

Libro de *Recetas
gourmet*



LAS **30**
MEJORES RECETAS ENVIADAS POR NUESTROS
MULTIPLICADORES

Primero plato

- 1 Lasaña vegetal
- 2 Saladitos con Flora Gourmet
- 3 Mini-tartaletas de morcilla
- 4 Pastel de arroz
- 5 Delicias de berenjena
- 6 Patatas con setas
- 7 Gambas con tomate y ques feta al estilo griego
- 8 Barcos de paté y Flora Gourmet
- 9 Crujientes
- 10 Panecillos al cava con solomillo de cerdo

Segundo plato

- 11 Pechuga de pollo rellena
- 12 Brioche mejicano
- 13 Salmón con salsa holandesa
- 14 Conejo Gourmet
- 15 Estofado de cerdo
- 16 Timba de salmón y Flora Gourmet
- 17 Pollo a la cerveza
- 18 Puding de bacalao
- 19 Pollo al curry
- 20 Lasaña de espinacas

Postre

- 21 Bizcocho casero
- 22 Bizcocho de nueces
- 23 Bizcocho de tres sabores
- 24 Pastel miriam
- 25 Brioche flor(a)
- 26 Mariposa de cacao y platano al cava
- 27 Bizcocho de limón
- 28 Pastel de manzana
- 29 Pastel de turrón Gourmet
- 30 Galletas de chocolate y vainilla

Las 30 mejores

Cocinar es una obligación para muchos, pero para otros es un verdadero arte, un placer para los sentidos. La mayoría de recetas tienen su origen en la cocina tradicional. Están elaboradas con ingredientes típicos de la región y transmitidas de generación en generación. Actualmente la globalización permite que se compartan platos, recetas e ingredientes que provienen de otras culturas.

En este libro de recetas hemos querido incluir tanto recetas tradicionales como otras más modernas, hemos mezclado también dulce y salado para presentaros las que, a nuestro juicio, son las 30 mejores recetas de la campaña. Todas ellas tienen un sabor inconfundible, el sabor Flora Gourmet.

1. Lasaña Vegetal

Receta de
Bealcala

Preparación

Cortamos las verduras en dados y las pochamos en la sartén. Añadimos un poco de tomate frito.

Para la bechamel echamos un pedazo de margarina, cocinamos la harina, vamos echando la leche poco a poco, removemos y dejamos cocer. Salamos y echamos perejil.

Para la pasta fresca, echamos 100gr de harina, un huevo y sal. Mezclamos la harina, el huevo y la sal hasta formar una masa uniforme. La envolvemos en papel film y la dejamos reposar durante 1 hora. Estiramos la masa con un rodillo. Si tenemos una máquina de pasta vamos pasando la masa por los rodillos para hacerla cada vez más fina. Hervimos agua, echamos sal y vamos colocando las placas de lasaña una a una para que no se peguen. Escurrimos. Las dejamos secar sobre papel absorbente. Untamos un recipiente con margarina, colocamos las placas de lasaña.

Colocamos las verduritas encima. Volvemos a poner las placas de lasaña y encima verduritas sucesivamente. Cubrimos con la bechamel y colocamos el queso que más nos guste por encima. Metemos al horno y gratinamos.

Ingredientes

Para la pasta fresca:

harina, huevo, sal

Para la bechamel:

harina, margarina, leche, sal y perejil

Cebolla

Pimiento verde y rojo

Calabacín

Berenjena

Queso



2. *Saladitos con Flora Gourmet*

Receta de
Casalibrero

Preparación

Éstos saladitos pueden venir muy bien como entrantes para nuestros invitados ésta Navidad. Son muy sencillos de preparar:

A la masa de hojaldre que ya compraremos preparada (mejor fresca, no congelada) le untamos Flora Gourmet, le da el toque exquisito. Ahora tenemos que cortar la masa en cuadraditos de unos 10 cms. y le ponemos jamón york encima y la mozzarella sin que sobresalga. (Es mejor cortar los cuadritos y luego rellenarlos, porque si ponemos jamón york y mozzarella en toda la masa al enrollarla y hornearla se saldrían los ingredientes).

Vamos enrollando cuadradito a cuadradito y los vamos poniendo en la fuente de horno a la que le pondremos un papel de horno engrasado con Flora Gourmet.

Ingredientes

1
masa de hojaldre

Flora Gourmet

Jamón York en lonchas

Mozarela

1
huevo para pintar las galletas

Un poco de sésamo

Una vez colocados todos los saladitos los pinchamos por encima, los pintamos con huevo y le espolvoreamos sésamo. Por último los introducimos al horno durante 12 a 15 minutos a 180 ° (es mejor ir mirándolos hasta que nos guste el dorado que tienen).

Yo rellené mis saladitos de jamón york y mozzarella porque es lo que más me recuerda a mi infancia con esos bocadillos de margarina con jamón york, pero admite por ej. rellenarlos de paté y setas, o de salmón . . . siempre por supuesto añadiéndole Flora Gourmet a la base para que estén más sabrosos.



