



# Aperitivos, tapas y ensaladas





*Esta es un versión de una clásica receta de cocina italiana ideal para tomar como aperitivo y que podéis congelar y tener listas para freír en unos pocos minutos*



<http://www.recetasonline.net/croquetas-de-patata-y-chorizo/>

# Croquetas de patata y chorizo



## Ingredientes

500 gr. de puré de patata	100 gr. de harina de trigo
50 gr. de chorizo ibérico	1 huevo
100 gr. de pan rallado	

## Elaboración

Lo primero que tenemos que tener en cuenta para la elaboración de esta receta de cocina es tener preparado el puré de patata.

El año pasado os dejé una receta de puré de patata que podéis consultar en el blog pero si no os queréis complicar mucho podéis utilizar uno de sobre aunque se nota un poco en el resultado final.

El puré de patata lo tenemos que tener bien frío para poder manipularlo con facilidad. Cortamos el chorizo en dados pequeños teniendo en cuenta que tenemos que poner uno dentro de cada bolita.

Con una cuchara hacemos porciones del puré de patata y extendemos en la mano. Ponemos un dado de chorizo en el interior y cerramos para que quede en el interior mientras damos forma de bola.

Batimos el huevo en un plato y tenemos preparada la harina y el pan rallado.

Pasamos cada bolita por la harina, luego por el huevo y a continuación por el pan rallado.

Una vez que tenemos todas las bolitas empanadas ponemos en el congelador un par de horas antes de pasar a freír.

## Acabado y presentación

Acabamos esta receta friendo en aceite de oliva bien caliente directamente del congelador. Lo tendremos cocinando a fuego medio fuerte hasta que veamos que están bien doradas por toda la superficie y pasamos por papel absorbente antes de emplatar.

Servimos en bandeja o en ración para que cada comensal pueda coger a su gusto.



*Esta es una de las recetas que preparé en Intergift en el stand de Tescoma y que es como la receta anterior pero mucho más fina para mi gusto*



<http://www.recetasonline.net/croquetas-de-patata-y-jamon-iberico-cocinando-en-intergift-enero-2010-parte-i/>

# Croquetas de patata y jamón ibérico



## Ingredientes

500 gr. de puré de patata	100 gr. de harina de trigo
50 gr. de jamón ibérico	1 huevo
100 gr. de pan rallado	

## Elaboración

Lo primero que tenemos que tener en cuenta para la elaboración de esta receta de cocina es tener preparado el puré de patata.

El año pasado os dejé una receta de puré de patata que podéis consultar en el blog pero si no os queréis complicar mucho podéis utilizar uno de sobre aunque se nota un poco en el resultado final.

El puré de patata lo tenemos que tener bien frío para poder manipularlo con facilidad. Cortamos el chorizo en dados pequeños teniendo en cuenta que tenemos que poner uno dentro de cada bolita.

Con una cuchara hacemos porciones del puré de patata y extendemos en la mano. Ponemos un dado de chorizo en el interior y cerramos para que quede en el interior mientras damos forma de bola.

Batimos el huevo en un plato y tenemos preparada la harina y el pan rallado.

Pasamos cada bolita por la harina, luego por el huevo y a continuación por el pan rallado.

Una vez que tenemos todas las bolitas empanadas ponemos en el congelador un par de horas antes de pasar a freír.

## Acabado y presentación

Acabamos esta receta friendo en aceite de oliva bien caliente directamente del congelador. Lo tendremos cocinando a fuego medio fuerte hasta que veamos que están bien doradas por toda la superficie y pasamos por papel absorbente antes de emplatar.

Servimos en bandeja o en ración para que cada comensal pueda coger a su gusto.



*Esta es una receta de ensalada de col o americana del tipo de las que suelen poner en los restaurantes de tipo americano acompañando costillas y hamburguesas*



<http://www.recetasonline.net/ensalada-de-col-con-video/>

# Ensalada de col



## Ingredientes

1/2 repollo	1 cda. de mostaza	
1/2 zanahoria	1/2 cdita. de azúcar	Pimienta molida
1/3 de cebolla	1 cda. de sal	
4 cdas. de mayonesa	2 cdas. de leche	

## Elaboración

Cortamos el repollo a la mitad y le quitamos la parte central que está muy dura.

Picamos fino usando el cuchillo o utilizar una picadora, como os resulte más cómodo.

Pelamos y cortamos la zanahoria en dados, aunque si lo preferís podéis rallarla.

Juntamos todo en un recipiente hondo junto con la cebolla bien picada.

Incorporamos el azúcar, la sal, la mayonesa y la mostaza y removemos bien.

