



Alianze S.A.
Av. Meridiana 27-29, 4ª
934 685 000
www.alianze.es
contacto@alianze.es



Filial española de las dos mayores cooperativas lácteas francesas, SODIAAL y EURIAL



Control de todo el proceso de fabricación: recogida de la leche, producción, maduración y envasado del producto



Pactos cooperativos con el sector ganadero francés

Respeto de los recursos naturales



Innovación y riguroso control de calidad



international food standard



Productos con certificación alimentaria

Consejos, recetas y maridajes



Recetario

Jani Paasikoski

Chef, asesor y estilista de cocina

687 487 273

www.janipaasikoski.com



*Todos los contenidos de las recetas y las imágenes pertenecen a Alianze S.A.

enero

sem	L	M	X	J	V	S	D
52	26	27	28	29	30	31	1
1	2	3	4	5	6	7	8
2	9	10	11	12	13	14	15
3	16	17	18	19	20	21	22
4	23	24	25	26	27	28	29
5	30	31	1	2	3	4	5

febrero

sem	L	M	X	J	V	S	D
5	30	31	1	2	3	4	5
6	6	7	8	9	10	11	12
7	13	14	15	16	17	18	19
8	20	21	22	23	24	25	26
9	27	28	1	2	3	4	5

marzo

sem	L	M	X	J	V	S	D
9	27	28	1	2	3	4	5
10	6	7	8	9	10	11	12
11	13	14	15	16	17	18	19
12	20	21	22	23	24	25	26
13	27	28	29	30	31	1	2

abril

sem	L	M	X	J	V	S	D
13	27	28	29	30	31	1	2
14	3	4	5	6	7	8	9
15	10	11	12	13	14	15	16
16	17	18	19	20	21	22	23
17	24	25	26	27	28	29	30

mayo

sem	L	M	X	J	V	S	D
18	1	2	3	4	5	6	7
19	8	9	10	11	12	13	14
20	15	16	17	18	19	20	21
21	22	23	24	25	26	27	28
22	29	30	31	1	2	3	4

junio

sem	L	M	X	J	V	S	D
22	29	30	31	1	2	3	4
23	5	6	7	8	9	10	11
24	12	13	14	15	16	17	18
25	19	20	21	22	23	24	25
26	26	27	28	29	30	1	2

julio

sem	L	M	X	J	V	S	D
26	26	27	28	29	30	1	2
27	3	4	5	6	7	8	9
28	10	11	12	13	14	15	16
29	17	18	19	20	21	22	23
30	24	25	26	27	28	29	30
31	31	1	2	3	4	5	6

agosto

sem	L	M	X	J	V	S	D
31	31	1	2	3	4	5	6
32	7	8	9	10	11	12	13
33	14	15	16	17	18	19	20
34	21	22	23	24	25	26	27
35	28	29	30	31	1	2	3

septiembre

sem	L	M	X	J	V	S	D
35	28	29	30	31	1	2	3
36	4	5	6	7	8	9	10
37	11	12	13	14	15	16	17
38	18	19	20	21	22	23	24
39	25	26	27	28	29	30	1

octubre

sem	L	M	X	J	V	S	D
39	25	26	27	28	29	30	1
40	2	3	4	5	6	7	8
41	9	10	11	12	13	14	15
42	16	17	18	19	20	21	22
43	23	24	25	26	27	28	29
44	30	31	1	2	3	4	5

noviembre

sem	L	M	X	J	V	S	D
44	30	31	1	2	3	4	5
45	6	7	8	9	10	11	12
46	13	14	15	16	17	18	19
47	20	21	22	23	24	25	26
48	27	28	29	30	1	2	3

diciembre

sem	L	M	X	J	V	S	D
48	27	28	29	30	1	2	3
49	4	5	6	7	8	9	10
50	11	12	13	14	15	16	17
51	18	19	20	21	22	23	24
52	25	26	27	28	29	30	31



sem	L	M	X	J	V	S	D
52	26	27	28	29	30	31	1
1	2	3	4	5	6	7	8
2	9	10	11	12	13	14	15
3	16	17	18	19	20	21	22
4	23	24	25	26	27	28	29
5	30	31	1	2	3	4	5

