BOTANAS
para cenas navideñas
#Navidadkiwilimón

Índice

BOTANA EN FORMA DE PIÑA NAVIDEÑA

DIP RÁPIDO DE ATÚN

ROLLITOS DE CREPA CON SALMÓN AHUMADO

HOJALDRE CON QUESO BRIE Y MERMELADA DE CHABACANO

BOTANA DE HIGOS ENVUELTOS EN POSCUITTO

DÁTILES RELLENOS DE QUESO ENVUELTOS EN TOCINO

DIP DE ALCACHOFA

SANDWICHÓN

QUESO DE CABRA CON ARÁNDANO Y PISTACHE

QUESO BRIE AL HORNO

CROQUETAS DE BACALAO

BOTANA DE ÁRBOL DE NAVIDAD

BOTANA
EN FORMA DE
piña navideña

TIEMPO: 25 MIN DIFICULTAD: BAJA PORCIONES: 10

#Navidadkiwilimón

DELICIOSA Y SENCILLA BOTANA DE QUESO CON ALMENDRAS EN FORMA DE PIÑA NAVIDEÑA. PREPÁRALA EN 20 MINUTOS Y ACOMPÁÑALA CON PANES TOSTADOS. IDEAL SI TE TOCÓ LLEVAR LA BOTANA A LA CENA NAVIDEÑA.

Ingredientes

- 2 paquetes de queso crema *(180 gr c/u)* a temperatura ambiente
- 1 taza de queso mozzarella rallado
- 6 cdas. de vino oporto
- 1 pizca de pimienta cayenne
- ¼ de taza de cebollín picado
- 2 tazas de almendras crudas con cáscara
- ramas de romero para decorar

Preparación

1. Bate el queso crema con una batidora eléctrica hasta que quede suave.
2. Agrega oporto y la pimienta cayenne.
3. Bate hasta integrar. Agrega el queso mozzarella.
4. Agrega el cebollín. Mezcla muy bien.
5. Envuelve la mezcla de queso crema en una envoltura de plástico y refrigera por lo menos una hora.
6. Una vez fría, moldea el queso crema en forma de piña.
7. Coloca el queso en un plato de servir y empieza a añadir las almendras.
8. Comienza en la parte inferior y agrega poco a poco hasta que el queso se haya cubierto.
9. Añade las ramitas de romero para decorar.
10. Sirve acompañado de pan tostado, rebanadas de baguette o galletas saladas.

DIP RÁPIDO *de atún*

TIEMPO: 15 MIN DIFICULTAD: BAJA PORCIONES: 6

#Navidadkiwilimón

SÓLO NECESITAS 3 INGREDIENTES PARA PREPARAR ESTE RICO DIP DE ATÚN, IDEAL COMO BOTANA PARA UNA CENA NAVIDEÑA O UNA COMIDA. ES FRESCO, LIGERO Y MUY ECONÓMICO.

Ingredientes

- 1 lata de atún en agua
- ½ paquete de queso crema
- 2 chiles chipotles

Preparación

1. En la licuadora, vierte la lata de atún con la mitad del agua, el queso crema y las dos piezas de chile chipotle.
2. Revuelve hasta que todos los ingredientes estén integrados.
3. Sirve acompañado de galletas saladas.
4. Puedes decorar con alguna verdura o un poco de ajonjolí.

ROLLITOS DE CREPAS

con salmón ahumado

TIEMPO: 40 MIN DIFICULTAD: BAJA PORCIONES: 6

PREPARA ESTOS CANAPÉS DE ROLLITOS DE SALMÓN AHUMADO CON QUESO CREMA Y CEBOLLÍN,SERÁN UN ÉXITO EN TUS CENAS NAVIDEÑAS. PUEDES REEMPLAZAR EL SALMÓN AHUMADO POR TRUCHA SALMONADA SI LO DESEAS.

Ingredientes

- 1 ½ tazas de leche
- 1 taza de harina
- 2 huevos
- 1 cucharada de aceite
- ¼ de cdita. de sal
- 350 gr. de salmón ahumado
- 50 gr. de queso crema
- 2 cdas. de cebollín picado
- ¾ de taza de arúgula
- 2 cucharadas de jugo de limón

Preparación

1. En una licuadora pon la leche, harina, huevos, aceite y sal. Mezcla bien.
2. Calienta un sartén redondo con unas gotitas de aceite (se puede distribuir por el sartén con una servilleta para que no quede grasoso).
3. Pon un poco de la mezcla en el sartén, asegurando que lo cubra todo y deja cocinar unos 45 segundos hasta que se dore por abajo. Retira la crepa del sartén y reserva.
4. Repite lo mismo con toda la mezcla.
5. Pon el queso crema en un recipiente y mezcla con 2 cucharadas de jugo de limón. Agrega el cebollín picado y revuelve.
6. Unta las crepas con el queso crema preparado, luego pon una capa de salmón ahumado y hojas de arúgula. Enrolla.
7. Corta las crepas en rebanadas gruesas y pon sobre un platón.
8. Decora los rollitos con una hoja de arúgula y sirve.

