

**EN UN
PLIS PLAS**

**200
RECETAS
DE PICOTEO**

Larousse

SUMARIO

PICOTEO

Rollitos de salmón con espárrago.....	10
Salchichas de pollo con panceta	12
Croquetas de pollo con curri	14
Pollo rebozado con copos de maíz	16
Minihamburguesas con beicon	18
Rollitos de calabacín con jamón serrano	20
Nuggets con semillas de sésamo	22
Piruletas de foie gras y cebolla confitada	24
Tortilla de patata y chorizo	26
Bocaditos de tortilla con algas nori	28
Bocaditos de polenta y tomates secos	30
Champiñones rellenos	32
Corazones de alcachofa rellenos de ricotta	34
Tomates con mozzarella y hierbas aromáticas	36
Buñuelos de calabacín con parmesano	38
Caramelos de mandioca	40
Bocaditos de roquefort	42
Camembert asado con pistachos y romero	44
Garbanzos especiados	46
Rösti de boniato	48
Suflés de queso	50
Sorpresas de pan de especias	52
Tempura de verduras	54
Bolitas de bacalao	56
Cogollos con huevas de salmón y cangrejo	58
Bocaditos de huevas de trucha	60
Rollitos de gambas, mango y menta	62
Piruletas de bacalao con beicon	64

Bolas de sushi	66
Miniblinis con tarama casera	68
Brochetas de ternera a la menta	70
Brochetas de fruta y mozzarella	72
Brochetas de kefta con ensalada de tomate	74
Brochetas de pollo y piña a la citronela	76
Dúo de brochetas de aperitivo	78
Endibias con kiwi y feta	80

GALLETAS SALADAS Y HOJALDRES

Palitos de parmesano y semillas de amapola	82
Palitos griegos	84
Galletas saladas de parmesano y semillas	86
Cookies saladas con chorizo	88
Crackers de pimentón	90
Crackers de semillas	92
Galletas de orégano	94
Galletas de semillas de lino y parmesano	96
Trenzas de pimentón dulce y queso irati	98
Tejas de parmesano con sésamo negro	100
Palitos con aceitunas negras	102
Palitos rebozados	104
Chips de boniato	106
Chips vegetales	108
Palmeras de albahaca	110

Palmeras de pesto rojo	112
Palmeras de tomates secos	114
Hojaldres con dos quesos	116
Hojaldres de queso de cabra	118
Hojaldres de ternera	120
Minicruasanes de salmón	122
Crocantes mediterráneos	124
Caramelos de queso de cabra	126
Hojaldres de salchicha y mostaza ...	128
Crujientes de atún	130
Samosas de queso de oveja y cereza	132
Strudel de champiñones y espinacas	134

DIPS, CREMAS DE UNTAR Y VASITOS

Tzatziki clásico	136
Guacamole mexicano	138
Hummus a la libanesa	140
Hummus de calabaza	142
Crema de untar de tomates secos ...	144
Dip de requesón y hierbas aromáticas	146
Crema de untar de pimiento y tofu	148
Crema de untar de pimiento y lentejas coral	150
Crema de sardinas y pomelo	152
Crema de untar de bacalao con leche de coco	154
Crema de untar de salmón al estragón	156
Crema de untar de zanahoria al comino	158

Crema de aguacate y tarama	160
Crema de remolacha y yogur	162
Crema de maíz y cebollino	164
Crema de apionabo y avellanas	166
Crema de boniato y panceta	168
Crema de guisantes, menta y wasabi.....	170
Crema quemada de tomate y queso de cabra	172
Sopa fría de remolacha y pepino	174
Tartar de salmón con manzana y sésamo	176
Tartar de atún con naranja, jengibre y cilantro.....	178
Vasitos de queso de cabra con habas y menta	180
Gazpacho blanco de almendras	182
Gazpacho templado de zanahoria y leche de coco	184

PASTELES, PANES Y TOSTADAS

Minipasteles de salmón ahumado y eneldo	186
Pastel 100 % tomate	188
Pastel de chorizo y aceitunas	190
Pastel de comté y hierbas aromáticas	192

