

# DINNER BOX

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.



# CAZUELAS CASERAS

## GOULASH

.....

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 alla 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).

