

Roscón Salado

INGREDIENTES

1 masa de hojaldre, tomates cherry , aceitunas negras sin hueso, bacon en taquitos, 1 huevo (para pincelar), 1 rulo de queso de cabra, rúcula, aceite de oliva.

ELABORACIÓN

Estirar la masa de hojaldre sobre una bandeja de horno forrada con papel vegetal.

Dar forma de círculo en el centro de la masa con la ayuda de un cuenco.

En ese centro, cortar picos como si fueran porciones de pizza. Una vez que la masa esté rellena con los ingredientes, doblar los picos hacia el exterior para formar un rosco.

Pincelar con huevo y hornear durante 20-30 minutos a 180°C.



Cristina Colina Dietista Nutricionista

Tartaletas de huevo de codorniz

ELABORACIÓN

Pincelar el fondo de los cuencos con salsa pesto comercial. Colocar en el centro un huevo de codorniz y decorar con bacon. Hornear durante 5-10 minutos a 180 °C. Decorar con hojas de perejil antes de servir.



Volovanes salados

INGREDIENTES

Salmón ahumado, queso crema, perejil, manzana verde, pepino, palillos, volovanes .

ELABORACIÓN

Picar en dados muy pequeños el salmón ahumado y la manzana previamente lavada y sin pelar.

Mezclar al gusto con queso crema, perejil fresco picado, sal y pimienta.

Para decorar , crear un árbol de Navidad con pepino: lavar el pepino sin pelar. Con una mandolina, cortar tiras largas y finas, luego secarlas con papel de cocina. Darles forma como se muestra en la imagen.



Cristina Colina Dietista Nutricionista

RECETARIO

NAVIDEÑO



Cristina Colina Dietista Nutricionista

Milhojas de obleas

INGREDIENTES

Obleas, frutos rojos para decorar, hojas de menta,

Crema pastelera: 500 ml. de leche entera , 4 yemas (de huevos XL), 125 g. de azúcar blanco, 50 g. de fécula o almidón de maíz esencia de vainilla

Ganache de chocolate: chocolate negro (150g), 200ml nata

ELABORACIÓN

Crema pastelera:

Bate las 4 yemas junto con el azúcar y el aroma de vainilla hasta obtener una mezcla blanquecina. Añade la maicena y, por último, 300 ml de leche. Reserva.

En un cazo, temple 200 ml de leche. Vierte esta leche templada en la mezcla anterior sin dejar de remover para evitar grumos. Luego, vuelca toda la mezcla en el cazo y calienta a fuego bajo, removiendo constantemente hasta obtener la textura deseada. Coloca la crema pastelera en un recipiente y cúbrelo con film de cocina en contacto con la superficie para que se enfríe y no forme costra.

Ganche de chocolate:

Derrite el chocolate negro junto con la nata, al baño maría o en el microondas a intervalos cortos, removiendo entre cada toque.

Montaje:

Entre capa y capa de oblea, reparte la crema pastelera. La ganache de chocolate debe untarse aparte en algunas obleas para evitar que se rompan, intercalándolas en las capas. Decora con los frutos rojos y las hojas de menta.



Crema de langostinos

INGREDIENTES

500 g de langostinos, 1 lata de tomate natural entero, 1 cebolla, 1 zanahoria, ½ pimiento rojo, 2 dientes de ajo, 2 rebanadas de pan de molde, 1 litro de caldo de pescado, 100ml de vino blanco, aceite de oliva virgen extra, perejil, sal, pimienta

ELABORACIÓN

Primero, pela y pica la cebolla, la zanahoria, el pimiento y los ajos. Después, pochá las verduras en aceite de oliva (en un cazo) y retíralas cuando estén tiernas.

Añade los langostinos pelados, sal y pimienta. Retira los langostinos una vez cocinados y reservalos.

En el mismo cazo, incorpora las verduras pochadas, el tomate en lata, el vino blanco y las dos rebanadas de pan. Deja que la mezcla se reduzca durante unos 20 minutos.

Por último, añade parte de los langostinos a la preparación y tritura hasta obtener una crema homogénea. Puedes decorar el plato con un langostino entero y unos ramilletes de perejil fresco.



Coctel Mimosa

INGREDIENTES

Zumo de naranja, Cava o Champagne o Vino blanco espumoso

Asegúrate de que los ingredientes estén muy fríos. Mezcla a partes iguales el zumo de naranja y el cava (o champagne, o vino blanco espumoso).

Sirve la mezcla en copas alargadas.

Adorna las copas preparando unas brochetas de cítricos y hojas de menta.

