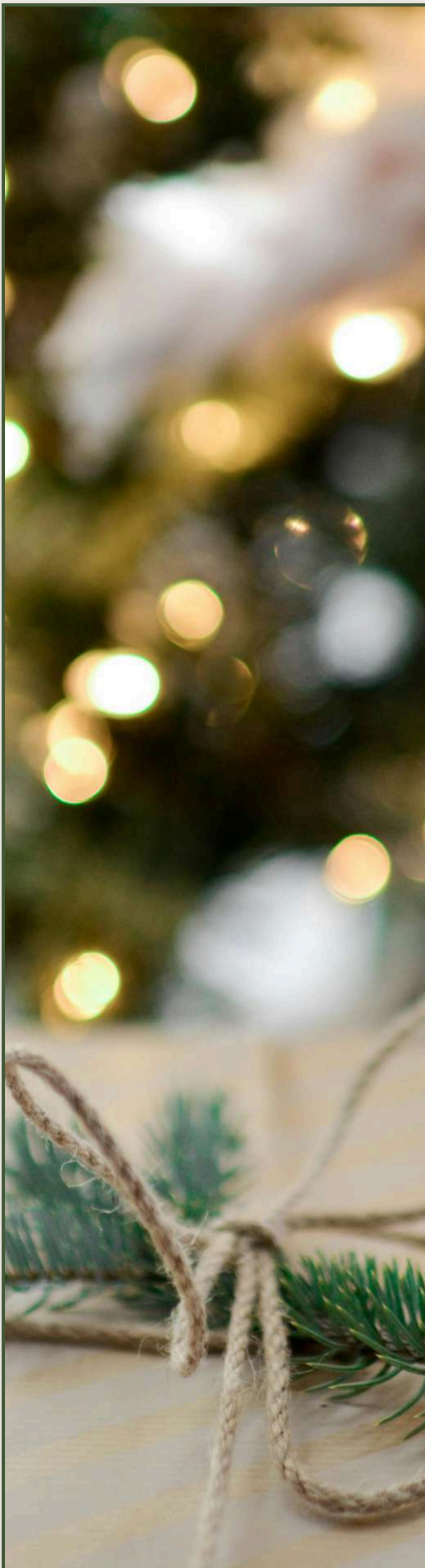


EBOOK

Entrantes
navideños



@celestedelabanda



Indice

Ebook entrantes navideños

1. Bombones navideños
2. Brocheta de dátiles
3. Cocotte de queso, pera y vermut
4. Huevos rellenos gratinados
5. Langostinos con alioli de aguacate
6. Patatas puñetazo
7. Saladitos madrileños
8. Steak tartar
9. Tarta de queso y salmón ahumado
10. Tartar de atún rojo con ajo blanco de coco
11. Tartar de fuet ibérico
12. Tiradito de lubina con emulsión de leche de tigre
13. Tostones con tartar de salmón

by Celeste de la Banda



El espíritu culinario de la Navidad

La Navidad es una época ideal para reunirse y compartir momentos especiales alrededor de la mesa. En estas celebraciones, los entrantes adquieren un papel fundamental, ya que ofrecen una primera impresión del menú y preparan el ambiente festivo.

Selección de entrantes para todos los estilos

Este eBook reúne una selección de entrantes navideños pensados para sorprender con sabores equilibrados y presentaciones cuidadas. Cada propuesta ha sido creada para adaptarse a diferentes estilos de celebración, desde los más tradicionales hasta los más modernos.

Inspiración para una mesa memorable

A lo largo de sus páginas, el lector encontrará recetas prácticas y elegantes que realzan cualquier reunión navideña. El objetivo es inspirar y facilitar la preparación de entrantes que aporten distinción, sabor y un toque especial a cada celebración.





Bombones navideños

Los bombones navideños son bocados cremosos y elegantes, ideales como aperitivo. Se preparan con queso y se rebozan en frutos secos, hierbas o semillas, aportando sabor y un toque festivo a la mesa.

