



Recetas de Navidad

Sabor Rural Galicia

Pasión por Galicia

Hemos preparado estas recetas con la pasión que tenemos por la gastronomía y nuestra tierra.

Te proponemos dos entrantes, dos principales y dos postres, para que tú elijas cual hacer. Además, encontrarás enlaces a los alimentos utilizados; productos ecológicos y naturales de producción artesanal que garantizan unos sabores únicos.

Nuestro principal objetivo es poner en valor y ofrecer una gastronomía sana, natural y de calidad, todo ello a través de productores locales y la utilización de alimentos ecológicos y artesanos, con los que poder saborear la cocina de siempre y embriagarse con los olores de antaño.

Por eso nuestra **tienda de Sabor Rural Galicia** es ese viaje a las aldeas, al rural y a la Galicia auténtica, parando y comprando sus productos artesanos con la comodidad de hacerlo desde tu casa. Alimentos comprados directamente a productores locales gallegos, quienes prepararán y enviarán tu pedido desde su propia zona de producción.

Estamos seguros que con cualquier receta que escojas, si utilizas alimentos de calidad, acertarás.

Te deseamos unas muy felices fiestas y brindamos contigo por un gran 2023.



Índice

entrantes



*Mini tostas ovejeras
con Dulce de Mirabel
y Queso*



*Tostas gourmet
para amar
el Mar*

principal



*Pollo asado
con melocotón y
Licor de Hierbas*



*Solomillo celta
con cítricos y
salsa vermic*

postres



*Tiramisú
de la abuela con
Licor Café*



*Peras dulces francesas
con Miel de canela
y Queso azul*

Sabor Rural Galicia

entrantes



Tostas gourmet para amar el Mar



Ingredientes:

Pan o tostas
Paté de Gambas al Ajillo
Paté de Pulpo a la Gallega
Paté de Centollo
Paté de Chipirón en su Tinta
Paté de Pulpo con Grelos
Perejil

Preparación:

Un entrante sencillo y rápido, pero con unos sabores y texturas diferentes y espectaculares.
Corta rebanadas de pan de 1 cm de grosor.
Unta cada una con un tipo de paté, decóralas con una ramita de perejil y colócalas todas juntas en una fuente.
Disfruta sin conocer el sabor que te va a tocar y siente una verdadera explosión delicada de mar en tu paladar.
¿Cuál será el sabor de la siguiente que te toque?

entrantes



Mini tostas ovejeras con Dulce de Mirabel y Queso



Ingredientes:

Mini tostas
300 gr Queso curado de oveja
Dulce de mirabel
Aceite Virgen Extra
50 gr Nueces

Preparación:

Nosotros hemos utilizado unas tostas integrales con semillas para darle un toque distinto, pero puedes utilizar de otro tipo.
Corta el queso de oveja y coloca una loncha sobre cada tosta. Échale un chorrito muy pequeño de aceite por encima para que potencie su sabor.
Sobre cada queso pon una loncha de dulce de mirabel.
Adorna por encima con unos trocitos de nueces.

principal



Pollo asado con melocotón y Licor de Hierbas



Ingredientes:

1 Pollo troceado
2 Melocotones
1 Naranja
80 ml Licor de hierbas
200 ml Caldo de ave
1 cucharada de Vinagre de Módena
Romero y tomillo
Aceite de oliva virgen extra
Pimienta negra
Sal
Menta, albahaca o hierbabuena

Preparación:

Precalienta el horno a 200°C.
Salpimenta los trocitos de pollo y dóralos en una cazuela o sartén con un chorro generoso de aceite.
Deshuesa, pela y corta en trozos (a modo de gajo) los melocotones.
Coloca la fruta y el pollo en una fuente para horno. Añade las hierbas aromáticas y cubre con el licor de hierbas, caldo de ave, zumo de naranja y el vinagre.
Asa durante unos 40 minutos.
Para presentarlo, decóralo con unas hojas de hierbabuena, menta o albahaca.

principal



Solomillo celta con cítricos y salsa vermic



Ingredientes:

800 gr Solomillo o Cinta de lomo
1 Naranja
1/2 Limón
3 cucharadas de Miel
1 Cebolla
8 Tomates cherry
2 Zanahorias
4 Dientes de ajo
50 ml Vino blanco
50 ml Agua
500 ml Vermut rojo
300 ml Nata para cocinar
Aceite de oliva virgen extra
Pimienta negra
Sal

Preparación:

Hierve en una olla el zumo de naranja y limón, la miel y medio vaso de agua. Pinta el solomillo con la mezcla y déjalo macerar 4 horas en la nevera.

Precalienta el horno a 180°C.