3. *Mini-tartaletas de morcilla*

Receta de
Isabel777

Preparación

1. Machacamos las nueces en un mortero, hasta que queden bien picaditas.
2. En una sartén echamos una cucharada sopera de Flora Gourmet, cuando este caliente incorporamos la morcilla contada en tacos, la vamos removiendo y desmenuzando.
3. Posteriormente vertemos la nata, y las nueces picaditas, sin dejar de remover, durante unos minutos.
4. Con la ayuda de una cuchara la vamos echando en las tartaletas, y aquí tenéis el resultado. Buen provecho.

Ingredientes

1

Morcilla de arroz

$\frac{1}{2}$

Brick pequeño de nata líquida

1

Cucharada sopera de Flora Gourmet

1

Puñadito de nueces

1

Paquete de mini-tartaleta



4. *Pastel de arroz*

Receta de
Itzi

Preparación

Forrar un molde con la masa de hojaldre para hacer la cesta. Hornear sólo la cesta 10 minutos a 200°.

Por otro lado, separar las yemas de las claras. Batir las claras a punto de nieve y reservar.

Batir las yemas con el azúcar, ir añadiendo la harina poco a poco. Incorporar la flora gourmet derretida y por último la leche. Una vez mezclado todo incorporar las claras a punto de nieve y mezclar bien.

Echar la masa en el molde con la cesta ya horneada. Introducir en el horno a 180° durante 20 minutos aproximadamente o hasta que vea “doradito” y cuajado.

Ingredientes

1
*base de hojaldre o
pasta quebrada.*

4
huevos.

100 gr.
de flora gourmet.

100 gr.
de harina.

100 gr.
de azúcar.

$\frac{1}{2}$
litro de leche



5. Delicias de berenjena

Receta de
jfps

Preparación

Derretir la margarina en una olla añadir los ajos y cebolla picadito, pochar, mientras pelar y partir la berenjena en dados , añadir y seguir pochando.

Cuando este listo batimos en batidora echamos a la olla y añadimos harina y dejamos cocinar unos minutos sin parar de mover echamos la leche, rectificamos de sal y dejamos cocer 5 minutos sin parar de mover .Vaciamos en un cacharro y dejamos enfriar.

Hacemos bolitas pasamos por huevo batido y pan rallado, freímos en aceite muy caliente.

Ingredientes

Flora Gourmet

1
berenjena

2
ajos

1
cebolla

3
cucharadas de harina
aprox.

$\frac{1}{2}$
de vaso de leche
aprox.

sal



6. *Patatas con setas*

Receta de
jony

Preparación

1. Pelamos/limpiamos las patatas y las ponemos a cocer.
2. Mientras se cuecen las patatas limpiamos las setas.
3. Una vez limpias las setas las echamos a una sartén donde previamente habremos deseado una cucharada de Flora Gourmet y refrito los ajos cortados en laminas.
4. Cuando tengamos las patatas cocidas las escurrimos. Estando calientes se chafan y se les echa una cucharada de Flora Gourmet en cada plato removiéndolo bien. Con esto conseguimos que este más jugosa la patata.
5. Echamos encima de la patata las setas.

Ingredientes

3 ó 4
patatas medianas

300 grs.
de setas.

3
cucharadas de Flora
Gourmet

3
dientes de ajo



7. Gambas con tomate y queso feta al estilo griego

Receta de
Paqui Martínez

Preparación

En una cazuela fundimos la margarina Flora Gourmet, y añadimos los tomates troceados y las gambas, salamos y calentamos un poco para que las gambas se hagan (con un minuto es suficiente). A continuación añadimos el queso rallado y el queso feta en trozos, el orégano y el zumo del limón, ponemos por encima una nueces de margarina Flora Gourmet y dejamos a fuego lento hasta que el queso esté fundido.

Ingredientes

½ kg.

de tomates

½ kg.

de gambas peladas
(pueden ser conge-
ladas)

200 gr.

de queso rallado

200 gr.

de queso feta

100 gr.

de Flora Gourmet

Sal

orégano

limón





8.

Receta de
laurilla

Barcos de paté y flora gourmet

Ingredientes: 2
patatas grandes; 2
botes de paté; 100 g
de Flora Gourmet;
Varias aceitunas sin
hueso; 6 tranchetes;
Queso rallado

Preparación

Se pelan las patatas, se cortan en rodajas y se fríen unos tres minutos en aceite muy caliente. Se sacan de la sartén y se reservan.

Se hace una mezcla con el paté, Flora Gourmet y las aceitunas picadas.

Se pone la mezcla encima de las patatas, se añaden los tranchetes y el queso rallado, y se ponen en el horno unos 30 minutos a 200 °.

Ingredientes: 1
Baggett; 250gr.
Margarina; 1
Cabeza de ajo; Un
manojito de perejil;
Sal

9.

Receta de
lolidesevilla

Crujientes

Preparación

Cortar en rebanadas la baggett.

Machacar los ajos en el mortero con un poco de sal, picar el perejil y mezclar, calentar la margarina hasta que este suelta, unir a la mezcla de ajo y perejil, a continuación extender en las rebanadas y meter en el horno asta que estén doradas horno 200°



10. *Panecillos al cava con solomillo de cerdo y rodajas de Flora Gourmet a la miel y especias.*

Receta de
Pademonium

Preparación

Cogemos unas tres rebanadas de pan de molde y cortamos dos de ellas con forma de corazón y la otra le daremos forma de círculo, una vez que le hayamos dado forma al pan las mojaremos en cava y dejaremos que repose, posteriormente tostaremos las rebanadas en la plancha o en la tostadora.

