

Lista de ingredientes para la receta Mesa vegetariana

Ensalada de tomates cherries y echalottes

- Azúcar Negra 2 cdas.
- Sal y Pimienta A gusto
- Aceite De Oliva 1/2 Taza
- Estragón fresco 3 cda.
- Tomates cherry 1 k
- Vinagre de vino 1/2 Taza
- Echalottes 200 g

Graten de papas y puerros

- Papas 3 Unidades
- Caldo de verduras 1 Taza
- Sal y Pimienta A gusto
- Vino Blanco 1/2 Taza
- Puerros sólo parte blanca 6 Unidades
- Romero 4 Ramas
- Manteca clarificada Cantidad necesaria

Peras rellenas

- Aceite De Oliva 2 cdas.
- Peras 6 Unidades
- Nueces 50 g
- Queso Azul 150 grs.
- Tomillo 1 Rama

Remolachas con ricota de cabra y alcaparras

- Laurel 2 Hojas
- Vinagre de manzana 1/2 Taza
- Manteca 2 cdas.
- Ricotta de cabra 100 g
- Sal y Pimienta A gusto
- Azucar 2 cdas.
- Semillas De Mostaza 1 cdita.
- Alcaparras fritas A gusto
- Remolachas 6 k

Zapallo asado con ajos y salvia

- Azucar rubia 2 cdas.
- Aceite De Oliva 3 cdas.

- Miel 2 cdas.
- Zapallo kabutia 1 Unidad
- Manteca 2 cdas.
- Ajo 2 Cabezas
- Sal y Pimienta A gusto
- Hojas de salvia 1/2 Taza
- Aceto balsámico 3 cdas.