

Recetario de Potajes y Guisos

Con los días más frescos, apetece un buen puchero. Por ello te hemos preparado este recetario de potajes y guisos fáciles y rápidos de preparar.

Indice de recetas

- Potaje de alubias
- Carne guisada con patatas
- Patatas con rape
- Soupe au pistou-sopa provenzal
- Sopa castellana
- Bacalao fresco en salsa verde
- Calamares rellenos de setas
- Caldereta asturiana
- Callos con garbanzos
- Ternera con boniatos y calabaza
- Conejo con gambas
- Cordero al curry
- Pies de cerdo con gambas y calamares
- Pollo con langosta y chocolate
- Pulpitos con chocolate
- Tojunto
- Olla gitana
- Estofado de pavo
- Estofado de morcillo con verduras
- Sopa de acelgas y patatas con arroz
- Guiso de habas (michirones)
- Cocido al minuto
- Garbanzos con espinacas
- Crema de setas con huevo escalfado
- Zarzuela de pescado
- Merluza a la vasca

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

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

Patatas con rape



10-20 minutos

Fácil



Para 4 personas

Primer Plato



Pescado



Ingredientes

- 1 l. de Caldo de Pescado Gallina Blanca
- 400 gr. de rape
- 600 gr. de patatas
- 1 cebolla picada
- 1/2 bote de Tomate Frito Gallina Blanca
- 2 dientes de ajo
- 50 gr. de almendras
- 50 gr. de piñones
- perejil picado
- pimentón dulce o picante

Preparación paso a paso



Saltea la cebolla junto el Tomate Frito Gallina Blanca y el ajo picado. Deja cocer un poco. Incorpora las patatas y el pimentón para que cojan color.



Cubre todo con el Caldo de Pescado Gallina Blanca y deja cocer unos 20 minutos aproximadamente.



Agrega el rape a tacos y salpimentado. Haz una picada con los piñones, las almendras y el perejil; añádela al guiso y sigue cociendo unos minutos más antes de servir.

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

www.gallinablanca.es

Soupe au pistou-sopa provenzal



40-60 minutos

Fácil



Para 4 personas

Primer Plato



Sopas y Purés



Ingredientes

- 150 gr. de alubias blancas cocidas
- 2 zanahorias
- 2 tallos de apio
- 125 gr. de judías verdes
- 1 calabacín
- 3 tomates maduros
- 1 l. de Caldo de Pollo Gallina Blanca
- 50 gr. de fideos finos
- pesto -
- 1 ramillete de albahaca fresca
- 2 dientes de ajo
- 50 gr. de parmesano rallado
- 1/2 cubilete de aceite de oliva
- sal

Preparación paso a paso

Pica el apio en trozos con las zanahorias peladas y el tomate pelado, 10 segundos, a velocidad 3.

Añade el Caldo de Pollo Gallina Blanca, un poco de sal y las judías verdes en trozos. Cuece 20 minutos, a 100º, velocidad 1.

Incorpora los calabacines en trozos, los fideos y las alubias cocidas escurridas. Acaba la cocción 5 minutos, a 100º, velocidad 1 con giro a la izquierda. Pasa a una sopera o a una olla con tapa y mantiene caliente.

Sirve la sopa bien caliente con una cucharada de pesto por comensal, por encima. Para hacer el pesto tritura los ingredientes que se citan 10 segundos, a velocidad 3.

Más información en: http://www.gallinablanca.es/receta/soupe-au-pistou_sopa-provenzal-.aspx

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

Bacalao fresco en salsa verde



20-40 minutos

Media



Para 4 personas

Segundo Plato



Pescado



Ingredientes

- 8 rodajas gruesas de bacalao
- 200 gr. de almejas
- 1 cebolla pequeña
- 3 ó 4 dientes de ajo
- 1 taza de harina
- 1/2 vaso de vino blanco seco
- 1/2 vaso de Caldo de Pescado Gallina Blanca
- 1 manojo de perejil
- 1 taza de aceite de oliva
- 1 pastilla de Avecrem Caldo de Pescado -30% de sal

Preparación paso a paso



Pelar la cebolla y picarla fina. Pelar los ajos y picarlos también junto con el perejil. Reservar. Sazonar las rodajas de bacalao con Avecrem Caldo de Pescado -30% de sal y pasarlas por la harina, freírlas ligeramente en una sartén con aceite, durante 2 minutos por cada lado. Escurrirlas con una espumadera y reservarlas aparte sobre papel absorbente de cocina.



