

RECETAS

NAVIDEÑAS

Fáciles y económicas



RECETAS NAVIDEÑAS | ENTRADAS

LENGUA A LA VINAGRETA



Ingredientes:

Lengua 1 kg
Apio 4 ramas
Cebolla 1
Ajo 4 dientes
Laurel 1
Perejil c/n
Morrón rojo 1
Huevo 1
Sal c/n
Pimienta c/n

LENGUA A LA VINAGRETA

PROCEDIMIENTO

- En una cacerola con abundante agua colocar la lengua, agregar el apio, la cebolla, 2 dientes de ajo, el laurel y sal.
- Cocinar a fuego mínimo por 2 horas y media. Apagar el fuego y dejar enfriar dentro de la cacerola.
- Una vez fría pelar la lengua y retirar el excedente de grasa.
- Cortar en rodajas y reservar.
- Para hacer la vinagreta en un bol colocar el vinagre, sal y pimienta, mezclar.
- Agregar el aceite, el ajo picado, el perejil picado, el morrón cortado en brunoise y el huevo picado. Agregar la lengua y tapar con film.
- Dejar reposar por 2 horas, pero es mejor dejarla de un día para otro y consumir.



DIFICULTAD

FACIL



PORCIONES

5



DURACION

7 DIAS

RECETAS NAVIDEÑAS | ENTRADAS

HUEVOS RELLENOS

Aca dos opciones de rellenos, pero puedes usar lo que mas te gusta



Ingredientes:

Huevos 8

Pate de foie 1 lata

Palta 1

Queso crema 1 cda

Sal c/n

Pimienta c/n



DIFICULTAD

FACIL



PORCIONES

4



DURACION

3 DIAS

HUEVOS RELLENOS

PROCEDIMIENTO

- Colocar los huevos en una cacerola con abundante agua, llevar a fuego suave, una vez que hierven cocinar por 10 minutos.
- Enfriar en agua fría y reservar.
- Para el primer relleno, cortar los huevos a la mitad, retirar las yemas y aplastar con un tenedor.
- Agregar el pate de foie, mezclar.
- Colocar la preparación en una manga y rellenar los huevos, también se puede hacer con una cuchara.
- Para el segundo relleno, aplastar las yemas y mezclar con la palta previamente aplastada.
- Agregar una cucharada de queso crema, mezclar.
- Añadir jugo de medio limón, sal, pimienta, mezclar.
- Colocar en una manga pastelera y rellenar.



MATIASCHAVERO.COM

FIN DE LA DEMO

si deseas este recetario completo
puedes adquirirlo en nuestra web

MATIASCHAVERO.COM