Día 1 - Año Nuevo
Día 6 - Reyes

diciembre '16

sem	L	M	X	J	V	S	D
48	28	29	30	1	2	3	4
49	5	6	7	8	9	10	11
50	12	13	14	15	16	17	18
51	19	20	21	22	23	24	25
52	26	27	28	29	30	31	1

febrero

sem	L	M	X	J	V	S	D
5	30	31	1	2	3	4	5
6	6	7	8	9	10	11	12
7	13	14	15	16	17	18	19
8	20	21	22	23	24	25	26
9	27	28	1	2	3	4	5

croquetas de queso Cantal



50 unidades ingredientes

200g	Queso Cantal Cantorel
1litro	Leche
120g	Harina
120g	Mantequilla
	Sal
	Pimienta blanca
	Para empanar:
4	Huevos
	Pan rallado
	Harina
	Aceite de oliva para freír

60 min elaboración

- Cortar el queso Cantal en daditos.
- Remover hasta que el queso se haya fundido completamente. Dejar enfriar la masa en la nevera cubierta por film de cocina.
- Calentar la leche a punto de ebullición.
- Tostar la mantequilla y la harina en una cazuela y mezclar bien.
- Añadir la leche caliente sin parar de remover.
- Cuando la masa esté bien fría, formar las croquetas y empanar pasando por harina, huevo batido y pan rallado.
- Dejar cocinar a fuego lento 5 minutos y apartar.
- A la hora de servir freír en abundante aceite de oliva a 180° hasta que las croquetas estén doradas y crujientes, escurrir sobre papel de cocina y servir bien calientes.
- Condimentar con sal y pimienta blanca molida y añadir los dados de queso Cantal.





febrero



sem	L	M	X	J	V	S	D
5	30	31	1	2	3	4	5
6	6	7	8	9	10	11	12
7	13	14	15	16	17	18	19
8	20	21	22	23	24	25	26
9	27	28	1	2	3	4	5

enero								marzo							
sem	L	M	X	J	V	S	D	sem	L	M	X	J	V	S	D
52	26	27	28	29	30	31	1	9	27	28	1	2	3	4	5
1	2	3	4	5	6	7	8	10	6	7	8	9	10	11	12
2	9	10	11	12	13	14	15	11	13	14	15	16	17	18	19
3	16	17	18	19	20	21	22	12	20	21	22	23	24	25	26
4	23	24	25	26	27	28	29	13	27	28	29	30	31	1	2
5	30	31	1	2	3	4	5								



empanadillas de espinacas, panceta y queso Emmental francés



4 ingredientes

- 1 Lámina de masa de empanada
- 200g Espinacas frescas
- 50g Panceta curada
- 25g Piñones
- 25g Pasas
- 1dl Vino dulce
- 150g Queso Emmental francés Cantorel
- 1 Huevo
- Sal
- Pimienta negra

35 min elaboración

- Cortar la panceta en daditos y saltear en una sartén con aceite de oliva 1 min.
- Añadir los piñones y las pasas y saltear 1 min más.
- Añadir las espinacas y saltear hasta que se deshagan.
- Añadir el vino dulce y dejar cocer hasta que evapore, volcar el relleno en un colador y dejar escurrir un ratito.
- Añadir al relleno el queso Emmental rallado, condimentar con sal y pimienta negra recién molida y mezclar bien.
- Extender la masa de empa-

nada sobre la mesa y cortar círculos con un aro.

