

Recetario de Halloween

Indice de recetas

- Arroz con calabaza
- Albóndigas con taquitos de boniato
- Ternera con boniatos y calabaza
- Conejo con castañas y boniatos a las hierbas aromáticas
- Conserva de setas en vinagre
- Pato con membrillos
- Picantones con setas y bechamel
- Pintada rellena de castañas a la sidra
- Hojaldritos rellenos de setas
- Torta de calabaza
- Sopa de calabaza
- Alcachofas con setas
- Sopa de manzana al curry
- Ensalada tibia de pollo con membrillo
- Ensalada con setas y castañas
- Cocido al minuto
- Lomo asado con curry de manzanas
- Crema de setas con castañas
- Lirios con setas
- Croquetas de membrillo y queso
- Crema de boniatos
- Pollo con boniatos
- Salmón con manzanas
- Risotto con setas y gambas al curry
- Codornices estofadas con setas
- Rodaballo con patata nueva con verduras del huerto
- Sopa de calabaza con langostinos a la plancha y huevo escalfado
- Costilla de cerdo con castañas

Arroz con calabaza



10-20 minutos

Fácil



Para 4 personas

Primer Plato



Verduras



Ingredientes

- 1/2 L. de Caldo de Verduras Gallina Blanca
- 500 gr. de calabaza
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 220 gr. de arroz de grano redondo
- 4 vainas de cardamomo
- 1 cucharada de aceite de oliva sabor suave
- pimienta blanca
- sal
- 50 gr. de parmesano rallado

Preparación paso a paso

Tritura la cebolla y el ajo pelados y en trozos, 10 segundos, a velocidad 4. Baja con la espátula, añade el aceite de oliva y cocina 5 minutos, a 100º, velocidad 1.

Vierte en este momento el Caldo de Verduras Gallina Blanca en el vaso, junto con el arroz, la calabaza pelada y en trozos, el cardamomo, un poco de sal y pimienta blanca. Programa 18 minutos, a 100º, velocidad cuchara con giro a la izquierda, hasta que el arroz haya absorbido todo el caldo.

El grano debe estar cocido pero no demasiado, para que no se abra. Añade el queso parmesano rallado y remueve con una cuchara. Sirve caliente al momento.

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

www.gallinablanca.es

Albóndigas con taquitos de boniato



40-60 minutos

Media



Para 4 personas

Segundo Plato



Carnes



Ingredientes

- 2 boniatos medianos
- 1 cebolla grande
- 1/2 vaso de aceite de oliva
- 1 diente de ajo
- 1 pastilla de Avecrem Caldo de Carne -30% de sal
- 400 gr. de carne de ternera picada
- 250 gr. de carne magra de cerdo picada
- 1 tacita de harina
- 2 ó 3 cucharadas de leche
- 1 rebanada de pan
- 1 cucharada de perejil picado
- 1 huevo
- pimienta
- 2 tomates maduros
- 2 vasos de Caldo de Carne Gallina Blanca

Preparación paso a paso



Ablandar la miga de pan con la leche. Introducir las carnes picadas en un bol junto con el huevo, el ajo picado, el perejil, el Avecrem Caldo de Carne -30% de sal desmenuzada y la miga de pan escurrida y mezclar hasta obtener un compuesto homogéneo. Formar las albóndigas, pasarlas por la harina y freírlas ligeramente en una sartén con aceite caliente. Escurrirlas sobre papel absorbente de cocina y reservarlas.



Pelar la cebolla, picarla y sofreírla en la misma sartén (retirando el exceso de aceite) durante 4 minutos. Añadir los tomates previamente escaldados, pelados y troceados y proseguir la cocción durante 15 minutos más. Espolvorear con 1 cucharada de harina y mezclar bien. Cubrir con Caldo de Carne Gallina Blanca y dejar que cueza lentamente hasta que espese.



Pasar la salsa obtenida por el colador chino, reuniéndola en una cacerola al fuego para que no deje de hervir y añadir las albóndigas. Bajar el fuego y proseguir la cocción 15-20 minutos más. Mientras, pelar los boniatos, cortarlos en dado pequeños y freírlos en otra sartén con el aceite restante. Cuando falten 5 minutos para terminar la cocción, incorporar los boniatos a la cacerola y servir.

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

www.gallinablanca.es

Ternera con boniatos y calabaza



> de 60 minutos

Media



Para 4 personas

Segundo Plato



Carnes



Ingredientes

- 800 gr. de carne de ternera en dados
- 500 gr. de boniatos
- 500 gr. de calabaza
- 1 zanahoria
- 1 cebolla grande
- 2 dientes de ajo
- 1 lata de tomate natural
- 1 latita de maíz dulce
- 1 lata de melocotones en almíbar
- 8 dl (4 vasos) de Caldo de Carne Gallina Blanca
- 2 hojas de laurel
- 1 cucharadita de orégano
- pimienta
- 1 pastilla de Avecrem Caldo de Carne -30% de sal

Preparación paso a paso



Pelar la cebolla, picarla y sofreírla en una cacerola con el aceite y los ajos picados durante 5 minutos. Agregar los dados de carne y rehogarlos, a fuego vivo, durante 5-7 minutos más o hasta que cambien de color.



