

Recetario de Aperitivos para Deleitar a Pequeños y Mayores

Indice de recetas

- Rollitos de jamón y queso
- Coca de aceitunas
- Perritos envueltos
- Aceitunas rebozadas
- Canapés
- Rollitos de lenguado al eneldo
- Aperitivo salado
- Canapes de sobrasada
- Montadito con huevo frito de codorniz
- Canapés de calabacín a la crema
- Volován de pollo
- Montadito de jamón y piña
- Montaditos de champiñones
- Montaditos de pincho de queso
- Montaditos de pimientos del piquillo
- Montaditos de pincho de salmón
- Montaditos de atún
- Montaditos primavera
- Montaditos de queso azul
- Montaditos de alcachofas
- Montaditos de salpicón
- Bandeja de fiambres y verduras
- Canapés de colores
- Canapés de jamón de york
- Canapés tropicales
- Cestitas de queso
- Cornetes de aguacate
- Pastas saladas
- Hojaldritos rellenos de setas
- Tartaleta de champiñones y brie
- Terrina de atún
- Terrina de ave
- Timbal de marisco
- Rollitos de ternera
- Rollitos de pescado

- Pastelillos de pollo
- Coca de sardinas
- Fajitas al estilo mejicano
- Blinis con frutos secos y moscatel
- Bolitas de espinacas
- Canelones de piña y coliflor
- Copas de pimientos tricolor
- Rollitos de rosbif
- Rollitos de tortilla
- Canapés de salmón y huevos de codorniz

Rollitos de jamón y queso



< de 10 min

Fácil



Para 4 personas

Aperitivos y Canapés



Pasteles Salados



Ingredientes

- 250 gr. de jamón york cortado fino
- 250 gr. de queso en lonchas
- 1 sobre de Mi Salsa Bechamel
- 75 gr. de queso gruyère
- 50 gr. de mantequilla
- 1/2 l. de leche fría

Preparación paso a paso



Envolver el queso en cada loncha de jamón york y colocar en una fuente de horno, previamente untada con mantequilla



Hacer Mi Salsa Bechamel, según las instrucciones del sobre y cubrir los rollitos con ella.



Espolvorear con el queso gruyere y gratinar 5 min. aprox.

Información nutricional

Energía	Grasas	Hidratos	Proteínas
{ 585,90 Kcal. / 2.452 Kjul. }	60,91 %	17,01 %	22,09 %

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/rollitos-de-jamon-y-queso-1807.aspx>

www.gallinablanca.es

Coca de aceitunas



40-60 min

Fácil



Para 4 personas

Aperitivos y Canapés



Pasteles Salados



Ingredientes

- 1 vaso harina
- 1/4 vaso aceite
- 1/4 vaso agua
- 2 cucharaditas levadura
- una pizca sal
- relleno:
 - 1 Lata aceitunas negras s/hueso
 - 1 cebolla grande
 - orégano
 - aceite de oliva
 - 1 pellizco Avecrem Caldo de Pollo Granulado

Preparación paso a paso



Mezclar en un bol los ingredientes de la masa hasta formar una bola y dejar reposar 15 minutos tapado.



Estirar la masa y poner sobre la bandeja del horno.



Cubrir la masa con la cebolla cortada en juliana, las aceitunas picadas y el orégano. Sazomar con el Avecrem Caldo de Pollo desmenuzado. Regar con aceite y llevar al horno a 210 °C. durante 30 min.

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/coca-de-aceitunas.aspx>

www.gallinablanca.es

Perritos envueltos



10-20 min

Media



Para 4 personas

Aperitivos y Canapés



Carnes



Ingredientes

- 2 paquetes de obleas
- 12 salchichas
- para la salsa
- mermelada de frambuesa
- tomate ketchup
- 1 Pizca de Avecrem Caldo de Pollo

Preparación paso a paso



Cortar la oblea grande en forma de triángulo y enrollar con ella la salchicha empezando por la base más ancha del triángulo y terminando por el pico.



Barnizar con el huevo batido y hornear 10 minutos a 200°.



Mientras elaboramos la salsa: Mezclar 6 cucharadas de ketchup con 6 cucharadas de la mermelada, mezclar junto con la pastilla de Avecrem Caldo de Pollo desmenuzada y meter en el microondas a máxima potencia durante 2 minutos. Colar la salsa (para quitar las pepitas) y servir

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/perritos-envueltos.aspx>

www.gallinablanca.es

Aceitunas rebozadas



10-20 min

Fácil



Para 4 personas

Aperitivos y Canapés



Sopas y Purés



Ingredientes

- una pizca de sazónador Avecrem Ajo y Perejil
- pan rallado
- 200 cc aceite de oliva
- 250 gr. aceitunas verdes deshuesadas
- 1 huevo

Preparación paso a paso



Ecurrir las aceitunas verdes sin hueso.
Batir el huevo e introducir las aceitunas.



Rebozarlas en el pan rallado.



Freírlas en aceite moderado, 170°C y escurrirlo en papel absorbente, dejar enfriar.
Se puede espolvorear con una pizca de Avecrem Ajo y Perejil.

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/aceitunas-rebozadas.aspx>

www.gallinablanca.es

Canapés



10-20 min

Fácil



Para 4 personas

Aperitivos y Canapés



Pasteles Salados



Ingredientes

- 6 palitos cangrejo
- 3 huevos cocidos
- 3 cucharadas mayonesa
- 1/2 pastilla de Avecrem Caldo de Pescado -30% de sal
- tostadas biscotes

Preparación paso a paso



Picar los palitos de cangrejo y poner en un bol. Picar dos huevos cocidos y añadir. Mezclar todo con la mahonesa, sazonada con una pizca de Avecrem Caldo de Pescado, bien desmenuzado.



Poner sobre las tostadas y decorar con huevo duro y unas hojitas de perejil. Servir colocado en bandeja y blonda.

