



RECETARIO



JOSE SALCEDO SORIA SL





Índice

- 01** Espárragos rellenos de marisco
- 02** Alcachofas con almejas y gambas
- 03** Tagliatelle con hongos, tomate seco y anchoa
- 04** Cardos con salsa de almendras
- 05** Ensalada de alcachofas aliñadas
- 06** Pochas frescas con almejas
- 07** Pimientos del piquillo rellenos de rape y langostinos
- 08** Crema de marisco
- 09** Puerros extrafinos con vinagreta de frutos secos
- 10** Tóstas de rúcula, tomate seco y caballa
- 11** Arroz meloso de bogavante
- 12** Pimientos del cristal con panceta y anchoa



01 Espárragos rellenos de marisco

Ingredientes para 2 personas

1 Lata de Espárragos Cojonudos El Navarrico
Volandeiras sin concha, 150gr
Langostinos crudos, 150gr
1 puerro
1 cebolla
El líquido de la conserva de los espárragos
Nata líquida, 100ml
Salsa de tomate El Navarrico
Harina
Mantequilla
Cebollino picado
Aceite de oliva virgen extra
Sal
Pimienta negra recién molida



Preparación

01: Limpiamos las volandeiras y los langostinos

Limpia las volandeiras y langostinos, retirando arena y membranas. Pica las nueces de zamburiña y reserva las cáscaras de langostinos.

02: Preparamos el relleno

Pocha puerro en mantequilla, agrega langostinos y nueces de volandeiras. Cocina hasta dorar, añade harina y nata. Reduce hasta obtener una mezcla densa.

03: Preparación de la Salsa

Pocha cebolla, agrega corales de volandeiras, líquido de espárragos y reduce. Añade nata, salsa de tomate. Reduce y tritura la salsa.

04: Relleno de espárragos

Realiza cortes longitudinales en los espárragos, rellénalos con la mezcla de langostinos y volandeiras.

05: Presentación

Sirve los espárragos rellenos con la salsa y espolvorea cebollino.



02 Alcachofas con almejas y gambas

Ingredientes

1 Frasco de Alcachofas Aliñadas Enteras El Navarrico
Almejas (pueden ser chirlas), 500gr
Aceite de oliva virgen extra
1 Diente de ajo
Sal y pimienta al gusto
1 Cebolla
Vino blanco, 75ml
Perejil fresco picado al gusto

Preparación

01: Limpiamos las almejas

Abrir el frasco de Alcachofas Aliñadas Enteras El Navarrico y reservar.

02: Sofrito

En una fuente amplia, dora un diente de ajo muy picado y sofríe una cebolla cortada en juliana. Cuando la cebolla comience a tomar color, agrega una punta de harina, medio vaso del líquido de cocción de las alcachofas y el vino blanco. También añade las almejas para que se abran con el vapor de la cocción.

03: Cocinado

Cuando las almejas se abran, reincorpora las alcachofas cocidas y el perejil picado. Deja que el conjunto se cocine durante unos 5 a 6 minutos para que los sabores se integren.

04: Servimos

Cuando las almejas se abran, reincorpora las alcachofas cocidas y el perejil picado. Sirve el guiso en la mesa y acompáñalo con un buen pan casero para disfrutar de la deliciosa salsa.





03 Tagliattele con hongos, tomate seco y almendras

Ingredientes para 2 personas

Tagliatelle de pasta fresca, 250gr
1 Frasco de Hongos en aceite El Navarrico
1 Frasco de Tomate seco El Navarrico
Jengibre fresco, 2gr
Diente de ajo
Almendras laminadas o en bastones, 20gr
Guindilla de Cayena
Albahaca fresca
Pimienta negra molida
Queso Parmesano u otra variedad recién rallado
Aceite de oliva virgen extra
Sal



Preparación

01: Rehidratamos los hongos

Abrir y cortar los hongos. Reserva el líquido.

02: Ingredientes secos

Corta los tomates secos y pica ajo y jengibre. Rehidrata tomates secos si no están en aceite. Tuesta almendras y reserva.

