

# Platos fáciles y económicos

## *Indice de recetas*

- Arroz al estilo murciano
- Potaje de alubias
- Carne guisada con patatas
- Sopa de pollo con pasta
- Macarrones gratinados
- Macarrones con pollo
- Delicias de ensalada
- Escabeche de pavo
- Lentejas rápidas con chorizo
- Patatas rellenas
- Sopa castellana
- Tortilla de pan de molde
- Pollo frito
- Arroz al horno
- Huevos al horno
- Huevos al nido
- Olla gitana
- Patatas a la riojana
- Goulasch
- Chuletas a la napolitana
- Pollo guisado
- Albóndigas de pescado con cebolla
- Estofado de morcillo con verduras
- Budin de pan
- Verduritas al horno
- Garbanzos con espinacas
- Pasta con manzana
- Risotto con verduras
- Patatas con salchichas
- Jurel en escabeche

# Arroz al estilo murciano



20-40 minutos

Fácil



Para 4 personas

Primer Plato



Arroces



## Ingredientes

- 800 ml. Caldo de Pollo Gallina Blanca
- 300 gr. de arroz
- 400 gr. de costilla de cerdo
- 2 pimientos rojos
- 1 bote de tomate natural
- 3 dientes de ajo
- perejil
- colorante alimentario
- aceite
- pimienta

## Preparación paso a paso



En una cazuela con aceite, fríe los ajos enteros. Retira y reserva. En el mismo aceite, echa la costilla de cerdo, rehoga bien y reserva. Fríe luego los pimientos cortados en tiras y el tomate natural en trozos.



Maja los ajos con un poco de pimienta, el colorante y el perejil. Mezcla con un poco de Caldo de Pollo Gallina Blanca y añade al sofrito. Agrega la carne y el arroz, rehoga unos minutos y cubre con el resto del Caldo y deja hervir 5 minutos.



Mete en el horno 18-20 minutos o hasta que esté en su punto. Deja reposar 3 minutos tapado y sirve.

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

[www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)

# Potaje de alubias



20-40 minutos

Media



Para 4 personas

Primer Plato



Cereales y Legumbres



## Ingredientes

- 1 bote de alubias blancas (400 gr.)
- 400 gr. de verdura variada trinchada (bolsa)
- 150 gr. choricito
- 1 litro de Caldo de Pollo Gallina Blanca

## Preparación paso a paso



En una cazuela poner a hervir el Caldo de Pollo Gallina Blanca con el chorizo picado y la verdura bien trinchada y bien lavada.



Cocer 10 minutos y añadir las alubias, bien lavadas y escurridas. Chafar algunas con un tenedor para espesar el caldo. Dejar cocer durante 3 minutos más y listo.

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

[www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)

# Carne guisada con patatas



20-40 minutos

Fácil



Para 4 personas

Segundo Plato



Carnes



## Ingredientes

- 3/4 kg. carne de ternera para guisar
- 1 kg. patatas
- 1 cebolla en trozos
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 200 gr. guisantes congelados
- 100 gr. jamón curado
- 100 gr. chorizo a tacos
- una cucharada ajo y perejil
- hebras de azafrán
- 2 pastillas Avecrem Caldo de Carne -30% de sal
- aceite

## Preparación paso a paso



Poner el aceite en la olla a presión a calentar y rehogar la carne hasta que esté dorada. Añadir la cebolla en trozos y los pimientos picados finos y seguir rehogando lentamente.



A continuación agregar el jamón, el chorizo y los guisantes. Hacer un majado con el ajo, el perejil, el azafrán tostado, las pastillas de Avecrem Caldo de Carne -30% de sal, y el agua. Echarlo en la olla, tapar y cocer de 12 a 14 minutos, si la olla es súper rápida (y si es exprés normal, 30 minutos).



Cortar las patatas en trozos, freírlas en aceite bien caliente e incorporarlas al guiso al final de la cocción para que den un hervor. Servir Caliente.

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/carne-guisada-con-patatas.aspx>

[www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)

# Sopa de pollo con pasta



> de 60 minutos

Fácil



Para 4 personas

Primer Plato



Sopas y Purés



## Ingredientes

- 1 manojo de hierbas para el caldo
- 1 hueso de rodilla de ternera
- 1/4 de pollo
- 1/4 kg. de ternera (costilla)
- 2 pastillas de Avecrem Caldo de Pollo
- 100-125 gr. de pasta para sopa

## Preparación paso a paso



Limpiar, lavar y cortar las verduras. Ponerlas a hervir en 3 litros de agua con las carnes. Tras 1 hora y cuarto de cocción añadir las pastillas de Avecrem Caldo de Pollo y cocer 5 min. más. Colar, retirar las carnes y las verduras.