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/canapes--2507.aspx>

www.gallinablanca.es

Rollitos de lenguado al eneldo



> de 60 min

Fácil



Para 4 personas

Segundo Plato



Pescado

Ingredientes

- 8 filetes de lenguado
- 1 pastilla de Avecrem Caldo de Pescado -30% de sal
- 125 gr. de mantequilla
- 1 cucharada de eneldo
- 1 cucharadita de harina
- 3 cucharadas de nata líquida
- Para la marinada:
- 2,5 dl (1 vaso grande) de vino blanco seco
- 3 cucharaditas de hinojo picado
- 1 manzana
- 1/2 cucharadita de azúcar
- pimienta

Preparación paso a paso



Preparar la marinada: pelar la manzana, picarla y colocarla en un bol. Añadir el vino, el hinojo picado, el azúcar, una pizca de pimienta y mezclar para que todos los ingredientes queden bien integrados.



Lavar los filetes de lenguado, secarlos y sazonarlos con Avecrem Caldo de Pescado -30% de sal, colocarlos en una fuente refractaria. Verter la marinada por encima procurando que queden totalmente cubiertos, tapar con film transparente y dejarlos reposar en el frigorífico durante 2 horas como mínimo.



En un bol, mezclar la mantequilla con el eneldo trabajándolo con una espátula hasta formar una pasta homogénea. Escurrir los filetes de pescado de la marinada y untarlos con la pasta preparada. Enrollarlos sobre sí mismos, sujetarlos con un palillo y colocarlos de nuevo en la fuente refractaria.



Introducirlos en el horno precalentado a 200° C y cocerlos durante 5-6 minutos. Retirar, escurrir los rollitos y distribuirlos en 4 platos de presentación. Verter el líquido de la marinada en una cacerola y mezclarlo con la harina. Llevarlo a ebullición, removiendo constantemente hasta que espese, añadir la nata líquida, mezclar de nuevo y apartar del fuego. Verter la salsa obtenida sobre los rollitos y servir enseguida.

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/rollitos-de-lenguado-al-eneldo.aspx>

www.gallinablanca.es

Aperitivo salado



10-20 min

Fácil



Para 4 personas

Aperitivos y Canapés



Carnes



Ingredientes

- 1 paquete de salchichas de cóctel
- 2 cucharadas de ketchup
- 2 cucharadas de miel
- 2 cucharadas de mostaza

Preparación paso a paso



Mezclar el ketchup con la miel y la mostaza. Disponer las salchichas en una bandeja para horno y verter la salsa preparada por encima.



Espolvorear con azúcar moreno y hornear en horno precalentado a temperatura media durante 12-15 minutos. Servir calientes.

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/aperitivo-salado.aspx>

www.gallinablanca.es

Canapes de sobrasada



10-20 min

Fácil



Para 4 personas

Aperitivos y Canapés



Pasteles Salados



Ingredientes

- pan de molde sin corteza
- 1 terrina de sobrasada
- 2 cucharadas de mayonesa
- 1 cucharada de azúcar
- 1 cucharada de perejil
- 2 cucharadas de Tomate Frito Gallina Blanca

Preparación paso a paso



Calentar en el microondas unos segundos la sobrasada y mezclarla con el Tomate Frito Gallina Blanca y el azúcar.



Untar el pan con mayonesa y disponer encima la sobrasada. En el último momento hornear.

Información nutricional

Energía	Grasas	Hidratos	Proteínas
{ 269 Kcal. / 1.126 Kjul. }	54.8 %	28.7 %	16.5 %

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/canapes-de-sobrasada-4627.aspx>

www.gallinablanca.es

Montadito con huevo frito de codorniz



10-20 min

Fácil



Para 4 personas

Aperitivos y Canapés



Pasteles Salados



Ingredientes

- 4 rebanadas de pan cortadas
- 1 lata de foie-gras
- 12 huevos de codorniz

Preparación paso a paso



Cortar el pan de molde en forma de triángulo. Untar con el foie-gras.



Freír el huevo de codorniz y ponerlo encima de cada rebanada.

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/montadito-con-huevo-frito-de-codorniz.aspx>

www.gallinablanca.es

Canapés de calabacín a la crema



10-20 min

Fácil



Para 4 personas

Aperitivos y Canapés



Pasteles Salados



Ingredientes

- 1 pizca de Avecrem Caldo de Verduras -30% de sal
- 4 rebanadas de pan tostado
- 2 calabacines
- 1 cebolla pequeña
- 2 huevos
- 50 gr. de queso crema
- 3 cucharadas de nata líquida
- 1 cucharada de Tomate Frito Gallina Blanca
- 1 cucharada de harina de maíz

Preparación paso a paso



Rehogar en una olla los calabacines y la cebolla previamente pelados y limpios. Una vez bien cocido.



Incorporar la harina de maíz, el Tomate Frito Gallina Blanca, el queso, los huevos y la nata, sazonar con Avecrem Caldo de Verduras y seguidamente pasar por el pasapurés/turmix junto formando una crema. Disponer esta mezcla sobre el pan tostado y decorarlo con pimentón. Hornear

Información nutricional

Energía	Grasas	Hidratos	Proteínas
{ 309 Kcal. / 1.293 Kjul. }	33.9 %	49.7 %	16.4 %

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/canapes-de-calabacin-a-la-crema-.aspx>

www.gallinablanca.es

Volován de pollo



10-20 min

Media



Para 4 personas

Aperitivos y Canapés



Aves



Ingredientes

- 200 gr. de pechugas de pollo asadas
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 3 cucharadas de mayonesa
- 100 gr. de piña
- 1 caja de voulevans precocidos
- 1 pizca de Avecrem Caldo de Pollo

Preparación paso a paso



Cortar el pollo, el pimiento rojo y el verde y la piña, en trozos pequeños



Mezclar todos los ingredientes y sazonarlos con una pizca de Avecrem Caldo de Pollo y rellenar los voulevans. Servir.

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/volovan-de-pollo.aspx>

www.gallinablanca.es

Montadito de jamón y piña



10-20 min

Media



Para 4 personas

Aperitivos y Canapés



Pasteles Salados



Ingredientes

- 6 rebanadas de pan de molde
- margarina
- 6 lonchas de jamón york
- 2 rodajas de piña en almíbar
- queso rallado

Preparación paso a paso



Tostar el pan untado con margarina.



