



Tu Mesa

Cristar.

Estas recetas representan
la elegancia de la tendencia
"Tradición de Hogar".

Para la navidad.



PECHUGAS DE POLLO

Rellenas de espinacas y queso de cabra

con salsa de frambuesa



INGREDIENTES

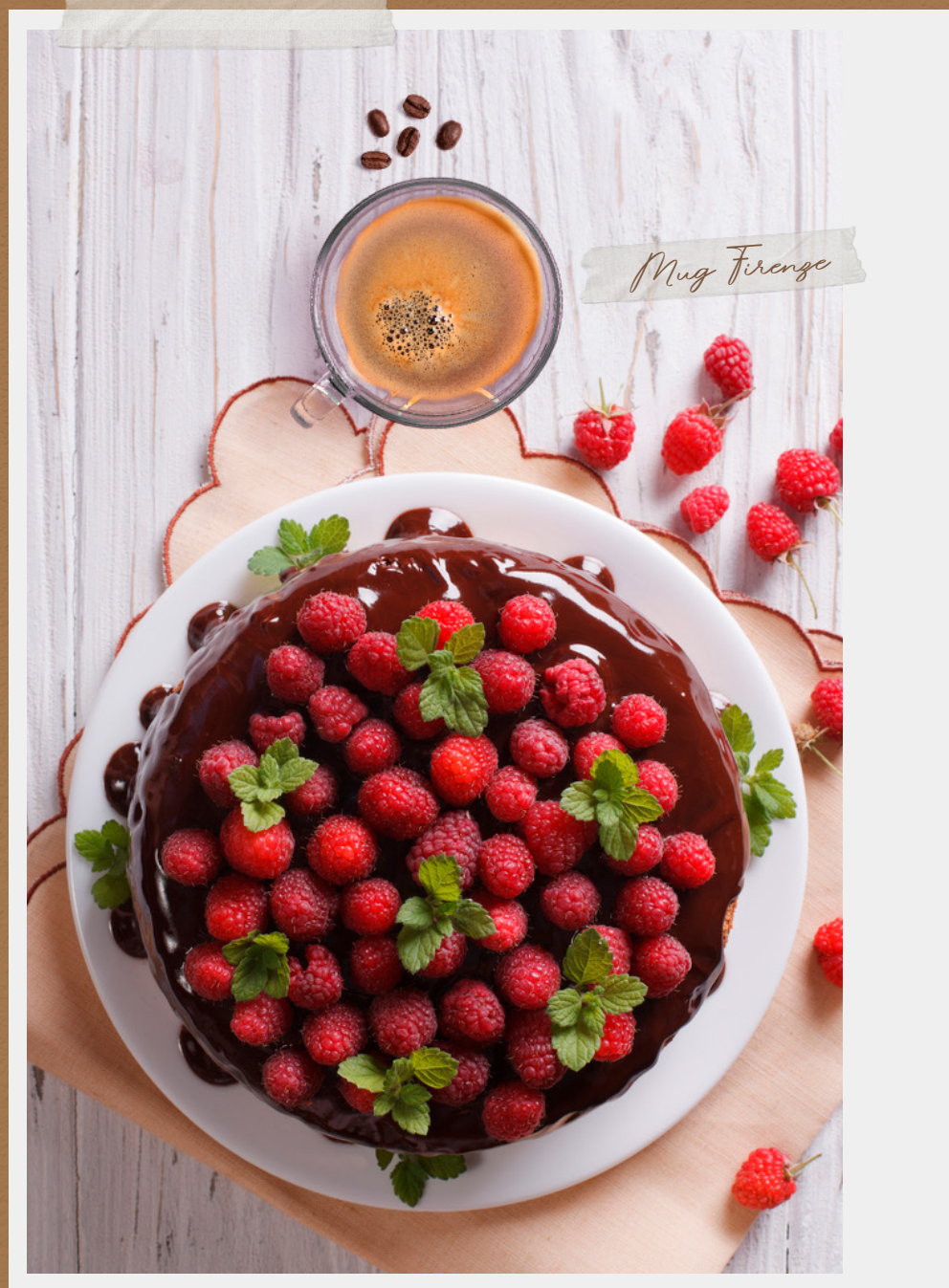
4 pechugas de pollo deshuesadas y sin piel.
100 g de espinacas frescas.
100 g de queso de cabra.
2 cucharadas de aceite de oliva.
Sal y pimienta al gusto.

PARA LA SALSA DE FRAMBUESA:

1 taza de frambuesas frescas.
2 cucharadas de azúcar.
1 cucharada de vinagre balsámico.

INSTRUCCIONES

- 01** **Precalienta el horno** a *180°C*.
- 02** **En una sartén,** saltea las espinacas en aceite de oliva hasta que se marchiten. Escúrrelas y mezcla con el queso de cabra desmenuzado.
- 03** **Haz un corte en el centro de cada pechuga de pollo y rellénalas** con la mezcla de espinacas y queso de cabra. Sujeta con palillos de dientes si es necesario.
- 04** **Sazona** las pechugas de pollo con **sal y pimienta** al gusto.
- 05** **Calienta una sartén** apta para horno con un poco de **aceite de oliva y dora las pechugas de pollo.** *Por ambos lados.*
- 06** Transfiere la sartén al horno y **hornea durante 15-20 minutos** o hasta que el pollo esté cocido.
- 07** **Mientras tanto,** prepara la salsa de frambuesa: en una cacerola, combina las frambuesas, el azúcar y el vinagre balsámico. **Cocina a fuego medio hasta que las frambuesas se deshagan y la mezcla se espese ligeramente.**
- 08** **Sirve las pechugas de pollo con la salsa de frambuesa por encima.**



TARTA REAL DE CHOCOLATE

y frambuesa.





ELIXIR REAL DE GRANADA Y PROSECCO

y prosecco.

INGREDIENTES

1/2 taza de jugo *de granada.*
1 cucharada de jarabe de flor de saúco.
1 botella de Prosecco o champán.
Granos de granada y hojas de menta para decorar.



INSTRUCCIONES

- 01** En una copa o un vaso, vierte el jugo de granada y el jarabe de flor de saúco.
- 02** Llenala con Prosecco o champán bien frío.
- 03** Decora con granos de granada y hojas de *menta fresca*





Para



Disfrutar

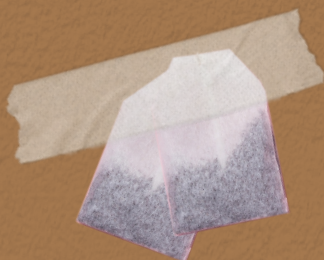
TÉ DE ROSAS Y FRAMBUESAS





INGREDIENTES

- 2 bolsitas de té de rosas.
- 1/2 taza de frambuesas frescas.
- 1 cucharada de miel (opcional).
- Rodajas de limón para decorar.



INSTRUCCIONES

- 01 **Prepara el té de rosas** siguiendo las instrucciones del paquete.
- 02 **En un mug**, agrega las frambuesas y la miel (si la deseas más dulce).
- 03 **Vierte el té** de rosas caliente sobre las frambuesas y deja reposar durante unos minutos.
- 04 **Decora con rodajas de limón** y disfruta de esta bebida delicada y aromática.

