

Recetas para los días de Calor



Contenido

AGUACATES CON GAMBAS Y CAVIAR.....	3
BRAZO DE GITANO DE PATATA Y ATÚN.....	4
CAPRICHIO DE CREMA PASTELERA Y CÍTRICOS	5
CARPACCIO DE BUEY A LA SALSA DE PERAS.....	6
CARPACCIO DE TOFU.....	7
COLITAS DE RAPE CON SALSA DE ALMENDRAS.....	8
CREMA DE TOMATE Y ESPÁRRAGOS	9
CREMA FRÍA DE MELÓN	10
EMPEDRAT (ENSALADA DE ALUBIAS).....	11
ENSALADA CON UVA Y AGUACATE.....	12
ENSALADA DE TOMATE Y QUESO FRESCO	13
ENVUELTOS DE BONITO SOBRE LECHO DE ENSALADA.....	14
FOIE ESCABECHADO	15
LASAÑA PRIMAVERA	16
MELÓN RELLENO CON MACEDONIA DE FRESONES AL VINO TINTO	17
MINI QUICHES DE GAMBAS.....	18
MOLDE DE SALMÓN FRESCO Y AHUMADO	19
PASTEL DE ATÚN.....	20
PASTEL DE PAN DE VERANO CON PISTO	21
PASTEL DE PISTO (QUICHE)	22
PASTEL FRÍO DE SALMÓN Y QUESO A LAS FINAS HIERBAS.....	23
SALMÓN MARINADO.....	24
SARDINAS ESCABECHADAS.....	25
SOPA FRÍA DE MANZANA Y REMOLACHA.....	26

AGUACATES CON GAMBAS Y CAVIAR



Ingredientes

4 aguacates
2 huevos cocidos
3 cucharadas de mayonesa
unas gotas de limón
125 gr. de colas de gamba peladas
1 lata de atún en aceite
1 lata pequeña de caviar
una pizca de **Avecrem Caldo de Pescado -30% de sal**
pimienta
mantequilla

Preparación

Saltear las gambas en una sartén con un poco de mantequilla y reservar. Partir los aguacates por la mitad. Quitar el hueso y vaciarlos.

En un bol poner el atún sin el aceite, los huevos cocidos, la pulpa de los aguacates y la mayonesa. Sazonar con **Avecrem Caldo de Pescado -30% de sal**, pimienta y unas gotas de limón. Batir todo el conjunto. Rellenar los aguacates con la mezcla.

Colocar 3-4 gambas encima de cada uno de ellos y poner en el centro un poco de caviar. Disponerlos sobre un lecho de escarola o ensalada picada y guardar en la nevera hasta el momento de servir.

BRAZO DE GITANO DE PATATA Y ATÚN



Ingredientes

- 1 sobre de puré de patata
- 1/4 l. de leche
- 1/4 l. de agua
- 2 cucharadas de mantequilla
- 1 pastilla de **Avecrem Caldo de Pescado -30% de sal**

Relleno:

- 180 gr. de atún en aceite
- 1 bote de **Sofrito de Tomate y Cebolla en Trozos Mis Sofritos**
- 1 pimiento morrón
- 2 huevos duros
- 10 aceitunas verdes deshuesadas
- 1 bote de mayonesa pequeño
- lechuga para decorar

Preparación

En una olla pon el agua, la leche, el **Avecrem Caldo de Pescado -30% de sal** y una cucharada de mantequilla. Cuando rompa a hervir, aparta del fuego y vierte los copos de puré de patata, removiendo con una cuchara. Añade el resto de la mantequilla y deja enfriar un poco.

Mezcla el **Sofrito de Tomate y Cebolla Mis Sofritos**, el pimiento morrón troceado, el atún desmenuzado, las aceitunas picadas y el huevo duro también picado.

Extiende el puré sobre una bolsa de plástico abierta. Pon el relleno sobre el puré de patata y formar un rollo con la ayuda de la bolsa de plástico. Coloca sobre una fuente alargada y cubre de mayonesa, decorándolo con lechuga picada. Sirve frío.

