



Recetas para llevar a la playa

Con la llegada del verano te proponemos un recetario de platos muy apetecibles para llevar a la playa. ¡Y son tan fáciles que ya no tendrás que recurrir a los bocadillos!

Indice de recetas

- Huevos dorados
- Huevos revueltos
- Pastel de carne
- Pudding de cangrejo
- Croquetas caseras
- Croquetas de atún
- Empanadillas de carne
- Huevos rellenos
- Pastel de atún (pan de molde)
- Pastel de pollo
- Pechugas rellenas
- Tortilla de pan de molde
- Brazo de gitano de patata y atún
- Huevos al nido con bacón
- Tortillas rellenas
- Empanada de atún
- Pastel de jamón y pollo
- Pastel de acelgas y calabacín
- Pastel de alcachofas
- Crepes rellenas de carne
- Croquetas de pollo
- Filetes de pechuga villeroy
- Fiambre de pollo, jamón y trufa (horno)
- Tortilla rellena de verduras y jamón
- Delicias de pescado
- Hamburguesas de legumbres
- Rollitos de tortilla
- Pollo empanado con especias
- Pastel de pan de molde
- Pastel de mortadela
- Tiras de pollo crujiente
- San jacobos de lomo

- Chuletas de cordero empanadas

Huevos dorados



10-20 minutos

Media



Para 4 personas

Segundo Plato



Huevos



Ingredientes

- 6 huevos duros
- 4 tiras de bacon o jamón ahumado
- 1 sobre de Mi Salsa Bechamel
- 500 cc de leche
- nuez moscadada
- huevo batido
- pan rallado
- aceite

Preparación paso a paso



Prepara Mi Salsa Bechamel con los 500 cc. de leche, siguiendo las instrucciones del sobre, añadiendo unas tiritas de bacon o jamón al gusto y sazonar con nuez moscada.



Abre los huevos duros a lo largo y retira las yemas. Mezcla las yemas con 2 cucharadas de Bechamel y trabaja hasta formar una pasta espesa. Cubre los huevos con esta masa y dejalos enfriar.



Pasa los huevos por huevo batido y pan rallado. Fríe en abundante aceite. Pon sobre papel adsorbente de cocina. Sirve con lechuga picada y el resto de la bechamel en salsera aparte.

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

www.gallinablanca.es

Huevos revueltos



20-40 minutos

Media



Para 4 personas

Segundo Plato



Huevos



Ingredientes

- 4 huevos
- 8 cucharadas de aceite
- 8 cucharadas de Tomate Frito Gallina Blanca
- 200 gr. de gambas
- 1 cucharadita de sazónador Avecrem Ajo y Perejil Granulado

Preparación paso a paso



Batir los huevos como para hacer tortilla. En una sartén, incorporar los huevos y la cucharada de sazónador Avecrem Ajo y Perejil Granulado. Después incorporar el Tomate Frito Gallina Blanca y las gambas peladas.



Remover bien el conjunto unos 2 ó 3 minutos mientras se cuece.

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

www.gallinablanca.es

Pastel de carne



20-40 minutos

Fácil



Para 4 personas

Primer Plato



Carnes

Ingredientes

- 400 gr. de ternera picada
- 400 gr. de cerdo picado
- 10 lonchas de panceta
- 3 cucharadas de aceite
- queso rallado
- 1 paquete puré de patatas
- 1 pastilla de AVECrem Ajo y Perejil

Preparación paso a paso

Sofreír la carne picada junto con el bacon y la cebolla picada. Añadir el orégano y el Tomate Frito Gallina Blanca. Condimentar con AVECrem Ajo y Perejil.

Paralelamente preparar el puré de patatas.

Colocar en una fuente para horno la mitad del puré en el fondo, añadir la carne y cubrir con el puré restante.

Espolvorear con queso rallado y gratinar.

Información nutricional

Energía	Grasas	Hidratos	Proteínas
{ 646,52 Kcal. / 2.706 Kjul. }	57,65 %	13,07 %	29,28 %

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/pastel-de-carne-2047.aspx>

www.gallinablanca.es

Pudding de cangrejo



20-40 minutos

Fácil



Para 4 personas

Entrante



Huevos



Ingredientes

- 4 huevos
- 1 paquete palitos de cangrejo
- 1/2 l. de leche
- 3 sobres de Crema de Marisco con Picatostes Sopinstant
- 1 bote de mayonesa para decorar

Preparación paso a paso



Prepara la Crema de Marisco con Picatostes Sopinstant con 1/2 litro de leche y deja enfriar un poco. Mezcla la Crema con los huevos batidos y los palitos de cangrejo troceados.



Engrasa un molde de pudding para horno, pon la mezcla y cuaja en el horno al baño María durante 40 min. aprox. a 180°C. Deja enfriar en la nevera antes de desmoldar. Sirve con mayonesa.