Al caldo, agregarle la pasta que se desee (lo normal son unos 25 gr. por persona). Dejar hervir de 5 a 10 minutos según el tipo de pasta.  
Sugerencia: Servir con pan frito, huevo duro picado o las verduritas cortadas.

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/sopa-de-pollo-con-pasta-2109.aspx>

[www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)

# Macarrones gratinados



10-20 minutos

Fácil



Para 4 personas

Primer Plato



Pastas



## Ingredientes

- 500 gr. de macarrones Tradición El Pavo
- 200 gr. de carne de ternera picada
- 150 gr. de carne de cerdo picada
- 1 bote de Tomate Frito Gallina Blanca
- 1 cebolla picada
- 1 cucharadita de sazónador Avecrem ajo y perejil
- aceite de oliva
- pimienta
- 200 gr. de queso manchego rallado

## Preparación paso a paso



Hervir los macarrones Tradición El Pavo tal como se indica en el envase. Escurrir y enfriar. Mientras, en una cazuela con un poco de aceite, sofreír la carne picada desmenuzada. Cuando esté bien dorada, retirarla de la cazuela y reservar. En la misma cazuela y con un poco más de aceite, añadir la cebolla. Sofreír unos minutos a fuego lento, hasta que empiece a dorarse.



Incorporar el Tomate Frito Gallina Blanca, el sazónador Avecrem Ajo y Perejil, una pizca de azúcar y de pimienta. Dejar cocer a fuego medio unos 10 minutos, o hasta que el tomate esté cocido.



Mezclar la carne picada y los macarrones con el sofrito. Remover bien y disponer en una bandeja apta para ir al horno. Espolvorear con queso rallado y gratinar. Servir inmediatamente.

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/macarrones-gratinados-2195.aspx>

[www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)

# Macarrones con pollo



20-40 minutos

Fácil



Para 4 personas

Primer Plato



Pastas



## Ingredientes

- 300 gr. de macarrones Tradición El Pavo
- 2 hamburguesas de pollo
- 1 pimiento amarillo, cortado a trocitos
- 1 pimiento rojo, cortado a trocitos
- 1 lata de Tomate Natural Troceado
- azúcar
- opcional: queso emmental rallado
- 1 Pastilla de AVECrem Caldo de Pollo

## Preparación paso a paso



Hervir los macarrones Tradición El Pavo tal como se indica en el envase. Escurrir y rociarlos con un poco de aceite. Mientras, en una sartén freír las hamburguesas bien desmenuzadas. Una vez cocidas, reservar la carne en un bol.



En la misma sartén, cocer los pimientos a fuego medio con un poco de aceite. Cuando empiecen a dorarse, añadir el Tomate Troceado Natural junto con un poco de azúcar y la pastilla de AVECrem Caldo de Pollo. Tapar y dejar cocer a fuego medio unos 10 minutos o hasta que el tomate esté cocido.



Mezclar los macarrones con la salsa y la carne de pollo. Calentar junto, remover bien y servir inmediatamente. Si se desea, antes de servir, se puede gratinar con queso Emmental rallado.

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

[www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)



# Delicias de ensalada



10-20 minutos

Fácil



Para 4 personas

Primer Plato



Ensaladas



## Ingredientes

- 1 lechuga
- 1 tomate
- 1 zanahoria
- 1 lata de maíz
- 1 lata de aceitunas
- de aceite de oliva
- vinagre
- una pizca de Avecrem Ajo y Perejil Granulado

## Preparación paso a paso



Corta y lava la ensalada y el tomate. Condimenta con el sazónador Avecrem Ajo y Perejil Granulado, según el gusto.



Añade el maíz, la zanahoria a ruedas y las aceitunas. Aliña con aceite de oliva y vinagre.