CAPRICHIO DE CREMA PASTELERA Y CÍTRICOS



Ingredientes:

65 gr. de azúcar
90 gr. de yemas de huevo
10 gr. de harina
10 gr. de maicena
225 ml. de zumo de cítricos (naranja, mandarina, limón)
2 cm. de vaina de vainilla
2 frutas de la pasión
unas cuantas frambuesas

Para la crema montada:

azúcar al gusto y 100 gr. de crema de leche espesa

Preparación:

Colocar las yemas de huevo totalmente limpias de clara dentro de un recipiente hondo y echar el azúcar en forma de lluvia. Mezclar el azúcar y las yemas, batiendo hasta que la mezcla espese, se vuelva esponjosa y adquiera un color más claro.

Espolvorear con las harinas tamizadas y volver a batir hasta que éstas queden totalmente integradas a la mezcla. Calentar el zumo de cítricos con la vainilla hasta alcanzar el punto de ebullición y, sin dejar de remover, verterlo lentamente sobre la mezcla anterior.

Trasladar la mezcla obtenida a un cazo y cocerla a fuego lento removiendo con energía hasta que alcance el punto de ebullición. Dejar que hierva alrededor de 3 minutos para que espese y a continuación colarla dentro de un recipiente limpio, dejar enfriar removiendo de vez en cuando.

Preparación: verter la crema de leche muy fría en un cuenco, añadir azúcar al gusto y batir hasta que empiece a espesar. Repartir la crema pastelera en recipientes, colocar sobre ella la crema montada y adornar con fruta de la pasión y frambuesas.

CARPACCIO DE BUEY A LA SALSA DE PERAS



Ingredientes:

600 gr. solomillo de buey en un trozo
4 peras
2 limones
4 cucharadas de azúcar
1 vaso de vino blanco
un trozo de piel de limón
1 ramita de canela
4 cucharadas de aceite de oliva virgen
1 pastilla de **Avecrem Caldo de Carne -30% de sal**
200 ml. de **Caldo de Carne Gallina Blanca**
Pimienta en grano

Preparación:

Envolver la carne en film transparente y disponerla en el congelador unos 15 minutos para que se endurezca un poco. Transcurrido este tiempo sacarla y cortarla en lonchas muy finas. Disponerlas en film transparente. Taparlas y golpearlas con un mazo para que queden lo más finas posibles. Disponer las lonchas de carne en una fuente sin superponerlas unas con otras.

En un bol, incorporar el zumo de los limones, el aceite, 1 pastilla de Avecrem **Caldo de Carne -30% de sal** desmenuzada, y la pimienta en grano molida. Mezclar la salsa hasta que quede una salsa homogénea. Rociar la carne con esta salsa. Dejarla reposar en el frigorífico durante una hora, tapado con film transparente.

Pelar las peras, eliminar el corazón partiéndolas por la mitad. Verter el vino blanco y un vaso de **Caldo de Carne Gallina Blanca**, en una cacerola. Añadir el azúcar, la ramita de canela y la piel del limón. Llevar a ebullición y cocer hasta que el azúcar quede bien disuelto. Agregar las peras y cocer a fuego lento, hasta que estén tiernas pero sin perder la firmeza. Escurrir las peras del almíbar y dejar enfriar. Retirar la carne del frigorífico. Cortar las peras en láminas muy finas y disponerlas en el centro en forma de abanico. Servir.

CARPACCIO DE TOFU



Ingredientes:

300 gr. de tofu

un puñado de rúcula

Para la vinagreta de tomate:

4 tomates maduros

2 cucharadas de vinagre de Módena

4 cucharadas de aceite de oliva

pimienta

una pizca de **Avecrem Caldo de Verduras -30% de sal**

Preparación:

Preparar la vinagreta mezclando el **Avecrem Caldo de Verduras -30% de sal** y la pimienta con el vinagre. Agregar el aceite y batir enérgicamente hasta emulsionar la salsa.

Cortar los tomates, limpios de piel y semillas, en pequeños dados y añadirlos a la vinagreta.

