

LA COCINA
SIN **BLA BLA BLA**
CON *Anna Austruy*

-Recetas de
PICOTEOS



LAROUSSE

SUMARIO



BOCADOS

- 01 Rollitos de jamón y queso crema
- 02 Rollitos de aguacate y pavo
- 03 Tomates cherry caramelizados
- 04 Plátanos asados con panceta
- 05 Champiñones rellenos
- 06 Pinchos de queso con panceta
- 07 Ciruelas asadas con panceta
- 08 Falafels al horno
- 09 Blinis con trucha ahumada
- 10 Bolitas de queso con semillas
- 11 Brochetas de gambas empanadas

GALLETAS Y PASTAS SALADAS

- 12 Crackers con sésamo
- 13 Palitos con jamón serrano
- 14 Palmeras con jamón, mostaza y queso
- 15 Palitos de hojaldre con queso
- 16 Tarta sol con olivada
- 17 Trenzas de pizza con chorizo y ricotta
- 18 Chips de parmesano con sésamo

- 19 Bocaditos de queso de cabra y albahaca

- 20 Caramelos de queso de cabra y miel

- 21 Hojaldres con caballa asada

PANES Y PIZZAS

- 22 Pizzas de champiñones y pimientos

- 23 Minipizzas de higos y requesón

- 24 Minipizzas de calabacín y queso de cabra

- 25 Pizzas piruleta

- 26 Pan de ajo con queso

- 27 Pan erizo con queso y beicon

TOSTADAS Y DIPS

- 28 Tostaditas con pesto de alcachofa y lomo embuchado

- 29 Dip de pimientos y lentejas

- 30 Tostaditas de foie gras

- 31 Tostadas de primavera con ricotta

- 32 Hummus de remolacha

- 33 Crackers con cebolla confitada

- 34 Pan con tomate y jamón

35 Tostadas con jamón y queso fresco

36 Sardinas con pomelo

37 Rilletes de atún

38 Hummus con limón confitado

VASITOS

39 Crema de remolacha y yogur

40 Tartar de atún al jengibre

41 Tartar de salmón con manzana

42 Vasitos de piña y aguacate

43 Vasitos de quinoa, tomate y menta

44 Crema de apionabo con avellanas

45 Gazpacho

46 Gazpacho de zanahoria con leche de coco

47 Crema de guisantes con menta

DULCES

48 Fresas con caramelo

49 Brochetas de piña asada

50 Brochetas de frutas de verano

51 Cremas de tiramisú con moras

52 Eton mess con grosellas

53 Arroz con leche de coco y lima

54 Panna cotta con frambuesas y verbena

55 Bocaditos de chocolate con arroz hinchado

56 Financiers de chocolate y pistachos

BEBIDAS

57 Caipirinha de frambuesa

58 Mojito

59 Cosmopolitan al estilo de Manhattan

60 Cóctel de cítricos

61 Cóctel Pimm's

62 Cóctel frío de jengibre y limón

63 Smoothie de fresa con albahaca

64 Placer vitaminado de fresa

65 Zumo de tomate especiado

LISTAS DE LA COMPRA

ÍNDICE DE RECETAS POR INGREDIENTE



UN POQUITO DE BLA BLA BLA...

PORQUE ES POSIBLE ORGANIZAR UN PICOTEO COOL Y DIFERENTE SIN ROMPERSE LA CABEZA, TE OFRECEMOS 65 RECETAS ORIGINALES PARA VER DE UN VISTAZO.

¿Tienes ganas de preparar un picoteo para tus amigos, pero no de descifrar 25 líneas de una receta? Olvídate de las patatas chips, de los cacahuetes o de los demás aperitivos (demasiado) salados y grasos de siempre, y pásate a los productos frescos, a las combinaciones nuevas y a la diversidad. ¡Seguro que tus invitados desearán visitarte más a menudo!

Descubre con este libro 65 recetas, intuitivas y fáciles de entender, para preparar un picoteo original y delicioso en cada ocasión. Te presentamos lo esencial: solo debes seguir los + y las flechas. Te garantizamos que, con estas 65 recetas, harás maravillas.

