



El libro de los

# APERITIVOS

*Recetasnet*

# *El libro de los aperitivos*

*Recetasnet.net*



## Prólogo

Las recetas de este libro van desde las sencillísimas a las que requieren un poco más de elaboración pero todas destinadas a lucir tanto en una reunión de amigos, como en la fiesta más elegante. La mayoría se pueden preparar con antelación, evitándonos con ello agobios de última hora.

El objetivo de este libro es más ser fuente de inspiración que el ser un manual de instrucción en el que hay que seguir las recetas a pies juntillas. Si con él conseguimos desbordar tu imaginación, la misión estará cumplida.

### CANTIDAD.

La cantidad dependerá de si estamos tomando unos aperitivos antes del plato principal, o de si éstos va a ser todo lo que se sirva en la mesa.

Si de lo que se trata es de preparar unos aperitivos antes del plato principal calcularemos, por persona, entre tres y seis raciones o piezas si se trata de canapés o bocaditos. Si los aperitivos es todo lo que vamos a servir será mejor calcular las horas que se cree que durará la comida o cena y en arreglo a esto calcular entre seis y diez piezas por persona y hora, aumentando la variedad de aperitivos a llevar a la mesa.

### PRESENTACIÓN.

No se trata de esculpir verdaderas obras de arte, pero tampoco de dejar caer nuestras pequeñas creaciones de cualquier manera ya que la "puesta en escena" es muy importante a la hora de tenernos ante nuestros invitados. Procuraremos que haya una buena variedad de formatos y de colores y si se sirve algún tentempié caliente, aún no siendo imprescindible, siempre serán puntos a nuestro favor.

Si la ocasión es muy especial sacaremos a la mesa nuestra mejor vajilla. Si se trata de algo más informal, las bandejas de cartón con blonda de papel nos ofrecen una gran ventaja.

Para dar el toque final podemos adornar cada bandeja con algún elemento que combine con los colores de los aperitivos que estas contengan: rodajas o tiras finas de cáscara de limón o de naranja, ramitas de perejil, virutas de queso, frutos secos, una base de lechuga... Sólo recuerda que todo el contenido ha de ser comestible, no importa que los invitados opten por no comérselo, pero que no sea porque no has tenido mejor idea que decorar las bandejas con flores de plástico.

### BEBIDAS.

Si dispones de espacio lo más indicado es colocar las bebidas en una mesa aparte. Es fácil prepararlas las tardes o más tarde es colocar las bebidas en una mesa aparte. Si optas por hacer jarras de algún combinado, como por ejemplo de sangría, prepara con antelación cubitos de hielo con zumo de frutas en vez de con agua, así aparte de mantenerlo fresco, al irse derritiendo en vez de aguarlo realzarán su sabor.

Pon en la misma mesa de las bebidas vasos y copas de sobra, con esto evitaremos hacer más viajes a la cocina de los necesarios.

## Tejas de queso para presentación de aperitivos

### Ingredientes:

- 2 lonchas de queso
- 2 trozos de tortilla



### Instrucciones de elaboración:

Poner las lonchas de queso en un plato y meter en el microondas, 2 minutos a temperatura máxima (el tiempo dependerá de la potencia del microondas).

Sacar del microondas y con una paleta traspasar las lonchas de queso a otro plato, para que no estén en contacto con el agua que han soltado y se puedan secar. Ponerlas plantadas y doblarlas un poco para formar la teja.

Colocar en cada una de ellas el aperitivo que se desee, en este caso se han aprovechado restos de tortilla de otra receta.

*Recetasnet*

## Pimientos rellenos empanados

### Ingredientes:

- 1 pimiento verde
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento amarillo
- 1 trozo de bacalao
- 1 huevo
- 125 cc de leche
- 50 gramo de pan rallado
- 100 cc de aceite



### Instrucciones de elaboración:

Desalar el bacalao, poniéndolo a remojo durante 36 horas y cambiando el agua cada 8 horas.

Asar los pimientos, dejar enfriar y pelar. Partir por la mitad cada pimiento, limpiándolo de semillas.

Colocar en cada trozo de pimiento una tira de bacalao, enrollar apretando.

Bañar con leche y luego rebozar con pan rallado, reservar en la nevera.

