

FRUTAS, RECETAS Y BIENESTAR

Un recetario de El Ciruelo





FRUTAS, RECETAS Y BIENESTAR

RECETARIO DE EL CIRUELO 2024

Recopilación de recetas para incorporar frutas de manera deliciosa a tu alimentación diaria.

ÍNDICE

1.DESAYUNOS

Pág 9 - 21



2.PLATOS PRINCIPALES

Pág 23 - 51



3.POSTRES

Pág 53 - 87



4.BEBIDAS

Pág 89 - 97



5.ESPECIALES

Pág 97 -113



Desayunos



PORRIDGE O GACHAS DE AVENA CON FRUTA

INGREDIENTES

2 Ciruelas El Ciruelo
 2 Nectarinas El Ciruelo
 8 Cucharadas soperas de avena
 Semillas tostadas de chía
 Un puñado de avellanas tostadas
 Un puñado de anacardos tostados
 Sirope de agave
 500 ml de leche de vainilla (o cualquiera vegetal)



Comensales



20 min

Tiempo preparación

ELABORACIÓN

Esta receta puede elaborarse tanto con leche de vaca, cabra o bebidas vegetales como las de avena, soja, almendra, arroz, coco, etc. Las medidas son para dos cuencos generosos de desayuno; para una persona, dividimos a la mitad las cantidades y será más que suficiente.

1. Ponemos en una olla o cazo la leche o bebida vegetal que hayamos elegido y encendemos el fuego alto.

2. Cuando esté a punto de hervir, debemos bajar el fuego a intensidad media e incorporar una a una las 8 cucharadas soperas de avena, de manera que el cereal se integre correctamente con el líquido y se hidrate.

3. Con el fuego bajo, removemos y tapamos durante 10 minutos hasta que el cereal se cocine correctamente. La avena estará cocinada cuando tenga una textura suave, como la de una papilla. Cuando llegue a este punto, añadimos una pizca de sal (opcional) y dejamos reposar con la olla tapada.

4. Lavamos y troceamos con cuidado las ciruelas y nectarinas de El Ciruelo. También se pueden pelar, pero te recomendamos que no lo hagas por la gran cantidad de propiedades que contienen nuestras frutas en su piel. Lo ideal es hacer trozos pequeños que sean fáciles de comer y se fundan con la pasta de avena.

5. Servimos en un bol o plato hondo la pasta de avena todavía caliente, añadimos la fruta pelada, el sirope de agave, los anacardos, las semillas de chía y las avellanas. Podemos personalizarlo con un toque de canela o unos trozos de chocolate negro para darle un toque distinto y divertido a nuestro desayuno.

INFO ALÉRGENOS



contiene
gluten



sin
lactosa



frutos de
Cáscara



ZUMO DE UVAS, TOSTADA Y TORTITAS VEGANAS

INGREDIENTES

ZUMO:

30 Uvas El Ciruelo

TOSTADA:

15 Uvas El Ciruelo

4 Rebanadas de pan rústico

100 gr Queso cremoso

Aceite de oliva

TORTITAS VEGANAS:

1 Taza de harina de arroz

2 Cucharaditas de azúcar

1 Cucharadita de levadura

Pizca de sal

½ Taza de leche

2 Cucharaditas de aceite de oliva

1 Taza de yogur de coco

Miel o sirope de arce

ELABORACIÓN

ELABORACIÓN DEL ZUMO:

1. Lavamos las uvas y las trituramos. Guardamos el zumo en la nevera para que esté bien frío.

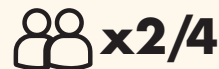
ELABORACIÓN DE LA TOSTADA:

1. Cortamos una rebanada de pan rústico y la metemos en la tostadora.

2. Una vez tostada, untamos el queso cremoso y añadimos rodajas de uvas sobre el queso. Terminamos con un chorro de aceite de oliva.

ELABORACIÓN DE LAS TORTITAS VEGANAS:

1. Mezclamos en un bol: 1 taza de harina de arroz, 2 cucharaditas de azúcar, 1 cucharadita de levadura y una pizca de sal. Añadimos ½ taza de leche, 2 cucharaditas de aceite de oliva y 1 taza de yogur de coco (también puede ser natural o de cualquier sabor; podemos sustituir el yogur por 3 huevos).



Comensales

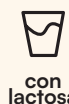


Tiempo preparación

2. Mezclamos todos los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea. Calentamos una sartén antiadherente a fuego medio con un poco de aceite.

3. Vertemos porciones pequeñas de masa y cocinamos hasta que estén doradas por ambos lados. Servimos las tortitas en un plato, una sobre otra, y las acompañamos con miel o sirope de arce.

INFO ALÉRGENOS






TOSTADAS DE NECTARINA CON QUESO CREMOSO

INGREDIENTES

50 gr Queso cremoso
1 Nectarina El Ciruelo
1 Rebanada de pan de semillas
Miel
50 gr Frambuesas
20 gr Avellanas

 **x1**
Comensales

 **5 min**
Tiempo preparación

ELABORACIÓN

1. Tostamos el pan hasta que esté crujiente y dorado. Untamos generosamente el queso cremoso sobre el pan tostado.
2. Cortamos la nectarina en rodajas finas y las colocamos sobre el queso cremoso.
3. Incorporamos las frambuesas, que aportarán un toque de acidez y las avellanas troceadas.
4. Terminamos añadiendo miel al gusto.

INFO ALÉRGENOS



contiene
gluten



con
lactosa



frutos de
cáscara




TOSTADA DE SEMILLAS CON UVAS

INGREDIENTES

2-3 Cucharadas queso cremoso
50 gr Salmón ahumado
6-8 Uvas El Ciruelo
AOVE
1 Rebanada de pan de semillas

 **x1**
Comensales

 **5 min**
Tiempo preparación

ELABORACIÓN

1. En nuestro pan favorito, untamos el queso cremoso, añadimos salmón ahumado, uvas y AOVE al gusto.

¡Disfrutamos de esta combinación de sabores!

INFO ALÉRGENOS


contiene
gluten


con
lactosa


frutos de
cáscara




REVUELTO DE HUEVOS CON ALBARICOQUE

INGREDIENTES

2 Huevos
2 Albaricoques El Ciruelo
Miel
Queso feta
Hierbabuena

 **x1**
Comensales

 **15 min**
Tiempo preparación

ELABORACIÓN

1. Ponemos dos huevos en la sartén y los hacemos revueltos.
2. Una vez que los tengamos, añadimos miel a los albaricoques de El Ciruelo y los pasamos por la sartén hasta dorarlos.
3. En un plato, colocamos los huevos revueltos, los albaricoques y un poco de queso feta al gusto.

INFO ALÉRGENOS


con
lactosa


contiene
gluten



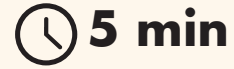
BOL DE YOGUR CON CIRUELAS

INGREDIENTES

1 Yogur de coco
2 Ciruelas El Ciruelo
Muesli
Frutos secos
Semillas de chía



Comensales



Tiempo preparación

ELABORACIÓN

1. Lavamos y cortamos las ciruelas.
2. En un bol añadimos el yogur de coco, las ciruelas, el muesli, nuestros frutos secos favoritas y las semillas de chía.

INFO ALÉRGENOS



frutos de
Cáscara



con
lactosa



contiene
gluten

Plato Principal



TARTAR VEGANO CON FRUTAS DE HUESO

INGREDIENTES

2 Nectarinas El Ciruelo
2 Paraguayos El Ciruelo
2 Aguacates
Hummus
Remolacha
AOVE
Cebollino



Comensales



Tiempo preparación

ELABORACIÓN

1. Lavamos las nectarinas y los paraguayos. Una vez lavados, los cortamos en formas cuadradas al igual que la remolacha y el aguacate. Cuando tengamos estos ingredientes cortados, tenemos que comenzar a formar nuestro tartar en un molde.
2. Generalmente, se hace con forma de círculo, pero tenemos total libertad para experimentar con distintas formas que nos inspiren. Podemos usar un molde cuadrado, rectangular o incluso formas divertidas como estrellas o corazones, dependiendo de la ocasión.
3. Colocamos los ingredientes en el siguiente orden dentro del molde que hayamos elegido: hummus, aguacate, remolacha, paraguayo y nectarinas. Una vez colocados, añadimos el AOVE y cebollino. Si queremos, podemos añadir otras especias o hierbas para realzar los sabores.