HOJALDRE CON QUESO BRIE

y mermelada de chabacano

TIEMPO: 120 MIN DIFICULTAD: BAJA PORCIONES: 5

ESTA RICA BOTANA CONSISTE DE CÍRCULOS DE HOJALDRE RELLENOS DE QUESO BRIE, MERMELADA DE CHABACANO Y ALMENDRAS FILETEADAS. ES MUY FÁCIL DE HACER Y QUEDA INCREIBLE.

Ingredientes

- 500 gr. de masa de hojaldre
- 250 gr. de queso brie o camambert
- 1/2 taza de mermelada de chabacano
- 1/4 de taza de almendra
- 1 pieza de huevo
- 1 cda. de agua
- cortadores de galletas circular

Preparación

1. Precalienta el horno a 180°C.

2. Comienza por colocar la mitad de la masa de hojaldre en una superficie limpia con un poco de harina. Con un rodillo esparce la masa hasta que tenga tan sólo ½ cm de espesor.

3. Con un cortador de galleta corta círculos en la masa y colócalos en una charola para hornear previamente engrasada con spray vegetal.

4. En un recipiente hondo bate el huevo con el agua y con un pincel repostero o una cucharita cubre los círculos de hojaldre con la mezcla.

5. Para hacer las orillas del hojaldre corta un círculo del mismo tamaño que la base y luego con un cortador de galletas más pequeño retira el centro, dejando una dona de hojaldre.

6. Coloca la dona sobre la base y presiona bien. Esta forma hará que las orillas (la dona) crescan más y quede así la forma de la fotografía.

7. Con un tenedor pica un poco la base de cada hojaldre para que respire al cocinarse.

8. Repite con toda la masa de hojaldre.

9. Rellena cada hojaldre con ½ cucharada de mermelada, una rebanada de queso y las almendras fileteadas. Hornea de 15 a 20 minutos o hasta que el hojaldre esté dorado y crujiente.

10. Retira del horno.

BOTANA DE HIGOS

envueltos en prosciutto

TIEMPO: 15 MIN DIFICULTAD: MEDIA PORCIONES: 6

#Navidadkiwilimón

ESTA BOTANA DE HIGOS CON POSCUITTO Y AURÚGULA ES UNA RECETA MUY FÁCIL. LA COMBINACIÓN DE SALADO Y DULCE ES REALMENTE DELICIOSA E IDEAL PARA BOTANEAR ANTES DE UNA CENA FORMAL.

Ingredientes

- 6 higos grandes cortados en cuartos
- 24 rebanadas de prosciutto en láminas delgadas
- 24 hojas de arúgula
- 2 tazas de vinagre balsámico
- ⅛ de taza de azúcar
- 1 pizca de sal

Preparación

1. Pre calienta el horno a 180°C.
2. En un sartén a fuego bajo pon el azúcar, sal y el vinagre balsámico, moviendo con una cuchara de palo, deja que se reduzca y espese.
3. Apaga el fuego y reserva.
4. Corta los higos en cuartos a lo largo y cubre cada uno con una rebanada (o media rebanada) de prosciutto.
5. Pon encima una hoja de arúgula y asegura con un palillo.
6. Pon en un platón y vierte unas gotas de la reducción de vinagre balsámico encima.

DÁTILES
RELLENOS DE QUESO
y enrollados en tocino

TIEMPO: 20 MIN DIFICULTAD: BAJA PORCIONES: 40

ESTA BOTANA DE DÁTILES RELLENOS DE QUESO RICOTTA ENVUELTOS EN TOCINO ES IDEAL PARA CUALQUIER COMIDA O CENA FORMAL CON MUCHOS INVITADOS. ES UNA RECETA REALMENTE EXQUISITA Y FÁCIL DE PREPARAR Y COMER.

Ingredientes

- 40 dátiles sin hueso
- ⅓ de taza de queso ricotta
- 500 gr. de tocino

Preparación

1. Pre calienta el horno a 250°C.
2. Corta las rebanadas de tocino a la mitad.
3. Rellena una manga pastelera con el queso ricotta y úsala para rellenar los dátiles.
4. Cubre el dátil con media rebanada de tocino y coloca un palillo en el centro para que se mantenga la forma.
5. Coloca todos los dátiles en una charola para hornear y cocina por 10 minutos o hasta que el tocino esté dorado y crujiente.
6. Se pueden servir acompañados de rebanadas de baguette tostadas.