Poner abundante aceite a calentar. Rebozar de nuevo, primero con el huevo batido y después con pan rallado. Freír hasta dorar, reservar sobre papel de cocina para que absorba el exceso de aceite.

*Recetasnet*

## Bocaditos de aguacate y salmón

### Ingredientes:

- 2 aguacates pequeños
- 1 cortada de salmón ahumado
- 1/2 tomate
- 4 unidad o pieza de aceitunas rellenas
- 1 pizca de sal Maldon
- 1 chorrito de aceite de arbequina



### Instrucciones de elaboración:

Pelar los aguacates, partir por la mitad y sacar los huesos. Pelar el tomate y cortar a trocitos pequeños.

Rellenar el hueco de los aguacates con los trocitos de tomate, sazonar, cubrir con tiras de salmón ahumado y coronar con una aceituna.

Regar con un hilo de aceite y servir.

*Recetasnet*

## Tortillitas de camarones

### Ingredientes:

- 1 vaso de camarones
- 1 vaso de harina de trigo
- 1 vaso de harina de garbanzos
- 1 cebolla muy picada
- 1 puñado de perejil picado
- 1 chorrito de aceite de oliva
- 1 pizca de sal



### Instrucciones de elaboración:

En un bol, mezcla los dos tipos de harina con una pizca de sal. Ahora se va añadiendo el agua poco a poco mientras se bate con las varillas. Una vez se obtenga una masa suave y homogénea, incorporar el resto de ingredientes, mezclar bien y deja reposar en el frigorífico durante un par de horas.

Cuando la masa de las tortillitas ya haya reposado, se va vertiendo cucharadas de la misma en una sartén con un dedo de aceite muy caliente. Dales la vuelta con una espumadera para dorarlas por la otra cara. Escurrir bien y deposítalas sobre papel absorbente para eliminar el exceso de aceite.

Emplata las tortillitas y acompaña con una vinagreta de verduras.

*Recetasnet*



## Sándwich de berenjena

### Ingredientes:

- 1 berenjena grande
- 5 lonchas de bacon ahumado
- 5 quesitos
- 5 cucharadas de tomate frito
- 1 puñado de almendras crudas
- 1 puñado de piñones
- 1 chorrito de aceite
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de pimentón
- 1 ramito de perejil
- 2 diente de ajo



### Instrucciones de elaboración:

Lavar y secar la berenjena. Cortar a lo largo en diez rebanadas de un centímetro más o menos de grosor y sazonar.

Picar el perejil y los dientes de ajo.

Untar 5 rebanadas con tomate frito, colocar encima una loncha de bacon y un quesito partido por la mitad. Cubrir con otra rebanada de berenjena, regar esta con un hilo de aceite, distribuir por encima los frutos secos, espolvorear con el pimentón y terminar de condimentar con el perejil y el ajo picado

Meter en el horno, previamente calentado a 250º unos 15 minutos, hasta asar la berenjena.

*Recetasnet*

## Queso fresco rebozado

### Ingredientes:

- 2 cortadas de queso de Burgos
- 20 gramos de almendras crudas
- 1 ramito de cilantro
- 20 gramos de pistachos pelados
- 1 chorrito de aceite



### Instrucciones de elaboración:

Cortar en cuatro trozos regulares cada cortada de queso.

Moler las almendras junto con el cilantro.

Moler los pistachos.

Rebozar la mitad de queso con el triturado de almendra y cilantro y la otra mitad con el triturado de pistachos.

Poner abundante aceite en una sartén y freír. Reservar sobre papel de cocina para que absorba el exceso de aceite y servir.

*Recetasnet*

## Pintxo de butifarra del pagès rellena de mozzarella

### Ingredientes:

- 1 butifarra fresca de pagès
- 1 lonchas de mozzarella
- 5 lonchas de bacón ahumado



### Instrucciones de elaboración:

Cortar y abrir en libro la butifarra. Colocar encima la mozzarella cortada a tiras y cerrar. Envolver la butifarra con las tiras de bacón y meter en el horno sobre papel parafinado a 220º hasta que la longaniza esté hecha y el bacon tostado y crujiente.

Cortar a trozos y pinchar un palillo en cada uno de ellos.