INFO ALÉRGENOS





ENSALADA CON UVAS, QUESO Y NUECES

INGREDIENTES

500 gr de Uvas blancas y rojas sin semilla de El Ciruelo
 2 Yogures griegos
 1/2 Taza de queso crema
 Mezcla de brotes
 Pimiento amarillo
 Miel
 Azúcar moreno
 Nueces tostadas



Comensales



Tiempo preparación
 (no incluye tiempo de refrigeración)

ELABORACIÓN

1. En un recipiente grande, añadimos 500 gr de uvas blancas y rojas sin semilla de El Ciruelo, asegurándonos de que estén bien lavadas y secas.
2. Añadimos el yogur griego sobre las uvas, procurando que se distribuya de manera uniforme para envolver cada uva.
3. Vertemos un poco de miel al gusto sobre la mezcla de uvas y yogur.
4. Incorporamos 1/2 taza de queso crema. Mezclamos suavemente hasta que todos los ingredientes estén bien integrados y el queso crema adquiera una consistencia más ligera.
5. Refrigeramos la mezcla durante al menos 1 hora para que los sabores se mezclen. Recomendamos servirla fresca, especialmente para los días más calurosos.
6. Añadimos la mezcla a nuestros brotes favoritos, espolvoreamos un poco de azúcar moreno y añadimos nueces tostadas por encima de la ensalada para darle un toque crujiente y sabroso.

INFO ALÉRGENOS



sin
gluten



con
lactosa



frutos de
cáscara



MIGAS CON UVAS

INGREDIENTES

20 Uvas El Ciruelo sin semilla
4 Salchichas blancas
100 gr Panceta
300 gr Harina
300L Agua
1/3 Vaso de aceite
Sal
2-3 Dientes de ajo



Comensales



Tiempo preparación

ELABORACIÓN

1. Empezamos mezclando en un recipiente grande la harina, la sal y el agua. En una sartén amplia, vertemos el vaso de aceite y lo ponemos a calentar a fuego medio.
2. Pelamos los ajos y, una vez que el aceite esté caliente, los añadimos enteros. Cuando los ajos estén bien dorados, los retiramos de la sartén y los reservamos. En ese mismo aceite, cocinamos los tropezones (pueden ser trozos de panceta, salchicha blanca o cualquier ingrediente que elijamos para dar más sabor al plato). Los dejamos cocinar hasta que estén bien dorados.
3. En la misma sartén, con el aceite que ha absorbido todo el sabor de los ajos y los tropezones, añadimos la mezcla de harina, sal y agua. Vamos removiendo constantemente con una espátula o cuchara de madera, para evitar que se formen grumos y asegurar que la masa se cueza de manera uniforme.

4. Seguimos removiendo la masa hasta que empiece a desprenderse de las paredes de la sartén. La clave está en mantener el fuego a una temperatura media y no dejar de mover la masa. Cuando la masa esté cocinada, añadimos los tropezones que habíamos reservado y los mezclamos bien con la masa.

5. Finalmente, servimos el plato acompañado de uvas frescas.

INFO ALÉRGENOS



sin
lactosa



contiene
gluten



BROCHETAS MARINADAS DE UVA Y POLLO

INGREDIENTES

ADOBO:

Aceite de oliva virgen
1 Ajo picado
1/2 Cucharadita de pimentón
1 Cucharada de orégano fresco picado o 1 cucharadita de orégano seco
1 Cucharada de romero fresco picado o 1 1/2 cucharaditas de romero seco
1 Cucharadita de cáscara de limón rallada

BROCHETAS:

1 Taza de uvas rojas sin semillas El Ciruelo
1/2 kgs Pechuga de pollo deshuesada
1/2 Cucharadita de sal



Comensales



Tiempo preparación

(no incluye tiempo de marinado)

ELABORACIÓN

1. En un tazón pequeño, mezclamos el aceite de oliva, el ajo picado, el pimentón, el orégano, el romero fresco y la ralladura de limón. Una vez bien integrados, dividimos la mezcla en dos cuencos.

2. Cortamos el pollo en cuadrados y lo añadimos a uno de los cuencos, asegurándonos de cubrirlo completamente con la marinada. En el otro cuenco, colocamos las uvas, permitiendo que absorban los sabores. Tapamos ambos cuencos y marinamos en el refrigerador durante 4 a 24 horas.

3. Después de marinar, colamos el pollo y las uvas para retirar el exceso de aceite. Preparamos las brochetas alternando trozos de pollo y uvas, creando un colorido efecto visual. Por último, cocinamos en un grill o en una barbacoa durante 3 a 5 minutos por cada lado, hasta que el pollo esté dorado y las uvas estén tiernas. Al servir, podemos acompañar con una salsa de yogur o una guarnición fresca de ensalada para completar el plato.

INFO ALÉRGENOS



sin
gluten



sin
lactosa



ENSALADA DE INVIERNO: UVAS ASADAS, JAMÓN Y BURRATA

INGREDIENTES

20 Uvas El Ciruelo sin semilla
200 gr Burrata
100 gr Jamón Serrano
20 gr Pistachos
Aceite de Oliva Virgen Extra
Sal en escamas
1 Cucharadita Vinagre de Módena
Pimienta blanca
Tomillo fresco



Comensales



Tiempo preparación

ELABORACIÓN

1. Lavamos bien las uvas bajo agua fría. En un tazón, incorporamos el aceite de oliva virgen extra (AOVE), el vinagre de Módena, la pimienta blanca y la sal en escamas. Mezclamos bien todos los ingredientes hasta obtener una vinagreta homogénea.

2. Abrimos cuidadosamente la burrata y colocamos una generosa porción de jamón serrano en lonchas sobre un plato, seguido de las uvas asadas, que aportarán un toque dulce y caramelizado. Añadimos los pistachos troceados para un contraste crujiente y decoramos con tomillo fresco.

INFO ALÉRGENOS



sin
gluten



con
lactosa



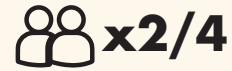
frutos de
cáscara



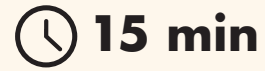
ENSALADA CON UVAS AL VINO Y QUESOS

INGREDIENTES

20 Uvas sin semillas de El Ciruelo
50 ml Vino blanco
100 gr Canónigos
50 gr Queso cheddar
50 gr Queso gouda con nueces
1/2 Granada
50 gr de piñones
Sésamo negro
Sal
Pimienta
2-3 Cucharadas AOVE
1-2 Cucharadas Vinagre



Comensales



Tiempo preparación

ELABORACIÓN

1. Lavamos bien las uvas sin semillas y las cubrimos con el vino blanco, dejándolas a un lado mientras preparamos el resto de los ingredientes.
2. En otro recipiente, añadimos más uvas, un chorrito de aceite de oliva virgen extra (AOVE), vinagre, sal y trituramos bien la mezcla hasta que la piel de la uva quede en pequeños trozos.
3. Por último, mezclamos los canónigos con la mezcla de uvas, los quesos y la vinagreta. Para darle el toque final, añadimos pimienta al gusto, junto con los piñones y las semillas de sésamo.