Cogemos una buena cucharada de Flora Gourmet y le añadimos pimienta multicolor y miel, lo mezclamos todo, una vez que todo se encuentre perfectamente envuelto, lo amasaremos hasta darle la forma de un rodaja, lo metemos en film transparente y lo dejaremos unos minutos en el congelador para que se endurezca un poco, para que os hagáis una idea el resultante es algo parecido a lo que sería una rodaja de mozzarella.

Ingredientes

3
Rebanadas de Pan de molde

1
Botella Cava Semi-seco

1
Tarrina de Flora Gourmet

1
Solomillo de Cerdo

Cortaremos en rodajas un tomate y lo aliñaremos con aceite, sal y orégano.



Cortaremos unos trozos de solomillo de cerdo en medallones y los haremos a la plancha, cada uno que le de el punto que más le guste, le echaremos un poquito de pimienta, romero y sal.

Cortaremos los higos en varios trozos y los pondremos por encima.

Empezamos a montar las capas primero la rebanada de pan al cava, después el tomate aliñado, le pondremos el solomillo encima, sacaremos del congelador las rodajas de mantequilla que previamente mezclamos con pimienta y miel, la dejaremos unos instantes a temperatura ambiente para que se reblandezca un poco cuando esté listo lo incorporamos al plato junto con los trozos de higo y unos cachitos de nuez y emplataremos todo junto, el resultante lo podéis ver en la foto.

Higos

Un bocado de placer.

Miel

Nueces

Tomate

Pimienta multicolor

Romero

Orégano

Sal



11. Pechuga de pollo rellena

Receta de
bealcala

Preparación

Batimos un huevo, lo sazonamos y echamos perejil. Lo cuajamos en la sartén formando una fina tortilla francesa.

Colocamos la pechuga de pollo abierta, le echamos sal y pimienta. Colocamos encima la tortilla francesa. Colocamos el jamón serrano y encima el queso.

Pintamos el recipiente con margarina. Enrollamos la pechuga firmemente, echamos sal y pimienta por encima.

Precalentamos el horno. Metemos la pechuga de pollo unos 20 minutos a 200°.

Para hacer la salsa: derretimos a fuego lento un pedazo de margarina en la sartén. Echamos zumo de limón.

Llevamos a ebullición, sazonamos y dejamos reducir.

Ingredientes

Huevo

Pechuga de pollo

Jamón serrano

Queso

Margarina Flora

Limón

Sal

pimienta

perejil



12. *Brioche mejicano*

Receta de
bealcala

Preparación

Ingredientes

Para el brioche:

2

huevos

400gr

de harina

150gr

leche

20gr

levadura prensada

50 gr

margarina Flora

sal

Pollo

Cebolla

Pimiento verde

Pimiento rojo

pimienta

aceite.

Se cortan las verduras (cebolla, pimiento verde y rojo) en juliana, se pochán a fuego lento en la sartén y se reservan. Se corta la pechuga de pollo en dados y se saltea. Se juntan las verduras pochadas con el pollo.

Para hacer el brioche: Se mezclan la leche templada, con la mantequilla derretida y la sal. Se bate con la batidora. Se va agregando la harina y se va mezclando con las manos. Se amasa hasta que quede una masa uniforme y se desprege de los dedos. Se estira la masa con el rodillo lo más fina posible.

Se hacen unos cortes a ambos lados dejando un tercio de la masa en el centro. Se coloca el pollo con las verduras en el centro de la masa. Se va entrelazando las tiras, primero de un lado y luego de otro. Lo pintamos con huevo batido para que quede bien doradito.

Precalentamos el horno. Lo metemos unos 25 minutos a unos 180°.



13. Salmón con salsa holandesa

Receta de
bealcala

Preparación

Para la salsa holandesa: Se pone un recipiente al baño María. Se echan las yemas de huevo, se baten para montarlas, se añaden unas gotitas de limón, sal y pimienta. Se va añadiendo la mantequilla y removiendo para que ligue la salsa. Se condimenta el salmón con sal y pimienta.

Se echa un poquito de aceite en la sartén y se hace a la plancha. Se cortan los ajetes en juliana y se saltean.

Se cubren los trozos de salmón con la salsa holandesa y se gratinan en el horno.

Finalmente se decora con los ajetes por encima.

Ingredientes

Para la salsa holandesa:
huevo

limón

margarina

sal

pimienta

Salmón

Ajetes

Aceite

sal

pimienta.



14. Conejo gourmet

Receta de
jfps

Preparación

Derretir 100gr. de margarina pochar cebolla y pimiento .Batir con batidora y reservar.

Derretir el resto de margarina y dorar el conejo añadir sal y la hoja de laurel .Cuando este dorado añadimos la cebolla y el pimiento batido .Pelamos los tomates troceamos y añadimos sofreímos un poco, mientras batimos con batidora el pan frito, ajos fritos, almendras fritas y vino blanco, añadimos al conejo movemos y añadimos el agua o caldo.

Dejamos a fuego medio hasta que espese la salsa .Freír patatas para acompañar.

