

# I CONCURSO DE TAPAS Y MONTADITOS 2015

## ALMUD DE TRES QUESOS PARA TARDE DE DOMINGO

### VARIEDAD DE PAN: Pan Almud

**ELABORACIÓN:** Coger el pan y cortarlo con un cuchillo de sierra en cuadraditos, a modo de cuadrícula sin llegar hasta abajo de la hogaza, dejando aproximadamente 2cm sin cortar. Introducir en los cortes lonchas de queso en tiras de unos tres cm de anchas. Después meteremos entre las láminas de queso la sobrasada de forma que queden bien adentro. Podemos tapar los cortes con unas tiras finas de queso que una vez horneado le darán mayor vistosidad y presencia. Una vez preparado y relleno, lo introducimos al horno a 180 grados durante unos 15 minutos, a media altura.

Una vez fuera del horno y para darle frescor, se puede acompañar de unos brotes tiernos con un poco de salsa tsatsiki (yogur griego mezclado con pepino rayado, gotas de limón, ajo, perejil y menta) servida bien fría para obtener un buen contraste y frescor.



Receta de: Javier Gamazo García

# NUESTRAS RECETAS

## BACALAO

### **VARIEDAD DE PAN:** Pan Montañés

ELABORACIÓN: Se realiza un pisto con pimiento, calabacín, cebolla y tomate que se pone al horno con el bacalao previamente rebozado. Después de horneado, se adorna con almendras peladas y se coloca todo sobre una rodaja de Pan Montañés.



Receta de: Esperanza Ortega

# NUESTRAS RECETAS

## BECHAMEL DE QUESO AZUL CON CHERRY Y JAMÓN

### **VARIEDAD DE PAN:** Chusco grande

ELABORACIÓN: Sobre una rebanada de Chusco tostado, poner salsa bechamel elaborada con queso azul y sobre esta base, colocar unos tomatitos Cherry y unas lonchas de jamón serrano.



Receta de: Laura Boldova

## NUESTRAS RECETAS

### BERENJENA CON CHAMPIÑONES Y TOSTA CON TOMATE

#### **VARIEDAD DE PAN:** Pan Almud

**ELABORACIÓN:** Cortas la berenjena en rodajas y freírlas en un poco de aceite de oliva. Cortar los champiñones y saltearlos con ajo. Colocar la rodaja de la berenjena y sobre ella los champiñones. Al lado colocar una tosta de Pan Almud con aceite y tomate y dos trozos de queso semicurado.



Receta de: María Udriste

# I CONCURSO DE TAPAS Y MONTADITOS 2015

## BERENJENA RELLENA

### **VARIEDAD DE PAN:** Chusco grande

ELABORACIÓN: Hervir y escurrir una berenjena de tamaño pequeño. Se abre lateralmente y se rellena con una mezcla de nuez y ajo picados, pimienta roja y sal al gusto. Se cubre con aceite de oliva unos 5 días y luego se coloca escurrida sobre una rebanada de Chusco tostado.



Receta de: Jorge Nassar



# NUESTRAS RECETAS

## CHOCOLATE Y NATA

### **VARIEDAD DE PAN:** Chusco grande

ELABORACIÓN: Base de crema de chocolate con leche y negro y cubrir con nata. Colocar sobre una rebanada de Chusco tostado



Receta de: Laura Boldova

# I CONCURSO DE TAPAS Y MONTADITOS 2015

## ESCALIBADA

### **VARIEDAD DE PAN:** Chusco grande

ELABORACIÓN: Rebanada de Chusco tostada, cubrir con: berenjena asada, Cebolla de Fuentes asada y pimiento rojo de piquillo. Sobre ello un chorrito de aceite de oliva virgen



Receta de: Jorge Nassar

## NUESTRAS RECETAS

### HAMBURGUESA TRUFADA DE TERNASCO DE ARAGÓN CON SETAS DE TEMPORADA

#### **VARIEDAD DE PAN:** Cañada

ELABORACIÓN: Tostar ligeramente el pan y montar en la base cebolla caramelizada, encima la hamburguesa trufada hecha al punto y cubrir con una salsa elaborada con trufa, setas de temporada, cebolla, caldo oscuro hecho con hueso de ternasco de Aragón y un punto de romero, decorar y servir.



Receta de: José Luis Galván Pardo



# NUESTRAS RECETAS

## MEJILLONES CON PALITO DE CANGREJO

### **VARIEDAD DE PAN:** Chusco grande

ELABORACIÓN: Untar una rebanada de Chusco tostado con una bechamel realizada con ajo y perejil. Sobre ella colocar los mejillones y los palitos de cangrejo.