INFO ALÉRGENOS



sin
gluten



con
lactosa



frutos de
cáscara



TACOS DE SALMÓN CON PICO DE GALLO DE UVA

INGREDIENTES

Uvas El Ciruelo
1/2 Cebolla morada
1/2 Tomate
1 Filete de salmón
6 Tortillas de maíz 100%
Cebollino
2 Limas
Una pizca de sal
Aceite de oliva
Cilantro
Pimienta al gusto



Comensales



Tiempo preparación

ELABORACIÓN

1. Cortamos las uvas El Ciruelo, la cebolla morada, el tomate y el cilantro, y los ponemos todos en un recipiente grande. Añadimos a la mezcla un buen chorro de aceite de oliva, sal y pimienta al gusto. Mezclamos todo cuidadosamente hasta que los sabores se integren, y así obtendremos nuestro fresco pico de gallo de uva.

2. A continuación, hacemos el filete de salmón a la plancha, cocinándolo hasta que esté dorado. Si queremos hacer los tacos más pequeños, podemos usar un molde redondo para dar forma a las tortitas al tamaño que deseemos. Colocamos generosamente el pico de gallo de uva en cada tortita, añadimos un chorrito de lima y el salmón en trozos.

INFO ALÉRGENOS



sin
gluten



sin
lactosa



RISOTTO CON UVA

INGREDIENTES

20 Uvas El Ciruelo sin semilla
350 gr Arroz Caroloni
1 Cebolla
Grana Padano
40 gr Mantequilla (O mantequilla clarificada)
1 L Caldo de verduras
1/2 Vaso vino blanco
Nuez Moscada
Sal
Pimienta
Cebollino



Comensales



Tiempo preparación

ELABORACIÓN

1. Cortamos las uvas por la mitad y picamos finamente la cebolla. Nos aseguramos de tener todos los ingredientes listos antes de empezar a cocinar.

2. En una olla grande, derretimos la mantequilla a fuego medio. Añadimos la cebolla picada y la sofreímos hasta que esté transparente. Incorporamos el arroz y removemos durante un par de minutos para que se impregne bien con la mantequilla y la cebolla.

3. Vertemos el vino blanco en la olla y cocinamos hasta que se evapore casi por completo, removiendo constantemente para evitar que el arroz se pegue.

4. Poco a poco, añadimos el caldo de verduras caliente al arroz removiendo continuamente. Esperamos a que el arroz absorba casi todo el líquido antes de agregar más. Este proceso puede tardar unos 18-20 minutos, hasta que el arroz esté cremoso y al dente.

5. Añadimos sal, pimienta y una pizca de nuez moscada al gusto. Una vez que el arroz esté en su punto, retiramos la olla del fuego. Añadimos el Grana Padano rallado y las uvas cortadas. Removemos bien para que el queso se derrita y las uvas se integren en el risotto.

6. Podemos añadir más queso Grana Padano y algunas uvas adicionales como decoración.

INFO ALÉRGENOS



sin
gluten



con
lactosa



PIRULETAS DE UVAS QUESO AZUL Y PISTACHOS

INGREDIENTES

100 gr Queso azul cremoso
20 Uvas sin semillas El Ciruelo
30 gr Pistachos picados
20 Palillos largos de madera



Comensales



Tiempo preparación

ELABORACIÓN

1. Lavamos las uvas y las secamos bien para eliminar cualquier humedad. Luego, picamos los pistachos en trozos pequeños, asegurándonos de que queden bien triturados.

2. Cubrimos cada uva con el queso, dándole forma redondeada con nuestras manos para que queden perfectamente esféricas. Una vez que tenemos una bola, pasamos el queso por los pistachos picados, asegurándonos de cubrir cada uva con una capa uniforme. Para finalizar, pinchamos un palillo de madera en cada bolita de queso.

INFO ALÉRGENOS



sin
gluten



con
lactosa



frutos de
cáscara




ÑOQUIS CON SALSA DE CALABAZA Y UVA

INGREDIENTES

400 gr Ñoquis
300 gr Calabaza
20 Uvas negras El Ciruelo
50 gr Nueces
50 gr Queso parmesano
1 Cebolla
Especias: pimienta blanca, nuez moscada y canela
500 ml Caldo de pollo
100 ml Nata sin lactosa

 **x4**
Comensales

 **45 min**
Tiempo preparación

ELABORACIÓN

1. Cortamos la calabaza y la cebolla en trozos pequeños y salteamos con AOVE y sal en una olla grande. Luego, añadimos el caldo y la nata, tapamos y dejamos que se cocine a fuego lento.
2. Cuando veamos que la verdura está blandita y la mezcla lista, trituramos la crema hasta obtener una textura suave y homogénea.
3. Podemos añadir agua o más caldo de pollo poco a poco mientras la trituramos. Mientras tanto, preparamos los ñoquis, cocinándolos ya sea en agua hirviendo o en la freidora de aire hasta que estén dorados.
4. Una vez que tengamos los ñoquis listos, los mezclamos con la salsa de calabaza que trituramos anteriormente, las uvas troceadas, las nueces picadas y el parmesano rallado.

INFO ALÉRGENOS



sin
gluten



con
lactosa



frutos de
cáscara



SECRETO IBÉRICO CON NECTARINAS

INGREDIENTES

350 gr de Secreto ibérico
2 Nectarinas de El Ciruelo
2 Cucharadas de almendra molida
150 ml Brandy o coñac
1 Cucharada de perejil picado
AOVE
Pimienta negra molida
Sal fina y gorda
Azúcar moreno (opcional para quitar la acidez de la nectarina)



Comensales



Tiempo preparación

ELABORACIÓN

1. Precalentamos nuestro horno a 180 grados Celsius. Salpimentamos el secreto ibérico por todos los lados. En una sartén grande, añadimos un poco de AOVE y calentamos a fuego alto. Doramos el secreto ibérico por todos los lados, asegurándonos de sellar bien la carne para mantener sus jugos.

2. Colocamos el secreto ibérico en una fuente apta para horno. Cada 10 minutos, añadimos un chorrito de brandy o coñac por encima de la carne. El tiempo total de cocción en el horno debe ser de aproximadamente 35 minutos, o hasta que la carne esté bien cocida pero aún jugosa.

3. Mientras el secreto ibérico se cocina, deshuesamos las nectarinas y las cortamos en trozos pequeños. En un cazo, añadimos un par de cucharadas de AOVE, las nectarinas, la almendra molida, el perejil picado y una pizca de sal gorda. Cocinamos a fuego medio, removiendo ocasionalmente, hasta que las nectarinas estén tiernas. Si las nectarinas están demasiado ácidas, añadimos una cucharada de azúcar moreno.

4. Una vez que el secreto ibérico esté listo, lo retiramos del horno. Cortamos la carne en rodajas y la colocamos en un plato de servir. Vertemos la mezcla de nectarinas y almendra por encima.

INFO ALÉRGENOS



sin
gluten



sin
lactosa



ENSALADAS DE NECTARINA CON MOZARELLA Y JAMÓN

INGREDIENTES

2 Nectarinas de El Ciruelo
100 gr Jamón Serrano
100 gr Queso Mozzarella
Albahaca
AOVE
Sal



Comensales



15 min

Tiempo preparación

ELABORACIÓN

1. Lavamos las nectarinas de El Ciruelo y las cortamos en rodajas.
2. También cortamos en rodajas el queso mozzarella.
3. Montamos nuestro plato alternando las rodajas de nectarinas con el queso y el jamón.
4. Añadimos hojas de albahaca fresca.
5. Por último, aderezamos con AOVE y sal al gusto.

INFO ALÉRGENOS



con
lactosa




contiene
gluten




ENSALADA DE PEPINO CON PARAGUAYO

INGREDIENTES

1 Paraguayo de El Ciruelo
1/2 Pepino
1 Cucharada de alcaparras
1 Cucharada de perejil fresco picado
1 Cucharada de eneldo fresco picado
1 Cucharada de hierbabuena fresca picada
Zumo de 1/2 limón
2 Cucharadas de AOVE (Aceite de Oliva Virgen Extra)
100 gr Queso feta
Sal en escamas
Ralladura de limón

 **x2**
Comensales

 **15 min**
Tiempo preparación

ELABORACIÓN

1. Lavamos y cortamos el paraguayo en rodajas finas. También cortamos el pepino en rodajas y lo incorporamos a la ensalada junto con las alcaparras.

