

RECETARIO
* NAVIDAD EN FAMILIA *



ÍNDICE

Entradas y acompañamientos	4
Platos fuertes	8
Postres	16

TEKA

100
YEARS



Canelones de crepes y foie

Dificultad: Media • Tiempo: 30 minutos • Raciones: 4 personas

Ingredientes

Para la masa de crepes:

- 1 huevo
- 200 g de harina
- 200 g de leche
- 1 cucharada de azúcar
- ½ cucharadita de sal
- Mantequilla

Para el relleno:

- Cebolla picada
- 500 g de carne de ternera picada
- 100 g de foie micuit (higado de pato)
- 50 ml de vino de oporto
- Salsa bechamel
- Queso rallado
- Sal y pimienta

Procedimiento

- 1 Para preparar las crepes, mezclar todos los ingredientes con la ayuda de unas varillas y cocinar en una sartén con un poco de mantequilla.
- 2 Para el relleno, primero cocinar a fuego bajo la cebolla picada con un poco de aceite hasta que esté bien hervida.
- 3 Agregar la carne picada, salpimentar y cocinar hasta dorar. Enseguida añadir el vino de oporto y cocinar hasta evaporar el alcohol.
- 4 Por último añadir el foie (higado de pato) cortado a dados y la salsa bechamel. Mezclar bien hasta integrar y enfriar.

Montaje:

- 1 Sobre una crepe disponer 2 o 3 cucharadas del relleno de carne y envolver.
- 2 Colocar los canelones en una bandeja con salsa bechamel en la base.
- 3 Cubrir con salsa bechamel y queso rallado.
- 4 Gratinar en el horno a 200°C durante 10 minutos.



Prepara esta receta con el HORNO HLB 85-G1 P BM MAESTRO PIZZA de INFINITY G1.
Visita www.teka.com para conocer más.

¡Escanear el código
y conoce este horno!





Ensalada de navidad

Dificultad: Fácil • Tiempo: 30 minutos • Raciones: 2 personas



Ingredientes

Para la ensalada

- 50 g de rúgula
- 1 corazón de lechuga
- 1 endivia
- 50 g de escarola
- 1 ramita de apio
- 1 manzana verde
- 10 uvas verdes
- 20 g de parmesano vegano
- 60 g de habas de soja

Para la mayonesa ligera

- 50 ml de aceite de girasol
- 75 ml de leche de soya sin azúcar
- 15 ml de zumo de limón
- 1 cucharadita de mostaza
- 1 cucharada de sirope de agave
- ½ cucharadita de eneldo
- Sal y pimienta negra



Procedimiento

- 1 Corta el ramito de apio en tiras muy finas. Corta la manzana en láminas y las uvas por la mitad. Mezcla con las hojas verdes.
- 2 En una sartén con aceite de oliva bien caliente, saltea las habas de soja hasta que adquiera un color dorado por todas partes. Deja enfriar un momento.
- 3 Para preparar la mayonesa, pon la leche, la mostaza, el eneldo, la sal y la pimienta en el vaso de la batidora. Coloca la batidora en el fondo del vaso y tritura. Sin levantar la batidora, vas añadiendo el aceite poco a poco. Una vez veas que empieza a emulsionar, sube y baja la batidora para terminar de cuajar la salsa. Añade el zumo de limón y vuelve a batir.
- 4 Mezcla la ensalada con la mayonesa y añade los trocitos de habas de soja. Sirve con parmesano vegano, unas ramitas de eneldo fresco, si te apetece unos granos de granada y un chorrito de aceite de oliva extra virgen. Puedes tomar esta ensalada servida al momento o dejarla enfriar un rato en el refrigerador.



Renueva tu cocina con el ENFRIADOR DE VINOS RVF 20110 GBK
Visita www.teka.com para conocer más.

¡Escanea el código
y conoce este enfriador de vinos!





Rosca de espinacas



Dificultad: Media • Tiempo: 50 minutos • Raciones: 3 personas



Ingredientes

- Masa brisa
- 500 g de hojas de espinaca
- 250 g de queso crema
- 1 huevo
- 50 g de uvas pasas
- 50 g de piñones
- 100 g de queso rallado
- Pepitas de calabaza
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta



Procedimiento

- 1 Freír en una sartén con aceite de oliva las pasas y los piñones hasta que estén dorados.
- 2 En la misma sartén, agregar las hojas de espinacas, salpimentar y dejar por 5 minutos. Colocar en un bowl y dejar enfriar.
- 3 Añadir el queso crema, el huevo y el queso rallado y mezclar hasta integrar todos los ingredientes.
- 4 Extender una lámina de masa brisa sobre una bandeja de horno y disponer la mezcla anterior formando una corona alrededor y en el centro de la masa.
- 5 Colocar encima la otra lámina de masa y cerrar los bordes presionando con un tenedor. Con la ayuda de un recipiente pequeño presionar el centro de la masa y adornar con las pepitas de calabaza.
- 6 Realizar unos cortes a lo largo de la corona y girar cada porción dejando el relleno en la parte superior.
- 7 Pintar con huevo batido y hornear a 180°C durante 30 minutos.



