma blanda 5 Volcar en este vaso sucio de salsa rosa el jam n y picarlo finito ROSCA DE PETISU CON POLLO Y CHAMPI ONES Para una rosca 74

2014-09-23 A hilarious yet deeply moving coming-of-age novel from New York Times bestselling author Caitlin Moran, "the

U.K.'s answer to Tina Fey, Chelsea Handler, and Lena Dunham all rolled into one" (Marie Claire) What do you do in your teenage years when you realize what your parents taught you wasn't enough? You must go out and find books and poetry and pop songs and bad heroes—and build yourself. It's 1990. Johanna Morrigan, fourteen, has shamed herself so badly on local TV that she decides that there's no point in being Johanna anymore and reinvents herself as Dolly Wilde—fast-talking, hard-drinking Gothic hero and full-time Lady Sex Adventurer! She will save her poverty-stricken Bohemian family by becoming a writer—like Jo in *Little Women*, or the Brontës—but without the dying young bit. By sixteen, she's smoking cigarettes, getting drunk and working for a music paper. She's writing pornographic letters to rock stars, having all kinds of sex with all kinds of men and eviscerating bands in reviews of 600 words or less. But what happens when Johanna realizes she's built Dolly with a fatal flaw? Is a box full of records, a wall full of posters and a head full of paperbacks enough to build a girl after all? *Imagine The Bell Jar*—written by Rizzo from *Grease*. *How to Build a Girl* is a funny, poignant and heartbreakingly evocative story of self-discovery and invention, as only Caitlin Moran could tell it. *Imagine The Bell Jar* written by Rizzo from *Grease* *How to Build a Girl* is a funny poignant and heartbreakingly evocative story of self-discovery and invention as only Caitlin Moran could tell it

1992 Este libro es un homenaje a Chepina Peralta y a su incontable público. Contiene 600 recetas seleccionadas del archivo y las experiencias de la autora y presentadas con la sencillez, amenidad y buen gusto característicos de esa personalidad excepcional que es Chepina Peralta. Rosca de mariscos 213 Cocktail de gotas de mar con camarones 213 Camarones en salsa Carne de Res 231 Cocido de res 238 Salpicón tricolor 238 Quesillo champinones 227 Pastel de pollo con elote 227 Pavo navideño

1994 Explore culinary fare from many different regions of Mexico with over 190 recipes. Includes wonderful spices and ingredients for the Mexican kitchen.

2019-12-10 500 Quick & Easy Keto Recipes Para Perder Peso Rápido y Permanente con la Dieta Cetogénica! Do you want to be healthy, yet still enjoy great taste and lots of energy? ¡Platos ricos y fáciles de cocinar haciendo la dieta maravillosa llamada cetogénica! The Keto cookbook by Julián Franco is aimed at helping you save time and efforts with no-fuss and effortless keto recipes while being on the keto diet. Spending less time in the kitchen is just one step away! That's why I focused on creating the one and only Keto recipe cookbook in Spanish with tasty and hassle-free meals! All that you'll ever need to cook to master your Instant Pot. This keto recipe book has plenty of: No-fuss Brunch and Dinner keto recipes

Energizing Desserts Great Keto Vegan recipes and Keto Vegetarian recipes Great variety of Pasta, Beans and Grains Fascinating Desserts Drinks Lots of protein recipes - Poultry, Meat, Fish & Seafood Craveable Side Dishes Snacks This complete Keto libro para principiantes will take care of your scarce cooking time and will show you the easiest way towards a healthy lifestyle forever! This keto recipe book has plenty of No fuss Brunch and Dinner keto recipes Energizing Desserts Great Keto Vegan recipes and Keto Vegetarian recipes Great variety of Pasta Beans and Grains Fascinating Desserts Drinks Lots of protein

1966 carne La rosca as hecha se fr e bien en la sart n y cuando est bien doradita se hace la salsa champi ones de lata Cortar la carne a trozos y hacerla rehogar en la Salsas el 1 4 de litro de vino tinto y otro tanto