2. Picamos y mezclamos el perejil, el eneldo y la hierbabuena, y los añadimos a nuestra ensalada para darle un toque fresco. Agregamos queso feta al gusto para un toque cremoso.

3. Exprimimos un poco de limón por encima, y aderezamos con AOVE, una pizca de sal en escamas, y ralladura de limón para potenciar los sabores.

INFO ALÉRGENOS



sin
gluten



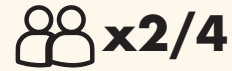
con
lactosa



ALBARICOQUES ASADOS CON ALBAHACA Y PARMESANO

INGREDIENTES

8 Albaricoques de El Ciruelo
1 Ramillete de albahaca
Parmesano
Aceite de oliva
Pimienta
Azúcar moreno



Comensales



Tiempo preparación

ELABORACIÓN

1. Cortamos los albaricoques en gajos y luego por la mitad para obtener trozos más pequeños.
2. Calentamos un poco de aceite de oliva virgen extra en un wok o sartén a fuego medio, y añadimos los albaricoques. Los salteamos suavemente hasta que empiecen a dorarse ligeramente.
3. Añadimos el azúcar al wok, moviéndolo para que los albaricoques se caramelicen uniformemente sin que se quemen. Retiramos del fuego una vez que estén dorados y caramelizados.
4. Emplatamos los albaricoques caramelizados y agregamos por encima hojas frescas de albahaca, finas láminas de parmesano y un toque de pimienta negra. Podemos servir esta plato templado o frío.

INFO ALÉRGENOS





MACEDONIA DE FRUTAS VIETNAMITA: HA QUA DAM

INGREDIENTES

200 gr Melón
200 gr Nectarinas El Ciruelo
200 gr Uvas negras sin pepitas de El Ciruelo
200 gr Uvas blancas sin pepitas de El Ciruelo
200 gr Ciruelas El Ciruelo
240 ml Leche de coco
240 ml Leche condensada
1 Cucharada de canela molida
1 Cucharada de jengibre molido
1 Cucharada de cardamomo molido
Hojas de albahaca



Comensales



Tiempo preparación

ELABORACIÓN

1. Mezclamos la leche de coco, la leche condensada y las especias en un recipiente y dejamos reposar en la nevera durante unos refrescantes 30 minutos. Mientras tanto, vamos a preparar las frutas.

2. Hacemos bolitas con el melón utilizando un sacabollos. Lavamos las uvas y las separamos del tallo. Lavamos también las nectarinas y las ciruelas, y las cortamos en cuadraditos.

3. Mantenemos las frutas en la nevera para que se mantengan frescas hasta el momento de servir. En un bol, mezclamos todas las frutas preparadas y las servimos con la crema de coco que preparamos antes. No olvidemos decorar con unas hojitas de albahaca para darle ese toque final de frescura.

INFO ALÉRGENOS



sin
gluten



con
lactosa



TARTA DE CREPES CON FRUTAS

INGREDIENTES

250 gr Mascarpone
Sirope de agave
3 Albaricoques de El Ciruelo
3 Ciruelas de El Ciruelo
Flores comestibles

Tenemos dos opciones, o utilizar masa para crepes o cocinarla. Para esta última opción, necesitaremos:

2 Huevos
110 gr Harina de repostería
240 ml Leche (cualquier tipo)
2 gr Sal
Ralladura de limón
Esencia de vainilla
Mantequilla o aceite para cocinar



Comensales



1h 15min

Tiempo preparación

ELABORACIÓN

1. Para hacer los crepes, mezclamos los huevos, la leche, el azúcar, la sal, la ralladura de limón y la esencia de vainilla en un recipiente y batimos bien.

2. Cuando la mezcla esté bien batida, tamizamos la harina y la incorporamos poco a poco mientras seguimos batiendo para evitar grumos. Tapamos la mezcla y dejamos reposar en el frigorífico durante 30 a 60 minutos si hace calor. Este paso es importante para que los crepes queden suaves y esponjosos.

3. Calentamos una sartén antiadherente o una crepera una vez que la masa ha reposado, y cocinamos los crepes uno a uno hasta que estén dorados por ambos lados.

4. En un bol, mezclamos el sirope de agave con el mascarpone hasta obtener una crema suave y homogénea. Lavamos y cortamos los albaricoques y las ciruelas en trozos pequeños.

5. Colocamos un crepe en un plato grande, untamos una capa de la mezcla de mascarpone y sirope de agave, y añadimos unos trozos de fruta. Repetimos este proceso formando capas hasta que uses todos los crepes.

6. Terminamos la tarta decorando con más fruta y las flores comestibles para darle un toque especial y colorido.

INFO ALÉRGENOS



con
lactosa




contiene
gluten




UVAS A LA CREMA

INGREDIENTES

30 gr Mantequilla
400 gr Uvas blancas El Ciruelo sin semilla
30 gr Azúcar
Canela
1 Vaso de jerez dulce
1 Vaso de nata

 x4
Comensales

 **20 min**
Tiempo preparación

ELABORACIÓN

1. En una sartén, ponemos los 30 gr de mantequilla y la dejamos derretir a fuego medio. Una vez que esté caliente, incorporamos las uvas junto con los 20 gr de azúcar y una pizca de canela. Salteamos la mezcla durante unos 4 o 5 minutos, moviendo ocasionalmente para que las uvas se caramelicen de manera uniforme. Cuando estén listas, las reservamos en un plato.

2. En otra sartén, vertemos el vaso de jerez dulce y lo llevamos a ebullición. Cuando rompa a hervir, lo dejamos cocer a fuego medio durante 5 minutos para que se evapore el alcohol. A continuación, añadimos el vaso de nata y los 10 gr de azúcar, removemos bien la mezcla.

3. Esperamos que la crema reduzca, moviendo de vez en cuando para evitar que se pegue al fondo. Una vez que esté espesa y tenga una textura cremosa, la vertemos en un plato hondo. Luego, añadimos nuestras uvas salteadas por encima.

INFO ALÉRGENOS



sin
gluten



con
lactosa




HELADO DE UVA


INGREDIENTES

50 Uvas El Ciruelo sin semilla y lavadas
1/4 taza de azúcar o de coco
1/2 limón grande, zumo y ralladura

PARA DECORAR:

Ralladura de limón y lima
Crêpe dentelle o barquillos

 **x4**
Comensales

 **2h 30min**
Tiempo preparación

ELABORACIÓN

1. En una licuadora, agregamos 50 uvas El Ciruelo sin semilla y lavadas, 1/4 de taza de azúcar o azúcar de coco, el zumo de 1/2 limón grande y su ralladura. Procesamos todo hasta conseguir una mezcla homogénea y suave.

2. Vertemos la mezcla obtenida en un recipiente hermético apto para congelador y la congelamos durante aproximadamente 1-2 horas, o hasta que notemos que los bordes comienzan a solidificarse.

3. Retiramos el recipiente del congelador y, con la ayuda de una batidora de mano o la licuadora nuevamente, batimos la mezcla para romper los cristales de hielo formados, logrando así una textura más cremosa.

4. Antes de servir, retiramos el helado del congelador y dejamos reposar durante unos minutos para facilitar el servicio.

5. Adornamos cada porción con un poco más de ralladura de limón y lima, y si lo deseamos, acompañamos con crêpe dentelle o barquillos para agregar un toque crujiente.

INFO ALÉRGENOS



sin
gluten



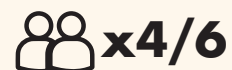
sin
lactosa



UVAS GARRAPIÑADAS

INGREDIENTES

20 Uvas de El Ciruelo sin semillas
1 Lata de leche condensada
2 Cucharadas de mantequilla
1/2 Taza de nueces molidas
Azúcar glas a gusto



Comensales



Tiempo preparación

ELABORACIÓN

1. En una olla o cazo, comenzamos calentando a fuego bajo la leche condensada junto con la mantequilla. Es importante que no dejemos de remover la mezcla para evitar que se pegue al fondo del recipiente. Este proceso puede llevar unos minutos, y sabremos que está lista cuando la mezcla se despegue con facilidad del fondo, formando una consistencia suave y cremosa.