Agregar el tomate natural, las hojas de laurel, el orégano y la zanahoria pelada y cortada en rodajas, sazonar con Avecrem Caldo de Carne -30% de sal y cocer durante 2 minutos. Incorporar el Caldo de Carne Gallina Blanca y proseguir la cocción, a fuego lento, unos 30 minutos más.



Pelar los boniatos y cortarlos en trozos. Eliminar la corteza a la calabaza y trocearla. Incorporar estos ingredientes a la cacerola y cocer unos 20 minutos más, hasta que todos los ingredientes estén tiernos, añadiendo algo más de caldo si fuese necesario para que la preparación quede jugosa.

Agregar el maíz dulce escurrido de su líquido de conservación y los melocotones en almíbar también escurridos y cortados en trozos, y cocer durante 10 minutos más. Rectificar de sazón, mezclar y servir bien caliente.



Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/ternera-con-boniatos-y-calabaza.aspx>

www.gallinablanca.es

Conejo con castañas y boniatos a las hierbas aromáticas



> de 60 minutos

Media



Para 4 personas

Segundo Plato



Carnes



Ingredientes

- 1 conejo de 1 kg. 600 gr.
- 800 gr. de boniato
- 18 castañas
- 12 orejones
- 1 zanahoria
- un tallo de apio
- 80 gr. de panceta en lonchas
- 4 cebollitas
- 4 bayas de enebro
- 1 ramita de tomillo
- 1 hoja de laurel
- 1 trocito de canela en rama
- 1 copita de brandy
- 1 vaso de Caldo de Pollo Gallina Blanca
- 1 tacita de aceite de oliva
- nuez moscada
- pimienta
- 2 pastillas de Avecrem Caldo de Pollo

Preparación paso a paso



Remojar los orejones en agua tibia. Con un cuchillo afilado, hacer un corte en la piel de las castañas y cocerlas en agua hirviendo durante 8-10 minutos. Escurrirlas, pelarlas, eliminando también la piel fina del interior, y reservarlas en un bol aparte. Seguidamente, limpiar el conejo, lavarlo, secarlo con un paño y trocearlo. Introducirlo en una cacerola con 4 cucharadas de aceite caliente y rehogarlo durante 4-5 minutos. Añadir las cebollitas peladas y partidas en dos, y proseguir la cocción durante 4 minutos más.



Pelar la zanahoria y cortarla en rodajitas pequeñas. Introducirla en la cacerola del conejo junto con el apio, limpio y troceado, y la panceta cortada en tiritas. Cocer, a fuego lento y removiendo constantemente, durante 5 minutos. Sazonar con Avecrem Caldo de Pollo y pimienta, al gusto.



Regar con el brandy, dejar evaporar y añadir las castañas peladas, las bayas de enebro, la canela, una pizca de nuez moscada, el tomillo y la hoja de laurel. Tapar y cocer, a fuego medio y vertiendo poco a poco el Caldo de Pollo Gallina Blanca hirviendo, durante unos 35-40 minutos. A continuación, escurrir los orejones y añadirlos enteros a la cazuela. Remover con una cuchara de madera y proseguir la cocción durante unos 8-10 minutos más. Rectificar de sal.



Pelar los boniatos, cortarlos en dados no muy grandes y dorarlos en una sartén con el aceite restante unos 4 minutos. Retirarlos, agregarlos a la cacerola con el conejo y cocer unos 10 minutos más.

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/conejo-con-castañas-y-boniatos-a-las-hierbas-aromaticas.aspx>

www.gallinablanca.es

Conserva de setas en vinagre



20-40 minutos

Media



Para 4 personas

Primer Plato



Verduras



Ingredientes

- 500 gr. de setas variadas (níscalos, rebozuelos, champiñones, etc.)
- 1 l. de vinagre de romero y tomillo
- 1 hoja de laurel
- 3 clavos de especie
- 2 dientes de ajo
- 1 trocito de guindilla
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 1 pastilla de Avecrem Caldo de Pollo
- pimienta

Preparación paso a paso



Limpiar las setas para eliminar cualquier resto de tierra que puedan tener. Dejar enteras las pequeñas y trocear las más grandes. Pelar los ajos, partirlos por la mitad y freírlos en una cazuela con el aceite. Agregar las setas y saltearlas durante 2 ó 3 minutos



Sazonar las setas con Avecrem Caldo de Pollo, añadir a la cazuela la hoja de laurel, los clavos y una pizca de pimienta y cubrir con parte del vinagre. Llevar a ebullición, bajar el fuego y dejar cocer lentamente durante 15 minutos, incorporando la guindilla en el último momento. Apartar del fuego y dejar enfriar



Cuando las setas estén frías, escurriirlas y extenderlas sobre un paño de cocina. Taparlas con otro paño y dejarlas reposar unas 2 horas. A continuación, repartirlas en botes de conserva esterilizados, cubrirlas con el vinagre restante (el que ha quedado sin hervir), cerrar los botes y guardar en lugar fresco y seco.

