

Lista de ingredientes para la receta Cocktail formal nocturno

Brochette de mero

- Perejil picado 2 cdas.
- Sal A gusto
- Cebolla 1 Unidad
- Cebolla de verdeo 2 Planta
- Alcaparras 50 g
- Tomates 2 Unidades
- Mero 2 Filetes
- Manteca 1 cda.
- Panceta 300 g
- Aceite De Oliva 100 cc
- Vinagre 50 cc

Gallo al vino

- Vino Malbec 750 cc
- Manteca 50 g
- Harina 1 cda.
- Laurel 2 Hojas
- Tomillo 2 Ramas
- Aceite De Oliva Cantidad necesaria
- Sal y Pimienta A gusto
- Champiñones 400 g
- Zanahorias 2 Unidades
- Panceta 200 g
- Pollo 1 Unidad

Muffins de queso y semillas de mostaza

- Polvo de hornear 6 grs.
- Aceite De Oliva 4 cdas.
- Harina 200 grs.
- Queso Emmental rallado 200 g
- Huevos 4 Unidades
- Semillas De Mostaza 2 cda.
- Sal Una pizca
- Crema de leche 4 cdas.

Tarta de frutillas y pistacho

- Pistachos 50 grs.
- Azucar impalpable A gusto
- Crema pastelera 250 g

- Frutillas 500 grs.
- Masa sablee 400 g
- Mermelada de damascos 50 g
- Crema chantilly 250 grs.