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

[www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)

# Escabeche de pavo



&gt; de 60 minutos

Fácil



Para 4 personas

Segundo Plato



Aves

## Ingredientes

- 2 pastillas de Avecrem Caldo de Pollo
- 750 gr. pechugas de pavo
- 1 zanahoria
- 1 cebolla
- 1 cabeza de ajos
- 1 cucharada de pimienta negra grano
- 3 ramitas de tomillo
- 4 clavos
- 1 hoja de laurel
- 1 vasito aceite de oliva
- 1 vasito vinagre vino blanco
- 1 vasito de Caldo de Pollo Gallina Blanca

## Preparación paso a paso

Cortar las pechugas en filetes. Pelar la cebolla, partida por la mitad y clavarle los clavos de especias.

Pelar la zanahoria y cortarla en rodajas.

En una cazuela amplia poner los filetes de pavo con la cebolla, zanahoria, ajos, pimienta, tomillo y laurel. Agregar el aceite, el vinagre, el caldo y dos pastillas de Avecrem Caldo de Pollo bien desmenuzadas.

Tapar y cocer a fuego lento una hora y media aproximadamente. Dejar enfriar y esperar 48 horas antes de consumir. Servir templado o a temperatura ambiente

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/escabeche-de-pavo-2929.aspx>

[www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)

# Lentejas rápidas con chorizo



20-40 minutos

Fácil



Para 4 personas

Primer Plato



Cereales y Legumbres



## Ingredientes

- 500 gr. lentejas cocidas
- 250 gr. panceta
- 2 hojas de laurel
- 100 gr. de chorizo
- 1 bote Sofrito de Tomate y Cebolla Gallina Blanca)
- 1 pastilla de Avecrem Caldo de Carne -30% de sal
- de aceite

## Preparación paso a paso



Se cuecen las lentejas del modo tradicional o en su defecto obtenemos las lentejas cocidas, para la versión más rápida.



En una cazuela se vierte un chorrito de aceite, y cuando esté caliente se fríe la panceta previamente cortada a trocitos. Se rehoga a su vez el chorizo cortado en tacos. Cuando la panceta este bien frita, el Sofrito de Tomate y Cebolla Gallina Blanca. A continuación se incorporan las lentejas. Se añade una pastilla de Avecrem Caldo de Pollo desecha con los dedos, dos hojitas de laurel. Se calculan unos 5 minutos hasta que el nivel de jugo quede a gusto del consumidor.

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/lentejas-rapidas-con-chorizo.aspx>

[www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)

# Patatas rellenas



40-60 minutos

Fácil



Para 4 personas

Primer Plato



Pasteles Salados

## Ingredientes

- 2 patatas
- 1 pastilla de Avecrem Caldo de Pollo
- 4 yemas de huevo
- 4 bolitas de mantequilla
- queso rallado
- ajo y perejil picado

## Preparación paso a paso

Limpia las patatas aún con la piel y cuécelas durante media hora con una pastilla de AVECREM

Ya frías las patatas, córtalas por la mitad y vacíalas con cuidado de no romperlas.

Rellénalas con las bolitas de mantequilla, ajo, perejil y las yemas de huevo.

Espolvoréalas con el queso rallado y ponlas al horno a 140° C. durante 5 minutos

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/patatas-rellenas-3461.aspx>

[www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)

# Sopa castellana



10-20 minutos

Fácil



Para 4 personas

Primer Plato



Sopas y Purés

## Ingredientes

- 4 dientes de ajo
- sal
- tacos de jamón serrano
- 2 yemas de huevo
- de taquitos de pan
- una pizca de pimentón
- 1 pastilla de AVecrem Caldo de Pollo

## Preparación paso a paso

Se pone a hervir agua en una olla. En una sartén se doran los ajos y se rehogan con el pimentón.

Cuando rompe a hervir el agua se le añade la pastilla de AVecrem Caldo de Pollo

Se remueve hasta deshacer bien la pastilla y se le añade el sofrito de ajo y los tacos de jamón

En unas cazuelitas de barro, se echa la yema de huevo y los taquitos de pan. Cuando esté lista la sopa se vierte en las cazuelitas y ¡a comer!

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/sopa-castellana-3863.aspx>

[www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)

# Tortilla de pan de molde



20-40 minutos

Fácil



Para 4 personas

Aperitivos y Canapés,  
Desayuno/Merienda

Huevos



## Ingredientes

- 1 paquete pan de molde sin corteza
- 1 vaso leche
- 50 gr. mantequilla
- 4-5 huevos
- 150 gr. jamón york (cortado fino)
- 150 gr. queso tipo "tranchete"
- 1 pizca de Avecrem Caldo de Pollo Granulado

## Preparación paso a paso



Pon un poco de mantequilla en la sartén y deja que se funda, de manera que todo el fondo de la sartén tenga un poco de mantequilla. Apaga el fuego. Coloca una capa de pan de molde mojada en leche. Luego coloca una capa de jamón york y encima una de queso. Finalmente, vuelve a poner una capa de pan de molde mojada en leche.