*Recetasnet*

## Rollitos de salchichas de Frankfurt

### Ingredientes:

- 1 masa de pizza
- 1 salchichas frankfurt
- 1 chorrito de aceite
  
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de romero



### Instrucciones de elaboración:

Precalentar el horno a 180°.

Extender la masa de pizza en una mesa de trabajo. Pinchar con un tenedor y aliñar con romero, sal y aceite.

Envolver la salchicha en la masa.

Repetir la operación con las otras salchichas y disponer todo en una bandeja de horno.

Podéis batir un huevo y con una brocheta untar los rollitos o poner un poco de aceite.

Hornear durante 10 minutos a 180°. Luego, otros 5 minutos a 200°, con modalidad gril.

Sacar y comer.

*Recetasnet*

## Tomates rellenos vegetarianos

### Ingredientes:

- 1 patata grande
- 1/2 calabacín
- 3 unidad o pieza de tomates grandes
- 1 cerveza en copos
- 1 pizca de eneldo
- harina de maíz
- 1 cebolla



### Instrucciones de elaboración:

Cortar en láminas finas la patata y el calabacín.

Picamos finamente cebolla al gusto.

Colocar en una sartén la patata el calabacín y por ultimo la cebolla, cubrir con aceite y poner la tapa. Dejar cocinando a fuego medio hasta que el calabacín quede deshecho y la patata un poco tostada.

Cortar los tomates por la mitad y vaciar.

Cuando la patata y el calabacín estén hechos escurrimos el aceite. Mezclamos un poco de agua y harina de maíz asta que quede una textura un poco espesa y lo mezclamos con la patata y el calabacín. Rellenamos los tomates con esto.

Echamos un poco de levadura de cerveza y eneldo sobre la masa.

Precalentamos el horno a 200° y horneamos hasta que quede doradita la superficie.

*Recetasnet*

## Saquitos rellenos de langostinos

### Ingredientes:

- 8 langostinos
- 1 hojas de pasta brick
- 4 tira de cebollino
- 1 pizca de sal
- 50 cc de aceite
- 1 pizca de pimienta molida



### Instrucciones de elaboración:

Pelar y picar los langostinos, salpimentar ligeramente.

Partir la hoja de pasta brick en cuatro cuadrados. Colocar en el centro un poco de langostinos picados y cerrar formando saquitos, atar con una tira de cebollino cada paquete y freír con abundante aceite.

Dejar unos minutos sobre papel absorbente para que absorba el exceso de aceite y servir.

*Recetasnet*

## Higos con jamón

### Ingredientes:

- 4 higos
- 8 lonchas de finas de jamón
- 1 chorrito de aceite de Arbequina



### Instrucciones de elaboración:

Pelar los higos y partir por la mitad, envolver cada mitad con una loncha de jamón. Echar un hilo de aceite en el centro del plato y servir.

*Recetasnet*

## Ensalada de pimiento y mojama

### Ingredientes:

- 1 pimiento rojo asado
- 9 cortada de mojama
- 10 trozo de queso blanco
- 3 cucharadas de aceite de oliva



### Instrucciones de elaboración:

Poner en la base de un plato el pimiento asado, colocar encima las cortadas de mojama, aliñar con abundante aceite de oliva.

Añadir las porciones de queso y servir.

*Recetasnet*



## Uvas y queso que saben a beso

### Ingredientes:

- 4 trozo de queso Brie
- 7 granos de uva moscatel
- 1 puñado de nueces



### Instrucciones de elaboración:

Lavar los granos de uva y colocar en el plato a llevar a la mesa, acompañar con el queso y las nueces peladas y troceadas.

*Recetasnet*

## Plantación de queso

### Ingredientes:

- 4 cucharadas de queso rallado
- 1 cucharadita de jamón picado



### Instrucciones de elaboración:

Forrar una bandeja de horno con papel sulfurizado y echar encima el queso rallado formando cuatro círculos.

Distribuir el jamón por encima de cada uno y poner encima una brocheta de madera.

Meter en el horno, precalentado a 200º hasta que se funda el queso.

Sacar y dejar enfriar.

Rellenar una maceta pequeña con piedras de río e insertar entre ellas las brochetas.