Ingredientes

1
conejo troceado

200 gr.
de Flora Gourmet

1
cebolla

1
pimiento verde

2
tomates maduros

1
vaso de vino blanco

1
vaso de agua o caldo
de carne

2
rebanadas de pan
frito

6
ajos fritos

1
puñado de almendras
fritas

1
hoja de laurel

sal



15. Estofado de cerdo al limón con un toque de Flora Gourmet

Receta de
Beitaa

Preparación

En una cazuela echamos las cucharadas de Flora para que se vayan derritiendo, luego echamos la cebolla y la doramos un poco.

Una vez dorada la cebolla, añadimos las zanahorias, las judías verdes y los champiñones para que se sofrían un poco.

Ingredientes

$\frac{1}{2}$ kg
*de carne de cerdo,
yo uso del jamón de
cerdo para que esté
más jugosa, cortada
a daditos. (más o
menos del mismo
tamaño que los trozos
de patata).*

3 0 4
*zanahorias limpias y
cortadas a rodajas.*

$\frac{1}{2}$ kg
*de judías verdes
planas limpias y
cortadas a trozos.*

$\frac{1}{2}$
*cebolla mediana
cortada a rodajas.*

Cuando hayan soltado parte de su jugo añadimos la carne, la sal, la pimienta, la nuez moscada y el zumo de limón y seguimos removiendo de vez en cuando para que no se nos queme, de esta forma la carne tomará el sabor del limón.

Después de unos 5 minutos removiendo, añadimos agua y completamos echando las patatas. Añadimos agua hasta que esta tape casi todos los ingredientes incluidas las patatas y dejamos reducir el volumen con el fuego lento.

Tras unos 25 minutos retiramos del fuego, dejamos reposar un poco y listo para servir y comer.

Truco:

Para que se os pongan tiernas las patatas antes, teneis que cortar las patatas pero de forma que antes de que esté cortada del todo arranquéis el trozo, no sé si me explico, debe hacer clack antes de cortarla del todo.

Así se rompe las cadenas de almidón y se pondrán más tiernas en la cocción con menos tiempo. Es un buen truco para hacer todo tipo de guisos con patatas.

Espero que os guste, plato sencillo e ideal para ahora que hace frío.
Que aproveche, bon apetit !!!!!

1
limón gordo
(el zumo)

$\frac{1}{2}$ kg
de patatas peladas y
cortadas para guiso.

1
latita de champi-
ñones laminados
escurridos.

Un pellizco de sal.

Un pelín de pimienta
y nuez moscada.

2
cucharadas soperas
colmadas de Flora
gourmet.



16. *Timbal de salmón y flora gourmet*

Receta de
laurilla

Preparación

Primero se prepara el puré de patatas, echando el agua y la leche en un cazo, calentándolo hasta que esté a punto de hervir. Se añaden los copos de la bolsa de puré de patatas y se mezclan junto con unos 80 g de Flora Gourmet.

Luego se debe preparar la salsa rosa, mezclando en un recipiente la mayonesa, el ketchup y las gotitas de tabasco.

Después se tuestan las dos rebanadas de pan y con un molde circular de acero de cocina se cortan haciendo la forma de círculo. Se untan los círculos con Flora Gourmet para que queden esponjosos.

Encima se pone una capa de huevo cocido hecho láminas. Y encima una capa de puré de patatas. Luego se pone una capa de salmón ahumado untado con Flora Gourmet, otra capa de puré, otra de huevo y otra de salmón.

Se finaliza el timbal añadiendo salsa rosa y sucedáneo de caviar para decorar.

Ingredientes

100 g
de Flora Gourmet

3
huevos cocidos

2
rebanadas
de pan de molde

200 g
de salmón
ahumado

1
bolsa de copos de
puré de patatas

$\frac{1}{2}$
litro de agua

$\frac{1}{2}$
litro de leche

3
cucharadas de
mayonesa

6
cucharadas de
ketchup

Unas gotitas de
tabasco

2
cucharada de sucedá-
neo de caviar



17. *Pollo a la cerveza*

Receta de
Mabavi

Preparación

Poner a calentar el horno, hasta alcanzar unos 180°-200°

Picar las dos cebollas, y las zanahorias en rodajitas, y ponerlas sobre la bandeja de horno. Espolvorear un poco de sal sobre las hortalizas.

Salpimentar los cuartos de pollo y untarlos con Margarina Flora. Ponerlos sobre la cama de hortalizas, en la bandeja de horno.

Disolver la pastilla de avecrem en un vasito de agua y añadirlo al pollo. Introducirlo en el horno una vez alcanzada la temperatura.

Aproximadamente a los 20-30 minutos de hornear, añadir un vaso grande de cerveza.

Cuando lleve aprox. 45 minutos, darle la vuelta a los cuartos de pollo.

Cuando queden 10 minutos para terminar, ponerle un poco de grill, para dorar y dejar más crujiente la piel del pollo.

Sacar del horno, y servir. ¡Buen provecho!

Ingredientes

4
Cuartos de pollo

2
Cebollas grandes

4
Zanahorias

Margarina Flora

1
vaso grande de Cerveza

1
pastilla de Caldo de pollo

Sal

pimienta



18. Puding de bacalao

Receta de
mawi82

Puding de bacalao (templado)

Preparación

Dorar un poco con la mantequilla el bacalao desmigado.
Triturarlo junto a los huevos, el tomate, la nata y los pimientos.
Salpimentar la mezcla.
Engrasar un molde y verter la mezcla.
Hornear a 200° durante 15-20 minutos al baño maría.
Presentar en el plato junto a una ramita de perejil.

