TEKA

RECETARIO

Navidad en familia

La magia de la Navidad
comienza en tu cocina





Índice

Entradas y acompañamientos	4
Platos fuertes	10
Postres	16



Canelones de crepes y foie

Dificultad: Media • Tiempo: 30 minutos • Raciones: 4 personas

Ingredientes

Para la masa de crepes:

- 1 huevo
- 200 g de harina
- 200 g de leche
- 1 cucharada de azúcar
- ½ cucharadita de sal
- Mantequilla

Para el relleno:

- Cebolla picada
- 500 g de carne de ternera picada
- 100 g de foie micuit (higado de pato)
- 50 ml de vino de oporto
- Salsa bechamel
- Queso rallado
- Sal y pimienta

Procedimiento

1 Para preparar las crepes, mezclar todos los ingredientes con la ayuda de unas varillas y cocinar en una sartén con un poco de mantequilla.

2 Para el relleno, primero cocinar a fuego bajo la cebolla picada con un poco de aceite hasta que esté bien hervida.

3 Agregar la carne picada, salpimentar y cocinar hasta dorar. Enseguida añadir el vino de oporto y cocinar hasta evaporar el alcohol.

4 Por último añadir el foie (higado de pato) cortado a dados y la salsa bechamel. Mezclar bien hasta integrar y enfriar.

Montaje:

1 Sobre una crepe disponer 2 o 3 cucharadas del relleno de carne y envolver.

2 Colocar los canelones en una bandeja con salsa bechamel en la base.

3 Cubrir con salsa bechamel y queso rallado.

4 Gratinar en el horno a 200ºC durante 10 minutos.



Prepara esta receta con el HORNO HLB 84-VAN GOGH.
Visita www.teka.com para conocer más.

¡Escanea el código
y conoce este horno!



Ensalada de navidad

Dificultad: Fácil • Tiempo: 30 minutos • Raciones: 2 personas

Ingredientes

Para la ensalada

- 50 g de rúgula
- 1 corazón de lechuga
- 1 endivia
- 50 g de escarola
- 1 ramita de apio
- 1 manzana verde
- 10 uvas verdes
- 20 g de parmesano vegano
- 60 g de habas de soja

Para la mayonesa ligera

- 50 ml de aceite de girasol
- 75 ml de leche de soya sin azúcar
- 15 ml de zumo de limón
- 1 cucharadita de mostaza
- 1 cucharada de sirope de agave
- ½ cucharadita de eneldo
- Sal y pimienta negra

Procedimiento

1 Corta el ramito de apio en tiras muy finas. Corta la manzana en láminas y las uvas por la mitad. Mezcla con las hojas verdes.

2 En una sartén con aceite de oliva bien caliente, saltea las habas de soja hasta que adquiera un color dorado por todas partes. Deja enfriar un momento.

3 Para preparar la mayonesa, pon la leche, la mostaza, el eneldo, la sal y la pimienta en el vaso de la batidora. Coloca la batidora en el fondo del vaso y tritura. Sin levantar la batidora, vas añadiendo el aceite poco a poco. Una vez veas que empieza a emulsionar, sube y baja la batidora para terminar de cuajar la salsa. Añade el zumo de limón y vuelve a batir.

4 Mezcla la ensalada con la mayonesa y añade los trocitos de habas de soja. Sirve con parmesano vegano, unas ramitas de eneldo fresco, si te apetece unos granos de granada y un chorrito de aceite de oliva extra virgen. Puedes tomar esta ensalada servida al momento o dejarla enfriar un rato en el refrigerador.



Renueva tu cocina con el ENFRIADOR DE VINOS RVF 20110 GBK
Visita www.teka.com para conocer más.

¡Escanea el código
y conoce este enfriador de vinos!



