



PACK FISHBOX RECETARIO ESPECIAL

Del Mar a tu Hogar

by



+51 990061686

+51 989974656

+51 1 333 95 75



PACK FISHBOX



Los Pack FishBox® son una opción práctica y novedosa que te ofrecemos, con todos los ingredientes limpios listos, e instrucciones que necesitarás. Prepara tus platos y piqueos de la forma más sencilla ¡Disfruta saludable y consume responsable!

índice:

- 1) Pasta con salsa de mariscos mixtos
- 2) Pescado blanco con salsa de tomate al horno + papas nativas
- 3) Atún con salsa de miel y soya + verduras cocidas
- 4) Tatar de atún del ñuro
- 5) Navajas huarmeyanas al ajillo
- 6) Ceviche de pulpo ileño



PACK 1

s/30.00

PASTA CON SALSA DE MARISCOS

INSUMOS DEL PACK

500 grs de mixtura de mariscos
3 tomates picados en cuadritos
2 dientes de ajos picados
1 cebolla picada en cuadritos
2 tazas de vino blanco

1/2 taza de mantequilla
Perejil picado
sal y pimienta blanca.

*500 grs de fideos de su preferencia.

PREPARACIÓN

Separar una cucharada de mantequilla y con el resto saltear los mariscos. Añadir un poco de vino blanco, mezclando los ingredientes por espacio de 3 minutos. Reservar.

Aparte, sofreír la cebolla, los ajos y el tomate. Incorporar vino y agregar una cucharada de mantequilla. Luego añadir la mixtura preparada y salpimentar.

Emplatar:

Servir la pasta al dente, y colocar la preparación encima. Adornar con perejil picado.



Rinde:
4 personas



Tiempo:
40 min.



Tipo:
Plato de fondo.

PACK 2

s/44.50

PESCADO BLANCO+ SALSA DE TOMATE AL HORNO

INSUMOS DEL PACK

4 filetes gruesos de pescado
1 taza de salsa de tomate
2 cucharadas de albahaca picada
2 cucharadas de aceite de oliva

1 cucharadita de jugo de limón
sal y pimienta
Papas nativas al vapor de
acompañamiento.

PREPARACIÓN

Salpimiente el pescado y coloque en un pirex o molde para horno, tapar y hornear a 350°F por unos 8-10 minutos. Retirar el pescado del horno y mantener caliente.

En una sartén calentar la salsa de tomate. Agregar la albahaca a la salsa e incorporar el aceite de oliva, sal y pimienta.

Emplatar:

Servir cada filete en un plato sobre la salsa y acompañar con papas al vapor.



Rinde:
4 personas



Tiempo:
30 min.



Tipo:
Plato de fondo.

ATÚN CON SALSA DE MIEL Y SOYA

INSUMOS DEL PACK

4. filetes de atún

Mezcla de condimento (70 grs
de salsa de soya

1 cucharada de miel

1 cucharada de mostaza

1 cucharada de ralladura de jengibre)

1 cebolla blanca pelada

3 dientes de ajos pelados

1/2 taza de aceite de oliva
romero.

*Las verduras a elección no se incluyen en el pack.

PREPARACIÓN

Previo a la preparación corta la cebolla en aros y los ajos en láminas. Deja reposar los filetes con una pizca de sal y romero. Sofríe la cebolla y los ajos en aceite de oliva. Baja el fuego al mínimo, tapa la sartén (aproximadamente 5 - 6 minutos). Añade la preparación de jengibre, salsa de soya, mostaza y miel, mezcla bien y mantén la temperatura a fuego medio hasta que reduzca, evitando que hierva. Pon una sartén o parrilla con un poco de aceite de oliva virgen, haz el pescado a la plancha con el fuego fuerte para que se dore por fuera y se mantenga jugoso en el interior.

Emplatar:

Sirve los filetes y sobre ellos coloca la salsa, esta deliciosa preparación se combina con una ensalada de verduras al vapor y/o papitas sancochadas. ¡Buen provecho!



Rinde:
4 personas



Tiempo:
30 min.



Tipo:
Plato de fondo.

PACK 4

s/45.50

TARTAR DE ATÚN DEL ÑURO

INSUMOS DEL PACK

500 gr atún fresco
2 tallos de cebolla china picados
1 cda. Semillas de ajonjolí negro
1 cda. Semillas de ajonjolí blanco
2 cda. Aceite de ajonjolí

1 cda. Salsa inglesa
Togarashi
Sal de maras

Adicionales:

Palta hass picada en cubos
Tostadas

PREPARACIÓN

1. Picar el atún en cubos grandes.
2. En un bol agregar el atún picado, salsa inglesa, cebolla china, aceite de ajonjolí, togarashi y sal, mezclar con mucho cuidado.

Emplatar:

Colocar una cama de palta, luego el atún, decorar con cebolla china, y las tostadas.



Rinde:
2-3 personas



Tiempo:
20 min.



