

ESTO LO CAPTURE POR INTERNET,LO VOY A PONER EN EL BLOG PORQUE CREO QUE MERECE LA PENA

Aperitivos para ocasiones especiales

por Olatzeguren

Hola a todos!!

He ido recopilando algunas recetas que me parecen perfectas para utilizar como entrantes o aperitivos en ocasiones especiales.

Además, como son a base de gulas y surimi, son bastante baratos y faciles de hacer.

Aquí van:

Paquetitos de salmon rellenos de gulas:

Ingredientes:

Gulas (por ejemplo yo uso la gula del norte), salmón ahumado, aceite de oliva, ajo, guindilla y cebollino.

Preparación:

Saltear las gulas con ajo y guindilla. Dejarla enfriar un poco hasta que quede templada. Envolverla con dos tiras de salmón y atarlo con una hebra de cebollino

Champiñon relleno de gulas:

Ingredientes:

Gulas, champiñón grande, aceite de oliva, ajo y guindilla.

Preparación:

Pelar el champiñón. Colocarlo en una plancha con una gota de aceite hasta que se dore. Saltear las gulas con ajo y guindilla y colocarla en el interior del champiñón. Decorar con un poco de granada.

Tartaletas con revuelto de gulas:

Ingredientes:

Gulas, huevo, tartaleta, aceite, ajo, guindilla y sal.

Preparación:

Poner una sartén con aceite y ajo picado. Cuando esté caliente, añadir las gulas y los huevos, con un poquito de sal. Remover con una espátula procurando que quede muy jugoso. Colocar el revuelto dentro de una tartaleta.

.....
Bocaditos de marisco:

Ingredientes:

Rallado de palitos de marisco (como krissia), mayonesa, pasas, huevas de salmón, tomate, cebolla, minitostas de pan.

Preparación:

Mezclar en un cuenco ,Krissia rallado, mayonesa y las pasas (previamente picadas en batidora o picadora). Untar las minitostas con la mezcla y decorar de 3 posibles maneras diferentes: con huevas de salmón, o bien con picadito de cebolla y tomate, o bien con pasas y nueces.