

P R E P A R A C I O N E S

EN ESTE ARCHIVO
ENCONTRARÁS EL PASO
A PASO PARA EL
ARMADO DE NUESTROS
PLATOS EN TU CASA.

DISFRUTALO!

#quedateencasa



FINGER FOOD FRÍOS

BOCADOS DE QUESO BRIE

Para este bocado utilizaremos las galletitas dulces cuadradas.

1. Disponer las bases,
2. Colocar la hoja de rúcula y sobre ella el queso Brie.
3. Para terminar cortar la uva en cuatro y utilizar 1/4 para decorar cada bocado.



MIX DE QUESOS SOBRE GALLETITA AGRIDULCE

Para este bocado utilizaremos galletitas dulces redondas.

1. Disponer las bases.
2. Luego colocar el mix de quesos.
3. Terminar el bocado con el detalle de ciruela sobre los mismos.

COOKIE DE SALMÓN AHUMADO

1. Disponer las galletas en una tabla.
2. Con una cucharita o manga agregar un copito de queso crema.
3. Hacemos unos roll con las fetas de salmón ahumado y los colocamos sobre el queso crema.
4. Decoramos con semillas de sésamo.



CANASTITA DE PATÉ CASERO

Utilizaremos la canastita de masa quebrada.

1. Rellenar las canastas con el paté utilizando una cuchara o manga.
2. Terminamos decorando con un detalle de tomate seco.

FINGER FOOD CALIENTES

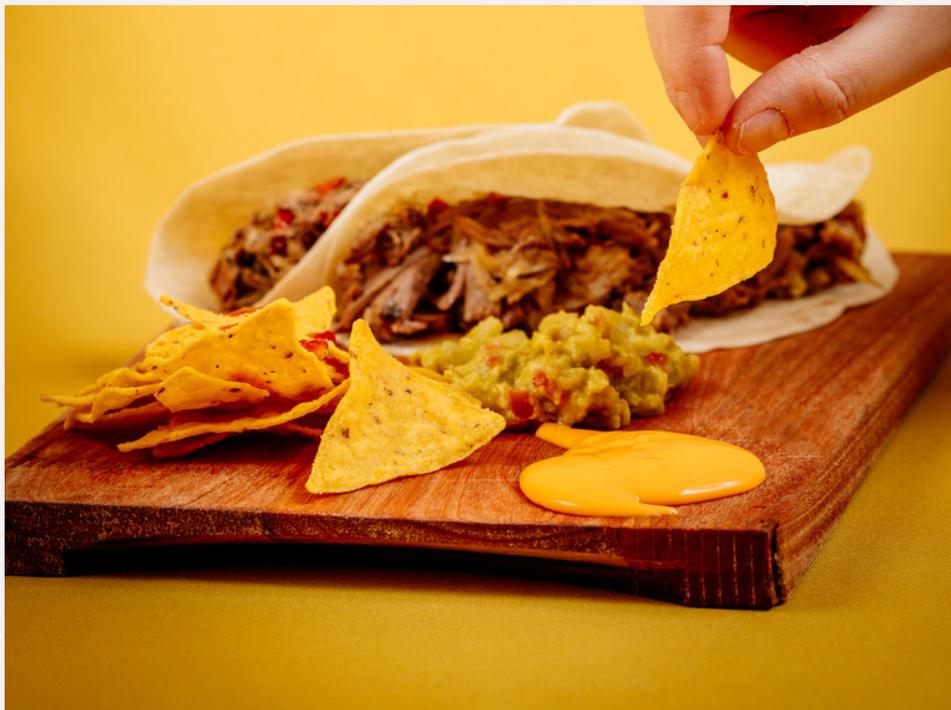
1. Precalentar horno a 180°, sobre cualquier bandeja para horno rociada con aceite.
2. Colocar todos los bocados,
3. Calentar de 3 a 5 minutos aprox. (en el caso de la hamburguesa antes de calentar agregarle un poco de cheddar y de bbq).
4. Mientras esperamos que los bocados se calienten, calentamos en microondas la salsa azul para los sorrentinos.
5. Para terminar emplatamos los bocados y en el caso de los langostinos podemos aderezar con la mayonesa de curry.



PARA COMPARTIR

TEX-MEX

1. Precalentar el horno a 180°
2. Colocar las bandejas de aluminio con los rellenos y calentar por 6 minutos.
3. Justo antes de sacar las bandejas, darle un toque de horno a las fajitas.
4. En microondas calentar el queso cheddar.
5. En una bandeja linda diposner el resto de los ingredientes.
6. Armala como más te gusta!!



PARA COMPARTIR

CREPERÍA

1. En microondas calentar la preparación por 2 a 3 minutos.
2. Disponer en un plato lindo y agregar el queso rayado



ITALIANO

1. En microondas calentar la preparación por 2 a 3 minutos,
2. Disponer en un plato lindo y agregar el queso rayado

PLATOS PRINCIPALES

TERNERA

1. Precalentar el horno a 180°.
2. Sobre cualquier bandeja para horno, rociada con aceite, colocar los medallones de ternera y el puré rústico, calentar por 6 minutos aproximadamente.
3. Unos minutos antes, agregar las zanahorias glaseadas.
4. Disponer en un plato y sobre el ojo de bife agregar la salsa previamente calentada en el microondas.
5. Terminar decoración con los brotes.



PLATOS PRINCIPALES

POLLO

1. Precalentar el horno a 180°.
2. Sobre cualquier bandeja para horno, rociada con aceite, colocar las pechugas rellenas y la base de papa, calentar por 6 minutos aproximadamente.
3. Disponer en un plato primero la papa y arriba la pechuga.
4. Agregar la salsa previamente calentada en el microondas y los Cherry alrededor.
5. Terminar decoración con los brotes.



PLATOS PRINCIPALES

BONDIOLA

1. Precalentar el horno a 180°.
2. Sobre cualquier bandeja para horno, rociada con aceite, colocar los medallones de bondiola y la papa, calentar por 6 minutos aproximadamente.
3. Disponer en un plato, la ensalada, la papa y la bondiola, y sobre ella agregar la salsa previamente calentada en el microondas.
4. Terminar decoración con los brotes.



CAZUELAS CASERAS

GOULASH

PULLED PORK

POLLO AL CURRY



1. Precalentar el horno a 180°
2. Colocar las bandejas de aluminio con la cazuela y las papas o batatas en el aluminio.
3. Calentar por 6 minutos.
4. En un plato poner la cazuela de masa, en el fondo agregar las papas y sobre ella el goulash.
5. Terminar decoración con los brotes.



POSTRES

VOLCÁN DE CHOCOLATE

1. Precalentar el horno a temperatura máxima.
2. Sobre cualquier bandeja de horno colocar los volcanes en su recipiente de aluminio.
3. Calentar por 1 minuto (un poco más si sale de heladera).
4. Mientras tanto en un plato disponer la crema.
5. Tomar el Volcán con un repasador y darlo vuelta sobre el plato.
6. Terminar decoración con azúcar impalpable (colocarla sobre tamizador o colador y darle golpecitos).