Decorar con los ingredientes por el mismo orden escrito y gratinar.

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/montadito-de-jamon-y-piña.aspx>

www.gallinablanca.es

Montaditos de champiñones



10-20 min

Media



Para 4 personas

Aperitivos y Canapés



Pasteles Salados



Ingredientes

- Pan de baguette en rebanadas cortadas al bias
- 1 bandeja de champiñones crudos
- 1 cebolla grande
- 1 cucharadita de sazónador Avecrem Ajo y Perejil

Preparación paso a paso



Freír la cebolla sin que se quemé. Incorporar los champiñones y rehogar. Añadir el Avecrem Ajo y Perejil y pimienta negra



Montar sobre el pan y servir.

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/montaditos-de-champiñones-.aspx>

www.gallinablanca.es

Montaditos de pincho de queso



10-20 min

Media



Para 4 personas

Aperitivos y Canapés



Pasteles Salados



Ingredientes

- Pan de baguette en rebanadas cortadas al bias
- 2 pimientos verdes
- 2 anchoas en aceite
- pasta de anchoas
- queso de burgos
- aceitunas

Preparación paso a paso



Pochar los pimientos verdes en una sartén

Sobre el pan, poner un poco de pasta de anchoas. Encima, una lámina del pimiento pochado y el queso de Burgos, una anchoa y una lámina de aceituna.

Información nutricional

Energía	Grasas	Hidratos	Proteínas
{ 214 Kcal. / 896 Kjul. }	41.1 %	35.1 %	23.8 %

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/montaditos-de-pincho-de-queso.aspx>

www.gallinablanca.es

Montaditos de pimientos del piquillo



10-20 min

Media



Para 4 personas

Aperitivos y Canapés



Pasteles Salados



Ingredientes

- Pan de baguette
- 1 bote pimientos del piquillo
- aceite de oliva
- una pizca Avecrem Ajo y Perejil Granulado
- anchoas

Preparación paso a paso



Cortar el pan en rebanadas cortadas al bies y el pimiento a tiras finas. Regar ligeramente las rebanadas de pan con aceite y sazonar con Avecrem Ajo y Perejil Granulado.



Colocar sobre el pan las tiras de pimiento y adornar estas, con las anchoas. Servir.

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/montaditos-de-pimientos-del-piquillo-.aspx>

www.gallinablanca.es

Montaditos de pincho de salmón



10-20 min

Media



Para 4 personas

Aperitivos y Canapés



Pasteles Salados



Ingredientes

- Pan de baguette en rebanadas cortadas al bias
- Salmón ahumado
- Langostinos
- Lechuga
- Mayonesa

Preparación paso a paso



Picar todos los ingredientes y mezclarlos con la mayonesa.



Extender sobre el pan y adornar con un langostino

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/montaditos-de-pincho-de-salmon.aspx>

www.gallinablanca.es

Montaditos de atún



10-20 min

Media



Para 4 personas

Aperitivos y Canapés



Pescado



Ingredientes

- Pan de baguette en rebanadas cortadas al bias
- 1 lata de atún
- pimiento verde frito
- pimiento del piquillo a tiras
- anchoas o aceitunas
- decoración: anchoas, aceitunas
- 1 pizca de Avecrem Caldo de Pollo

Preparación paso a paso



Extender sobre el pan una primera capa de atún. Después pimiento verde frito y sazonado con una pizca de Avecrem; cortado a tiras y después pimiento del piquillo también cortado a tiras.



Decorar con anchoas o aceitunas negras a ruedas.

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/montaditos-de-atun.aspx>

www.gallinablanca.es

Montaditos primavera



10-20 min

Media



Para 4 personas

Aperitivos y Canapés



Pasteles Salados



Ingredientes

- Pan de baguette en rebanadas cortadas al bias
- 4 palitos de cangrejo picados
- 2 huevos duros picados
- 3 cucharadas de salsa rosa
- 2 láminas de jamón de York cortadas a tiras finas
- Decoración
- 8 gambas peladas cocidas

Preparación paso a paso



Mezclar los palitos de cangrejo y la salsa rosa. Incorporar el huevo picado y el jamón york. Extender esta mezcla sobre el pan.



Decorar con una gamba pelada.

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/montaditos--primavera-.aspx>

www.gallinablanca.es

Montaditos de queso azul



10-20 min

Media



Para 4 personas

Aperitivos y Canapés



Pasteles Salados



Ingredientes

- Pan de baguette en rebanadas cortadas al biés
- 100 gr. de queso azul
- 100 cc. de nata
- un huevo duro picado
- Decoración
- 100 gr. de nueces

Preparación paso a paso



Mezclar el queso azul, el huevo duro picado y la nata.



Untar el pan con esta mezcla y añadir las nueces como decoración.

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/montaditos-de-queso-azul.aspx>

www.gallinablanca.es

Montaditos de alcachofas



10-20 min

Media



Para 4 personas

Aperitivos y Canapés



Pasteles Salados



Ingredientes

- Pan de baguette en rebanadas cortadas al bias
- 1 bote de alcachofas picadas
- 100 gr. de queso parmesano
- 100 cc. de mayonesa
- Decoración
- queso rallado

Preparación paso a paso



Cortar a trozos muy pequeños la alcachofa bien escurrida y mezclarlas con el queso parmesano y 100 cc de mayonesa



Untar el pan con esta mezcla y espolvorear con queso rallado. Gratinar.

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/montaditos-de-alcachofas.aspx>

www.gallinablanca.es

Montaditos de salpicón



10-20 min

Media



Para 4 personas

Aperitivos y Canapés



Pasteles Salados



Ingredientes

- Pan de baguette en rebanadas cortadas al bias
- 200 gr. de rape cocido y picado
- 200 gr. de langostinos cocidos y troceados
- la clara de un huevo duro
- Para el aliño
- salsa vinagreta
- 1 medida de vinagre por 3 de aceite
- Decoración
- gambas
- 1/2 pastilla de Avecrem Caldo de Pescado -30% de sal

Preparación paso a paso



Mezclar el rape y los langostinos, la clara de huevo duro.