Verter un poco del aceite de freír el bacalao en una cazuela, calentarlo y rehogar la cebolla durante 4-5 minutos. Añadir los ajos y el perejil, remover y espolvorear con la cucharada de harina, sin dejar de remover.



Regar con el vino y el Caldo de Pescado, y agregar las rodajas de bacalao y las almejas. Tapar la cazuela y dejar cocer durante 10 minutos hasta que las almejas se abran, removiendo de vez en cuando la cazuela de forma giratoria. Servir enseguida.

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/bacalao-fresco-en-salsa-verde.aspx>

www.gallinablanca.es

Calamares rellenos de setas



40-60 minutos

Media



Para 4 personas

Segundo Plato



Pescado



Ingredientes

- 1 kg. de calamares medianos
- 200 gr. de carne de cerdo picada
- 500 gr. de setas variadas (rebozuelos anaranjados, negrillas, setas de cardo...)
- 100 gr. de piñones
- 2 dientes de ajo
- 50 gr. almendras tostadas
- 1 vaso de Caldo de Pescado Gallina Blanca
- 1 trozo de pan inglés
- 1 vasito de vino tinto
- 1 taza de harina
- 1/2 vaso de aceite de oliva
- Para el sofrito
- 4 tomates maduros
- 1 cebolla
- 1 zanahoria
- 1 trozo de apio
- 1 porro
- 1 hoja de laurel
- 1 cucharada de azúcar
- 3 cucharadas de aceite
- sal y pimienta

Preparación paso a paso



Picar la mitad de las setas, los tentáculos y las aletas de los calamares. Sofreírlo con la carne, el pan y 50 g de piñones. Salpimentar y rellenar los calamares. Cerrar con palillos.



Picar las verduras y el laurel, y sofreír en aceite. Pelar los tomates, despepitado y trocear. Agregarlos al sofrito con el azúcar, salpimentar y cocer 10 minutos a fuego lento.



Enharinar los calamares y dorarlos en una sartén con aceite de oliva. Colocarlos sobre el sofrito, añadir el vino y el Caldo de Pescado Gallina Blanca y cocer 12-15 minutos. Pasarlos a una cazuela de barro.



Cubrir con el sofrito pasado por un pasapurés y añadir las setas restantes troceadas. Añadir también una picada de piñones, almendras y ajos. Cocer 5 minutos y servir.

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

www.gallinablanca.es

Caldereta asturiana



40-60 minutos

Media



Para 4 personas

Segundo Plato



Pescado



Ingredientes

- 1 kg. de pescado de roca variado
- 1 brik de Caldo de Pescado Gallina Blanca
- 8 gambas o langostinos
- 1 cebolla
- 1 copa de jerez
- 1 pimiento morrón
- 1 guindilla
- 1 cucharada de pimienta en grano
- 1/2 cucharadita de pimentón dulce
- 1 cucharada de perejil picado
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- nuez moscada
- 1 pastilla de Avecrem Caldo de Pescado -30% de sal

Preparación paso a paso



Limpiar el pescado, dejar enteros los más pequeños y cortar por la mitad los grandes. Pelar la cebolla y picarla. En un mortero machacar la pimienta en grano, la guindilla y el pimiento morrón.



Sazonar los pescados con Avecrem Caldo de Pescado -30% de sal y disponerlos en una cazuela con el aceite, la cebolla picada y el pimentón. Añadir el Caldo de Pescado hasta cubrir el pescado y colocar la cazuela al fuego.



