



Cocina Navideña

Miércoles 9 de diciembre

Ingredientes

Crocante de lomo de cerdo con salsa de cerveza

3 kg de lomo de cerdo con piel
200 gr de cebolla cabezona
3 dientes de ajo
2 hojas de laurel
1 rama de tomillo
1 rama de romero
1 cerveza
2 tazas de consomé de carne
1 cucharadita de soya oscura
Sal y pimienta al gusto

Puré de papa

500 gr de papa criolla
125 gr de aceite de oliva
1 cucharada de ají amarillo
125 gr de aceitunas negras
finamente picadas
Sal al gusto

Ensalada waldorf

100 gr de cogollo europeo
1/2 manzana
80 gr de apio
20 gr de frutos secos y
almendras
1/4 se taza de vinagre blanco
1 cucharada de mostaza Dijón
1 cucharada de miel de abejas





Cocina Navideña

Miércoles 9 de diciembre

Ingredientes

Pechuga de pavo con salsa de oporto y balsámico

1/2 pechuga de pavo
200 gr de cebolla cabezona
2 dientes de ajo
1 cucharada de mostaza
1/2 taza de vino blanco
2 tazas de consomé de pollo
Sal y pimienta al gusto

Salsa de oporto

125 gr de oporto ferreira
2 cucharadas de vinagre balsámico
1 cucharadita de Maízena
1 cucharadita de soya oscura

Arroz con almendras y frutos secos

1 taza de arroz crudo
1/2 taza de almendras sin piel
1/2 se taza de frutos secos (arándanos)
2 tazas de consomé de carne
Sal al gusto

