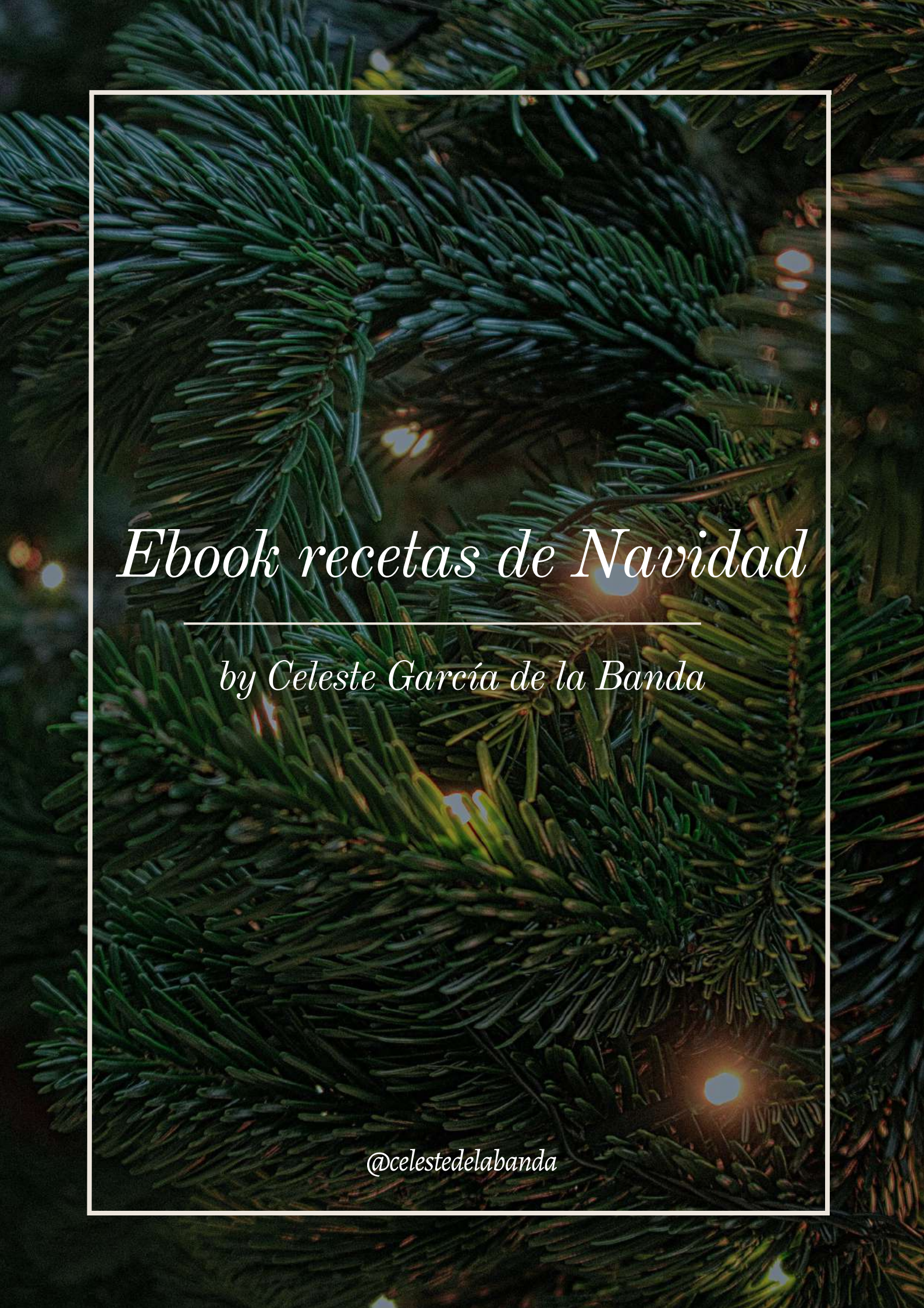




Ebook recetas de Navidad

by Celeste García de la Banda

@celestedelabanda



Indice

EBOOK RECETAS DE NAVIDAD

1. *Cinco consejos para decorar las mesas navideñas*
2. *Cinco tips de protocolo*
3. *Diez salsas y guarniciones*
4. *Doce platos principales*

by Celeste de la Banda

Cinco claves para decorar las mesas navideñas

Decorar las mesas navideñas es clave para crear un ambiente festivo y acogedor. Aquí tienes 5 claves para lograr una mesa espectacular.

1. Centro de mesa temático

Optar por un centro de mesa que combine velas, piñas, ramas de pino, flores de temporada o esferas navideñas.

2. Paleta de colores navideños

Utilizar colores tradicionales como el rojo, verde, dorado o plateado. También se puede optar por combinaciones más modernas como blanco y plateado, o dorado y burdeos para un toque elegante.