Ponche navideño de granada

Dificultad: Fácil • Tiempo: 30 minutos • Raciones: 2 personas

Ingredientes

- 180 ml agua
- 70 g azúcar
- 1 botella de vino espumoso
- 20 ml jugo de granada
- 1 granada
- 2 limones
- 4 ramas hierbabuena
- Hielo pilé
- 1 racimo de uvas verdes

Procedimiento

1. En una olla, poner el agua con el azúcar y llevar a ebullición. Dejar cocinar a fuego medio durante 5 minutos y retirar para enfriar por completo.
2. Verter en una jarra o bowl grande, añadir el vino, el jugo de granada y remover.
3. Añadir las semillas de granada, el limón en rodajas y la hierbabuena. Dejar macerar entre 10 y 30 minutos.
4. Servir en copas acompañado de hielo y una brocheta de uvas verdes.



Renueva tu cocina con la CAMPANA DHI 98610 TCS BK
Visita www.teka.com para conocer más.

¡Escanea el código
y conoce esta campana!



Rosca de espinacas

Dificultad: Media • Tiempo: 50 minutos • Raciones: 3 personas

Ingredientes

- Masa brisa
- 500 g de hojas de espinaca
- 250 g de queso crema
- 1 huevo
- 50 g de uvas pasas
- 50 g de piñones
- 100 g de queso rallado
- Pepitas de calabaza
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta

Procedimiento

1. Freír en una sartén con aceite de oliva las pasas y los piñones hasta que estén dorados.
2. En la misma sartén, agregar las hojas de espinacas, salpimentar y dejar por 5 minutos. Colocar en un bowl y dejar enfriar.
3. Añadir el queso crema, el huevo y el queso rallado y mezclar hasta integrar todos los ingredientes.
4. Extender una lámina de masa brisa sobre una bandeja de horno y disponer la mezcla anterior formando una corona alrededor y en el centro de la masa.
5. Colocar encima la otra lámina de masa y cerrar los bordes presionando con un tenedor. Con la ayuda de un recipiente pequeño presionar el centro de la masa y adornar con las pepitas de calabaza.
6. Realizar unos cortes a lo largo de la corona y girar cada porción dejando el relleno en la parte superior.
7. Pintar con huevo batido y hornear a 180ºC durante 30 minutos.



Remodela tu cocina con el MICROONDAS MWA 10 SLV
Visita www.teka.com para conocer más.

¡Escanea el código
y conoce este microondas!



Bacalao con aderezo alioli y cítricos

Dificultad: Media • Tiempo: 30 minutos • Raciones: 2 personas

Ingredientes

- 4 lomos de bacalao desalado
- 50 ml de aceite de oliva extra virgen
- Pimienta negra
- 150 g de alioli
- 1 naranja
- 1 limón
- 1 lima
- 30 g de piñones
- 30 g de pasas
- 80 g de espinacas

Procedimiento

1. En una bandeja de horno aliñar los filetes de bacalao con aceite de oliva extra virgen y pimienta negra.
2. Llevar al horno 15 minutos a 170ºC. Mientras preparar el alioli de cítricos, mezclando el alioli con ralladura de naranja, limón y lima.
3. Sacar el bacalao del horno y repartir una cucharada de alioli sobre cada filete. Llevar al horno a gratinar.
4. Para la guarnición de espinacas dorar los piñones con un poco de aceite de oliva extra virgen y añadir las pasas, por último, las espinacas. Freír un poco todo y reservar.
5. Servir el bacalao sobre una cama de espinacas y patatas asadas.



Renueva tu cocina con la ESTUFA FS 7660 G DK
Visita www.teka.com para conocer más.

¡Escanea el código
y conoce esta estufa!



Strudel de setas navideñas

Dificultad: Fácil • Tiempo: 30 minutos • Raciones: 2 personas

Ingredientes

- 4 láminas de masa filo
- 4 ó 5 chalotas
- 500 g de setas variadas
- 100 g de jamón serrano picado
- 2 cebollines picados
- 50 g de mantequilla derretida
- Tomillo fresco
- Sal y pimienta

Procedimiento

1. Coloca la primera capa de masa filo sobre la mesa y pinta con la mantequilla derretida. Coloca encima la segunda capa, pinta otra vez y así hasta haber apilado cuatro láminas de masa filo.
2. En una sartén con aceite de oliva pon a freir la chalota cortada en juliana.
3. Agregar las setas picadas y cocinar hasta que no pierdan agua.
4. Añadir el jamón serrano picado y el cebollin y cocinar unos minutos más. Reservar y dejar enfriar.
5. Extender el salteado de setas sobre la masa filo y cerrar formando un rulo.
6. Pintar la superficie con mantequilla y hornear a 200ºC durante 10 minutos.



