

Recetario

SAN JOSE^{MR}

Aperitivos Navideños



4 PERSONAS

comQuiero



Masitas de atún en lechuga y salsa de miel

Ingredientes

2 tarro atún conserva San José®
8 cda(s) harina de coco
8 cda(s) mayonesa
6 cda(s) miel
8 cda(s) vinagre blanco
1/2 un lechuga costina
4 cda(s) aceite oliva
1/2 cda(s) sal
1/4 cda(s) pimienta

Preparación

En un bol agregar el atún San José®, harina de coco y mayonesa. Mezclar bien y reservar.

En un bol pequeño agregar miel, vinagre, aceite de oliva y salpimentar.

Lavar bien las hojas de lechuga.

Con la mezcla de atún formar unos cilindros alargados (como con forma de mini salchichas) y montarlas arriba de las hojas de lechuga.

Terminar con la salsa de miel por encima. Servir.



Canapés de jurel a la sal con ensaladilla de pimentón dulce

Ingredientes

2 tarro jurel conserva lomitos San José®
2 cda(s) sal gruesa
1 un masa pascualina
2 un huevo
2 un pimentón rojo
8 cda(s) azúcar rubia
4 cda(s) aceite oliva
1/2 cda(s) sal
1/4 cda(s) pimienta

Preparación

En un bol agregar el jurel San José®, la sal y los huevos. Formar una mezcla. Reservar.

Cortar los pimentones en láminas. Reservar.

En un sartén agregar pimentones, azúcar y aceite. Sofreír y reservar.

Precalentar el horno a 180°C.

Cortar círculos con la masa y formar mini tartaletas. Rellenar con el jurel y llevar al horno por 20 minutos hasta gratinar.

Con los canapés listos, terminar con pimentón.

Servir.



Paté de choritos con pan horneado

Ingredientes

2 tarro choritos en lata San José®
8 cda(s) mantequilla
4 cdta(s) comino
2 cdta(s) ají de color
1/2 un pan baguette
2 diente(s) ajo
4 cda(s) cilantro
4 cda(s) aceite oliva
1/2 cdta(s) sal
1/4 cdta(s) pimienta

Preparación

Drenar los choritos San José®. Reservar.

Derretir la mantequilla.

Procesar los choritos hasta formar una pasta, agregar la mantequilla, comino, ají color sal y pimienta. Reservar.

Cortar el baguette en forma de canapé, aliñar con aceite de oliva, ajo picado finamente, sal y pimienta. Llevar al horno por 20 minutos. Reservar.

Decorar el paté con hojas de cilantro. Servir con pan horneado.



Canapé de albóndigas de atún en pesto de maní

Ingredientes

425 gr albóndigas de atún San José®
1/2 un pan baguette
100 gr maní
30 gr albahaca
2 diente(s) ajo
4 cda(s) aceite oliva
100 gr queso parmesano
1/2 cda(s) sal
1/4 cda(s) pimienta

Preparación

Preparar las albóndigas San José® según instrucciones del envase. Reservar.

Procesar la albahaca, ajo, maní y queso parmesano hasta formar pesto. Salpimentar y reservar.

Cortar el baguette en forma de canapé. Aliñar con ajo, aceite de oliva y salpimentar.

En el baguette poner una cucharada de pesto y para terminar una albóndiga.

Llevar al horno por 20 minutos a 180°C.

Terminar con un chorrito de aceite de oliva. Servir.



Choritos en salsa gallega con tostadas

Ingredientes

2 tarro choritos en lata San José®
2 cda(s) aji de color
1/2 un pan baguette
2 un hoja laurel
4 cda(s) merkén
4 diente(s) ajo
6 cda(s) aceite oliva
1/2 cda(s) sal
1/4 cda(s) pimienta

Preparación

Drenar los choritos San José®. Reservar.

Cortar los ajos en láminas no tan delgadas. Reservar.

En un sartén agregar el aceite, ajo, merken, laurel, llevar a fuego medio hasta dorar los ajos. Dejar enfriar y agregar los choritos. Reservar.

Cortar el baguette en láminas delgadas, rociar un poco de aceite y salpimentar.

Llevar al horno por 20 minutos a 180°C hasta tostar. Reservar.

Servir los choritos con tostadas.



Croquetas de reineta y salsa de jengibre

Ingredientes

500 gr reineta San José®
1/2 taza(s) harina (sin polvos)
1 cda(s) ají de color
1 cda(s) orégano seco
150 ml cerveza
1/4 un jengibre
6 cda(s) vinagre blanco
6 cda(s) aceite oliva
1/2 cda(s) sal
1/4 cda(s) pimienta

Preparación

Cortar la reineta San José® en bocados. Reservar.

Calentar a fuego medio un sartén con la mitad del aceite.

En un bol preparar el batido: juntar harina (deja un poco para después), orégano, ají color y cerveza. Reservar.

En un plato poner un poco de harina, pasar las calugas de reineta por harina, luego por el batido y terminar echándolas al aceite. Reservar.

En una taza agregar el resto del aceite y procesar, una vez listo, agregar vinagre y terminar con jengibre rallado, salpimentar.

Servir las croquetas con la salsa de jengibre.



Mini pastel de merluza con queso y tomates

Ingredientes

500 gr filetes merluza San José®
1 un masa pascualina
4 cda(s) queso crema
100 gr queso parmesano
60 gr tomate deshidratado
4 cda(s) aceite oliva
1/2 cda(s) sal
1/4 cda(s) pimienta

Preparación

Desmenuzar la merluza San José®, hasta que quede bien molida.

Hidratar los tomates con agua tibia, cortar finamente. Reservar.

En un bol agregar el pescado, queso crema, queso parmesano rallado grueso, tomates y salpimentar. Reservar.

Preparar la masa en forma pequeños pastelitos. Rellenar con la mezcla.

Llevar al horno a 180°C por 30 minutos hasta dorar.

Rociar aceite de oliva por encima. Servir.

Recetario

SAN JOSE^{MR}

Aperitivos Navideños



2 PERSONAS

comQuiero