



100 RECETAS SELECCIONADAS



*Las recetas más populares de
RECETAS.NET*



Edición Julio 2002 (C) RECETAS.NET Se prohíbe la reproducción

ÍNDICE

Pescados y mariscos

Salmón con queso al horno.	1
Coctel de Marisco con Salsa Rosa	1
Merluza a la Bilbaína con pimientos rojos.	2
Cóctel de langostinos	2
Merluza al limón	3
Rape a la marinera	3
Merluza en salsa verde.	4
Aguacates con salmón ahumado.	4

Aves y caza

Pollo en salsa suprema.	5
Muslos de pollo con salsa de alcaparras	5
Pollo a la cerveza	6
Pollo con limón.	6

Carnes y guisos

Carne Estofada	7
Rollo de carne	7
Cordero asado tradicional	8
Lomo de cerdo con salsa de naranja	8
Rollo de carne picada	9
Pollo con Vegetales	9
Potaje de garbanzos con patatas y espinacas	10
Rosbif con salsa	10
Solomillos de Aguja con Mostaza	11
Cocido madrileño	11
Carne con queso y jamón.	12
Pollo relleno	12
Cerdo con piña	13

Ensaladas y verduras

Ensalada de navidad	14
Champiñones al Ajillo	14
Ensalada con queso	15
Berenjenas Rellenas	15
Calabacines rellenos	16
Ensalada roja y verde	16
Puré vegetal	17
Pimientos rojos rellenos	17
Mousse de aguacates	18
Zanahorias a la crema.	18

Lentejas estofadas	19
Ensalada de Patatas	19
Busuca de berenjenas vegetariana	20
Patatas a la Parisien	20
Ensalada campera	21
Tomates rellenos	21
Puerros gratinados	22
Champiñones rellenos	22
Acelgas rehogadas	23
Berenjenas al gratin	23
Patatas con Bechamel	24
Ensaladilla toledana	24

Sopas y cremas

Sopa de marisco	25
Gazpacho andaluz	25
Sopa de ajo castellana	26
Vichyssoise.	26

Postres

Flan	27
Tiramisu	27
Tarta de chocolate	28
Tarta de crema de limón	28
Tarta fría	29
Tarta de manzanas	29
Trufas de chocolate.	30
Bizcocho económico	30
Mousse de chocolate	31
Tarta de naranja I	31
Bizcocho yogur	32
Torrijas	32
Soufflee de chocolate	33
Crema pastelera	33
Bizcocho	34
Tarta de fresón	34
Roscón de Reyes fácil	35
Croissants	35
Tarta negra	36
Manta andaluza	36
Turrón de Jijona	37

Pastas y arroces

Espaguetis a la Carbonara	38
Paella Valenciana	38
Arroz con pollo	39
Salsa boloñesa para pasta	39
Lasaña de pollo	40

Arroz a la Milanesa	40
Arroz negro	41
Espaguetis al pesto	41
Lasaña de atún	42
Macarrones potentes	42
Arroz con alcachofas	43
Lasaña italiana	43
Arroz a la marinera	44
Paella de la huerta	44
Macarrones con carne	45
Tallarines verdes	45
Paella de mariscos	46

Entradas y huevos

Croquetas de pollo	47
Rollos de jamón de York	47
Flan de huevos al horno	48
Patatas al queso de Cabrales	48
Tortilla de gambitas y patatas	49
Quiche Lorainne	49
Crema de calabacín	50
Empanada de atún	50
Patatas con crema de huevos	51
Huevos verdes	51
Souflee de jamón y queso	52

Pescados y mariscos

Salmón con queso al horno.
Dificultad: Media **Calorías:** Media
Instrucciones de elaboración:

Se corta en lonchas el salmón fresco y se hacen rollitos con el salmón y queso de fundir dentro.

En una fuente de horno untada de aceite se ponen unas rodajas de tomate y encima de cada rodaja un rollito de salmón.

Los espárragos se parten en dos poniendo las puntas a un lado y las colas enfrente.

Se mete a horno fuerte unos cuatro o cinco minutos.

Por encima se tapa con una mayonesa y se pone tres minutos al grill.