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/conserva-de-setas-en-vinagre.aspx>

www.gallinablanca.es

Pato con membrillos



> de 60 minutos

Media



Para 4 personas

Segundo Plato



Aves



Ingredientes

- 1 pato limpio
- 3 membrillo
- 1 taza de harina
- 4 cucharadas de mantequilla
- 3 cucharadas de azúcar moreno
- 4 dl (2 vasos) de vino blanco
- 1 taza de Caldo de Pollo Gallina Blanca
- 1 ramita de canela
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- una pizca de sazónador Avecrem Caldo de Pollo
- sal y pimienta

Preparación paso a paso



Cortar el pato en cuartos (o hacer que el carnicero lo corte), sazonarlo con una pizca de Avecrem Caldo de Pollo y rebozarlo con la harina. Seguidamente, calentar el aceite de oliva en una sartén



Dorar en el aceite los trozos de pato, a fuego vivo, durante unos 4-5 minutos por cada lado. Escurrirlos y reservarlos. Lavar los membrillos, secarlos, partarlos en gajos y retirarles el centro. Cortar por la mitad cada trozo.



Derretir la mantequilla en una cacerola de fondo grueso, añadir el azúcar moreno y fundirlo unos segundos. Incorporar los trozos de membrillo y cocerlos hasta que estén dorados y brillantes, removiendo a menudo.



Agregar los trozos de pato, regar con el vino y el Caldo de Pollo Gallina Blanca, aromatizar con la canela, tapar y cocer, a fuego lento, 50 minutos. Darles la vuelta de vez en cuando hasta que el pato y los membrillos estén tiernos. Servir caliente.

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

www.gallinablanca.es

Picantones con setas y bechamel



> de 60 minutos

Difícil



Para 4 personas

Segundo Plato



Aves



Ingredientes

- 2 picantones
- 2 zanahorias
- 1 nabo
- 2 puerros
- 1 tallo de apio
- 1 chirivía
- 1 ramillete de hierbas aromáticas (laurel, tomillo, perejil)
- 2 pastillas de Avecrem Caldo de Pollo
- Para la salsa
- 150 gr. de setas
- un chorrillo de zumo de limón
- 50 gr. de mantequilla
- 50 gr. de harina
- 2 dl (1 vaso) de nata líquida
- 1 yema de huevo
- sal y pimienta

Preparación paso a paso



Limpiar los picantones y chamuscarlos para quemar las posibles plumas. Introducirlos en una olla con agua hirviendo sazonada con 2 pastillas de Avecrem Caldo de Pollo, añadir todas las verduras limpias y el ramillete de hierbas y cocer durante 1 hora y media. Después, retirar los picantones y colar el caldo.



Limpiar las setas, colocarlas en un cazo y cubrir hasta la mitad de su volumen con agua y el zumo de limón. Cocerlas 3 minutos, contando a partir de la ebullición, y escurrirlas, reservando el agua. Preparar la salsa: derretir la mantequilla en una cacerola, añadir la harina y freírla unos instantes, removiendo constantemente. Verter 1 cucharón del caldo preparado y 1/2 vaso del agua de las setas reservada y llevar a ebullición, sin dejar de remover. Salpimentar.



Añadir las setas troceadas, la yema de huevo y la nata líquida y mezclar. Distribuir un poco de salsa en el fondo de un plato, disponer encima los picantones, servir enseguida con el resto de salsa aparte.

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/picantones-con-setas-y-bechamel.aspx>

www.gallinablanca.es

Pintada rellena de castañas a la sidra



> de 60 minutos

Difícil



Para 4 personas

Segundo Plato



Aves



Ingredientes

- 1 pintada de 1.600 gr
- 100 gr. de carne magra de cerdo
- 1 manzana
- 1 racimo de uvas blancas y negras
- 250 gr. de castañas
- 1 vasito de sidra natural
- 1/2 vaso de vino de Jerez seco
- 2 cucharadas de manteca de cerdo
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 2 pastillas de Avecrem Caldo de Pollo
- pimienta

Preparación paso a paso



Hacer una pequeña incisión en la piel de las castañas, hervirlas de 5 a 8 minutos y retirarles la piel exterior. Continuar la cocción hasta que estén muy tiernas, terminar de pelarlas y reservar. Pelar también la manzana y cortarla en trozos pequeños. Cocerla en un cazo con la sidra durante 10 minutos y añadir las uvas cuando falten 3 minutos.



Limpiar la pintada y flamearla si fuera necesario para eliminar cualquier resto de plumas. Introducir una cucharada de manteca en su interior, frotarla con el resto de la manteca y sazonar con las pastillas de Avecrem Caldo de Pollo desmenuzadas. Colocarla sobre la bandeja del horno y regarla con el Jerez. Saltear la carne de cerdo cortada en pequeños dados, añadir las castañas, la manzana y parte de las uvas, mezclar todos estos ingredientes



Rellenar con ellos la pintada. Coser la abertura para que no salga el relleno y asar la pintada en el horno, precalentado a 200° C, hasta que esté tierna (calcular unos 40 minutos por kg). Si la superficie se dora demasiado, cubrirla con papel de aluminio. Servir acompañada del resto de las uvas.