3. Detalles personalizados

Colocar tarjetas de nombre, pequeñas velas individuales o mini regalos en cada plato. Estos detalles no solo decoran sino que también hacen sentir especiales a los invitados.

4. Vajilla y cristalería elegantes

Eligir una vajilla especial para la ocasión, combinada con copas de cristal o doradas. Los servilleteros de temática navideña, como lazos o detalles de hojas y bayas, pueden darle un toque único.

5. Iluminación cálida

Las luces suaves crean un ambiente acogedor. Utilizar velas o guirnaldas de luces LED para añadir una atmósfera mágica y cálida.





Cinco tips de protocolo

El protocolo en las comidas y cenas de Navidad es esencial para crear un ambiente respetuoso, especialmente en eventos familiares o con invitados especiales

1.Distribución de los asientos

El anfitrión o anfitriona debe decidir previamente la colocación de los invitados.

2.Uso adecuado de los cubiertos

El orden de los cubiertos es fundamental. Se colocan de fuera hacia dentro según el orden de los platos.

3.Servicio de la comida

El anfitrión debe marcar el ritmo de la comida, comenzando a comer solo, cuando todos los platos estén servidos.

4.Uso de las servilletas

Las servilletas deben estar colocadas en el plato o a la izquierda del mismo antes de comenzar. Una vez se sienten, deben colocar la servilleta en su regazo.

5.Uso del móvil

Durante la cena, es preferible mantener el móvil en silencio o, mejor aún, guardarlo.

Usar el teléfono puede resultar grosero y distraer la atención de la conversación y el disfrute de la comida.



Diez salsas y guarniciones



Cebollas francesas glaseadas

SALSAS Y GUARNICIONES



Ingredientes para 2

- 8 cebollas francesas peladas
- 1 cucharada de azúcar de coco
- 2 cucharadas de mantequilla
- 1 poco de sal
- 2 cucharadas de reducción de vermut
- 1-2 vasos de agua

Elaboración

1. Calentar la mantequilla en una olla a fuego medio bajo.
2. Luego, añadir el azúcar, la sal, remover, incorporar las cebollas y dorar por ambos lados.
3. Añadir el vermut y unos minutos después el agua templada hasta cubrir solo la mitad de las cebollas. Incorporar las hierbas aromáticas, tapar y cocinar 15 minutos aprox. Precalentar el horno a 200° en función grill.
4. Y una vez cocinadas, acabar de dorar en el horno en función grill durante unos minutos.
5. Para servir, decorar con hierbas aromáticas.





Mayonesa de aguacate

SALSAS Y GUARNICIONES



Ingredientes para 2

- 1 huevo campero, cocido y pelado
- 1 cucharada de jugo de limón
- 3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- 1 pizca de sal
- 1 yogur natural sin lactosa
- 1 aguacate pequeño pelado y picado (o medio grande)

Elaboración

1. Colocar todos los ingredientes en el vaso de la batidora y batir hasta alcanzar la textura deseada.
2. Posteriormente, se vierte en un recipiente adecuado para servir.





Ensalada de langostinos

SALSAS Y GUARNICIONES



Ingredientes para 2

- 1 tomate grande cortado en cubitos
- 1/2 aguacate pelado y cortado en cubitos
- 1/2 pepino pelado y cortado en cubitos
- 12 langostinos cocidos y pelados
- 20 hojas de cilantro
- 1 cucharada de sésamo negro
- 1 pizca de sal y de pimienta negra
- 6 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- 3 cucharadas de zumo de lima

Elaboración

1. Poner en un bol todos los ingredientes: langostinos, aguacate, tomate, pepino, sal, pimienta, lima y aceite de oliva virgen extra. Mezclar y reservar.
2. Para servir, decorar con el cilantro y el sésamo.





Mayonesa o mahonesa

SALSAS Y GUARNICIONES



Ingredientes para 2

- 2 yemas de huevo
- 300 ml de aceite de oliva virgen extra de variedad suave
- 1 cucharadita de mostaza de Dijon
- 1 de sal y de pimienta negra
- 1 cucharada de zumo de limón

Elaboración

1. En el vaso de la batidora añadir las yemas de huevo, la sal, la pimienta, la mostaza y mezclar.
2. Luego, añadir muy poco a poco el aceite de oliva virgen extra. El truco está aquí, hay que añadir un poco incorporarlo con la batidora, volver a añadir otro poco e incorporarlo de nuevo con la batidora, así acabar con toda la cantidad. Cuando una mayonesa se corta es en este punto, ya que se añade muy rápido o un exceso de materia grasa.
3. Luego, incorporar el limón y batir.
4. Si se va a consumir en el momento colocarla en el recipiente adecuado y si no, colocarla en un recipiente de almacenaje de calidad o poner papel film a piel, tapar y sacar el aire con la bomba de vacío.
5. Consumir o guardar en el frigorífico.