Aliñar la mezcla con una vinagreta sazonada con Avecrem Caldo de Pescado -30% de sal desmenuzada. Colocar sobre el pan y decorar con gambas.

Información nutricional

Energía	Grasas	Hidratos	Proteínas
{ 167 Kcal. / 699 Kjul. }	17.3 %	28.9 %	53.8 %

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/montaditos-de-salpicon.aspx>

www.gallinablanca.es

Bandeja de fiambres y verduras



10-20 min

Fácil



Para 4 personas

Aperitivos y Canapés



Verduras



Ingredientes

- 100 g queso rallado
- 1 pizca de Avecrem Caldo de Pollo Granulado
- 100 gr. de Jamón de York
- 100 gr. de Jamón serrano
- 100 gr. de Salami
- 8 tomates canarios
- 1 bote de mazorquitas de maíz
- 1 pepino
- 1 zanahoria
- 1 terrina de queso tipo Philadelphia
- perejil

Preparación paso a paso



Mezclar los quesos y sazonar con Avecrem Caldo de Pollo Granulado y pimienta negra. Lavar el pepino y hacerle unos canalillos a lo largo. Cortarlo en rodajas de un centímetro. Sazonar y reservar. Cortar las zanahorias en bastoncitos y aliñar. Vaciar los tomates y salarlos. Escurrir las mazorquitas de maíz.



Verter la mezcla de queso en una manga pastelera y poner sobre las rodajas de pepino. Decorar con la zanahoria a tiras.



Rellenar los tomates con las mazorcas y decorar con una hojita de perejil. Colocar los fiambres en una fuente y decorar con los tomates y los pepinos rellenos.

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/bandeja-de-fiambres-y-verduras.aspx>

www.gallinablanca.es

Canapés de colores



10-20 min

Media



Para 4 personas

Aperitivos y Canapés



Pasteles Salados



Ingredientes

- 1 paquete de pan para canapés
- 4 cucharadas de queso Emmental rallado
- 1 lata de paté de jamón
- 2 huevos duros
- 100 gr. de mantequilla o margarina
- 1 tarrina de queso para untar
- 1 lata de paté de salmón
- 1 pellizco Avecrem Caldo de Pollo Granulado

Preparación paso a paso



Reblandece la mantequilla y bátela mezclada con el queso de untar y el Emmental rallado. Reparte en 3 boles y une a cada uno de ellos uno de los otros ingredientes (paté de jamón o jamón picado, yemas de huevo duro, paté de salmón), todo sazonado con un pellizco de Avecrem Caldo de Pollo Granulado.



Coge 4 rebanadas de pan y untar cada una de un color, dejando limpias la parte de arriba y la de abajo. Apila una sobre otra y envuelve en papel transparente.



Mételo en la nevera y córtalo en tiras finas en el momento de servir.

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/canapes-de-colores.aspx>

www.gallinablanca.es

Canapés de jamón de york



20-40 min

Media



Para 4 personas

Aperitivos y Canapés



Pasteles Salados



Ingredientes

- 8 lonchas algo gruesas de jamón de York
- 1 tarrina de paté de foie-gras
- 1 tarrina de queso tipo Philadelphia
- 100 gr. de ciruelas negras sin hueso
- 100 gr. de guindas rojas
- 100 gr. de aceitunas rellenas de pimiento
- 1 pizca Avecrem Caldo de Pollo Granulado

Preparación paso a paso



Sobre una hoja de plástico, colocar una loncha de jamón de York. Extender el queso o el foie-gras y rellenar con las ciruelas, guindas o aceitunas, según el caso. Sazonar ligeramente sobre el queso con Avecrem Caldo de Pollo Granulado.



Enrollar y congelar (para cortarlos con facilidad). Cortar a ruedas de un dedo y colocar en bandeja, para servir.

Información nutricional

Energía	Grasas	Hidratos	Proteínas
{ 343 Kcal. / 1.436 Kjul. }	52.3 %	24.4 %	23.3 %

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/canapes-de-jamon-de-york-4749.aspx>

www.gallinablanca.es

Canapés tropicales



20-40 min

Media



Para 4 personas

Aperitivos y Canapés



Pasteles Salados



Ingredientes

- 8 rebanadas de pan de molde sin corteza
- 8 rodajas de piña en su jugo
- 3 huevos
- 150 gr. de salmón ahumado
- 1 cucharada de ketchup
- 1 cucharada de salsa Worcester
- pimienta negra molida
- 1 cucharada de brandy
- 1 limón
- 50 gr. de mantequilla

Preparación paso a paso



Cocer los huevos en agua hirviendo durante 10-12 minutos. Enfriar y pelar. Picar 2 huevos duros con 100 gr. de salmón, la mantequilla, el ketchup, la salsa Worcester y la pimienta. Batir hasta obtener una crema.



En una sartén, fundir un poquito de mantequilla. Agregar las rodajas de piña y dorarlas. Incorporar el brandy y flamear.



Untar el pan con la crema de salmón. Colocar encima la rodaja de piña y decorar con el salmón reservado, unas ruedas de huevo duro, media rodajita de limón y una guinda.

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/canapes--tropicales.aspx>

www.gallinablanca.es

Cestitas de queso



10-20 min

Media



Para 4 personas

Postre



Pasteles Salados



Ingredientes

- 10 tartaletas minis de pasta brisa
- 50 gr. de queso rallado (tierno)
- 1 cucharada de maicena
- 1 huevo
- 1 dl. de nata líquida
- 2 cucharadas de azúcar
- 2 cucharadas de zumo de naranja
- 5 guindas picadas

Preparación paso a paso



Hacer una crema, en el fuego, con la nata, el huevo, el azúcar, la maicena, el queso (tierno) y el zumo de naranja.



Rellenar las tartaletas y decorar con las guindas. Hornear durante 8-10 min. a 200 °C. Dejar enfriar y servir.