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/pintada-rellena-de-castañas-a-la-sidra.aspx>

www.gallinablanca.es

Hojaldritos rellenos de setas



40-60 minutos

Media



Para 4 personas

Primer Plato



Pasteles Salados



Ingredientes

- 1/2 kg. de setas variadas
- 1 dl. de vino de Oporto
- 1/4 l. de nata líquida
- 1/2 l. de Caldo de Verduras Gallina Blanca
- 1/2 kg. de hojaldre
- 2 puerros
- 1 huevo
- pimienta
- 1 pizca sazónador Avecrem Ajo y Perejil Granulado
- aceite

Preparación paso a paso



Limpiar las setas; trocearlas y saltearlas en un poco de aceite junto a un puerro muy picado. Agregar la mitad del Oporto y dejar reducir. Añadir la mitad de la nata y el Avecrem Ajo y Perejil Granulado.



Preparar una salsa rehogando el otro puerro picado en un cazo con un poco de aceite. Añadir el Oporto restante. Reducir. Incorporar la nata reservada y el Caldo de Verduras. Salpimentar y cocer durante unos minutos. Pasar por la batidora y reservar.



Extender el hojaldre y cortarlo en cuadrados. Poner las setas preparadas sobre cada uno y cerrarlos como si fueran un paquete. Pintar la superficie con huevo y hornear. Cuando tenga un aspecto dorado y crujiente, sacar y servir acompañado de la salsa caliente.

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/hojaldritos-rellenos-de-setas.aspx>

www.gallinablanca.es

Torta de calabaza



40-60 minutos

Media



Para 4 personas

Primer Plato



Pasteles Salados



Ingredientes

- 400 gr. de calabaza
- 400 gr. de espinacas
- 400 gr. de harina
- 4 huevos
- 1 clara
- 1 cebolla
- queso rallado, nuez moscada, aceite
- 1 pellizco de Avecrem Caldo de Pollo Granulado

Preparación paso a paso



Pelar la calabaza, quitar las semillas y cortar en dados. Cocer las espinacas. Pelar y picar la cebolla y saltearla en el aceite. Escurrir las espinacas, picarlas y saltearlas. Apartar. Añadir la calabaza y dejar cocer un poco, incorporar los huevos batidos y el queso, sazonar todo con Avecrem Caldo de Pollo Granulado.



Poner la harina en un cuenco y añadir 70 ml. de aceite, un pellizco de Avecrem Caldo de Pollo Granulado y un vasito de agua. Trabajar hasta conseguir una pasta lisa. Dividirla en dos porciones y estirarlas en forma de círculo.



Engrasar un molde y forrarlo con una parte de la masa. Añadir el relleno y tapar con la otra parte de masa. Cerrar los bordes y pintar la superficie con yema. Introducir en horno precalentado a 180° C. durante 1 hora.

Información nutricional

Energía	Grasas	Hidratos	Proteínas
{ 636,53 Kcal. / 2.664 Kjul. }	37,75 %	48,23 %	14,02 %

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

www.gallinablanca.es

Sopa de calabaza



20-40 minutos

Fácil



Para 4 personas

Primer Plato



Sopas y Purés



Ingredientes

- 1 kg. de calabaza limpia
- 2 puerros
- 1 cebolla
- 1 l. de Caldo de Pollo Gallina Blanca
- 1 dl. de crema de leche
- AVecrem Caldo de Pollo
- pimienta
- 4 lonchas de bacon

Preparación paso a paso



Limpiar las cebollas y los puerros. Cortarlos en juliana y rehogarlos con aceite de oliva. Cortar la calabaza en trozos y agregarla a la cacerola. Rehogar 5 minutos más.



Mojar con el Caldo de Pollo Gallina Blanca. Cocer durante 20 minutos y añadir la crema de leche.



Rectificar con AVecrem Caldo de Pollo y triturar. Pasar por el chino. Presentar la crema en tazón junto con el bacón bien crujiente.

Información nutricional

Energía	Grasas	Hidratos	Proteínas
{ 207,24 Kcal. / 867 Kjul. }	46,14 %	36,46 %	17,40 %

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

www.gallinablanca.es

Alcachofas con setas



20-40 minutos

Media



Para 4 personas

Primer Plato



Verduras



Ingredientes

- 800 gr. de corazones de alcachofas congeladas
- 1 lata de setas
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cebolla grande
- 1 diente de ajo
- 4 cucharaditas de mostaza
- 1 vaso de vino blanco
- 1 pastilla de Avecrem Caldo de Pollo

Preparación paso a paso



Freír la cebolla y el ajo en aceite e incorporar las alcachofas.



Cuando suelten el agua, agregar las setas y, por último, el vino blanco con una cucharadita de mostaza.



Dejar cocer hasta que reduzca el líquido y sazonar con Avecrem Caldo de Pollo en los últimos minutos.