Cuando empiece a hervir, añadir el perejil picado, los ingredientes machacados en el mortero, el Jerez y una pizca de nuez moscada. Dejar cocer la caldereta durante 20 minutos, añadir las gambas y proseguir la cocción durante 10 minutos más.

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/caldereta-asturiana.aspx>

www.gallinablanca.es

Callos con garbanzos



> de 60 minutos

Media



Para 4 personas

Segundo Plato



Carnes



Ingredientes

- 500 gr. de garbanzos cocidos
- 750 gr. de callos hervidos
- 50 gr. de chorizo
- 2 dientes de ajo
- 60 gr. de jamón magro
- 1/2 bote de Tomate Frito Gallina Blanca
- 2 cebollas medianas
- un trocito de guindilla
- unas ramas de perejil
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- pimentón
- 1 brik de Caldo de Carne Gallina Blanca

Preparación paso a paso



Calentar 2 cucharadas de aceite en una cazuela y saltear los callos con un diente de ajo y una cebolla y el perejil todo bien picado, hasta que estén tiernos.



Aparte, en una sartén con el aceite restante, rehogar la otra cebolla, el chorizo y el jamón cortado en trozos. Remover y añadir el pimentón, el Tomate Frito Gallina Blanca, la guindilla y pimienta.



Rociar enseguida con el vino dejar que reduzca, incorporar el Caldo de Carne Gallina Blanca, y añadir este sofrito a los callos. Pasados 5 minutos rectificar de sazón y dejar cocer a fuego moderado durante 1 hora como mínimo. Remover de vez en cuando para evitar que los callos se peguen a la cazuela y, cuando estén tiernos, añadir los garbanzos. Cocer 5-10 minutos más y servir.

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/callos-con-garbanzos-4211.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 gambas



40-60 minutos

Media



Para 4 personas

Segundo Plato



Carnes



Ingredientes

- 1 conejo de 1 kg. y 200 gr. aprox.
- 1 pastilla de Avecrem Caldo de Carne -30% de sal
- 16 gambas
- 1 bote de Sofrito de Tomate y Cebolla Gallina Blanca
- 3 dientes de ajo
- 1 zanahoria
- 1 hoja de laurel
- 2 cucharadas de harina
- 2 cucharones de Caldo de Pescado Gallina Blanca
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- pimienta
- Para la picada
- 12 almendras tostadas
- 1 cucharada de piñones
- 1 rebanada de pan tostado
- 1/2 cucharadita de anís en grano
- el hígado del conejo

Preparación paso a paso



Limpiar el conejo y cortarlo en trozos no muy grandes. Sazonarlo con Avecrem Caldo de Carne -30% de sal y pasarlos ligeramente por harina. Calentar el aceite de oliva en una cazuela y freír el conejo hasta que esté dorado. Reservar los trozos de conejo en un plato aparte hasta volver a utilizar. Salpimentar el hígado y reservarlo aparte.



En la misma cazuela del conejo freír los ajos picados. En cuanto estén dorados añadir el Sofrito de Tomate y Cebolla en Trozos, junto con la hoja de laurel y la zanahoria cortada en dados muy pequeños.



Cocer a fuego lento removiendo de vez en cuando hasta que el sofrito esté bien confitado. Incorporar los trozos de conejo y cubrir el guiso con el Caldo de Pescado Gallina Blanca. Dejar cocer lentamente unos 20-25 minutos.

Mientras, hacer una picada con las almendras, los piñones, el pan, el anís y el hígado reservado. Añadirle un poco de salsa de la cocción para diluirla e incorporarla al guiso. Dejar cocer lentamente hasta que el conejo esté bien



tierno, 5 minutos antes de terminar la cocción añadir las gambas y servir.