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/cestitas-de-queso.aspx>

www.gallinablanca.es

Cornetes de aguacate



10-20 min

Media



Para 4 personas

Aperitivos y Canapés



Frutas



Ingredientes

- 1 sobre de Mi Salsa Roquefort
- 18 rodajas finas de mortadela
- 3 aguacates
- 1 cebolla
- 30 gr. de almendra molida
- pimienta blanca

Preparación paso a paso



Cortar los aguacates y sacarles el hueso. Poner la pulpa en la batidora junto con la cebolla muy picada y las almendras. Añadir el sobre de Mi Salsa Roquefort y mezclar muy bien.



Sazonar con algo de pimienta y repartir la mezcla sobre las rodajas de mortadela. Cerrarlas formando un cornete y servir acompañados de lechuga picada

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/cornetes-de-aguacate.aspx>

www.gallinablanca.es

Pastas saladas



20-40 min

Media



Para 4 personas

Primer Plato



Pasteles Salados



Ingredientes

- 500 gr. de hojaldre congelado
- 1 tarrina de foie-gras
- 50 gr. de sobrasada
- 4 salchichas de frankfurt
- 50 gr. de jamón de York en un trozo
- 1 lata de anchoas
- 4 quesitos
- Sazonador de Avecrem Caldo de Pollo Granulado
- 1 pizca de orégano

Preparación paso a paso



Extender el hojaldre sazonar con Avecrem Caldo de Pollo y partirlo en 6 porciones. Estirarlas sobre harina y formar un rectángulo de 10 cm. de ancho por 25-30 cm. de largo.



Rellenar con el ingrediente escogido y enrollar como un brazo de gitano.



Pintar con yema, partir a trocitos iguales y hornear durante 10-12 minutos.
Con los recortes de masa, se pueden preparar pizzetas: mezclando hojaldre con queso rallado y espolvoreándolas con orégano y una pizca de Avecrem Caldo de Pollo.

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/pastas-saladas.aspx>

www.gallinablanca.es

Hojaldritos rellenos de setas



40-60 min

Media



Para 4 personas

Primer Plato



Pasteles Salados



Ingredientes

- 1/2 kg. de setas variadas
- 1 dl. de vino de Oporto
- 1/4 l. de nata líquida
- 1/2 l. de Caldo de Verduras Gallina Blanca
- 1/2 kg. de hojaldre
- 2 puerros
- 1 huevo
- pimienta
- 1 pizca sazónador Avecrem Ajo y Perejil Granulado
- aceite

Preparación paso a paso



Limpiar las setas; trocearlas y saltearlas en un poco de aceite junto a un puerro muy picado. Agregar la mitad del Oporto y dejar reducir. Añadir la mitad de la nata y el Avecrem Ajo y Perejil Granulado.



Preparar una salsa rehogando el otro puerro picado en un cazo con un poco de aceite. Añadir el Oporto restante. Reducir. Incorporar la nata reservada y el Caldo de Verduras. Salpimentar y cocer durante unos minutos. Pasar por la batidora y reservar.



Extender el hojaldre y cortarlo en cuadrados. Poner las setas preparadas sobre cada uno y cerrarlos como si fueran un paquete. Pintar la superficie con huevo y hornear. Cuando tenga un aspecto dorado y crujiente, sacar y servir acompañado de la salsa caliente.

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/hojaldritos-rellenos-de-setas.aspx>

www.gallinablanca.es

Tartaleta de champiñones y brie



40-60 min

Media



Para 4 personas

Primer Plato



Pasteles Salados



Ingredientes

- 30 gr. de mantequilla
- 200 gr. de champiñones
- 250 gr. de espinacas
- 250 gr. de queso Brie
- 200 c.c. de nata líquida
- pimienta
- 1 lámina de masa de hojaldre
- 3 huevos
- una pizca de Avecrem Caldo de Pollo

Preparación paso a paso



Batir los huevos con la nata, sazonar con Avecrem y pimienta .



En una sartén, fundir la mantequilla y saltear los champiñones. Incorporar las espinacas picadas, dejando cocer unos minutos. Escurrir y reservar.



Extender el hojaldre y forrar un molde. Pinchar el fondo y hornear hasta que se dore. Colocar los champiñones y las espinacas en el fondo de la tartaleta y regar con la mezcla de huevos batidos. Poner el queso Brie partido y hornear a 200 °C. hasta que se cuaje el relleno, unos 20 min. Servir caliente.

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/tartaleta-de-champiñones-y-brie.aspx>

www.gallinablanca.es

Terrina de atún



40-60 min

Media



Para 4 personas

Primer Plato



Pasteles Salados



Ingredientes

- 300 gr. de queso de Burgos
- 1 lata grande de atún en aceite
- 3 huevos
- 1 cucharada de harina de maíz
- 200 cc. de leche
- una pizca de Avecrem Ajo y Perejil
- 3 cucharadas de salsa de tomate
- un pellizco de Avecrem Caldo de Pescado -30% de sal

Preparación paso a paso



En un bol, chafar el queso con un tenedor; añadir la salsa de tomate, los huevos batidos, el Avecrem Ajo y Perejil, la harina de maíz disuelta en leche, el Avecrem Caldo de Pescado -30% de sal y el atún desmigado.



Untar de margarina el molde y espolvorear con pan rallado.



Verter el preparado y cocer a horno moderado durante unos 40 minutos aprox. Volcar templado en la fuente de servir.

Información nutricional

Energía	Grasas	Hidratos	Proteínas
{ 311,15 Kcal. / 1.302 Kjul. }	59,08 %	12,18 %	28,74 %

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/terrina-de-atun.aspx>

www.gallinablanca.es

Terrina de ave



10-20 min

Media



Para 4 personas

Primer Plato



Pasteles Salados



Ingredientes

- 100 gr. de foie-gras
- 1 dl. de nata líquida
- 1 copa de Oporto
- 1/2 copa de coñac
- 1 pellizco de Avecrem Caldo de Pollo Granulado
- pimienta blanca
- 300 gr. restos de pollo hervido

Preparación paso a paso



Mezclar todos los ingredientes, sazonados con una pizca de Avecrem Caldo de Pollo Granulado y triturarlos con la batidora. Si queda muy espesa, añadir un poco de Caldo.



Verter en una terrina y ponerla en el microondas durante 12 min. al 75% o al baño María durante 45 min.