*Recetasnet*

## Flores de espárragos y jamón

### Ingredientes:

- 3 espárragos verdes
- 3 lonchas de jamón cocido
- 1 alcachofa
- 1 pizca de sal Maldon
- 1 cucharada de aceite de oliva



### Instrucciones de elaboración:

Quitar las hojas duras de la alcachofa y corta la punta y el tallo, dejando solo la parte tierna y laminar.

Doblar ligeramente los espárragos con las manos para que se partan justo por la parte leñosa y desecharla.

Asar con la plancha bien caliente las láminas de alcachofa y los espárragos.

Colocar en el plato, regar con un hilo de aceite y sazonar con sal Maldon.

Agregar las lonchas de jamón dobladas sobre las puntas de los espárragos simulando unas flores.

*Recetasnet*

## Entrante de fiambre

### Ingredientes:

- 4 tostadas de pan
- 80 g de queso Gorgonzola
- 4 nueces



### Instrucciones de elaboración:

Poner en el centro del plato las cortadas de queso plantadas, de forma que se apoyen unas con otras.

Disponer alrededor las cortadas de salchichón, las de lomo y las de pavo dobladas y ensartadas con un palillo.

Acompañar con los pistachos.

*Recetasnet*

## Montaditos noruegos

### Ingredientes:

- 6 rebanada de pan
- 1 lonchas de salmón ahumado
- 1 lonchas de bacalao ahumado
- 1 cortada de carne de ballena ahumada
- 2 pepinillos
- 1 chorrito de aceite de oliva



### Instrucciones de elaboración:

Colocar encima de cada una de ellas un trocito de salmón, otro de carne de ballena y otro de bacalao y echar por encima unas gotas de aceite.  
Cortar a rodajitas los pepinillos y servir junto con lo montaditos.

*Recetasnet*

## Bocadito de tomate, jamón y queso

### Ingredientes:

- 4 tomates cherry amarillos
- 2 lonchas de jamón ibérico
- 1 trozo de queso manchego



### Instrucciones de elaboración:

Cortar el queso en dados y envolver con el jamón cortado a tiras.

Lavar y secar los tomates e insertar con un palillo sobre el queso envuelto con jamón.

*Recetasnet*

## Pan de pita con cebolla y queso

### Ingredientes:

- 4 rebanada de pan de pita
- 3 cebollas
- 3 cucharadita s de azúcar moreno
- 6 lonchas de queso mozzarella
- 1 pellizco de orégano
- 3 cucharada de aceite
- 1 cucharadita de vinagre



### Instrucciones de elaboración:

Sofreír la cebolla cortada en aros unos diez minutos.

Añadir el azúcar, remover y sofreír cinco minutos más.

Agregar el vinagre y cocinar 5 minutos más.

Retirar del fuego y reservar.

Poner el pan en una bandeja apta para el horno y salpicar con unas gotas de agua.

Cubrir con la cebolla, poner el queso encima y espolvorear con orégano.

Hornear a 220° de temperatura durante 10 minutos, hasta que el queso quede derretido y gratinado.

*Recetasnet*

## Pincho de foie con pimiento

Ingredientes:

- 1 pimiento verde italiano
- 4 rodajas de foie micuit
- 4 rebanada de pan tostado
- 1 pizca de sal maldon
- 1 chorrito de aceite



### Instrucciones de elaboración:

Lavar el pimiento, partirlo a lo largo por la mitad, quitar las semillas, partir cada mitad en dos trozos y freír.

Sacar de la sartén y dejar sobre papel de cocina para que absorba el exceso de aceite.

Poner una rebanada de foie sobre cada trozo de pimiento y envolver.

Colocar sobre las rebanadas de pan, poner encima del pimiento unos cristales de sal maldon y servir.

*Recetasnet*



## Palitos de pan con jamón

### Ingredientes:

- 4 palitos de pan
- 4 lonchas de jamón ibérico
- 50 cc de aceite de oliva



### Instrucciones de elaboración:

Untar la parte de arriba de los palitos con aceite y envolver es parte untada una loncha de jamón en cada palito.

*Recetasnet*

## Barquitas de pimiento con pulpo

### Ingredientes:

- 1/2 pimiento italiano
- 1 tentáculo de pulpo cocido
- 1 tomate pequeño
- 1 cucharadita de pimentón de la vera
- 1 pizca de sal Maldon



### Instrucciones de elaboración:

Lavar el pimiento, partir por la mitad en sentido longitudinal y vaciar de pepitas.

