



PROPUESTAS PARA NAVIDAD

CON CONSERVAS DE

LATASTIENDA

Conservas presentadas:

1. Foie de hígado de bacalao ahumado , La Perle des Dieux (Francia)
2. Caballa con curry y malagueta , Good Boy (Portugal)
3. Atún con naranja y canela , Aveiro (Portugal)
4. Tartar de algas con aceituna negra , Portomuiños (España)



1. Foie de bacalao ahumado.

1.1 Tostada de pan rústico a la plancha, untada con romesco .

Sobre ésta tostada, colocar el hígado de bacalao ahumado y decorar con juliana de puerros y granada.



1.2 Tostada con foie de bacalao y manzana a la plancha

Colocar sobre la tostada, como base, las rodajas de manzana previamente pasadas a la plancha con una pizca de sal y pimienta. Colocar el hígado de bacalao ahumado encima. Decorar con brotes de soja germinada, dados de tomate picado en cuadraditos pequeños sin pepitas y una nota de color con cilantro bien picado.



2. Caballa con curry y malagueta

2.1 Tostada crack con guacamole y curry

Tostada crack o similar untada con guacamole. Sobre el guacamole, colocaremos la caballa bien impregnada en su aceite pero sin exceso del mismo. Decorar con cebolla morada en juliana y tomate deshidratado picado.



2.2 Caballa al curry con queso

Untar una tostada con queso (tipo philadelphia). Colocar sobre ella una cama de rúcula en la que se colocará la caballa al curry con pimiento rojo crudo a dados.



2.3 Caballa al curry con escalibada.

Colocar en una plancha de pizarra la escalibada. Sobre ella colocar la caballa al curry bien impregnada en su aceite pero sin exceso del mismo, y decorar con pan crujiente o cebolla crujiente.



3. Atún con naranja y canela

3.1 *Timbal de aguacate con atún de naranja y canela.*

Cortaremos en dados pequeños : aguacate, cebolla y tomate. Poner por capas para realizar el timbal en éste mismo orden. Terminar con el atún con naranja y canela que previamente habremos trabajado con cuidado desmenuzándolo o a lascas, eso al gusto, y decorar con brotes germinados.



3.2 *Calabacín a la plancha con atún de naranja y canela*

Pasar a la plancha unas rodajas lo más anchas posibles de calabacín con sal y pimienta.

Sobre el calabacín, colocar el atún con naranja y canela. Decorar con un toque de pimentón dulce, y flores comestibles. Se puede presentar sobre un plato decorativo o sobre tostada.



3.3 *Montadito de rúcula y atún con naranja y canela.*

En tostada o sobre plato decorativo, colocar el atún con naranja y canela y el tomate seco. Aderezarlo con un pesto de rúcula (rúcula, ajo, aceite de oliva, piñones y parmesano)





4. Tartar de algas con aceitunas negras

4.1 Carpaccio de pepino con tartar de algas

En un plato cuadrado, cubrir la superficie a emplear con las tiras de pepino cortadas muy finas para Carpaccio. Colocar en el centro el tartar de aceitunas negras y decorar con unas nueces, zanahoria cortada juliana y decorar con una vinagreta realizada con aceite , vinagre , unas gotas de naranja y un punto de miel.



4.2 Salmorejo con tartar de algas

Verter el salmorejo, en la parte central colocar el tartar de algas con aceitunas negras.

Decorar con germinado de rábanos y/o cilantro picado.



4.3 Arroz salvaje con tartar de algas y aceitunas negras.

En un cuenco , colocar un poco de tomate triturado en el fondo , después montar el plato en el siguiente orden : colocar el arroz , el tartar de algas , las nueces y las setas salteadas. Opcional , aliñar con un poco de vinagre de arroz y aceite.



Todas las conservas con las que trabajamos en LATASTIENDA os darán mucho juego a la hora de preparar sabrosos y sorprendentes vermús , comidas o cenas rápidas de una manera sencilla . También , gracias a sus sabores , podrás divertirte combinando sabores según el gusto de cada uno.

La calidad como cualidad y la originalidad como bandera , hacen de éstas conservas una opción única para sorprender ya sea preparando tus platos o con una cesta de regalo .

Espero que os haya gustado

Eva , Latastienda