

Recetario Aperitivos festivos, sin prisas

 blogexquisit.es/producto/aperitivos-festivos-sin-prisas

20 de noviembre de 2022



Aperitivos festivos

sin prisas



Aperitivos festivos

sin prisas

Si eres de los que disfruta cocinando, o sois un equipo en la cocina para esos días en que familia y amigos se juntan en tu casa, este es tu recetario. En él he incluido una selección de 25 aperitivos que necesitan un poco más de tiempo que en mi otro recetario "Aperitivos festivos, fáciles y deliciosos".

En este encontrarás recetas que necesitan su tiempo de horno, recetas que hay que hacer al momento o recetas en que la elaboración requiere un poco más de mimo que en recetas más fáciles.

Tienes que saber encontrar el balance entre las recetas que vas a elegir preparar y disfrutar haciéndolas. Si las preparáis entre varios, no olvides que los más pequeños de la casa o los menos cocinillas, pueden colaborar con pequeñas cosas, cortando o recogiendo. Lo importante es que disfrutéis en vuestro momento juntos.

He hecho una selección de 25 aperitivos, tanto de carne, vegetarianos, con pescado o para untar. Todos son sin gluten o se pueden adaptar sin problema, está indicado cómo en la receta. Así como consejos que os ayudarán a elaborarlos.

Muchas gracias por elegir este recetario para vuestras fiestas!

Sonia

SÍMBOLOS UTILIZADOS

- | | |
|--|---|
| | Número de personas |
| | Tiempo de preparación (excluyendo tiempo de reposo) |
| | Consejo |
| | Tiempo de reposo o de conservación en la nevera |
| | La receta es sin gluten o se indican alternativas |
| | La receta es sin lactosa o se indican alternativas |

L'Exquisit

Aperitivos festivos

sin prisas



Si eres de los que disfruta cocinando, o sois un equipo en la cocina para esos días en que familia y amigos se juntan en tu casa, este es tu recetario. En él he incluido una selección de 25 aperitivos que necesitan un poco más de tiempo que en mi otro recetario "Aperitivos festivos, fáciles y deliciosos".

En este encontrarás recetas que necesitan su tiempo de horno, recetas que hay que hacer al momento o recetas en que la elaboración requiere un poco más de mimo que en recetas más fáciles.

Tienes que saber encontrar el balance entre las recetas que vas a elegir preparar y disfrutar haciéndolas. Si las preparáis entre varios, no olvides que los más pequeños de la casa o los menos cocinillas, pueden colaborar con pequeñas cosas, cortando o recogiendo. Lo importante es que disfrutéis en vuestro momento juntos.

He hecho una selección de 25 aperitivos, tanto de carne, vegetarianos, con pescado o para untar. Todos son sin gluten o se pueden adaptar sin problema, está indicado cómo en la receta. Así como consejos que os ayudarán a elaborarlos.

Muchas gracias por elegir este recetario para vuestras fiestas!

Sonia

SÍMBOLOS UTILIZADOS



Número de personas



Tiempo de preparación (excluyendo tiempo de reposo)



Consejo



Tiempo de reposo o de conservación en la nevera



La receta es sin gluten o se indican alternativas



La receta es sin lactosa o se indican alternativas

L'Exquisit

Albóndigas con salsa agridulce



8-12 personas

45 MIN
preparación

24 h



consejo

Se pueden hacer el día anterior o congelar una vez hechas, sácalas entonces el día anterior y déjala descongelar en la nevera

Ingredientes:

500 g carne picada mixta (cerdo y ternera)
90 g panko o pan rallado
2 chalotas, picadas
1 huevo, batido
1 diente de ajo, prensado
1,5 cucharita de salsa Worcester
¾ cucharita de sal
½ cucharita de pimienta negra molida
1 cucharada de aceite para freír

Ingredientes para la salsa:

1 cucharada de maíz
65 ml agua
120 ml vinagre de manzana
100 g azúcar moreno
8 cucharadas de ketchup
1 cucharada de salsa de soja

Preparación:

Mezcla todos los ingredientes de las albóndigas y formar 24 albóndigas. Déjala reposar 30 minutos en la nevera.

Mientras, prepara la salsa: mezcla todos los ingredientes en una olla y calienta durante 5 minutos hasta que espese. Reserva.

Fríe las albóndigas en una sartén con el aceite hasta que estén doradas y hechas. Incorpora la salsa y calienta el conjunto 5 minutos.

Utiliza [pan rallado sin gluten](#)

L'Exquisit

Albóndigas con salsa agridulce



8-12 personas



preparación



24 h



consejo

Se pueden hacer el día anterior o congelar una vez hechas, sácalas entonces el día anterior y deja descongelar en la nevera

Ingredientes:

500 g carne picada mixta (cerdo y ternera)
90 g panko o pan rallado
2 chalotas, picadas
1 huevo, batido
1 diente de ajo, prensado
1,5 cucharita de salsa Worcester
¾ cucharita de sal
½ cucharita de pimienta negra molida
1 cucharada de aceite para freír

Ingredientes para la salsa:

1 cucharada de maizena
65 ml agua
120 ml. vinagre de manzana
100 g azúcar moreno
6 cucharadas ketchup
1 cucharada de salsa de soja

Preparación:

Mezcla todos los ingredientes de las albóndigas y forma 24 albóndigas. Deja reposar 30 minutos en la nevera.

Mientras, prepara la salsa: mezcla todos los ingredientes en una cuchara y calienta durante 5 minutos hasta que espese. Reserva.

Fríe las albóndigas en una sartén con el aceite hasta que estén doradas y hechas. Incorpora la salsa y calienta el conjunto 5 minutos.



Utiliza [pan rallado sin gluten](#)

€ 4,85

L'Exquisit

He hecho una selección de 25 aperitivos, tanto de carne, vegetarianos, con pescado o para untar. Todos son sin gluten o se pueden adaptar sin problema, está indicado cómo en la receta. Así como consejos que os ayudarán a elaborarlos.

Pasos a seguir:

1.- *Añadir al carrito*

2.- *Ver carrito*

3.- *Finalizar compra*

Al finalizar la compra, podrás pagar via Paypal o con Tarjeta de crédito/débito

¡Atención! Podrás descargar el pdf en la página de agradecimiento inmediatamente después de completar tu pago

SKU: 346 Categoría: [Recetario](#) Etiquetas: [aperitivos](#), [navidad](#), [pdf](#), [recetario](#), [recetas](#), [sin gluten](#)

Descripción

En este recetario encontrarás 25 aperitivos que necesitan su tiempo de horno, que hay que hacer al momento o recetas en que la elaboración requiere un poco más de mimo que en recetas más fáciles.

 [Añadir a tus favoritos](#)

Copyright © 2017 - VineThemes. Designed by Vinethemes.com