- Untar los círculos con huevo batido y poner el relleno en la otra mitad del círculo y cubrir con la otra mitad.
- Apretar los bordes de las empanadas con un tenedor para cerrar bien, volver a untar la superficie con el huevo batido y espolvorear con el resto del queso Emmental.
- Colocar las empanadillas sobre una bandeja de horno y hornear en horno precalentado a 180° 20 min.
- Servir recién hechos.





sem	L	M	X	J	V	S	D
9	27	28	1	2	3	4	5
10	6	7	8	9	10	11	12
11	13	14	15	16	17	18	19
12	20	21	22	23	24	25	26
13	27	28	29	30	31	1	2

febrero

sem	L	M	X	J	V	S	D
5	30	31	1	2	3	4	5
6	6	7	8	9	10	11	12
7	13	14	15	16	17	18	19
8	20	21	22	23	24	25	26
9	27	28	1	2	3	4	5

abril

sem	L	M	X	J	V	S	D
13	27	28	29	30	31	1	2
14	3	4	5	6	7	8	9
15	10	11	12	13	14	15	16
16	17	18	19	20	21	22	23
17	24	25	26	27	28	29	30



ensalada de tomate, anchoas y Myrtis



4 ingredientes

- 4 Tomates raf
- 8 Filetes de anchoas en aceite de oliva
- 100g Queso tipo feta Myrtis
- 12 Aceitunas negras
- 2 Ramitas de orégano fresco
- 1 Cebolla roja
- Sal
- Pimienta negra
- Aceite de oliva

20 min elaboración

- Lavar los tomates y cortar en rodajas.
- Añadir el queso feta y las aceitunas negras.
- Pelar la cebolla roja y cortar en rodajas.
- Añadir los filetes de anchoas y las rodajas de cebolla.
- Deshojar las ramitas de orégano.
- Terminar de aliñar con sal, pimienta negra recién molida, las hojas de orégano y un buen chorrito de aceite de oliva virgen.
- Repartir las rodajas de tomate en los platos a servir.





sem	L	M	X	J	V	S	D
13	27	28	29	30	31	1	2
14	3	4	5	6	7	8	9
15	10	11	12	13	14	15	16
16	17	18	19	20	21	22	23
17	24	25	26	27	28	29	30

Día 14 - Viernes Santo

marzo								mayo							
sem	L	M	X	J	V	S	D	sem	L	M	X	J	V	S	D
9	27	28	1	2	3	4	5	18	1	2	3	4	5	6	7
10	6	7	8	9	10	11	12	19	8	9	10	11	12	13	14
11	13	14	15	16	17	18	19	20	15	16	17	18	19	20	21
12	20	21	22	23	24	25	26	21	22	23	24	25	26	27	28
13	27	28	29	30	31	1	2	22	29	30	31	1	2	3	4

queso de cabra a la plancha con espárragos y vinagreta de frutos secos



4 ingredientes

- 200g Queso de cabra mezcla
Merci Chef
- 32 Espárragos verdes
- Aceite oliva virgen extra
- Sal y pimienta negra
- 10g Piñones
- 10g Almendras peladas y
tostadas
- 10g Nueces peladas
- 20g Miel
- 20g Vinagre balsámico
- 2 Ramitas de romero

25 min elaboración

- Tostar los frutos secos al horno a 180º durante 10 min.
- Lavar los espárragos, secar bien y cocinar a la plancha o a la brasa con un poquito de aceite de oliva y sal.
- Cortar el queso de cabra en rodajas de 1 cm de grosor y dorar por ambos lados en una sartén bien caliente sin aceite.
- Deshojar el romero y mezclar con los frutos secos tostados, añadir la miel, el vinagre balsámico y 1 dl de aceite de oliva, condimentar con sal y pimienta negra recién molida y mezclar bien.
- Emplatar los espárragos recién hechos, repartir las rodajas de queso de cabra doradas por encima y terminar de aliñar con la vinagreta de frutos secos.





mayo

sem	L	M	X	J	V	S	D
18	1	2	3	4	5	6	7
19	8	9	10	11	12	13	14
20	15	16	17	18	19	20	21
21	22	23	24	25	26	27	28
22	29	30	31	1	2	3	4