2017-10-17 Being vegan doesn't have to mean living off kale and quinoa, or spending your money on fancy and expensive ingredients. And it definitely doesn't have to mean feeling limited for choices of what to eat! What if "vegan food" could mean cheesy nachos and pizza, hearty burritos, gooey spinach and artichoke dip, decadent chocolate cake or even crème brûlée? Well, it can. In Fuss-Free Vegan, Sam Turnbull shows you that "vegan" does not equal unappetizing dishes, complicated steps, ingredients you have never heard of, or even

food that tastes healthy. Instead, she gives you drool-worthy yet utterly fuss-free recipes that will bring everyone together at the table, vegans and non-vegans alike, in a chorus of rave reviews. This is the cookbook Sam wishes she had when she went vegan: one that recreates and veganizes the dishes she loved most in her pre-vegan days, like fluffy pancakes and crispy bacon, cheesy jalapeño poppers and pizza pockets, creamy Caesar salad and macaroni and cheese, rich chocolate brownies and holiday-worthy pumpkin pie, to name just a few. (And there's no hummus recipe in sight.) Say goodbye to searching endlessly around for that one special ingredient that you can't even pronounce, or cooking dishes that don't deliver on their promise of yumminess; instead, say hello to ingredients you can pick up at your local grocery store, step-by-step techniques, and Sam's enthusiastic voice cheering you on throughout this fun, approachable cookbook. With 101 tried-and-tested, one-of-a-kind vegan recipes for every meal, from breakfasts to lunches to dinners, and even snacks, desserts, appetizers and vegan staples, as well as handy menu plans and tips to amp up the recipes and your vegan life, Sam Turnbull and Fuss-Free Vegan are your ultimate guides in the new vegan kitchen. This is the cookbook Sam wishes she had when she went vegan one that recreates and veganizes the dishes she loved most in her pre vegan days like fluffy pancakes and crispy bacon cheesy jalape o poppers and pizza pockets creamy Caesar

1997-01-06 THE NEW YORK TIMES BESTSELLING DIET BOOK PHENOMENON If you've ever suspected that not everyone should eat the same thing or do the same exercise, you're right. In fact, what foods we absorb well and how our bodies handle stress differ with each blood type. Your blood type reflects your internal chemistry. It is the key that unlocks the mysteries of disease, longevity, fitness, and emotional strength. It determines your susceptibility to illness, the foods you should eat, and ways to avoid the most troubling health problems. Based on decades of research and practical application, *Eat Right 4 Your Type* offers an individualized diet-and-health plan that is right for you. In this revised and updated edition of *Eat Right 4 Your Type*, you will learn:

- Which foods, spices, teas, and condiments will help maintain your optimal health and ideal weight
- Which vitamins and supplements to emphasize or avoid
- Which medications function best in your system
- Whether your stress goes to your muscles or to your nervous system
- Whether your stress is relieved better through aerobics or meditation
- Whether you should walk, swim, or play tennis or golf as your mode of exercise
- How knowing your blood type can help you avoid many common viruses and infections
- How knowing your blood type can help you fight back against life-threatening diseases
- How to slow down the aging process by avoiding factors that cause rapid cell deterioration

INCLUDES A 10-DAY JUMP-START PLAN THE NEW YORK TIMES

BESTSELLING DIET BOOK PHENOMENON If you've ever suspected that not everyone should eat the same thing or do the same exercise you're right

2014-10-28 *The Cuban Table* is a comprehensive, contemporary overview of Cuban food, recipes and culture as recounted by serious home cooks and professional chefs, restaurateurs and food writers. Cuban-American food writer Ana Sofia Pelaez and award-winning photographer Ellen Silverman traveled through Cuba, Miami and New York to document and learn about traditional Cuban cooking from a wide range of authentic sources. Cuban home cooks are fiercely protective of their secrets. Content with a private kind of renown, they demonstrate an elusive turn of hand that transforms simple recipes into bright and memorable meals that draw family and friends to their tables time and again. More than just a list of ingredients or series of steps, Cuban cooks' tricks and touches hide in plain sight, staying within families or being passed down in well-worn copies of old cookbooks largely unread outside of the Cuban community. Here you'll find documented recipes for everything from iconic Cuban sandwiches to rich stews with Spanish accents and African ingredients, accompanied by details about historical context and insight into cultural nuances. More than a cookbook, *The Cuban Table* is a celebration of Cuban cooking, culture and cuisine. With stunning photographs

throughout and over 110 deliciously authentic recipes this cookbook invites you into one of the Caribbean's most interesting and vibrant cuisines. The Cuban Table is a comprehensive contemporary overview of Cuban food recipes and culture as recounted by serious home cooks and professional chefs restaurateurs and food writers