Bate los huevos que se consideren necesarios según la medida de la tortilla. Sazona con Avecrem Caldo de Pollo Granulado. Pon la sartén al fuego (al mínimo) y vierte los huevos batidos por encima. Cuando el huevo que ha quedado por los bordes ya esté hecho, dale la vuelta a la tortilla y deja cuajar.

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

[www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)

# Pollo frito



20-40 minutos

Media



Para 4 personas

Segundo Plato



Aves



## Ingredientes

- 1 pollo en cuartos
- 250 gr. de guisantes
- 1 taza de harina
- 2 cucharadas de mantequilla
- 1 huevo
- 4 cucharadas de queso rallado
- 1 taza de pan rallado
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 1 pastilla de Avecrem Caldo de Pollo

## Preparación paso a paso



Limpiar el pollo y retirar los huesos de las pechugas y de la parte anterior del muslo, abrir cada trozo y filetear con la ayuda de un cuchillo afilado. Sazonarlos con Avecrem Caldo de Pollo desmenuzado.



Enharinar todos los filetes y colocarlos en un bol con el huevo batido. Mezclar el pan rallado con el queso rallado y reservar.



Cocer los guisantes en una olla con agua hirviendo salada durante 8-10 minutos, hasta que estén tiernos. Escurrirlos y saltearlos unos minutos en una sartén con la mantequilla derretida.



Escurrir los trozos de pollo del huevo y pasarlos por el pan rallado mezclado con el queso. Freírlos en una sartén con el aceite caliente, 2 minutos por lado, hasta que estén dorados. Escurrir sobre papel absorbente y servir con los guisantes salteados.

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/pollo-frito-4489.aspx>

[www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)



# Arroz al horno



20-40 minutos

Media



Para 4 personas

Primer Plato



Arroces



## Ingredientes

- 250 gr. de arroz
- 1/2 butifarra negra
- 1 butifarra cruda o salchicha
- 250 gr. de costilla de cerdo
- 150 gr. de garbanzos cocidos
- 2 patatas a ruedas
- 1 pimiento verde
- colorante
- 1 cabeza de ajos
- 2 tomates a ruedas
- aceite
- 1 litro Caldo de Pollo Gallina Blanca

## Preparación paso a paso



Freír en aceite caliente las butifarras a trozos y la costilla de cerdo. En la misma grasa, freír las patatas a ruedas, el pimiento a trocitos, los tomates y la cabeza de ajos. Retirar y rehogar los garbanzos, la butifarra negra y el arroz. En una cazuela apta para horno o de barro, poner el arroz con los garbanzos, las patatas y las carnes.



Regar con el Caldo de Pollo Gallina Blanca, (dos veces la cantidad de arroz) sazonar con un poco de colorante y hornear durante unos 20 minutos. Rejar reposar 3 min. y servir.

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/arroz-al-horno-4713.aspx>

[www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)

# Huevos al horno



< de 10 minutos

Media



Para 4 personas

Primer Plato



Huevos



## Ingredientes

- 4 huevos
- 1 pellizco de Sazonador Avecrem Caldo de Pollo
- 4 cucharadas de nata líquida
- 4 cucharadas de queso rallado
- pimienta blanca
- mantequilla

## Preparación paso a paso



Precalentar el horno a 200°C. Montar las claras a punto de nieve y añadirle la pimienta blanca y el Avecrem Caldo de Pollo.



Untar con mantequilla 4 cazuelitas y poner en cada una la cuarta parte de las claras montadas. Hacer un hoyo en el centro con el dorso de la cuchara y poner una yema en cada uno.



Rodear la yema con una cucharada de nata. Espolvorear las claras de queso rallado y hornear 5 min. hasta que las claras estén doradas pero las yemas sigan fluidas. Servir inmediatamente.