Tipo:
Piqueo

NAVAJAS HUARMYANAS AL AJILLO

INSUMOS DEL PACK

2 Docenas de navajas
4 dientes de ajo
2 cucharadas de ramitas de
perejil picado

El zumo de 2 limones
200 ml aceite de oliva ext. virgen
sal al gusto

PREPARACIÓN

1. Descongelar las navajas en refrigeración, y escurrir si es necesario.
2. Calentar la sartén o una plancha y calentar un chorro de aceite de oliva, luego agregar las navajas de lado de la carne para que se doren.
3. En un bowl mezclar ajo, perejil, un chorro de aceite y sal.
4. Untar la preparación sobre las navajas y tapar por espacio de 3-4 minutos, las navajas empezarán a soltar mucho jugo!

Emplatar:

Servir las navajas calientes y agregar unas gotas de limón, ¡y a disfrutar!

*No botes el concentrado que quedó, puedes aliñar tus navajitas con jugo está cargado de minerales!



Rinde:
4 personas



Tiempo:
20 min.



Tipo:
Piqueo

PACK 6
s/50.50

CEVICHE DE PULPO ILEÑO

INSUMOS DEL PACK

Tentáculos de pulpo
Precocido 500 grs
Cebolla roja cortada en
rodajas finas
1 ají limo cortado finamente
y sin pepas

Hojas de perejil
4 dientes de ajo
zumo de 4/6 limones
2 cucharadas de culantro finamente cortado
Pimienta y sal al gusto

PREPARACIÓN

1. Coloca las rodajas de cebolla en una fuente pequeña, agregue una pizca de sal y cubra con agua. Deje reposar durante unos 10 minutos, cuele el agua y enjuague con agua fría, manténgala en la refrigeradora.
2. Corte la carne de pulpo en rodajas o pedazos pequeños a su gusto.
3. Agregue el jugo de los limones al pulpo, la mitad de la cebolla lavada, el ají picado y la sal, deje reposar durante unos 20 minutos.
4. Combine el pulpo marinado con toda la cebolla curtida, aceite, y culantro.
5. Coloque sal/limón al gusto, sirva con los acompañamientos de su preferencia.



Rinde:
3-4 personas



Tiempo:
30 min.



Tipo:
Entrada



¿CÓMO PEDIR TU FISHBOX?

Fishbox.pe

Puedes

Hacer tu solicitud
en nuestra web



PUEDES HACER CLICK

En el Catálogo digital interactivo
para hacer tu pedido.

Escríbenos
de LUNES A SÁBADO
de 9:00 AM a 9:00 PM

+51 990061686

+51 989974656

+51 1 333 95 75



Cuentas de pago:

BCP

A nombre de: SFT
194-4010-9100-0-41
ICC 002-19414010910004193



BBVA

A nombre de: SFT
0011 - 0117 - 0201230264



Yape, Izipay y Plin
(Guarda Fishbox
en tus contactos).



*Para optimizar las medidas de precaución sanitaria, no se aceptará efectivo.



FishBoxPerú



FishBoxPe





ZONAS DE ENTREGA

Miraflores

San Borja

San Isidro

Barranco

Surco

Pueblo Libre

La Molina

Lince

Chorrillos

Breña

Y muchos más... Consulta tu zona

Lo pido

Lunes
Martes
Miércoles
Jueves
Viernes

Lo recibo

Martes
Miércoles
Jueves
Viernes
Sábado

Contamos con
delivery propio



Haz tu pedido aquí

+51 990061686

+51 989974656

+51 1 333 95 75



Fishbox.pe



PROTOCOLO DE SEGURIDAD

Tu integridad es lo
principal para nosotros



Temperatura
A colaboradores y
repartidores



Sin Contacto
Nos mantenemos a 2
metros de distancia.



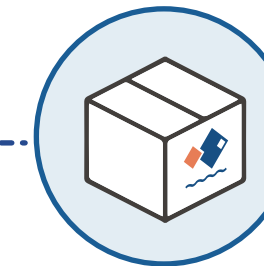
Limpieza local
Mantenemos espacios y
lugar de trabajo limpios.



Desinfección
Esterilizamos antes y
después de cada entrega



Protección
Usamos mascarillas y
viceras para cada entrega.



Empaque seguro
Entregamos en
empaques sellados



by
><SFT>

SFT es una empresa social dedicada al comercio justo y responsable de la pesca artesanal, nuestro propósito es contribuir a la protección del océano inspirando a las personas y compañías a amarlo, entenderlo y sobretodo utilizar de manera consciente sus recursos.

Más información:

sftlatam.com



Haz tu pedido aquí

+51 990061686

+51 989974656

+51 1 333 95 75



Fresco y local
Disfruta responsable



FISHBOX garantiza productos marinos de la mejor calidad en el mercado a nuestros valiosos clientes, ¡Agrega productos a tus packs Fishbox con sólo un click!