Ingredientes

180 gr.
*de bacalao
desmigado*

3
huevos

25 ml
taza de nata líquida;

25 ml
de tomate frito;

1
pimiento de piquillo

10 gr.
*de mantequilla
Flora Gourmet*



Ingredientes

180 gr.
de bacalao
desmigado

3
huevos

125 ml
taza de nata líquida

125 ml
de tomate frito

1
pimiento de piquillo;

3
cucharadas
de mayonesa

3
pepinillos en vinagre

1
huevo cocido;

1
cucharadita de
sésamo

4
langostinos

1
ramita de perejil

Puding de bacalao (frio)

Preparación

Precalear el horno a 180°.

Mismos pasos que para el Puding templado
Mientras se hornea la mezcla, picar el huevo cocido y los pepinillos y mezclar con mayonesa.
Pelar los langostinos dejando la cola, hacerlos a la plancha y pasarlos por el sésamo tostado.
Presentar en el plato cubriendo con la salsa y decorando con langostino y ramita de perejil.

CONSEJO: Para mejorar la presentación utilizar moldes individuales.



19. Pollo al curry

Receta de
platensecalamar

Preparación

En una cazuela rehogar el pollo cortado en trozos pequeños, con la margarina Flora Gourmet, hasta que este dorado. Reservar.

Preparar la salsa: en una sartén aparte rehogar la margarina con manzana rallada y la cebolla bien picada. Añadir dos vasos de agua, el curry, la pastilla de caldo y la maizena desleída en un poco de agua fría.

Ingredientes

(para 4 personas)

3
pechugas de pollo

200g
de arroz cocido

30g
de Flora Gourmet

Salsa al curry:

2
cucharadas de
maizena

2
cucharadas de curry
en polvo

$\frac{1}{2}$
manzana golden

$\frac{1}{2}$
cebolla

Remover bien todo hasta que haya hervido durante 5 minutos a fuego suave. Colar la preparación por un colador chino o también se puede licuar. Trasladar la salsa obtenida a la cazuela con el pollo, añadir la nata y dejar que cueza todo unos 3 minutos mas.

Salpimentar a gusto. Servir en los platos, formando un volcán con el arroz cocido y el pollo con la salsa en el centro.

$\frac{1}{2}$
vaso de nata líquida

40g
de Flora Gourmet

1
pastilla de
caldo de pollo

Pimienta blanca

Sal



20. *Lasaña de espinacas*

Receta de
soy_cristalina

Preparación

Cocemos la pasta para lasaña con cuidado de que no se pegue en caso de que no venga precocida.

Preparamos una salsa bechamel derritiendo Flora Gourmet y añadiendo la harina.

Agregamos poco a poco la leche, sin dejar de remover.

Añadimos sal y pimienta, al gusto, hasta conseguir una salsa espesa.

Por otro lado cocemos las espinacas con un poco de sal, las escurrimos y picamos. Sofreímos la cebolla en una sartén y le añadimos las espinacas y el tomate frito.

Untamos la fuente que vayamos a usar con un poco de Flora y ponemos una capa de placas de lasaña, una de espinacas, una de queso en lonchas y otra de bechamel. Repetimos varias veces. Terminamos con una capa de pasta, la cubrimos bien de bechamel y de queso rallado.

Lo metemos al horno hasta que se dore.

Ingredientes

(para 2 personas)

1
paquete de pasta
para lasaña

500 gr
de espinacas conge-
ladas

Cebolla

100 gr.
de tomate frito

40 gr.
de Flora Gourmet

50 gr.
de harina.

$\frac{1}{2}$
litro de leche.

Sal

pimienta blanca

queso rallado

2
paquetes de queso en
lonchas



21. Bizcocho casero

Receta de
cierzo

Preparación

Precalentamos el horno a 180 ° C

En un cazo ponemos los huevos junto con el azúcar y mezclamos hasta que este todo bien mezclado, ahora incorporamos la margarina Flora Gourmet poco a poco y mezclando bien hasta conseguir una mezcla fina, en otro cazo aparte ponemos la harina y con la ayuda de un colador tamizamos en forma de lluvia, ahora ya podemos incorporar la harina poco a poco a la mezcla anterior y remover hasta conseguir una masa perfectamente mezclada y fina.

Ponemos la masa en moldes previamente untados con Flora Gourmet, los metemos en el horno durante 20 minutos aproximadamente aunque a media cocción se puede pinchar con un palillo a ver si el bizcocho ya esta cocido.

Solo queda que se enfríe y a disfrutar de un estupendo bizcocho casero.

Opcional: si se quiere hacer bizcocho de sabores se puede añadir a la masa dos cucharaditas de chocolate en polvo, o de café, o un yogurt natural.

Ingredientes

250 gr.
de harina

1
cucharadita
de levadura

5
huevos

250 gr.
de azúcar.

$\frac{1}{2}$
tarrina de
Flora Gourmet.