2. Una vez que la mezcla esté en su punto, retiramos la olla del fuego, añadimos las nueces picadas y mezclamos bien. Transferimos la mezcla a una fuente o bandeja y la dejamos enfriar a temperatura ambiente.

3. Cuando la mezcla esté fría, nos untamos las manos con un poco de aceite para evitar que se pegue. Con las manos, modelamos bolitas del tamaño de una nuez, haciendo un pequeño hueco en el centro de cada bolita. En este hueco, introducimos una uva fresca, asegurándonos de cubrirla completamente con la mezcla.

4. Espolvoreamos un poco de azúcar por encima de cada bolita para darles un toque dulce.

INFO ALÉRGENOS



sin
gluten



con
lactosa



frutos de
cáscara



UVAS CON CHOCOLATE

INGREDIENTES

20 Uvas blancas El Ciruelo sin semilla
100 gr Chocolate negro para fundir
40 gr Nueces picadas
20 Palillos



Comensales



1h 15min

Tiempo preparación

ELABORACIÓN

1. Comenzamos lavando y secando bien las uvas, asegurándonos de eliminar todo rastro de agua para que el chocolate se adhiera correctamente.
2. Clavamos un palillo en cada uva y preparamos un plato con papel film, que nos servirá para depositar las uvas una vez estén bañadas en chocolate, evitando que se peguen.
3. Derretimos el chocolate negro a baño maría o en el microondas. Si lo hacemos en el microondas, lo calentamos en intervalos cortos de tiempo (unos 15-20 segundos), removiendo entre cada intervalo para asegurarnos de que no se queme y quede una mezcla suave y homogénea.
4. Sumergimos cada uva en el chocolate derretido, hasta cubrirla aproximadamente hasta la mitad. Retiramos la uva con ayuda del palillo y la pasamos por las nueces picadas, cubriendo la parte que tiene chocolate. Repetimos este proceso con cada una.

5. Colocamos las uvas en el plato que habíamos preparado con papel film y las llevamos al congelador durante al menos 1 hora, o hasta que el chocolate esté completamente firme. ¡Listas para disfrutar!

INFO ALÉRGENOS



sin
gluten



con
lactosa




frutos de
cáscara




CREPES DE UVA Y CARAMELO

INGREDIENTES

Uvas El Ciruelo
125 gr de harina
250 ml de leche
2 huevos
50 gr de mantequilla
5 gr de azúcar
Una pizca de sal
Caramelo líquido
Azúcar glass
Una cucharada de mantequilla para la sartén

 **x4**
Comensales

 **40 min**
Tiempo preparación

ELABORACIÓN

1. Para hacer la masa, ponemos los huevos, la leche, el azúcar y la sal en el recipiente de la batidora y batimos. Ahora, echamos la harina tamizada y seguimos batiendo. Una vez que esté sin grumos, lo tapamos y lo dejamos reposar entre 30 y 60 minutos en la nevera.

2. Engrasamos la sartén o crepera con mantequilla y echamos unos 60 ml de masa para hacer cada crepe cuando esté caliente. Dejamos cocinar un par de minutos hasta que el crepe quede dorado por cada lado. Hacemos esto con cada uno.

3. Una vez que estén todos los crepes listos, cortamos las uvas y las añadimos a los crepes junto con el caramelo y el azúcar glass.

INFO ALÉRGENOS


con
lactosa


contiene
gluten




TARTA DE CIRUELAS Y ALMENDRAS

INGREDIENTES

4 Ciruelas de El Ciruelo
1 Lámina de pasta brisa o masa de garbanzos
2 Huevos
30 gr Nueces picadas
50 gr Almendra en polvo
40 gr Azúcar moreno
1 Cucharadita de aroma de vainilla
Ralladura de un limón
1 Yogur griego

 **x8**
Comensales

 **50 min**
Tiempo preparación

ELABORACIÓN

1. Precalentamos el horno a 180°C. Colocamos la lámina de pasta brisa sobre un molde y añadimos garbanzos encima para evitar que se hinche durante la cocción. Horneamos la masa durante 15 minutos.

2. Para preparar la crema de almendras, en un bol, mezclamos las almendras en polvo, el aroma de vainilla, el yogur, el azúcar, la ralladura de limón y los huevos hasta obtener una mezcla homogénea.

3. Montamos la tarta vertiendo la crema de almendras sobre la base precocida. Decoramos con las ciruelas cortadas en finas láminas y esparcimos las nueces picadas por encima.

4. Colocamos la tarta en el horno y cocinamos durante 25 minutos o hasta que esté dorada y bien cocida. Dejamos enfriar un poco antes de servir.

INFO ALÉRGENOS


con
lactosa


contiene
gluten



PANA COTTA DE CIRUELA

INGREDIENTES

COMPOTA:

3 Ciruelas El Ciruelo
5 Cucharadas de miel

PANNA COTTA:

10 gr Gelatina neutra
50 ml Nata líquida
100 gr Azúcar



Comensales



20 min

Tiempo preparación

ELABORACIÓN

ELABORACIÓN DE LA COMPOTA DE CIRUELA

1. Cortamos las ciruelas en trozos pequeños y las añadimos a una olla junto a la miel. Tapamos y dejamos que se cocine a fuego medio, removiendo de vez en cuando.

2. Una vez que las ciruelas comiencen a deshacerse, decidimos la textura que queremos que tengan: si nos gusta con trocitos o preferimos dejar que se deshagan y pasarla por la batidora.

3. Una vez que la Panna Cotta esté solidificada, solo queda sacarla de la nevera o congelador y añadirle la compota de ciruela.

ELABORACIÓN DE LA PANNA COTTA

1. Ponemos en remojo la gelatina en agua fría e hidratamos durante 10-15 minutos. Mientras tanto, calentamos en un cazo la nata y el azúcar. Cuando entre en ebullición, apagamos el fuego e incorporamos la gelatina escurrida.

2. Rellenamos los moldes elegidos con la preparación e introducimos en la nevera para que cuaje. ¡Truco! Si tenemos prisa, podemos meterlos en el congelador.

INFO ALÉRGENOS



sin
gluten



con
lactosa



CEREZAS AL MARRASQUINO

INGREDIENTES

2 Frascos de cristal o vidrio de aproximadamente 250 ml. de capacidad (pueden ser algo más grande, solo tendremos que añadir más almíbar y listo, también podemos utilizar uno solo de medio litro).

400 gr Cerezas de El Ciruelo

150 ml Agua

250 gr Azúcar blanca

50 ml Licor de Marrasquino o Brandy (opcional)



Comensales



Tiempo preparación

(no incluye tiempo de marinado)

ELABORACIÓN

1. Comenzamos lavando bien los frascos con agua y jabón. Luego, los ponemos en una olla con trapos para evitar que se rompan al hervir, cubriéndolos de agua hirviendo durante 10 minutos para eliminar bacterias. Los trapos los reservamos para usarlos después.

2. En otra olla, mezclamos agua y azúcar, llevándolo a ebullición hasta que el azúcar se disuelva completamente. Lo dejamos a fuego bajo para mantenerlo caliente.

3. Elegimos cerezas de buena calidad, las lavamos, secamos y deshuesamos con cuidado para evitar sabores amargos. Recomendamos usar cerezas de El Ciruelo, por su calidad y sabor garantizado.

4. Cocinamos las cerezas en el almíbar durante unos 30 minutos. En este punto, podemos añadir especias o frutas para personalizar el sabor, como vainilla, canela, limón o naranja, y también un toque de licor si lo deseamos.