03: Cocción de la Pasta:

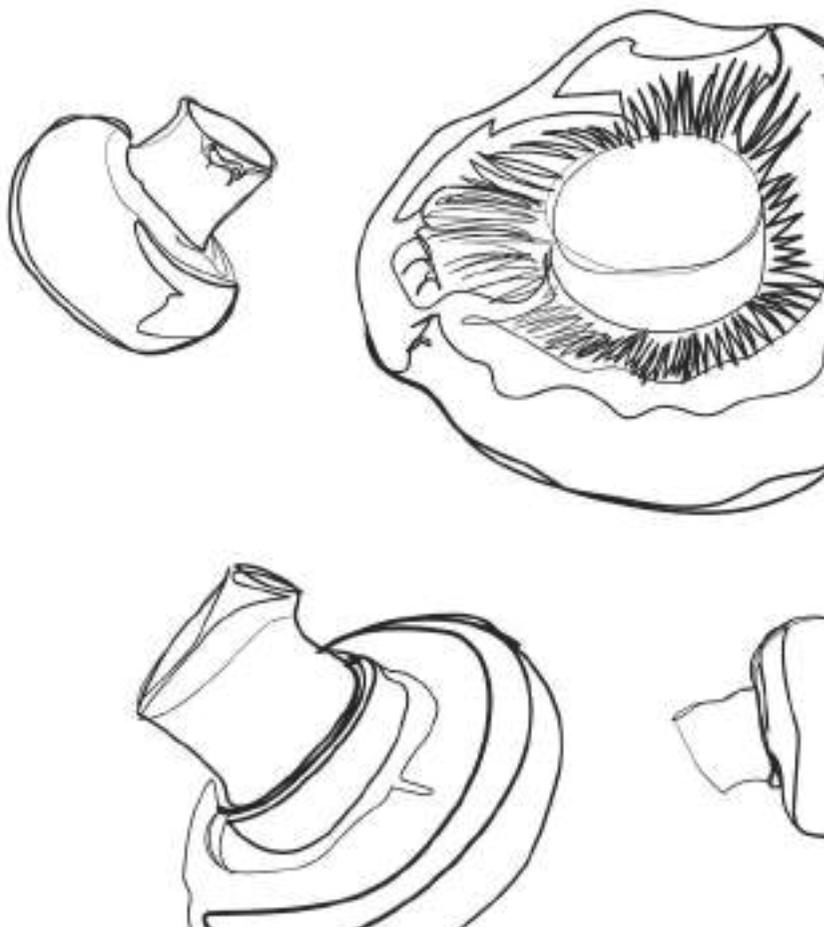
Cuece la pasta y guarda parte del agua de cocción. Extiende la pasta en una fuente.

04: Preparación del guiso

Calienta el aceite, dora ajo y jengibre. Incorpora el aceite de los hongos y de la pasta. Añade hongos, tomate y cayena. Cocina 5 minutos. Incorpora la pasta y cocina 1-2 minutos.

05: Toque Final y Servir

Añade pimienta, almendras y albahaca. Sirve de inmediato.

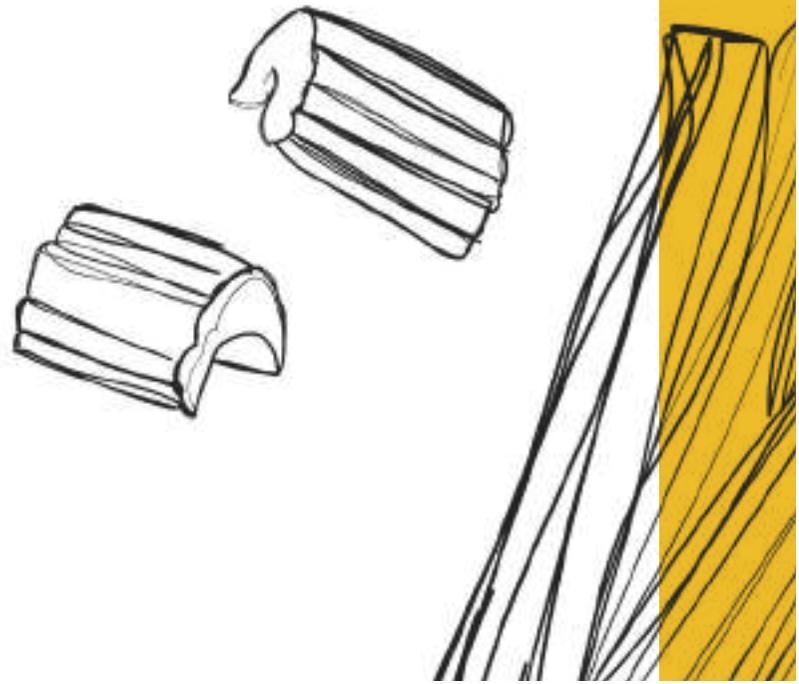




04 Corazones de cardos con almendra

Ingredientes para 2 personas

2 Frascos de Corazones de Cardo El Navarrico
Un puñado generoso de almendras crudas, 100gr
Piñones, 50gr
3 dientes de ajo
2 cucharaditas de almidón de maíz o maicena
1 vaso de leche entera, 250ml
Sal y pimienta negra recién molida
Aceite de oliva virgen extra