Lavar el tomate y cortar a rodajas finas.

Cortar el tentáculo de pulpo a rodajas.

Rellenar cada mitad de pimiento con rodajas de tomate.

Colocar encima rodajas de pulpo, espolvorear con el pimentón, aliñar con una gotas de aceite y unos cristales de sal Maldon.

*Recetasnet*

## Bolitas de ensaladilla de patata

### Ingredientes:

- 1 patata
- 130 gramo de atún en aceite
- 1 cebolleta
- 2 cucharadas de mayonesa
- 1 pizca de sal



### Instrucciones de elaboración:

Asar la patata con su piel en el horno y dejar enfriar (también puede ser la patata cocida, pero conserva más su sabor).

Pelar la patata y cortarla en cuatro trozos, echarla en un bol y añadir el atún escurrido de su aceite y desmigado y la sal.

Agregar la mayonesa y la cebolleta picada, remover bien para mezclar.

Con las manos humedecidas formar bolitas con la mezcla y disponer en el plato.

*Recetasnet*

## Pastelitos de Camembert

### Ingredientes:

- 7 quesitos de Camembert
- 1 cucharada de jamón picado
- 1 cucharada de nachos triturados
- 1 dátil troceado
- 1 cucharada de mermelada de tomate
- 1 cucharada de bacon a tiras pequeñas
- 1 puñado de brotes de rabanito



### Instrucciones de elaboración:

Partir los quesitos de Camembert por la mitad.

Cubrir una de las mitades con el jamón picado y tapar con la otra mitad.

Repetir la operación con otro queso y hacer el relleno con los nachos triturados.

La misma operación para los rellenos con mermelada de tomate, dátil, o bacon.

Decorar por encima con un poco del relleno distinto al que lleva cada uno. Añadir al plato los brotes de rabanito y servir.

*Recetasnet*

## Patatas rellenas con esgarraet

### Ingredientes:

- 2 patatas
- 50 g migas de bacalao
- 1 pimiento rojo
- 1 diente de ajo
- sal
- aceite
- aceituna verdes rellenas



### Instrucciones de elaboración:

Dejar las migas de bacalao cubiertas con aceite un mínimo de 2 horas.

Asar, bien en el horno o a la brasa el pimiento. Dejar enfriar. Lavar las patatas y asarlas enteras en el horno.

Pelar y cortar a tiras el pimiento asado y salar ligeramente.

Desmigajar un poco más las migas de bacalao que teníamos con aceite y añadir al bol junto con el pimiento. Pelar y trincar el diente de ajo y añadir. Verte un poco del aceite con el que teníamos a remojo el bacalao y mezclar todo bien.

Partir las patatas por la mitad. Vaciarlas con cuidado, dejando una capa de ½ cm.

Echar la carne de las patatas junto con el pimiento, ajo y bacalao y mezclar todo el conjunto.

Rellenar con la mezcla las patatas vaciadas, añadir un par de aceitunas encima y servir.

## Champiñones rellenos gratinados

### Ingredientes:

- 4 champiñones grandes
- 4 cucharadas de jamón picado
- 4 cucharadas de queso variado rallado
- 1 pellizco de orégano



### Instrucciones de elaboración:

Lavar los champiñones y quitarles el tronco, colocar boca arriba en una bandeja apta para el horno y asar.  
Sacar del horno, quitarles el agua que han soltado y colocarlos en una cazuela de barro.

Rellenarlos con el jamón, cubrir con queso rallado y espolvorear con orégano.

Meter en el horno hasta gratinar.

*Recetasnet*

## Coca de sardina y cebolla

### Ingredientes:

- 1 sardina salada
- 1 cebolla
- 1 unidad o pieza de huevo
- 50 cc de aceite de oliva
- 100 cc de aceite
- 100 cc de cerveza
- 170 gramo de harina
- 1 pizca de sal
- 16 gramo de levadura



### Instrucciones de elaboración:

Poner aceite en una sartén y pochar la cebolla cortada en pluma.