Cortar el tofu muy fino y montar el plato colocando un lecho de rúcula en el fondo, repartir encima las láminas de tofu y aliñar con la vinagreta de tomate.

COLITAS DE RAPE CON SALSA DE ALMENDRAS



Ingredientes:

4 colitas de rape (unos 250 gr. cada una)
2 dientes de ajo
12 almendras tostadas
1/2 vasito de vino blanco seco
2 ramitas de perejil
el zumo de limón
6 cucharadas de aceite de oliva
pimienta
1 pastilla de **Avecrem Caldo de Pescado -30% de sal**

Preparación:

Lavar las colas de rape procurando eliminar la piel que las recubre y hacer un corte poco profundo a cada lado de la espina. Sazonar con **Avecrem Caldo de Pescado -30% de sal** y rociar con el zumo de limón.

Reunir en un mortero las almendras, los dientes de ajo, el perejil y una pizca de pimienta. Machacarlo todo junto hasta obtener una pasta homogénea.

Sin dejar de remover, añadir el aceite poco a poco, hasta conseguir una salsa densa, parecida a la mayonesa. Por último, agregar el vino blanco.

Colocar una plancha en el fuego y cuando esté muy caliente, disponer encima las colitas de rape. Dorarlas, girándolas 3 ó 4 veces y rociándolas con un poco de la salsa de almendras. Servir bien caliente.

CREMA DE TOMATE Y ESPÁRRAGOS



Ingredientes:

1 l.de zumo de tomate (brik)
1 bote grande de espárragos con el líquido
250 cc.de nata líquida
1 pizca de **Sazonador Avecrem Pollo**
pimienta blanca

Preparación:

Tritura el tomate con los espárragos reservando las puntas. Pasa por el chino y añade el **Sazonador Avecrem** pollo y la pimienta.

Vierte la nata líquida, vuelve a batir; añade las puntas de espárragos y sirve muy frío.

CREMA FRÍA DE MELÓN



Ingredientes:

1 melón de 1kg. aproximadamente
½ limón
200 cc. de nata líquida
1 pizca de **Sazonador Avecrem Caldo de Pollo**
pimienta blanca

Guarnición:

150 gr. de jamón serrano
costrones de pan
dados de melón

Preparación:

Tritura el melón junto con el zumo de limón y agrega la pimienta blanca.

Añade la nata y sazona con el **Avecrem Caldo de Pollo**. Acompaña con taquitos de jamón, pan tostado y bolitas de melón.

EMPEDRAT (ENSALADA DE ALUBIAS)



Ingredientes:

- 500 gr. de alubias cocidas (o bote)
- 2 tomates de ensalada
- 1 pimiento verde
- 200 gr. de atún
- 1 bote de anchoas en aceite
- 1 lata de aceitunas
- 2 huevos duros
- 1 cebolleta tierna
- 1/2 vaso de aceite de oliva
- 2 cucharadas de vinagre
- 1 pellizco de **Sazonador Vecrem Caldo de Pollo**

Preparación:

Escurre las alubias y se deja enfriar. Colócalas en una bandeja de servir. Trocea el resto de los ingredientes bien menudos. A excepción de las anchoas.

Coloca los ingredientes cortados en un bol y aliñalos con el aceite y el vinagre, sazona con el **Avecrem Caldo de Pollo** y mézclalo con cuidado. Vierte las verduras sobre las alubias y remueve cuidadosamente. Decora con las anchoas. Sirve fría de la nevera.

ENSALADA CON UVA Y AGUACATE



Ingredientes:

Lechugas variadas (escarola, hierba de los canónigos, achicoria)

12 granos de uva blanca

12 granos de uva negra

1 cucharada de pipas de girasol

2 aguacates

el zumo de 1 limón

12 tomates cherry

Para el aliño:

2 cucharaditas de vinagre

1 cucharada de mostaza de Dijon

1 cucharadita de miel

6 cucharadas de aceite de oliva

1 cebolleta

una pizca de **Avecrem Caldo de Verduras -30% de sal**

pimienta blanca

Preparación:

Preparar el aliño: mezclar el vinagre con una pizca de **Avecrem Caldo de Verduras -30% de sal** y pimienta, añadir la miel, la mostaza y el aceite, y batir enérgicamente hasta emulsionar la salsa. Incorporar la cebolleta picada y reservar.