Prepara esta receta con la PARRILLA GBC 95-VAN GOGH
Visita www.teka.com para conocer más.

¡Escanea el código
y conoce esta parrilla!



Rosca de pan dulce navideño

Dificultad: Media • Tiempo: 60 minutos • Raciones: 3 personas

Ingredientes

- 500 g de harina
- 10 g de sal
- 40 g de azúcar
- 15 g de levadura fresca
- 2 huevos
- 150 ml de agua
- 70 g de aceite vegetal
- Chocolate negro rallado
- 1/3 taza de azúcar morena
- 1 cdita de canela molida

Procedimiento

1. Mezclar los ingredientes de la masa a mano o con ayuda de una mezcladora de cocina y amasar durante 10 minutos.

2. Colocar la masa en un bowl transparente engrasado, cubrir con film y dejar que suba hasta que doble su volumen. Mientras, mezclar el chocolate rallado, el azúcar y la canela en un bowl aparte.

3. Dividir la masa en dos y cada mitad dividirla a su vez en dos. Estirar cada porción de masa formando dos churritos y estirarlos con un rodillo hasta obtener unos rectángulos alargados.

4. Cubrir con la mezcla de chocolate, azúcar y canela. Enrollar los rectángulos a lo largo para obtener de nuevo dos churritos. Enrollar estos dos churros entre sí y plegar esta especie de trenza formando un lazo.

5. Pintar con yema de huevo diluída con una cucharada de agua la trenza. Hornear a 180ºC durante 25 minutos. Decorar fuera del horno con azúcar glas.



Prepara esta receta con la PARRILLA EXTRACTORA MASTERSENSE AIR
Visita www.teka.com para conocer más.

¡Escanea el código
y conoce esta parrilla!



Yogur con mousse de turrón

Dificultad: Fácil • Tiempo: 30 minutos • Raciones: 1 persona

Ingredientes

Para la base de galleta:

- 100 g de pistaches
- 100 g de almendras
- 100 g de nuez de macadamia
- 100 g de galletas María
- 50 g de mantequilla

Para la mousse de turrón:

- 250 g de turrón de jijona
- 100 ml de leche
- 200 ml de nata
- Yogur griego
- Barquillos de turrón y chocolate
- Almendra troceada

Procedimiento

1. En un procesador de alimentos triturar los frutos secos con las galletas y la mantequilla. Reservar.
2. En un cazo calentar la leche con el turrón troceado hasta deshacer por completo. Reservar y dejar enfriar.
3. Montar la nata con la ayuda de una batidora y mezclar con la crema de turrón con movimientos envolventes.
4. Colocar en el fondo de un vaso la mezcla de galletas y presionar ligeramente para formar la base. Añadir una capa de yogur griego, a continuación una capa de mousse de turrón y por último otra capa de yogur.
5. Decorar con almendra troceada y unos barquillos de turrón y chocolate.



Renueva tu cocina con el REFRIGERADOR RMF 77960 GBK MX
Visita www.teka.com para conocer más.

¡Escanea el código
y conoce este refrigerador!



Tarta de queso brie y arándanos

Dificultad: Fácil • Tiempo: 30 minutos • Raciones: 2 personas

Ingredientes

- 1 lámina de hojaldre
- 1 queso brie
- Arándanos frescos
- 1 huevo batido

Procedimiento

1. El primer paso es preparar las formas de las tartaletas. Cortar la lámina de hojaldre en 4 cuadrados iguales.
2. Hacer 4 cortes formando un cuadrado más pequeño, 4 centímetros para dentro del borde. Conectar el corte interno superior con el corte interno derecho y el corte interno inferior con el corte interno izquierdo, dejando una separación de 3 cm sin cortar entre el corte interno izquierdo y el corte interno superior y lo mismo con el corte interno derecho y el inferior.
3. Para terminar de hacer la forma, cruzar los dos bordes entre ellos y plegar en el ángulo contrario.
4. Cortar 8 trozos de brie, repartir 2 en cada tartaleta y añadir los arándanos frescos.
5. Pintar el hojaldre de las tartas con el huevo batido y hornear 15 minutos a 200ºC.