Preparación

01: Molienda de Frutos Secos

Muele almendras y piñones en un mortero (una picadora dará una salsa más fina). Reserva los frutos secos picados. Puede dejarse la piel de la almendra para un sabor más intenso y un color tostado.

02: Infusión de Ajo en Aceite

En una cazuela, calienta aceite de oliva virgen a temperatura media. Dora los dientes de ajo para infundir el aceite. Puedes retirarlos para un sabor más suave o picarlos finamente si prefieres dejarlos en la salsa.

03: Preparación de la Roux

Una vez dorados los ajos, añade la harina (se puede usar almidón de maíz para una bechamel más fina o harina de trigo si no hay restricciones). Rehoga brevemente para cocinar la harina, creando una base similar a la Roux, evitando el sabor crudo.

04: Añadir Frutos Secos Molidos

Incorpora la harina de almendra y piñones. Mezcla bien.

05: Creación de la Salsa y emplatado

Vierte la leche y remueve hasta lograr una salsa cremosa. Salpimenta al gusto y añade los Corazones de Cardo El Navarrico.

ndras



05 Ensalada de alcachofas aliñadas

Ingredientes

Lata Alcachofas Enteras Aliñadas El Navarrico
Taquitos de jamón curado pequeños, 100gr
Queso fresco, 100gr
Cebollino picado
Tomates secos El Navarrico
Aceitunas negras en rodajas, 50gr
Aceite de la Lata de Alcachofas Enteras Aliñadas El Navarrico

Preparación

01: Alcachofas

Sacamos las alcachofas enteras de la lata, como ya vienen aliñadas no hacemos nada más. reservamos.

02: Vinagreta

Utilizar el aceite del aliño de Lata de Alcachofas Enteras Aliñadas El Navarrico

03: Ingredientes

Trocea tomates secos en aceite. Trocea aceitunas, cebollino, queso y jamón.

04: Emplatado

Coloca todos los ingredientes en un bol comenzando por los más grandes y acabando con los troceados.

05: Aderezo

Agrega la vinagreta a la ensalada con cuidado para no dañar las alcachofas.

06: Reposo

Deja reposar la ensalada en la nevera al menos un par de horas para que se enfríe y los sabores se mezclen. ¡Listo para servir!







NAVARRICO



NAVARRICO

*De muchas variedades de variedades
De muchas formas de usar*

POCHAS FRESCAS
AL NATURAL



www.navarrico.com

NAVARRICO

06 Pochas frescas con almejas

Ingredientes

1 Frasco de Pochas frescas al natural El Navarrico
Almejas, 400gr
2 cebollas
4 dientes de ajo
1 cucharadita de harina
100ml de vino blanco
Aceite de oliva virgen extra
Sal
1 hoja de laurel
Hebras de azafrán
Perejil

Preparación para 4 personas

01: Sofrito

Pica otra cebolla y 2 dientes de ajo, rehógalos en una sartén con aceite hasta que la cebolla esté transparente.

02: Azafrán y Harina

Agrega hebras de azafrán (8-10) y harina al sofrito. Rehoga brevemente, vierte el vino y deja hervir.

03: Cocción

Añade las almejas al sofrito, tápalas y espera a que se abran. Espolvorea con perejil picado.

04: Incorporación a Fabes

Añade al sofrito el frasco de pochas El Navarrico con su propio líquido, ya que sólo utilizamos agua y sal.

05: Servir y decorar

Sirve el plato y adórnalo con hojas de perejil. ¡Listo para disfrutar las fabes con almejas! Sugerencia, puedes acompañar este plato con nuestras guindillas en vinagre El Navarrico.