Lavar y secar las lechugas, y cortarlas con las manos en trozos regulares. Lavar los granos de uva, partirlos por la mitad y eliminar las semillas. Cortar los cherrys por la mitad. Pelar los aguacates, cortar la pulpa en dados y rociarlos con el zumo de limón para que no se oxiden.

Disponer las lechugas en una ensaladera, repartir por encima los dados de aguacate, los tomates, las uvas y las pipas de girasol. Aliñar con la vinagreta preparada y servir enseguida.

ENSALADA DE TOMATE Y QUESO FRESCO



Ingredientes:

6 tomates rojos maduros
300 gr. de queso fresco tipo Burgos
40 gr. de piñones
una pizca de **Sazonador Avecrem Caldo de Pollo**
aceite de oliva
pimienta negra molida
una pizca de orégano

Preparación:

Limpiar los tomates bajo el grifo, retirar el pedúnculo y cortarlos en rodajas, salpimentar por un lado y ponerlos encima de un colador para que suelten toda el agua que contienen.

Cortar el queso en lonchas de medio centímetro y, con la ayuda de un cortapastas de la medida de las rodajas de tomate, cortar el queso de Burgos. Freír los piñones hasta que estén dorados en una sartén al fuego con un poco de aceite.

Disponer las rodajas de tomate y las de queso fresco en abanico en una bandeja de servir o en platos individuales. Espolvorear por encima de la ensalada los piñones, sazonar con **Avecrem Caldo de Pollo**, una pizca de orégano y aliñar con aceite de oliva. Servir bien fresco.

ENVUELTOS DE BONITO SOBRE LECHO DE ENSALADA



Ingredientes:

- 1 frasco de lomos de bonito en aceite
- 1 lata de pimientos del piquillo
- 1 bolsa de mezclas de ensalada

Vinagreta:

- 1 cucharadita de vinagre de jerez
- 50 ml. de aceite de oliva virgen
- 3 cucharadas de mayonesa
- 1 pizca de **Avecrem Caldo de Pollo**

Preparación:

Rellenar los pimientos con el bonito (ambos bien escurridos).

Disponer en una fuente la ensalada aderezada con la vinagreta (previamente emulsionada) y los envueltos de bonito encima. Servir.

FOIE ESCABECHADO



Ingredientes:

1 hígado de pato de 500 gr.
una pizca de **Sazonador Avecrem Pollo**
1 puerro
1 zanahoria
2 dientes de ajo
1 cebolleta
1 ramita de tomillo
2 hojas de laurel
1/2 l. de **Caldo de Pollo Gallina Blanca**
2 dl (1 vaso) de vinagre de manzana
2 dl (1 vaso) de vino blanco seco
1/2 l. de aceite de oliva
pimienta y sal

Preparación:

Lavar, pelar y trocear todas las verduras. Rehogarlas en una sartén con 3 cucharadas de aceite durante 5 minutos. Añadir el resto de aceite, el **Caldo de Pollo Gallina Blanca** y el vino blanco y salpimentar.

Cocer, a fuego medio, durante 15 minutos. Agregar el tomillo y el laurel y proseguir la cocción, a fuego lento, durante 5 minutos más. Apartar del fuego y dejarlo templar (hasta que esté a 80°C).

Limpiar el hígado de pato, sazónarlo con **Avecrem Caldo de Pollo** y pimienta. Colocarlo en una fuente refractaria. Incorporar las verduras y cocerlo al baño María, en el horno precalentado a 75-80° C, durante 15 minutos.

Retirarlo del baño María, agregar el vinagre, dejarlo enfriar y reservarlo en el frigorífico durante 24 horas. Pasado este tiempo, retirar el foie, cortarlo en filetes y servirlo con las verduras y el jugo de la cocción.