DIP
DE ALCACHOFA
con espinaca

TIEMPO: 15 MIN DIFICULTAD: BAJA PORCIONES: 6

#Navidadkiwilimón

ESTE DIP ES UNA BOTANA FÁCIL Y CREMOSA PARA SERVIR CON PAN COMO TAPA O ACOMPAÑADO DE REBANADAS DE PAN ÁRABE TOSTADO. LA RECETA DE DIP DE ALCACHOFA ES UNA RECETA QUE A TODO MUNDO LE GUSTA Y ES IDEAL PARA CENAS.

Ingredientes

- 1 paquete de queso crema
- ¾ de taza de crema
- ½ pieza de cebolla picada
- 5 gr. de mantequilla
- jugo de ½ limón
- ½ cdita. de salsa tabasco
- 1 lata de alcachofa
- ½ bolsa de espinaca baby
- 200 gr. de queso parmesano
- consomé de pollo en polvo

Preparación

1. Saltea en aceite de oliva y mantequilla la cebolla y las espinacas hasta que estén cocidas.
2. Agrega los corazones de alcachofa picados y saltea ligeramente.
3. Sazona con sal y pimienta, consomé, limón y salsa Tabasco.
4. Calienta el queso crema y la crema en el microondas hasta fundirse completamente. Incorpóralo a la mezcla.
5. Sirve caliente sobre rebanadas de baguette ligeramente tostadas.

SANDWICHÓN

TIEMPO: 60 MIN DIFICULTAD: BAJA PORCIONES: 10

ESTA BOTANA DE JAMÓN, QUESO Y MAYONESA ES IDEAL PARA REUNIONES FAMILIARES O CON AMIGOS. ES UN ÉXITO CON LOS NIÑOS, FÁCIL DE PREPARAR Y DELICIOSA.

Ingredientes

- 1 paquete de pan blanco de caja extra grande
- ½ kg. de jamón de pavo
- 10 rebanadas de queso americano *(queso amarillo)*
- 1 chile en vinagre
- ½ taza de líquido de una lata de chiles en escabeche
- ⅓ de taza de crema agria
- 2 cdas. soperas de mayonesa
- 1 cda. sopera de mostaza
- 2 paquetes de queso crema de 190grs.
- 1 lata de pimiento morrón pequeña
- pimienta al gusto

Preparación

1. Corta las orillas de los panes.

2. Licúa perfectamente el jamón de pavo picado en cuadros, junto con el queso tipo americano, el chile y la ½ taza de vinagre. Debe quedar una consistencia como de papilla ligeramente aguada.

3. En un recipiente coloca la mezcla anterior con la crema, la mayonesa, la mostaza y la pimienta. Incorpora todo de forma homogénea.

4. Aparte con la ayuda de una batidora de inmersión mezcla el queso crema con el pimiento morrón al gusto, a que tome un ligero color rosado y quede bien acremado.

5. Acomoda el pan en una charola en una capa inicial de 6 piezas (2x3), agrega una tercera parte de la mezcla de jamón y cubre con otra capa de pan.

6. Así sucesivamente hasta formar tres capas y terminar con una capa de pan para cubrirla con la mezcla de queso crema y pimiento morrón a manera de cobertura de pastel. Refrigerar mínimo una hora antes de servirse.

QUESO DE CABRA

con árandano y pistache

TIEMPO: 20 MIN DIFICULTAD: BAJA PORCIONES: 6

CON ESTE QUESO DE CABRA CON ARÁNDANO Y NUECES VAS A TENER LA BOTANA MÁS BONITA Y FÁCIL PARA SERVIR EN ESTA NAVIDAD Y NO TENDRÁS QUE COMPLICARTE LA VIDA. ADEMÁS ES DELICIOSA Y MUY RENDIDORA SI TIENES MUCHOS INVITADOS.

Ingredientes

- 1 queso de cabra blanco
- variedad de nueces peladas y troceadas *(nuez de la India, pistaches, nuez pecana, macadamia)*
- arándanos deshidratados picados en trozos grandes
- hojas de menta finamente picadas

Preparación

1. En un plato hondo mezcla las nueces, las hojas de menta y los arándanos.
2. Saca el queso del empaque y forma una bola con las manos.
3. Sumerge la bola de queso en la mezcla y con un poco de fuerza ve pegando los ingredientes a la bola.
4. Refrigera unos 20 minutos antes de servir y acompaña con galletas saladas.

