

## Información

Inicio > Blog > Concurso de Recetas

¡Ya tenemos ganadora en nuestro concurso de recetas en facebook!

La agraciada con 80€ para gastar en micesta.com es **Chelo Martínez López** de Onda ¡muchas felicidades!



CHAT ONLINE

Nos ha obsequiado con esta forma de comer nuestros productos de navidad:

Haciendo pollo con almendras y jamón a la salsa de turrón. La preparación es muy sencilla y ¡está riquísimo!  
 En aceite muy caliente se fríen los muslos de pollo (8 para 4 personas) hasta que queden con la piel muy crujiente. Cada muslito se enrolla con una cortada de jamón y los ponemos en una bandeja para horno.  
 Ponemos el horno en grill e introducimos la bandeja hasta que esté el jamón bien doradito.  
 Mientras, en la batidora, trituramos una pastilla de turrón con 75 gramos de leche, una pizca de sal y pimienta.  
 Lo colamos y la salsa resultante la mantenemos calentita hasta que sirvamos el plato (o bien al baño maría o bien se calienta en el microondas en el momento de servir).  
 En el momento de servir, ponemos en el plato los muslos de pollo, rociamos con la salsa y decoramos con almendras picadas.  
 Se puede acompañar con patatas fritas o al horno, o verduras y, por supuesto, con una copa de buen vino.  
 ¡Bon apetite!

También hemos recibido otras recetas que son dignas de mención a pesar de no haber ganado el primer premio:

- Por **Xavi Marti**:

Magdalenas de Turrón de Jijona

INGREDIENTES:

- 2 huevos.
- 200 gr de turrón.
- 80 gr de azúcar.
- 1 sobre de levadura.
- 200 gr de leche.
- 20 gr de aceite suave.
- 250 gr de harina de fuerza

PREPARACIÓN:



REGALOS

RECOMENDADOS



Cesta Marina  
191,40 €



Lote Estoril  
63,76 €



Jamonero 102  
243,20 €

PRODUCTOS VISTOS



Lote Estoril  
Viene con una caja decorada navideña...

Mezclar todos los líquidos. Trocear el turrón y batirlo todo hasta conseguir una mezcla homogénea. Añadir la harina, el azúcar y la levadura. Mezclar.

Añadir a los moldes de magdalena, llenándolos hasta la mitad.

Cocer en el horno precalentado, a 175° durante unos quince o veinte minutos.

Por **Victor Plou**:

Galletas Navideñas.

1. En un tazón mediano, bate la harina, la levadura, la canela y la sal.
2. Preparar la masa de galletas: En un tazón grande, bate la mantequilla y el azúcar con una batidora a velocidad alta hasta que esté suave y esponjoso. Bate el huevo y la vainilla. A baja velocidad, poco a poco agrega la mezcla de harina, batiendo hasta que se mezclen. Dividir la masa en cuatro partes, cada parte en un plato y envolver individualmente en plástico. Refrigerar 2 horas o hasta que esté lo suficientemente firme como para amasar.
3. Precalienta el horno a 180° C. Cubre la bandeja para hornear con aceite en aerosol antiadherente (o papel de horno). Ten preparado un cortador de galletas en forma de estrella.
4. Prepararla cobertura: Mezcla el azúcar y la canela en un plato.
5. Preparando las galletas: En una superficie ligeramente enharinada con un rodillo enharinado, estira 1 porción de la masa con un grosor aproximado de 3 mm. Recorta las estrellas y colócalas a una distancia de 2,5 cm en la bandeja para hornear. Coge el resto de la masa y corta más estrellas. Pinta ligeramente la superficie de las galletas con clara de huevo y espolvorea con la canela y el azúcar. Para colgar las galletas, utilice la punta de una pajita para hacer un agujero en la parte superior de cada una.
6. Hornear de 8 a 10 minutos hasta que los bordes estén ligeramente dorados. Enfriar en la bandeja para hornear durante unos minutos antes de retirarlas para enfriar completamente.

- Por **Angel Garcia Lopez**:

Lo utilizaría para dar una gran sorpresa a todos mis hermanos, los invitaría a merendar y sacaría un Estuche de Láminas Crujientes de Chocolate Delaviuda, Estuche de Galletas Artesanas Surtidas Birba, Torta Imperial de Almendra San Luis acompañándolo con una botella de Champagne Moët & Chandon, sacaría la pandereta y les pediría el aguinaldooooooooooooo

- Por **Pulido Paula**:

De la cesta marina elegiría el estuche de Morcilla Ibérica Jabugo Cuyar 140 gr y la pieza de Chorizo Ibérico Sarta Sierra Noble 200 gr.

Mi receta es la fabada asturiana.

Ponemos las fabas en remojo la noche anterior, así como el lacón, pero éste último en agua templada. A la mañana siguiente ponemos en una olla el chorizo, la morcilla, el lacón y el tocino ibérico, encima echamos las fabas y cubrimos todo con agua. Cuando comience a hervir, espumamos y bajamos al mínimo.