Pimientos asados

SALSAS Y GUARNICIONES



Ingredientes para 2

- 4 pimientos rojos grandes limpios y sin pepitas
- 1 cabeza de ajos partida por la mitad
- 4 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- 1 pizca de sal y de pimienta negra
- 1 cucharada grande de mantequilla
- 1 cucharadita de comino

Elaboración

1. Quitar el tallo verde y las pepitas, lavar y secar.
2. Añadir aceite de oliva virgen extra y sal, por dentro y por fuera.
3. Colocar la cabeza de ajos, añadir aceite de oliva virgen extra y sal.
4. Hornear durante 20-30 minutos a 180 grados función tradicional. El tiempo y la temperatura son relativos, ya que cada horno es un mundo. La señal está en la piel, cuando haya dejado de estar firme y se arrugue.
5. Pasado el tiempo, dejar que se enfríen un poco y pelar.
6. Proceder a sacar los dientes de ajo horneados.
7. Colocar los dos ingredientes en una fuente de barro, junto con la mantequilla y el comino. Hornear de nuevo cinco minutos a 180 grados.
8. Se pueden servir, tanto calientes como fríos.





Patatas asadas al horno o puñetazo

SALSAS Y GUARNICIONES



Ingredientes para 2

- 6 patatas de guarnición
- 4-6 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- 1 cucharada de mantequilla
- 2 cucharaditas de mix de especias de patatas asadas
- 1 pizca de sal
- 1 poco de perejil y hierbas aromáticas

Elaboración

1. Poner abundante agua junto con sal en una olla y llevar a ebullición.
2. Incorporar las patatas y cocer durante 10-15 minutos hasta que estén hechas. Deben estar blandas pero enteras, ya que se van a terminar de hacer al horno.
3. En una fuente apta para el horno añadir la mitad del aceite oliva virgen extra, sal y la mitad de las especias. Luego, poner encima las patatas y con la ayuda de un vaso o similar aplastar cada una ligeramente hasta abrirlas un poco. Precalentar el horno en función grill a 200 grados.
4. Incorporar el resto del aceite oliva virgen extra, las especias, la sal y hornear al gusto hasta que estén doradas.
5. Para servir, poner la mantequilla repartida en cada uno de las patatas, mezclar y decorar con perejil fresco o hierbas al gusto.





Guiso de alcachofas

SALSAS Y GUARNICIONES



Ingredientes para 2

Elaboración

- 6 alcachofas peladas y cortadas en cuartos
- 1 limón cortado en cuartos
- 1 poco de perejil
- 4 cucharadas de AOVE
- 4 cucharadas de tacos de jamón
- 1/4 de rama de apio pelado y picado en cubitos
- 4 cucharadas de cebolla pelada y picada en cubitos
- 1 manojo de hierbas (tomillo, laurel y pimienta)
- 2 dientes de ajo pelados y laminados
- 1 zanahoria pequeña pelada y picada en cubitos
- 1 vaso de agua
- 1 cucharada de cebollino picado
- 6 champiñones pequeños limpios

1. Introducir en un bol con agua el limón y el perejil.
2. Posteriormente, agregar el aceite de oliva virgen extra en una sartén y sofreír el jamón, las especias, el ajo laminado, la zanahoria, el apio. Incorporar las alcachofas y cocinar con sal y pimienta. Colocar un cartouche por encima mientras se cocina todo.
3. Añadir un poco de agua si fuera necesario y el cebollino.
4. Cuando estén casi blandas, incorporar los champiñones y cocinar 5 minutos.
5. Para servir, decorar con una cucharadita del propio líquido de los champiñones





Tomates cherry confitados

SALSAS Y GUARNICIONES



Ingredientes para 2

- 2 envases de tomates cherry diferentes
- 1 mix de hierbas aromáticas
- 4 dientes de ajo negro
- 1 pizca de sal
- 8 cucharadas de aceite de oliva virgen extra

Elaboración

1. Hacer un mini corte en cada tomate para que no exploten en el horno. Luego, colocar los tomates en una fuente apta para el horno.
2. Cortar los ajos en dos y añadir. Precalentar el horno en función convencional, arriba y abajo a 200 grados.
3. Luego, incorporar las hierbas, el aceite de oliva virgen extra, la sal y hornear uno 15 minutos en función convencional, arriba y abajo a 200 grados.
4. Para servir, mejor en el momento, pero también se pueden conservar en un tupper o frasco de cristal.