1966

2023-10-10 El enorme desarrollo de las cocinas españolas en las últimas décadas no puede ocultar la relativa carestía de fuentes de información sobre el acervo culinario español, especialmente si lo comparamos con otras tradiciones de nuestro entorno. Este libro aporta recursos, muchos de ellos inéditos, que nos permiten equiparar la tradición al actual destacado nivel de nuestra gastronomía. No estamos sin embargo ante una fría compilación de documentos, sino ante el destilado de un proceso de selección, ordenación y comentario. Se revisan en primer lugar las fuentes directas, es decir, tratados y recetarios que proceden de las elites y que, por tanto, nada nos dicen de qué comían —y cómo lo preparaban— las clases medias y el pueblo. Esto incrementa la importancia de las fuentes secundarias, también objeto de este libro. Aquí destacan la gran literatura española y los testimonios de viajeros foráneos, así como la siempre valiosa contribución de los medios de

comunicación. Otras secciones se refieren a los protagonistas, con más de 450 reseñas biográficas; a la actividad asociativa, desde academias y cofradías hasta ferias, congresos y premios; a las encendidas polémicas que han jalonado este largo recorrido, y al idioma de la cocina, más un exhaustivo glosario. Este libro único se completa con un singular diccionario de frases célebres, de muy amena lectura. Se trata de una obra imprescindible no solo para los estudiosos de nuestra gastronomía, sino también para los aficionados que ven la cocina como una manifestación de la cultura, a los que proporciona unos conocimientos que les ayudarán a disfrutar de ella desde una posición mejor informada. carne de vacuno con setas o champi ones y una salsa de cebolla y crema agria o nata subric Franc s especie de croqueta sudar Cocer a fuego muy lento algunos alimentos especialmente verduras para que pierdan agua y

2013-01-04 Tienes en tus manos una coleccin de recetas que he ido reuniendo desde que inici mi aventura en la gastronomia de Mxico y de otros pases. Mis cocinas favoritas, adems del singular collar de portentosos guisos mexicanos, son la espaola, por ser herencia de mi abuela materna, a la que le siguen la china y la italiana. La diversidad de platillos - preparados casi al momento- de la cocina oriental nos permite incorporar una vasta seleccin de legumbres y carnes, as como pescados y mariscos, acompaados por

deliciosas salsas y especias. Las pastas italianas, junto con reconfortantes minestrass y abundantes ensaladas son las favoritas de casi todo hambriento comensal, uno que se relame ante la expectativa de una buena lasagna, un spaghetti o unos gnocchi. Los grandes moles de mi pas representan el perfecto enlace entre chiles, especias y nueces. Sirven para unas sencillas enchiladas o para el gran plato de guajolote (pavo) o pierna de cerdo. Y, ni hablar de los postres, esos son mi gran debilidad. En este libro encontrars una gran variedad de dulces tentaciones. Buen provecho!. Martha S nchez

LIAMB POLLO AL HORNO CON RICOTTA
POLLO EN SALSA ORIENTAL POLLO MOLIDO
ESTILO TAILAND S POLPETTINE ALLA
FIORENTINA Mini alb ndigas de carne CHAMPI
ONES Y ESPINACAS ROLLO DE SALM N O PIE
ROLLO O PIE DE MANZANAS ROLLOS

2019-12-31 If you've always loved the idea of meal prepping, but never felt ready to begin, you've come to the right place. Vegan Yack Attack's Plant-Based Meal Prep takes the guesswork out of meal planning and sets you up with simple, make-ahead recipes that keep your fridge full and your schedule free. If you're a vegan and frequently on the go, it can be hard to find plant-based options that you not only can eat, but also want to eat. In many cases, preplanning your own meals is both the healthier, and more delicious, option. But it's not always easy to figure out what to make and how to prepare it all. With this cookbook,

veteran author Jackie Sobon does all the figuring for you, giving you meal plans you can start on Sunday—or whatever day works for you—and use throughout the week. Whether you're cooking for one or for the whole family, you'll find recipes to match all of your needs, from big-batch sauces and soups to simple sheet-pan, Instant Pot, and freezer meals. You'll also find ideas for great car breakfasts and work lunches, along with all the tips and tools you'll need to plan ahead and make your life easier. Recipes include soon-to-be favorites such as: Breakfast Burritos Grain-Free Granola Fajita Pita Pockets Corn Fritter Salad Nacho Potato Bake Farro Brussels Spring Salad Creamy Avocado Tahini Zoodles Snacky Seed Clusters Cinnamon Toast Popcorn Chocolate Peanut Butter Rice Bars With more than 100 recipes and 13 weekly plans (plus Jackie's signature stunning photography), meal prep success is in the bag! Vegan Yack Attacks Plant Based Meal Prep takes the guesswork out of meal planning and sets you up with simple make ahead recipes that keep your fridge full and your schedule free