Molemos la pimienta por encima y añadimos la leche mientras movemos para que se mezcle todo perfectamente.

Dejamos reposar un par de horas en el frigorífico antes de servir para que nos quede más integrados todos los sabores.

## Acabado y presentación

Podemos presentar esta ensalada de col en cuenquecitos acompañando hamburguesas o costillas a la barbacoa.

Pero a mi me gusta usar esta ensalada como guarnición de platos de carne a la brasa y queda realmente bien.



*Para esta ensalada podéis usar atún en escabeche o en aceite y tener preparados los pimientos asados con anterioridad*



<http://www.recetasonline.net/ensalada-de-pimientos-asados/>

# Ensalada de pimientos asados



## Ingredientes

2 pimientos rojos asados	Aceite de oliva
1 lata de atún	Vinagre
2 huevos cocidos	Sal

## Elaboración

También se pueden usar pimientos asados enlatados si os resulta más cómodo, eso como mejor os venga.

En este caso al ser los pimientos enlatados más pequeños usaríamos de cuatro a cinco en vez de solamente dos.

Pelamos los pimientos asados quitando la piel y cortamos en tiras. Añadimos a un recipiente hondo y ponemos la lata de atún en escabeche, aunque también podéis usar en aceite, y los huevos cocidos troceados.

Por último ponemos aceite de oliva, sal y vinagre a gusto de cada uno y removemos bien para que se mezcle lo más homogéneamente posible.

## Acabado y presentación

Esta ensalada la podemos poner en ensaladera para compartir pero también queda muy bien como guarnición para carnes asadas, por ejemplo.

No me gusta tomar esta ensalada por la noche porque el pimiento es un poco fuerte para el estómago y luego se nota en el sueño.



*Sin duda una receta de cocina muy fresca y muy ligera y que lo puede ser aún más si usamos queso fresco light*



<http://www.recetasonline.net/ensalada-de-pimientos-del-piquillo-ventresca-de-atun-y-queso-fresco/>

# Ensalada de pimientos del piquillo, ventresca de atún y queso fresco



## Ingredientes

6 pimientos del piquillo      Orégano  
6 porciones de queso fresco      Aceite de oliva virgen extra  
1 lata de ventresca de atún

## Elaboración

Escurremos los pimientos del piquillo y la ventresca de atún ya que el aceite que suelen emplear en las conservas no es de mucha calidad.

Cortamos las porciones de queso fresco más o menos del tamaño de los pimientos del piquillo para que queden uniformes en el plato.

Ponemos los pimientos del piquillo en el plato formando una estrella y entre cada uno de los picos intercalamos el queso fresco.

Por último ponemos la ventresca de atún en el medio y aliñamos con el aceite de oliva y espolvoreamos el orégano para terminar.

## Acabado y presentación

Este plato lo podéis usar igualmente como guarnición para un plato de carne y va perfectamente.



*Si no queréis complicaros mucho la vida podéis usar un envase de ensalada preparada que podréis encontrar fácilmente en cualquier supermercado*



<http://www.recetasonline.net/ensalada-de-pollo/>

# Ensalada de pollo



## Ingredientes

Escarola	1 pechuga de pollo
Canónigos	Salsa de yogur desnatado
Hoja de roble	

## Elaboración

La elaboración de nuestra ensalada de pollo comienza con la salsa de yogur que publiqué el año pasado, pero usando en esta ocasión un yogur desnatado, por eso de las calorías.

La pechuga de pollo la cocinamos a la plancha y cuando esté bien dorada la retiramos y cortamos en dados.

Ponemos todos los vegetales en una fuente y la salsa de yogur por encima. Por último añadimos los dados de pollo y aliñamos a gusto de cada uno

## Acabado y presentación

Presentamos la ensalada en cuencos individuales y teniendo en cuenta que estén fríos.



*Una ensalada diferente y cuyo sabor sorprende por la incorporación del comino*



<http://www.recetasonline.net/ensalada-de-tomate-ajo-y-comino/>

# Ensalada de tomate, ajo y comino



## Ingredientes

4 tomates de ensalada	Sal
2 dientes de ajo	Aceite de oliva
1 cdita. comino en grano	Vinagre de vino

## Elaboración

Pelamos los tomates para evitar los molestos trozos de piel de tomate que pueden estropear la magia del plato.

Podemos pelarlos con cuchillo o pelador si están duritos sin problema. Otra manera es poner agua a calentar y cuando comience a hervir sumergir los tomates con un corte en cruz en la parte inferior durante un minuto.

La piel saldrá sin problemas y cortaremos los tomates en rodajas.