Un poco de ralladura
de limón



22. Bizcocho de nueces

Receta de
analapineda

Preparación

En vol. grande batimos los huevos con el azúcar hasta que quede con una pequeña espuma y cuando ya estén así añadiremos la leche. En el siguiente paso mezclamos la levadura con la harina y la echamos al Vol. anterior, volvemos a batir. Dejamos reposar 10 minutos.

En el mismo vol. introducimos la ralladura de medio limón, un pellizco de sal, y la mantequilla líquida. Batimos todo hasta que no queden grumos. Añadimos la mezcla anterior en un recipiente engrasado con mantequilla y espolvoreado con harina. Justo antes de meterlo en el horno añadimos con una cuchara las nueces (que previamente hemos enharinado, para que no se bajen al fondo del bizcocho). Y espolvoreamos con un poquito de canela (es más para darle color que por su sabor o aroma).

Introducimos el bizcocho en el horno (opción de calor arriba y abajo, en la bandeja media del mismo) a 170° durante unos 45 minutos

Ingredientes

350 gr.
harina

250 gr.
de azúcar

1
sobre
de levadura Royal

2
huevos

250 ml.
de leche entera

100 gr.
de nueces enteras

1
cucharada
de canela

2
cucharadas de azúcar
para la costra

100 gr.
de mantequilla

1
pellizco de sal

La ralladura de un
limón



23. BIZCOCHO DE TRES SABORES

Receta de
ainhoa cardenal

(FLORA GOURMET, CAFÉ Y CACAO)

Preparación

Pon en un bol 200 gr. de Flora Gourmet a punto de pomada, agrega 115 gr de azúcar y bate hasta que quede una crema.

A parte, casca los huevos, separando las yemas de las claras; reserva estas últimas. Bate con una batidora de varillas las yemas con el azúcar restante (115 gr.) hasta que estén esponjosas.

Ingredientes

½ Kg.
de harina

Añade la crema de mantequilla y mezcla. Luego añade 230 gr. de harina tamizada con la levadura y mezcla todo bien.

230 gr.
de azúcar

Divide la masa en tres partes iguales; disuelve el café en 2 cucharadas de leche caliente y añádeselo a la primera parte y mezcla bien. En la segunda parte, añade el cacao y la leche restante y mézclalo. Y la tercera parte déjala como esta.

210 gr.
de Flora Gourmet

Monta las claras a punto de nieve con la sal y agrega la misma cantidad a cada una de las masas. Y mezcla haciendo movimientos envolventes. Engrasa y enharina un molde de cake, con la mantequilla flora gourmet sobrante (10 gr.) y harina (20 gr.).

30 gr.
de cacao en polvo

½ dl
de leche

4
huevos

1
sobre de levadura
en polvo



Vierte a cucharadas las masas en el molde alternándolas, siguiendo el orden que quieras. Luego con el mango de una cuchara alisa la parte superior, pero sin llegar a incorporarlas.

Introduce el bizcocho al horno, previamente precalentado, durante 40 a 45 minutos a 160°C, apágalo y deja reposar dentro 10 minutos (la temperatura y el tiempo dependerá de tu horno, pincha con una aguja para ver si esta hecho).

Retira y deja enfriar.

Para glasear, mezcla en un bol el azúcar glas con un poco de agua y mezcla bien hasta que este homogéneo. Cuando el bizcocho este frio, desmolda y con una cuchara glasea la parte superior.

Decora a tu gusto.



24. Pastel miriam

Receta de
Iolidesevilla

Preparación

Ingredientes

pasta chou:

250 gr.

Agua

120 gr.

Margarina Flora

10 gr.

Sal

200 gr.

Harina

de repostería

5

Huevos

(depende del
tamaño)

crema pastelera:

500 cl.

Leche

100 gr.

Azúcar

50 gr.

Maicena

Cortar por la mitad los choux, rellenar con crema pastelera, cubrir de azúcar y quemar, pintar con gelatina de manzana (suave, deliciosos y ricos)

En un cazo al fuego, poner el agua, la sal y la margarina, en el momento que rompe a hervir y la margarina este fundida, se le añade la harina previamente tamizada y se remueve con una espátula de madera hasta que la masa se desprenda del cazo.

Retirar del fuego e incorporar poco a poco los huevos, a intervalo procurando que quede una masa tierna y cremosa, pero consistente ni demasiado dura ni demasiado blanda. Con una manga ir extendiendo la masa horno 180° mantener el horno durante la cocción un poco abierto

Poner a cocer en un recipiente, la mitad de la leche con la mitad del azúcar la canela y el limón. Aparte en un recipiente, mezclar el resto del azúcar y la maicena, verter la leche que hemos reservado, y confeccionar una papilla evitando se formen grumos y añadir el huevo. Cuando la leche rompe a hervir, retirar la canela y la cáscara de limón, agregar la papilla removiendo con la ayuda de una barrilla o espátula, procurando evitar que se agarre o forme grumo, una vez fuera del fuego incorporar la margarina, remover hasta su completa integración

1

Huevo

25 gr.

Margarina Flora

canela

cáscara de limón



25. Brioche flor(a)

Receta de
sculi

Preparación



Ingredientes

500 gr.
harina de fuerza

70 gr.
azúcar glace

90 gr.
Flora Gourmet

120 ml.
Leche templada

3
huevos

1
sobre de levadura
de panadería

3 gr.
de sal

Primero ponemos la harina en un bol, con el azúcar y la levadura, lo mezclamos bien, hacemos un agujero en el medio, que quede como un volcán. En el centro vamos añadiendo los líquidos, es decir, la leche templada, los huevos un poco batidos y la mantequilla fundida. Por último añadimos la sal. Mezclamos bien.