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/huevos-al-horno.aspx>

[www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)

# Huevos al nido



20-40 minutos

Media



Para 4 personas

Primer Plato



Huevos



## Ingredientes

- 1 panecillo de Viena redondo (por persona)
- 1 chorrito de leche
- 1 nuez de mantequilla (por persona)
- 1 huevo (por persona)
- sobrasada, foie-gras, etc....
- 1 pizca de Avecrem Caldo de Pollo

## Preparación paso a paso



Se corta la parte de arriba del panecillo y se le quita la miga. Se vierte la leche y se añade la mantequilla y el foie-gras (o el ingrediente elegido). Se pone encima la yema del huevo que habremos separado de la clara.



Con la batidora, se monta la clara a punto de nieve y se sazona con el Avecrem Caldo de Pollo; se cubre el panecillo. Se cuece unos minutos en el horno y luego a gratinar. Se sirve caliente.

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/huevos-al-nido.aspx>

[www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)

# Olla gitana



20-40 minutos

Media



Para 4 personas

Primer Plato



Sopas y Purés



## Ingredientes

- 2 patatas
- 1 bote de garbanzos
- 2 peras tipo blanquilla
- 200 gr. de judías verdes
- 1 tomate
- 1 cebolla
- 1 cabeza de ajos
- 1 litro de Caldo de Verduras Gallina Blanca
- 1 trozo de calabaza
- 1 dl. de aceite de oliva

## Preparación paso a paso



Poner en la olla todas las verduras a rehogar con el aceite, añadir el Caldo de Verduras Gallina Blanca y dejar hervir unos 20 minutos.



Sacar la cebolla, los ajos, las peras y la calabaza y triturarlo. Volver a echar a la olla.



Añadir los garbanzos bien lavados y dejar hervir de nuevo unos 5 minutos. Servir muy caliente.

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/olla-gitana.aspx>

[www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)

# Patatas a la riojana



20-40 minutos

Media



Para 4 personas

Primer Plato



Verduras



## Ingredientes

- 1,5 kg. de patatas
- 150 gr. de tocino entreverado
- 200 gr. de chorizo
- 1 pimiento rojo
- 1 bote de Sofrito de Tomate y Cebolla Gallina Blanca
- 1 dl. de aceite
- pimentón dulce
- 1 dl. de vino blanco
- 1 brik de Caldo de Jamón Ibérico Gallina Blanca
- 1 pellizco de Avecrem Ajo y Perejil Granulado

## Preparación paso a paso



Pelar las patatas y partirlas a trozos. En una cacerola con aceite, rehogar el Sofrito de Tomate y Cebolla Gallina Blanca con las patatas y el pimiento a tiras. Añadir el chorizo a ruedas y el tocino a trocitos.



Sazonar con el pimentón dulce. Regar con el vino y dejar evaporar. Cubrir con caldo de Jamón Ibérico Gallina Blanca y cuando rompa a hervir, dejar a fuego lento unos 20 minutos moviendo la cazuela de vez en cuando para espesar la salsa. Condimentar con Avecrem Ajo y Perejil Granulado y servir.

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/patatas-a-la-riojana-5257.aspx>

[www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)

# Goulasch



10-20 minutos

Media



Para 4 personas

Segundo Plato



Carnes



## Ingredientes

- 800 gr. de ternera (tapa plana o llata)
- 1 zanahoria
- 1 copa de coñac
- 2 pastillas de Avecrem Caldo de Carne -30% de sal
- 1 bote de Pisto Gallina Blanca
- harina
- 1 pizca pimentón (puede ser picante)
- aceite
- 1 yogur natural

## Preparación paso a paso

Freír la ternera a tiritas después de sazónarla con Avecrem Caldo de Carne -30% de sal y enharinar. Añadir la zanahoria a ruedas y el pimentón. Cuando esté tierna la zanahoria agregar el bote de Pisto Gallina Blanca.

Verter el coñac y, si hace falta, un poco de Caldo. Dejar cocer a fuego lento durante unos 25 - 30 min. según el tipo de carne. (En olla a presión 12 min. a partir de que suba la válvula). En el momento de servir, añadir un yogur natural.

## Información nutricional

Energía	Grasas	Hidratos	Proteínas
{ 543,61 Kcal. / 2.275 Kjul. }	36,39 %	23,63 %	39,98 %

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/goulasch.aspx>

[www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)

# Chuletas a la napolitana



10-20 minutos

Media



Para 4 personas

Segundo Plato



Carnes



## Ingredientes

- 4 chuletas de cerdo
- 4 lonchas de jamón de york
- 4 lonchas de queso
- 1 huevo
- 4-5 cucharadas de pan rallado
- 1 pastilla de Avecrem Caldo de Carne -30% de sal
- 1 bote Sofrito de Tomate y Cebolla Gallina Blanca
- aceite

## Preparación paso a paso



Sazona las chuletas con Avecrem Caldo de Carne -30% de sal. Con un cuchillo afilado haz un corte en la carne de la chuleta e introduce un trozo de jamón y un trozo de queso, ciérralo en forma de libro (si es necesario, pon un palillo).