5. Retiramos las cerezas y las colocamos en los tarros esterilizados. Luego, rellenamos con el almíbar hasta casi el borde. Cerramos los frascos y los hervimos nuevamente en la olla con los trapos durante media hora para sellar al vacío.

6. Dejamos enfriar los tarros boca abajo y los guardamos en la nevera. Las cerezas deben macerar al menos 6 semanas antes de consumirlas, y recomendamos disfrutarlas dentro de los 9 meses siguientes. Una vez abierto, siempre mantener en la nevera.

INFO ALÉRGENOS



sin
gluten



sin
lactosa




QUESADA DE PARAGUAYO


INGREDIENTES

4 Paraguayos de El Ciruelo
3 Huevos
200 gr Azúcar
75 gr Harina
250 gr Queso mascarpone
1 Cucharadita de aroma de coco
Canela molida
Harina y mantequilla para el molde
Hojas de menta
1 L Agua mineral
500 gr Azúcar blanca
4 Tarros de cristal con 500 ml o más de capacidad.

ELABORACIÓN

1. Pelamos los paraguayos, los cortamos en trozos y los trituramos hasta obtener un puré.
2. En un bol, colocamos los huevos y el azúcar. Batimos con una varilla eléctrica hasta obtener una mezcla espumosa. Agregamos el queso mascarpone y seguimos batiendo. Incorporamos el puré de paraguayos, el aroma de coco y la harina tamizada, mezclando suavemente hasta que la masa sea homogénea.
3. Precalentamos el horno a 180°C. Engrasamos un molde con mantequilla y lo espolvoreamos con harina. Vertemos la mezcla en el molde y horneamos durante unos 30 minutos o hasta que la quesada esté dorada y firme al tacto. Retiramos del horno y dejamos enfriar.
4. Espolvoreamos la superficie con canela molida y decoramos con hojas de menta. Luego, servimos la quesada de paraguayos cortada en porciones.

 x8
Comensales

 1 hora
Tiempo preparación

INFO ALÉRGENOS





TARTA TATÍN DE MELOCOTÓN

INGREDIENTES

4-5 Melocotones El Ciruelo (Mejor si están maduros)
1 Lámina Masa brisa
2-3 Cucharadas Miel
1 Huevo
100 gr Queso Feta
AOVE
Tomillo
50 ml Vino dulce
Semillas de chía



Comensales



Tiempo preparación

ELABORACIÓN

1. Preparamos el molde pincelando una fuente apta para horno con aceite de oliva virgen extra. Añadimos un chorrito de vino dulce y un hilito de miel para crear una base caramelizada deliciosa.
2. Cortamos los melocotones en rodajas uniformes y los colocamos en el molde formando capas, cubriendo bien toda la base. Colocamos la masa brisa sobre los melocotones, recogiendo el sobrante de la masa y haciendo pliegues sobre sí misma para darle un borde crujiente y bonito.
3. Pintamos la masa brisa con huevo batido. Metemos la tarta en el horno y horneamos a 180°C durante 45-50 minutos con calor arriba y abajo, usando el ventilador si es posible. Si el horno no tiene ventilador, horneamos de 60 a 65 minutos.
4. Sacamos la tarta del horno, desmoldamos con cuidado y la dejamos enfriar durante unos 10-15 minutos. Antes de servir, añadimos otro hilito de miel por encima, espolvoreamos tomillo fresco y un poco de queso feta. Servimos la tarta tibia.

INFO ALÉRGENOS



con
lactosa




contiene
gluten




TORRIJAS DE MELOCOTÓN AL BRANDY

INGREDIENTES

4 Rebanadas de pan brioche
 3 Melocotones El Ciruelo
 2 Yemas de huevo
 30 gr Mantequilla
 2 Cucharadas de azúcar
 500 ml Leche
 6 Cucharadas de nata líquida
 Brandy
 1 Vaina de vainilla
 Hierbabuena
 Helado de leche merengada

 **x4**
 Comensales

 **35 min**
 Tiempo preparación

ELABORACIÓN

ELABORACIÓN TORRIJAS CASERAS:

1. Calentamos la leche y las dos cucharadas de nata líquida en un cazo.
2. Abrimos la vaina de vainilla a lo largo, retiramos las semillas y las añadimos junto a las yemas de huevo. Removemos hasta que quede bien mezclado.
3. Colocamos las rebanadas de brioche en un plato y vertemos la preparación.
4. Marcamos las torrijas en una sartén con un poco de mantequilla.

ELABORACIÓN SALSA DE MELOCOTÓN AL BRANDY:

1. Añadimos el melocotón troceado, la mantequilla y el azúcar en un cazo y removemos hasta que el melocotón quede tierno. Apartamos un poco del melocotón y dejamos enfriar.

2. Mientras en el cazo añadimos sobre el resto del melocotón troceado las cuatro cucharadas de nata y un chorro de brandy y removemos hasta que todos los ingredientes se integren.
3. Después batimos la mezcla y ya tendríamos la salsa lista.
4. Servimos la salsa de melocotón con brandy, la torrija, los trozos de melocotón, el helado y la hierbabuena para decorar.

INFO ALÉRGENOS


 con
 lactosa


 contiene
 gluten



HELADO CON YOGUR Y FRUTA SIN MOLDES

INGREDIENTES


RELLENO:

4 Melocotones El Ciruelo
200 gr Yogur de coco vegetal (si el yogur tiene consistencia no tendrás que meterlo en el congelador previamente)
Miel
Esencia de vainilla

COBERTURA:

1 Cucharadita Matcha
100 gr Chocolate blanco
Coco rallado
Sal en escamas

 **x4**
Comensales

 **1h 25min**
Tiempo preparación

ELABORACIÓN

1. Comenzamos preparando el interior de nuestro helado casero con yogur. Lavamos, pelamos y troceamos en cuadrados los melocotones.
2. En un bol echamos el yogur, la miel y la esencia de vainilla. Mezclamos todo y añadimos los melocotones.
3. En una bandeja vertimos pequeñas cantidades de la mezcla sobre papel de horno y dejamos refrigerar.
4. Para la cobertura, derretimos el chocolate blanco y lo mezclamos con el matcha en un bol.
5. Sacamos el relleno del frigo y lo cubrimos con el chocolate blanco y el matcha.
6. Volvemos a dejar enfriar dentro del frigo y listo. Una vez que estén sólidos podemos añadir coco rallado al gusto.

INFO ALÉRGENOS



sin
gluten



con
lactosa



MERMELADA DE ALBARICOQUES

INGREDIENTES

600 gr Albaricoques maduros El Ciruelo
400 gr Azúcar
Zumo de medio limón



Comensales



1h 30min

Tiempo preparación

ELABORACIÓN

1. Lavamos los albaricoques, les retiramos el hueso y los cortamos en dados pequeños para que se integren bien con el azúcar durante la cocción.
2. En una olla, sin aplicar calor, mezclamos los albaricoques con el azúcar y el limón. Dejamos reposar durante aproximadamente una hora, removiendo ocasionalmente para que la fruta suelte sus jugos y se combinen con el azúcar.
3. Tras la maceración, llevamos la olla a fuego medio, removiendo constantemente para evitar que se pegue, hasta que la mezcla se cocine y se vuelva homogénea.
4. Cuando la mezcla hierva, bajamos el fuego a medio-bajo y seguimos cocinando durante 45-60 minutos, removiendo con frecuencia. Este proceso lento es clave para obtener una mermelada sabrosa.
5. Para comprobar la consistencia, ponemos un poco de mermelada en un plato frío; si tarda en deslizarse, estará lista. Apagamos el fuego en ese punto.
6. Vertemos la mermelada caliente en frascos de cristal previamente esterilizados. Cerramos bien los frascos y los colocamos en una olla con agua, protegiéndolos con trapos.
7. Hervimos los frascos durante 20-30 minutos para crear el vacío y así conservar la mermelada por largo tiempo.
8. Dejamos que los frascos se enfríen a temperatura ambiente para completar el proceso de envasado al vacío. Esto garantizará una conservación prolongada de la mermelada.