Zanahorias al horno

SALSAS Y GUARNICIONES



Ingredientes para 2

- 4 zanahorias peladas
- 1 porción grande de queso de cabra
- 12 pistachos pelados y machacados
- 4-6 cucharadas de aceite oliva virgen extra
- 1 pizca de sal, pimienta negra y otras especias al gusto

Elaboración

1. Poner la mitad del aceite de oliva virgen extra, las especias y la sal en una fuente apta para el horno.
2. Colocar las zanahorias encima e incorporar el resto del aceite de oliva virgen extra, las especias y la sal. Precalentar el horno a 180° en función tradicional arriba y abajo.
3. Hornear durante 20 minutos con la misma temperatura y función del horno. Pinchar para ver si están hechas y si no, hornear un poco más.
4. Para servir, añadir el queso en trocitos y los pistachos.





Ensalada de rape alangostado

SALSAS Y GUARNICIONES



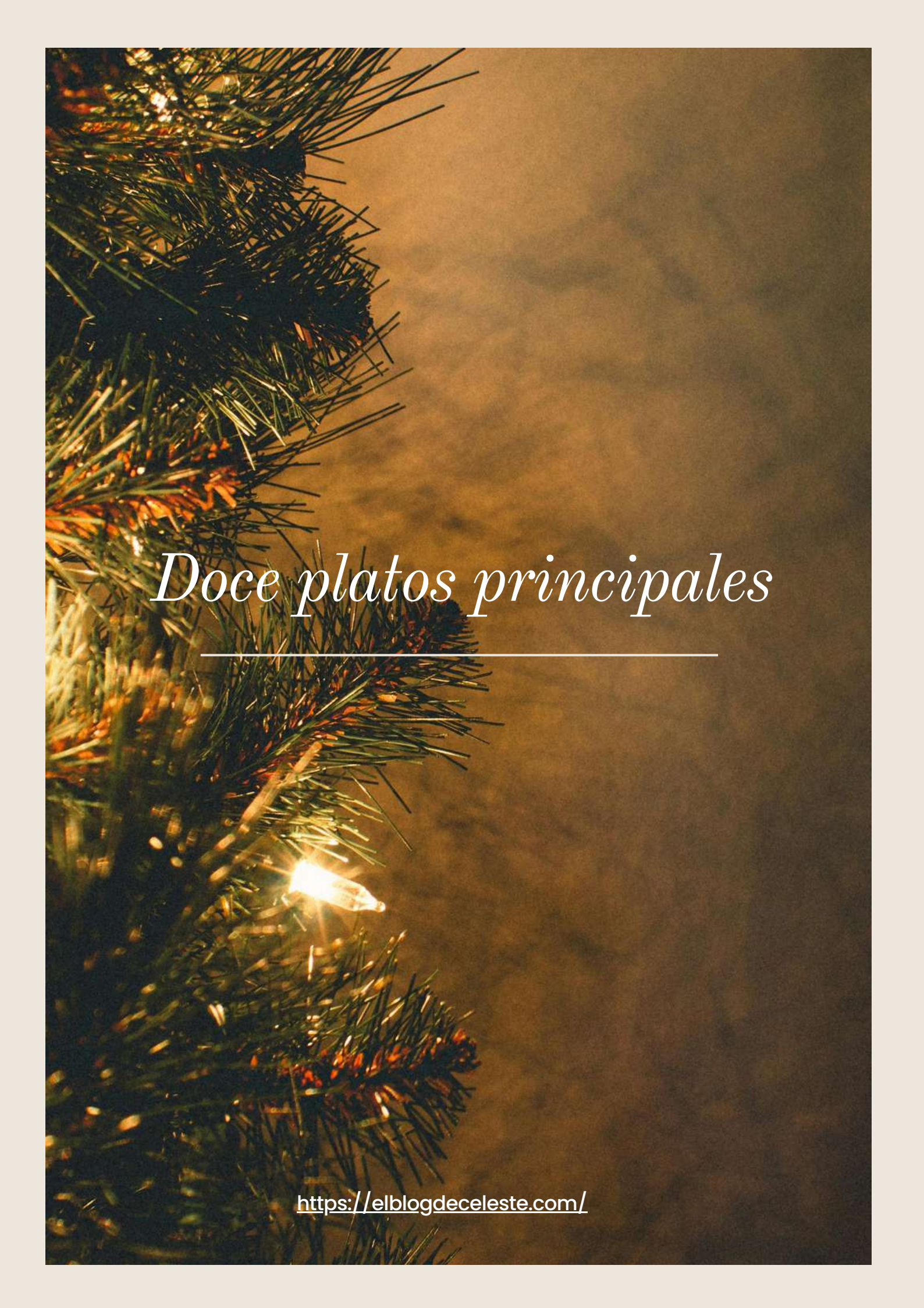
Ingredientes para 2

- 1 cola de rape cortada en lomos
- 2 cucharadas de picatostes
- 1 bolsa entera de brotes para ensalada
- 75 ml de AOVE
- 1 vaso de frutos secos
- 2 cucharadas de pimentón de La Vera D.O.P.