Para que no se quede seco antes de meter al horno por primera vez se puede echar un chorrito de leche.

Salsa mayonesa: En el vaso de la batidora ponemos el huevo, una pizca de sal, el vinagre y vamos incorporando poco a poco el aceite.

Ingredientes (4 personas):

- 250 gramos de espárragos
- 200 gramos de queso de fundir en lonchas
- 700 gramos de salmón fresco
- 1 huevo
- 3 tomates maduros
- 1 pizca de sal
- 1 chorrito de vinagre
- 150 ccs de aceite
- 1 chorrito de leche

**Coctel de Marisco con Salsa Rosa**
Dificultad: Media **Calorías:** Media
Instrucciones de elaboración:

Pelar las naranjas y sacarles los gajos.

Preparar la salsa rosa: En un bol se casca el huevo después se añade la sal a gusto, el vinagre y el aceite que se irá incorporando poco a poco mientras se va cuajando la salsa con la batidora.

Una vez obtenida esta mayonesa se le añadirá el brandy, el ketchup, la mostaza, el tabasco y unas gotas de salsa Perry.

Se vuelve a pasar por la batidora y se obtendrá una salsa de color rosa gracias al ketchup.

Cocer el marisco en agua con sal. Para montar el plato, colocar la escarola bien limpia en el centro, alrededor las endibias y encima los gajos de naranja. Colocar, intercalando, las gambas o langostinos pelados. Rociar con la salsa rosa que deberá estar un poco ligera y, por último, poner los carabineros encima.

Ingredientes (4 personas):

- 1 cucharada de brandy
- 4 carabineros
- 2 endivias
- 1 escarola
- 400 gramos de gambas o langostinos
- 1 cucharadita de ketchup
- 1 huevo
- 1 cucharada de mostaza
- 3 naranjas
- 150 ccs de aceite
- 1 pizca de sal
- 3 gotas de tabasco
- 3 gotas de salsa perry



Merluza a la Bilbaína con pimientos rojos.
Dificultad: Media **Calorías:** Media
Instrucciones de elaboración:

Asar los pimientos en el horno a fuego medio, una vez asados limpiarlos de pepitas y quitarles la piel, cortandolos en tiras.

Reservar.

Batir las claras de los huevos a semipunto de nieve e incorporar las yemas, seguir batiendo hasta conseguir una mezcla homogénea.

Enharinar los lomos de merluza, salar y pasarlos por los huevos.

Freír ligeramente la merluza y reservar.

En una cazuela con una cucharada de aceite dorar los ajos cortados en láminas, colocar los pimientos asados y encima los lomos de merluza.

Poner a fuego suave hasta que la merluza esté hecha, unos 5 minutos.

Ingredientes (4 personas):

- 80 ccs de aceite
- 4 dientes de ajo
- 50 gramos de harina para rehogar
- 2 huevos
- 800 gramos de lomos de merluza
- 3 pimientos rojos
- 1 pizca de sal

Cóctel de langostinos
Dificultad: Fácil **Calorías:** Baja
Instrucciones de elaboración:

Se hierven los langostinos y el rape por separado.

Se corta la lechuga muy picadita y se va depositando en copas individuales.

Después de pelar los langostinos y desmenuzar el rape, se diponen encima de la lechuga el rape, la salsa rosa y los langostinos.

Se adorna con rodajas de naranja.

Salsa rosa: En un bol se cascan los huevos después se añade la sal a gusto, el vinagre y el aceite que se irá incorporando poco a poco mientras se va cuajando la salsa con la batidora.

Una vez obtenida esta mayonesa se le añadirá el brandy, el kepchup, la mostaza y unas gotas de salsa Perry.

Se vuelve a pasar por la batidora y se obtendrá una salsa de color rosa gracias al kepchup.

Ingredientes (4 personas):

- 300 ccs de aceite
- 2 cucharadas de brandy
- 2 huevos
- 2 cucharadas de ketchup
- 8 langostinos pelados
- 1 lechuga
- 2 cucharadas de mostaza
- 1 naranja
- 500 gramos de rape
- 1 pizca de sal
- 5 gotas de salsa perry
- 2 cucharaditas de vinagre