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/conejo-con-gambas-4271.aspx>

www.gallinablanca.es

Cordero al curry



> de 60 minutos

Media



Para 4 personas

Segundo Plato



Carnes



Ingredientes

- 600 gr. de carne de cordero
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 1 trocito de apio
- 1/2 chile fresco
- 2 cucharaditas de curry en polvo
- 2 patatas
- 1 1/2 vaso de Caldo de Carne Gallina Blanca
- 2 cucharaditas de azúcar
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 1 pastilla de Avecrem Caldo de Carne -30% de sal
- pimienta

Preparación paso a paso



Pica la cebolla, los ajos, el apio y el chile sin semillas. Corta la carne en dados, colócala en un bol y añade los ingredientes picados y el curry. Condimenta con Avecrem Caldo de Carne remueve para mezclar bien y deja reposar en la nevera como mínimo 4 horas. Mejor aún si se prepara el día anterior y se deja reposar toda la noche en la nevera.



Pasado este tiempo, calienta el aceite en una cazuela a fuego lento y añade el azúcar sin dejar de remover. Cuando empiece a caramelizarse, incorpora la carne con todo el adobo y remueve para mezclarla con el aceite azucarado.



Cuando la carne tome un color dorado uniforme, vierte el Caldo de Carne. Tapa la cazuela, baja el fuego y deja cocer durante 30 minutos. Incorpora las patatas peladas y troceadas y manten la cazuela al fuego 20 minutos más.

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/cordero-al-curry-4277.aspx>

www.gallinablanca.es

Pies de cerdo con gambas y calamares



> de 60 minutos

Difícil



Para 4 personas

Segundo Plato



Carnes



Ingredientes

- 4 pies de cerdo
- 12 gambas
- 8 calamares pequeños
- 1 bote de Sofrito de Tomate y Cebolla Gallina Blanca
- 2 dientes de ajo
- 1 rebanada de pan frito
- 12 almendras
- 4 avellanas
- 1 cucharada de piñones
- 1 copita de jerez seco
- 1 guindilla (opcional)
- 5 cucharadas de aceite de oliva
- 2 pastillas Avecrem Caldo de Carne -30% de sal

Preparación paso a paso



Chamuscar los pies para retirarles los pelos y lavarlos bien. A continuación, introducir los pies en una olla con agua fría, una hoja de laurel, unos granos de pimienta y 2 pastillas de Avecrem Caldo de Carne. Llevar a ebullición y cocerlos durante 1 hora y 30 minutos ó 2 horas, hasta que estén tiernos. Escurrirlos y reservar el agua de la cocción.



Calentar una cucharada de aceite en una cazuela y freír las gambas. Retirarlas, añadir una cucharada más de aceite y saltear los calamares limpios y troceados. Reservar.



Triturar el Sofrito de Tomate y Cebolla, el pan, las almendras, las avellanas, los piñones, los ajos, el Jerez y la guindilla si se desea. Llevar al fuego una cazuela con 3 cucharadas de aceite y, en cuanto esté caliente, agregar el contenido del vaso. Tapar y cocer 5 minutos.



A continuación agregar los pies y 1 vaso del caldo de cocción reservado, dejar cocer a fuego lento unos 30 minutos, removiendo de vez en cuando. Rectificar de sal, añadir los calamares y las gambas y cocer 5 minutos más.

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/pies-de-cerdo-con-gambas-y-calamares.aspx>

www.gallinablanca.es

Pollo con langosta y chocolate



> de 60 minutos

Fácil



Para 4 personas

Segundo Plato



Aves



Ingredientes

- 1 pollo de 1,200 gr. aprox.
- 1 cebolla grande
- 3 tomates maduros
- 1 atadito de hierbas (laurel, tomillo, puerro y perejil)
- 2 langostas de unos 400 gr.
- 1 taza de Caldo de Pescado Gallina Blanca
- 1 cucharada de canela en polvo
- 1 cucharada de mantequilla
- 1 cucharada de harina
- 1/2 copa de aguardiente
- 1/2 copa de vino rancio o de brandy
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- Para la picada:
 - 1 diente de ajo
 - 6 avellanas
 - 14 almendras tostadas
 - 1 trozo de chocolate a la piedra
 - sal y pimienta

Preparación paso a paso



Limpiar y trocear el pollo. Salpimentar y espolvorear con canela. Calentar 2 cucharadas de aceite y la mantequilla y dorarlo por igual. Agregar la cebolla picada, los tomates pelados y cortados en daditos y el atadito de hierbas. Sofreír hasta que se haya absorbido el agua de los tomates. Verter el vino y el aguardiente, dejar que se evaporen un poco y añadir la harina.