Mientras, preparar la sardina. Se corta la cabeza y se limpia de tripas, la envolvemos con papel (si es de estraza, mejor) y la chafamos colocando el paquete en una puerta, entre la hoja y el marco y presionamos, cerrando la puerta. Con esto conseguiremos que la espina central y las escamas se suelten y podamos quitarlas con facilidad.

Echar en un cuenco un vasito de aceite, el mismo vasito de cerveza, una pizca de sal e ir añadiendo harina hasta conseguir una masa que se despegue de las manos, si se desea se le añade un sobre de levadura, pero no es imprescindible.

Se deja reposar la masa media hora.

Ponemos la masa en una superficie enharinada, la estiramos con el rodillo y la colocamos en una placa de horno. Ponemos encima la cebolla pochada y en el centro la sardina.

Metemos en el horno a 200° hasta que veamos que la pasta está cocida y la sardina asada. Cuando falten unos minutos para sacarla del horno, echamos por encima el huevo batido y dejamos cuajar.

## Pinchos de queso con yema de huevo cocida al frío

### Ingredientes:

- 8 rebanadas de queso de cabra
- 1 puñado de nueces
- 1 puñado de almendras
- 1 puñado de piñones
- 50 gramo de azúcar



### Instrucciones de elaboración:

Congelar los huevos de codorniz para que se cueza la yema con el frío (no tener en el congelador más de tres días).

Cuando vayamos a hacer la preparación, sacar unos minutos antes los huevos, para que se descongele la clara y poder quedarnos con más facilidad sólo con la yema, que no se ha congelado, se ha cocido.

Espolvorear los taquitos de queso con el pimentón y con el orégano, pinchar la yema de huevo con un palillo y ensartar encima del queso.

Sazonar la yema con unos cristallitos de sal maldon y servir.

*Recetasnet*



## Revuelto con jamón y Gorgonzola

### Ingredientes:

- 2 unidad o pieza de huevos
- 2 lonchas de jamón serrano
- 50 gramo de queso gorgonzola
- 1 pizca de sal
- 1 pellizco de perejil
- 1/2 cucharadita de pimentón de la vera
- 1 chorrito de crema de modena
- 2 cucharadas de aceite



### Instrucciones de elaboración:

Batir ligeramente los huevos con una pizca de sal.

Trocear el jamón y el queso.

Poner unas gotas de aceite en una sartén, volcar el batido de huevo el queso y el jamón y remover constantemente hasta que cuaje el huevo.

Colocar el revuelto en un aro de emplatar en una esquina del plato.

Emulsionar un poco de aceite con media cucharadita de pimentón y verter alrededor del revuelto.

Decorar el plato unas tiras en zigzag de crema de modena y espolvorear con perejil trinchado.

*Recetasnet*

## Palmeritas de sobrasada y queso

### Ingredientes:

- 1 lámina de hojaldre
- 200 gramo de sobrasada
- 80 gramos de queso rallado
- 1 cucharada de sésamo
- 1 unidad o pieza de huevo
- 2 cucharadas de aceite



### Instrucciones de elaboración:

Extender la lámina de hojaldre y untarla toda con sobrasada, espolvorear por encima con queso rallado.

Enrollar desde un extremo hasta llegar al centro de la lámina. Enrollar desde el otro extremo hasta llegar al centro y juntarse con la otra parte. Enrollar desde el con el huevo batido.

Cortar y colocar sobre papel sulfurizado pincelado con aceite y meter en el horno, precalentado a 180°. Cuando apenas falten unos minutos para que estén hechas, sacar y espolvorear con sésamo. Volver a meter en el horno y terminar de cocer.

*Recetasnet*

## Albóndigas de patata y atún

### Ingredientes:

- 1 paquete de puré de patatas
- 300 gramo de atún en aceite
- 1 huevo
- 60 gramo de huevo
- 80 cc de aceite
- 800 cc de leche



### Instrucciones de elaboración:

Hacer el puré de patatas, echando un poco menos de leche que la que indica el paquete, pues debe quedar un puré espeso.

Cuando el puré esté frío, añadir el atún escurrido, mezclar bien y reservar en la nevera unas dos horas.

Formar bolas con la masa de puré, pasar por el huevo batido y por el pan rallado y freír con abundante aceite.

