

RECETARIO PARA LAS

Fiestas





TOMATES RELLENOS

— 8 TOMATITOS —



TOMATES RELLENOS

INGREDIENTES

- 180 g Finlandia jamón y parmesano.
- 8 Tomates pequeños.
- 200 g Arroz cocido.
- 50 g Choclo.
- 50 g Arvejas.
- 50 g Zanahoria rallada.
- Ralladura y jugo de $\frac{1}{2}$ limón.
- Sal y pimienta de molinillo.
- Perejil fresco picado.

PASOS A SEGUIR

Cortar una capa fina de la parte superior del tomate y ahuecar, colocar boca abajo sobre papel absorbente. Picar la pulpa y el tomate retirado y colocar en un bowl. Agregar el resto de los ingredientes y mezclar bien. Rellenar los tomates y llevar a la heladera. Servir rociados con oliva.



BIFECITOS DE CERDO

CON SALSA CREMOSA DE MIX DE CEBOLLAS

— 4 PORCIONES —



BIFECITOS DE CERDO CON SALSA CREMOSA DE MIX DE CEBOLLAS

INGREDIENTES

- 8 Bifecitos de cerdo
- 4 cucharadas de Oliva
- 1 Cebolla blanca grande en juliana
- 1 Cebolla morada grande en juliana
- 3 Verdeo picado
- 2 dientes de Ajo picado
- 330 ml Crema para cocinar La Serenísima
- Sal y pimienta
- 100 ml Vino blanco

PASOS A SEGUIR

Salpimentar los bifecitos de ambos lados. Calentar una sartén con oliva y dorar bien. Retirar y reservar. Sumar el resto del oliva, cocinar las cebollas y el ajo hasta dorar, salpimentar. Agregar el vino y cocinar por 5 minutos, sumar la crema para cocinar, mezclar e incorporar los bifecitos. Cocinar hasta que rompa hervor. Tapar y dejar reposar antes de servir 5 minutos.



TARTA FRÍA DE LIMÓN Y FRUTOS ROJOS

— 6/8 PORCIONES —



TARTA FRÍA DE LIMÓN Y FRUTOS ROJOS

INGREDIENTES

INGREDIENTES BASE

- 150 g Galletitas de vainilla
- 75 g Manteca Light La Serenísima

INGREDIENTES RELLENO

- 125 g Azúcar
- 1 Ralladura limón/lima
- 80 ml Jugo de limón/lima
- 2 Huevos
- 70 g Finlandia Balance La Serenísima
- Frutos rojos a gusto

PASOS A SEGUIR

Procesar las galletitas bien. Fundir la manteca y colocar sobre las galletitas hasta que estén bien húmedas. Acomodar sobre 3 moldes chicos, presionar sobre la base con ayuda de la parte trasera de un vaso. Llevar a la heladera. Colocar una olla para baño maría y mantener el hervor del agua bajo. En un bowl de metal mezclar el azúcar junto con los huevos, el jugo y la ralladura. Incorporar bien y colocar sobre el baño maría. Batir constante y suavemente hasta que el azúcar se haya disuelto bien. Retirar del fuego y enfriar en un baño maría inverso (agua con hielo). Mezclar la preparación con el queso e incorporar bien. Rellenar las tartas y llevar a la heladera. Terminar con los frutos rojos elegidos y espolvorear azúcar impalpable.

¡Felices fiestas!