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

www.gallinablanca.es

Croquetas caseras



40-60 minutos

Fácil



Para 4 personas

Aperitivos y Canapés



Carnes



Ingredientes

- 300 gr. de carne picada
- 1 bote peq. de cebolla frita
- 2 cuch. (60 gr.) de harina
- 1/2 l. leche
- nuez moscada
- 1 huevo
- 1 pastilla de Avecrem Caldo de Carne -30% de sal
- galleta picada o pan rallado
- 1 cucharada de margarina

Preparación paso a paso



Sofríe la carne picada en la margarina, añade la cebolla frita y condimenta con Avecrem Caldo de Carne -30% de sal.



Añade nuez moscada y dos cucharadas de harina (60 gr.), deja que se tueste un poco y ve agregando la leche, hasta que se suelte todo el conjunto de la sartén.



Deja enfriar bien la pasta. Empieza a hacer las croquetas y rebózalas con el huevo y pásalas por la galleta picada. Fríe en aceite caliente y sírvelas.

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/croquetas-caseras-2743.aspx>

www.gallinablanca.es

Croquetas de atún



40-60 minutos

Fácil



Para 4 personas

Aperitivos y Canapés



Pescado

Ingredientes

- 1 pastilla de AVECREM Caldo de Pescado -30% de sal
- 4 latas de atún
- 4 cuchar de harina
- 1 cebolla
- 1/2 l. de leche

Preparación paso a paso

Primero hacer una bechamel con la leche, la margarina y la harina.

Cuando ya este casi en su punto, añadir la pastilla de AVECREM Caldo de Pescado -30% de sal bien desmenuzada y el atún escurrido.

Dejar enfriar de un día para otro, rebozar y freír en abundante aceite caliente.

Se pueden congelar una vez rebozadas. A los niños les encantan y es una buena manera de comer pescado

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/croquetas-de-atun-2745.aspx>

www.gallinablanca.es

Empanadillas de carne



20-40 minutos

Media



Para 4 personas

Aperitivos y Canapés



Carnes



Ingredientes

- 1/4 kg. carne de ternera
- 1 bote de cebolla frita
- 1 bote de Tomate Frito Gallina Blanca
- 1 pastilla de Avecrem Caldo de Carne -30% de sal
- un poco de orégano
- un poco de pimienta
- MASA DE EMPANADILLAS:
- 1/2 kg. harina
- 1 pizca sal
- 1 taza de cerveza
- 1 taza de aceite

Preparación paso a paso



La carne se corta a cuchillo, a trozos pequeños. Se pone a freír la cebolla frita y se añade la carne, se da unas vueltas y se añade el Tomate Frito Gallina Blanca, el orégano, la pimienta y la pastilla de Avecrem Caldo de Carne -30% de sal bien desmenuzada, (se pueden añadir unas aceitunas picadas). Se da unas vueltas al sofrito y se retira del fuego.



En un bol, se pone el aceite, la cerveza y la sal junto con la harina, se amasa hasta que la masa no se pegue en los dedos. Se forman las empanadillas, se rellenan y se pintan con huevo y se llevan al horno precalentado 10 minutos, hasta que estén doradas. Unos 20 minutos. También se pueden freír.

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/empanadillas-de-carne-2771.aspx>

www.gallinablanca.es

Huevos rellenos



20-40 minutos

Fácil



Para 4 personas

Primer Plato



Huevos

Ingredientes

- 6 huevos
- pan rallado
- aceitunas
- 1 lata de atún grande
- 4 palitos cangrejo
- mayonesa
- 1 pastilla de Avecrem Caldo de Pescado -30% de sal

Preparación paso a paso

Se cuecen 8 huevos 15 minutos, se pelan, se parten por la mitad y se les saca la yema que se reserva.

Se mezcla la mitad de las yemas con el atún y los pimientos rojos, reservando unos trozos, se mezcla todo haciendo una pasta. Se sazona con Avecrem Caldo de Pescado -30% de sal desmenuzado.

Se pasan por huevo batido y después por pan rallado y se van friendo en abundante aceite hasta que estén dorados.

Se hace una bechamel ni muy clara ni muy espesa y se echa por encima, se decora con las yemas y el pimiento que hemos reservado, se ponen trozos de mantequilla y se pone en el horno unos minutos hasta que este dorado.

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/huevos-rellenos-3127.aspx>

www.gallinablanca.es

Pastel de atún (pan de molde)



20-40 minutos

Fácil



Para 4 personas

Aperitivos y Canapés



Pasteles Salados



Ingredientes

- 1 bote de Tomate Frito Gallina Blanca
- 1 pan de molde sin corteza
- 1/2 pastilla de Avecrem Caldo de Verduras -30% de sal
- 3 latas de atún
- 2 huevos cocidos
- 1 bote de mayonesa
- lechuga

Preparación paso a paso



Rehogar el Sofrito de Tomate e incorporar el atún, todo sazonado con una pizca de Avecrem Caldo de Verduras - 30% de sal. Fuera del fuego añadir el huevo duro picado. Repartir el sofrito entre pisos de pan y dejar enfriar en la nevera. Cubrir con mayonesa y adornar con lechuga, antes de servir.