Remover bien, cubrir con el Caldo de Pescado Gallina Blanca y cocer lentamente durante unos 30 minutos. Trocear las langostas, saltearlas en una sartén con el aceite restante y añadirlas a la cazuela con el pollo. Pasar las cabezas por el colador chino y agregar el jugo resultante a la cazuela.



Preparar una picada con el ajo, las almendras, las avellanas y el chocolate. Cuando la picada esté bien fina mezclarla con un poco de salsa de la cocción y añadirla también al guiso.

Dejar que cueza a fuego medio unos 15 minutos más hasta que el pollo esté tierno. Servir caliente y acompañar si



se desea con unas rebanaditas de pan frito o tostado.

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

www.gallinablanca.es

Pulпитos con chocolate



40-60 minutos

Media



Para 4 personas

Segundo Plato



Mariscos



Ingredientes

- 1 kg de pulpitos
- 2 cebollas
- 1 bote de Tomate Frito Gallina Blanca
- 2 dientes de ajo
- 1 hoja de laurel
- 25 gr. de chocolate foundant
- 2 copas de vino blanco
- 20 gr. de almendras tostadas
- unas hebras de azafrán
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 pastillas de Avecrem Caldo de Pescado -30% de sal

Preparación paso a paso



Limpiar los pulpitos y lavarlos. Cocerlos 5 minutos en agua hirviendo sazonada con Avecrem Caldo de Pescado - 30% de sal. Escurrirlos. Pelar los ajos, cortarlos en láminas finas y dorarlos en una cazuela de barro con el aceite durante 3 minutos. Retirarlos y reservarlos.



Pelar las cebollas, picarlas y sofreírlas 4 minutos en la misma cazuela con el aceite de dorar los ajos. Añadir los pulpitos escurridos y rehogarlos 5 minutos. Incorporar el laurel y el Tomate Frito Gallina Blanca y dejar cocer 5 minutos más. Verter el vino, salpimentar y dejar cocer, a fuego lento, durante 20 minutos.



Preparar una picada, machacando en un mortero los ajos fritos con las hebras de azafrán, las almendras tostadas y el chocolate troceado o rallado. Añadir un poco del jugo de la cocción, remover y verter sobre los pulpitos. Dejar cocer 8 minutos más para que la picada quede bien integrada y servir enseguida.

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

www.gallinablanca.es

Tojunto



> de 60 minutos

Media



Para 4 personas

Segundo Plato



Carnes



Ingredientes

- 1 kg. de carne fibrosa de ternera (pecho o espalda)
- 1 cebolla grande
- 2 dientes de ajo
- 2 pimientos rojos
- 1 kg. de patatas
- 1/2 vaso de vino blanco
- 1 cucharadita de pimienta negra en grano
- 1 clavo
- 2 hojas de laurel
- unas hebras de azafrán
- 1/2 vaso de aceite de oliva
- 1 pastilla de Avecrem Caldo de Carne -30% de sal

Preparación paso a paso



Limpiar la carne y cortarla en trozos regulares. Limpiar los pimientos, cortarlos en daditos. Pelar la cebolla y cortarla en dados; pelar y laminar los ajos. Pelar y cortar las patatas en trozos grandes.



Introducir en una cazuela la carne, la cebolla, los ajos, los pimientos, las patatas, los granos de pimienta, el clavo, las hojas de laurel, el azafrán, el vino blanco y la pastilla de Avecrem Caldo de Carne -30% de sal, rociar con el aceite y mezclar.