07 Pimientos del Piquillo reellenos de rape y langostinos

Ingredientes 2p

1 Frasco de Pimientos del Piquillo El Navarrico Etiqueta Negra
2 huevos medianos
Rape fresco, 150gr
Langostinos cocidos, 300gr
Salsa rosa
150ml de nata líquida
Sal y pimienta negra recién molida (al gusto de casa)



Preparación

01: Cocción de Huevos y Rape

Hierve los huevos en un cazo. Mientras, limpia el rape y cuécelo en agua tibia durante 5 minutos desde que empiece a hervir. Enfría el rape y los huevos.

02: Preparación de Langostinos y Rape

Retira la cabeza y caparazón de los langostinos. Trocea los langostinos y el rape en pedazos pequeños usando tenedor y cuchillo.

03: Preparación de Huevos

Enfría los huevos, pela y corta a la mitad. Reserva una yema para la decoración. Machaca las claras y la otra yema hasta lograr una mezcla uniforme y fina.

04: Mezcla de Ingredientes

Coloca la mezcla de huevos en un bol amplio. Añade el rape y los langostinos troceados. Remueve con espátula de silicona o cuchara de madera.

05: Añadir Salsa Rosa

Agrega la salsa rosa (cuatro cucharadas) y mezcla hasta obtener una uniformidad. Prueba y ajusta la sal si es necesario.

06: Relleno y emplatado

Rellenamos los pimientos con la mezcla de ingredientes con cuidado y emplatamos.





08 Crema de marisco

Ingredientes para 2 personas

Botella de Crema de Marisco El Navarrico
Aceite de oliva virgen extra, 150ml
200gr de langostinos
4 rebanadas de pan tostado (o duro)

Preparación

01: Abrir y listo.

Abrir la botella de crema de marisco El Navarrico, calentar y decorar con el pan tostado y el langostino.





09 Puerros extrafinos con vinagreta de frutos secos

Ingredientes

1 Frasco de Puerros extrafinos Etiqueta Negra El Navarrico
Aceite de oliva virgen extra, 100gr
Azúcar, 25gr
Vinagre balsámico, 25gr
Mix de frutos secos, 15gr

Preparación

01: Puerros

Abrir nuestro frasco de puerros El Navarrico y ponerlos en papel de cocina para quitar el exceso de agua. Después, en aceite caliente, dorar los puerros hasta dorar puerros hasta obtener un tono dorado.

02: Vinagreta

En otra sartén, caramelizar azúcar sin quemarla. Agregar vinagre gradualmente y disolver el caramelo a fuego bajo. Incorporar aceite y emulsionar.

03: Emplatamos

Colocar los puerros en un plato, aliñar con la vinagreta de caramelo emulsionada y espolvorear frutos secos rotos.





10 Tóstas de rúcula, tomate seco y caballa

Ingredientes para 2 personas

Caballa en conserva casera 300gr
1 Frasco de Tomate seco El Navarrico
Rúcula, 60gr
Pesto (de rúcula) al gusto
3 Pan de hogaza (rebanadas)
Aceite de oliva virgen extra para aliñar la rúcula y para el pesto, 30ml
Piñones, 30gr
Queso Parmesano, 30gr
2 Diente de ajo





Preparación

01: Pan

Cortar y tostar las rebanadas de pan hasta que estén crujientes.

02: Pesto

Triturar 30 g de piñones, 30 g de rúcula, 30 g de queso parmesano, dos dientes de ajo y aceite de oliva para hacer un pesto de rúcula. Reservar.