INFO ALÉRGENOS



sin
gluten



sin
lactosa



TIRAMISÚ DE ALBARICOQUES

INGREDIENTES

ALBARICOQUES CONFITADOS:

4 Albaricoques El Ciruelo
25 ml Agua
250g Eritritol (o un edulcorante que te guste)

MASCARPONE:

2 Albaricoques El Ciruelo
400 gr Mascarpone
200 ml Nata fresca cremosa
4 Yemas
70 gr Eritritol
20 Magdalenas o bizcochos

ZUMO:

Licor de albaricoque
Zumo de melocotón Hierbabuena



Comensales



Tiempo preparación

ELABORACIÓN

1. Añadimos en un cazo 4 albaricoques troceados, 25 ml de agua y 250 g de eritritol. Cocinamos a fuego medio hasta que la fruta se confite, removiendo de vez en cuando para asegurar que no se pegue.
2. Mientras se confitan los albaricoques, en un bol mezclamos las yemas con eritritol, la nata y el mascarpone hasta obtener una mezcla suave y cremosa.
3. En un plato hondo preparamos una mezcla de líquidos para empapar los bizcochos. Podemos usar café, licor o incluso jugo de fruta, dependiendo de nuestras preferencias.
4. Comenzamos a montar la tarta en una fuente, creando capas: primero una base de bizcochos empapados, después una capa de la mezcla de mascarpone, y finalmente la confitura de albaricoque que hemos preparado.

5. Repetimos las capas hasta que llenemos la fuente, y terminamos decorando con albaricoques frescos, un poco más de compota y unas hojas de hierbabuena para darle un toque fresco y aromático.

6. Además, si queremos darle un toque extra de sabor, podemos espolvorear un poco de canela o cacao por encima antes de servir.

INFO ALÉRGENOS



con
lactosa




contiene
gluten




TABLETA DE CHOCOLATE CON FRUTA

INGREDIENTES

4 Albaricoques El Ciruelo
100 gr Chocolate negro para fundir
Pistachos

 **x4**
Comensales

 **15 min**
Tiempo preparación
(no incluye tiempo de refrigeración)

ELABORACIÓN

- 1. Cortamos los albaricoques en gajos y los reservamos.**
Fundimos el chocolate. En un bol, mezclamos bien los gajos de albaricoque con el chocolate fundido, asegurándonos de que queden completamente cubiertos de chocolate.
- 2. Preparamos una bandeja y vamos colocando los gajos bañados en chocolate,** organizándolos de manera que formen una especie de tableta.
- 3. Una vez tengamos todos los albaricoques colocados, picamos los pistachos y los espolvoreamos por encima de la tableta.**
- 4. Dejamos que la tableta repose en el frigorífico durante al menos una hora,** o hasta que el chocolate se haya solidificado completamente.
- 5. Al servir, podemos romper la tableta en trozos y disfrutar de la combinación de sabores y texturas.** Además, si queremos darle un toque más especial, podríamos añadir una pizca de sal marina o incluso un toque de ralladura de limón para un contraste fresco.

INFO ALÉRGENOS



frutos de
Cáscara



con
lactosa



contiene
gluten

Bebidas



SHOTS CON FRUTA

INGREDIENTES

OPCIÓN 1

Apio
Uva blanca El Ciruelo.

OPCIÓN 2

Ciruela El Ciruelo
Manzana
Remolacha
Jengibre



Comensales



Tiempo preparación
(no incluye tiempo de refrigeración)

ELABORACIÓN

Elijamos la opción que elijamos, esta receta es tan fácil como triturar todos los ingredientes, rellenar una cubitera con la mezcla, dejar congelar y ¡listo! Ya tenemos nuestros shots de frutas, que podemos tomar fríos o calientes, ¡nosotros decidimos! Además, al hacer estos shots en forma de cubitos, nos durarán mucho más tiempo.

INFO ALÉRGENOS



sin
gluten



sin
lactosa



BEBIDA FRÍA DE UVAS Y FLORES

INGREDIENTES

15-20 Uvas El Ciruelo
500 ml Agua
1 Lima
Hierbabuena
2-3 Kalanchoe (o cualquier flor comestible)



Comensales



Tiempo preparación

ELABORACIÓN

1. En un molde de hielos, añadimos las flores y el agua, y las congelamos para crear unos hielos decorativos y refrescantes.
2. Mientras tanto, trituramos las uvas. Después, colamos la mezcla para retirar la pulpa y obtener un jugo suave.
3. A continuación, incorporamos el zumo obtenido, unas hojas frescas de hierbabuena y rodajas de lima para darle un toque cítrico y aromático. También añadimos los hielos que hemos preparado previamente, creando una bebida fresca y vibrante.

INFO ALÉRGENOS







BEBIDA ESPUMOSA DE UVAS

INGREDIENTES

30 Uvas El Ciruelo
500 ml Zumo de manzana (o de cualquier fruta que te guste)
Romero
100 gr Frutos rojos
Cardamomo
750 ml Espumoso (Moscato, Champagne, Cava...)

 **x6**
Comensales

 **15 min**
Tiempo preparación

ELABORACIÓN

1. Lavamos las frutas y el romero. En un molde de hielos, añadimos las uvas, los frutos rojos, el romero y las semillas de cardamomo.
2. Luego, incorporamos el zumo de nuestra elección, tapamos el molde y terminamos de rellenar con un poco más de zumo.
3. Congelamos la mezcla durante unas horas, hasta que el hielo esté completamente sólido.
4. Para servirlo, colocamos los hielos en nuestros vasos favoritos y los terminamos con un espumoso refrescante.

INFO ALÉRGENOS



sin
gluten




sin
lactosa




SORBETE DE CIRUELAS

INGREDIENTES

2 Ciruelas de El Ciruelo
50-100 ml Zumo de Naranja

 **x2**
Comensales

 **15 min**
Tiempo preparación
(no incluye tiempo de refrigeración)

ELABORACIÓN

1. Congelamos las ciruelas que vamos a utilizar. Luego, lavamos las ciruelas y las ponemos en una picadora eléctrica.
2. Añadimos un chorro de zumo de naranja y trituramos hasta obtener una textura homogénea.
3. Servimos nuestro sorbete bien fresquito en nuestro vaso favorito y guardamos el resto en el frigorífico para disfrutar más tarde. Podemos agregar algunas rodajas de naranja u hojas de menta como decoración al servir.

INFO ALÉRGENOS



sin
gluten



sin
lactosa

Especiales



SALMÓN ASADO CON UVAS Y TOMILLO

INGREDIENTES

4 Filetes de salmón
200 gr Uvas rojas El Ciruelo
2 Dientes de ajo
3 Ramitas de tomillo fresco
2 Cucharadas de aceite de oliva
Sal y pimienta al gusto



Comensales



1 hora

Tiempo preparación

ELABORACIÓN

1. **Precalentamos el horno a 200°C.** Mientras el horno alcanza la temperatura, preparamos los ingredientes. Lavamos bien las uvas rojas y las secamos cuidadosamente. En un bol, mezclamos las uvas con una cucharada de aceite de oliva, el tomillo fresco, los dientes de ajo picados, una pizca generosa de sal y pimienta al gusto. Revolvemos bien para asegurarnos de que todas las uvas queden bien impregnadas de los condimentos.

2. **Colocamos esta mezcla en una fuente apta para el horno y asamos durante unos 20 minutos,** removiendo ocasionalmente para que las uvas se doren de manera uniforme.

3. **Mientras las uvas se asan, preparamos el salmón.** Colocamos los filetes en otra fuente de horno, los rociamos con una cucharada de aceite de oliva y añadimos una pizca de sal por encima. Horneamos durante unos 10 minutos o hasta que el salmón alcance el punto de cocción deseado.