Se puede cubrir con gelatina neutra, cuando esté fría.

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/terrina-de-ave.aspx>

www.gallinablanca.es

Timbal de marisco



40-60 min

Media



Para 4 personas

Primer Plato



Pasteles Salados



Ingredientes

- 1/2 kg. de marisco variado
- 1 lamina de masa de hojaldre
- 1/4 l. de nata líquida
- 4 huevos
- pimienta y perejil
- 1 copa de coñac
- 1 pastilla de Avecrem Caldo de Pescado -30% de sal

Preparación paso a paso



Formar un volován con la masa de hojaldre. Hornear en horno precalentado a 200°C. durante 12 min. y reservar. Se pueden comprar hechos.



Hervir el pescado en agua junto con una pastilla de Avecrem Caldo de Pescado -30% de sal. Colocar en el fondo del volován una vez escurrido y troceado.



En la batidora, mezclar el resto de ingredientes y verterlos sobre el pescado. Volver a meter en el horno a 180°C. Añadir unos trocitos de mantequilla cuando esté a medio cuajar. Adornar con cualquier tipo de marisco y servir.

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/timbal-de-marisco.aspx>

www.gallinablanca.es

Rollitos de ternera



10-20 min

Media



Para 4 personas

Segundo Plato



Carnes



Ingredientes

- 8 escalopes de ternera muy finas
- 4 lonchas de queso
- 4 lonchas de jamón de York
- 2 manzanas
- 1 vasito de vino blanco
- 1 bote de cebolla frita
- mantequilla
- aceite
- 1 pastilla de Avecrem Caldo de Carne -30% de sal

Preparación paso a paso



Poner encima de cada escalope media loncha de queso y media de jamón de York. Enrollarlas, sujetarlas con un palillo y freirlas en un poco de aceite y reservar.



En una cazuela, poner la cebolla frita y el vino. Añadir los rollitos de carne. Sazonar con la pastilla de Avecrem Caldo de Carne -30% de sal y cocer a fuego suave unos 15 minutos.



Cortar las manzanas en taquitos, dorarlas en un poco de mantequilla y agregar a la carne unos minutos antes de finalizar la cocción. Se puede servir con la salsa triturada.

Información nutricional

Energía	Grasas	Hidratos	Proteínas
{ 544,00 Kcal. / 2.277 Kjul. }	60,01 %	7,53 %	32,46 %

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/rollitos-de-ternera-5383.aspx>

www.gallinablanca.es

Rollitos de pescado



20-40 min

Media



Para 4 personas

Segundo Plato



Pescado



Ingredientes

- 4 filetes de lenguado
- 4 filetes de anchoa
- 4 cucharadas de Tomate Frito Gallina Blanca
- 2 huevos duros
- 1 pastilla de Avecrem Caldo de Pescado -30% de sal
- 1 huevo batido
- harina
- pan rallado
- aceite

Preparación paso a paso



Picar los huevos duros y mezclarlos con el Tomate Frito Gallina Blanca y las anchoas trituradas.



Extender el picadillo sobre los filetes de pescado previamente sazonados con Avecrem Caldo de Pescado -30% de sal.



Enrollarlos y sujetarlos con un palillo. Pasarlos por harina, huevo batido y pan rallado. Freírlos en abundante aceite. Servir calientes.

Información nutricional

Energía	Grasas	Hidratos	Proteínas
{ 379,23 Kcal. / 1.587 Kjul. }	57,06 %	10,06 %	32,88 %

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/rollitos-de-pescado.aspx>

www.gallinablanca.es

Pastelillos de pollo



20-40 min

Media



Para 4 personas

Segundo Plato



Pasteles Salados



Ingredientes

- 1/2 kg. de pollo asado
- 2 huevos duros
- 1 sobre de Mi Salsa Bechamel
- 1/2 lt. de leche
- 1/2 kg. de hojaldre congelado
- 1 huevo batido

Preparación paso a paso



Para hacer los milhojas: descongelar el hojaldre y sin extenderlo, cortar medias lunas. Pintarlas con huevo batido y hornear a 200°C. durante 15 min.



Hacer Mi Salsa Bechamel siguiendo las instrucciones del sobre. Picar el pollo y los huevos duros y mezclarlos con la bechamel.



Abrir los milhojas de hojaldres por la mitad y rellenarlos de la farsa. Cerrar y servir

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/pastelillos-de-pollo.aspx>

www.gallinablanca.es

Coca de sardinas



10-20 min

Media



Para 4 personas

Entrante



Pescado

Ingredientes

- 400 gr. de pasta brisa
- 1 1/2 kg. de sardinas
- 1/2 kg. de tomates maduros
- condimento Finas Hierbas
- Para el sofrito:
 - 2 pimientos verdes
 - 2 cebollas
 - 2 dientes de ajo
 - una pizca de azúcar
 - vinagre de Jerez
- 200 gr. de Tomate Frito Gallina Blanca
- 1 hoja de laurel
- 1 ramita de tomillo
- piel de naranja y limón
- aceite de oliva, sal y pimienta.
- Para la marinada:
 - aceite de oliva
 - la piel de un limón, un manojo de perejil
 - 4 cucharadas de vinagre o zumo de limón
 - unas ramitas de hinojo seco.

Preparación paso a paso



Mezclar los ingredientes de la marinada. Limpiar las sardinas, retirar la espina central y la cabeza y cortar en filetes. Disponer en un recipiente, cubrir con la marinada y dejar reposar durante 24 h.



Estirar la pasta brisa muy fina, con la ayuda de un rodillo, y formar 4 discos individuales y cocerlos en el horno, precalentado a 200° C.



Preparar el sofrito con la cebolla, los pimientos, los ajos y el Tomate Frito Gallina Blanca. Repartirlo en el fondo de los 4 discos de pasta. Añadir encima rodajas de tomate y espolvorear con el sazónador Finas Hierbas.



Distribuir encima del tomate los filetes de sardina, verter sobre éstas un poco del aceite de la marinada y calentar durante unos 2 minutos.