*Recetasnet*

## Roscón salado

### Ingredientes:

- 50 gramo de jamón a tacos
- 1 pimiento rojo asado
- 50 gramo de aceitunas rellenas
- 1 de puerro
- 165 gramo de atún en aceite
- 3 huevos
- 180 gramo de harina
- 100 cc de aceite
- 100 cc de leche
- 16 gramo de levadura
- 1 pizca de sal



### Instrucciones de elaboración:

Trocear el puerro, sazonar y pocharlo en una sartén con un poco de aceite.

Mientras, en un bol mezclar bien los huevos, la harina, la leche, el aceite, la levadura y una pizca de sal.

Añadir los taquitos de jamón, el puerro, el pimiento asado troceado, las aceitunas y el atún y mezclar bien con la masa.

Pincelar con aceite un molde en forma de corona, verter la mezcla en él y meter en el horno precalentado a 180º centígrados, aproximadamente media hora o hasta que al pincharlo con una aguja ésta salga limpia.

*Recetasnet*

## Vasitos de salmón con mozzarella

### Ingredientes:

- 3 lonchas de salmón ahumado
- 1 queso mozzarella
- 4 hojas de lechugas variadas
- 1 pizca de sal Maldon
- 1 chorrito de aceite de oliva



### Instrucciones de elaboración:

Trocear dos lonchas de salmón, el queso y las lechugas a trocitos pequeños.

Distribuir en vasos, una capa de salmón, otra de queso y encima las lechugas, regar con un hilo de aceite y sazonar con unos cristales de sal Maldon. Coronar con media loncha de salmón enrollada y servir.

*Recetasnet*

## Cucharitas de vieiras con emulsión de aceite y soja

### Ingredientes:

- 8 vieiras
- 1 cucharada de salsa de soja
- 3 cucharadas de aceite de oliva



### Instrucciones de elaboración:

Saltear las vieiras en una sartén con unas gotas de aceite.

Mezclar la cucharada de salsa de soja con las tres de aceite y batir para emulsionar.

Colocar dos vieiras por cucharita y regar con la emulsión de aceite y soja.

*Recetasnet*

## Chupito de gazpacho de remolacha

### Ingredientes:

- 1 remolacha cocida
- 1 tomate maduro
- 1 cebolleta
- 1 pimiento verde
- 1 punta de pepino
- 1 cucharada de vinagre de jerez
- 1 pizca de sal
- 2 cucharada de aceite



### Instrucciones de elaboración:

Poner en el vaso de la batidora todas las verduras troceadas, una pizca de sal, unas gotas de vinagre y un poco de aceite y triturar.  
Si se desea un gazpacho más líquido añadir un poco de agua fría.  
Reservar en el frigorífico hasta el momento de servir.

*Recetasnet*

## Quesitos fritos con mermelada de higo

### Ingredientes:

- 4 quesitos
- 1 huevo
- un puñado de fritos de maíz, sabor barbacoa
- aceite
- 4 cucharadita de mermelada de higo



### Instrucciones de elaboración:

Poner los quesitos en el congelador una hora antes para que endurezca y no se derrita al freírlos.

Batir el huevo y triturar los fritos de maíz, con la ayuda de un tenedor.

Sacar los quesitos del congelador y rebozar primero con huevo y después con el triturado de los fritos de maíz.

Poner abundante aceite en una sartén y cuando esté bien caliente echar los quesitos rebozados y freír. Sacar y dejar sobre papel de cocina para que absorba el exceso de aceite.

Ensartar un palillo en cada quesito y servir acompañados con cucharitas de mermelada de higo. Se come cogiendo el quesito por el palillo y untando a cada bocado con la mermelada.