Renueva tu cocina con el fregadero AMERICAN PRO 80 M-XP 1B
Visita www.teka.com para conocer más.

¡Escanea el código y conoce estefregadero!



Galletas navideñas de jengibre

Dificultad: Media • Tiempo: 50 minutos • Raciones: 20 galletas

Ingredientes

- 170 g de harina de espelta
- 100 g de pasta de dátiles
- 40 ml de aceite de coco derretido
- 35 ml de melaza de caña
- 50 ml de leche vegetal
- 2 cucharas de semillas de lino
- ½ cucharadita de polvo para hornear
- 1 cucharadita de vinagre de manzana
- 2 cucharaditas de jengibre en polvo
- ½ cucharadita de canela en polvo
- Una pizca de nuez moscada

Procedimiento

1. Colocar en un procesador de alimentos los dátiles, la harina de espelta, el lino, las especias y el polvo para hornear. Procesar hasta obtener una mezcla homogénea.
2. En un bowl, mezclar el aceite de coco, la melaza de caña, la leche vegetal y el vinagre de manzana y añadir al procesador.
3. Volver a mezclar hasta formar una masa. Si es necesario, añadir un poco más de harina para obtener la consistencia correcta.
4. Sacar la masa y, con un rodillo, estirarla hasta aproximadamente 4mm.
5. Recortar las formas y pasarlas a una bandeja de horno cubierta con papel para horno.
6. Hornear las galletas a 170 ºC por 30 minutos. Dejar enfriar en una red antes de comer.



Prepara esta receta con el HORNO HSF 8240 G SS.
Visita www.teka.com para conocer más.

¡Escanea el código y conoce este horno!



Arbolitos de hojaldre

Dificultad: Fácil • Tiempo: 30 minutos • Raciones: 2 personas

Ingredientes

- Masa de hojaldre
- Azúcar blanco
- Dulce de leche o crema de cacao
- Azúcar glass
- Frutos rojos
- Molde de estrella

Procedimiento

1. Extender la masa de hojaldre, espolvorear con azúcar blanco y presionar ligeramente con un rodillo.
2. Cortar con un molde en forma de estrellas de diferentes tamaños.
3. Colocar sobre la bandeja del horno con papel y hornear a 200ºC durante 5 minutos.
4. Untar las estrellas de hojaldre con dulce de leche y montar el árbol.
5. Espolvorear con azúcar glass y decorar con frutos rojos.



Renueva tu cocina con el LAVAVAJILLAS DFI 46711BK
Visita www.teka.com para conocer más.

¡Escanea el código
y conoce este lavavajillas!



Mini cheesecake de navidad

Dificultad: Fácil • Tiempo: 15 minutos • Raciones: 2 personas

Ingredientes

- Galletas de chocolate
- Mantequilla
- Queso crema
- ½ cup azúcar
- 2 huevos
- ½ cup de creme fraiche
- ¼ cup de nata para montar
- 1 cdita de extracto de vainilla

Para la decoración:

- Fresas
- 1 y ½ nata para montar
- ¼ azúcar glas
- Coco rallado

Procedimiento

1. 1Triturar la galleta de chocolate junto a la mantequilla fundida. Rellenar un molde con papeles de magdalena y agregar un par de cucharadas de la mezcla de galleta y presionar para que quede compacto.
2. Mezclar el queso crema y el azúcar. Añadir el resto de ingredientes (huevos, creme fraiche, nata para montar y el extracto de vainilla).
3. Rellenar los moldes de magdalena y hornear durante 20 minutos a 180ºC y dejar enfriar completamente antes de decorar.
4. Batir la nata junto al azúcar glas y rellenar una manga pastelera. Retirar el papel de magdalena antes de decorar las tartitas con la nata montada.
5. Colocar una fresa en el centro y decorar la punta con un toque de nata. Finalmente espolvorear coco rallado sobre la nata.



Renueva tu cocina con el MICROONDAS MWG 14 BK
Visita www.teka.com para conocer más.

¡Escanea el código
y conoce este microondas!