Día 1 - Fiesta del trabajo

								abril							junio								
sem	L	M	X	J	V	S	D	sem	L	M	X	J	V	S	D	sem	L	M	X	J	V	S	D
13	27	28	29	30	31	1	2	22	29	30	31	1	2	3	4	22	29	30	31	1	2	3	4
14	3	4	5	6	7	8	9	23	5	6	7	8	9	10	11	23	5	6	7	8	9	10	11
15	10	11	12	13	14	15	16	24	12	13	14	15	16	17	18	24	12	13	14	15	16	17	18
16	17	18	19	20	21	22	23	25	19	20	21	22	23	24	25	25	19	20	21	22	23	24	25
17	24	25	26	27	28	29	30	26	26	27	28	29	30	1	2	26	26	27	28	29	30	1	2



hamburguesa de buey con Roquefort y mermelada de cebolla roja



mermelada de cebolla roja

2	Cebollas rojas
100 g	Azúcar
1 dl	Vinagre de vino tinto

elaboración

- Pelar las cebollas y cortar en rodajas.
- Levantar a hervir el vinagre de vino tinto y el azúcar en una cazuela y añadir las rodajas de cebolla.
- Dejar cocer a fuego lento hasta caramelizar y reservar.

hamburguesa

600g | Carne picada de buey
Sal y pimienta negra

elaboración

- Salpimentar la carne picada de buey y formar 4 hamburguesas compactas.
- Dorar las hamburguesas 1 minuto por cada lado en una sartén bien caliente con aceite de oliva y reservar.

relleno

4	Pan de hamburguesa
8	Hojas de lechuga
1	Tomate
100g	Queso Roquefort Cantorel



elaboración

- Abrir los panes de hamburguesa por la mitad y calentar.
- Limpiar y cortar el tomate y la lechuga.
- Colocar las hamburguesas doradas sobre una fuente de hornear, repartir el queso Roquefort encima y hornear 2 min a 200°.
- Montar la hamburguesa, colocar sobre el pan el tomate, la lechuga, las hamburguesas con el Roquefort derretido y una cucharada de mermelada de cebolla roja.
- Acompañar con unos gajos de patata al horno.

Maestrella

junio

sem	L	M	X	J	V	S	D
22	29	30	31	1	2	3	4
23	5	6	7	8	9	10	11
24	12	13	14	15	16	17	18
25	19	20	21	22	23	24	25
26	26	27	28	29	30	1	2

mayo

sem	L	M	X	J	V	S	D
18	1	2	3	4	5	6	7
19	8	9	10	11	12	13	14
20	15	16	17	18	19	20	21
21	22	23	24	25	26	27	28
22	29	30	31	1	2	3	4

julio

sem	L	M	X	J	V	S	D
26	26	27	28	29	30	1	2
27	3	4	5	6	7	8	9
28	10	11	12	13	14	15	16
29	17	18	19	20	21	22	23
30	24	25	26	27	28	29	30
31	31	1	2	3	4	5	6



patatas rellenas de mozzarella, pesto, tomate seco y tacos de jamón ibérico



4 ingredientes

- 4 Patatas grandes
- 100g Mozzarella Maestrella 42% M.G.
- 8 Pétalos de Tomate seco en aceite
- 100g Tacos de jamón ibérico
- 1 Manojó de albahaca
- 50g Aceite de oliva virgen
- 1 Queso Gran Leo
- 1 Diente de ajo
- 25g Piñones
- Sal y pimienta negra

45 min elaboración

- Lavar y secar bien las patatas.
- Preparar la salsa pesto triturando las hojas de albahaca, el diente de ajo pelado, los piñones, el queso Gran Leo y 2dl de aceite de oliva.
- Partir las patatas por la mitad y cortar la base para que se mantengan de pie.
- Colocar las patatas sobre una bandeja de horno y untar con la salsa de pesto.
- Colocar sobre el pesto los pétalos de tomate seco y repartir los tacos de jamón ibérico.
- Cubrir las patatas con el queso mozzarella y terminar con otra cucharadita de pesto.
- Hornear a 180° 30 min. Y servir recién hechos bien calientes.