Remodela tu cocina con el REFRIGERADOR RMF 77960 GBK MX
Visita www.teka.com para conocer más.

¡Escanear el código
y conoce este refrigerador!





Bacalao con alioli de cítricos



Dificultad: Media • Tiempo: 30 minutos • Raciones: 2 personas



Ingredientes

- 4 lomos de bacalao desalado
- 50 ml de aceite de oliva extra virgen
- Pimienta negra
- 150 g de alioli
- 1 naranja
- 1 limón
- 1 lima
- 30 g de piñones
- 30 g de pasas
- 80 g de espinacas



Procedimiento

- 1** En una bandeja de horno aliñar los filetes de bacalao con aceite de oliva extra virgen y pimienta negra.
- 2** Llevar al horno 15 minutos a 170°C. Mientras preparar el alioli de cítricos, mezclando el alioli con ralladura de naranja, limón y lima.
- 3** Sacar el bacalao del horno y repartir una cucharada de alioli sobre cada filete. Llevar al horno a gratinar.
- 4** Para la guarnición de espinacas dorar los piñones con un poco de aceite de oliva extra virgen y añadir las pasas, por último, las espinacas. Freír un poco todo y reservar.
- 5** Servir el bacalao sobre una cama de espinacas y patatas asadas.



Renueva tu cocina con el FREGADERO FLEXLINEA RS15 860 M-XT 2B
Visita www.teka.com para conocer más.

¡Escanea el código
y conoce este fregadero!





Strudel de setas

Dificultad: Fácil • Tiempo: 30 minutos • Raciones: 2 personas



Ingredientes

- 4 láminas de masa filo
- 4 ó 5 chalotas
- 500 g de setas variadas
- 100 g de jamón serrano picado
- 2 cebollines picados
- 50 g de mantequilla derretida
- Tomillo fresco
- Sal y pimienta



Procedimiento

- 1 Coloca la primera capa de masa filo sobre la mesa y pinta con la mantequilla derretida. Coloca encima la segunda capa, pinta otra vez y así hasta haber apilado cuatro láminas de masa filo.
- 2 En una sartén con aceite de oliva pon a freir la chalota cortada en juliana.
- 3 Agregar las setas picadas y cocinar hasta que no pierdan agua.
- 4 Añadir el jamón serrano picado y el cebollin y cocinar unos minutos más. Reservar y dejar enfriar.
- 5 Extender el salteado de setas sobre la masa filo y cerrar formando un rulo.
- 6 Pintar la superficie con mantequilla y hornear a 200°C durante 10 minutos.



Prepara esta receta con la PARRILLA GBC 75-G1 GBA BM de INFINITY G1
Visita www.teka.com para conocer más.

¡Escanea el código
y conoce esta parrilla!





Pavo navideño al horno



Dificultad: Difícil • Tiempo: 4 horas • Raciones: 6 personas



Ingredientes

- Pavo de 4 a 5 kg
- Manteca de cerdo
- Agua
- Sal
- 50 ml de vino dulce
- 1 cebolla

Para el relleno:

- 300 g de tocino
- 3 manzana
- 4 rebanadas de pan duro
- Ciruelas pasas
- 1 vaso de caldo de ave

Para la decoración:

- Lechugas variadas
- Tomates cherry



Procedimiento

- 1** Comenzaremos limpiando bien el pavo, quitando con unas pinzas las plumas que aún conserve.
- 2** Inyectamos 50 ml de vino dulce en distintos puntos de la pechuga y las patas para que quede jugoso. Una vez limpio, lo salamos por dentro y por fuera y lo untamos con un poco de manteca de cerdo.
- 3** Precalentar el horno a 220°C y mientras, preparamos el relleno. Para ello rehidratamos las ciruelas y las cortamos en trozos. El tocino lo picamos en trozos muy pequeños y lo ponemos con el resto de los ingredientes en un bowl, dejandos que el pan se empape con el caldo de ave.
- 4** Una vez mezclado todo, añadimos las manzanas cortadas en gajos y rellenamos el pavo. Lo ideal es coser la abertura con hilo de cocina para que no se salga el relleno durante el horneado, 45 minutos por cada kg de pavo.
- 5** Decorar sobre una cama fina de lechuga rodeando con tomates cherry



Prepara esta receta con la PARRILLA IZF 99770 MST BK
Visita www.teka.com para conocer más.

¡Escanea el código
y conoce esta parrilla!