Lo pasamos a una mesa enharinada y amasamos durante unos 10 minutos, hasta que quede una masa muy suave. Ponemos la masa en un bol amplio, lo tapamos con un paño limpio y lo dejamos reposar en un sitio libre de corrientes (yo lo meto en el microondas) hasta que doble su volumen, que será más o menos 1 hora.

Pasado ese tiempo volvemos a pasar la masa a la mesa previamente enharinada y amasamos un poquito para quitarle el aire.

Con las manos engrasadas con un poco de mantequilla hacemos 9 bolas de 75 gr. cada una, y el resto de masa que sobre será la bola que pondremos en el centro.

Para montar la flor(a) de brioche, engrasamos un molde desmontable y vamos colocando las bolas, las pequeñas por fuera y la grande en el centro. Una vez colocadas todas las bolas, volvemos a taparlo y dejamos que vuelva a doblar su volumen. Pintamos entonces el brioche con un poco de Flora fundida y lo llevamos al horno, que tiene que estar precalentado a 180°, y horneamos durante unos 20 – 25 minutos.

Como adorno, antes de hornearlo simplemente he añadido unas gotas de agua a un cuenco con azúcar, y lo he puesto encima de la masa.

Ni qué decir tiene cómo huele toda la casa! y lo bien que nos ha sentado un trocito de este brioche con un chocolate caliente! Totalmente recomendable.

26. *Mariposa de cacao y plátano al cava con relleno sorpresa*

Receta de
arcangelux

Ingredientes

350 gr.
de harina Cacao

1
*Tableta de Chocolate
o en su defecto Cho-
colate a la taza.*

3-4
huevos

Una pizca de Sal

1
*tarrina de
Flora Gourmet*

1
Botella de Cava

Azúcar

Preparación

Para preparar la masa debes colocar la harina sobre la mesa de trabajo y mezclar bien con el cacao si no tenemos podemos utilizar chocolate, hacer con la mano un hueco en el centro y romper en él los huevos, también le añadiremos una pizca de sal. Amasar hasta obtener una masa compacta, luego extenderla con el rodillo hasta formar una lámina delgada. Para cortar la masa nos ayudaremos de un vaso, con el vaso bocabajo iremos cortando la masa en muchos círculos, que posteriormente rellenaremos.

Para el Relleno:

Haremos dos rellenos para el primero deberemos batir la manteca con el azúcar y el cacao, a este relleno le añadiremos nueces troceadas, y para el otro utilizaremos Flora Gourmet a la cual agregaremos un poco de azúcar y unos pequeños trozos de frutos rojos (pueden ser fresas, cerezas, frambuesas).



Una vez realizado los rellenos, debemos colocar una cucharadita del relleno en la masa que hemos cortado en círculos previamente, en una de las mitades de la masa le colocaremos el relleno de cacao y nueces y en la otra mitad margarina Flora Gourmet y frutos rojos (fresas, cerezas, frambuesas), una vez rellenos todas las porciones circulares de masa humedecer los bordes con agua y doblarlos como si fueran empanadillas y los sellaremos con cuidado con un tenedor.

Precalentar el horno a 220°, untar la bandeja con margarina Flora Gourmet para que no se nos pegue la masa, una vez caliente meter al horno la masa que ya tenemos rellena y a la cual le dimos forma de empanadillas durante unos 25-30 minutos a 200°.

En una sartén deshacer un poco de margarina Flora Gourmet y una cucharada de azúcar moreno, una vez caliente pondremos el plátano en la sartén y posteriormente lo flambeamos añadiendo un vaso de cava, tener cuidado al realizar este paso.

Finalmente emplataremos las empanadillas a las cuales le daremos una mano de chocolate un poco espeso por encima (esta capa de chocolate es para los más golosos, derretir una tableta de chocolate o bien comprar chocolate a la taza en el supermercado), le pondremos 2 physalis que harán de antenas de la mariposa y la mitad del plátano frito flambeado que hicimos anteriormente que harán de cuerpo, sobre las alas inferiores de la mariposa le colocaremos dos trozos de frambuesa.

Por cierto para los que no sabéis lo que es el physalis les diré que es un fruto tropical procedente de Colombia que hoy en día podréis encontrar fácilmente en hipermercados o fruterías especializadas, este fruto es el contrapunto perfecto al dulzor del chocolate y además lo utilizaremos para adornar el plato.

Y después de seguir todos los pasos está listo para degustar.

27. Bizcocho de Limón

Receta de
Mabavi

Preparación

Tiempo de cocción: Aprox. 1 h.

Previamente derretir la margarina Flora en el microondas, y mezclar con el resto de los ingredientes en un bol. Batirlo con una batidora.

Untar bien un molde para bizcochos con un poquito de margarina Flora adicional, y después espolvorearlo de harina. Añadir la mezcla al molde y meter al horno a 180°.

El tiempo de cocción es aproximado. Ir pinchando con un pincho, cuchillo, etc, y retirar cuando éste salga seco. (La parte de arriba suele quedar doradita).

