



Tu Mesa

Cristar.

Estas recetas reflejan la tendencia
"Verde Natural" con ingredientes
naturales y sabores sencillos pero elegantes.

Para navidad.



SALMÓN GLASEADO

con miel y mostaza.

INGREDIENTES

4 filetes de salmón.

3 cucharadas de miel.

2 cucharadas de mostaza dijon.

2 cucharadas de aceite de oliva.

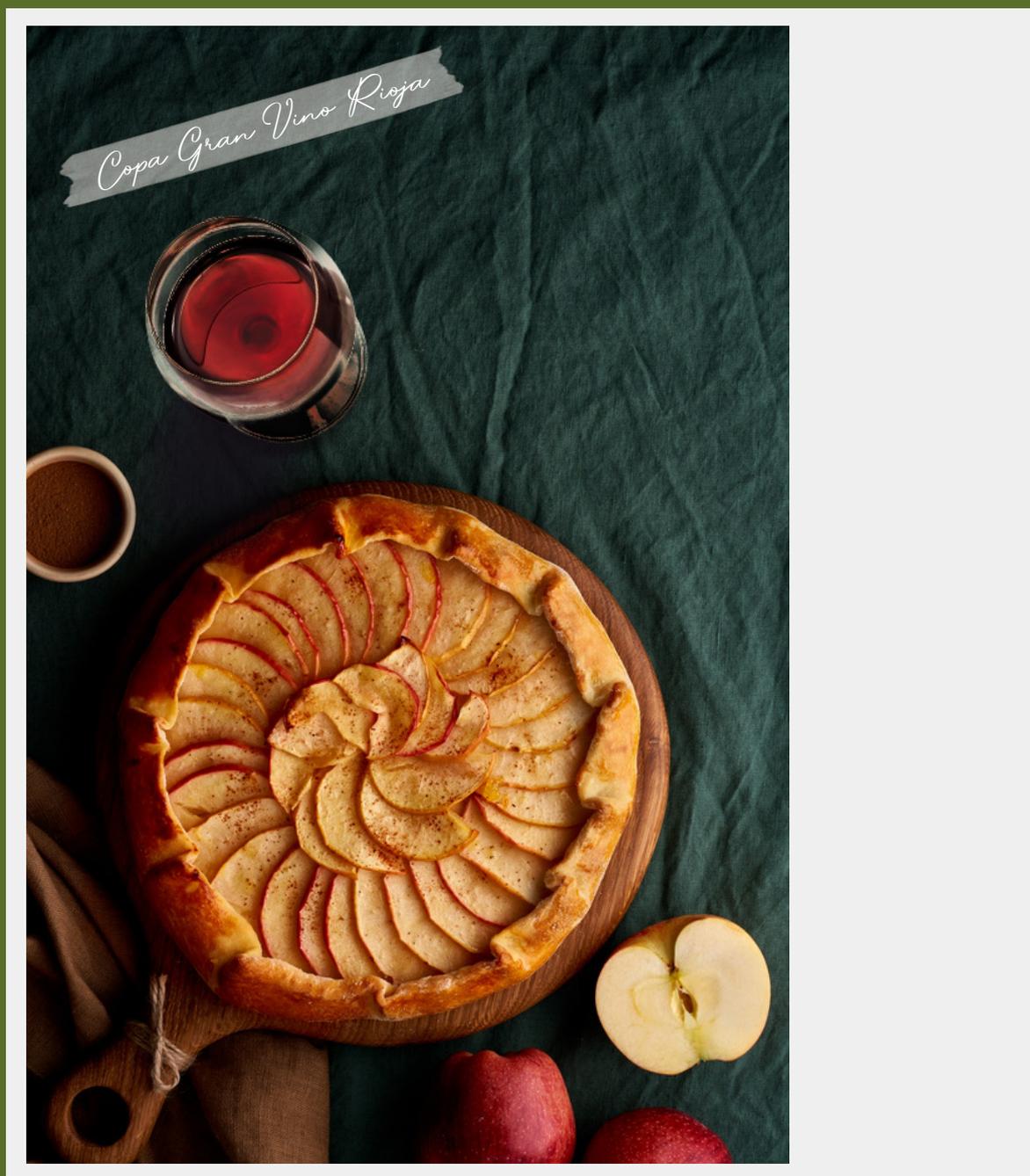
Sal y pimienta al gusto.

Rodajas de limón y eneldo para decorar.



INSTRUCCIONES

- 01** **Precalienta** el horno a *180°C* y coloca los filetes de salmón en una bandeja para hornear.
- 02** **En un tazón, mezcla** la miel, la mostaza, el aceite de oliva, la sal y la pimienta. *Vierte* esta mezcla sobre el salmón.
- 03** **Hornea por** *12-15 minutos* hasta que el salmón esté cocido y el glaseado esté caramelizado.
- 04** **Decora con rodajas** de limón y eneldo antes de servir.



TARTA DE MANZANA

y canela.



INGREDIENTES

1 masa para tarta (puedes optar por una masa de hojaldre).

4 manzanas, peladas y cortadas en rodajas finas.

1/4 taza de azúcar.

2 cucharaditas de canela en polvo.

2 cucharadas de mantequilla derretida.

Mermelada de albaricoque para glasear (opcional).



INSTRUCCIONES

- 01** **Precalienta** el horno a **180°C**.
- 02** **Forra un molde** para tarta con la masa y pincha el fondo con un tenedor.
- 03** **Mezcla las rodajas de manzana** con el azúcar y la canela. Coloca esta mezcla sobre la masa.
- 04** **Rocía la mantequilla derretida** sobre las manzanas.
- 05** **Hornea** por **40-45 minutos** hasta que la masa esté dorada y las manzanas estén tiernas.
- 06** **Opcionalmente**, puedes pincelar la superficie con mermelada de albaricoque para un brillo adicional.

Vaso Sicilia



CÓCTEL GLÖGG

INGREDIENTES

- 1 botella** de vino tinto.
- 1/2 taza** de brandy.
- 1/4 taza** de azúcar moreno.
- 10 clavos** de olor.
- 4 cardamomos** enteros.
- 2 ramas** de canela.
- 1 naranja** (cáscara y jugo).
- 1 limón** (cáscara y jugo).
- Pasas** y almendras para decorar.



INSTRUCCIONES

- 01** En una cacerola grande, mezcla el vino tinto, brandy, azúcar, clavos de olor, cardamomos, canela, cáscara de naranja *y limón.*
- 02** Calienta a fuego medio-alto, sin dejar que hierva, durante *15-20 minutos* para que los sabores se mezclen.
- 03** Cuela la mezcla para retirar los ingredientes sólidos.
- 04** Añade el jugo de naranja y limón.
- 05** Sirve caliente en tazas o vasos decorados con pasas *y almendras.*



TÉ DE MANZANA Y CANELA





INGREDIENTES

- 2 tazas** de agua.
- 2 bolsitas** de té de naranja y canela.
- 2 cucharaditas** de miel (opcional).
- Rodajas finas** de naranja para decorar.



INSTRUCCIONES

- 01** **Hierve el agua** y viértela sobre las bolsitas de té en una tetera.
- 02** **Deja infundir** por 5 minutos.
- 03** **Retira las bolsitas de té** y añade la miel si deseas endulzar.
- 04** **Sirve en tazas** y decora con rodajas finas de naranja.