julio

sem	L	M	X	J	V	S	D
26	26	27	28	29	30	1	2
27	3	4	5	6	7	8	9
28	10	11	12	13	14	15	16
29	17	18	19	20	21	22	23
30	24	25	26	27	28	29	30
31	31	1	2	3	4	5	6

								junio							agosto								
sem	L	M	X	J	V	S	D	sem	L	M	X	J	V	S	D	sem	L	M	X	J	V	S	D
22	29	30	31	1	2	3	4	31	31	1	2	3	4	5	6	31	31	1	2	3	4	5	6
23	5	6	7	8	9	10	11	32	7	8	9	10	11	12	13	33	14	15	16	17	18	19	20
24	12	13	14	15	16	17	18	33	14	15	16	17	18	19	20	34	21	22	23	24	25	26	27
25	19	20	21	22	23	24	25	34	21	22	23	24	25	26	27	35	28	29	30	31	1	2	3
26	26	27	28	29	30	1	2	35	28	29	30	31	1	2	3								

patatas bravas con crema de queso azul



4 *ingredientes*

400g	Patatas de freír
50g	Azul especial cocina Cantorel
2	Ramitas de romero
2	Dientes de ajo
1L	Aceite de oliva
200g	Yogur natural
2	Ramitas de cebollino Sal y pimienta negra

75 min elaboración

- Pelar las patatas y cortar en dados regulares.
- Poner los dados de patata en una fuente de hornear, añadir las ramitas de romero, los dientes de ajo y cubrir de aceite de oliva.
- Confitar al horno 1h a 160°, escurrir las patatas y reservar.
- Desmenuzar el queso azul, picar el cebollino y mezclar todo

con el yogur natural, condimentar con sal y pimienta negra recién molida.

- A la hora de servir freír las patatas confitadas en aceite de oliva a 180° hasta que estén doradas y crujientes, escurrir y condimentar con sal.
- Servir las bravas recién hechas con un par de cucharadas de crema de queso azul.





sem	L	M	X	J	V	S	D
31	31	1	2	3	4	5	6
32	7	8	9	10	11	12	13
33	14	15	16	17	18	19	20
34	21	22	23	24	25	26	27
35	28	29	30	31	1	2	3

Día 15 - Asunción de la Virgen

julio								septiembre							
sem	L	M	X	J	V	S	D	sem	L	M	X	J	V	S	D
26	26	27	28	29	30	1	2	35	28	29	30	31	1	2	3
27	3	4	5	6	7	8	9	36	4	5	6	7	8	9	10
28	10	11	12	13	14	15	16	37	11	12	13	14	15	16	17
29	17	18	19	20	21	22	23	38	18	19	20	21	22	23	24
30	24	25	26	27	28	29	30	39	25	26	27	28	29	30	1
31	31	1	2	3	4	5	6								

pimientos del piquillo

reellenos de queso de cabra y finas hierbas



4 *ingredientes*

- 100g Queso de cabra fresco
Merci Chef
- 100g Requesón
- 12 Pimientos del piquillo
- 2 Ramitas de perejil
- 2 Ramitas de tomillo
- 2 Ramitas de romero
- 2 Ramitas de orégano
- Sal y pimienta negra
- Aceite de oliva

20 *min* *elaboración*

- Deshojar las hierbas aromáticas y picar un poquito con el cuchillo.
- Mezclar las hojas con el requesón y añadir el queso de cabra desmenuzado, condimentar con sal, pimienta negra recién molida y aceite de oliva y mezclar bien.
- Rellenar los pimientos del piquillo y servir con un chorrito de aceite de oliva virgen extra.