Elaboración

1. Precalentar el horno a 180°.
2. Separar los lomos del rape, reservando la espina dorsal para caldo. Colocar los lomos en una bandeja apta para horno.
3. En un cuenco poner aceite oliva virgen extra, sal y pimentón. Mezclar todo correctamente y embadurnar los lomos de rape con la mezcla resultante.
4. Meter la bandeja en el horno durante 15 minutos. Pasado este tiempo sacar y dejar enfriar.
5. En una ensaladera echar las hojas de lechuga junto con los frutos secos y los picatostes. Aliñar al gusto.
6. Cortar los lomos de rape en forma de medallones y disponerlos encima de la ensalada.
7. Para servir, utilizar un cuenco o recipiente hondo grande.





Doce platos principales

<https://elblogdeceleste.com/>



Besugo al horno

PLATO PRINCIPAL



Ingredientes para 2

- 1 besugo limpio para hornear
- 1 cebolla pequeña pelada y cortada en rodajas
- 1/2 limón o lima cortado en rodajas
- 1 diente de ajo
- 3 ajos tiernos
- 6 cucharadas de AOVE
- 1 pizca de sazónador de pescado

Elaboración

1. Cortar el lomo del pescado que vaya a quedar hacia arriba con 3-4 cortes de manera transversal e introducir media rodaja de limón en cada corte.
2. Posteriormente, sazonar la pieza con el sazónador.
3. Precalentar el horno a 180 grados, función de cocción normal, arriba y abajo.
4. En un recipiente para microondas colocar la cebolla y los ajos tiernos, cubrir con film con unos agujeritos y cocinar unos 5 minutos a temperatura alta.
5. Elegir en una bandeja apta para el horno y hacer una cama con las hortalizas, una pizca de sal, pimienta y la mitad del aceite de oliva virgen extra. Colocar encima el besugo.
6. Hornear a 180° durante 45 minutos aprox.
7. Para servir, acompañar de las guarniciones que se deseen.





Canelones de San Esteban

PLATO PRINCIPAL



Ingredientes para 2

- 1 envase de canelones ya montados como cilindro
- 500 g de carne picada
- 2 vasos de salsa casera de tomate
- 1 bolsa de queso rallado
- 1 cebolla pelada y picada
- 2 dientes de ajo pelados y picados
- 2 vasos de falsa bechamel
- 1 mix de especias al gusto con orégano, tomillo, etc
- 1 pizca de sal y de pimienta negra
- 4-6 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- 1/2 vaso de brandy o coñac
- 1 bote de paté ibérico
- 6 trocitos de mantequilla

Elaboración

1. Sofreír unos minutos la cebolla, el ajo y las especias en el aceite de oliva virgen extra.
2. Luego, bajar el fuego y cocinar la carne poco a poco para que no queden “grumos”.
3. Subir la temperatura, añadir el alcohol y cocinar hasta evaporar.
4. Incorporar el paté e integrar.
5. Añadir la mitad del tomate, mezclar y cocinar 5 minutos.
6. Colocar la salsa en una manga pastelera y reservar.
7. Hacer una cama con la otra mitad del tomate en la fuente apta para el horno.
8. Rellenar los canelones con la manga pastelera y colocar encima de la salsa de tomate.
9. Cubrir con la bechamel, el queso, la mantequilla y hornear a 180 grados durante 30 minutos.
10. Para servir, gratinar los últimos minutos para que se dore el queso.





Cochinillo al horno

PLATO PRINCIPAL



Ingredientes para 2

- 1 paquete de cochinillo precocinado
- 1 envase de cebolletas en vinagre
- 2 cucharadas de mantequilla
- 1/2 vaso de vermut
- 1 pizca de especias al gusto

Elaboración

1. Sacar el cochinillo de la bolsa y seguir las instrucciones.
2. Primero, recoger la gelatina.
3. Luego, colocar el cochinillo con la piel hacia arriba en la bandeja del horno, encima de la rejilla.
4. Hornear a 200° durante 30 minutos.
5. Mientras tanto, colocar el resto de ingredientes en un plato de barro y hornear a la vez.
6. Para servir, ponerlo en una bandeja de barro y dejar la salsa aparte.