Salpimenta el solomillo y colócalo en una fuente sobre la cebolla cortada en aros, junto con el resto de verduras. Riega con un chorrito de aceite y asa durante 20 minutos. Pasado este tiempo riégalo con la mezcla de vino y agua, y asa otros 20 minutos.

Salsa: Lamina el ajo y saltéalo en una olla con aceite durante 2 minutos. Agrega el vermouth y cocina a fuego bajo 20 minutos, después añade la nata y cocina 5 minutos más.

Reserva hasta enplatarse.

postre



Tiramisú de la abuela con Licor Café



Ingredientes:

250 gr Queso mascarpone
100 ml Nata líquida para cocinar
50 gr Azúcar
1 yema de Huevo
125 gr Bizcochos de soletilla
Licor de café
1/2 taza Café
Cacao puro en polvo

Preparación:

Bate la yema y mézclala con el azúcar.
Añade el mascarpone y la nata, y vuelve a batir hasta obtener una crema uniforme.
En otro bol mezcla el café con medio vaso de Licor de Café. Impregna los bizcochos y vete colocándolos en una fuente, vasito o recipiente final, ocupando la totalidad de la superficie.
Cubre esta capa de bizcochos con la mitad de la crema. Coloca la última capa de bizcochos cubriéndolos con el resto de la crema.
Mételo en la nevera durante 12 horas.
Espolvorea el cacao justo antes de comer.

postre



Peras dulces francesas con Miel de canela y Queso azul



Ingredientes:

4 Peras
125 gr Queso azul
Miel con canela
50 gr Nueces
Tomillo fresco

Preparación:

Precalienta el horno a 180°C.
Lava las peras, sécalas y córtalas por la mitad. Retira la parte de la semillas con cuidado.
Coloca las peras con la piel hacia abajo en una bandeja o recipiente para horno y cocínalas 15 minutos a 100°C.
Sácalas del horno y coloca trocitos de queso azul y nueces troceadas sobre cada media pera.
Hornea 5 minutos hasta que el queso comience a derretirse.
Enplata y vierte una cucharadita de miel sobre cada mitad de pera, espolvorea con la mano un poco de tomillo sobre ellas.

*¿Quieres más?
Descubre nuestras*

Cajas especiales de

Navidad

Sabor Rural Galicia



Cajas especiales de Navidad

Todas nuestras cajas tienen **gastos de envío gratuitos**, aprovecha la promoción.



Caja de Navidad "Entre crema y licor"



No puede haber sobremesa sin una crema o un licor, y que mejor que los orujos, cremas y licores gallegos de tradición centenaria. Una caja para esta Navidad con 4 de los más golosos e irresistibles licores y cremas para disfrutar con la complicidad de la buena compañía.

- 1 Botella de Licor Café Tradicional
- 1 Botella de Limonciño Gallego
- 1 Botella de Licor de Hierbas Tradicional
- 1 Botella de Crema de Tarta de Almendra y Galleta



Caja de Navidad "Espumosa"



Una selección de vinos espumosos brut espectaculares de fina burbuj para mirar a los ojos y brindar. Directamente procedentes de la exclusiva Bodega Roandi pionera y especializada en espumosos gallegos, estos vinos no pueden faltar en ninguna celebración. Un "must" en toda regla para estas Navidades.

- 2 Botellas Godello Reserva
- 2 Botellas Rosas Reserva
- 2 Botellas Éntoma



Caja de Navidad "Dulces de Mirabel"



Un producto único y de producción limitada en la que todos sus ingredientes son procedentes de la Agricultura Ecológica, todo ello unido a un proceso de elaboración artesanal los convierten en una excelente y diferente opción para compartirlos y disfrutarlos en compañía de familiares y amigos estas navidades.

- 6 Botes de Mirabeles Extra en Almíbar
- 6 Botes de Mermelada Extra de Mirabel



Caja de Navidad "Delicatesen Marino"



Puro aroma natural a mar. Unas delicias premium para preparar unos entrantes y aperitivos navideños rápidos, sencillos y con los mejores productos de nuestras costas. Listas para servir y degustar y trasladarte en cada bocado a la costa gallega.

- 1 Conserva de Fabas con Pulpo
- 1 Conserva de Ostras en Escabeche Cítrico
- 1 Conserva de Pulpo en Aceite de Oliva



Cajas especiales de Navidad

Todas nuestras cajas tienen **gastos de envío gratuitos**, aprovecha la promoción.



Caja de Navidad
“Cervezas Gourmet de Mirabel”



12 exclusivas y únicas cervezas ecológicas de un sabor increíble. Elaboradas de manera artesanal con Mirabel Do Rosal, de aromas y sabores muy singulares gracias a esta exquisita fruta gallega. Ganadores del premio Mejor Productor Sostenible El Celler de Can Roca & BBV.

