



Tu Mesa
Cristar.

Estas recetas incorporan sabores
y colores inspirados en la tendencia
"Blue Glam".

Para la navidad.

Vaso Capital



RISOTTO DE MARISCOS

y espárragos

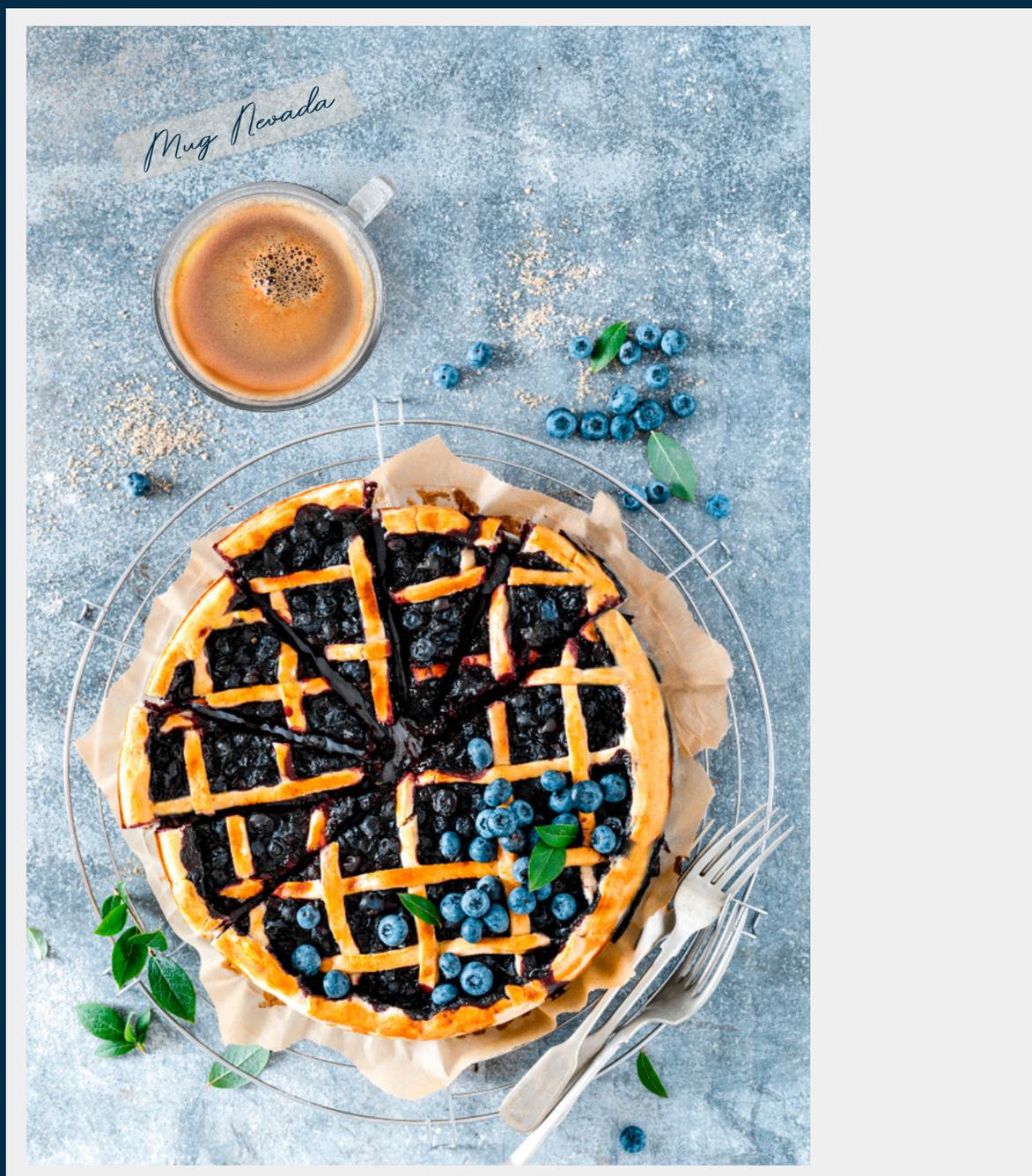
con crema de limón.

INGREDIENTES

- 300 g de arroz Arborio.
- 200 g de langostinos pelados.
- 200 g de calamares cortados en anillas.
- 100 g de mejillones limpios.
- 1 manojo de espárragos verdes, cortados en trozos.
- 1 cebolla picada.
- 2 dientes de ajo picados.
- 1 limón (zumo y ralladura).
- 100 ml de vino blanco.
- 1 litro de caldo de pescado.
- 50 g de mantequilla.
- 50 g de queso parmesano rallado.
- Aceite de oliva.
- Sal y pimienta al gusto.