Cordero al horno

PLATO PRINCIPAL



Ingredientes para 2

- 1 paletilla de cordero lechal
- 1/2 vaso de sal (salmuera)
- 3 litros de agua (salmuera)
- 1/2 vaso de agua
- 1/2 vaso de vinagre de manzana
- 1/2 vaso pequeño de aceite de oliva virgen extra
- 12 patatas babe
- 12 cebolletas francesas
- 4 ajos machacados
- 2-3 ramitas de romero

Elaboración

1. Hacer la salmuera con agua y sal.
2. Luego, meter la paletilla en la salmuera durante una hora.
3. Mientras tanto, hacer el marinado con aceite, vinagre y agua, mezclar en un vaso de batidora.
4. Luego y sin aclarar, colocar la pierna en una fuente de barro y añadir el marinado.
5. Cubrir con el papel sulfurizado y luego de aluminio.
6. Precalentar el horno a 200 grados, función tradicional.
7. Hornear a 180 grados durante una hora sin abrir.
8. Sacar del horno, abrir y colocar las patatas, las cebolletas, el ajo y el romero.
9. Hornear entre 30 y 40 minutos sin cubrir.
10. Servir con la guarnición.





Entrecôte al Café de París

PLATO PRINCIPAL



Ingredientes para 2

- 1 kg de mantequilla
- 4 cucharadas de mostaza Dijon
- 4 cucharadas de ketchup
- 4 cucharadas de salsa Perrins
- 4 cucharadas de vinagre de vino blanco
- 4 cucharadas de curry
- 4 cucharadas de paprika o pimentón
- 2 cucharadas de sal fina
- 2 cucharadas de pimienta negra
- 4 chalotas picadas
- 4 dientes de ajo
- 1/2 manojo de perejil
- 1/2 manojo de estragón
- 1 manojo de cebollino
- 1/2 manojo de tomillo
- 1/2 manojo de eneldo
- 1/2 manojo de perifollo
- 4 cucharadas de alcaparras
- 4 filetes de anchoa
- 100 ml de nata
- 1 entrecôte de 400 g
- 250 g de patatas fritas
- Sal Maldon

Elaboración

1. En un procesador de alimentos, añadir todos los ingredientes y triturar.
2. Mezclar con la mantequilla en punto pomada.
3. Trabajar con varilla.
4. Formar rulos, prensarlos y guardarlos en frío al menos cuatro horas.
5. Cortar la mantequilla y fundir con la nata.
6. Marcar el entrecôte al grill.
7. Filetear y montar el plato: dar amor con la salsa de base, la carne encima y las patatas fritas de guarnición.





Lubina a la sal

PLATO PRINCIPAL



Ingredientes para 2

- 2 kilos de sal gorda
- 1 clara de huevo
- 1/2 vaso de agua
- 1 lubina de 2 kg
- 1 manojo de hierbas frescas (tomillo, romero, etc.)
- 4-6 rodajas de lima o limón

Elaboración

1. Pre-calentar el horno, sin ventilador, arriba y abajo a 200°.
2. Rellenar la lubina con las hierbas y el limón.
3. En un bol poner la sal, la clara, el agua y mezclar.
4. Poner parte de la mezcla como base, colocar la lubina encima y cubrir completamente con el resto de la mezcla.
5. Hornear durante 30-40 minutos aproximadamente.
6. Sacar del horno, poner un paño encima y golpear con un mortero para romper la capa de sal.
7. Para servir, colocar la lubina, según se vaya a servir junto con la guarnición deseada.





Merluza en hojaldre

PLATO PRINCIPAL



Ingredientes para 2

- 4 colas de merluza sin espinas,
- 1 pizca de sal y de pimienta negra
- 4-6 cucharadas espinacas salteadas con aceite de oliva virgen extra, sal y especias al gusto
- 4-6 cucharadas de pimientos de piquillo en tiras
- 1 masa de empanada
- 1 huevo batido
- 4 cucharadas de salsa de piquillo o mayonesa casera

Elaboración

1. Desenrollar la masa de hojaldre sobre la fuente del horno.
2. Luego, colocar los lomos con la parte de la piel hacia la masa. Salpimentar.
3. Añadir una capa de espinacas, otra de pimientos y aceite oliva virgen extra.
4. Luego, colocar los lomos que faltan encima con la piel hacia arriba, salpimentar de nuevo.
5. Cerrar y cortar el exceso de masa si fuera el caso y luego hacer una doblez.
6. Pinchar la masa para que suba menos en la cocción.
7. Pintar con huevo batido.
8. Hornear a 200° hasta que esté dorada por arriba y por abajo.
9. Para servir, dejar templar y acompañar de una salsa de piquillo





Presa ibérica a la sal

PLATO PRINCIPAL



Ingredientes para 2

- 500 g de presa ibérica
- 1 brick pequeño de caldo de carne
- 1/2 kilo de sal gorda
- 1 clara de huevo
- 2 cucharaditas de mantequilla ahumada
- 1 ramillete de hierbas aromáticas
- 1 cucharadita de harina de maíz
- 2 racimos de grosellas para decorar
- 3 cuerdas para atar la carne