- 6 Botellines de Cervza Bio Mirabel
- 6 Botellines de Cervza Bio Irish Red Mirabel



Caja de Navidad
“Dulces da Terra Chá”



Una caja para saborear la navidad gallega más auténtica. Una Tarta de Santiago (considerada una de las 25 mejores tartas del mundo), un Roscón de Vilalba (crujiente por fuera y tierno por dentro), Roscas de Nata (auténticas galletas de nata) y Paladares de Coco (galletitas crujientes de coco bañadas en chocolate).

- 1 Tarta de Santiago (10 raciones)
- 1 Roscón de Vilalba (10 raciones)
- 1 Paquete de Roscas de Nata (12 unidades)
- 1 Paquete de Paladares de Coco (12 unidades)



Caja de Navidad
“Camiño dos Faros”



Edición especial y limitada. Seis botellas de un vino nacido del amor, la amistad, el mar y por supuesto los faros de las costas gallegas. Un vino blanco único como la historia que tiene detrás para que y tus amigos o familiares hagáis vuestra propia historia estas fiesta .

- 6 Botellas Camiño dos Faros



Caja de Navidad
“Patés Gourmet da Ría de Arousa”



Una selección exquisita de patés para comenzar estas cenas y comidas de Navidad con unos entrantes espectaculares. Con los mejores productos de las costas gallegas y elaborados de manera artesanal, cinco patés diferentes con una textura suave y unos sabores intensos y delicados, un aperitivo inigualable.

- 1 Paté de Centollo
- 1 Paté de Gambas al Ajillo
- 1 Paté de Chipirón en su Tinta
- 1 Paté de Pulpo con Grelos
- 1 Paté de Pulpo a la Gallega



Cajas especiales de Navidad

Todas nuestras cajas tienen **gastos de envío gratuitos**, aprovecha la promoción.



Caja de Navidad “Albariños de Autor”



De Edición Limitada estos tres vinos Albariño de Denominación de Origen Rías Baixas son auténticos vinos de autor. Frescos, suaves, con aromas frutales y florales muy finos. Un lujo para el paladar y para acompañar estas Navidades creando momentos únicos e incomparables.

- 1 Botella Tradicional
- 1 Botella Sobre Lías
- 1 Botella Fudre



Caja de Navidad “Conservas Premium al rico Bonito”



El manjar selecto del mar por excelencia: el Bonito del Norte. Conservas elaboradas según recetas tradicionales de forma artesanal por un pequeño grupo de mujeres emprendedoras de la Mariña Lucense. De sabor intenso y textura suave, para presentar como entrantes o acompañar en tus recetas esta Navidad.

- 1 Conserva de Cogote de Bonito
- 1 Conserva de Marmitako de Bonito
- 1 Conserva de Bonito en Salsa de Tomate



Caja de Navidad “Godello de Colección”



Una colección única de tres Godellos (dos jóvenes y uno criado en barrica) y dos Denominaciones de Origen. Elaborados de manera artesanal con uva seleccionada de forma manual. Premiados por las principales guías y concursos especializados. Una manera excepcional de brindar estas fiestas con los más cercanos.

- 1 Botella Mil Ríos
- 1 Botella Mil Ríos Barrica
- 1 Botella Lagar de Deuses



Caja de Navidad “Degustación Mirabel Lovers”



Con esta caja disfrutarás esta Navidad del auténtico Mirabel en sus diferentes formas: mermelada, almíbar, dulce y dos tipos de cerveza increíbles (una Premium Irish Red y otra Bio de doble fermentación). Ideales para acompañar postres, aperitivos y desayunos o meriendas.

- 1 Bote de Mirabel Extra en Almíbar
- 1 Bote de Mermelada Extra de Mirabel
- 1 Dulce de Mirabel
- 1 Botellín de Cerveza Bio con Mirabel
- 1 Botellín de Cerveza Bio Irish Red con Mirabel

Cajas especiales de Navidad

Todas nuestras cajas tienen **gastos de envío gratuitos**, aprovecha la promoción.

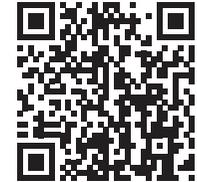


Caja de Navidad
“**Quérote**”



Un vino de sabor y aroma único. Premiado con el Gran Oro ViniEspaña es un vino para brindar en cualquier celebración, y si se trata de la Navidad no puede faltar. Declara tu amor y cariño por las personas que más te importan y celebra la vida.

- 3 Botellas Quérote



Puedes encontrar el listado completo de nuestras **Cajas Especiales de Navidad** con más información de cada una en el siguiente enlace:

¡Las quiero todas!



Sabor Rural Galicia