Pastel de atún y curri	194
Tostaditas de camembert y manzana	196
Tostaditas de foie gras, higos y pistachos	198
Pan sorpresa con tomates secos y mozzarella	200
Pan para compartir con pesto y emmental	202
Pan de chorizo	204
Minisándwiches de camembert y fresa	206
Empanada de pistachos	208
Minibollos de tomates secos y mozzarella	210
Minisándwiches de atún con huevos de codorniz	212
Fingers de jamón y queso	214
Sándwiches de salmón y rábano picante	216
Sándwiches de pastrami y pepino	218
Minisándwiches de tarama	220
Sándwiches de berros y gambas	222
Brioche de butifarra	224
Tostadas de jamón de pato con peras y roquefort	226
Tostadas de salchichas y albaricoque	228
Tostadas de primavera con ricotta	230
Tostadas de queso azul y pera	232
Tostadas de champiñones y pesto de nueces	234
Pan negro con carne de cangrejo y aguacate	236
Tostadas de salmonete al estragón	238
Tostas de tomate, mozzarella y albahaca	240
Bruschettas de feta, aguacate y cilantro	242
Pan negro con menta y pepino	244
Pan de especias con foie gras y naranja	246

Tostadas de boniato con roquefort	248
Tostadas de aguacate, pepino y huevos de codorniz	250
Baguette sorpresa de lomo embuchado y queso	252

TARTAS, QUICHES, PIZZAS Y MUFFINS

Tartaletas tatin de cebolla roja	254
Muffins de cheddar	256
Muffins de queso de cabra y pesto	258
Muffins de tomate y cebollino	260
Muffins de macarrones con queso	262
Muffins de patatas ralladas	264
Coca ultrarrápida	266
Minipizzas margarita	268
Minipizzas de melocotón, ricotta y albahaca	270
Pizza de gorgonzola y patatas	272
Pizzas de champiñones y scamorza	274
Pizza blanca con salvia	276
Minipizzas de verduras de invierno	278
Miniquiches sin masa	280
Quiche 100 % calabaza	282
Quiche de comté y tomates cherry	284
Quiche tricolor de pimientos	286
Minitartas flambeadas	288
Tarta de brócoli y queso de cabra	290
Tarta de espárragos y ricotta	292
Tarta de calabacín y feta	294
Tarta de puerros y queso	296
Tarta de sardinas en tomate	298
Tarta fina de tomates multicolor	300
Tarta sol de olivada y sésamo negro	302
Tarta sol de pesto y semillas	304
Tartaletas de higos, queso de oveja y miel	306
Tartaletas de pera y gorgonzola	308
Tartaletas de flores de zanahoria	310

DULCES

Magdalenas de limón	312
Bolas de bizcocho crujientes	314
Minibizcochos de coco	316
Muffins de chocolate y pera	318
Brochetas de piña asada	320
Brochetas de frutas de verano	322
Empanadas de manzana y cardamomo	324
Sándwiches de brioche de melocotón y almendra	326
Plátanos con canela y mantequilla con sal	328
Mousse vegana de chocolate	330
Mousse de chocolate blanco y lima	332
Crema de tiramisú con moras	334
Crema quemada con nubes	336
Eton mess de grosellas	338
Fondant de caramelo	340
Fresas bañadas de caramelo	342
Pudín de mango, chía y lima	344
Rollos de canela	346
Semifrío de amaretto	348
Muffins sorpresa de almendras	350
Palmeras de chocolate praliné	352
Brownies con pacanas	354
Capuchino de mango	356
Minicruasanes de chocolate y coco	358
Bocaditos de chocolate con arroz hinchado	360
Panna cotta de cítricos	362
Panna cotta de frambuesa y verbena	364
Cookies ligeras de plátano y chocolate	366
Piruletas de hojaldre y plátano	368
Tapioca con leche de coco y maracuyá	370
Tartaletas de limón con semillas de amapola	372
Tartaletas de arándanos y galletas caramelizadas	374
Tartaletas de pacanas	376

Crema de té con barquillos de chocolate	378
Tostaditas con fresas y pistachos ..	380
Vasitos de stracciatella	382

CÓCTELES Y BEBIDAS

Caipiriña de frambuesa	384
Classic spritz	386
Spritz de verano	388
Mojito de mango	390
Mojito de albahaca y coco	392
Cosmopolitan al estilo de Manhattan	394
Americano clásico	396
Negroni clásico	398
Lambrusco con pomelo y granada	400
Cóctel fresco de jengibre y limón	402
Cóctel ACE casero	404
Smoothie de fresa, pimienta y albahaca	406
Zumo de tomate especiado con apio	408