Yogur con mousse de turrón

Dificultad: Fácil • Tiempo: 30 minutos • Raciones: 1 persona



Ingredientes

Para la base de galleta:

- 100 g de pistaches
- 100 g de almendras
- 100 g de nuez de macadamia
- 100 g de galletas María
- 50 g de mantequilla

Para la mousse de turrón:

- 250 g de turrón de jijona
- 100 ml de leche
- 200 ml de nata
- Yogur griego
- Barquillos de turrón y chocolate
- Almendra troceada



Procedimiento

- 1 En un procesador de alimentos triturar los frutos secos con las galletas y la mantequilla. Reservar.
- 2 En un cazo calentar la leche con el turrón troceado hasta deshacer por completo. Reservar y dejar enfriar.
- 3 Montar la nata con la ayuda de una batidora y mezclar con la crema de turrón con movimientos envolventes.
- 4 Colocar en el fondo de un vaso la mezcla de galletas y presionar ligeramente para formar la base. Añadir una capa de yogur griego, a continuación una capa de mousse de turrón y por último otra capa de yogur.
- 5 Decorar con almendra troceada y unos barquillos de turrón y chocolate.



Renueva tu cocina con la CAMPANA DVI 98-G1 EOS BM de INFINITY G1
Visita www.teka.com para conocer más.

¡Escanea el código
y conoce esta campaña





Tarta de brie y arándanos



Dificultad: Fácil • Tiempo: 30 minutos • Raciones: 2 personas



Ingredientes

- 1 lámina de hojaldre
- 1 queso brie
- Arándanos frescos
- 1 huevo batido



Procedimiento

- 1 El primer paso es preparar las formas de las tartaletas. Cortar la lámina de hojaldre en 4 cuadrados iguales.
- 2 Hacer 4 cortes formando un cuadrado más pequeño, 4 centímetros para dentro del borde. Conectar el corte interno superior con el corte interno derecho y el corte interno inferior con el corte interno izquierdo, dejando una separación de 3 cm sin cortar entre el corte interno izquierdo y el corte interno superior y lo mismo con el corte interno derecho y el inferior.
- 3 Para terminar de hacer la forma, cruzar los dos bordes entre ellos y plegar en el ángulo contrario.
- 4 Cortar 8 trozos de brie, repartir 2 en cada tartaleta y añadir los arándanos frescos.
- 5 Pintar el hojaldre de las tartas con el huevo batido y hornear 15 minutos a 200°C.



Renueva tu cocina con el HORNO HLB 8700 P BK de TEKA HOME
Visita www.teka.com para conocer más.

¡Escanea el código
y conoce este horno





Galletas de jengibre



Dificultad: Media • Tiempo: 50 minutos • Raciones: 20 galletas



Ingredientes

- 170 g de harina de espelta
- 100 g de pasta de dátiles
- 40 ml de aceite de coco derretido
- 35 ml de melaza de caña
- 50 ml de leche vegetal
- 2 cucharas de semillas de lino
- ½ cucharadita de polvo para hornear
- 1 cucharadita de vinagre de manzana
- 2 cucharaditas de jengibre en polvo
- ½ cucharadita de canela en polvo
- Una pizca de nuez moscada



Procedimiento

- 1 Colocar en un procesador de alimentos los dátiles, la harina de espelta, el lino, las especias y el polvo para hornear. Procesar hasta obtener una mezcla homogénea.
- 2 En un bowl, mezclar el aceite de coco, la melaza de caña, la leche vegetal y el vinagre de manzana y añadir al procesador.
- 3 Volver a mezclar hasta formar una masa. Si es necesario, añadir un poco más de harina para obtener la consistencia correcta.
- 4 Sacar la masa y, con un rodillo, estirla hasta aproximadamente 4mm.
- 5 Recortar las formas y pasarlas a una bandeja de horno cubierta con papel para horno.
- 6 Hornear las galletas a 170 °C por 30 minutos. Dejar enfriar en una red antes de comer.



Renueva tu cocina con la CAMPANA CC 480.
Visita www.teka.com para conocer más.

¡Escanea el código
y conoce esta campaña!





Arbolitos de hojaldre

Dificultad: Fácil • Tiempo: 30 minutos • Raciones: 2 personas



Ingredientes

- Masa de hojaldre
- Azúcar blanco
- Dulce de leche o crema de cacao
- Azúcar glass
- Frutos rojos
- Molde de estrella



Procedimiento

- 1 Extender la masa de hojaldre, espolvorear con azúcar blanco y presionar ligeramente con un rodillo.
- 2 Cortar con un molde en forma de estrellas de diferentes tamaños.
- 3 Colocar sobre la bandeja del horno con papel y hornear a 200°C durante 5 minutos.
- 4 Untar las estrellas de hojaldre con dulce de leche y montar el árbol.
- 5 Espolvorear con azúcar glass y decorar con frutos rojos.



Renueva tu cocina con el LAVAVAJILLAS DFS 76850 SS
Visita www.teka.com para conocer más.

¡Escanea el código
y conoce este lavavajillas!