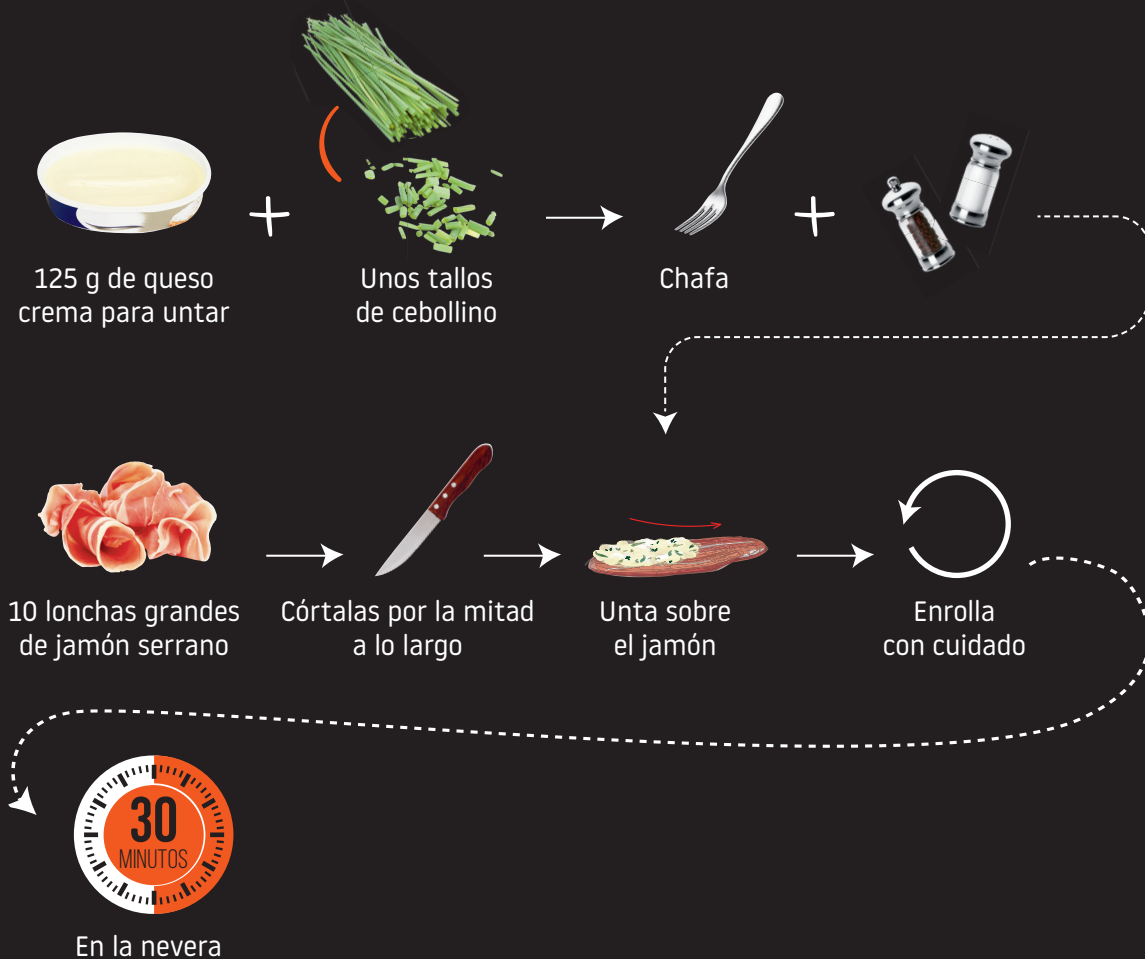
LA FÓRMULA ES MUY SIMPLE: sigue las imágenes y obtendrás la receta. Te damos la bienvenida a la cocina de la simplicidad.