Ingredientes para 6

- 100 g de queso de cabra La Mueda
- 100 g de queso crema La Mueda
- 100 g de pistachos de Squirrel Smile
- 100 g de almendras de Squirrel Smile
- 5 dátiles grandes
- 1/2 vaso de miel de Peñalcazar Miel de Soria

Elaboración

1. Mezclar los quesos.
2. Picar todo lo demás.
3. Mezclar todo y enfriar 4 horas en el frigo.
4. Sacar, hacer bolas y rebozar en pistachos.
5. Dar amor con miel.





Brochetas de dátiles

Las brochetas de dátiles suelen llevar dátiles rellenos, a menudo con queso o envueltos en bacon. Son un aperitivo sencillo y sabroso que mezcla el dulzor del dátil con sabores salados.

Ingredientes para 2

- 6 dátiles de calidad
- 6 trozos de queso halloumi
- 1 poco de miel
- 1 pizca de sal en escamas
- 1 cucharada de pistachos Terruza
- Las hierbas que os gusten
- 2 cucharas de AOVE DOP Sierra Mágina

Elaboración

1. Quitar el hueso del dátil y rellenar con el queso.
2. Insertar en las brochetas y pintar con AOVE.
3. Cocinar a la plancha por ambos lados unos minutos.
4. Dar amor con todos los ingredientes que hayáis elegido.





Cocotte de queso, pera y vermut

La cocotte de queso, pera y vermut es un plato caliente que combina la cremosidad del queso con la dulzura de la pera. El vermut aporta un toque aromático y sofisticado, ideal como entrante especial.

Ingredientes para 2

- 1 pieza de queso fundente para horno (brie, camembert o provolone)
- 1/2 pera conferencia cortada en láminas finas
- 3 cucharadas de miel
- 6 nueces partidas
- 4 cucharadas de vermut rojo Zecchini
- 2 cucharadas de frutos rojos
- 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra DOP Sierra Mágina
- 1 pizca de chile
- 1 poco de tomillo
- 1 poco de sal

Elaboración

1. Colocar el queso en una cocotte y realizar algunos cortes.
2. Cubrir con las láminas de pera, añadir un chorrito de vermut y el resto de toppings con amor.
3. Hornear o la freidora de aire durante 12-15 minutos.
4. Servir caliente.





Huevos rellenos gratinados

Los huevos rellenos gratinados se preparan con yemas mezcladas con salsas o ingredientes al gusto y cubiertos de queso. Se hornean hasta dorarse, logrando un plato clásico, cremoso y muy reconfortante.

Ingredientes para 2

- 4 huevos
- 200 g de carne picada de IGP Carne de Ávila
- 1/2 taza de caldo de carne
- 1 taza de bechamel (la mía es falsa bechamel, sin harinas).
- 1 diente de ajo
- 1/2 cebolla dulce
- 1 cucharada dátiles y de pistachos Terruza
- 1/2 vaso de ron El Supremo
- 1/2 taza queso para fundir
- 1 poco de sal y vinagre
- 4 cucharadas AOVE DOP Sierra Mágina

Elaboración

1. Cocer los huevos 10 min en agua con sal y vinagre. Enfriar, pelar y reservar.
2. Sofreír en AOVE ajo, cebolla, dátiles y pistachos.
3. Añadir la carne y cocinar unos minutos.
4. Incorporar el ron y evaporar a la mitad.
5. Añadir el caldo y las yemas e integrar. Rectificar de sal.
6. Rellenar los huevos y dar amor con bechamel y queso.
7. Gratinar a 200 grados





Langostinos con alioli de aguacate

Los langostinos con alioli de aguacate combinan marisco cocido o a la plancha con una salsa suave y cremosa. Es un plato fresco y vistoso, perfecto como entrante o aperitivo festivo.