LASAÑA PRIMAVERA



Ingredientes:

- 1 paquete de placas de **Lasaña Fácil El Pavo**
- 12 palitos de cangrejo picados
- 4 huevos duros picados
- 8 cucharadas de salsa rosa
- 4 láminas jamón york cortadas a tiras
- 8 gambas peladas precocidas

Preparación:

Hidratar las placas de **Lasaña Fácil El Pavo**, según las instrucciones del envase. Mezclar los palitos de cangrejo con la salsa rosa. En una fuente, poner una placa de Lasaña e ir alternando capas: palitos de cangrejo con salsa rosa, otra de huevo picado y otra de jamón york cortado a tiras muy finas. Continuar hasta terminar.

En la última placa, poner una capa de salsa rosa y decorar con gambas peladas. Dejar reposar en la nevera media hora antes de servir.

MELÓN RELLENO CON MACEDONIA DE FRESONES AL VINO TINTO



Ingredientes:

2 melones tipo Galia
400 gr. de fresas
100 gr. de azúcar
2 yemas de huevo
1,5 dl (1 vasito) vino tinto

Preparación:

Lavar los fresas, secarlos, retirarles el rabito y trocearlos. Reservarlos en una ensaladera. Cortar los melones por la mitad, haciendo cortes en zig-zag, vaciar la pulpa con una cucharilla vaciadora y mezclar las bolitas de pulpa de melón en la ensaladera con los fresas.

Batir las yemas de huevo con el azúcar hasta que estén cremosas y blanquecinas, y añadir el vino. Cocer la crema al baño maría, removiendo constantemente. Dejar enfriar y verter la mezcla sobre la fruta. Dejarla macerar en el frigorífico una hora.

Rellenar las cáscaras de melón con la fruta preparada. Decorar, si se desea, con trocitos de fresa y bolitas de melón, reservados a parte antes de mezclarlos con la crema.

MINI QUICHES DE GAMBAS



Ingredientes:

2 láminas de pasta brisa
225 gr. de colitas de gambas peladas
3 huevos
3/4 de vaso de nata líquida
1 cucharadita de mantequilla
una pizca de nuez moscada
1 pastilla de **Avecrem Caldo de Pescado -30% de sal**
aceite de oliva
pimienta

Preparación:

Colocar la pasta brisa sobre una superficie ligeramente enharinada y estirarla con un rodillo para dejarla lo más fina posible. Con un cortapastas cortar 18 círculos de unos 8 cm de diámetro.

Untar 18 moldes para tartaleta con mantequilla y forrarlos con los círculos de pasta. Pinchar la base con un tenedor y rellenarlas con garbanzos o legumbres secas. Colocar las tartaletas en una fuente para horno y cocerlas 5 minutos a 200°C.

Batir los huevos en un bol, agregar una pizca de nuez moscada, sazonar con **Avecrem Caldo de Pescado -30% de sal** y añadir la nata sin dejar de remover. En una sartén con el aceite freír las colitas de gamba, previamente sazonadas con **Avecrem Caldo de Pescado -30% de sal**. Reservar.

Retirar los garbanzos de las tartaletas, distribuir en ellas las gambas y cubrir con la mezcla anterior. Introducir las quiches en el horno, precalentado a 200° C, y cocerlas durante 15 minutos. Desmoldarlas una vez estén templadas y servir las frías, templadas o calientes.

MOLDE DE SALMÓN FRESCO Y AHUMADO



Ingredientes:

12 lonchas de salmón ahumado
700 gr. de salmón fresco limpio
1 aguacate maduro
3 escalonias
2 cucharadas de aceite de oliva
Zumo de 1/2 limón
1 pastilla de **Avecrem Caldo de Pescado -30% de sal**
unas gotas de tabasco
pimienta

Salsa:

1 bote de mayonesa
1 cucharadita de mostaza
1 cucharadita de eneldo picado
unas gotas de limón
pimienta y sal

Preparación:

Forrar una terrina grande alargada (o cuatro moldes individuales) con las lonchas de salmón ahumado recortadas en rectángulos. Picar con un cuchillo el salmón fresco y los restos del salmón ahumado. Pelar el aguacate y cortar la carne también en dados. Rociar con el zumo de limón.

