

MENÚ ESPECIAL DE NAVIDAD 1

ENTRANTES

- Canapés de aguacate, langostino y mango
- Rollitos de jamón cocido con queso curado de cabra

PRIMER PLATO

- Crema marinera de Gambas

SEGUNDO PLATO

- Salmón al limón con crema caramelizada

POSTRE

- Albaricoques asados rellenos de crema de requesón, canela y miel



ENTRANTE 1

INGREDIENTES

Aguacate/ palta:50g - Mango:50g- Pan tostado rebanadas pequeñas:14g- Langostino:25g -Cilantro:0.5g- Semillas de sésamo negras:0.5g

RECETA

1. Pelar el mango y el aguacate y lonchear ambos en láminas de 1 cm de grosor. Hacer cuadrados del tamaño de las tostaditas con las que montaremos el canapé. 2. Cubrir el canapé con una primera capa de aguacate. Poner encima el mango. Pelar los langostinos cocidos, cortar por la mitad y colocar un trocito sobre cada cuadradito de mango. 3. Espolvorear con sésamo y cilantro bien picado.



ENTRANTE 2

INGREDIENTES

Jamón cocido:20g

Queso de cabra curado:30g

Mora:40g

RECETA

1. Cortar en bastones el queso curado de cabra y enrollar cada uno de ellos con una porción de jamón cocido.
2. Acompañar los rollitos con unas moras.



PRIMER PLATO

INGREDIENTES

Cebolla o cebolleta:80g

Tomate entero enlatado:130g

Gamba o camarón:110g - Caldo de
pescado:250g - Ajo:5g

RECETA

1. Limpiar y pelar las gambas reservando las cabezas. 2. Rehogar la cebolla y el ajo finamente picados, cuando la cebolla empiece a dorar añadir las cabezas de las gambas y seguir rehogando durante 5 minutos. 3. Sacar las cabezas de las gambas del sofrito y agregar el tomate troceado. Cocinar hasta que el tomate evapore su agua. 4. Cubrir con el caldo de pescado, añadir las gambas peladas y cocer durante 15 minutos. 5. Volcar la mezcla en el vaso de la batidora y triturar hasta obtener una crema fina.



SEGUNDO PLATO

INGREDIENTES

Aceite de oliva:5g - Ajo:5g

Cebolla blanca:100g - Pimienta blanca:1g

Limón:15g -Salmón:120g

RECETA

1. Majar en un mortero el ajo con zumo de limón, aceite de oliva y pimienta.
2. Regar con el majado el filete de salmón limpio de espinas y dejar macerar durante media hora.
3. Poner a pochar en una sartén con la cantidad sugerida de aceite, la cebolla cortada en juliana fina. Cuando la cebolla se empiece a dorar, añadir un poco de agua, tapar y cocinar a fuego suave. Ir agregando agua según la necesite y cocinar hasta que esté caramelizada.
4. Colocar el filete de salmón sobre la cebolla caramelizada, agregar un poco de la marinada y cocinar 5 minutos por cada lado.



POSTRE

INGREDIENTES

Miel:20g - Requesón:50g

Albaricoque/ damasco/ chabacano:150g

Mantequilla (sin sal):5g - Canela:1g

RECETA

1. Cortar los albaricoques por la mitad y extraer el hueso. Calentar la mantequilla en una sartén y colocar boca abajo las mitades de albaricoque para que se asen y caramelicen ligeramente. 2. Colocar la cantidad indicada de requesón en un bol y añadir la canela y la miel. Mezclar bien para que se integren formando una pasta homogénea. 3. Rellenar cada mitad de requesón con la crema de requesón.