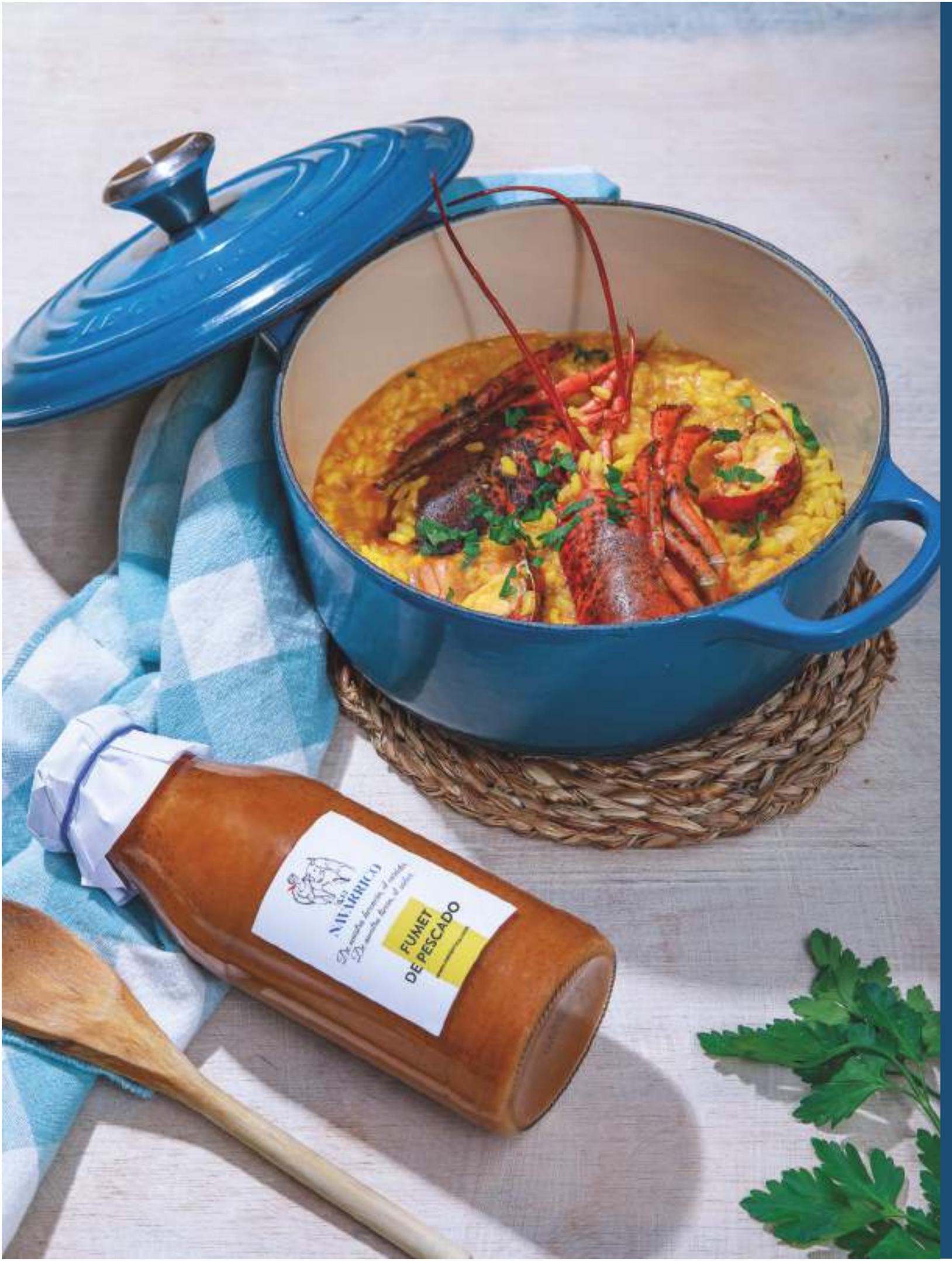
03: Montar

Cubrir las rebanadas de pan con rúcula aliñada con aceite de oliva. Colocar nuestro tomate seco El Navarrico en sobre cada porción de caballa.

04: Finalizar

Agregar un poco de pesto de rúcula en un extremo de la caballa y decorar con una flor de cilantro u otra hierba aromática.





11 Arroz meloso con bogavante

Ingredientes

1 Botella de Fumet de pescado El Navarrico
Arroz bomba, 150gr
Azafrán en polvo, 1gr
Perejil fresco
Aceite de oliva virgen extra
Sal

Preparación para 4 personas

01: Preparamos el bogavante

Separamos la cabeza del bogavante y le quitamos las pinzas. Cortamos la cabeza por la mitad y porcionamos la cola. Sacamos el coral de la cabeza del bogavante y reservamos, pues se lo incorporaremos luego al sofrito. Hervimos las pinzas 5 minutos en abundante agua. Pasado el tiempo las ponemos en un bol con agua con hielo para cortar la cocción. Sacamos la carne de las pinzas y reservamos.

02: Preparación del arroz

En una cazuela, doramos el arroz y vertemos un poco de fumet de pescado El Navarrico gradualmente, ya que se trata de un arroz meloso. En total, agregaremos aproximadamente 1,3 litros de caldo. Colocamos las cabezas de los bogavantes boca abajo, las dejamos durante 3 minutos y luego las retiramos. Continuamos añadiendo el fumet caliente poco a poco mientras removemos. El tiempo total de cocción del arroz es de 18 minutos. Retiramos las hojas de laurel.