Pasa las chuletas por harina, huevo batido y pan rallado.



Rehoga el bote de Sofrito de Tomate y Cebolla Gallina Blanca, sofríe durante 5 min. y tritura para confeccionar una salsa. Fríe las chuletas en aceite caliente y sirve con la salsa.

## Información nutricional

Energía	Grasas	Hidratos	Proteínas
{ 553,47 Kcal. / 2.317 Kjul. }	68,76 %	13,37 %	17,87 %

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/chuletas-a-la-napolitana.aspx>

[www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)



# Pollo guisado



20-40 minutos

Media



Para 4 personas

Segundo Plato



Aves



## Ingredientes

- 1 pollo troceado pequeño
- 150 gr. de panceta
- 1 diente de ajo
- 1 cebolla a trozos
- 1 lata pequeña de pimiento morrón a tiras
- 100 c.c. de vino blanco
- 1 bote de Tomate Frito Gallina Blanca
- 1 pellizco de Avecrem Caldo de Pollo
- aceite

## Preparación paso a paso



Dorar la panceta cortada a trocitos en una cazuela con aceite caliente. Añadir el pollo y dorarlo bien, junto con el ajo entero. Incorporar la cebolla a trozos.



Rehogar y bañar con el vino. Dejar que se evapore y agregar los pimientos a tiras en su jugo y el Tomate Frito Gallina Blanca.



Sazonar con Avecrem Caldo de Pollo; tapar la cazuela y reducir el fuego. Cocer durante 20 minutos.

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

[www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)

# Albóndigas de pescado con cebolla



20-40 minutos

Fácil



Para 4 personas

Segundo Plato



Pescado



## Ingredientes

- 400 gr. de merluza congelada
- 2 rebanadas de miga de pan (mejor de molde)
- 1 cucharadita de Avecrem Ajo y Perejil Granulado
- 1 huevo
- 2 cuch. de leche
- 3 cebollas picadas
- 1 pastilla de Avecrem Caldo de Pescado -30% de sal
- 1 vasito de vino
- pan rallado y aceite

## Preparación paso a paso



Desmiga la merluza en crudo y mézclala con el huevo batido, el pan remojado en leche, el Sazonador Avecrem Ajo y Perejil Granulado y la pastilla de Avecrem Caldo de Pescado -30% de sal, desmenuzada.



Forma pequeñas albóndigas, pasa por pan rallado y fríe, en aceite caliente. Sofríe la cebolla picada, añade el vino y deja evaporar. Añade las albóndigas y deja cocer unos minutos. Tritura la salsa y sírvelas recién hechas.

## Información nutricional

Energía	Grasas	Hidratos	Proteínas
{ 340,34 Kcal. / 1.424 Kjul. }	43,31 %	22,57 %	34,12 %

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

[www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)

# Estofado de morcillo con verduras



> de 60 minutos

Media



Para 4 personas

Segundo Plato



Carnes



## Ingredientes

- 800 gr. de morcillo cortado en dados
- 3 cebollas en trozos
- 1 pimiento verde
- 4 patatas
- 2 calabacines
- 1 pimiento rojo
- 2 dientes de ajo
- 2 cucharadas de Tomate Frito Gallina Blanca
- 1 hoja de laurel
- 3 vasos de Caldo de Carne Gallina Blanca
- 1 cucharada de azúcar
- 1 cucharada de pimentón dulce
- aceite de oliva
- 1 cucharada de harina

## Preparación paso a paso



Calentar el aceite en una cazuela y rehogar los ajos picados y las cebolla en trozos. Añadir la carne y dejar dorar, a fuego fuerte, removiendo de vez en cuando, hasta que se evapore el agua que suelta.



Añadir el Caldo de Carne Gallina Blanca y llevarlo a ebullición a fuego lento. Mezclar la harina con el Tomate Frito Gallina Blanca, un poco de agua y el azúcar. Verter la mezcla en la cazuela junto con el pimentón, el laurel, sal y pimienta. Tapar y dejar cocer a fuego lento 1 hora aprox.



