

EL POLLO DORADO

VOLUMEN II, N° 2

VERANO - 2009

PUNTOS DE INTERÉS ESPECIAL:

- Desde el año 1966 a su servicio.
- Sello de Calidad Turística en Destino desde el año 2006.
- Gran variedad en COMIDAS CASERAS, MENUS, POLLOS A LA BRASA y ASADOS de todo tipo.
- Haga sus encargos.
- Visite nuestra página web.

CONTENIDO:

PRESENTACION 1

PRESENTACIÓN 2 DEL PERSONAL POLLO ASADO

SECCIONES 3

NOVEDADES 4

INTRODUCCIÓN

En éste segundo Boletín os invitamos a ver nuestra nueva lona de verano y los nuevos folletos, con unas sabrosas y refrescantes comidas para llevar a la playa, a la montaña, a casa....donde deseemos.

Invitamos a todos los que lo deseen a participar en él, enviándonos sus artículos, comentarios, anécdotas...lo que quieran.

Es tiempo de relajación, de descanso, de disfrutar.

Nosotros cocinamos para dar ese tiempo.

HAGA SUS ENCARGOS
llamandonos por teléfono ó a través de nuestra Web y PREPARAREMOS SU PEDIDO

POLLOS ASADOS & Asados de todo tipo

www.elpollo dorado.com

C/Canales 31. Telf.968 50 80 83. CARTAGENA
De Lunes a Domingo de 9 a 21



C/Alfonso X El Sabio 31. Telf.968 51 28 99. CARTAGENA
De Martes a Sábado de 9 a 15:30. Abrimos Festivos



Urb. Montecarlo. Telf.968 56 33 88. LA MANGA. CARTAGENA
JULIO Y AGOSTO. De Lunes a Domingo de 10 a 16

Compromiso de Calidad Turística

Máxima Calidad, Máxima Comodidad

EL POLLO DORADO

comidas caseras Desde 1966

...no te compliques!!



ANÉCDOTAS-Historias de El Pollo Dorado(1)

Andaba el año 1966 y Agustín y Juanita se encontraban sin dinero, con una granja de pollos en Pozo Estrecho y sin saber qué hacer para sacar adelante a sus dos hijos.

Fueron unos días a Alicante y vieron un asador de pollos. Pensaron que esa era una buena idea y se pusieron manos a la obra; Agustín construyó, junto al herrero del pueblo (el maestro Serrrano) una máquina de asar pollos y Juanita preparó varias recetas entre las que eligieron para dar su toque personal al asado.

En verano de ése año abrieron un pequeño local en Los Alcázares (actual calle nº 5ª de Los Dolores).

Por la noche, mi madre extendía unos colchones en la tienda y allí dormíamos y, por la mañana, nos levantaba bien temprano y enrollaba los colchones para preparar el local.

Eran los inicios y un tiempo difícil.

En septiembre de ése mismo año nos trasladamos a Cartagena, a la Plaza Juan XXIII, a la antigua fábrica de chocolate.

Seguíamos viviendo en Pozo Estrecho.. Por lo que, todas las mañanas, bien temprano nos levantábamos para venirnos en un Citroen 2 CV y, ya por la noche, bien tarde, hiciera frío o calor, lloviera o hiciera viento, estuviéramos sanos o enfermos, nos íbamos para el pueblo.

Recuerdo noches de lluvia y frío cambiando ruedas o liados en una manta por tener fiebre, aprendiendo las lecciones en el coche....Tantas cosas.



BOLETIN SEMESTRAL



TARTA DE CHOCOLATE

Hoy traemos una deliciosa receta; TARTA DE CHOCOLATE:

Se hecha en un cazo un vaso de leche escaso (que le falten 2 dedos) y se le añade el chocolate en polvo, se remueve hasta que este disuelto y pone al fuego.

Se separan la claras de las yemas y se montan a punto de nieve.

Se pone en una fuente la tarrina de margarina se espolvorea con un poco de azúcar y se la añaden las yemas de los huevos, se mezcla todo bien hasta quedar hecho una pasta, entonces se le añade la claras montadas y se mezcla todo. Una vez que el chocolate este frío se le añade este preparado y se remueve bien.

El resto de la leche la ponemos al fuego junto con la canela en rama, el azúcar, el chorrito de coñac y la corteza del limón, y se deja que hierva.

Una vez fría la leche se mojan en ella las galletas y se ponen en una bandeja, alternando capa de galleta con capa de chocolate.

Se deja enfriar. Una vez frío se parte en 15 trozos se envasa y se espolvorea con un poco de coco rallado.

WWW.ELPOLLODORADO.COM

NOVEDADES

Las novedades de éste semestre son;

.- Firma del contrato de nuestra primera FRANQUICIA situada en el centro Comercial CENIT. D. Miguel Angel Jara Coll es el responsable de la misma y nos sentimos muy contentos por el buen funcionamiento y las buenas relaciones que mantenemos.

.- Nuevo diseño de la página WEB. Esperamos vuestros comentarios e ideas sobre la misma.

.- A nivel interno se han comprados varias mesas de acero inoxidable, se ha reformado la zona de dentro de los asadores, hemos instalado un nuevo sistema de extracción de humos.

.- Se volvió a conseguir, gracias al trabajo y esfuerzo de todos, renovar el certificado de calidad del SICTED. (Sistema integral de calidad turística en destino).

.- Realizamos, en nuestras propias instalaciones, durante dos semanas, en horario de 8 a 11 de la mañana e impartido por INFORGES, un interesantísimo y muy entretenido curso sobre TRABAJO EN EQUIPO.



Entrega Sello de Calidad 2009