01

ROLLITOS

de jamón y queso crema



PARA 20 ROLLITOS

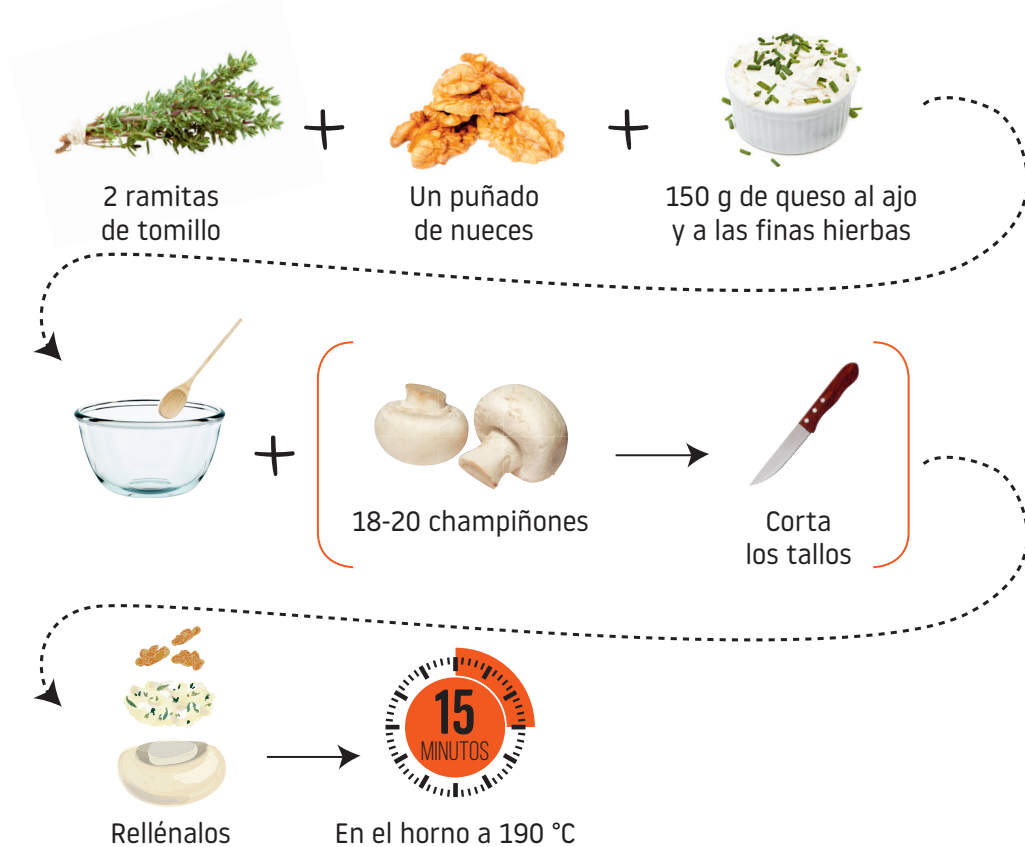
PREPARACIÓN: 10 MINUTOS

REFRIGERACIÓN: 30 MINUTOS



05

CHAMPIÑONES *rellenos*



PARA 4 PERSONAS

PREPARACIÓN: 15 MINUTOS

COCCIÓN: 15 MINUTOS



11

BROCHETAS

de gambas empanadas



PARA 4 PERSONAS

PREPARACIÓN: 15 MINUTOS

COCCIÓN: 2 MINUTOS



47

CREMA DE GUISANTES

con menta



PARA 4 PERSONAS

PREPARACIÓN: 15 MINUTOS

COCCIÓN: 6 MINUTOS

REFRIGERACIÓN: 3 HORAS



61

CÓCTEL *Pimm's*



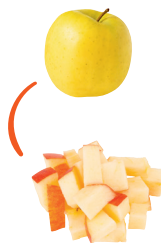
1 naranja

+



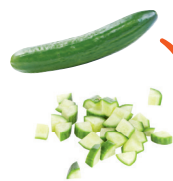
1 limón

+



1 manzana

+



½ pepino

+



1 botella de
Pimm's n.º 1

+



1,5 l de ginger ale

+



Unas ramitas
de romero

+



Unas hojas
de menta

+



Frutos rojos

+



Cubitos de hielo



PARA 6 PERSONAS

PREPARACIÓN: 15 MINUTOS