Abrir los pimientos, retirarles las semillas y los filamentos y trocearlos. Incorporarlos al guiso después de 1 hora de cocción.

Por último, pelar y cortar las cuatro patatas en dados y los calabacines en tiras, añadirlos al guiso y dejarlos cocer hasta que todo esté tierno, vigilando en todo momento el punto en que se encuentra la carne para evitar que el exceso de cocción no deshaga el guiso. Llevar a la mesa bien caliente.



Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/estofado-de-morcillo-con-verduras.aspx>

[www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)

# Budin de pan



> de 60 minutos

Fácil



Para 4 personas

Postre



Flanes y Moldes



## Ingredientes

- 250 gr pan del día anterior
- 1 litro leche
- 325 gr azúcar
- 4 huevos
- 30 gr mantequilla
- 1 tacita uvas pasas
- 1 limón
- 1 tacita harina

## Preparación paso a paso



Preparar un caramelo dorado con 125 gr. de azúcar, zumo de limón y agua. Verterlo en un molde de corona y hacerlo deslizar por las paredes de éste.



Introducir las pasas en un bol, dejarlas en remojo con agua o licor unos minutos, escurrirlas y espolvorearlas con harina. Retirar la corteza del pan, trocearlo, introducirlo en un recipiente con la leche caliente y tritular.



Batir los huevos con el azúcar restante y mezclarlos con la leche y el pan, las pasas, la mantequilla derretida y una cucharada de piel rallada de limón.



Verter la preparación en el molde y cocer en el microondas al 75% de potencia, durante 30-35 min. comprobar la cocción. Dejar enfriar, desmoldar y servir.

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/budin-de-pan-6273.aspx>

[www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)

# Verduritas al horno



40-60 minutos

Fácil



Para 4 personas

Primer Plato



Verduras



## Ingredientes

- 400 gr patatas nuevas
- 400 gr nabos
- 400 gr calabacines
- 400 gr zanahorias
- 1 dl aceite de oliva
- 1 pastilla de Avecrem Caldo de Verduras -30% de sal

## Preparación paso a paso



Cortar las verduras en dados. Precalentar el horno a 180°C. (termostato 6). Mezclar las patatas, los nabos, los calabacines y las zanahorias en una fuente especial para el horno.



Echar por encima un chorrito de aceite de oliva y una pastilla Avecrem Caldo de Verduras -30% de sal desmenuzada. Meterlo en el horno durante 45 minutos.

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/verduritas-al-horno.aspx>

[www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)

# Garbanzos con espinacas



20-40 minutos

Media



Para 4 personas

Primer Plato



Cereales y Legumbres



## Ingredientes

- 2-3 huevos duros
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- pimienta
- 20 gr. pan
- 500 gr. espinacas
- 200 gr. garbanzos cocidos
- 1 hoja hoja de laurel
- 1 cucharada de pimentón dulce
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 2 pastillas de Avecrem Caldo de Pollo
- 1 litro de agua

## Preparación paso a paso

Pica la cebolla y los ajos pelados 10 segundos, a velocidad 4. Añade el aceite y saltea 5 minutos a 100°, velocidad 1. Incorpora el pan en dados y el perejil, y sigue cocinando 3-4 minutos, a 100°, velocidad 1.

Añade el pimentón, el laurel, las espinacas, las yemas de huevo cocidas, la pastilla de Avecrem Caldo de Pollo, pimienta y 1 litro de agua, cuidando de no rebasar la marca de 2 litros del vaso. Programa 10 minutos, a 100°, velocidad 1.

Escurre y lava los garbanzos cocidos y añádelos al guiso. Calienta brevemente unos 3-4 minutos, a 100°, velocidad 1, y sirve decorado con las claras picadas.

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/garbanzos-con-espinacas-6523.aspx>

[www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)

# Pasta con manzana



10-20 minutos

Fácil



Para 4 personas

Primer Plato



Pastas



## Ingredientes

- 1 paquete de pasta Tradición El Pavo
- 1 manzana
- 1 bote de Tomate Frito Gallina Blanca
- una pizca de Avecrem Caldo de Pollo
- 100 cc de nata líquida
- azúcar
- pimienta
- aceite

## Preparación paso a paso

Hervir la pasta Tradición El Pavo en abundante agua caliente, condimentada con Avecrem Caldo de Pollo. Escurrir, añadir un chorrito de aceite y reservar.