Índice de recetas por ingrediente	410
--	------------



20 MIN



10 MIN



4

MINI-HAMBURGUESAS CON BEICON



6 PANECILLOS PARA HAMBURGUESAS



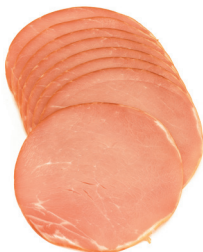
6 HAMBURGUESAS



12 LONCHAS DE CHEDDAR



2 CEBOLLAS ROJAS EN RODAJAS FINAS



12 LONCHAS DE BEICON

1. Precalienta el horno. Corta 2 discos en cada panecillo. Forma unas hamburguesas pequeñas del tamaño de los discos de pan. Corta las lonchas de cheddar por la mitad.
2. Pon los discos de pan 2 minutos bajo el grill. Dora las lonchas de beicon en una sartén a fuego fuerte durante 5 minutos. A continuación, cocina las hamburguesas. Salpimienta.
3. Coloca sobre la mitad de un disco de pan una capa de cheddar, una de beicon y una hamburguesa. Añade otra capa de cheddar y una de cebolla y cierra con la otra mitad del disco de pan. Repite la operación con los demás discos de pan. Sujeta las minihamburguesas con un palillo. Sirve inmediatamente.

ESPECIAL NIÑOS





10 MIN



10 MIN



4

CORAZONES DE ALCACHOFA RELLENOS DE RICOTTA



**8 CORAZONES
DE ALCACHOFA**



1 LIMÓN



150 G DE RICOTTA



**2 CUCHARADAS
DE OLIVADA VERDE**



**2 LONCHAS DE JAMÓN
SERRANO**

1. Pon los corazones de alcachofa en una cacerola con agua hirviendo con sal y zumo de limón. Cuécelos durante 10 minutos, escúrrelos y deja que se enfríen. Desecha la pelusa de las alcachofas.
2. Mezcla la ricotta con la olivada, sal y pimienta.
3. Rellena los corazones de alcachofa con esta preparación y añade una tira de jamón. Condiméntalos con una pizca de pimienta.





10 MIN



1 MIN
POR TEMPURA



4

TEMPURA DE VERDURAS



125 G DE HARINA



1 CALABACÍN



¼ DE APIONABO



1 HUEVO



2 ZANAHORIAS

...Y TAMBIÉN
UN POCO
DE FÉCULA
DE MAÍZ
(50 G),
LEVADURA QUÍMICA
(½ SOBRE)
Y ACEITE PARA FREÍR

1. Mezcla la harina con la fécula de maíz, la levadura y una pizca de sal en un cuenco. Bate el huevo con 25 cl de agua con hielo en otro recipiente.
2. Vierte el contenido del segundo recipiente en el primero y mezcla bien con un batidor. Corta en tiras las zanahorias, el calabacín y el apionabo.
3. Sumerge los bastoncillos en la pasta de tempura y fríelos en aceite caliente. Escúrrelos sobre papel absorbente y sírvelos calientes.







15 MIN



5 MIN



4

BROCHETAS DE TERNERA A LA MENTA



400 G DE TERNERA



**UNAS RAMITAS
DE MENTA PICADA**



**2 DIENTES DE AJO
PICADOS**



**2 CUCHARADAS DE ACEITE
DE OLIVA**

1. Corta la carne en rodajas finas a lo largo. Ensarta la carne en unas brochetas de madera.
2. Mezcla el ajo y la menta, y añade un chorrito de aceite de oliva. Salpimienta y mezcla.
3. Unta las brochetas con el aliño a base de menta. Cocínalas 5 minutos en una parrilla caliente o en una sartén.





10 MIN



10 MIN

COOKIES SALADAS CON CHORIZO



6



150 G DE HARINA



**½ SOBRE DE LEVADURA
QUÍMICA**



2 HUEVOS



**80 G DE MANTEQUILLA
CON SAL**



70 G DE CHORIZO

1. Derrite la mantequilla y corta el chorizo en dados muy pequeños.
2. Mezcla todos los ingredientes y forma unas bolas pequeñas de masa. Colócalas en una bandeja forrada con papel sulfurizado y hornéalas durante 10 minutos a 180 °C.



Añade a la masa un poco de tomillo seco y/o dados pequeños de cheddar.

