



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



① Número de publicación: **2 137 881**

② Número de solicitud: 009702609

⑤ Int. Cl.⁶: A23L 1/212

⑫

PATENTE DE INVENCION

B1

⑫ Fecha de presentación: **16.12.1997**

⑬ Fecha de publicación de la solicitud: **16.12.1999**

Fecha de concesión: **16.06.2000**

⑮ Fecha de anuncio de la concesión: **16.08.2000**

⑮ Fecha de publicación del folleto de patente:
16.08.2000

⑰ Titular/es: **Ricardo Ros Sanmartín
Silva Muñoz, 3
30591 Balsicas-Torrepacheco, Murcia, ES**

⑱ Inventor/es: **Ros Sanmartín, Ricardo**

⑳ Agente: **Pons Ariño, Angel**

㉔ Título: **Procedimiento para cocinar productos vegetales comestibles rellenos de carne.**

㉖ Resumen:

Procedimiento para cocinar productos vegetales comestibles rellenos de carne que comprende: coger el producto vegetal, tal como pimientos y efectuar en cada uno de ellos un vaciado preferentemente de forma regular. Introducir en el vaciado el relleno de carne y cubrir la superficie libre del relleno con una porción de pimiento a modo de tapa. Someter al producto vegetal, pimientos con el relleno, a un calentamiento para su cocinado con salsa a una temperatura de 200° C durante 15 a 45 minutos, transcurridos los cuales se deja enfriar a temperatura ambiente. Someter al producto vegetal cocinado a un proceso de ultracongelación hasta alcanzar una temperatura de -18°C.

ES 2 137 881 B1

Aviso: Se puede realizar consulta prevista por el artº 37.3.8 LP.

Venta de fascículos: Oficina Española de Patentes y Marcas. C/Panamá, 1 - 28036 Madrid

DESCRIPCION

Procedimiento para cocinar productos vegetales comestibles rellenos de carne.

La presente invención tiene por objeto un procedimiento para cocinar productos vegetales comestibles rellenos de carne.

En la actualidad, y como Estado de la Técnica, no se conoce un producto vegetal comestible cocinado que vaya relleno de un producto como carne en un alojamiento previamente conformado en dicho producto vegetal.

En los productos vegetales rellenos se requieren necesariamente, para comerlos, terminar de cocinarlos, ya que estos productos están precocinados.

En la mayoría de los productos vegetales rellenos el relleno se encuentra dispuesto entre dos mitades del producto vegetal, lo que implica por lo general una mala cocción.

Estos inconvenientes citados se solucionan con el procedimiento de la invención, en el que, de manera sencilla, se dispone el relleno que es de carne en el interior de un vaciado previamente realizado en el producto vegetal, siendo dicho vaciado de forma regular.

La forma del producto vegetal utilizado permite que en vez de tener un solo vaciado central tenga también varios laterales, lo que favorece a una repartición equilibrada del relleno.

A continuación se refiere un ejemplo práctico del procedimiento de la invención.

El procedimiento comprende coger un producto vegetal, tal como: tomate, pimiento, calabacín, cebolla, patata, berenjena, endivia, alcachofa, hinojo, etc. y efectuar en el producto vegetal, al menos, un vaciado central y o lateral, siendo dicho vaciado preferentemente de forma regular, tal como: cilíndrico; prismático, triangular, poligonal estrellado o no; cónico; piramidal o en forma de espiral.

Se introduce en el vaciado una masa de relleno consistente en carne picada preparada, preferentemente de ternera, cerdo, cordero, etc. a partes iguales y además salsa de tomate.

Por ejemplo, se desean rellenar de carne cuatro pimientos.

La composición cuantitativa y cualitativa de los componentes es la siguiente.

Para un kilogramo de carne preparada se utiliza:

- 600 gramos de carne picada.

- 200 gramos de cebolla.
- 100 gramos de mantequilla.
- 100 gramos de nata agria.
- Medio diente de ajo.
- Media cucharadita de sal.
- Dos huevos.

La salsa de tomate utilizada para cada kilogramo de carne picada preparada es la siguiente:

- 100 gramos de cebolla.
- 500 gramos de tomate bien maduro.
- 3 cucharaditas de aceite.
- Media cucharadita de azúcar.
- 125 gramos de caldo de carne.

El modo de realizar el relleno es el siguiente: Se pica la cebolla y se machaca el ajo. Se mezcla la carne picada con la cebolla, el ajo, y la sal y finalmente los huevos.