Ingredientes

1
yogur de limón

La ralladura de un
limón

1
sobre de levadura

75 gr.
de harina

300 gr.
de azúcar

3
huevos

125 gr.
de margarina
Flora



Dejar enfriar antes de desmoldar..... Y buen provecho!!

28. *Pastel de manzana*

Receta de
Marcfauchs

Preparación

Ingredientes

3 0 4

manzanas (en función de su tamaño)

2 0 3

huevos (en función de su tamaño)

2

cucharadas soperas de leche

8

cucharadas soperas de azúcar

9

cucharadas soperas de harina

60 gr.

de Flora Gourmet

$\frac{1}{2}$

sobre de Levadura Royal

Primero pelar y cortar las manzanas. Las manzanas se han de cortar una parte a medialunas finas (para cubrir el pastel) y lo demás a tacos pequeños.

En un cuenco mezclamos los huevos, la leche, el azúcar, la harina, 50 g de la margarina Flora Gourmet deshecha (líquida) y la levadura. Incorporar por este orden y mezclar después de cada ingrediente incorporado.

Con la Flora Gourmet que nos queda untamos el molde.

A la mezcla de la masa le incorporamos los tacos de manzana y lo mezclamos bien.

Pasamos la mezcla al molde y ponemos por encima las medialunas de manzana y lo espolvoreamos con un poco de azúcar.

Lo ponemos al horno precalentado a 160-180°C durante 25-30 minutos y a continuación ponemos el grill y lo doramos un poquito.

Listo para comer.



29. Pastel de turrón Gourmet

Receta de
mjosequeralt

Preparación

Ingredientes

el bizcocho:

3
huevos

1
yogur natural o sabor
limón

1
medida del vaso de
yogur de margari-
na Flora Gourmet
reblandecida

2
medidas del vaso de
yogur de azúcar

3
medidas del vaso de
yogur de harina

1
sobre de levadura
química

azúcar vainillado

el bizcocho: cubrimos la base del molde para bizcocho (redondo, de unos 18 cms de diámetro, desmontable) con un poco de margarina y espolvoreamos con harina para que no se pegue.

Calentamos el horno a unos 180 °C.

Echamos en un recipiente los tres huevos, el yogur, la medida de margarina, las dos medidas de azúcar y las tres medidas de harina de trigo. Batimos bien, prestando atención para que no queden grumos. Añadimos la levadura y el azúcar vainillado.

Introducimos el molde en el horno aproximadamente unos veinte minutos, comprobando al final de la cocción que esté bien cocido pinchando con un palillo.

La crema: trabajamos la yema del huevo con 75 gr de azúcar, añadimos la margarina reblandecida, 125 gr de almendras picadas finamente y las galletas trituradas. Mezclamos con cuidado y al final, cuando ya esté como una crema, añadimos la clara de huevo a punto de nieve.

Partimos el bizcocho de forma que queden tres partes. Colocamos la primera parte en una bandeja y la regamos con el café con leche y coñac. Untamos una parte de la crema de almendras. Colocamos encima la segunda parte del bizcocho y procedemos igual: lo regamos y ponemos el resto de crema.

Finalmente, tapamos con la tercera parte de bizcocho, lo regamos y ponemos el resto de almendras picadas a trozos más gruesos.

Derretimos el chocolate con unas cucharadas de agua y lo vertemos con mucho cuidado por encima, para que no se caigan los trocitos de almendra.

Dejamos que se enfríe, y está delicioso!!!

la crema:

200 gr.

*de margarina FLORA
GOURMET*

1

huevo

125 gr.

de azúcar glass

250 gr.

*de almendras pela-
das y tostadas*

100 gr.

*de chocolate
con leche*

6

galletas tipo maría

1

*taza de café con azú-
car, leche y coñac*



30. Galletas de chocolate y vainilla

Receta de
Midra

Preparación

Batimos la mantequilla con el azúcar hasta que quede una masa esponjosa y ligera...incorporamos el huevo batido poco a poco a la crema de mantequilla batiendo bien.

Una vez bien mezclado todo vamos añadiendo el harina hasta obtener una masa de consistencia blanda pero fácil de estirar.

Separamos la mitad de esta masa y añadimos el chocolate fundido pero tibio y mezclamos bien.

Ingredientes

175gr.
*de Flora Gourmet
ablandada*

300gr.
de azúcar molido

1
huevo batido

350gr.
de harina

75gr.
*de chocolate negro
fundido y tibio*

2
*cucharaditas de
azúcar avainillado*

A la otra mitad de la masa le añadimos el azúcar avainillado.

Estiramos las dos masa en rectangular (estirarlas encima de un papel para poder manejarlas mejor, ya que la pasta se rompe facilmente) y ponemos una encima de otra para formar un rollo tipo brazo gitano.

Una vez formado el rollo lo forramos con papel y metemos en la nevera hasta que endurezca un poco para poder cortar.

Cortamos en rebanadas(medio centimetro de grosor mas o menos) y metemos al horno con papel para ello y en unos 5 u 8 minutos a 190° estarán listas... dejamos enfriar y a comer!!!

Hay que sacarlas cuando todavia estan blandas porque una vez que enfrian endurecen.



LAS **30**
MEJORES

 *Recetas*
gourmet! 