Más información en: [http://www.gallinablanca.es/receta/pastel-de-atun-\(pan-de-molde\).aspx](http://www.gallinablanca.es/receta/pastel-de-atun-(pan-de-molde).aspx)

www.gallinablanca.es

Pastel de pollo



20-40 minutos

Media



Para 4 personas

Segundo Plato



Aves

Ingredientes

- queso en lonchas
- filetes de pollo
- pimienta
- nuez moscada
- 1 pastilla de Avecrem Caldo de Pollo
- bacón o jamón de york

Preparación paso a paso

Se unta un molde alargado con mantequilla. La pechuga se sazona con Avecrem Caldo de Pollo.

Se pone una capa de jamón york, otra de pollo y a continuación una de queso. Se repite terminando con una de jamón york.

Se calienta el horno y se introduce el pastel durante unos 20 minutos a fuego medio.
Se sirve frío.

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/pastel-de-pollo-3407.aspx>

www.gallinablanca.es

Pechugas rellenas



10-20 minutos

Fácil



Para 4 personas

Segundo Plato



Aves



Ingredientes

- 4 pechugas de pollo
- 8 lonchitas finas de jamón cocido
- 4 lonchas de queso para fundir
- 200 gr. pan rallado
- 2 huevo
- pimienta y perejil
- una pizca Avecrem Caldo de Pollo Granulado
- aceite de oliva

Preparación paso a paso



Abre cada pechuga en un filete individual y sazona con una pizca de Avecrem Caldo de Pollo Granulado y pimienta. Introduce por filete dos lonchitas de jamón cocido por una loncha de queso. Enrolla el filete de pechuga no sin antes asegurarnos de que tanto el jamón como el queso queden completamente dentro de la pechuga.



Bate los huevos. Mezcla el pan rallado con el perejil picado. Y procede a empanar una a una las pechugas, pincha un par de palillos a cada una, y fríe en aceite caliente a fuego lento hasta que estén doradas.



Finalmente escurre sobre papel de cocina. Sírvelas en el plato con unos tomates trinchados y aliñados con aceite de oliva y unas aceitunas negras.

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/pechugas-rellenitas.aspx>

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

Brazo de gitano de patata y atún



20-40 minutos

Media



Para 4 personas

Primer Plato



Pasteles Salados



Ingredientes

- 1 sobre de puré de patata
- 1/4 l. de leche
- 1/4 l. de agua
- 2 cucharadas de mantequilla
- 1 pastilla de Avecrem Caldo de Pescado -30% de sal
- Relleno:
 - 180 gr. de atún en aceite
 - 1 bote de Sofrito de Tomate y Cebolla Gallina Blanca
 - 1 pimiento morrón
 - 2 huevos duros
 - 10 aceitunas verdes deshuesadas
 - 1 bote de mayonesa pequeño
 - lechuga para decorar

Preparación paso a paso



En una olla pon el agua, la leche, el Avecrem Caldo de Pescado -30% de sal desmenuzado y una cucharada de mantequilla. Cuando rompa a hervir, aparta del fuego y vierte los copos de puré de patata, removiendo con una cuchara. Añade el resto de la mantequilla y deja enfriar un poco.



Mezcla el Sofrito de Tomate y Cebolla Gallina Blanca, el pimiento morrón troceado, el atún desmenuzado, las aceitunas picadas y el huevo duro también picado.



Extiende el puré sobre una bolsa de plástico abierta. Pon el relleno sobre el puré de patata y formar un rollo con la ayuda de la bolsa de plástico. Coloca sobre una fuente alargada y cubre de mayonesa, decorándolo con lechuga picada. Sirve frío.

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/brazo-de-gitano-de-patata-y-atun.aspx>

www.gallinablanca.es

Huevos al nido con bacón



20-40 minutos

Media



Para 4 personas

Primer Plato



Huevos



Ingredientes

- 4 Huevos
- 4 panecillos redondos
- 4 lonchas de bacon
- 1 bote de Tomate Frito Gallina Blanca
- vinagre
- 1 pellizco de Avecrem Caldo de Pollo Granulado
- aceite

Preparación paso a paso



Abrir los panecillos por la mitad y quitarles un poco de la miga. Repartir por encima unas 6 cucharadas de Tomate Frito Gallina Blanca caliente. Dorar las lonchas de bacón, partirlas por la mitad y ponerlas de dos en dos sobre la salsa de tomate.



Calentar agua en una cazuela y añadirle un chorrito de vinagre. Cuando empiece a hervir, echar los huevos de uno en uno y dejarlos cuajar. Retirarlos con una espumadera, colocarlos sobre un papel absorbente.



Una vez haya escurrido el agua, ponerlos sobre los panecillos. Sazonar con Avecrem Caldo de Pollo Granulado y servir.

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

www.gallinablanca.es

Tortillas rellenas



20-40 minutos

Media



Para 4 personas

Primer Plato



Huevos



Ingredientes

- 6 huevos
- 1 kg. de espinacas frescas
- 6 lonchas de queso
- 150 gr. de bacon
- 2 cucharadas de piñones
- 1 pastilla Avecrem Caldo de Pollo
- nuez moscada

Preparación paso a paso



Lavar las espinacas y cocerlas en agua hirviendo con Avecrem Caldo de Pollo durante 5 minutos. Escurrirlas y picarlas. Picar el bacón en dados y saltearlo en la sartén con un poco de aceite.