*Recetasnet*



## Índice de recetas por orden alfabético

<b>Receta</b>	<b>página</b>
Albóndigas de patata y atún	36
Barquitas de pimiento con pulpo	27
Bocadito de tomate, jamón y queso	23
Bocaditos de aguacate y salmón	8
Bolitas de ensaladilla de patata	28
Coca de sardina y cebolla	32
Cucharitas de vieiras con emulsión de aceite y soja	39
Champiñones rellenos gratinados	31
Chupito de gazpacho de remolacha	40
Ensalada de pimiento y mojama	17
Entrante de fiambre	21
Flores de espárragos y jamón	20
Higos con jamón	16
Montaditos noruegos	22
Palitos de pan con jamón	26
Palmeritas de sobrasada y queso	35
Pan de pita con cebolla y queso	24
Pastelitos de Camembert	29
Patatas rellenas con esgarraet	30
Pimientos rellenos empanados	7
Pincho de foie con pimiento	25
Pinchos de queso con yema de huevo cocida al frío	33
Pintxo de butifarra del pagès rellena de mozzarella	12
Plantación de queso	19
Quesitos fritos con mermelada de higo	41
Queso fresco rebozado	11
Revuelto con jamón y Gorgonzola	34
Rollitos de salchichas de Frankfurt	13
Roscón salado	37
Sándwich de berenjena	10
Saquitos rellenos de langostinos	15
Tejas de queso para presentación de aperitivos	6
Tomates rellenos vegetarianos	14
Tortillitas de camarones	9
Uvas y queso que saben a beso	18
Vasitos de salmón con mozzarella	38



El más completo de los recetarios en:

*Recetasnet.net*

<http://recetasnet.net>

Recetario

¡Tenemos la receta que buscas!



Sopas y Cremas



Pescados y Mariscos



Entradas y Huevos



Garnes y Guisos



Pastas y Arroces



Ensaladas y Verduras



Aves y Caza



Postres



Cocteles



Innovación

Este libro fue distribuido por cortesía de:



Para obtener tu propio acceso a lecturas y libros electrónicos ilimitados GRATIS

hoy mismo, visita:  
<http://espanol.Free-eBooks.net>

*Comparte este libro con todos y cada uno de tus amigos de forma automática,  
mediante la selección de cualquiera de las opciones de abajo:*



Para mostrar tu agradecimiento al autor y ayudar a otros para tener  
agradables experiencias de lectura y encontrar información valiosa,  
estaremos muy agradecidos si  
["publicas un comentario para este libro aquí"](#)!



#### **INFORMACIÓN DE LOS DERECHOS DEL AUTOR**

Free-eBooks.net respeta la propiedad intelectual de otros. Cuando los propietarios de los derechos de un libro envían su trabajo a Free-eBooks.net, nos están dando permiso para distribuir dicho material. A menos que se indique lo contrario en este libro, este permiso no se transmite a los demás. Por lo tanto, la redistribución de este libro sin el permiso del propietario de los derechos, puede constituir una infracción a las leyes de propiedad intelectual. Si usted cree que su trabajo se ha utilizado de una manera que constituya una violación a los derechos de autor, por favor, siga nuestras Recomendaciones y Procedimiento de Reclamación de Violación a Derechos de Autor como se ve en nuestras Condiciones de Servicio aquí:

<http://espanol.free-ebooks.net/tos.html>

## ¡1250 LIBROS PARA LLEVAR EN SU BOLSILLO!

La velocidad, comodidad y movilidad son suyas. El e-GO! Library Español es una forma innovadora para tener y mantener un suministro fresco y abundante de grandes títulos. Es el mejor entretenimiento y fácil de obtener. El e-GO! Library Español es una unidad flash de memoria USB que pone a miles de los mejores libros de la actualidad su bolsillo!

Cargue su Kindle, iPad, Nook, o cualquier dispositivo con una variedad de ficción y no ficción. En su tiempo libre, elija entre sus temas, títulos y autores independientes favoritos y categorías como: romance, ciencia ficción, misterios, finanzas, biografías, negocios y muchos más.

### LOS MEJORES

## 1,000 LIBROS

+250 CLASICOS DE REGALO

**e-GO!**  
Library *Español*

- ✓ Total portabilidad y conveniencia
- ✓ Más de 32 categorías precargadas
- ✓ No necesita internet
- ✓ Perfecto para leer mientras viaja



- ✓ **1,000 LIBROS** independientes más populares
- ✓ **BONO**- 250 títulos clásicos
- ✓ **CONTENIDO ÚNICO** / Autores independientes
- ✓ **LLAVE USB PRECARGADA** de 4GB
- ✓ **SIRVE CON TODOS** los lectores y dispositivos
- ✓ **IDEAL** para viajar
- ✓ **AHORRA** innumerables horas de Descargas
- ✓ **EL REGALO** Perfecto

**VER MÁS**