



ENTRANTES Y POSTRES NAVIDEÑOS ORIGINALES



La Navidad está a la vuelta de la esquina, y ya empezamos a pensar en los regalos para la familia y los amigos, en saber qué es lo que vamos a comprar para cenar estas Navidades, y en buscar recetas fáciles y originales que no nos lleven horas y horas en la cocina, pero que queden deliciosas, y sean de lo más agradecidas.

Normalmente en todas las cenas navideñas tenemos claro qué vamos a preparar de segundo plato, pero sin embargo nos cuesta pensar en los primeros o entrantes y en los postres.

Por eso, hemos preparado con mucho cariño e ilusión este libro especial de recetas de Navidad centrado en entrantes y postres, para que en noches como la de Nochebuena o Nochevieja no nos falten ideas a la hora de cocinar.

Te invitamos a que las descubras.



Entrantes

Tomates cherry rellenos con salmón y aceitunas

Canapés de queso mozzarella y tomate

Facilísimos 1

Dados de salmón ahumado rebozados en frío

Palitos crujientes de pasta filo con queso

Hojaldres de queso camembert

Facilísimos 2

Brochetas de langostino con chorizo

Tomates cherry rellenos con salmón y aceitunas



Preparación

Vacía los tomatitos cherry con la ayuda de una cuchara de café, y déjalos reservados. En un bol mezcla el queso Philadelphia con parte del salmón ahumado en trocitos. Rellena los tomatitos cherry con la mezcla del salmón y el queso Philadelphia.

Coge el salmón ahumado y enróllalo alrededor de una aceituna negra. Para que no se escape, pínchalo con un palillo. Pon cada salmón enrollado sobre cada tomatito cherry relleno.

Ingredientes

Para unas 20 tomatitos

250 gr de salmón ahumado

20 aceitunas negras

150 gr de queso Philadelphia

150 gr de salmón ahumado

Canapés de queso mozzarella y tomate



Preparación

Parte el pan en tostadas y ponlo a tostar en el horno. Parte la bola de mozzarella fresca en lonchas. Ahora solo toca montar los canapés.

Para ello, sobre el pan tostado pon un poco de aceite de oliva y restriega un ajo. Ponle encima una loncha de queso mozzarella fresco, y encima de ella, el tomate macerado.

Ingredientes

Para 10 canapés:

2 bolas de mozzarella fresca
2 tomates, unas hojas de albahaca
Pimienta
Sal
1 ajo
Aceite de oliva virgen extra
Vinagre de manzana
Pan tostado

Facilísimos 1



Preparación

Brochetas de tomates cherry y queso

En cada brocheta van unas tres mitades de tomatitos cherry, y unos tres taquitos de queso. Monta las brochetas alternando los tomatitos cherry partidos a la mitad y los taquitos de queso. Por último agrega un poco de orégano.

Piruletas de queso y salmón ahumado

Empezamos mezclando eneldo con el queso de untar. Pelamos una manzana y la cortamos en daditos añadiéndola al queso. Ponemos la mezcla sobre una tira de salmón, y envolvemos cada uno de los palitos con el salmón ahumado.

Brochetas de salmón y mango

Es un aperitivo de lo más sano. Solamente tienes que ir enlazando sobre una brocheta un dado de salmón ahumado, uno de mango y uno de queso fresco. Después aliña al gusto.

Rollitos de palmito con salmón ahumado

Se trata de hacer unos sencillos canelones en el cual el palmito será el relleno y la pasta será el salmón ahumado.

Empieza enrollando cada uno de los palmitos con una loncha de salmón ahumado, y dale un toque de sabor con un poco de “flor de sal” y unas gotitas de vinagre de módena.

Dados de salmón ahumado rebozados en frío



Preparación

Haz cuadraditos con tu salmón ahumado, y rebózalos en semillas de sésamo. Puedes acompañarlos con un poco de aceite de oliva y zumo de lima.

Quedan deliciosos.

Ingredientes

Salmón ahumado

Sésamo

Aceite de oliva

Zumo de lima

Palitos crujientes de pasta filo con queso



Preparación

Si te gustan los aperitivos crujientes, éste está hecho para ti, y además encantará a los más pequeños de la casa.

Empezaremos separando cada una de las masas de pasta y cubriremos cada una de ellas con un papel de cocina un poco húmedo. Mezclamos la mantequilla derretida y el aceite con un cepillo de cocina y lo vamos pintando sobre cada pasta filo. Ahora, espolvoreamos por encima una cucharada colmada de queso y añadimos una pizca de pimentón.

