

“La Guita”

Patrocinador Oficial
del Aperitivo

1.-ROLLITOS DE ESPARRAGOS VERDES

50 g de queso parmesano.

125 g de agua.

4 Espárragos trigueros.

4 lonchas de Jamón de york.

4 lonchas de queso.

Sal

Bechamel: 40 g de leche, 40 g de harina. 20 g de mantequilla, sal, pimienta blanca y nuez moscada. O un tetra brik de tu marca de bechamel habitual.

Elaboración:

- Cocemos los espárragos en agua hirviendo con sal y enfriamos rápido en agua con hielo.
- Envolvemos las lonchas de queso y jamón de york en los espárragos y los ponemos en una fuente de horno.
- Para hacer la bechamel ponemos la mantequilla en una sartén, cuando esté derretida ponemos la harina y movemos bien. Añadimos la leche bien caliente y movemos enérgicamente para que no salgan grumos. Echamos la nuez moscada, la pimienta y la sal.
- Para terminar cubrimos los espárragos con esta salsa, espolvoreamos con el queso parmesano y gratinamos en el horno o microondas.

2.-ALIÑO DE QUESO FRESCO, ACEITUNAS NEGRAS, TOMATES Y ALBAHACA

150 g de queso de fresco.

1 Lata pequeña de aceitunas negras deshuesadas.

1 Tomate.

Albahaca.

Sal.

Aceite de oliva.

Vinagre.

Elaboración:

- Con ayuda de un sacabolos sacamos bolas del queso fresco o bien troceamos en tacos.
- Escalfamos los tomates en agua hirviendo con sal, limpiamos de pellejo y pepitas y cortamos en trozos pequeños.
- Picamos fino la albahaca.
- Para terminar mezclamos todos los anteriores ingredientes con aceite, vinagre y sal.

3.-MINI SÁNDWICHES DE YORK Y QUESO REBOZADOS

4 rodajas de pan de sándwich.

2 Lonchas de jamón de york.

2 Lonchas de queso.

Mantequilla.

Harina.

2 Huevos.

Queso rallado.

Elaboración:

- Preparamos un sándwich de york y queso con mantequilla.
- Cortamos en cuatro trozos y rebozamos pasándolo primero por harina y luego por huevo.
- Para terminar, estos cuadraditos rebozados los espolvoreamos de queso parmesano y gratinamos

4.- TOSTA DE QUESO DE UNTAR CON MIEL Y PALOMETA

10 unidades de tostas de pan.

150 g de queso untar.

50 g de miel.

75 g de palometa.

Elaboración:

- Mezclamos el queso de untar y la miel.
- Cortamos las palometas en tiras finas.
- Untamos la crema en la tosta de pan y ponemos encima las tiras de palometas.

5.- MINI BOL DE GARBANZOS, ATÚN Y ACEITUNAS

1 Bote de garbanzos cocidos.

1 Lata de atún.

1 Lata de aceitunas deshuesadas.

Vinagre.

Sal.

Aceite de oliva.

Elaboración:

- Lavamos los garbanzos con abundante agua. Los escurrimos y los ponemos en un bol grande.
- Echamos las aceitunas troceadas y el atún y mezclamos con los garbanzos.
- Aliñamos al gusto con vinagre, aceite y sal antes de repartir en boles individuales.

6.- HUEVOS RELLENOS DE MOUSSE DE ATÚN

5 Huevos cocidos.

3 Latas de Atún.

175 g de Mahonesa.

Perejil.

¼ de romanilla o lechuga.

Elaboración:

- Cortar los huevos por la mitad a lo largo y picamos las yemas.
- Trituramos en atún con la mahonesa para hacer la mousse.
- Cortamos en tiras finas la romanilla y picamos el perejil.
- Rellenamos la clara del huevo con la mousse de atún y espolvoreamos con la yema de huevo picado y el perejil.
- Para terminar, ponemos en un plato la romanilla picada y sobre ésta los huevos rellenos.

7.- PAN TOSTADO CON FRITADA DE TOMATES Y ANCHOAS AHUMADAS

3 Rodajas de tostas de pan de sándwich.

40 g de cebolla.

Ajo.

200 g de tomate.

Azúcar.

12 unidades de anchoas en conserva.

Laurel.

Aceite de oliva.

Elaboración:

- Escalfamos los tomates en agua hirviendo con sal y limpiamos de pellejo y pepitas y lo picamos en pequeños trozos
- En una sartén ponemos aceite y rehogamos la cebolla, el ajo, laurel y el tomate. Cuando estén cocinados añadimos el azúcar y dejamos enfriar. Rectificamos de sal.
- Cortamos el pan de sándwich a lo largo y lo tostamos en una tostadora u horno.
- Sobre el pan tostado ponemos la fritada de tomate y sobre éste la anchoa.

8.-ROLLITO DE MEJILLÓN CON BACÓN

10 Unidades de mejillón.

10 Lonchas de bacón.

SALSA TÁRTARA: 180 g mahonesa, 20 g pepinillos, 20 g alcaparra, 20 g cebolla, ½ huevo cocido. Siempre se puede comprar elaborada en tu supermercado usual.

Elaboración:

- *Envolvemos el mejillón sin cascara con la loncha de bacón y freímos.*
- *Para hacer la salsa tártara picamos muy finos todos los ingredientes y los mezclamos.*

9.- PICADILLO TRADICIONAL CON PALITOS DE CANGREJO

50 g de pimiento rojo.

50 g de pimiento verde.

50 g de cebolla.

1 paquete de palitos de cangrejo.

Aceite de oliva. Vinagre y sal.

Elaboración:

- *Picamos muy fino todos los ingredientes y mezclamos con el aceite, vinagre y la sal.*

10.- TARTALETAS DE HABITAS BABY CON ALIOLI

Tartaletas saladas.

1 lata habitas baby.

50 g de pimiento rojo.

1 lata de maíz dulce.

Salsa de mahonesa y ajos: 100 g de mahonesa, 3 dientes de ajo. También se puede adquirir hecha en el supermercado habitual.

Elaboración:

- *Picamos el pimiento rojo y lo mezclamos con las habitas baby y maíz dulce.*
- *Trituramos los dientes de ajo con la mahonesa.*
- *Ponemos en cada tartaleta un poco de salsa de mahonesa con ajo y sobre ésta la mezcla de los pimientos, las habitas y el maíz.*