



CENA NAVIDEÑA

- Foto platillo

- Descripción

- Sugerencias

Menú Navideño

ESFERAS IBÉRICAS

CANTIDAD: 12 pz.

Descripción:

12 croquetas de cerdo empanizadas con trocitos de jamón serrano, chorizo y pimentón de la Vera. Acompañadas de culi de membrillo.



Sugerencias para servir:

Servirlas calientes en una charolita y acompañarlas con el culi a temperatura ambiente o servirlas individualmente en un platito decorado con el culi.

Meter al horno de 15 a 20 minutos.

HORNO: Precalentar a 180 grados.

Menú Navideño

CHILES JALAPEÑOS HOJALDRADOS

CANTIDAD: 6 pz.

Descripción:

6 chiles jalapeños (sin semillas, ni venas) rellenos de marlin ahumado guisado a la mexicana, envueltos en pasta de hojaldre.

Sugerencia para calentar:

Meter al horno de 15 a 20 minutos.

HORNO: Precalentar a 160 grados.



Menú Navideño

ARBOLITO DE QUESO BRIE NAVIDEÑO

CANTIDAD: 6 piezas

Descripción:

Queso brie cubierto con salsa de chabacano, nueces y arándanos.

Sugerencia para servir:

Mantener en refrigeración.

Sacarlo 1 hr antes de servir y poner de base la mermelada o en un recipiente por un lado. Si lo desea meter al microondas durante 30 segundos para suavizarlo.



Menú Navideño

CREMA NAVIDEÑA CON MANZANA Y NUEZ

CANTIDAD: 1 LT.

Descripción:

Crema de verduras, nuez moscada, jugo de manzana, manzana fresca y nueces.

Sugerencia para calentar:

Vaciar el contenido en una olla para calentarse.

Poner a fuego lento y mover.

*** Tiempo: 15 a 20 minutos.**

Menú Navideño

CREMA DE CILANTRO CON HOJUELAS DE ALMENDRAS TOSTADAS

CANTIDAD: 1 LT.



Descripción:

Sopa de cilantro
con crema natural
acompañada de
almendras fileteadas
tostadas.

Sugerencia para calentar:

Vaciar el contenido en una olla
para calentarse.

Poner a fuego lento y mover.

*** Tiempo: 15 a 20 minutos.**

Menú Navideño

ENSALADA DE MANZANA

CANTIDAD: 1 kg.

Descripción:

La ensalada es preparada con crema natural y vainilla. Contiene trozos de piña, durazno, bombón y nuez tostada.

Sugerencias:

Sacar de refrigeración de 30 a 40 minutos antes de servirse a la mesa.



Menú Navideño

FETUCCINI AL PESTO CON PIÑONES Y JITOMATES CHERRY

CANTIDAD: 1 kg

Descripción:

Pasta larga, pesto de albahaca, jitomates cherry confitados, queso parmesano y piñones.

Sugerencia para calentar:

Calentar en el mismo recipiente, es especial para microondas.

PROVIDENCIA
ALTA COCINA



Menú Navideño

CREPAS TRADICIONALES DE JAMÓN Y QUESO EN SALSA ROSA

CANTIDAD: 10 piezas

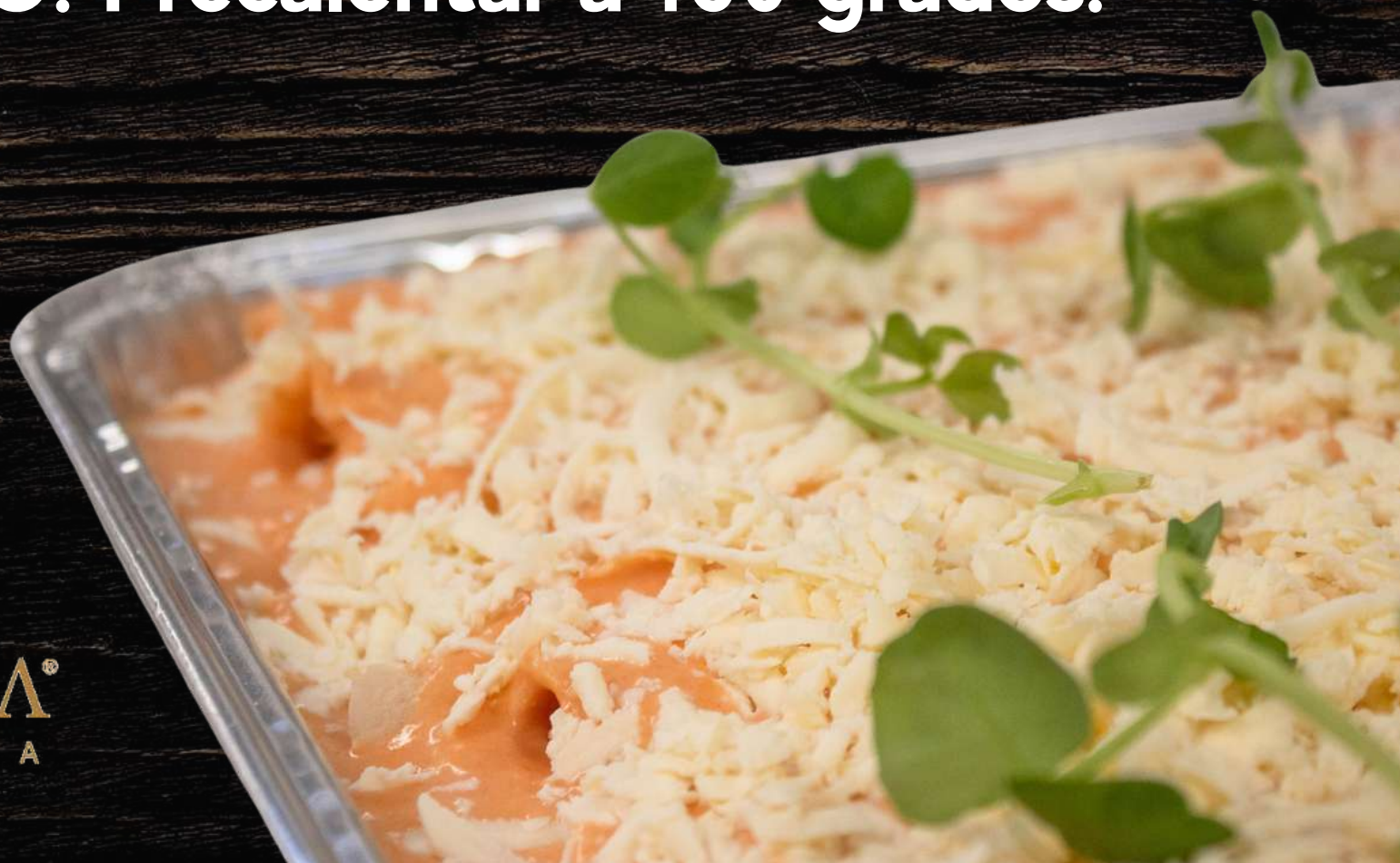
Descripción:

10 crepas rellenas de jamón de pierna y queso Oaxaca, bañadas con crema de pimientos rojos.

Sugerencia para calentar:

Quitar la tapa transparente y cubrir con papel aluminio y meter al horno de 25 a 30 minutos.

HORNO: Precalentar a 160 grados.



Menú Navideño

SALMÓN AL MEUNIERE CON ALMENDRAS

CANTIDAD: 2 o 4 porciones
(250gr c/u: en crudo)



Descripción:

Julianas de zanahoria y calabaza, alcaparras con mantequilla y toque de limón.

Sugerencia para calentar:

Calentar en el mismo recipiente, es especial para microondas.

Menú Navideño

BACALAO A LA VIZCAÍNA

CANTIDAD: 1 kg.

Descripción:

Bacalao noruego preparado con aceite de olivo, jitomates asados, cebolla, ajo, alcaparras, aceitunas, pimiento rojo y chiles güeros.



Sugerencias:

Se puede calentar en un sartén a fuego medio, en un recipiente para horno tradicional o en un recipiente para horno de microondas.

Menú Navideño

SUPREMAS DE POLLO RELLENAS DE PICADILLO NAVIDEÑO

CANTIDAD: 2 o 4 porciones
(de 180gr. c/u, más el relleno)

Descripción:

Pechugas de pollo deshuesadas rellenas de picadillo navideño (mismo de pavos) acompañadas con gravy y verduras al sartén.

Sugerencia para calentar:

Calentar en el mismo recipiente, es especial para microondas.



Menú Navideño

POLLO Y PAVO RELLENO DE PICADILLO NAVIDEÑO

TAMAÑOS:

Pollo de 2.5 kg. (Aprox. 6-7 personas)

Pavo de 7 a 7.5 kg. (Aprox. 16-18 personas)



Descripción:

Preparados y horneados en jugo de naranja, vino blanco y especias. El relleno es de picadillo con almendras tostadas, aceitunas, ciruela, pasas y orejón de manzana.

Acompañamientos:

Gravy de la casa, preparado con el jugo de la cocción del pollo/pavo y **verduras al sartén** (brócoli, champiñones, zanahorias baby y papa)

Menú Navideño

POLLO Y PAVO RELLENO DE PICADILLO NAVIDEÑO



Sugerencias para calentar:

POLLO - Meter al horno de 45 a 60 minutos.

PAVO - Meter al horno de 60 a 90 minutos.

HORNO: Precalentar a 180 grados.

Menú Navideño

FILETE DE CERDO EN SALSA DE CIRUELA

CANTIDAD: 2 o 4 porciones
(200gr. cada porción)

Descripción:

Filete de cerdo a la parrilla en una salsa de ciruelas y chiles secos. Va acompañado con puré de camote a la mantequilla y espárragos a la plancha.

Sugerencias de preparación:

Calentar en el mismo recipiente, es especial para microondas.



Menú Navideño

SHORT RIB EN SALSA DE WHISKY, CON CHAMPIÑONES, ZETAS Y PORTOBELLOS

CANTIDAD: 2 o 4 porciones
(250gr c/u: en crudo)

Descripción:

Corte de costilla de res deshuesada, cocinada en cocción lenta, miz de hongos y salsa de whisky.



Sugerencia para calentar:

Calentar en el mismo recipiente, es especial para microondas.

Menú Navideño

SUSPIRO DE CHOCOLATE CON FRUTOS ROJOS

TAMAÑO: 12 porciones

Descripción:

Pastel de chocolate relleno de ganache con un toque de sal de mar.

Sugerencias:

Mantener en refrigeración y servir bien frío.



Menú Navideño

CRUMBLE CHEESECAKE DE PERA Y JENGIBRE

TAMAÑO: 12 porciones

Descripción:

Cheesecake de jengibre relleno de pera, con crumble de especias y salsa de caramelo salado.

Sugerencias:

Mantener en refrigeración y servir bien frío.



Menú Navideño

STRUDELL DE MANZANA, ARÁNDANOS Y NUEZ

TAMAÑO: 12 porciones



Descripción:

Trenza de pasta de hojaldre rellena de manzana preparada con canela y especias, nuez y arándanos.

Sugerencias para servir:

Sacar de refrigeración 30 minutos antes de servir si lo desea a temperatura ambiente ó calentar en horno convencional 20 minutos y servir caliente.

*Mantener en refrigeración mientras no lo consuma.