Doblamos la masa a lo ancho y por el medio, presionando hacia abajo para eliminar las posibles burbujas y lo vamos enrollando hasta formar pequeños cigarrillos. Ahora cortamos por la mitad y vamos colocando cada uno de los palitos sobre un papel de horno en la bandeja de hornear. Precalentamos el horno y los horneamos a 180 grados durante 10 minutos hasta que estén dorados.

Ingredientes

6 hojas grandes de pasta filo

25 gr de mantequilla derretida

Una cucharada de aceite de oliva

50 gr de queso pamesano rallado

Una cucharada de pimentón

Hojaldres de queso camembert



Preparación

Empezamos precalentando el horno, mientras preparamos una sartén con aceite de oliva y sofreímos la cebolla roja. Agrega el vinagre balsámico, el vino tinto, el azúcar, los arándanos y cocina todo durante unos 10 minutos hasta que reduzca.

Extiende la masa de hojaldre sobre una superficie enharinada y córtala en cuadrados. Después hornea el hojaldre durante unos 10 minutos a 180 grados, hasta que esté dorado. Ahora cubre cada cuadrado con un pequeño trozo de camembert y una cucharada de la salsa que hemos preparado, y vuelve a meterlo en el horno hasta que se derrita. Decora con un poco de hierbabuena.

Ingredientes

Una masa de hojaldre
Una cucharada de aceite de oliva
Una cebolla roja pequeña
Una cucharada de vinagre balsámico
Medio vaso de vino tinto
125 g de queso camembert cortado en cuadraditos

Facilísimos 2



Preparación

Paté de salmón

Cuece el salmón fresco durante unos 10 minutos en agua hirviendo. Una vez esté cocido, sácalo y déjalo enfriar. Una vez esté templado, aplasta el salmón cocido con la ayuda de un tenedor. Corta el salmón ahumado en trocitos, y mezcla con la ayuda de un tenedor los dos salmones junto con el queso tipo Philadelphia. Añade las hierbas, la sal y la pimienta. Mezcla todo, y deja reposar el paté durante una hora en la nevera, y sírvelo siempre bien frío.

Mordiscos de queso, finas hiervas y salmón

Busca en el supermercado unos panecillos pequeños que sean para un único bocado. Unta cada uno de los panecillos con queso Philadelphia a las finas hierbas y decora en la parte superior con unas lonchas de salmón. Haz la forma que quieras y pon una ramita de eneldo para decorar.

Enrollados de jamón

Empezaremos colocando el jamón de parma sobre una tabla y estenderemos sobre él la mostaza. Cubre con una pequeña cucharada de ensalada de col, algunos pepinillos y berro. Sazona por último con unos granos de pimienta negra. Dobla cada una de las lonchas de jamón alrededor de la ensalada de col y cierra con un palillo.

Patatas rellenas de crema de queso

Ponemos a precalentar el horno. Colocamos cada una de las patatas enteras y sin pelar y las horneamos durante unos 40 minutos. Una vez estén listas las retiramos del horno y cuando se enfríen un poco las vamos vaciando. Una vez vacías, las vamos rellenando con queso crema y por último le damos un golpe de calor de nuevo en el horno. Decoramos con un poco de cebollino.

Brochetas de langostinos con chorizo



Preparación

La mezcla de sabores a veces es algo que nos da miedo, pero en esta ocasión esta brocheta de langostinos con chorizo os sorprenderá.

Empezamos preparando nuestras brochetas, colocaremos un langostino cocido y a continuación la rodaja de chorizo. Sobre una sartén-plancha, pondremos una cucharada de aceite de oliva y empezaremos a colocar cada una de las brochetas. Las cocinaremos por ambos lados y finalmente decoraremos con un poco de cebollino y pimienta negra.

Ingredientes

12 langostinos cocidos

12 rodajas de chorizo

Una cucharada de aceite de oliva

Pimienta negra

Cebollino picado

Palos de brocheta



Postres





Postres

Turrón crujiente de chocolate y arroz inflado

Polvorones de aceite de oliva virgen extra

Bizcocho de turrón de chocolate

Cortezas de chocolate, avellanas y cerezas secas

Trufas con mandarina

Papá Noel de fondant

Salchichón de chocolate

Turrón de Nutella

Bolitas de coco chocolateadas

Carbón dulce de Reyes



Turrón crujiente de chocolate y arroz inflado



Preparación

Pica el chocolate y ponlo en un cazo junto con la leche condensada. Pon ambas cosas al baño maría y remueve asiduamente hasta que quede homogéneo (también puedes hacer este paso en el microondas, programando un minuto cada vez y removiendo hasta que se haya derretido el chocolate y se forme una crema homogénea con la leche condensada).