Receta de: Laura Boldova

# NUESTRAS RECETAS

## MELÓN CON JAMÓN

### **VARIEDAD DE PAN:** Pan Montañés

ELABORACIÓN: Montadito de jamón y corazón de melón, sobre Pan Montañés.



Receta de: M<sup>a</sup> Esperanza Ortega

# NUESTRAS RECETAS

## PATÉ TRUFADO CON HUEVO Y CAVIAR

**VARIEDAD DE PAN:** Chusco grande

ELABORACIÓN: Untar una rebanada de Chusco tostado con el paté trufado, colocar sobre ello un huevo frito y rodearlo con unas huevas de caviar.



Receta de: Laura Boldova

# NUESTRAS RECETAS

## PULPITOS ENCEBOLLADOS

### **VARIEDAD DE PAN:** Chusco grande

ELABORACIÓN: Untar una rebanada de Chusco tostado con una crema realizada con ajo y perejil. Sobre ella colocar los pulpitos encebollados y unos palitos de surimi



Receta de: Laura Boldova

## NUESTRAS RECETAS

### SALMÓN MARINADO CON PEPINILLOS Y SALSA DE AGUACATE

**VARIEDAD DE PAN:** Chusco grande

ELABORACIÓN: Sobre una rebanada de Chusco tostado, poner la salsa de aguacate y sobre ella el salmón marinado en lonchas y los pepinillos.



Receta de: Laura Boldova



# NUESTRAS RECETAS

## TAPA REPUBLICANA

### **VARIEDAD DE PAN:** Pan Montañés

ELABORACIÓN: Sobre una rebanada de Pan Montañés, colocar una primera capa de vinagreta de remolacha y berenjena pochada, otra de tofu natural frito con curri y una tercera de pimiento morrón asado y triturado con yema de huevo duro, aceite y sal.



Receta de: Reina Ballonga Franco

# NUESTRAS RECETAS

## TOSTADA CON BERENJENA Y QUESO PHILADELPHIA

### **VARIEDAD DE PAN:** Pan Almud

ELABORACIÓN: Cortar la berenjena en rodajas y freírlas en un poco de aceite. Tostar el pan y colocar la berenjena, queso Philadelphia, un poco de tomate y una aceituna.



Receta de: María Udriste

# NUESTRAS RECETAS

## TOSTADA CON CHAMPIÑONES

### **VARIEDAD DE PAN:** Pan Almud

ELABORACIÓN: Freír los champiñones con un poco de ajo. Hacer el bacon a la plancha.

Tostar el pan, untarlo con queso Philadelphia y colocar encima los champiñones y la loncha de bacon.



Receta de: María Udriste

# NUESTRAS RECETAS

## TOSTADA CON QUESO Y MIEL

**VARIEDAD DE PAN:** Pan Almud

ELABORACIÓN: Tostar el pan Almud y untarlo con queso Philadelphia y cubrirlo con miel al gusto.



Receta de: María Udriste

# NUESTRAS RECETAS

## TOSTADA DE QUESO Y TOMATE

### **VARIEDAD DE PAN:** Pan Almud

ELABORACIÓN: Tostar el Pan Almud y untar con un poco de mantequilla. Cortar queso tipo feta en trozos y colocarlos sobre el pan. Cortar el tomate en rodajas y ponerlas encima. Espolvorear con eneldo.



Receta de: María Udriste

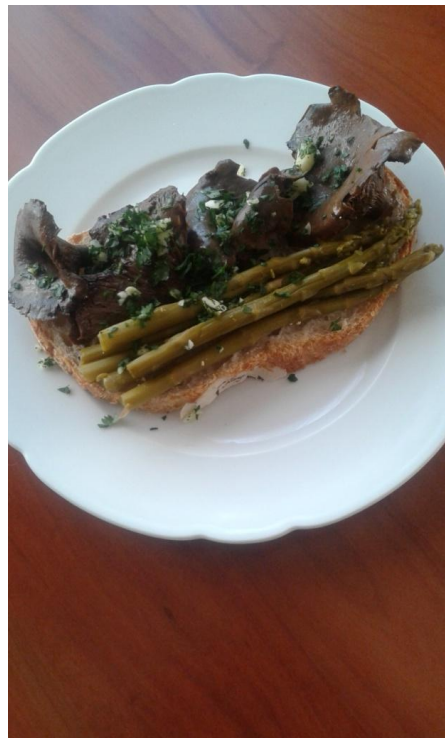


# NUESTRAS RECETAS

## TRIGUEROS Y REBOLLONES

### **VARIEDAD DE PAN:** Pan Almud

ELABORACIÓN: Sobre una tostada de Pan Almud, colocar los espárragos trigueros y los rebollones previamente hechos a la plancha y sobre ellos una picada de ajo y perejil



Receta de: Esperanza Ortega