Elaboración

1. En una sartén sellar la pieza de carne por ambos lados y reservar.
2. En un bol añadir la sal y la clara de huevo, mezclar hasta que esté humedecida.
3. En una superficie plana poner las cuerdas, las hierbas, la carne, de nuevo hierbas y atar.
4. En la bandeja del horno poner papel sulfurizado, una capa de sal, la carne, otra capa de sal y comprimir un poco con las manos.
5. Hornear la presa ibérica a la sal durante 15 minutos.
6. Poner la mantequilla con la harina e integrar a fuego medio bajo.
7. Añadir el caldo y remover con unas varillas frecuentemente hasta que reduzca a la mitad.
8. Sacar la carne del horno, colocar un trapo encima, golpear con unas cucharas para romper la sal, retirar el trapo y retirar la sal.
9. Cortar las cuerdas y retirar las hierbas. Limpiar de la posible sal que haya en la carne. Dejar reposar 5 minutos para que asiente.
10. Colocar la carne en una tabla y cortar en rodajas al gusto.





Lubina rellena

PLATO PRINCIPAL



Ingredientes para 2

- 6 langostinos
- 8 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- 1 vaso de caldo casero de pescado
- 1 chalota pelada y cortada en cubitos
- 8 hebras de azafrán
- 1 ajo pelado y laminado
- 1 cucharadita de harina sin gluten
- 4 lomos de lubina
- 1 chupito de ron
- 1 pizca de sal y de pimienta negra
- 2 cucharaditas de perlas de aceite de oliva virgen extra de Caviaroli
- 1 poco de cebollino fresco

Elaboración

1. Salpimentar la lubina por ambos lados y cocinar a la plancha unos minutos. Primero por la piel y luego, dar la vuelta.
2. Pelar los langostinos y freír las cabezas en 1 cucharada de aceite de oliva virgen extra hasta que cambien de color. Añadir el caldo, cocinar 5 minutos, colar y reservar.
3. En una sartén añadir una cucharada de aceite de oliva virgen extra, saltear los langostinos hasta que cambien de color y reservar.
4. En la misma sartén, añadir el resto de aceite de oliva virgen extra y pochar la chalota y el ajo. Reservar.
5. En esta sartén, tostar unos segundos el azafrán, incorporar la harina, cocinar un minuto, añadir el brandy y reducir.
6. Añadir el caldo y cocer unos minutos hasta que integrar y espesar la salsa resultante.
7. Para servir, colocar una base de salsa, un lomo de lubina, rellenar con la chalota y dos langostinos partidos por la mitad, cubrir con el otro lomo y decorar con el tercer langostino, cebollino y perlas de aceite de oliva virgen extra.





Roast beef o rosbif

PLATO PRINCIPAL



Ingredientes para 2

- 1 kilo de tapilla de carne
- 1 pizca de sal, de pimienta negra y de especias al gusto
- 1 cucharada de mantequilla a temperatura ambiente

Elaboración

1. Limpiar la carne sin quitar en exceso, la grasa.
2. Luego, atar con un cordel.
3. Untar con mantequilla y salpimentar o marinar al gusto.
4. Introducir la sonda y programar la freidora de aire función grill, programa de carne poco hecha.
5. Una vez que la freidora de aire esté caliente, introducir la carne y esperar a que se acabe el tiempo.
6. Tras su tiempo, sacar la carne, envolver en papel sulfurizado y luego en papel de aluminio. Reposar al menos 30 minutos.
7. Para servir, quitar el cordel y cortar finamente.





