

Recetas navideñas:
HISTORIAS
para celebrar



Tú pones la magia,
nosotros la receta.

Cristar Marinex

**PARA BRINDAR
POR LOS SUEÑOS
CUMPLIDOS,
¡CHINCHÍN!**



SANGRÍA

INGREDIENTES

1 botella de vino tinto de tu elección
1 soda pequeña
1/4 taza jugo de naranja
1 manzana verde picada en cubos pequeños
10 fresas en tajadas delgadas
1 naranja en tajadas delgadas
1 limón en tajadas delgadas
1/4 taza sirope o miel
1/4 taza brandy
Hielo

PREPARACIÓN

Mezcla todos los ingredientes en un DECANTER TORINO CRISTAR.
Sirve en COPAS LOMBARDÍA VINO CRISTAR.

¡Salud! Por las historias que nos unen.



6 porciones



ZUCCHINI CON TOMATE Y MOZZARELLA

INGREDIENTES

14 tajadas de zucchini verde
14 tajadas de tomates rojo
8 tajadas de queso mozzarella
Hojas de albahaca
4 cucharadas de vinagre
balsámico
4 cucharadas de aceite de oliva
Pimienta en grano
Sal al gusto

PARA CELEBRAR LAS HISTORIAS QUE NOS UNEN

PREPARACIÓN

Parte el zucchini en tajadas cortas. Calienta un poco de aceite de oliva y dora las tajadas de zucchini por ambos lados. En una REFRACTARIA OVALADA GRANDE MARINEX OPALINE pon tajadas de zucchini, queso, y tomate intercalando cada una. Agrega hojas de albahaca al gusto. Baña con aceite de oliva y vinagre balsámico.

¡Y listo! Esta receta se cocina con amor y se sirve con alegría.



4 porciones



❄️

**POSTRE EN CAPAS
DE QUESO, NUECES
Y CHOCOLATE**

INGREDIENTES

14 galletas tipo Graham
trituradas
1/4 taza mantequilla derretida
1 taza de queso crema
1/4 taza leche condensada
1 cucharadita de vainilla
2 cucharadas de jugo de limón
1 taza de almendras o nueces
trituradas
1/4 Taza de chips de chocolate
1/2 Taza de crema de leche

**PARA CELEBRAR LOS
RECUERDOS MÁS DULCES
DE LA NAVIDAD**

PREPARACIÓN

Mezcla las galletas con la mantequilla y reserva. Bate el queso crema, la leche condensada, la vainilla y el jugo de limón. Calienta la crema de leche y vierte los chips, retira del fuego y mezcla hasta que se derritan y quede una mezcla homogénea. Arma los postres en vasos BARCELONA ROCKS CRISTAR, poniendo capas así: parte de la mezcla de galleta con mantequilla, luego la mezcla de queso crema, luego nueces, luego la de chocolate. Por último, espolvorea con un poco de galleta triturada.

Siéntate a disfrutar una combinación perfecta de sabores.



★
★
**BUÑUELOS
CON QUESO
PARMESANO**

14 a 16 unds

**PARA TU FAMILIA:
UN FESTÍN DE
AMOR Y SABOR**

INGREDIENTES

200 gr queso parmesano
4 claras de huevo
Aceite para freír
1/4 taza Miel de abejas
1/2 cucharadita de ají

PREPARACIÓN

Mezcla el queso con las claras de huevo hasta que se integren bien. Arma bolitas pequeñas. Calienta suficiente aceite y fríe los buñuelos hasta que doren. Sirve en una REFRACTARIA OVALADA PEQUEÑA MARINEX OPALINE y acompaña con la miel en una SALSERA DA VINCI CRISTAR.

**¡Y listo! Tu receta está lista para
compartir con los que amas.**

**PARA CELEBRAR
LA MAGIA DE
VOLVER A ESTAR
JUNTOS**



**DIP EN
CORONA**

INGREDIENTES

2 tazas de queso crema
1 cucharadita de cebolla en polvo
1 cucharadita de ajo en polvo
2 cucharadas de queso parmesano
2 cucharadas de tocineta sofrita y finamente picada
Sal y pimienta al gusto

PARA REBOZAR

Perejil finamente picado
Arándanos picados
Maní picado

PREPARACIÓN

Mezcla el queso crema con la cebolla en polvo, el ajo, el queso, la tocineta y el parmesano. Arma bolitas pequeñas y pasa unas por perejil, otras por los arándanos y otras por el maní picado. Arma la corona en un PLATO PANDO STYLO CRISTAR y acompaña con tostadas.