Agregar las escalonias peladas y picadas, la mostaza, el aceite de oliva, las gotas de tabasco, pimienta y la pastilla de **Avecrem Caldo de Pescado -30% de sal**, bien desmenuzada.

Mezclar muy bien. Llenar la terrina preparada, apretando el relleno con una cuchara. Tapar y reservarla en la nevera unas 2 horas.

Para preparar la salsa, mezclar la mayonesa con la mostaza, el limón, el eneldo, pimienta y sal. Desmoldar la terrina y servirla con la salsa.

PASTEL DE ATÚN



Ingredientes:

- 1 lata grande de atún en aceite
- 300 gr. queso de Burgos
- 3 huevos
- 1 cucharadita de harina de maíz
- 200 cc. de leche
- 1 pizca de sazónador de **Avecrem Ajo y Perejil**
- 3 cucharadas de **Tomate Frito en Trozos Mis Sofritos**
- 1 pastilla de **Avecrem Caldo de Pescado -30% de sal**

Preparación:

En un bol, chafar el queso con un tenedor, añadir el **Tomate Frito en Trozos Mis Sofritos**, los huevos batidos, el **Avecrem Ajo y Perejil**, la harina de maíz disuelta en leche, la pastilla **Avecrem Caldo de Pescado -30% de sal** y el atún desmigado.

Untar de margarina el molde de plum-cake y espolvorear con pan rallado.

Verter el preparado y cocer a horno moderado durante unos 40 minutos aproximadamente. Volcar templado en la fuente de servir.

PASTEL DE PAN DE VERANO CON PISTO



Ingredientes:

- 1 bote de **Pisto en Trozos Mis Sofritos**
- 1 paquete de pan de molde sin corteza
- 200 gr. de atún en aceite
- 3 huevos duros
- 1 bote de mayonesa
- 3 cucharadas de ketchup (opcional)
- 1 pizca de **Sazonador Avecrem Pollo**
- pimiento rojo para decorar
- unas hojas de lechuga

Preparación:

Forrar un molde de con film transparente (dejando que sobresalga por los lados), cubrir con rebanadas de pan y rellenar con una mezcla de atún bien escurrido, 2 huevos duros picados, una pizca de **Avecrem Pollo** y el bote de **Pisto en Trozos Mis Sofritos**, tapar con rebanadas de pan de molde y hacer otro piso con la misma mezcla, tapar con una tercera capa de pan y precintar con el film sobrante.

Tapar bien y guardar en la nevera, unas 4-5 horas. Desmoldar sobre una bandeja de servir y cubrir con mayonesa o salsa rosa. Decorar con el huevo duro sobrante cortado a ruedas, un poco de pimiento rojo en tiras y unas hojas de lechuga por el borde de la bandeja.

PASTEL DE PISTO (QUICHE)



Ingredientes:

1 masa quebrada refrigerada
1 bote de **Pisto en Trozos Mis Sofritos**
30 gr. de piñones
3 huevos
1 botellín de crema de leche
1 cucharadita de salsa de soja
1 pastilla de **Avecrem Caldo de Pollo**
aceite

Preparación:

Descongelar la masa quebrada. Calentar un poco de aceite en una sartén y rehogar un poco el bote de **en Trozos Mis Sofritos**, añadir los piñones, la cucharadita de salsa de soja y sazonar con el **Avecrem Caldo de Pollo**.

Colocar la masa quebrada en un molde redondo, con el mismo papel como protección. Verter dentro la preparación de verduras y verter sobre ellas los huevos batidos con la crema de leche, esparcir los piñones y hornear durante unos 20-25 minutos a 180°C. en horno precalentado.