septiembre



sem	L	M	X	J	V	S	D
35	28	29	30	31	1	2	3
36	4	5	6	7	8	9	10
37	11	12	13	14	15	16	17
38	18	19	20	21	22	23	24
39	25	26	27	28	29	30	1

agosto								octubre							
sem	L	M	X	J	V	S	D	sem	L	M	X	J	V	S	D
31	31	1	2	3	4	5	6	39	25	26	27	28	29	30	1
32	7	8	9	10	11	12	13	40	2	3	4	5	6	7	8
33	14	15	16	17	18	19	20	41	9	10	11	12	13	14	15
34	21	22	23	24	25	26	27	42	16	17	18	19	20	21	22
35	28	29	30	31	1	2	3	43	23	24	25	26	27	28	29
								44	30	31	1	2	3	4	5



quiche de queso de cabra y espinacas con frutos secos



4 *ingredientes*

- 1** Lámina masa quebrada
- 400g** Rulo de cabra Merci Chef!
- 200g** Espinacas
- 2** Dientes de ajo
- 1** Cebolla
- 2 dL** Nata
- 4** Huevos
- 20g** Piñones
- 20g** Pasas
- Sal y pimienta negra
- Aceite de oliva

45 *elaboración*

- Pelar la cebolla y cortar en juliana.
- Pelar y picar el ajo.
- Desmenuzar el queso de cabra.
- Saltear la cebolla en juliana en una sartén con 2 cucharadas de aceite de oliva, añadir el ajo picado, los piñones y las pasas.
- Saltear 1 minuto más y añadir las espinacas, dejar que se deshagan y reservar.
- Mezclar los huevos y la nata en un bol, añadir las espinacas salteadas, condimentar con sal y pimienta negra recién molida y mezclar bien.
- Extender la masa quebrada sobre un molde de quiche y hornear 10 min a 180°, sacar del horno y dejar templar un ratito.
- Rellenar el molde con la masa de espinacas y nata, repartir por encima el queso de cabra desmenuzado y volver a hornear 25 min a 180°.





sem	L	M	X	J	V	S	D
39	25	26	27	28	29	30	1
40	2	3	4	5	6	7	8
41	9	10	11	12	13	14	15
42	16	17	18	19	20	21	22
43	23	24	25	26	27	28	29
44	30	31	1	2	3	4	5

Día 12 - Día de la Hispanidad

septiembre								noviembre							
sem	L	M	X	J	V	S	D	sem	L	M	X	J	V	S	D
35	28	29	30	31	1	2	3	44	30	31	1	2	3	4	5
36	4	5	6	7	8	9	10	45	6	7	8	9	10	11	12
37	11	12	13	14	15	16	17	46	13	14	15	16	17	18	19
38	18	19	20	21	22	23	24	47	20	21	22	23	24	25	26
39	25	26	27	28	29	30	1	48	27	28	29	30	1	2	3

Risotto

de setas de temporada con Gran Leo



4 ingredientes

200g	Arroz arborio
200g	Setas de temporada
6 dL	Caldo de verduras
100g	Queso Gran Leo
50g	Mantequilla
2	Ramitas de cebollino
2	Escaloñas
2	Dientes de ajo
2 dL	Vino blanco
	Aceite de oliva
	Sal y pimienta negra

30 min elaboración

- Pelar y picar las escaloñas y los dientes de ajo.
- Limpiar, lavar y secar bien las setas y trocearlas.
- En una sartén amplia calentar 2 cucharadas de aceite de oliva y rehogar la escaloña picada durante 1 minuto y añadir el ajo picado.
- Añadir el arroz arborio y rehogar un poquito más.
- Añadir el vino blanco y dejar evaporar antes de añadir 1 tercio del caldo de verduras caliente.
- Dejar cocer el risotto a fuego medio, ir añadiendo caldo caliente de vez en cuando.
- El arroz tardará 15 min en cocinarse, añadir las setas 5 min antes de terminar la cocción.
- Añadir la última parte del caldo y dejar secar el arroz.
- Apartar el risotto del fuego y añadir el queso Gran Leo y la mantequilla en dados pequeños.
- Remover con una espátula el risotto hasta que se haya fundido y emulsionado completamente el queso y la mantequilla.
- Espolvorear con el cebollino picado y las láminas del queso Gran Leo.
- Servir recién hecho.