Información nutricional

Energía	Grasas	Hidratos	Proteínas
{ 136,18 Kcal. / 570 Kjul. }	49,19 %	22,20 %	28,61 %

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

www.gallinablanca.es

Sopa de manzana al curry



20-40 minutos

Media



Para 4 personas

Primer Plato



Sopas y Purés



Ingredientes

- 1 brik de Caldo de Pollo Gallina Blanca
- 1 kg. de manzanas golden
- 15 gr. de mantequilla
- 1 bote de sofrito de cebolla
- 1 cucharadita de curry en polvo
- 1 palito de canela
- 150 cc. de leche
- 100 cc. de nata líquida
- unas gotas de zumo de limón

Preparación paso a paso



Pelar y picar las manzanas, colocándolas en agua fría con zumo de limón. Fundir la mantequilla en una olla. Escurrir las manzanas y agregar junto con el Sofrito de Cebolla. Pochar todo junto.



Agregar el curry en polvo y el palito de canela, dejar cocer a fuego medio 2 min. Cubrir con el Caldo de Pollo Gallina Blanca y hervir durante 10 min. removiendo de vez en cuando.



Desechar la canela. Reducir la sopa a puré y añadir la leche y la nata. Servir fría o caliente.

Información nutricional

Energía	Grasas	Hidratos	Proteínas
{ 171,95 Kcal. / 720 Kjul. }	45,92 %	48,04 %	6,04 %

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/sopa-de-manzana-al-curry.aspx>

www.gallinablanca.es

Ensalada tibia de pollo con membrillo



10-20 minutos

Fácil



Para 4 personas

Entrante



Ensaladas



Ingredientes

- 200 gr. de lechugas variadas
- 2 pechugas de pollo deshuesadas
- 12 tomates mini
- 2 rebanadas de pan
- 50 gr. de dulce de membrillo
- 2 ó 3 cucharadas de semillas de girasol y de calabaza
- 4 cucharadas de brotes de soja germinada
- 1 cucharada de piel rallada de limón
- un chorrito de vinagre balsámico
- 1 taza de aceite de oliva
- una pizca de Avecrem Caldo de Pollo Granulado
- pimienta

Preparación paso a paso

Cortar las pechugas en tiras y dejarlas macerar en una fuente con un poco de pimienta, la piel rallada de limón y 1 cucharada de aceite. Freír, por separado, las semillas de girasol y calabaza y el pan cortado en dados en una sartén con aceite. Cuando estén dorados, dejarlos escurrir sobre papel absorbente y reservar.

Colocar las lechugas en un cuenco con el membrillo cortado en dados pequeños y los tomates partidos por la mitad. Espolvorear con las semillas y remover para mezclar todos los ingredientes.

En una sartén con 2 cucharadas de aceite, freír el pollo 4-5 minutos, agregar los brotes de soja, sazonar con Avecrem Caldo de Pollo Granulado, rociar con el vinagre e incorporarlo a la ensalada aún caliente. Comprobar el punto del aliño y rectificar si es necesario, añadiendo en el último momento los costrones de pan frito.

Puedes sustituir la sal por salsa de soja. Si lo deseas, puedes añadirla en la sartén al freír el pollo y los brotes de soja. También puedes añadir 3 ó 4 champiñones cortados en láminas, salteados en la sartén o crudos y rociados con zumo de limón.

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/ensalada-tibia-de-pollo-con-membrillo.aspx>

www.gallinablanca.es

Ensalada con setas y castañas



20-40 minutos

Media



Para 4 personas

Primer Plato



Ensaladas



Ingredientes

- 300 gr. de setas variadas (níscalos, rebozuelos, negrillas...)
- 12 castañas (pueden ser de bote)
- 1 escarola rizada
- 1 manojo de berros
- 2 cucharadas de anís
- Para la vinagreta:
 - 2 cucharadas de vinagre de Jerez
 - 4 cucharadas de aceite de oliva
 - una pizca de Avecrem Caldo de Verduras -30% de sal
 - pimienta

Preparación paso a paso



Lavar las setas, secarlas y trocear las más grandes. Saltearlas 3 minutos con un poco de aceite. Preparar la vinagreta en un bol, sazonarla con una pizca de Avecrem Caldo de Verduras -30% de sal y añadir las setas y macerar.



Hacer un pequeño corte en la cáscara de las castañas y hervirlas en agua con sal y el anís durante 8 minutos. Pelarlas y reservar.



Limpiar y lavar la escarola, y cortarla en trozos pequeños. Lavar también los berros, secarlos y mezclarlos con la escarola en un bol.



Mezclar la ensalada con las setas y las castañas partidas por la mitad, y aliñar con la vinagreta preparada. Servir en platos individuales.

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/ensalada-con-setas-y-castañas.aspx>

www.gallinablanca.es

Cocido al minuto



< de 10 minutos

Fácil



Para 4 personas

Primer Plato



Sopas y Purés



Ingredientes

- 1 litro de Caldo de Cocido Gallina Blanca
- 1 bote garbanzos cocidos
- 1 patata grande
- 1/2 kg de calabaza
- 200 gr judías verdes
- 1 morcilla
- una pizca pimentón dulce

Preparación paso a paso



En una olla a presión poner el Caldo de Cocido Gallina Blanca, las patatas cortadas a trozos, la calabaza a cuadraditos y las judías verdes a tiras.



Añadir los garbanzos cocidos, la morcilla troceada y un poquito de pimentón dulce. Cerrar la olla y, a partir de que suba la pesa, dejar cocer unos 3 minutos.