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/coca-de-sardinas.aspx>

www.gallinablanca.es

Fajitas al estilo mejicano



20-40 min

Media



Para 4 personas

Segundo Plato



Pasteles Salados

Ingredientes

- 1/2 kg. de raballo cortado en tiras
- 1 pimiento rojo, pimiento verde
- 1 pimiento amarillo
- 1 limón
- aceite de oliva
- 1 pastilla de Avecrem Caldo de Carne -30% de sal
- pimienta
- Para el guacamole:
- cebolla picada
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 2 cucharadas de zumo de limón
- 2 tomates pelados y sin semillas
- unas gotas de tabasco(opcional)
- 1 cucharada de perejil picado
- 2 aguacates maduros
- sal y pimienta
- Para las tortitas:
- 300 gr. de harina integral
- 50 gr. de manteca de cerdo
- 250 ml. de agua tibia y sal.

Preparación paso a paso

Disponer las tiras de carne en un recipiente y cubrir con una mezcla de aceite de oliva, zumo de limón, una pastilla de Avecrem Caldo de Carne - 30% de sal y una pizca de pimienta. Mientras, poner a calentar al fuego una parrilla para que esté bien caliente.

Preparar el guacamole: partir los aguacates por la mitad y extraer la pulpa. Mezclar la cebolla con los tomates troceados, el perejil y, opcional, unas gotas de tabasco. Añadir la pulpa de los aguacates, sal, pimienta, el zumo y el aceite.

Preparar las tortitas: verter en un bol grande la mitad de la harina y la manteca de cerdo. Salar, mezclar bien con las manos hasta que tenga aspecto de migas de pan. Añadir el agua hasta obtener una masa suave y flexible. Enharinar una superficie de trabajo y amasar bien. Separar en porciones y aplanar con un rodillo hasta que quede un círculo fino. Tostar en una sartén bien caliente. Cubrirlas con un paño o papel para que no se sequen.

Cocer los trozos de carne marinados y los pimientos cortados en tiras en la parrilla bien caliente. Servir la carne con las tortitas calientes, los pimientos y la salsa guacamole. Cada comensal se rellenará la fajita a su gusto.

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/fajitas-al-estilo-mejicano.aspx>

www.gallinablanca.es

Blinis con frutos secos y moscatel



> de 60 min

Media



Para 4 personas

Desayuno/Merienda



Dulces

Ingredientes

- 135 gr harina
- 2 huevos
- 300 ml leche
- 30 gr mantequilla derretida
- 2 cucharaditas levadura en polvo
- una pizca sal
- una cucharada moscatel
- 300 gr frutos secos variados
- una pizca miel para barnizar los blinis

Preparación paso a paso



Tamizar la harina con la sal dentro de un cuenco. Echar los huevos y mezclar mientras se va incorporando la leche, batiendo del centro hacia el exterior hasta formar una pasta homogénea. Añadir la mantequilla derretida pero fría, la levadura y la cucharada de moscatel. Volver a mezclar y dejar la pasta en reposo una hora.



Pasado el tiempo, añadir a la pasta la mitad de la fruta seca picada, remover y formar los blinis echando parte de la pasta en una sartén engrasada formando círculos sin que se toquen. Voltear los blinis con la ayuda de una espátula procurando que queden dorados de forma uniforme. Pincelar la parte superior de los blinis con miel y espolvorear con el resto de la fruta seca picada, colocándolos en una bandeja entre papel encerado para que no se sequen.

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/blinis-con-frutos-secos-y-moscatel.aspx>

www.gallinablanca.es

Bolitas de espinacas



10-20 min

Fácil



Para 4 personas

Aperitivos y Canapés



Verduras



Ingredientes

- 1/4 kg espinacas
- 100 gr. almendras picadas
- 1 diente ajo
- 5 cucharadas aceite de oliva
- 1 pastilla de Avecrem Caldo de Verduras -30% de sal

Preparación paso a paso



Limpiar las espinacas, eliminando los tallos.

Lavarlas y cocerlas en una cacerola con agua y 1 pastilla de Avecrem Caldo de Verduras -30% de sal, durante unos 5 minutos.

Escurrirlas bien, para que pierdan todo el agua posible y reservarlas al calor.



Pelar y picar el ajo. Calentar el aceite en una sartén y freirlo sin dejar que tome color.

Incorporar las espinacas y saltearlas durante 2 minutos sin dejar de remover.



Dejarlas enfriar. Darles forma de bolita y rebozarlas con las almendras, presionando para que se adhieran.

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/bolitas-de-espinacas.aspx>

www.gallinablanca.es

Canelones de piña y coliflor



20-40 min

Media



Para 4 personas

Primer Plato



Verduras



Ingredientes

- 2 cubiletes de zumo de piña
- Sal, pimienta blanca molida
- 100 gr. pasas
- pimienta blanca, nuez moscada molida
- 1 piña natural madura, grande
- 20 gr. harina de trigo
- 100 gr. almendras fileteadas
- 1 cubilete de Caldo de Pollo Gallina Blanca
- una pizca de Avecrem Caldo de Pollo
- 1 cubilete de nata
- 1 envase de coliflor
- 1 cucharada de harina maíz
- 2 yemas de huevo
- 20 gr. mantequilla

Preparación paso a paso

Escurre la coliflor, guardando medio cubilete de su caldo. Pon en el vaso con su caldo, la nata, la harina de maíz, las yemas, el AVECREM y las especias. Tritura 10 segundos, a velocidad 4. Mezcla con las pasas y reserva.

Corta la piña en rodajas muy finas. Rellena con la masa del paso anterior, haciendo pequeños canelones. Hornea sobre una bandeja engrasada unos 20 minutos, a 180°.

Mientras se hornean los canelones prepara la salsa, mezclando en el vaso todos los ingredientes citados para la misma, cocinando 10 minutos, a 90°, velocidad 1. Sirve los canelones calientes napados con la salsa templada, decorados con fruta fresca y almendras fileteadas tostadas.