Ingredientes para 2

- 8-10 langostinos de Mariskito
- 300 gr de sal gorda

Para el alioli

- 1-2 dientes de ajo pelados
- 1 pizca de sal
- 1 poco de perejil fresco
- 1 huevo campero, cocido y pelado
- 1 cucharada de jugo de limón
- 3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- 1 yogur natural (sin lactosa)
- 1 aguacate pequeño pelado (o medio grande)

Elaboración

1. Colocar los langostinos sobre una cama de sal.
2. Hornear a 200 grados 3-5 min. (Muy importante el horno muy caliente)
3. Triturar todos los ingredientes del alioli.
4. Sacar del horno o freidora de aire y dar amor a los langostinos con AOVE.





Patatas puñetazo

Las patatas puñetazo son patatas cocidas que se aplastan ligeramente y se aderezan con aceite, ajo y especias. Son una receta sencilla y rústica, muy sabrosa como guarnición o tapa.

Ingredientes para 2

- 6 patatas baby precocidas de Remolonas
- 2 cucharadas de mantequilla
- 2 cucharadas de AOVE
- 1 poco de sal y las especias que os gusten
- 2 cucharadas de parmesano

Elaboración

1. Aplastar, sazonar y hornear a 200 grados hasta que estén doradas.
2. Dar amor con el parmesano, repetir el proceso y listo.





Saladitos madrileños

Los saladitos son entrantes navideños pequeños y variados, fáciles de compartir y perfectos para abrir el apetito antes del plato principal.

Ingredientes para 25 o 30 unidades

- 1 masa de hojaldre rectangular
- 30 rodajas de chorizo de jabalí de Sabores Sierra de Madrid
- 30 trocitos de queso curado La Mueda
- 30 pizcas de almendras de Squirrel Smile
- 1 huevo para pintar
- 1 pizca de semillas de sésamo

Elaboración

1. Desenrollar, partir en tres y separar el hojaldre sobre la bandeja del horno.
2. Rellenar con chorizo, queso y almendras.
3. Cerrar haciendo un rollito y cortar por las hendiduras.
4. Pintar con huevo batido y dar amor con sésamo.





Steak tartar

El steak tartar es un plato de carne de ternera cruda finamente picada y bien aliñada. Se sirve frío y es una receta clásica de la cocina francesa, intensa y muy elegante.

Ingredientes para 2

- 80 g de solomillo de ternera de Arcecarne
- 40 g de ribe eye de ternera madurada 4 meses de Arcecarne
- 1 yema
- 2 cucharadas de mostaza en grano y 2 salsa Perrins
- 1 cucharada de Tabasco
- 1 cucharada de alcaparras, 1 pepinillo y 1 cebolleta
- 1 cucharada de grasa madurada de vaca sólida y líquida
- Para decorar (yema curada, emulsion de boniato y ajo negro, encurtidos, brotes y sal en escamas)

Elaboración

1. Emulsionar la yema y añadir los líquidos.
2. Añadir el resto de ingredientes e integrar.
3. Montar el plato con yema curada, encurtidos, brotes y dar amor con emulsión de boniato y ajo negro.





Tarta de queso y salmón ahumado

La tarta de queso y salmón ahumado es una receta salada, cremosa y muy aromática. Combina la suavidad del queso con el sabor intenso del salmón, ideal como entrante frío.

Ingredientes para 2

- 4-6 lonchas de salmón ahumado
- 200 g de galletas saladas
- 100 g de mantequilla
- 3 cucharadas de sésamo
- 2 aguacates
- Zumo de 1 lima
- 300 g de queso fresco
- 1 cucharada de yogur natural
- Eneldo
- Huevas de pescado
- Ralladura de lima

Elaboración

1. Triturar y mezclar las galletas con la mantequilla fundida.
2. Extender la mezcla en el aro, presionar y enfriar al menos 1 hora.
3. Triturar el queso fresco con yogur, zumo de limón, hierbas y sal.
4. Machacar el aguacate, añadir lima y sal.
5. Sobre la base disponer una capa de aguacate, crema de queso y el salmón ahumado
6. Dar amor con huevas de pescado, semillas de sésamo, y ralladura de lima y eneldo.