Fuera del fuego, añade el arroz inflado y remueve con una espátula. Forra un molde rectangular con papel de horno y vierte la mezcla de chocolate y arroz. Deja enfriar hasta que se endurezca. Desmolda cuando haya solidificado.

Ingredientes

250 gr de chocolate
(70% de cacao mínimo)

100g de arroz inflado
(de los del desayuno)

160 gr de leche condensada

Polvorones de aceite de oliva virgen extra



Preparación

Mezclamos el aceite de oliva con la canela, el azúcar y la ralladura de naranja. Dejamos reposar.

Mezclamos en un bol amplio la harina con la preparación anterior de aceite. Si tenemos unas varillas amasadoras, podemos usarlas. Cuando tengamos una pasta homogénea, le añadimos la almendra molida y amasamos con las manos. Dejamos reposar la masa una media hora en la nevera, para que se endurezca un poco.

Formamos unas bolitas de masa con las manos y las colocamos en moldecitos o sobre una bandeja de horno cubierta de papel antiadherente. Introducimos los polvorones en el horno precalentado a 170 grados durante 30 minutos o hasta que se doren. Dejamos enfriar sobre una rejilla.

Ingredientes

200 ml. aceite de oliva

125 gr. de azúcar glass

375 gr. de harina de trigo

30 gr. de almendra molida

La ralladura de piel de 1 naranja

Una pizca de canela en polvo

Semillas de sésamo o ajonjolí

Bizcocho de turrón de chocolate



Preparación

Ponemos a derretir la tableta de turrón troceadita en un cazo antiadherente con la leche a fuego lento bien lo ponemos en el microondas durante uno o dos minutos, pero parando de vez en cuando el funcionamiento para remover. Si disponemos de robot de cocina, podemos reducir a polvo el turrón y añadirlo directamente a la masa que prepararemos a continuación. En este caso, la leche la agregamos en el siguiente paso.

En un bol echamos los huevos junto con el azúcar y batimos con las varillas hasta que doblen su tamaño. Entonces, añadimos la mantequilla y seguimos batiendo hasta integrar todos los ingredientes.

Echamos la crema de turrón sobre el preparado anterior y batimos.

Mezclamos en un bol la harina con la levadura y la sal y vertemos todo en forma de lluvia sobre la pasta de chocolate y mezclamos los ingredientes hasta obtener una masa homogénea.

Introducimos esta pasta en un molde engrasado y enharinado o bien recubierto de papel antiadherente. Cocinamos el bizcocho en horno precalentado a 180 grados durante unos 25-30 minutos o hasta que comprobemos con una aguja que al introducirla en el bizcocho, ésta sale seca.

Ingredientes

1 tableta de turrón
de chocolate
100 ml. de leche
100 gr. de harina
100 gr. de azúcar
1 sobre de levadura en polvo
100 gr. de mantequilla
3 huevos
Una pizca de sal

Cortezas de chocolate, avellanas y cerezas secas



Preparación

Precalentamos el horno a 180°C. En una bandeja de horno forrada con papel vegetal tuesta las avellanas durante 20 minutos, removiéndolas a los 10 minutos aproximadamente.

Saca del horno y, si tienen piel, péralas; pícalas toscamente y mezcla en un cuenco con las cerezas/pasas/arándanos. Pica el jengibre cristalizado (o añade un toque de jengibre en polvo/pimienta rosa); añade y remueve.

Derrite el chocolate en el microondas en un bol 1 minuto a máxima potencia, removiendo cada 15 segundos hasta derretirlo. Vierte sobre la mezcla de avellanas y remueve. Extiende sobre una lámina de silicona o sobre papel de horno (ponlo previamente en una bandeja). Congela durante una hora; rómpelo en trozos y sirve inmediatamente.

Ingredientes

100 g de avellanas

50 g de cerezas secas o pasas/
arándanos secos en su defecto

2 cucharadas de jengibre cristali-
zado picado fino (o una pizca de jengi-
bre en polvo en su defecto)

170 g (6 onzas) de chocolate 70%
de cacao mínimo

Trufas con mandarina



Preparación

Coge el chocolate blanco y ponlo en una olla. Caliéntalo al baño maría a fuego lento sin dejar de remover. Añade al chocolate la nata y deja que se caliente para que ambos ingredientes queden bien mezclados. Una vez que lo tenemos, añadimos las 3 yemas de huevo ya batidas y mezclamos hasta conseguir una crema suave y sin grumos. En ese momento retiramos del fuego.