QUESO BRIE
al horno

TIEMPO: 20 MIN DIFICULTAD: BAJA PORCIONES: 6

UN QUESO BRIE AL HORNO DENTRO DE UNA PASTA DE HOJALDRE CON FRUTAS DESHIDRATADAS, MIEL Y ROMERO. UNA BOTANA EXQUISITA Y SENCILLA DE PREPARAR, IDEAL PARA CUALQUIER CELEBRACIÓN O CENA IMPORTANTE DONDE QUIERAS QUEDAR BIEN.

Ingredientes

- 1 queso brie redondo
- 1 hoja de hojaldre
- 1 huevo batido con un tenedor para barnizar el hojaldre
- 2 cdas. de miel
- 3 cdas. de arándanos deshidratados
- 1 cdita. de romero
- 4 cdas. de almendra machacada o nuez picada

Preparación

1. Precalienta el horno a 180° C.
2. En un recipiente mezcla el arándano, la nuez, la miel y el romero.
3. En una superficie lisa espolvorea con un poco de harina y aplana el hojaldre para que quede una hoja delgada.
4. Pon la mezcla de arándano en el centro del hojaldre y coloca el queso brie encima.
5. Cubre los bordes del hojaldre con un poco del huevo y dobla sobre el brie como si fuera un regalo.
6. Da la vuelta al brie envuelto y decora con trozos de hojaldre. Barniza todo con el huevo.
7. Lleva al horno por 25 minutos aproximadamente o hasta que dore el hojaldre.
8. Retira y deja enfriar de 10 a 15 minutos antes de servir.

CROQUETAS

de bacalao

TIEMPO: 20 MIN DIFICULTAD: BAJA PORCIONES: 2

LAS CROQUETAS DE BACALAO SON UNA VERSIÓN DE LOS CRABCAKES AMERICANOS PERO ESTA VEZ REALIZADOS CON BACALAO.
¡DELICIOSAS Y MUY NAVIDEÑAS!

Ingredientes

- 1 lata de bacalao
- ¼ de taza de mayonesa
- 1 huevo ligeramente batido
- ½ cda. de comino
- ¼ de cucharada de pimienta
- 1 cda. de jugo de limón
- aceite vegetal para freír
- ¾ de taza de yoghurt natural
- harina para empanizar
- pan molido para empanizar
- 6 hojas de lechuga para decorar

Preparación

1. Drena la lata de bacalao de todo el líquido con ayuda de un colador chino.
2. En un bowl mezcla la lata de bacalao con mayonesa y pan molido.
3. Con la ayuda de un scoop forma las croquetas.
4. En una olla, calienta abundante aceite a punto de ebullición.
5. Pasa las croquetas por harina, huevo y pan molido.
6. Fríe en abundante aceite caliente.
7. Retira las croquetas del aceite y seca con toallas de papel para retirar el exceso de grasa.
8. Para hacer la salsa que las acompaña mezcla el yogurt, la mayonesa, el limón y sazona con sal y pimienta.
9. Sirve con las croquetas en una cama de lechuga.

BOTANA DE ÁRBOL *de Navidad*

TIEMPO: 25 MIN DIFICULTAD: BAJA PORCIONES: 8

: DELICIOSA BOTANA DE ÁRBOL DE NAVIDAD A BASE DE QUESO CREMA Y OSTIONES, IDEAL PARA SORPRENDER A TU FAMILIA EN ESTA ÉPOCA NAVIDEÑA. PREPÁRALA Y DISFRÚTALA ANTES DE UNA CENA ELEGANTE.

Ingredientes

- 360 gr. de queso crema a temperatura ambiente
- 2 latas de ostión ahumado
- 1 manojo de perejil
- 1 pimiento rojo
- 1 rebanada de pan tostado
- galletas saladas al gusto para acompañar

Preparación

1. Pica los ostiones en trozos pequeños.
2. En un refractario ablanda el queso crema.
3. Mezcla el queso crema con los ostiones picados.
4. Refrigera el queso en un plástico por 1 hora aproximadamente.
5. Pica el perejil finamente.
6. Corta el pimiento rojo en cuadritos pequeños.
7. En un plato, sirve el queso y dale forma de cono.
8. Espolvorea perfectamente el perejil picado.
9. Agrega los cuadritos de pimiento simulando las luces del árbol.
10. Con un molde en forma de estrella, corta el pan tostado.
11. Agrega la estrella encima del árbol.
12. Sirve con galletas saladas.