



gan
GASTRONOMÍA + NUTRICIÓN

APERITIVOS DE LUJO PARA ESTA NAVIDAD

Con la colaboración



GALETS RELLENOS DE MORCILLA



Ingredientes para 5 personas

- 150 g. de *Galet* de Nadal Gallo
- 150 gramos de Butifarra blanca o salchicha cruda
- 150 gramos de Morcilla
- 3 de Aceite de oliva
- 1 cucharada de Cebollino picado
- lascas de Queso Parmesano
- 1 cucharada de Salsa Perrins
- 1 cucharada de Brandy

GALETS RELLENOS DE BUTIFARRA

Preparación

- 1) Rellenar los *Galets* con un poco de cada butifarra. Hervirlos en agua con sal.
- 2) Emplatar: Colocar unos 5 o 6 *Galets* por persona, y unas cuantas lascas de parmesano
- 3) Cortar muy pequeño el cebollino y espolvorear el plato
- 4) Hacer una salsa mezclando la *Perrins*, con el brandy y las tres cucharadas de aceite. Calentarlo tapado en el microondas .Poner unas gotas de esta salsa encima de cada *Galet* y por el plato

RAVIOLI QUE QUESO DE CABRA Y TOMATE CARAMELIZADO



Ingredientes para 4 personas

- 1 Paquete de Ravioli de queso de cabra y tomate caramelizado Gallo
 - 1 Salsa de parmesano y pera Gallo
 - Tomate cortado a cubos sin piel ni pepitas
 - Aceite para freír
-
- ✓ Mezclar el tomate con un par de cucharadas de aceite de oliva extra virgen y sal
 - ✓ Freír los ravioli en abundante aceite caliente
 - ✓ Calentar la salsa siguiendo las instrucciones del paquete
 - ✓ Sorprender a tus invitados

RAVIOLI QUE QUESO DE CABRA Y TOMATE CARMELIZADO

Preparación

- 1) Hidratar las placas tal y como indica en el envase.
- 2) Colocar un cazo al fuego con el agua y las setas. Antes de que empiece a hervir retirar del fuego y dejar hidratar unos minutos las setas. Escurrir las setas y reservar el caldo para la salsa.
- 3) Colocar una sartén al fuego con 4 cucharadas de aceite y el ajo troceado. Cuando éste empiece a dorarse añadir la merluza troceada y sofreír durante unos minutos. Posteriormente añadir las setas y las Anguriñas. Retirar del fuego y reservar.
- 4) En un cazo y con la ayuda de un batidor manual mezclar el agua de las setas con una cucharadita rasa de Maizena y la crema de leche y cocer a fuego medio sin dejar de remover hasta que espese. Sazonar con sal y pimienta y reservar.
- 5) Montar las sabanitas colocando encima de cada placa una cucharada del relleno de pescado preparado anteriormente, doblarlas y colocarlas en una fuente. Cubrir con la salsa muy caliente.

LANGOSTINOS CON MANGO PICANTE



Ingredientes para 4 personas

- 1 pizca de Cayena molida
- 1 pieza de Mango (300 grs./pieza)
- 4 cucharadas (9gr.) de Caldo de pescado
- 200 gramos de Langostino cocido pelado

LANGOSTINOS CON MANGO PICANTE

Preparación

- 1) Pelar el mango, añadirle el caldo de pescado y la pizca de cayena molida. Triturar bien con la batidora hasta que quede un puré fino
- 2) Colocar en una cucharita de servir aperitivos un poco de puré de mango, colocar encima un trozo de unos 2 cms de langostino y espolvorearlo con pimentón ó perejil picado

CESTITAS DE ARRANCINIS Y TOMATE



Ingredientes para 4 personas

- 4 cucharaditas de Salsa pesto de Gallo
- 12 piezas de Mozzarella mini (20 grs./pieza)
- 4 hojas de Pasta brisa
- 12 piezas de Tomate cherry (15 grs./pieza)

CESTITAS DE ARRANCINIS Y TOMATE

Preparación

- 1) Cortar la pasta brisa en cuatro círculos de 10 cm. de diámetro
- 2) Disponerlos en aros de 7 cms. de diámetro o en moldes de magdalenas, previamente engrasados, para conseguir unos cestitos.
- 3) Pincharlas con un tenedor e introducirlos en el horno 10 minutos.
- 4) Llenar las tartaletas con el queso, los tomates abiertos y poner una cucharadita de Salsa Pesto

CROSTTINI DE PERA Y NUEZ



Ingredientes para 4 personas

- 8 rebanadas de Pan chapata
- 2 piezas de Pera (150 grs./pieza)
- 8 piezas de Nuez con cáscara (1 grs./pieza)
- 1 pieza de Limón (110 grs./pieza)
- 50 gramos de Queso de cabra

CROSTTINI DE PERA Y NUEZ

Preparación

- 1) Hacer tostadas de chapata de 5 mm de ancho. Untarlas con queso de cabra.
- 2) Cortar las peras en lonchas muy finitas con la piel. Rociarlas con un poco de jugo de limón para que no se pongan negras
- 3) Terminar el aperitivo colocando varias lonchas de pera, una nuez y si se desea una hoja de rúcula o canónigo

SAQUITOS DE ESPÁRRAGOS Y CARPACIO DE TERNERA

Ingredientes para 4 personas

- 80 gramos de *carpacio* de ternera
- 1 manojo de espárragos trigueros frescos
- 1 cucharadita de aceite de oliva
- Lascas de queso parmesano



SAQUITOS DE ESPÁRRAGOS Y CARPACIO

Preparación

- 1) Retirar de los espárragos la parte leñosa. Para hacerlo lo mejor es a mano así siempre nos quedarán perfecto



Risotto de tomate v espárragos triaueros

- 2) Introducirlo es el microondas con una cucharadita de aceite en un recipiente a la máxima potencia y tapado hasta que estén al dente, aprox. unos 4 minutos
- 3) Cortarlos de una longitud de aproximadamente 5 centímetros . Una vez fríos envolverlos usando un poco de *carpacio*, da igual que quede un poco arrugado , disponerlo en cucharitas, pan o platitos.
- 4) Terminar el aperitivo con una lasca de parmesano y una escama de sal por encima .