Patatas con rape

PLATO PRINCIPAL



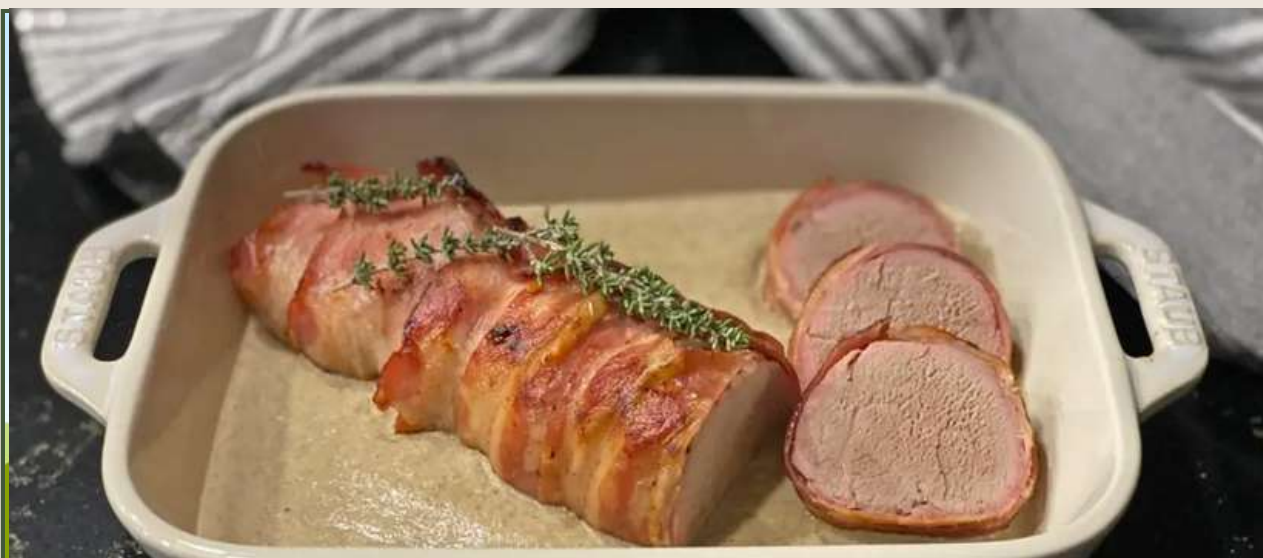
Ingredientes para 2

- 1 colita de rape
- 12 gambones cocidos y pelados
- 1 patata grande pelada y chascada
- 1/2 cebolla pelada y picada
- 2 dientes de ajo pelados y picados
- 1 cucharada de puré tomate concentrado
- 1 tomate pelado y picado
- 4 cucharadas de AOVE
- 1 pizca de sal y de pimienta negra
- 1 cucharadita de pimentón de La Vera
- 1 hoja de laurel
- 6 hebras de azafrán
- 1/2 vaso de vino blanco
- 1 vaso de caldo de ave

Elaboración

1. Sofreír en aceite de oliva virgen extra la cebolla y el ajo.
2. Luego, el tomate y cocinar hasta que esté casi seco.
3. A continuación añadir la sal, las especias y el puré de tomate concentrado e integrar.
4. Incorporar el vino y reducir a seco.
5. Chascar las patatas, añadir el caldo de ave, tapar y cocinar 15 minutos.
6. Incorporar el rape, un poco de agua si fuera necesario y cocinar 3-5 minutos.
7. Apagar el fuego y añadir los gambones.
8. Para servir, decorar con perejil.





Solomillo de cerdo ibérico al horno

PLATO PRINCIPAL



Ingredientes para 2

- 1 solomillo de bellota 100% ibérico de unos 300 g
- 6-8 lonchas de bacon
- 1 bandeja de champiñones laminados
- 1 cebolla pequeña pelada y cortada en cubitos
- 1/2 vaso de los jugos del solomillo y si no caldo casero
- 1 diente de ajo pelado y cortado en cubitos
- 6-8 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- 1 brick de nata sin lactosa
- 1 pizca de sal, pimienta negra y las especias al gusto

Elaboración

1. Salpimentar la pieza de carne, añadir las especias y hacer una doblez en la punta o cola que es la parte más estrecha.
2. Colocar las lonchas de bacon en la tabla de cocinar, colocar encima del solomillo, envolver y poner 1 palillo en cada cierre para que no se abra. Luego, atar con cordel de cocina y quitar los palillos.
3. Sellar por todos los lados el solomillo.
4. Hornear 10 minutos a 180 grados, en función tradicional, arriba y abajo.
5. Sacar del horno, colocar en una rejilla, cubrir con papel de aluminio y hacer la salsa.
6. En una sartén añadir aceite de oliva virgen extra, cebolla, ajo, sal, especias y pochar.
7. Incorporar los champiñones y cocinar 3-5 minutos.
8. Añadir los jugos del horneado del solomillo y cocinar 1 minuto.
9. Incorporar la nata, dar un calentón y triturar todo en un robot de cocina. Reservar.
10. Quitar el cordel del solomillo y cortar en rodajas.
11. Servir con la salsa muy caliente.



Perfil de la chef



Celeste de la Banda

La primera vez que cociné para otras personas era muy pequeña, quizá tenía 8 años y vivía en Formentera, en El Faro de La Mola. Cada domingo preparaba sandwiches vegetales que vendía a los “guiris” en el Mercadillo de La Mola.

Formación

Mi formación y profesión, desde hace más de 20 años, está relacionada con el sector digital, siendo mi último puesto directivo en ventas y marketing en una multinacional líder mundial.

El sector gastronómico me viene de casa y además, me he formado en la Escuela de Cocina Le Cordon Bleu en Madrid.

Profesión

En la actualidad, me dedico a la comunicación gastronómica, gracias a mis redes sociales, web y otros medios en los que colaboro.

Realizo campañas digitales para marcas, participo en eventos como jurado, chef o presentadora.

He sido colaboradora en radio, diferentes medios digitales y directora comercial para España en MasterChef World.

Medios

@celestedelabanda
@viajacomebebe
<https://elblogdeceleste.com/>