PASTEL FRÍO DE SALMÓN Y QUESO A LAS FINAS HIERBAS



Ingredientes:

1 paquete de placas de **Lasaña Fácil El Pavo**
400 gr. de salmón o trucha ahumada
250 gr. de queso mascarpone
250 gr. de queso quark
2 cucharadas de zumo de limón
1 pellizco de finas hierbas

Preparación:

Poner a remojo la **Lasaña Fácil El Pavo**, o hervir la lasaña tradicional El Pavo, siguiendo las instrucciones del paquete. Forrar con film transparente un molde de plum-cake dejando que sobresalga el plástico por los bordes.

Mezclar los quesos en un bol con el zumo de limón y sazonar con finas hierbas. Colocar una capa de lasaña en el fondo del molde. Cubrir con una capa de queso. Poner tiras de salmón y volver a cubrir con capas de lasaña hasta agotar los ingredientes.

Dejar cuajar en la nevera unas 3 horas. Desmoldar y colocar en una fuente de servir. Decorar con rollitos de salmón formando flores y hojitas de estragón fresco.

SALMÓN MARINADO



Ingredientes:

1 kg. de salmón fresco
1 pastilla de **Avecrem Caldo de Pescado -30% de sal**
1/2 kg. de sal gorda
1/4 kg. de azúcar
eneldo
aceite de girasol

Preparación:

Coger un lomo de salmón limpio y sin espinas. Cubrir el mismo por ambos lados con una mezcla de sal gorda y azúcar (dos partes de sal por una de azúcar), eneldo. Envolver fuertemente con film de plástico. Introducir en frigorífico durante 48 h., poniéndole encima una tabla de madera con algo de peso.

Trascurrido el tiempo sacar del frigorífico y lavarlo en agua fría. Meterlo a continuación en el congelador 15 minutos solamente, para que se endurezca un poco y poder cortarlo.

A continuación se puede ir cortando en lonchas e ir poniéndolo en algún recipiente, alternando las capas de salmón con aceite de girasol y espolvorear con una pizca de **Avecrem Caldo de Pescado -30% de sal**, desmenuzado. Guardar en frigorífico e ir sacando a medida que lo necesitemos.

SARDINAS ESCABECHADAS



Ingredientes:

800 gr. de sardinas medianas
2 cabezas de ajo
3 cucharaditas de pimentón dulce
2 dl de vinagre de jerez
3 hojas de laurel
1 rama de tomillo
1 cucharada de orégano
2 ramas de romero
1 pastilla de **Avecrem Caldo de Pescado -30% de sal**
Pimienta en grano
2 dl. de aceite de oliva

Preparación:

Limpiar las sardinas de cabeza, espinas y tripas. Lavarlas rápidamente bajo el grifo y dejarlas escurrir. Verter un chorrito de aceite en una sartén, calentarlo y, cuando empiece a humear, incorporar las sardinas. Freírlas, dándoles la vuelta a media cocción, hasta que estén doradas. Retíralas y dejarlas escurrir en un plato forrado con papel absorbente. Colocar las sardinas fritas en una cazuela de barro honda, o una fuente de porcelana.

Añadir más aceite al mismo aceite de freír las sardinas, calentarlo a fuego medio y agregar las cabezas de ajo. Cuando empiecen a dorarse, incorporar a la cazuela el laurel, el tomillo, el orégano y el romero y, seguidamente, el pimentón, removiendo enseguida para evitar que se queme. Incorporar un chorrito de vinagre, una pastilla **Avecrem Caldo de Pescado -30% de sal** desmenuzada y la pimienta en grano. Verter esta salsa encima de las sardinas, dejar enfriar y guardar en la nevera.

SOPA FRÍA DE MANZANA Y REMOLACHA



Ingredientes:

500 gr. de remolacha precocida
1 cebolleta picada
1 pizca de pimienta
600 ml. de zumo de manzana sin azúcar
1 cucharadita de zumo de limón
1 pizca de **Sazonador Avecrem Pollo**
150 ml. de crema de leche

Preparación:

En una picadora, coloca las remolachas y la cebolleta, el zumo de manzana y el zumo de limón y una pizca de **Sazonador Avecrem Caldo de Pollo**.

Condimenta con pimienta, tritura y cuela bien. Sírvela fría, acompañada de la crema de leche.