Dejamos así durante 3 horas ½ o 4 horas, dependiendo de la faba. Removemos de vez en cuando, pero sin meter la cuchara sólo con movimientos suaves de la olla y si es necesario echamos un poco de agua para asustarlas.

Al final de la cocción, incorporamos una nuez de mantequilla (para que queden más suaves) y si es necesario, rectificamos de sal.

Espero que os guste y a disfrutar.

Para una buena fabada, es muy importante la calidad de las mismas, han de ser de buenas, para que así al cocinarla no se pele. Con esto no quiero decir que haya que comprar las más caras, puesto no siempre se equipara la calidad con el precio. También han de ser de calidad las carnes y embutidos que pongamos.

Algunas personas a mitad de cocción, echan unas hebras de azafrán para que tengan más color, pero os aseguro que si el chorizo es bueno, ya les va a dar un buen colorín.

- Por **Mari Crespo**:

PASTEL DE PATATAS CON QUESO GRAN CAPITAN

Ingredientes 4 patatas pequeñas, queso gran capitán , 1 cebolla, jamón york en taquitos, 30 gr. de mantequilla, aceite de oliva, sal, orégano y pimienta, al gusto.

Comenzamos lavando las patatas. las ponemos, con piel en una bandeja apta para microondas. Las pinchamos con un tenedor y dejamos que se cueza unos 10 minutos.

En otro recipiente, ponemos la mantequilla, un poco de aceite de oliva y las cebolla peladas y partidas muy fina. Salamos al gusto y cocemos unos 5 minutos.

Ahora, pelamos las patatas y las partimos en trocitos. Hacemos una especie de puré en la batidora con las patatas y la cebolla. Le añadimos el jamón, el queso y salpimentamos, al gusto.

Volvemos a colocar en la bandeja de microondas y cocemos cinco minutos más. Espolvorear orégano por encima y ¡ya está listo el plato!

- Por **Muntsa Boix**:

Primero la llenaría de dulces: turrónes, bombones, polvorones, vino, champagne y un jamón de jabugo.

A mi me gustan las cestas que piensan en el medio ambiente así que la mía la decoraría de la siguiente manera:

Pondría unos lazos en el asa de la cesta, mejor si son de un material reciclado o que luego pueda servir para darle un uso (y no se tire a la basura). Los lazos siempre dan un toque especial. La propia asa puede la adornaría con ramitas de plantas típicas de Navidad que le da un toque especial y festivo y además la hacen más natural.

Luego lo envolvería todo con un papel transparente reciclado o con el que tengáis pero que respete el medio ambiente, y también lo colocaría entre los productos.

Además, para dar el toque final y para personalizarla un poco, pondría una postal navideña con una dedicatoria personalizada para la persona que vaya destinada, eso parece una tontería pero es un detalle que se valora mucho y la persona que lo recibe se siente querida y especial, y no nos cuesta nada a nosotros ponerla! y si además os gusta hacerlas a vosotros mismos (como a mí) mejor aún, porque os aseguro que este tipo de postales son las que se guardan y que difícilmente van a la basura pasadas las fiestas :)

Espero que os haya gustado mi cesta.

- Por **Inma M López**:

En mi cesta de Navidad no puede faltar el Cava tan apropiado para ocasiones especiales como reunirse con la familia o despedir el año. Para que todos puedan disfrutar de su sabor con un toque dulce, emplearía sorbete de limón (derretido, listo para mezclar) y unas hojas de menta. Así conseguiremos un postre original , que además facilita digestiones pesadas, y una bebida apta para los paladares más exigentes o no muy amantes de esta bebida.

- Por **Salva Pla**:

Fondue de quesos sabrosísimos con vino blanco, e ir añadiendo trocitos de jamón e ibéricos a la par que se remueve. Y de postre, Fondue de chocolates con cava y trocitos de turrón distintas variedades. ¡Uuuuum! ¡qué rico!. Después, si se puede... a pasear, jejeje.

- Por **Marta Montenegro**:

Mis producto favorito, es decir, un buen jamón, lo utilizaría para engatusar a mis suegros para que vinieran a cenar a casa. En casa, les pondría una botella de whisky con coca para emborracharlos, y decirles que me caso con su hijo.

- Por **Roser Mata**:

Langostinos al cava codorniu con almendras:

Echar un chorrito de aceite de oliva virgen y calentar a fuego lento, poner los langostinos removiendolos que no se quemem siempre a fuego lento, echar un poco de ajo en polvo y perejil ademas de las almendras picadas, remover y echar un vaso de cava codorniu rehogar y servir, solo queda comer!!

MI CUENTA	SÍGUENOS	INFORMACIÓN	CONTÁCTANOS
Mis pedidos	  	Contáctenos	 Por formulario de contacto
Mis hojas de crédito	  	Entrega	 A través de nuestro chat
Mis direcciones		Aviso legal	 Por teléfono: 96 483 61 18
Mis datos personales		Catálogo en pdf -2014	
Mis vales		Blog	