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

www.gallinablanca.es

Lomo asado con curry de manzanas



> de 60 minutos

Media



Para 4 personas

Segundo Plato



Carnes



Ingredientes

- 500 gr. de lomo de cerdo
- sal, pimienta negra molida
- 1 cucharada de miel
- 1 cucharada de azúcar moreno
- 2 cubiletes de vino blanco o jerez
- aceite de oliva
- tomillo, orégano
- Salsa:
- 1 bote de cebolla frita
- 4 manzanas
- 1 cucharada de mantequilla
- 1 cucharada de curry en polvo
- 1/2 l. de Caldo de Pollo Gallina Blanca
- 1 cubilete de nata
- 50 gr. de pasas

Preparación paso a paso

Limpia bien de grasa el lomo de cerdo y coloca en una fuente de asar. Salpimenta, cubre con la miel, el azúcar, las hierbas y riega con un chorrito de aceite y el vino blanco. Hornea a 220°, unos 30-40 minutos, o hasta que esté en su punto, regando con sus jugos de vez en cuando.

Mientras prepara la salsa. Para ello rehoga la cebolla frita 10 segundos, a velocidad 4. Añade las manzanas peladas y en trozos y pica 3 segundos, a velocidad 4. Añade el resto de ingredientes de la salsa y cocina 20 minutos, a 100°, velocidad 1.

Sirve el lomo asado cortado en lonchas acompañado de la salsa de curry y trozos de piña natural y arroz.

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/lomo-asado-con-curry-de-manzanas.aspx>

www.gallinablanca.es

Crema de setas con castañas



20-40 minutos

Fácil



Para 4 personas

Primer Plato



Sopas y Purés



Ingredientes

- 250 g. de setas (o 1 bote)
- 1 lata de puré de castañas (neutra)
- 1/2 lt de leche
- 1/2 lt. de Caldo de Pollo Gallina Blanca
- 1 bote de cebolla frita
- 1 cucharada de mantequilla
- 250 c.c. de nata líquida
- 50 c.c. de Jerez seco
- 1 pizca de Avecrem Caldo de Pollo
- pimienta

Preparación paso a paso

Sofreír el bote de cebolla frita en una olla con la mantequilla. Agregar las setas picadas y rehogarlas. Sazonar con una pizca de Avecrem Caldo de Pollo y pimienta. Regar con el Jerez.

Una vez evaporado el alcohol, añadir el puré de castañas junto con el Caldo de Pollo Gallina Blanca y la leche. Cocer durante 20 min. a fuego suave removiendo de vez en cuando.

Triturarlo todo y añadir la nata líquida, mezclando bien. Colar si es necesario.

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/crema-de-setas-con-castañas.aspx>

www.gallinablanca.es

Lirios con setas



20-40 minutos

Fácil



Para 4 personas

Primer Plato



Pastas



Ingredientes

- 250 gr. de lirios Tradición El Pavo
- 1/4 KG setas de temporada
- 1/2 litro leche desnatada
- 1 pastilla de Avecrem Caldo de Verduras -30% de sal
- 2 cucharadas margarina
- 1 diente ajo
- sal pimienta

Preparación paso a paso

Hervir los lirios Tradición El Pavo, según las instrucciones del envase.

Mientras tanto, calentar la leche y la pastilla de Avecrem Caldo de Verduras -30% de sal. Mezclar la harina con la margarina y rehogar hasta que tome un poco de color, añadir la leche y dejar cocer durante unos 10 minutos.

Cortar las setas en láminas y rehogar en un poco de margarina y el diente de ajo.

Dejar cocer hasta que haya absorbido todo el agua que desprenden, unir a la salsa preparada anteriormente. Mezclar los lirios con la salsa. Dar unas cuantas vueltas y servir.

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

www.gallinablanca.es

Croquetas de membrillo y queso



< de 10 minutos

Fácil



Para 4 personas

Desayuno/Merienda



Dulces



Ingredientes

- 400 gr. de queso brie
- 400 gr. de membrillo
- 3 huevos
- pan rallado fino
- aceite de oliva

Preparación paso a paso



Cortar el membrillo y el queso en rectángulos de 5 x 1,5 cm.



Pasarlos por huevo batido y pan rallado, freírlo en abundante aceite y ensartar un trozo de queso y un trozo de membrillo con un palillo.



Acompañar las croquetas con una salsa de yogurt preparada con yogurt natural, unas gotas de limón, una cucharada de miel y unas hojas de menta picadas.

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/croquetas-de-membrillo-y-queso.aspx>

www.gallinablanca.es

Crema de boniatos



20-40 minutos

Media



Para 4 personas

Primer Plato



Sopas y Purés



Ingredientes

- 1 kg. de boniatos
- 2 puerros
- 50 gr. de mantequilla
- 1 brik de Caldo de Pollo Gallina Blanca
- 350 ml. de crema de leche
- pimienta y nuez moscada
- 2 rebanadas de pan (para picatostes)
- aceite y sal

Preparación paso a paso



Saltea los puerros en la mantequilla a fuego lento sin que cojan color.



Pela los boniatos y córtalos a dados, añade a la sartén y saltéalos un poco, riega con el Caldo de Pollo Gallina Blanca y deja que cueza todo, hasta que los boniatos estén tiernos.