Ponemos la mezcla en el vaso de la batidora y le añadimos el polvo de cacao, y el zumo de las mandarinas. Una vez que tenemos integrados esos dos ingredientes, añadimos la ralladura de mandarina. Batimos todo hasta que se quede una mezcla homogénea y espesa. Una vez la tenemos para que coja cuerpo y nos sea más fácil hacer las bolitas, la dejamos en el frigorífico durante al menos media hora.

5 minutos antes de sacar las trufas del frigorífico, fundimos en un recipiente apto para el microondas el chocolate fondant. Sacamos la masa de las trufas del frigorífico y sobre un papel de horno, vamos haciendo con nuestras manos pequeñas trufas. Una vez las tengamos, las pinchamos con la ayuda de un palillo y las vamos bañando del chocolate fondant derretido que tenemos preparado.

Dejamos que se endurezca a temperatura ambiente la cobertura de chocolate de cada trufa y antes de que se endurezca le espolvoreamos por encima un poco de ralladura de mandarina. Una vez las tengas listas todas, déjalas en el frigorífico para tomarlas bien frías.

Ingredientes

Para unas 30 trufitas:

50 gr de chocolate blanco

200 gr de polvo de cacao

250 ml de nata

3 yemas de huevo

50 gr azúcar

1/2 cucharada de

Extracto de vainilla

El zumo de 3 mandarinas

La ralladura de una mandarina

75 gr de chocolate fondant

Una pizca de sal



Papá Noel de fondant



Preparación

Empezamos a hacer las formas. Para el cuerpo utiliza fondant de color rojo, y haz una bola de aproximadamente unos 25 mm de diámetro. Después poco a poco ve achatando una de las partes de la bola y déjala en forma de pera como te mostramos en la imagen. Con el fondant negro y con el blanco, haz dos tiras largas como si fueran espaguetis, la negra, será el cinturón de nuestro Papá Noel, y el blanco serán los detalles blancos de la ropa. Deja un cuadradito de color negro y otro de color amarillo para la hebilla del cinturón. Con un punto de agua podrás pegar el cuadrado negro con el amarillo, y este cuadrado a la cinta negra. Pinta con un poco de agua toda la circunferencia del cuerpo de nuestro papá noel, y ponle el cinturón alrededor de la barrigota. Para los brazos y la cabeza usaremos la misma técnica

Pega cada uno de los elementos que hemos preparado, y no te pases utilizando agua, porque cuanto menos agua uses, mejor se pegarán. Se un poco paciente y deja que se se que bien para que quede pegado.

Pega la nariz en el centro de la cara, y luego añade los ojos empujándolos con un palillo. Pega la barba con el pincel y pon la boca sobre ella. A continuación, pega la parte posterior del sombrero (el semicírculo), y añade el triángulo en la parte delantera para que aparezca doblada en la parte superior. Pégale la borla con la ayuda también del pincel.

Ingredientes

- 150g de fondant de color rojo
- 50 g de fondant blanco
- 10g de fondant negro
- 5g de fondant amarillo
- Un poco de agua para pegar el fondant
- Un pincel
- 20 gr de fondant color carne
- Un poco de colorante rojo o rosa (para dar color a los mofletes)



Salchichón de chocolate



Preparación

Pon en el vaso de la batidora unos 150 gramos de galletas y deja reservadas el resto. Tritura y una vez las tengas déjalas reservadas.

Derrite el chocolate en el microondas o al baño maría, y derrite también la mantequilla a continuación. Cuando tengas ambos ingredientes derretidos, en el mismo vaso de la batidora, añade las yemas de huevo y la mantequilla y mezcla todo. Añade las galletas trituradas y trocea con las manos las galletas que has dejado reservadas y las nueces. Incorpóralas al vaso de la batidora y mezcla todo hasta que la masa quede bien incorporada.

Pon sobre la encimera de la cocina papel film y vierte todo el contenido del vaso de la batidora. Da forma de cilindro al salchichón con tus manos, y cierra los extremos como si fuera un caramelo. Hazlo rodar por la encimera para que quede bien duro.