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/canelones-de-piña-y-coliflor.aspx>

www.gallinablanca.es

Copas de pimientos tricolor



20-40 min

Media



Para 4 personas

Entrante



Verduras



Ingredientes

- 2 pimientos amarillos
- 2 pimientos verdes
- 1 pimiento rojo grande
- 2 dientes de ajo
- 1 vasito aceite de oliva
- 40 gr. azúcar
- unos tallos cebollino
- 1 pastilla de Avecrem Caldo de Verduras -30 % sal

Preparación paso a paso



Lavar y secar los pimientos. Colocarlos sobre la placa (previamente forrada con papel de horno). Espolvorearlos con un poco de sal gorda. Después asarlos durante unos 45 min. en el horno precalentado a 220°. Retirarlos y dejarlos reposar tapados con papel de aluminio y un paño para que suden. Cuando estén templados, pelarlos, retirar las semillas y el rabito, cortarlos en tiras finas. Reservarlos separados por colores.



Calentar el aceite en una sartén. Machacar ligeramente los ajos, añadirlos y dejar que se ablanden a fuego lento. Espolvorear con el azúcar, sazonar con Avecrem Caldo de Verduras -30 % sal desmenuzada remover un poco y retirar. Eliminar los ajos y repartir el aceite en los tres tipos de pimientos. Rellenar con las mezclas de pimientos unos vasitos o moldes, apretando bien, y reservarlos. En el momento de servir, desmoldarlos y decorarlos con el cebollino picado.

Información nutricional

Energía	Grasas	Hidratos	Proteínas
{ 253 Kcal. / 1.059 Kjul. }	50.6 %	45.2 %	4.2 %

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/copas-de-pimientos-tricolor.aspx>

www.gallinablanca.es

Rollitos de rosbif



20-40 min

Media



Para 4 personas

Segundo Plato



Carnes



Ingredientes

- 12 filetes rosbif
- 1/2 aguacate
- 1 yogur natural
- 2 cucharadas salsa mahonesa
- 3 rábanos
- 2 limas o 2 limones
- unos tallos cebollino o perejil
- 1 sobre gelatina en polvo neutra
- 1 pastilla de Avecrem Caldo de Carne -30% de sal
- una pizca pimienta

Preparación paso a paso



Colocar la gelatina en un bol seco con 500 ml de agua fría. Separar una tacita y añadirla a la gelatina. Hervir el resto del agua en un cazo y verterlo en el recipiente de la gelatina junto con el zumo de 1/2 lima o limón. Remover hasta que esté disuelto y dejar entibiar. Pelar el aguacate, cortarlo en daditos, regarlo con el zumo de 1/2 lima y triturarlo.



Incorporar a la crema de aguacate el yogur, la salsa mahonesa, unos tallos de cebollino recortado (opcional) y una pastilla de Avecrem Caldo de Carne -30% de sal desmenuzada. Untar la crema sobre los filetitos de rosbif, enrollarlos y atarlos con unos tallos de cebollino escaldados en agua hirviendo.



Cortar las limas restantes en rodajitas, disponerlas en 4 platos. Colocar encima los rollitos y cubrir con la gelatina. Dejar que cuaje en el frigorífico durante 2 horas como mínimo antes de servir.

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/rollitos-de-rosbif.aspx>

www.gallinablanca.es

Rollitos de tortilla



20-40 min

Difícil



Para 4 personas

Aperitivos y Canapés



Huevos



Ingredientes

- 6 huevos
- 250 gr. guisantes congelados
- 1 cebollita
- 150 gr. jamón york a dados
- 1 sobre gelatina en polvo neutra
- 2 cucharadas queso parmesano rallado
- el zumo de 1 limón
- 2 cucharadas aceite de oliva
- 1 pastilla de Avecrem Caldo de Verduras -30% de sal
- una pizca pimienta

Preparación paso a paso



Pelar la cebollita, picarla y sofreírla en una sartén con una cucharada de aceite durante 4 minutos. Añadir los guisantes y una pastilla de Avecrem Caldo de Verduras -30% de sal, un cucharón de agua y proseguir la cocción durante 10 minutos más. Después triturarlo todo hasta obtener una crema homogénea.



Cascar los huevos en un bol, batirlos junto con el Parmesano y una pizca de sal y cocer una tortilla fina en una sartén con un poco de aceite. Colocar la gelatina en un bol seco con 100 ml. de agua fría. Poner a hervir 400 ml. de agua en un cazo y verterlo en el recipiente de la gelatina junto con el zumo de limón. Remover hasta que esté completamente disuelta y dejar entibiar.



Incorporar el jamón en dados a la crema de guisantes y untarla sobre la tortilla. Enrollarla, cortarla en rodajas de 2 cm de grosor y disponerlas sobre una rejilla. Cuando la gelatina empiece a tener la consistencia del aceite, verterla sobre los rollitos e introducirlos en el frigorífico durante 2-3 horas para que se solidifiquen antes de servirlos.

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/rollitos-de-tortilla-6733.aspx>

www.gallinablanca.es

Canapés de salmón y huevos de codorniz



10-20 min

Media



Para 4 personas

Aperitivos y Canapés



Huevos



Ingredientes

- 1 disco pasta quebrada refrigerada
- 50 gr. salmón ahumado cortado en lonchas finas
- 4 huevos codorniz
- 1 yogur griego
- 1 vasito nata líquida
- 1 pizca Avecrem Caldo de Pollo Granulado
- 1 ramita eneldo
- pimienta

Preparación paso a paso



Recortar 4 discos de pasta quebrada de unos 8 cm de diámetro y ponerlos en la placa forrada con papel de horno.

Cocerlos en el horno precalentado a 200°C durante unos 10 minutos.



Hervir los huevos en agua con sal durante 4-5 minutos.

Escurrirlos y dejarlos templar sumergidos en agua fría. Pelarlos.

Batir el yogur con la nata, una pizca de sazónador Avecrem Caldo de Pollo Granulado, y un poco de pimienta.



Poner los discos de pasta templados en una fuente y repartir por encima la mezcla de yogur, 1 loncha de salmón y 1/2 huevo de codorniz.

Espolvorear con un poco de pimienta y decorar con las ramitas de eneldo. Servir.

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/canapes-de-salmon-y-huevos-de-codorniz.aspx>

www.gallinablanca.es