Tritura hasta obtener un puré suave, añade la crema de leche, la sal, la pimienta y la nuez moscada, deja cocer 5 minutos más y sirve, acompañada de picatostes de pan frito o tostado.

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

www.gallinablanca.es

Pollo con boniatos



20-40 minutos

Media



Para 4 personas

Segundo Plato



Aves



Ingredientes

- 1 pollo de 1,5 kg. a cuartos
- 750 gr. de boniatos
- 1 bote de sofrito de cebolla
- 1 bote de Tomate Frito Gallina Blanca
- 1 copa de vino rancio
- 1 copa de anís
- Harina
- aceite
- 1 atillo de hierbas
- 1 Pellizco de Sazonador Avecrem
- 25 gr. de piñones
- 3 carquiñolis

Preparación paso a paso



Pasa el pollo por harina y fríe hasta que esté dorado. Añade el sofrito de cebolla y el atillo de hierbas. Agrega, por último, el Tomate Frito Gallina Blanca. Rehoga unos minutos. Riega con el vino y el anís y condimenta con el Sazonador Avecrem pollo.



Añade un vaso de agua y prosigue la cocción. Prepara una picada con los piñones, los carquiñolis y un poquito del líquido de la cocción e incorpora al pollo.



Mientras, pela los boniatos y córtalos a dados. Frielos en abundante aceite y agrega al pollo, déjalos cocer hasta que estén tiernos.

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

www.gallinablanca.es

Salmón con manzanas



10-20 minutos

Media



Para 4 personas

Segundo Plato



Pescado



Ingredientes

- 4 supremas de salmón
- 1 diente de ajo
- 3 cuch. de salsa de soja
- 1 pizca de azúcar morena
- aceite de oliva
- 1 pastilla Avecrem Caldo de Pescado -30% de sal.
- Para la Jalea:
 - 2 manzanas granny smith
 - 4 limones verdes
 - 1 cucharadita jengibre en polvo
 - 200 gr. de azúcar glasé
- Para la guarnición:
 - 2 manzanas

Preparación paso a paso



Para la guarnición pela las dos manzanas, córtalas al gusto, enharínalas y fríelas hasta que se doren, escurre sobre papel de cocina y reserva. Para la jalea de manzana, la víspera, lava las manzanas granny smith, sin pelar ni descorazonar; córtalas en dados y cocínalas en un vasito de agua durante unos 20 min. Tamiza y pon de nuevo en la cazuela.



Pela los limones y desecha la parte blanca. Corta en juliana la piel de limón y escalda 2 min. en agua caliente. Exprime el zumo de 3 y 1/2 limones y reserva el otro 1/2. Mezcla el puré de manzana con el azúcar glasé y el zumo y deja cocer a fuego vivo, sin dejar de remover. Aromatiza con el jengibre.



Mezcla la salsa de soja con 1 cucharada de aceite, los ajos prensados, el azúcar morena y una pizca de Avecrem Caldo de Pescado -30% de sal bien desmenuzada, unta con esta mezcla las supremas de salmón.



Calienta un poco de aceite en una sartén y fríe el pescado 4 minutos por lado. Sirve las supremas de salmón con la jalea de manzana y las manzanas fritas.

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

www.gallinablanca.es

Risotto con setas y gambas al curry



20-40 minutos

Media



Para 4 personas

Primer Plato



Arroces



Ingredientes

- 350 gr. de arroz arborio
- 200 gr. de setas
- 100 gr. de colas de gambas
- 100 gr. de guisantes
- 1 cucharada de curry
- 1/2 bote cebolla frita
- 1/2 bote de Tomate Frito Gallina Blanca
- 1 vasito de vino blanco
- 100 gr. de queso parmesano
- 1 litro aprox de Caldo de Pescado Gallina Blanca
- aceite de oliva

Preparación paso a paso



En una cazuela grande con aceite de oliva saltea el sofrito de cebolla, añade las setas y los guisantes, agrega el Tomate Frito Gallina Blanca y deja reducir un poco. Incorpora el arroz y sofríe bien. Riega con el vino y deja evaporar.



Añade el curry diluido en un poco de Caldo de Pescado Gallina Blanca y mezcla con el arroz. Incorpora el resto del caldo poco a poco conforme lo vaya absorbiendo, agrega las gambas peladas y antes de que se acabe el caldo, añade el queso y mezcla bien.

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/risotto-con-setas-y-gambas-al-curry.aspx>

www.gallinablanca.es

Codornices estofadas con setas



> de 60 minutos

Fácil



Para 4 personas

Segundo Plato



Aves



Ingredientes

- 2 codornices medianitas evisceradas
- 2 higaditos de pollo
- 100g setas secas tipo (moixermons,peus de rata,etc)
- 100g chorizo de cantimpalo
- 100g puntas de jamón serrano
- 12 cebollitas
- 1 ramillete o rollito hierbas aromáticas
- 3 tomates maduros
- 1 pastilla Avecrem Caldo de Carne -30% de sal
- 1 diente ajos
- 1 pizca de cada canela molida /clavo molido
- 1 copa aguardiente
- 1 vasito vino blanco seco
- 2 cucharadas vinagre
- aceite de oliva
- sal

Preparación paso a paso

Escalda, pela y pica los tomates y los higaditos de pollo, remoja las setas unos 15 minutos en agua caliente, escúrrelas, corta el chorizo en rodajitas.