Se amasa todo bien y se procede a rellenar los pimientos, una vez efectuada la operación se cubre la superficie libre del relleno con una tapa de pimiento.

Los pimientos se colocan en un recipiente engrasado con la mantequilla.

Para realizar la salsa se pican las cebollas y los tomates.

Se calienta a unos 120° C el aceite en una cacerola y se glasea la cebolla, se añaden los tomates y se echa el caldo.

Se sazona con azúcar y sal el contenido y se cuece durante 15 o 20 minutos, mientras cuece la salsa se meten los pimientos rellenos al horno a 200° C y se cuecen durante 15 minutos.

La salsa se vierte sobre los pimientos dejando que acaben de hacerse durante 20 a 25 minutos más.

Sobre cada pimiento se vierte un copete de nata agria.

Este producto vegetal así condimentado se deja enfriar a temperatura ambiente y a continuación se somete a un proceso de ultracongelación en el que el producto alcanza una temperatura de, al menos, -18°C.

Después de la ultracongelación el producto se envasa para su posterior distribución y venta.

REIVINDICACIONES

1. Procedimiento para cocinar productos vegetales comestibles rellenos de carne; **caracterizado** porque comprende:

- Coger el producto vegetal, tal como pimientos y efectuar en cada uno de ellos un vaciado preferentemente de forma regular.
- Introducir en el vaciado el relleno de carne y cubrir la superficie libre del relleno con una porción de pimienta a modo de tapa.
- Someter al producto vegetal, pimientos con el relleno, a un calentamiento para su cocinado con salsa a una temperatura de 200° C durante 15 a 45 minutos, transcurridos los cuales se deja enfriar a temperatura ambiente.
- Someter al producto vegetal cocinado a un proceso de ultracongelación hasta alcanzar una temperatura de -18°C.

2. Procedimiento según la reivindicación 1 **caracterizado** porque para obtener un kilogramo de carne preparada para el relleno de pimientos se utilizan:

- 600 gramos de carne picada de vaca y/o cerdo y/o cordero.

- 200 gramos de cebolla.

- 100 gramos de mantequilla.

- 100 gramos de nata.

- medio diente de ajo.

- media cucharadita de sal.

- 2 Huevos.

3. Procedimiento según la reivindicación 1 y 2 **caracterizado** porque la composición de la salsa por cada kilo de carne preparada para el relleno es la siguiente:

- 100 gramos de cebolla.

- 500 gramos de tomates bien maduros.

- 3 cucharaditas de aceite.

- media cucharadita de azúcar.

- 125 gramos de caldo de carne.



INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TECNICA

⑤ Int. Cl.⁶: A23L 1/212

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
Y	US 4208435 A (WOOD, B.J.) 17.06.1980, figuras 1-5; columna 2(A).	1-2
Y	SIMONE ORTEGA. "1080 Recetas de Cocina" Alianza Editorial. 16ª ed., Madrid, 1985. Páginas 254-255 "Pimientos verdes rellenos de carne".	1-2
A		1-3
Y	MARIA MESTAYER DE ECHAGÜE (MARQUESA DE PARABERE) Enciclopedia Culinaria. La Cocina Completa. Tomo I. Ed. Espasa Calpe, Madrid, 1992. Página 774 "Patatas rellenas a la Marieta".	1-2
Y	Für Sie. Spezial Gute Küche, Heft 230, Hamburg, "Tomaten mit Curryreis".	1-2
A	SIMONE ORTEGA. Página 204 "Alcachofas rellenas de jamón serrano".	1-2
A	MARQUESA DE PARABERE. Tomo I. Páginas 731-732 "Fondos de alcachofas rellenas".	1
A	MARQUESA DE PARABERE. Tomo I. Página 747 "Cebollas rellenas".	1-2
A	MARQUESA DE PARABERE. Tomo I. Página 782 "Tomates rellenos con carne de cerdo".	1-2

Categoría de los documentos citados

X: de particular relevancia

Y: de particular relevancia combinado con otro/s de la misma categoría

A: refleja el estado de la técnica

O: referido a divulgación no escrita

P: publicado entre la fecha de prioridad y la de presentación de la solicitud

E: documento anterior, pero publicado después de la fecha de presentación de la solicitud

El presente informe ha sido realizado

para todas las reivindicaciones

para las reivindicaciones n.º:

Fecha de realización del informe

16.11.1999

Examinador

I. Galíndez Labrador

Página

1/1