¡Eso es todo! Sirve en la mesa y celebra la vida.

10 a 12 porciones





TABLA DE QESOS

PARA CELEBRAR EL REENCUENTRO CON AMIGOS

INGREDIENTES

Salami
Chorizo español
Queso gruyere y/o gouda
Aceitunas verdes y negras
Mezcla de frutos secos
Dip de queso
Arándanos
Grissini
Tostadas
Vino tinto

PREPARACIÓN

Sirve los grissini en un VASO ROTTERDAM BEBIDAS CRISTAR. Usa BOWLS PEQUEÑOS MANAOS CRISTAR para servir los frutos secos y las aceitunas.

Arma florecitas de chorizo español y Salami, y, emplata en SALSERAS DA VINCI CRISTAR.

Corta el queso en cubitos, bastones o triángulos y arma grupitos en PLATOS PEQUEÑOS STYLO CRISTAR

Marida con vino tinto en COPAS BOLONIA VINO CRISTAR.

¡Listos para celebrar cada capítulo de tu historia llena de amor y alegría!

PARA HORNEAR Y COMPARTIR MOMENTOS MÁGICOS

INGREDIENTES

- 2 huevos
- 1 1/2 taza de leche
- 1 1/3 taza de harina de trigo cernida
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- 2 cucharadas de aceite
- 1 cucharadita de azúcar
- 2 cucharaditas sal
- Orégano en polvo
- Pimienta al gusto
- 1 taza de queso mozzarella rallado
- Tomates cherry

PREPARACIÓN

Precalienta el horno a 350 o 160 C. Engrasa una FUENTE RECTANGULAR MEDIANA MARINEX. Bate los huevos con la leche, adiciona la harina, el polvo de hornear, la sal, el azúcar, el orégano y la pimienta. Incorpora muy bien hasta que quede homogéneo. Vierte la mezcla en el molde engrasado y encima pon el queso rallado, luego tomates cherry y más queso. Lleva al horno 40-45 minutos o hasta que al introducir un palillo salga limpio.

¡Listo para compartir un tesoro de sabor en cada pedacito!



**PIZZA
CAKE**

8 a 10 porciones



Marinex



**ROLLOS
DE JAMÓN
SERRANO**

INGREDIENTES

5 tajadas de jamón serrano
Mango tomy cortado en
bastones (5 und)
Queso mozzarella cortado
en bastones (5 und)
Hojas de rúgula
1/4 taza de salsa soya
2 cucharada de miel de
abejas
1 cucharadita de jugo de
limón
Pistachos o almendras
picadas

**PARA CELEBRAR LA
FELICIDAD DE ABRAZAR
A LOS QUE AMAS**

PREPARACIÓN

Mezcla la salsa soya con la miel y el jugo de limón.
En cada tajada de jamón serrano, pon un bastón de mango y de queso, hojas de rúgula y enrolla. Sirve en REFRACTARIA OVALADA MEDIANA MARINEX OPALINE y baña con un poco de la salsa preparada.
Espolvorea con pistachos o almendras trituradas,

¡y listo! Lleva a la mesa y comparte la chispa que enciende la alegría navideña.

PARA CELEBRAR EL ESPÍRITU DE LA NAVIDAD EN CADA BOCADO

INGREDIENTES

2 tazas de queso parmesano
2 tazas de lechuga romana picada
1 taza de crutones

PARA EL ADEREZO

1 diente de ajo
3 filetes de anchoas
1 cucharada de mayonesa
1/2 cucharadita de mostaza Dijon
1/4 taza de aceite de oliva
1 cucharada de jugo de limón
Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN

En una sartén antiadherente, pon un 1/4 taza de queso parmesano, extiende bien y deja que dore; voltea para que dore por ambos lados y aún estando caliente dale forma de canastica en un vaso boca abajo.

Para el aderezo licúa el ajo, las anchoas, la mayonesa, la mostaza, el jugo de limón, la sal y la pimienta, y con la licuadora en movimiento agrega el aceite de oliva en forma de hilo.

En PLATOS PEQUEÑOS STYLO CRISTAR, sirve cada canastica con un poco de lechuga, crutones y acompaña con el aderezo en SALSERA DA VINCI CRISTAR.

¡Y listo! Tu receta está lista para compartir con los que amas.



**CANASTICAS
DE PARMESANO
CON ENSALADA
CÉSAR**