En un mortero ponemos los dientes de ajo con un poco de sal y los granos de comino y machacamos hasta que se nos forme una especie de pasta.

Añadimos en este punto el aceite de oliva y el vinagre en la proporción que más le guste a cada uno pero os recomiendo un par de cucharadas de vinagre y cuatro de aceite de oliva de calidad.

## Acabado y presentación

Colocamos las rodajas de tomate en un plato grande o fuente y añadimos la vinagreta por encima. Si lo dejamos reposar una media hora en el refrigerador tendremos los tomates con un sabor mucho más intenso debido al marinado.



*Esta ensalada de tomate y pimientos del piquillo se prepara en un momentito y el resultado es realmente vistoso*



<http://www.recetasonline.net/ensalada-de-tomate-y-pimientos-del-piquillo/>

# Ensalada de tomate y pimientos del piquillo



## Ingredientes

4 tomates para ensalada	Aceite de oliva
6 pimientos del piquillo	Vinagre de vino
1 diente de ajo	Sal
Orégano	

## Elaboración

Lo primero que tenemos que hacer es pelar los tomates para evitar encontrarnos los desagradables pellejos del tomate a la hora de comer la ensalada.

Podemos escaldarlos un minutos con un corte en cruz en la parte inferior y se pelan muy fácilmente o usar un pelador normal de patatas o especial para tomates.

El diente de ajo lo pelamos y picamos bien fino y reservamos y escurrimos el aceite de los pimientos de piquillo. Los tomates una vez pelados troceamos más o menos en unas seis partes cada uno.

En un plato ponemos los pimientos del piquillo formando una estrella y añadimos los trozos de tomate en el centro.

Añadimos el ajo picado por encima de los trozos de tomate y aliñamos con el aceite, el vinagre y la sal al gusto de cada uno. Por último espolvoreamos un poco de orégano encima de toda la ensalada para darle un poco de color.

## Acabado y presentación

En la ensalada de la foto he puesto en el medio un trocito de queso fresco para darle más color si cabe aunque lo podéis omitir tranquilamente.



*La ensaladilla rusa es una receta de cocina que acepta un montón de interpretaciones y casi podría decirse que no hay dos personas que la preparen de la misma manera*



<http://www.recetasonline.net/ensaladilla-rusa/>

# Ensaladilla rusa

## Ingredientes

2 patatas medianas  
1 zanahoria grande  
2 huevos cocidos

500 ml de salsa mayonesa  
12 langostinos cocidos  
1 pepinillo

Aceitunas  
1 lata de atún en aceite  
1 cucharada de guisantes



## Elaboración

Cocemos los huevos, patatas y zanahoria, esta última pelada. Lo vamos a dejar cociendo hasta que se pinchen perfectamente las patatas con un cuchillo.

Enfriamos y pelamos las patatas para cortarlas en daditos y hacemos lo mismo con la zanahoria. Podéis usar si os resulta más cómodo zanahoria rallada en conserva y queda igual de buena.

La salsa mayonesa podemos prepararla como tenéis en un receta del libro o usar de bote.

Una vez que tenemos picadas patatas y zanahoria separamos las claras de las yemas de los huevos cocidos y picamos las claras reservando las yemas para decorar el plato posteriormente. Picamos el pepinillo y las aceitunas y reservamos.

En un recipiente hondo mezclamos todos los ingredientes junto con la lata de atún y los langostinos que podéis picar si os gusta con menos tropezones.

Removemos todo bien y con cuidado para que no se nos destrozé la patata y cuando tenemos la salsa mayonesa bien repartida ponemos en una fuente y adornamos con la yema de huevo picada antes de pasar al refrigerador.

## Acabado y presentación

Dejamos un par de horas antes de tomar para que esté bien fresquita y podemos servir como bolas de helado en plato único o como guarnición de cualquier otro plato.



*Lo podemos tomar como tapa, entrante, primer plato o guarnición, de modo que se trata de una receta todoterreno*



<http://www.recetasonline.net/ensaladilla-rusa-con-salmon-ahumado-con-video/>

# Ensaladilla rusa con salmón ahumado



## Ingredientes

400 gr. de salsa mayonesa	2 cdas. guisantes cocidos
2 patatas medianas	1 huevo cocido
1 zanahoria grande	100 gr. salmón ahumado
2 pepinillos en vinagre	

## Elaboración

En una olla ponemos la patata y la zanahoria pelada y cubrimos de agua. Cocemos hasta que al pinchar esté todo tierno.

Podemos aprovechar para cocer el huevo en ese mismo agua.

Picamos los pepinillos y una vez que tenemos patata y zanahoria cocidas lo picamos igualmente y juntamos.