Incorporar las espinacas y rehogarlas junto con el bacón. Sazonarlas con Avecrem y un poco de nuez moscada. Añadir los piñones.



Batir los huevos y formar cuatro tortillas redondas. Rellenar cada una de ellas con una loncha de queso y unas cucharadas de espinacas. Doblar por la mitad y servir.

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

www.gallinablanca.es

Empanada de atún



20-40 minutos

Media



Para 4 personas

Primer Plato



Pasteles Salados



Ingredientes

- Para la masa:
- 1/2 vaso de aceite
- 1/2 vaso de agua
- 2 vasos de harina
- un pellizco de Avecrem Caldo de Pollo Granulado
- pimentón
- Para el relleno:
- 1/4 kg. de atún en aceite
- 1 lata de pimiento morrón
- 2 huevos duros
- 4 cucharadas de Tomate Frito Gallina Blanca
- un pellizco de Avecrem Caldo de Pollo Granulado
- 1 yema para pintar

Preparación paso a paso



Hacer la masa mezclando los ingredientes. Partirla en dos y cubrir un timbal con una de las partes. Rellenar con el Tomate Frito Gallina Blanca mezclado con el atún, el huevo duro a rodajas y el pimiento morrón a trocitos, todo sazonado con una pizca de Avecrem Caldo de Pollo Granulado.



Cubrir de nuevo con la masa restante y pintar con la yema de huevo y pinchar con un tenedor, para que no se rompa al cocer. Hornear a 200°C. Durante unos 30 minutos. Servir fría o caliente.

Información nutricional

Energía	Grasas	Hidratos	Proteínas
{ 998,04 Kcal. / 4.177 Kjul. }	37,65 %	47,20 %	15,15 %

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/empanada-de-atun-4995.aspx>

www.gallinablanca.es

Pastel de jamón y pollo



40-60 minutos

Media



Para 4 personas

Primer Plato



Pasteles Salados



Ingredientes

- 2 láminas de hojaldre
- 200 gr. de jamón de York en lonchas
- 1/2 kg. de carne picada de pollo
- 1 cucharada finas hierbas
- 2 huevos un poco batidos
- 1 cucharada de cebolla frita
- 1 cucharada de mostaza
- 1 taza de nata líquida
- 1 yema de huevo para pintar
- 1 pastilla de Avecrem Caldo de Pollo -30% de sal

Preparación paso a paso



Extender el hojaldre y forrar un molde redondo con una de las láminas. Mezclar el pollo, los huevos, el Avecrem Caldo de Pollo -30% de sal desmenuzado, las finas hierbas, la mostaza, la cebolla y la nata. Poner una base de este relleno en el fondo del molde y cubrir con jamón. Terminar con el relleno y otra capa de jamón.



Cubrir con la segunda lámina de hojaldre. Presionar los bordes, pintar con yema de huevo y pinchar para que respire el relleno.



Cocer a horno medio durante unos 45 min. aprox. Servir fría o templada acompañada con lechuga.

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/pastel-de-jamon-y-pollo.aspx>

www.gallinablanca.es

Pastel de acelgas y calabacín



40-60 minutos

Media

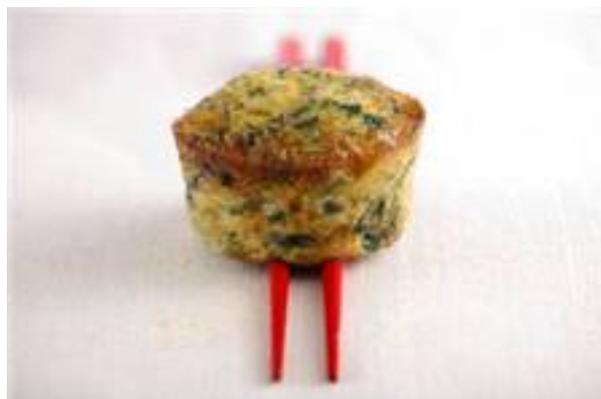


Para 4 personas

Primer Plato



Pasteles Salados



Ingredientes

- 1 kg. de calabacines
- 250 gr. de acelgas
- 1 pizca sazonador Avecrem Ajo y Perejil Granulado
- 5 huevos
- 1 vaso de nata líquida
- 4 cucharadas de aceite
- una pizca de pimentón
- 1 pastilla de Avecrem Caldo de Pollo

Preparación paso a paso



Lavar y trocear las verduras. Rehogarlas en una sartén sazonándolas con el Avecrem Ajo y Perejil Granulado, el aceite, el pimentón y el Avecrem Caldo de Pollo desmenuzado.



Mezclar los huevos con la nata y las verduras rehogadas.



Verter en un molde untado de mantequilla y pan rallado e introducir en el horno precalentado a 200°C. durante 35-40 min. Dejar enfriar antes de desmoldar.