INSTRUCCIONES

- 01 **Calienta un poco de aceite de oliva en una sartén grande** y saltea la cebolla y el ajo hasta que estén dorados.
- 02 **Agrega el arroz** *Arborio* y cocina por un par de minutos hasta que esté ligeramente transparente.
- 03 **Vierte el vino blanco** y deja que se evapore el alcohol.
- 04 **Comienza a agregar el caldo** *de pescado* poco a poco, removiendo constantemente, hasta que el arroz esté cocido al dente.
- 05 **Mientras tanto, en una sartén aparte, saltea los langostinos, calamares y mejillones** con un poco de aceite de oliva hasta que estén cocidos. Reserva.
- 06 **En una cacerola pequeña,** derrite la mantequilla y mezcla con la ralladura y el zumo de limón.
- 07 **Cuando el arroz esté listo, agrega la mezcla de mantequilla y limón,** el queso parmesano y los mariscos salteados. *Mezcla bien.*
- 08 **En una olla aparte, hierva los espárragos en agua salada** durante unos minutos hasta que estén tiernos. Escúrrelos y añádelos al risotto.
- 09 **Sazona con sal y pimienta** al gusto y sirve caliente.



TARTA DE QUESO CON ARÁNDANOS

y lavanda.



INGREDIENTES

200 g de galletas tipo digestive.

100 g de mantequilla derretida.

300 g de queso crema.

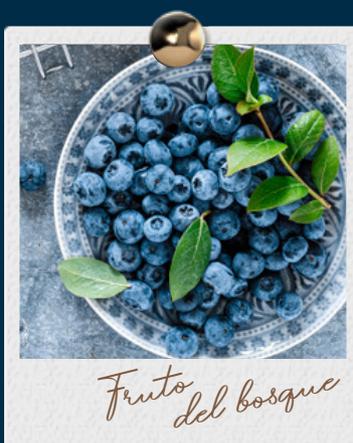
100 g de azúcar.

2 huevos.

1 cucharadita de extracto de vainilla.

150 g de arándanos frescos.

1 cucharadita de flores de lavanda secas (opcional).



INSTRUCCIONES

- 01 Tritura las galletas** y mezcla con la mantequilla derretida. Coloca esta mezcla en el fondo de Refractaria Redonda Marinex y presiona firmemente. *Refrigera.*
- 02 En un bowl,** bate el queso crema con el azúcar hasta obtener una mezcla suave.
- 03 Agrega los huevos y la vainilla,** y sigue batiendo.
- 04 Vierte esta mezcla sobre la base de galleta** y esparce los arándanos por encima. **Opcional:** espolvorea las flores de lavanda sobre la superficie de la tarta.
- 05 Hornea en el horno precalentado a 160°C** durante *40-45 minutos* hasta que la tarta esté firme en el centro.
- 06 Deja enfriar** antes de desmoldar.

Vaso Sicilia



ELIXIR AZUL DE ARÁNDANO

y lavanda.

INGREDIENTES

60 ml de gin.

30 ml de licor *de curaçao azul.*

30 ml de jugo de arándano.

15 ml de jarabe de lavanda.

Arándanos frescos y flores de lavanda

para decorar.



INSTRUCCIONES

- 01 En una *coctelera* agita el gin, el licor de curaçao azul, el jugo de arándano y el jarabe de lavanda con hielo.
- 02 Cuela la mezcla en un vaso de cóctel previamente enfriado.
- 03 Decora con *arándanos* frescos y flores de lavanda.



Vaso Oasis

MOCKTAIL DE ARÁNDANO

y lavanda.



INGREDIENTES

150 ml de agua de coco.

50 ml de jugo de arándano.

1 cucharadita de jarabe de lavanda (puedes ajustar la cantidad según tu preferencia).

Rodajas de limón y flores de lavanda para decorar.

Cubitos de hielo.

INSTRUCCIONES

- 01** En un Vaso Oasis, combina el agua de coco y el jugo de arándano.
- 02** Agrega el jarabe de lavanda y mezcla bien para incorporar el sabor.
- 03** Añade cubitos de hielo para mantener la bebida fresca.
- 04** Decora con rodajas de limón y flores de lavanda para un toque elegante y aromático.