Añadimos la mayonesa y el huevo picado y removemos para que se mezcle todo bien.

Incorporamos los guisantes y el salmón picado y mezclamos bien.

Dejamos reposar en el refrigerador un par de horas antes de comer.

## Acabado y presentación

El salmón ahumado le da un aire diferente a esta receta que es ideal para tomar como aperitivo y podemos servir en cucharitas, por ejemplo.



*Estos rollitos vietnamitas los podemos acompañar de la salsa agridulce que viene un poco más adelante o de un poco de salsa de soja*



<http://www.recetasonline.net/rollitos-vietnamitas-con-video/>

# Rollitos vietnamitas



## Ingredientes

4 obleas de arroz

1/2 zanahoria

100 gr. de brotes de soja

100 gr. de langostinos

## Elaboración

Empezamos pelando la zanahoria y cortandola en forma de bastones alargados.

Los rehogamos en una sartén con un chorrito de aceite junto con los brotes de soja durante un par de minutos.

Añadimos los langostino y salteamos un par de minutos más hasta que estos estén bien cocinados

Sumergimos las obleas de arroz en agua un par de minutos o hasta que estén rehidratadas y transparentes.

Pasamos las obleas a un paño para que se sequen un poco y ponemos un par de cucharadas de relleno antes de enrollar bien cerrando en forma de paquete.

## Acabado y presentación

Los rollitos podéis freírlos en aceite de girasol como he hecho en el vídeo o presentarlos directamente sin freír que también están muy buenos.

Los podemos poner sobre unas hojas de lechuga al servirlos y adorna mucho el plato.



*La verdad es que parece mentira que con tan pocos ingredientes se pueda hacer un plato tan rico como este*



<http://www.recetasonline.net/tarta-de-pimientos-con-gambas-al-ajillo-con-video/>

# Tarta de pimientos con gambas al ajillo



## Ingredientes

1 lámina de hojaldre	50 gr. de gambas peladas
50 gr. de queso de untar	4 dientes de ajo picados
4 pimientos del piquillo	Perejil picado

## Elaboración

Estiramos la masa de hojaldre y la cortamos en cuatro porciones.

Cortamos cada porción por los lados para ponerlos en los laterales previamente pintados con huevo.

Untamos el interior de la tartaleta con el queso y ponemos el pimiento del piquillo por encima.

Horneamos a 180°C durante unos diez minutos o hasta que estén dorados.

Preparamos las gambas con el ajo en un sartén con un chorrito de aceite de oliva.

Una vez que tenemos las tartaletas horneadas ponemos las gambas por encima y espolvoreamos el perejil por encima.

## Acabado y presentación

Aseguraros de que los bordes os queden bien pegados apretando un poco con los dedos y luego pintando bien de huevo antes del horneado.

Las gambas al ajillo por encima le dan un toque muy bueno al plato.



*Si lo preparáis con anterioridad podéis tenerlo todo listo un par de horas antes y refrigerado y meter en el micro un minuto antes de servir*



<http://www.recetasonline.net/volovanes-rellenos-de-hongos-ajos-tiernos-y-gambas/>

# Volovanes rellenos de hongos, ajos tiernos y gambas



## Ingredientes

8 volovanes	250 ml. de leche	Nuez moscada
200 gr. de setas variadas	1 cda. de harina de trigo	Pimienta molida
200 gr. de gambas peladas	1 cda. de mantequilla	Sal
50 gr. de ajos tiernos		

## Elaboración

Picamos las setas en trozos no muy pequeños porque es interesante que se note la textura de la seta en la boca.

Limpiamos y picamos los ajos tiernos, eliminado la parte de las raíces de abajo y la parte verde y dura de arriba y dejando solamente la parte más blanca del extremo.

En una sartén ponemos las setas a rehogar con un chorrito de aceite de oliva y cuando hayan evaporado todo el agua añadimos los ajos tiernos y dejamos cocinar un par de minutos antes de añadir las gambas peladas.

Añadimos la mantequilla para que se vaya derritiendo.

Cuando tenemos las gambas bien cocinadas, en un vaso ponemos la leche y disolvemos la harina dentro. Añadimos a la sartén y removemos bien para que se integre con el resto de ingredientes.

Salpimentamos y añadimos un poco de nuez moscada (muy poco) y tenemos todo listo para rellenar.

## Acabado y presentación

Con ayuda de una cucharita vamos poniendo de la sartén a los volovanes hasta que nos quede que sobresale un poco por encima.

Ya tenemos nuestro volovanes rellenos de hongos, ajos tiernos y gambas listos para llevar a la mesa.