Información nutricional

Energía	Grasas	Hidratos	Proteínas
{ 332,80 Kcal. / 1.393 Kjul. }	71,27 %	13,82 %	14,91 %

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/pastel-de-acelgas-y-calabacin.aspx>

www.gallinablanca.es

Pastel de alcachofas



40-60 minutos

Media



Para 4 personas

Primer Plato



Pasteles Salados



Ingredientes

- 1 y 1/2 kg. de alcachofas
- 2 pastillas de Avecrem Caldo de Pollo
- 2 dientes de ajo
- 3 rebanadas de pan de molde
- 1/4 litro de leche
- 5 huevos
- 100 ml. de crema de leche
- 2 cucharadas de queso rallado
- perejil
- Decoración:
- 100 gr. de jamón de York
- 1/2 bote Tomate Frito gallina Blanca

Preparación paso a paso



Hervir las alcachofas partidas a gajos junto con una pastilla de Avecrem Caldo de Pollo desmenuzadA durante 10 min. Escurrirlas y rehogarlas con los ajos y el perejil picados. Quitarle la corteza al pan y remojarlo en la leche. Aplastarlo y unirlo a los huevos batidos sazonados con la otra pastilla de Avecrem Caldo de Pollo desmenuzada.



Agregar las alcachofas, el queso rallado y la crema de leche y mezclar bien. Untar un molde rectangular y llenarlo con el preparado. Cocer en horno precalentado al baño María durante 40 min. aprox. Desmoldar y cubrir con el Tomate Frito Gallina Blanca, calentado ligeramente y el jamón de york.

Información nutricional

Energía	Grasas	Hidratos	Proteínas
{ 367,44 Kcal. / 1.538 Kjul. }	48,64 %	22,76 %	28,60 %

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

www.gallinablanca.es

Crepes rellenas de carne



20-40 minutos



Media



Para 4 personas

Primer Plato



Carnes



Ingredientes

- PASTA:
- 2 huevos
- 1/4 litro de leche
- 6 cucharadas de harina
- 1 cucharada de azúcar
- 1 cucharadita de levadura
- el zumo de 1/2 limón
- 1/2 pastilla Avecrem Caldo de Carne -30% de sal
- mantequilla
- RELLENO:
- 1/4 Kg. de carne picada
- 150 gr. de queso mozzarella
- 2 dientes de ajo
- perejil, orégano y aceite
- 1/2 pastilla Avecrem Caldo de Carne -30% de sal

Preparación paso a paso



Batir los ingredientes de la pasta, excepto la mantequilla, hasta obtener una pasta homogénea. En una sartén del tamaño de las crepes, poner un poco de mantequilla. Verter un poco de la pasta hasta cubrir el fondo. Cuando esté cuajada, darle la vuelta y reservar. Repetir la operación hasta terminar la pasta.



Mezclar la carne picada con los ajos muy picaditos, las hierbas y el Avecrem Caldo de Carne desmenuzado. En un poco de aceite, sofreír la carne dándole unas vueltas. Retirar del fuego y agregar la mozzarella a trocitos.



Poner un montoncito de la mezcla de carne y queso en el centro de cada crepe y enrollarlas. Colocar en el plato de servir y decorar con perejil.

Información nutricional

Energía

Grasas

Hidratos

Proteínas

{ 654,40 Kcal. / 2.739 Kjul. }	64,21 %	20,80 %	14,99 %
-----------------------------------	---------	---------	---------

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/crepes-rellenas-de-carne.aspx>

www.gallinablanca.es

Croquetas de pollo



20-40 minutos

Media



Para 4 personas

Segundo Plato



Aves



Ingredientes

- 400 gr. restos de pollo cocido
- 2 cucharadas de harina
- aceite
- 1 ó 2 huevos
- leche
- un pellizco de Avecrem Caldo de Pollo Granulado
- pan rallado
- nuez moscada

Preparación paso a paso



Freír en 4 cucharadas de aceite las cucharadas de harina bastante colmadas.



Cuando estén doradas, añadir los restos de pollo picado, un pellizco de Avecrem Caldo de Pollo Granulado y sazonar con nuez moscada y pimienta blanca.



Añadir la leche poco a poco hasta que la masa se desprenda de la sartén. Verter en un recipiente y dejar enfriar (mejor de un día para otro). Formar las croquetas, pasar por huevo y pan rallado y freír en abundante aceite.

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/croquetas-de-pollo-5557.aspx>

www.gallinablanca.es

Filetes de pechuga villeroy



10-20 minutos

Media



Para 4 personas

Segundo Plato



Aves



Ingredientes

- 1 pechuga cortada en filetes
- 1 pizca Avecrem Caldo de Pollo Granulado
- 1 sobre de Mi Salsa Bechamel
- 500 cc de leche
- huevo
- pan rallado
- aceite

Preparación paso a paso



Hacer Mi Salsa Bechamel, siguiendo las instrucciones del sobre con lo 500 cc de leche. Sazonar los filetes con un poco de Avecrem Caldo de Pollo Granulado.