2015-09-01 Alimentación sana ¿Quién dice que la comida sana no es sabrosa? Comer sano no es sinónimo de comer desabrido y aburrido. A partir de esta premisa, las recetas de este libro han sido adaptadas a las preferencias y cambios generacionales actuales, ofreciendo un enfoque nuevo en el cual, sin sacrificar el sabor, se cocina en forma inteligente,

creando el punto exacto entre lo rico y lo sano. Antes decían: “Coma de todo y engorde sin culpa”. En estos tiempos, hay una nueva educación de hábitos y existe mayor conciencia sobre una alimentación con menos grasa, azúcar y calorías. Variaciones Uno de los atractivos de este libro radica en lo que la autora denomina variaciones. A partir de una receta básica, al sustituir unos ingredientes por otros, se logrará crear una gran variedad de platillos, abriendo un abanico de posibilidades para dejar volar la imaginación y elaborar las recetas según las preferencias personales. El mismo principio se aplica para obtener platillos no lácteos, vegetarianos y sin gluten. Recetas confiables y seguras Rapsodia de Sabores contiene 395 recetas y 433 variaciones probadas y aprobadas, para ser preparadas por expertos o principiantes, con indicaciones completas, paso a paso, de manera breve y clara. Incluye el qué, el cómo y el por qué. Además, contiene un amplio glosario, prácticos consejos y tablas de equivalencias. Menús interactivos Quienes no tienen tiempo para planear los menús de cada día, dispondrán de 49 menús de carne y 28 lácteos, menús para Shabat, festividades, parrilladas, taquizas, desayunos y brunches. Además contiene técnicas esenciales para lavar y desinfectar frutas, verduras y aves, para conservar y congelar todo tipo de alimentos, para equipar una cocina o armar un bufet. CARNE TACOS VEGETARIANOS ENSALADAS Y GUARNICIONES POSTRES Tacos de bistec

Frijoles refritos Tortillas gorditas y salsa verde Ensalada de verduras y frutas enchiladas Tejocotes en alm bar Tacos de pollo empanizado Ejotes en su

2023-04-18 Libro especializado que se ajusta al desarrollo de la cualificación profesional y adquisición del certificado de profesionalidad HOTR0408. COCINA. Manual imprescindible para la formación y la capacitación, que se basa en los principios de la cualificación y dinamización del conocimiento, como premisas para la mejora de la empleabilidad y eficacia para el desempeño del trabajo. champi ones pizza de queso y bac n etc Cremas y caldos se elaboran a partir de fondos de ternera ave etc rosca de lomo y queso con salsa rosca de pollo bac n y queso emmental etc Ensaladas espaguetis frescos con

2000-06 champi ones | pimiento rojo | pimiento verde 3 cucharadas de guisantes cocidos 100 g de punta de jam n rosca poner el arroz y volcarlo sobre una fuente redonda En el centro poner la salsa de tomate SALTEADO DE

2012-03 Más de 120 recetas de cocina que puedes preparar en muy poco tiempo, para adelgazar aprovechando tu reloj biológico con el método de éxito en Europa rosca en el refrigerador De esta manera se mantiene aproximadamente una semana La mostaza o las hierbas secas o congeladas le aportan aroma t Para la cena Salsa carne y

ensaladas de pasta Vinagreta 350 ml
aproximadamente 6 7

2020-02-21 Las mejores recetas de Kiwilimón para preparar en casa de manera fácil y rápida. No importa que no seas un experto en la cocina, el recetario de Kiwilimón te hará lucir como todo un profesional a la hora de cocinar. Ya sea para preparar la comida de la semana, una cena con amigos o un evento familiar, aquí encontrarás las mejores opciones de platillos ricos y prácticos; desde deliciosas recetas con verduras para cuando buscas una opción más saludable, hasta chiles en nogada o un excelente mole poblano. También aprenderás a hacer los deliciosos postres de la abuela, ¡algunos sin horno! ¡Todos a la mesa! salsa de tamarindo 188 M Mangonada 28 Margarita de jamaica 30 Mixiote de pollo con nopales 68 Mole de olla 156 Mole carne relleno de jamón y queso 88 Rosca de gelatina con frutas 196 Rosca de reyes tradicional 190 Rosca de

Las personas que padecen de diabetes, aunque deben llevar una dieta especial e individual prescrita por el médico, no tienen por qué limitarse a comer insípidos alimentos para controlar su enfermedad y mejorar su salud. Por ello, en esta obra, la autora presenta deliciosos y creativos platillos que se preparan basándose en el Sistema de Equivalentes de Alimentos, el cual ha sido ampliamente utilizado en todo el mundo y cuya ventaja principal es que propone una dieta menos rígida y que se amolda, en lo posible, a las costumbres y gustos de cada persona. Los platillos han sido diseñados para que las personas con diabetes tengan una alimentación balanceada, que contengan los nutrimentos esenciales y que les permitan disfrutar del placer de comer. salsa de crema y queso 443 Crema de betabel 92 Caldo de queso 209 Arroz blanco regio 95 Crema de papa 160 Fusilli Carne de res con ejotes y ajonjol Rosca de atún 245 53 Ensalada de manzana con nuez 235 150 91 92 Carne