Poner aceite en un cazo y pochar la manzana troceada pequeña, sazonar con Avecrem y añadir un poco de pimienta, incorporar el Tomate Frito Gallina Blanca y dejar reducir unos minutos, añadir un poco de azúcar y antes de terminar la cocción verter la nata. Regar con esta salsa la pasta reservados y servir.

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/pasta-con-manzana.aspx>

[www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)



# Risotto con verduras



20-40 minutos

Media



Para 4 personas

Entrante



Arroces



## Ingredientes

- 300 gr. de arroz
- 1 cebolla
- 3 cucharadas de mantequilla
- 1 diente de ajo
- 150 gr. de guisantes
- 1 calabacín
- 1 zanahoria
- 200 ml. de vino blanco seco
- 2 cucharaditas de curry en polvo
- 1 litro de Caldo de Verduras Gallina Blanca
- 100 gr. de parmesano rallado

## Preparación paso a paso



En una sartén con mantequilla y aceite, saltear las verduras troceadas, salpimentar ligeramente e incorporar 1 cucharadita de curry, a media cocción regar con la mitad del vino. Dejar cocer a fuego lento hasta que las verduras estén tiernas. Si es necesario añadir un poco de caldo. Reservar.



En una cazuela de fondo grueso, calentar 1 cucharada de mantequilla y rehogar la cebolla picada, cuando esté dorada incorporar el arroz y saltear, regar con el vino y condimentar con el curry.



Verter el Caldo de Verduras poco a poco y sin parar de remover. Cuando el arroz esté a media cocción, agregar las verduras reservadas y terminar la cocción. Espolvorear con el parmesano rallado. Servir de inmediato.

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/risotto-con-verduras.aspx>

[www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)

# Patatas con salchichas



10-20 minutos

Fácil



Para 4 personas

Primer Plato



Verduras



## Ingredientes

- 1 kg. de patatas
- 400 gr. de salchichas
- 1 bote de Sofrito de Tomate y Cebolla Gallina Blanca
- 1 diente de ajo
- 1 litro de Caldo de Pollo Gallina Blanca
- aceite de oliva
- cebollino picado

## Preparación paso a paso



Calienta aceite en una cazuela y rehoga el Sofrito de Tomate y Cebolla Gallina Blanca, añade el ajo picado. Incorpora las patatas troceadas y rehogalas un poco.



Cubre con el Caldo de Pollo Gallina Blanca y deja cocer unos 20 minutos. Corta las salchichas en tres trozos cada una y pínchalas con un tenedor. Saltéalas en una sartén con un poco de aceite y añádelas a las patatas 5 minutos antes de terminar la cocción. Para servir espolvorea con el cebollino picado.

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/patatas-con-salchichas.aspx>

[www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)

# Jurel en escabeche



10-20 minutos

Fácil



Para 4 personas

Entrante



Pescado



## Ingredientes

- 2 jureles de ½ kg. c/u
- 2 vasos de aceite
- 1/2 vaso de vinagre
- ½ vaso de vino blanco
- 2 hojas de laurel
- 2-3 dientes de ajo
- 1 cebolla
- 2 cucharadas de pimentón rojo
- 6 granos de pimienta negra
- 1 pastilla de Avecrem Caldo de Pescado -30% de sal

## Preparación paso a paso



Limpia y saca las espinas al pescado, (puedes pedir a la pescadería). Sazona ligeramente los filetes con Avecrem Caldo de Pescado -30% de sal y reserva. Prepara el escabeche: corta una cebolla a trozos gruesos y sofríen con aceite a fuego muy suave. Añaden también un par de granos de ajo aplastados con piel, el laurel y los granos de pimienta negra. Pasados unos 10 minutos, incorpora el pimentón rojo, el vino blanco y el vinagre. Deja cocer durante dos minutos.



Pasa por la sartén a fuego moderado los filetes de jurel, vuelta y vuelta, y colócalos en una cazuela de barro. Acto seguido, riega con el escabeche todavía caliente hasta cubrirlos. Deja que la mezcla se enfríe y se acaben de cocer con el calor residual. A la hora de servirlo, conviene recordar que sí los filetes están muy fríos porque se han introducido en la nevera, los puedes calentar ligeramente dentro del escabeche y también acompañarlos con unas patatas.

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/jurel-en-escabeche.aspx>

[www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)