Cubrir con una cucharada de bechamel caliente y extenderlos sobre la mesa enharinada. Dejarlos enfriar.



Pasar los filetes cubiertos con la bechamel por el huevo batido y por el pan rallado y freírlos, en abundante aceite. Servirlos recién fritos y acompañados de salsa de tomate o de ensalada.

Información nutricional

Energía	Grasas	Hidratos	Proteínas
{ 457,60 Kcal. / 1.915 Kjul. }	69,58 %	19,19 %	11,23 %

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/filetes-de-pechuga-villeroy.aspx>

www.gallinablanca.es

Fiambre de pollo, jamón y trufa (horno)



40-60 minutos

Media



Para 4 personas

Primer Plato



Aves



Ingredientes

- 3/4 kg. de pechugas de pollo
- 250 gr. de jamón de York
- 1 yogur
- 1 zanahoria
- 1 cebolla picada frita
- 2 huevos
- 1 lata de trufa
- 1 pastilla de Avecrem Caldo de Pollo
- sazónador Avecrem Ajo y Perejil Granulado
- 1 copa de Jerez

Preparación paso a paso



Pica las pechugas de pollo junto con la mitad del jamón de York. Coloca en un bol y añade la cebolla frita, la trufa picada y su jugo, los huevos batidos, la zanahoria rallada, la pastilla de Avecrem Caldo de Pollo desmenuzada y el Avecrem Ajo y Perejil Granulado. Mezcla bien y agrega el yogur.



Engrasa un molde de cake y llena con la preparación, intercalando tiras de jamón de York. Tapa y cuece en el horno al baño maría durante 40-45 minutos a 175°C. o en el microondas 12-15 min. al 75% de potencia. Enfría y sirve regado con un sobre de Mi Salsa Bechamel o Pimienta Verde, al gusto.

Más información en: [http://www.gallinablanca.es/receta/fiambre-de-pollo,-jamon-y-trufa-\(horno\).aspx](http://www.gallinablanca.es/receta/fiambre-de-pollo,-jamon-y-trufa-(horno).aspx)

www.gallinablanca.es

Tortilla rellena de verduras y jamón



20-40 minutos

Media



Para 4 personas

Segundo Plato



Huevos



Ingredientes

- 4 huevos
- 2 cucharadas de aceite
- 200 gr. de verduras hervida (espinacas, acelgas,...)
- 50 gr. de jamón serrano
- 4 cucharadas de Tomate Frito Gallina Blanca
- 2 cebollas
- 1 cucharada de harina
- 1 ajo
- 4 almendras
- 1 chorrito de coñac
- 1 pastilla de Avecrem Caldo de Pollo

Preparación paso a paso



Se sofríe una cebollas picadita. Se añade el jamón a trocitos y la verdura bien escurrida.



Se baten los huevos, se sazonan con el Avecrem Caldo de Pollo desmenuzado y se vierten en la sartén con el aceite caliente. Encima, se extienden las verduras y se termina de hacer la tortilla lentamente.



Salsa: Se sofríe la cebolla restante también muy picadita. Se añade el Tomate Frito Gallina Blanca y la harina. Se remueve bien dejando que la harina se tueste. Se añade un vaso de agua y una pizca de Avecrem. Con el ajo y las almendras se hace una picada añadiendo el coñac. Se incorpora a la salsa y se deja cocer. Se vierte la salsa, sobre la tortilla en el momento de servir.

Información nutricional

Energía	Grasas	Hidratos	Proteínas
{ 225,66 Kcal. / 945 Kjul. }	53,83 %	21,47 %	24,70 %

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/tortilla-rellena-de-verduras-y-jamon.aspx>

www.gallinablanca.es

Delicias de pescado



20-40 minutos

Media



Para 4 personas

Aperitivos y Canapés



Pescado



Ingredientes

- 400 gr. de pescado sin piel ni espinas
- 200 gr. de gambas peladas
- 1 miga de pan remojada
- 1 huevo
- pan rallado
- Avecrem Ajo y Perejil Granulado
- 100 gr. de guisantes
- 3 cucharadas de salsa de tomate
- 1 cebolla
- 1 vasito de vino blanco
- 1 pastilla de Avecrem Caldo de Pescado -30% de sal
- perejil
- aceite

Preparación paso a paso



Desmenuzar el pescado y mezclarlo con el huevo, la miga de pan remojada y el Avecrem Ajo y Perejil Granulado. Dar forma de croqueta; rebozarlas con pan rallado y freírlas. Retirar y reservar.



En la misma cazuela, freír la cebolla muy picada. Añadir la salsa de tomate, los guisantes y el vino. Sazonar con Avecrem Caldo de Pescado -30% de sal y dejar cocer tapado durante 10 min. removiendo de vez en cuando. Poner las croquetas y las gambas en la cazuela, dejar cocer todo junto durante unos min. más. Espolvorear con perejil antes de servir.