Tartar de atún rojo con ajoblanco

El tartar de atún rojo con ajoblanco de coco mezcla atún fresco cortado en cubos con una salsa cremosa y ligeramente dulce. Es un plato elegante y refrescante, perfecto para aperitivos gourmet o cenas especiales.

Ingredientes para 4

- 1 lomo de atún rojo de 200 g
- Decorar con encurtidos y brotes
- Para el ajoblanco
- 300 g leche de coco
- 5 g ajo pelado
- 55 g cacahuetes frito
- 60 g pan blanco
- 70 g de vinagre de manzana
- 5 g sal fina
- 100 ml aceite de oliva

Elaboración

1. Triturar todos los ingredientes de la descripción, colar y reservar en frío.
2. Cortar el atún.
3. Montar el plato, dar amor con los encurtidos, los brotes y el ajoblanco.





Tartar de fuet ibérico

El tartar de fuet ibérico transforma este embutido en pequeños dados sazonados con aceite y especias. Es un aperitivo original y sabroso, con el sabor intenso del fuet en versión moderna y elegante.

Ingredientes para 4

- 1 cucharada de mayonesa
- 1 cucharadita de aceite de oliva virgen extra
- 400 g de fuet ibérico
- 20 g de pepinillo
- 20 g de cebolletas
- 15 g de alcaparras
- 2 g de miel
- 5 g de mostaza
- Tabasco
- Cebollino
- 1 vaso de galletas saladas

Elaboración

1. Sacar el fuet fuera de su envase desde el día anterior y dejar a temperatura ambiente.
2. Quitar la piel y picar muy pequeño con cuchillo.
3. Picar el pepinillo, las cebolletas y las alcaparras.
4. Mezclar la miel, la mostaza, el Tabasco, el aceite de oliva y la mayonesa para hacer una vinagreta.
5. Dar amor al salchichón con todo, ajustar de sal y pimienta y decorar con cebollino.
6. Servir con galletas saladas.





Tiradito de Lubina con emulsión de leche de tigre

El tiradito de lubina con emulsión de leche de tigre es un plato fresco de pescado crudo laminado con una salsa cítrica y picante. Combina la delicadeza de la lubina con el toque ácido y aromático de la leche de tigre, típico de la cocina peruana.

Ingredientes para 4

- 400g lomo de lubina de acuanaria
- 1k de sal gorda
- 0,3k de azúcar
- 200ml vino tinto
- Huevas de salmón

Para la leche de tigre

- 4 ramas de cilantro
- 200ml zumo de limas
- 40g cebolla roja
- 40g apio
- 1 diente de ajo
- 40g recortes de la lubina
- 1 poco de pasta chipotle
- 1 aguacate al punto
- 1/2 vaso de agua

Elaboración

1. Marinar la lubina en sal, azúcar y vino durante 5 horas en el frigorífico. Luego, limpiar bajo el agua y reservar.
2. En un robot triturar los ingredientes de la leche de tigre.
3. Colar (si fuera necesario) y reservar.
4. Cortar el pescado en láminas finas.
5. Para servir, poner una base de la leche de tigre, las láminas de salmón y dar amor con las huevas y los brotes.





Tostones con tartar de salmón

Los tostones con tartar de salmón combinan plátanos fritos crujientes con salmón crudo sazonado. Es un aperitivo tropical y elegante que mezcla textura crujiente con frescura y sabor intenso del pescado.

Ingredientes para 2

- 6 patatas baby precocidas de Remolonas
- 2 cucharadas de mantequilla
- 2 cucharadas de AOVE
- 1 poco de sal y las especias que os gusten
- 2 cucharadas de parmesano

Elaboración

1. Aplastar, sazonar y hornear a 200 grados hasta que estén doradas.
2. Dar amor con el parmesano, repetir el proceso y listo.





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/>