Cubrir ligeramente con agua fría, tapar la cazuela y cocer a fuego fuerte hasta que rompa a hervir. Bajar el fuego y dejar que continúe la cocción hasta que la carne esté tierna (unas 2 horas aproximadamente). Dejar reposar 15 minutos y servir.

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

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

Estofado de pavo



40-60 minutos

Media



Para 4 personas

Segundo Plato



Aves



Ingredientes

- 500 gr. de pechuga de pavo a tacos
- 100 gr. de piñones tostados
- 200 c.c. de vino blanco
- 200 c.c. de Oporto
- 4 dientes de ajo
- 250 c.c. de Caldo de Pollo Gallina Blanca
- 250 gr. de zanahorias
- 100 c.c. de nata líquida
- 1 pellizco de Avecrem Caldo de Pollo
- harina y aceite

Preparación paso a paso



Sazonar el pavo con el Avecrem Caldo de Pollo, enharinarlo y dorarlo en aceite. Añadir los ajos enteros, las zanahorias cortadas a rodajas finas y el vino blanco. Dejar que evapore.



Agregar el Caldo de Pollo Gallina Blanca y el Oporto, dejando cocer a fuego lento durante unos 20 minutos.



Triturar la salsa y añadir los piñones y la nata líquida. Verter sobre el pavo. Remover y servir.

Información nutricional

Energía	Grasas	Hidratos	Proteínas
{ 652,66 Kcal. / 2.732 Kjul. }	64,99 %	11,23 %	23,78 %

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

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

Sopa de acelgas y patatas con arroz



20-40 minutos

Media



Para 4 personas

Primer Plato



Sopas y Purés



Ingredientes

- 1 litro de Caldo de Verduras Gallina Blanca
- 6 cucharadas queso rallado
- 1 kg. acelgas
- 3 patatas
- 1/2 taza arroz cocido
- 2 huevos
- sal, pimienta y nuez moscada

Preparación paso a paso



Pon a hervir en la olla, 1 litro de Caldo de Verduras Gallina Blanca. Cuando hierva, añade las patatas y las acelgas peladas y troceadas. Cuece durante unos 20 minutos.

Retira del fuego y chafa las patatas y las acelgas, con un tenedor. Incorpora el arroz cocido y mezcla bien.



A parte, bate los huevos y agrégalos a la sopa revolviendo rápidamente para que no se cuajen. Condimenta con sal, pimienta, nuez moscada y el queso rallado. Sirve caliente.

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/sopa-de-acelgas-y-patatas-con-arroz.aspx>

www.gallinablanca.es

Guiso de habas (michirones)



> de 60 minutos

Media



Para 4 personas

Primer Plato



Cereales y Legumbres



Ingredientes

- 1 kg habas secas
- 2 trozos hueso de jamón
- 2 chorizos pequeños
- 1 guindilla picante
- 1 hoja laurel
- 1 cucharadita pimentón dulce
- 1 pizca pimienta molida
- 1 pastilla de Avecrem Caldo de Pollo -30% de sal

Preparación paso a paso



Pon las habas en remojo, con agua, durante 24 horas y cambia el agua varias veces. Pon al fuego 2 ollas con abundante agua. En una de ellas echa las habas y dejalas hervir durante unos 10 min.



Sacalas, escúrrelas y cuando el agua de la otra olla hierva, echa las habas y agrega 1 pastilla Avecrem Caldo de Pollo, pimienta, guindilla, los chorizos enteros, el hueso del jamón, el pimentón y la hoja del laurel.



Baja el fuego y deja cocer a fuego lento, hasta que las habas estén bien tiernas. Para servir pasa el guiso a una cazuela de barro y corta los chorizos a ruedas.

