

MENÚ ESPECIAL DE NAVIDAD 2

ENTRANTES

- Brochetas de rollitos de queso brie con jamón serrano y pera
- Almejas a la marinera

PRIMER PLATO

- Ensalada de espinacas con tomates cherry, granada, mozzarella, semillas de calabaza y sésamo.

SEGUNDO PLATO

- Cordero asado con hierbas aromáticas y guarnición de boniato

POSTRE

- Crujiente de manzana y maíz tostado a la canela



ENTRANTE 1

INGREDIENTES

Queso brie:30g - Jamón serrano:20g

Pera:40g - Aceite de oliva:5g

RECETA

1. Quitar la corteza al queso brie y cortar en bastones gruesos envolviendo cada uno en media loncha de jamón serrano. Preparar varios rollitos. 2. Pelar la pera, quitar el corazón y las pepitas. Sacar 8 gajos de cada pera. 3. Insertar un trozo de pera y un rollito de queso y jamón colocando dos unidades de cada una de forma alterna. 4. Calentar una sartén antiadherente ligeramente engrasada y dorar las brochetas durante uno o dos minutos por cada lado o hasta que se derrita el queso. 5. Consumir bien calientes.



ENTRANTE 2

INGREDIENTES

Aceite de oliva:5g - Ajo:3g
Cebolla o cebolleta:30g Pimienta blanca:1g
Limón:15g- Almeja, chirla, berberecho:180g
Clavo:1g - Laurel:2g - Nuez Moscada:1g
Vino blanco 11º:100g - Perejil:5g

RECETA

1. Poner las almejas en un recipiente con agua abundante y sal para que suelten la arena. 2. Sofreír la cebolla y el ajo picados junto con la pimienta, el clavo y la nuez moscada. 3. Añadir el limón, el vino y el laurel y llevar a ebullición para que se evapore el alcohol del vino. 4. Incorporar las almejas y cocinar hasta que se abran. Espolvorear con perejil picado y servir.



PRIMER PLATO

INGREDIENTES

Aceite de oliva:5g - Espinaca:50g
Tomate cherry:50g - Mozzarella Fresca
Light:40g - Vinagre de módena:5g
Semillas de sésamo blancas:5g Semillas de
calabaza:5g - Granada:70g

RECETA

1. Preparar la ensalada mezclando las hojas de espinacas baby con los tomates cherry y la mozzarella cortada en dados. Poner esta mezcla en la base del plato y aliñar con aceite de oliva y vinagre de módena.
2. Añadir las semillas de la granada junto con las de calabaza y sésamo, todo bien distribuido por la ensalada



SEGUNDO PLATO

INGREDIENTES

Pierna de cordero:250g - Boniato, camote,

batata:75g - Cebolla blanca:70g

Aceite de oliva:5g - Pimentón:2g

Ajo:3g - Vino blanco 11º:50g

Tomillo:2g - Romero:2g

Salvia:2g - Pimienta negra:1g

RECETA

1. Pelar y triturar el ajo, colocar en un bol y mezclar con el aceite de oliva y el pimentón.

Untar la pierna de cordero con esta pasta.

Envolver en film transparente y dejar marinar en la nevera 24 horas. 2. Pelar el boniato y la cebolla y cortar en rodajas de medio centímetro.

Colocar en una bandeja de horno y aliñar con pimienta y hierbas aromáticas al gusto. Remover todo bien, colocar encima la pierna de cordero y agregar la cantidad indicada de vino blanco. 3.

Hornear durante 70 minutos a 200°C. Sacar del horno, dejar reposar 15 minutos y servir.



POSTRE

INGREDIENTES

Manzana roja:150g

Cereales "corn flakes" maíz tostado:25g

Limón:60g - Canela:1g -Vainilla:1g

RECETA

1. Pelar y partir las manzanas por la mitad, extraer el corazón y cortar en dados. 2. Exprimir el limón, colar su zumo y verter en el cazo con los daditos de manzana. Llena el cazo con agua hasta cubrir las manzanas y añade la ramita de canela y la media vaina de vainilla. Cocer durante 5 minutos moviendo de vez en cuando. Retirar del fuego y escurrir las manzanas. Reservar el almíbar resultante de la cocción de la manzana. 3. Pica los cereales corn flakes, añadir al bol añadir canela en polvo. Añadir todo a una sartén sin grasa y tostar durante un minuto sin parar de remover. 4. Montar los vasitos de la presentación del postre. Colocar en la base parte de los cereales tostados, después agregar las manzana y por último otra capa de cereales. Regar con el almíbar reservado y decorar con una ramita de menta fresca.