Información nutricional

Energía	Grasas	Hidratos	Proteínas
{ 280,44 Kcal. / 1.174 Kjul. }	33,18 %	24,04 %	42,78 %

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

www.gallinablanca.es

Hamburguesas de legumbres



20-40 minutos

Media



Para 4 personas

Primer Plato



Cereales y Legumbres



Ingredientes

- 1/2 kg. de garbanzos cocidos
- 1/4 kg. de guisantes cocidos
- 1 ramita blanca de apio
- 1 cucharada de AVECrem Ajo y Perejil Granulado
- 1 cucharada de mantequilla
- 1 cebolla
- 1 manzana picada
- 50 grs. almendras tostadas
- 1 huevo batido
- pan rallado
- aceite para freír
- 1 bote de Pisto Gallina Blanca

Preparación paso a paso



Si son de bote lava los garbanzos y los guisantes, antes de triturarlos. Saltea la cebolla en aceite y añade el puré de guisantes y garbanzos. Incorpora el apio, la manzana, las almendras y condiméntalo todo con el sazón AVECrem Ajo y Perejil Granulado.



Con la mezcla, prepara unas hamburguesas. Pásalas primero por harina, el huevo batido y luego por pan rallado. Calienta aceite y dora las hamburguesas en fuego moderado, unos 5 minutos de cada lado. Sirve con Pisto Gallina Blanca, calentándolo en el microondas un par de minutos.

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

www.gallinablanca.es

Rollitos de tortilla



20-40 minutos

Difícil



Para 4 personas

Aperitivos y Canapés



Huevos



Ingredientes

- 6 huevos
- 250 gr. guisantes congelados
- 1 cebollita
- 150 gr. jamón york a dados
- 1 sobre gelatina en polvo neutra
- 2 cucharadas queso parmesano rallado
- el zumo de 1 limón
- 2 cucharadas aceite de oliva
- 1 pastilla de Avecrem Caldo de Verduras -30% de sal
- una pizca pimienta

Preparación paso a paso



Pelar la cebollita, picarla y sofreírla en una sartén con una cucharada de aceite durante 4 minutos. Añadir los guisantes y una pastilla de Avecrem Caldo de Verduras -30% de sal, un cucharón de agua y proseguir la cocción durante 10 minutos más. Después triturarlo todo hasta obtener una crema homogénea.



Cascar los huevos en un bol, batirlos junto con el Parmesano y una pizca de sal y cocer una tortilla fina en una sartén con un poco de aceite. Colocar la gelatina en un bol seco con 100 ml. de agua fría. Poner a hervir 400 ml. de agua en un cazo y verterlo en el recipiente de la gelatina junto con el zumo de limón. Remover hasta que esté completamente disuelta y dejar entibiar.



Incorporar el jamón en dados a la crema de guisantes y untarla sobre la tortilla. Enrollarla, cortarla en rodajas de 2 cm de grosor y disponerlas sobre una rejilla. Cuando la gelatina empiece a tener la consistencia del aceite, verterla sobre los rollitos e introducirlos en el frigorífico durante 2-3 horas para que se solidifiquen antes de servirlos.

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/rollitos-de-tortilla-6733.aspx>

www.gallinablanca.es

Pollo empanado con especias



10-20 minutos

Fácil



Para 4 personas

Segundo Plato



Aves



Ingredientes

- 4 pechugas pollo
- 1 pastilla de Avecrem Caldo de Pollo -30% de sal
- 1 ó 2 huevos
- 1 taza aceite de oliva
- 1 cucharada pimentón dulce
- 1 cuchara comino
- 3 cucharadas pan rallado

Preparación paso a paso



Elimina los posibles restos de grasa de las pechugas y córtalas en tiras de 1 cm. de ancho aproximadamente. En un plato hondo, mezcla el pan rallado con las especias (pimentón, comino y la pastilla Avecrem Caldo de Pollo - 30% de sal desmenuzada). Casca los huevos en un cuenco y bátelos.



Pasa las tiras de pechuga por el huevo, escúrrelas y pásalas por pan rallado. Rebózalas bien, presionando con las manos para que el rebozado quede bien adherido. Calienta el aceite sin dejar que humee en una sartén mediana y fríe las tiras de pollo por tandas, hasta que estén bien doradas.



Retíralas con la ayuda de una espumadera y déjalas escurrir sobre papel absorbente. Sirve las pechugas con una salsa tomate casera en salsera aparte y con una ensalada refrescante a base de lechuga, cebolla tierna y tomate.

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

www.gallinablanca.es

Pastel de pan de molde



20-40 minutos

Media



Para 4 personas

Primer Plato



Flanes y Moldes



Ingredientes

- 1 paquete de pan de molde sin corteza
- 2 latas de atún
- 1 bote de Tomate Frito Gallina Blanca
- 1 bote de mayonesa
- 3 huevos duros
- 1 lechuga
- 1 lata de pimiento morrón
- 1 pizca de Avecrem Caldo de Pollo Granulado

Preparación paso a paso



Forra el fondo de un molde con el pan, moja la base con el Tomate Frito. Cubre con el atún desmenuzado mezclado con un poco de mayonesa, 2 huevos duros picados y unas hojas de lechuga muy picaditas, todo sazonado con una pizca de Avecrem Caldo de Pollo Granulado. Haz una segunda capa de lo mismo y tapa con una tercera capa de pan.