4. **Una vez que el salmón esté listo, lo retiramos del horno y con cuidado añadimos la mezcla de uvas asadas por encima.**

INFO ALÉRGENOS



sin
gluten



con
lactosa



UNTABLE DE QUESO CREMA CON UVAS Y TOMILLO

INGREDIENTES

200 gr Queso cremoso
20-25 Uvas El Ciruelo sin semilla
Perejil
Cebollino
30 gr Pistachos
30 gr Nueces
30 gr Arándanos



Comensales



Tiempo preparación

(no incluye tiempo de refrigeración)

ELABORACIÓN

1. Comenzamos lavando y secando bien el perejil y el cebollino y los picamos en pequeñas porciones.
2. Lavamos las uvas y las cortamos en pequeños trozos. Las añadimos con cuidado a la mezcla de queso, removiendo suavemente para no aplastarlas.
3. Colocamos la mezcla sobre un trozo de papel transparente y formamos un rulo, envolviéndolo bien para que mantenga su forma. Lo dejamos reposar en la nevera durante al menos 1 hora.
4. Mientras el rulo de queso reposa, preparamos la cobertura. Picamos finamente los pistachos, las nueces y los arándanos, combinándolos en un bol.
5. Una vez que el rulo de queso ha alcanzado la firmeza adecuada, lo retiramos del papel transparente con cuidado. Luego, lo rodamos por la mezcla de frutos secos picados, asegurándonos de que quede completamente cubierto. Lo dejamos reposar unos minutos y servimos.

INFO ALÉRGENOS



sin
gluten



con
lactosa



frutos de
cáscara



CINNAMON ROLLS CON UVAS

INGREDIENTES

1 Hojaldre rectangular
50g Azúcar
Canela
100g Mantequilla
150 gr Queso crema
Coñac
25-40 Uvas El Ciruelo sin semilla



Comensales



Tiempo preparación

ELABORACIÓN

1. Primero precalentamos el horno a 180 grados.
2. Preparamos el relleno de la trenza. Mezclamos el azúcar, la canela y la mantequilla derretida. Muy importante no añadir más mantequilla de la indicada.
3. Extendemos el hojaldre y añadimos la mezcla. Enrollamos el hojaldre por el extremo más largo para que la trenza tenga más longitud.
4. A continuación, cortamos por la mitad y hacemos la trenza. Enroscamos y unimos bien los bordes, si no se abrirá durante la cocción. Pintamos con huevo y al horno durante 20-30 minutos a 180 grados.
5. Mientras preparamos la crema para decorarla. Mezclamos el queso, 10 gr de azúcar y un chorro de coñac y muévelo hasta que todo se unifique. Terminamos la trenza con azúcar glas, la crema, las uvas El Ciruelo partidas y frutos rojos.

INFO ALÉRGENOS



con
lactosa



contiene
gluten



BOCADOS DE UVA Y NATA

INGREDIENTES

20 Uvas El Ciruelo
1 Lámina hojaldre
1 huevo
250 ml nata
Azúcar
Esencia de vainilla
Azúcar glas
Sirope de chocolate



Comensales



50 min

Tiempo preparación

ELABORACIÓN

1. Comenzamos lavando las uvas con cuidado.
2. Con un molde, realizamos los corazones en la masa de hojaldre, lo que les dará una forma encantadora. Luego, pintamos cada corazón con huevo batido para que obtengan un hermoso dorado al hornear. Horneamos hasta que el hojaldre esté dorado y crujiente.
3. Mientras tanto, preparamos la nata con la esencia de vainilla y el azúcar, y montamos hasta que esté bien firme. Rellenamos la manga pastelera con la nata montada y cortamos las uvas en mitades para que sean más fáciles de manejar. Rellenamos los hojaldres dorados con la nata montada, asegurándonos de que queden bien llenos.
4. Agregamos algunas uvas por encima, un poco más de nata y colocamos otro corazón de hojaldre encima. Para finalizar, espolvoreamos con azúcar glas y un chorrito de sirope de chocolate.

INFO ALÉRGENOS



con
lactosa




contiene
gluten




TARTA ROMÁNTICA CON UVA

INGREDIENTES

15 Uvas El Ciruelo
100 gr Bizcocho de chocolate
100 gr Queso mascarpone
Mermelada de fresa
150 gr Natillas de chocolate
Bombón de chocolate con forma de corazón
2 Tarros o recipientes

 **x2**
Comensales

 **30 min**
Tiempo preparación

ELABORACIÓN

1. Añadimos en el tarro o recipiente que hayamos elegido para hacer la tarta los ingredientes en este orden: bizcocho, natillas, queso mascarpone, uvas, bizcocho, queso mascarpone, mermelada de fresa, otra capa de uvas, queso mascarpone y, por último, un bombón para decorar.

2. Una vez que hayamos terminado de añadir todos los ingredientes, podemos refrigerarla durante un par de horas para que tome consistencia.

INFO ALÉRGENOS


con
lactosa


contiene
gluten



MONSTRUITO DE LA FRUTA

INGREDIENTES

15-20 Uvas blancas El Ciruelo
2 Manzanas verdes
100 gr Chocolate negro para fundir
Pasta de azúcar para los ojos

MATERIALES

Papel de horno
Biberón
Palitos de madera



Comensales



Tiempo preparación

ELABORACIÓN

Esta receta es ideal para hacer con los y las más peques durante Halloween. Cada monstruito es para 1 persona, por lo que podemos hacer cuantos como queramos.

1. Cortamos la manzana por la mitad y quitamos el corazón.
2. Introducimos el palito de madera a cada mitad. Es importante que vigilemos que quede bien estable.
3. Preparamos las uvas para usarlas más tarde. Tenemos que cortarlas por la mitad y quitarles las pepitas si tienen.
4. Fundimos el chocolate y una vez que lo tengamos fundido, colocamos la manzana ya cortada sobre el papel de horno y añadimos el chocolate por el borde con ayuda del biberón.
5. Ahora tenemos que correr y añadir las uvas que habíamos cortado antes de que el chocolate se seque.
6. Terminamos pegando los ojos de caramelo con chocolate fundido, aunque para esta ocasión también puedes utilizar un rotulador de uso alimentario para hacerlos.

INFO ALÉRGENOS



sin
gluten



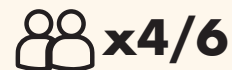
sin
lactosa



PASTEL DE MOMIA CON UVA

INGREDIENTES

20-25 Uvas El Ciruelo sin semilla
2 masas brisa
400ml nata para cocinar
1 Puerro
1 Cebolla tierna
100 gr Bacon
1 Remolacha cocida
Perejil
4 Champiñones
100 gr Queso mozzarella
Nuez moscada
Pimienta
Sal



Comensales



1 hora

Tiempo preparación

ELABORACIÓN

1. Comenzamos lavando bien todos los vegetales y cortándolos en pequeños trozos uniformes. En una sartén, cocinamos los vegetales a fuego medio hasta que queden tiernos. Al mismo tiempo, añadimos el bacon troceado y lo cocinamos hasta que esté crujiente.

2. Mientras tanto, precalentamos el horno a 180°C. Colocamos la primera base de masa brisa en un molde y la horneamos ligeramente durante unos 10 minutos, solo hasta que esté firme y ligeramente dorada. Esto evitará que la base quede cruda al añadir la mezcla.

3. En un bol grande, mezclamos los vegetales cocidos, el bacon crujiente, las especias (al gusto), el queso, el perejil y la nata líquida. Removemos bien para que todos los ingredientes se integren de manera homogénea.

4. A continuación, extendemos la mezcla sobre la base de masa horneada, asegurándonos de que quede bien repartida.

5. Cortamos la segunda masa brisa en tiras finas y las colocamos sobre la quiche en forma de enrejado. Para darle un toque dorado, pintamos la masa con huevo batido y decoramos con una uva cortada por la mitad, creando los “ojos” que dan un toque divertido a nuestro plato.

6. Horneamos durante 30-35 minutos, o hasta que la masa esté bien dorada y el relleno cuajado.

INFO ALÉRGENOS



con
lactosa



contiene
gluten