noviembre



sem	L	M	X	J	V	S	D
44	30	31	1	2	3	4	5
45	6	7	8	9	10	11	12
46	13	14	15	16	17	18	19
47	20	21	22	23	24	25	26
48	27	28	29	30	1	2	3

Día 1 - Fiesta de todos los Santos

octubre								diciembre							
sem	L	M	X	J	V	S	D	sem	L	M	X	J	V	S	D
39	25	26	27	28	29	30	1	48	27	28	29	30	1	2	3
40	2	3	4	5	6	7	8	49	4	5	6	7	8	9	10
41	9	10	11	12	13	14	15	50	11	12	13	14	15	16	17
42	16	17	18	19	20	21	22	51	18	19	20	21	22	23	24
43	23	24	25	26	27	28	29	52	25	26	27	28	29	30	31
44	30	31	1	2	3	4	5								



tostada con Raclette y setas salteadas



4 *ingredientes*

- 4 Rebanadas pan de payés
- 400g Queso Raclette Cantorel
- 200g Surtido setas de temporada
- 2 Dientes de ajo
- 2 Escaloñas
- 2 Ramitas de tomillo
- 2 Ramitas de perejil
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta negra

20 *elaboración*

- Limpiar, lavar y secar las setas.
- Pelar y picar el ajo y la escaloña. Picar el perejil.
- Tostar al horno o a la brasa las rebanadas de pan por ambos lados.
- Cortar el queso Raclette en 8 láminas y repartir sobre las rebanadas de pan tostados.
- Saltear las setas en una sartén bien caliente con 2 cucharadas de aceite de oliva 1 min y condimentar con sal y pimienta negra recién molida, añadir el ajo y el perejil picado, la escaloña y las ramitas de tomillo y saltear 1 min más.
- Repartir las setas salteadas sobre las tostadas con queso Raclette y hornear 6 min a 200°.
- Servir recién hechos.





sem	L	M	X	J	V	S	D
48	27	28	29	30	1	2	3
49	4	5	6	7	8	9	10
50	11	12	13	14	15	16	17
51	18	19	20	21	22	23	24
52	25	26	27	28	29	30	31

Día 6 - Día de la Constitución
 Día 8 - La Inmaculada Concepción
 Día 25 - Navidad

noviembre								enero '18							
sem	L	M	X	J	V	S	D	sem	L	M	X	J	V	S	D
44	30	31	1	2	3	4	5	1	1	2	3	4	5	6	7
45	6	7	8	9	10	11	12	2	8	9	10	11	12	13	14
46	13	14	15	16	17	18	19	3	15	16	17	18	19	20	21
47	20	21	22	23	24	25	26	4	22	23	24	25	26	27	28
48	27	28	29	30	1	2	3	5	29	30	31	1	2	3	4

pinchos de tortilla con Camembert y chorizo



30 *elaboración*
min

4 *ingredientes*

400g	Patatas
4	Huevos
1	Cebolla
100g	Chorizo
100g	Cantorel Géant
2	Ramitas de tomillo
	Aceite de oliva
	Sal

- Pelar las patatas y cortar en rodajas.
- Pelar la cebolla y cortar en juliana.
- Pochar las patatas y la cebolla en una sartén con abundante aceite de oliva hasta que estén tiernas, escurrir bien y reservar.
- Cortar el chorizo en rodajas finas y el queso Camembert en daditos.
- Saltear las rodajas de chorizo rápidamente y volcar en un bol. Añadir los huevos, mezclar un poquito y añadir las patatas y cebollas. Condimentar con sal y añadir los daditos de Camembert, volver a mezclar bien.
- Volcar la masa de tortilla en una sartén caliente con aceite de oliva y cocinar 3 minutos por cada lado a fuego bajo.
- Dejar templar la tortilla antes de racionar y servir.