03: Cocción final

Cuando el arroz lleve 14 minutos de cocción, incorporamos la cabeza y la cola del bogavante. Cocinamos durante los 4 minutos restantes. Apagamos el fuego, agregamos la carne desmenuzada de las pinzas, tapamos y dejamos reposar durante 5 minutos.

12 Pimientos de cristal con panceta y anchoas

Ingredientes 2p

1 Frasco de Pimientos del Cristal El Navarrico
8 lonchas muy finas de panceta ibérica
8 anchoas en aceite
Hojas de rúcula, 50gr
Aceite de oliva virgen extra
Perejil



Preparación

01: Cortamos el pimiento

Abre el frasco de Pimientos del Cristal El Navarrico y extiende 8 trozos de pimiento sobre una fuente, pon una anchoa encima de cada trozo, enrolla (con un tenedor) y resérvalos.

02: Panceta

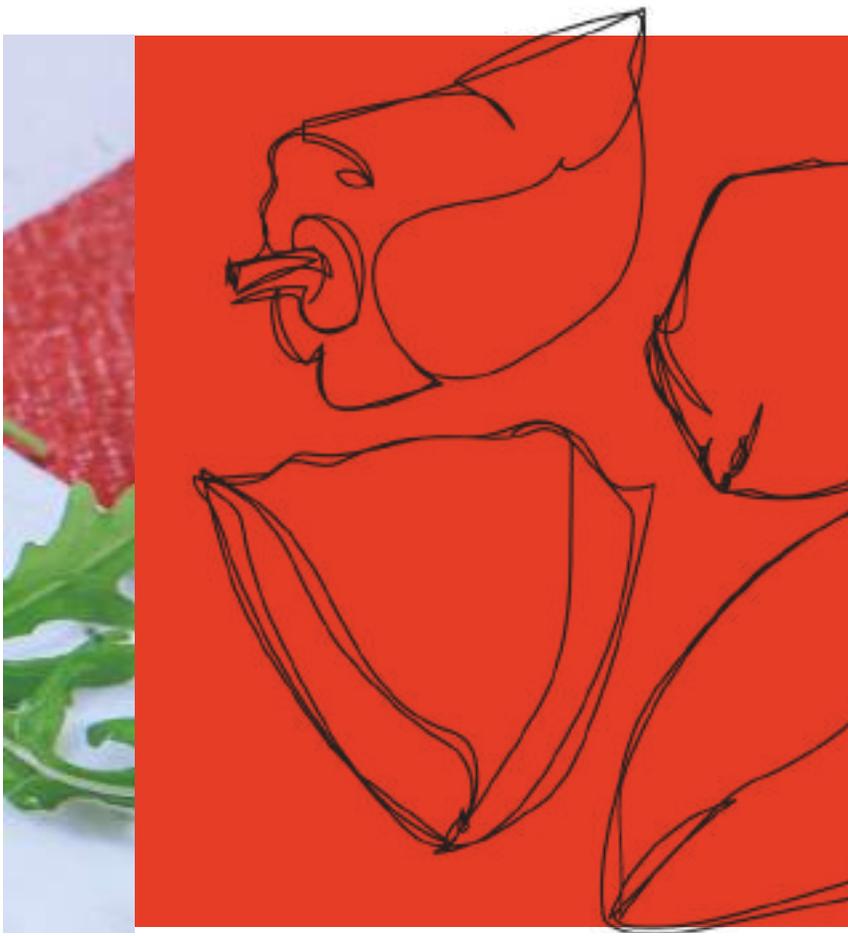
Coloca las lonchas de panceta en una bandeja de horno y caliéntalas en el horno durante 1 minuto.

03: Extendemos

Extiende las lonchas de panceta sobre una fuente, pon un trozo de pimiento de cristal encima de cada una, enrolla (con un tenedor) y resérvalas.

04: Servimos

Sirve en cada plato, 4 enrollados (2 de anchoa y 2 de panceta) y pon en cada plato unas hojas de rúcula. Riega todo con un chorrito de aceite y decora los platos con unas hojas de perejil.



EL NAVARRICO



Conservas Navarrico

Polígono Industrial - Apdo. nº 98. 31570 San Adrián. Navarra.
Tlf. +34 948 67 20 40 - Fax +34 948 69 63 58
conservas@navarrico.com