Cubre el molde con papel de aluminio y déjalo en la nevera unas horas. Desmóldalo y cubre la base y los lados con mayonesa. Decora con la lechuga troceada, el pimiento morrón y el huevo duro restante a ruedas.

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

www.gallinablanca.es

Pastel de mortadela



40-60 minutos

Media



Para 4 personas

Entrante



Pasteles Salados



Ingredientes

- 150 gr. mortadela
- 100 gr. de sémola de trigo
- 8 dl leche
- 2 cucharadas queso parmesano rallado
- 1 cucharada mantequilla
- 1 pastilla Esencias Limón e Hinojo Gallina Blanca
- 2 cucharaditas nuez moscada
- 2 huevos

Preparación paso a paso



En una olla, verter la leche, 1 pastilla de Esencias de Limón e Hinojo Gallina Blanca y llevar a ebullición. Agregar la sémola en forma de lluvia y cocer durante 5-7 minutos, removiendo de vez en cuando, hasta que haya espesado.



Reblandecer la mantequilla e incorporarla junto con el queso a la sémola. Picar la mortadela (reservar una lámina) e incorporarla también a la sémola. Lavar el orégano y picarlo. Junto con la nuez moscada añadir a la sémola. Mezclar y dejar que se enfríe un poco. Agregar los huevos batidos.



Untar un molde con mantequilla, de unos 18-20 cm. y espolvorearlo con el pan rallado. Rellenar con la masa obtenida. Introducirlo en el horno, precalentado a 180 grados y dejar cocer durante unos 30-40 minutos. Retirar el pastel del horno y dejar que se enfríe. Desmoldarlo sobre una fuente. Decorar con la loncha de mortadela reservada y unas hojitas de perejil. Servir como entrante o primer plato.

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/pastel-de-mortadela-7239.aspx>

www.gallinablanca.es

Tiras de pollo crujiente



10-20 minutos

Fácil



Para 4 personas

Segundo Plato



Aves



Ingredientes

- 500 grs. Pechuga de pollo en tiras
- 1 dl. Aceite de oliva
- 50 grs. Cereales (corn flakes)
- 50 grs. Queso rallado
- media cucharadita Pimentón al gusto
- 1 cucharadita Avecrem Ajo y Perejil Granulado

Preparación paso a paso



Corta el pollo en tiras gordas y pasa por el aceite crudo. Reboza con la mezcla de: cereales machacados, mezclados con queso rallado, pimentón y Avecrem Ajo y Perejil Granulado.



Dispón las tiras de pollo en una bandeja de horno. Hornea 10 minutos a 220°C. Sirve caliente, con una ensalada variada y unos tomatitos cherry.

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/tiras-de-pollo-crujiente-7263.aspx>

www.gallinablanca.es

San jacobos de lomo



10-20 minutos

Media



Para 4 personas

Segundo Plato



Carnes



Ingredientes

- 4 libritos de lomo
- 4 lonchas de jamón de york
- 4 lonchas de queso (sandwich, tranchetes)
- 2 huevos
- pan rallado
- 1 pastilla de Avecrem Caldo de Carne -30% de sal
- aceite de oliva

Preparación paso a paso



En un plato hondo bate los huevos y en otro plato pon el pan rallado. Abre los libritos de lomo y sazónalos con Avecrem Caldo de Carne -30% de sal. Rellena con las lonchas de queso y jamón y cierra haciendo un sándwich.



Pasa por el huevo y por el pan rallado (reboza). Fríe en una sartén con aceite, les das la vuelta y los retiras de la sartén cuando están dorados.



Deposítalos sobre papel de cocina para que suelten todo el aceite de la fritura. Sírvelos acompañados de una ensalada de lechuga y tomate.

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/san-jacobos-de-lomo.aspx>

www.gallinablanca.es

Chuletas de cordero empanadas



10-20 minutos

Fácil



Para 4 personas

Segundo Plato



Carnes



Ingredientes

- 20 chuletas de cordero lechal
- 100 gr de queso manchego laminado
- 2 huevos
- harina
- pan rallado
- 200 gr. de guisantes
- 2 pastillas de Avecrem Caldo de Carne -30% de sal
- perejil picado
- aceite de oliva

Preparación paso a paso



Limpia las chuletas, sazona con 1 pastilla de Avecrem Caldo de Carne -30% de sal, desmenuzada y coloca una lamina de queso sobre ellas, forma unos empanados junto con el queso y pasa por harina, huevo y pan rallado. Reserva.



Cuece los guisantes con la otra pastilla de Avecrem Caldo de Carne -30% de sal, durante unos 15 minutos y saltéalos ligeramente en aceite de oliva.



Fríe las chuletas en aceite y escurre el exceso de grasa sobre papel de cocina. Sirve las chuletas acompañadas de los guisantes salteados

Más información en: <http://www.gallinablanca.es/receta/chuletas-de-cordero-empanadas.aspx>

www.gallinablanca.es