Más información en: [http://www.gallinablanca.es/receta/guiso-de-habas-\(michirones\).aspx](http://www.gallinablanca.es/receta/guiso-de-habas-(michirones).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

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

Crema de setas con huevo escalfado



20-40 minutos

Media



Para 4 personas

Primer Plato



Sopas y Purés



Ingredientes

- 1/2 puerro
- 1/2 cebolla
- 1 diente ajo
- 100 gr mantequilla
- 1/2 cubilete aceite de oliva virgen extra
- 1/2 cubilete vino blanco seco
- 4 cubiletes de Caldo de Verduras Gallina Blanca
- 500 gr hongos (boletus edulis) congelados
- Para el huevo escalfado:
- 4 huevos
- aceite, sal y pimienta

Preparación paso a paso

Poner 2 litros de agua temperatura Varoma, hasta que empiece a hervir. Mientras, hacer unos paquetitos con el huevo, estirando un poco de papel film o transparente, pintado con aceite de oliva con la ayuda de un pincel e introducir dentro de un vaso pequeño (el mismo cubilete de la Thermomix sirve).

Romper el huevo dentro y cerrar el paquete con el papel film, girándolo de manera que se quede hermético. Disponer dentro del cestillo y cocer al baño María, temperatura varoma, velocidad 1, 5-7 minutos según gusto. Reservar.

Descongelar los hongos. Poner el aceite y la mantequilla 2 minutos, temperatura varoma, velocidad 1.

Añadir la cebolla, el ajo, y el puerro y trocear 10 segundos, velocidad 4. Programar 10 minutos, temperatura 90º, velocidad 1.

Incorporar los hongos y rehogar 10 minutos, temperatura 90º velocidad 1. Por último, añadir el caldo Gallina Blanca y cocer 6 minutos, temperatura 100º, velocidad 2. Rectificar de sal y pimienta, dejar que la temperatura baje y triturar 5 minutos, velocidad 7-8. Servir la crema fría o caliente con el huevo en el centro y un poco de pan frito o tostado.

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

www.gallinablanca.es

Zarzuela de pescado



20-40 minutos

Media



Para 4 personas

Segundo Plato



Pescado



Ingredientes

- 250 gr. calamares
- 10 mejillones
- 200 gr. langostinos o gambas
- 1/2 cebolla
- 1 diente ajo
- 200 gr rape
- 200 gr. merluza
- 100 ml. vino blanco seco
- 200 ml. de Caldo de Pescado Gallina Blanca
- 1 bote de Tomate Frito Gallina Blanca
- sal pimienta negra recién molida
- 1 hoja laurel
- azafrán en hebras
- aceite de oliva virgen

Preparación paso a paso



Cocer los mejillones unos minutos, hasta que se abran. Reservar el caldo que queda, por un lado, y por otro lado la carne de los mejillones. Limpiar de piel y espinas el rape y la merluza, o pedir al pescadero que lo haga. Cortar el pescado en trozos y el calamar en aros.



Picar la cebolla y el ajo pelado y sofreír 10 minutos. Añadir el laurel, y dejar cocer 5 minutos, agregar el Tomate Frito Gallina Blanca y cocinar 5 minutos más.



Añadir los pescados, los langostinos, los mejillones, el calamar, el de caldo de cocer los mejillones, el azafrán, el vino blanco, el Caldo de Pescado Gallina Blanca y un poco de sal y la pimienta, cocer 10-15 minutos. Servir caliente decorado con perejil picado y unas patatas cocidas al vapor.

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/zarzuela-de-pescado-6693.aspx>

www.gallinablanca.es

Merluza a la vasca



10-20 minutos

Media



Para 4 personas

Segundo Plato



Pescado



Ingredientes

- 400 gr. de merluza en rodajas
- 1 sobre de Mi Salsa a la Vasca
- 250 c.c. de agua
- harina
- 6 cucharadas de aceite

Preparación paso a paso



Sala ligeramente el pescado y pasa por harina. Fríe en una sartén con aceite caliente.



Disuelve el sobre de Mi Salsa a la Vasca en el agua fría y vierte por encima del pescado, y deja cocer unos 12 minutos. Sirve caliente.

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/merluza-a-la-vasca-8040.aspx>

www.gallinablanca.es