Deja que se enfríe hasta que veas que el chocolate se ha quedado solidificado, y una vez que esté frío, espolvorea por todo el salchichón azúcar glas. Vuelve a envolverlo en el papel film bien apretado para que el azúcar se pegue y simule la piel del salchichón.

Para servir, retira el film transparente y corta en rodajas.

Ingredientes

Para un salchichón de unas 12 raciones:

200 gr de galletas María
130 gr de chocolate fondant en trozos
3 yemas de huevo
40 gr de azúcar
100 gr de mantequilla en trozos
30 gr de nueces partidas por la mitad
Azúcar glass para decorar el salchichón

Turrón de Nutella



Preparación

Utiliza un cacao de chocolate negro de 70% para la capa exterior porque queda mucho más bueno. En cuanto a las avellanas, no las piques demasiado para que no queden hechas puré. No te olvides de poner sobre el molde, un poco de film transparente para que luego se desmolde perfectamente.

Funde el chocolate negro al baño maría y una vez lo tengas cubre la parte interior del molde con el chocolate, pintando con un pincel de silicona, hasta que quede completamente tapado por el chocolate negro. Ponlo en la nevera durante unos minutos para que solidifique. Una vez que está sólido, ponle una segunda capa de chocolate negro para cubrir las partes más finas y mételo de nuevo en la nevera.

Funde el chocolate con leche al baño maría y vierte la Nutella en un bol. Pica las avellanas y añádelas al bol junto a la Nutella y al chocolate con leche. Mezcla todo bien hasta que las avellanas estén bien integradas. Deja que se enfríe un poco antes de verter la mezcla en el molde junto al chocolate negro para que así no se derrita el chocolate negro. Cubre con papel film y mantenlo en la nevera durante unas 3 horas.

Ingredientes

200 gr de chocolate negro
500 gr de chocolate con leche
400gr de Nutella
150 gr de avellanas

Bolitas de coco chocolateadas



Preparación

Tritura el coco rallado en una batidora hasta que te quede una textura como si fuera casi harina. Una vez la tengas, pon el coco en un recipiente y añade las 4 cucharadas de miel. Remueve todo hasta que se quede formada una masa espesa.

Con la ayuda de tus manos y apretando la mezcla, haz con esta cantidad unas 18 bolitas pequeñas y una vez las vayas haciendo deposítalas sobre un papel para hornear, y déjalas en la nevera durante unos 30 minutos hasta que la masa quede sólida.

Pasado este tiempo, derrite el chocolate hasta que quede totalmente líquido. Con la ayuda de dos tenedores, ve pasando cada bolita de coco por el chocolate hasta que esté completamente cubierta por él, escurre la bolita y déjala de nuevo sobre el papel de hornear.

Deja que se enfríe hasta que el chocolate se endurezca y una vez que lo esté mételas en el congelador. Sácalas justo cuando las vayas a consumir para que sean como bombones helados.

Ingredientes

2 tazas de coco rallado
4 cucharadas de miel
250 gr de chocolate para fundir



Carbón dulce de Reyes



Preparación

Lo primero que haremos será forrar nuestro molde con papel de horno porque una vez que preparemos la mezcla, tendremos que volcarla enseguida en él, antes de que se enfríe.

Empezaremos preparando la glasa. Para ello utilizaremos un bol y con la ayuda de las varillas de una batidora, pondremos la clara de huevo y el limón, y lo montamos todo añadiendo poco a poco el azúcar glas hasta que consigamos una mezcla con bastante espesor. De esta glasa utilizaremos unos 60 gramos para hacer la receta, y la teñimos de colorante negro para que quede lo más oscuro posible.

Ahora le toca el turno a la preparación del almíbar. En una olla, ponemos agua y azúcar. Dejamos que hierva, y una vez que empieza a hervir, le añadimos la glasa que habíamos teñido de negro y removemos todo bien. Notarás como la mezcla empieza a subir formando una ligera espuma, pero también notarás que a medida que vayamos removiendo la mezcla, empezará a bajar. Cuando veamos que vuelve a subir lo metemos rápido en el molde que tenemos preparado.

Aunque parezca que se va a desbordar, no te preocupes, porque enseguida se quedará frío y se habrá formado ese bloque de carbón para que podamos partirlo en trozos.

Ingredientes

Para la glasa

1 clara de huevo

200 gr de azúcar glas

1/2 cucharada de zumo de limón

Colorante alimentario de color negro

Para el almíbar:

700 gr. de azúcar

230 ml. de agua

Para hornear

Un molde profundo, forrado de

Papel de horno

¡Que aproveche!



recetin.com