En una cazuela de barro, pon las codornices, las setas, el chorizo, el jamón, el ajo, las cebollitas y el ramillete de hierbas. Añade los tomates, los higaditos, el Avecrem Caldo de Carne -30% de sal desmenuzado, la canela, el clavo, el aguardiente, el vino y el vinagre.

Sazona al gusto, vierte un chorrito de aceite de oliva, cuece a fuego muy suave con la cazuela tapada, removiendo de vez en cuando con una cuchara de madera, durante una hora y media aproximadamente, sirve muy caliente, acompañado de unas patatas fritas.

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/codornices-estofadas-con-setas.aspx>

www.gallinablanca.es

Rodaballo con patata nueva con verduras del huerto



20-40 minutos

Media



Para 4 personas

Segundo Plato



Pescado



Ingredientes

- 500 g de rodaballo
- 600 g verduras del huerto (judías, puntas de espárrago, pimiento rojo, calabaza y calabacín)
- 200 g de patata nueva
- Sal Maldon
- Pimienta roja dulce
- Aceite de oliva virgen extra
- Avecrem Caldo de Pescado -30% de sal

Preparación paso a paso

Preparar un caldo con la mitad de las verduras y las espinas del rodaballo. Dejar cocer durante 10 minutos y colar. Pelar las patatas y cortarlas delgadas con la mandolina. Freírlas con una gota de aceite y dejarlas a fuego lento unos minutos.

Salar el pescado con la pastilla de Avecrem Caldo de Pescado -30% de sal, marcarlo e incorporarlo a las patatas. Agregar la pimienta roja. Añadir la otra mitad de las verduras cortadas muy finas y el caldo justo para la cocción de las verduras y el pescado.

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/rodaballo-con-patata-nueva-con-verduras-del-huerto.aspx>

www.gallinablanca.es

Sopa de calabaza con langostinos a la plancha y huevo escalfado



20-40 minutos

Media



Para 4 personas

Primer Plato



Sopas y Purés



Ingredientes

- 300 g de cebolla cortada a la juliana
- 9 langostinos
- 1 brik Caldo de Pescado Gallina Blanca
- 1 kg calabaza pelada
- 150 ml de crema de leche
- Pan frito
- Pimienta
- 4 huevos de gallina
- Aceite

Preparación paso a paso

Pochar muy lentamente la cebolla con un poco de aceite hasta que esté muy tierna y se haya oscurecido. Añadir la calabaza a trozos regulares y regar con el Caldo de Pescado Gallina Blanca y poner a punto de sal y pimienta. Dejar cocer hasta que la calabaza esté tierna y triturar. Añadir la crema de leche.

Para el huevo escalfado, poner papel film untado con aceite en un vaso y cascar dentro un huevo, de tal forma que podamos hacer un atillo con el plástico y el huevo dentro. Cerrar el atillo con un cordel. Poner estos atillos en agua hirviendo entre 4 y 5 minutos, retirar y enfriar con agua y hielo.

Pelar las colas de langostino y pasarlos por la plancha o sartén con un poco de aceite. En el fondo del plato poner el huevo. Al lado poner tres langostinos a la plancha y unos trocitos de pan frito. Acabar añadiendo alrededor la crema de calabaza.

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/sopa-de-calabaza-con-langostinos-a-la-plancha-y-huevo-escalfado.aspx>

www.gallinablanca.es

Costilla de cerdo con castañas



20-40 minutos

Media



Para 4 personas

Segundo Plato



Carnes



Ingredientes

- 500 g de costilla de cerdo
- 500 g de salchichas
- 500 g de carne picada
- 500 g de castañas secas
- 1 cebolla
- 2 tomates maduros
- 2 dientes de ajo
- 250 ml de caldo Gallina Blanca de Verduras
- Perejil
- 1 rebanada de pan seco
- Harina
- Un poco de leche
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta negra

Preparación paso a paso

Poner las castañas en remojo toda la noche en agua fría, lavarlas y ponerlas a cocer a fuego suave en una cazuela tapada durante al menos 2 horas. En otra cazuela, freír la costilla salpimentada y las salchichas. Reservar. Con el mismo aceite elaborar un sofrito con la cebolla bien picada. Cuando haya cogido color, añadir el tomate pelado y picado. Cuando esté bien confitado, volver a poner la costilla y las salchichas, así como el Caldo de Verduras Gallina Blanca. Dejar cocer unos 10 minutos.

Picar los ajos en un mortero y agregar el pan seco remojado en leche. Hacer una masa y juntarla con la carne picada. Hacer albóndigas, enharinarlas y freírlas. Añadir las a la cazuela con la costilla y las salchichas y poner también las castañas. Poner a punto de sal y, si hace falta, añadir un poco más de Caldo. Dejar cocer unos 15 minutos más. Dejar reposar unas horas, si es posible.

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/costilla-de-cerdo-con-castañas.aspx>

www.gallinablanca.es