

50 IDEAS PARA UNA MESA DE FIESTA

DECORAR LA MESA • PREPARATIVOS • RECETAS

EL MUEBLE

MESAS NAVIDEÑAS

Mesas elegantes y con estilo

¿Buscas ideas para decorar la mesa de fiesta? Inspírate en nuestra selección de propuestas y brillarás estas navidades



1. UNA MESA EN ROJO DE SABOR TRADICIONAL

En este comedor se ha apostado por el rojo y el blanco para vestirlo de fiesta, un look tradicional que nunca pasa de moda. El mantel hasta el suelo suma elegancia y oculta, a su vez, las patas de la mesa. Los cojines, con toques de rojo, van a juego con la decoración de la mesa.



LA BASE, EN BLANCO

El color blanco está presente en la vajilla de loza, el bajoplató, los candelabros y los manteles. La nota de color la ponen las rayas colchoneras del camino central y las bayas de escaramujo y de rosál que lo recorren. También las hemos usado en el servilletero.



LAS SILLAS, A JUEGO

Los toques de rojo también están presentes en el comedor de la mano de los cojines. De toile de Jouy, cuadros o con raya colchonera combinan bien porque comparten los mismos colores: blanco y rojo. Además, dan un toque campestre.



UN CENTRO MUY ORIGINAL

Una idea muy original para crear un centro de mesa es recuperar antiguas soperas y usarlas a modo de jarrón. Aquí hemos combinado flores de hortensia, que dan un matiz delicado, con bayas de escaramujo, el contrapunto silvestre.



2. UN LOOK ELEGANTE

Esta mesa es pura elegancia. ¿La clave? La combinación de dorado y cristal. El mantel, de lino y a juego con las sillas tapizadas, es la base ideal para una vajilla en blanco. La guirnalda de verde a modo de centro de mesa da un toque natural y las velas aportan brillo a la mesa.



UNA MESA LLENA DE LUZ

El bajoplateo de nácar hace destacar la vajilla con ribete y detalles dorados, que también están presentes en las copas, el servilletero y el plato para el pan. El mantel de lino es la mejor base para una mesa atemporal y elegante.



UNA CORONA SOBRE LA MESA

¿Quieres dar un toque especial a tu mesa? Cuelga una corona de Navidad suspendida sobre ella con una cintas de tul, ¡verás qué elegante! Le añadimos ramas naturales y bayas blancas y así ha ganado más presencia, volumen y su aroma es maravilloso.



UN CENTRO CON VELONES

En la mesa de Navidad no pueden faltar las velas. Dan brillo y crean una atmósfera mágica. En este centro, hemos combinado tres portavelas de cristal tintado en forma de copa con una base de verde, con ramas de eucalipto y de pino, y adornos dorados.



3. UNA MESA EN ORO Y BLANCO

Un mantel blanco de lino y hasta el suelo es la mejor base para vestir la mesa de fiesta. El blanco hace resaltar cualquier nota de color y, junto con el dorado, queda elegante y luminoso. En esta propuesta completamos el mantel con unas servilletas antiguas de hilo con las iniciales bordadas.



UNA VAJILLA RIBETEADA

Una vajilla blanca con ribete dorado es un infalible para vestir de fiesta la mesa. Es atemporal y siempre te hará quedar bien. Aprovecha la ocasión y deja que luzca todo el juego. ¿Un toque infalible? Cubiertos en oro mate y copas de cristal.



UNA GUIRNALDA COMO CENTRO

Sobre una base blanca, el centro de mesa puede poner la nota de color. Aquí hemos puesto una guirnalda navideña en forma de rama natural. Puedes acompañarla de estilizados candelabros dorados y otros bajos con base en forma de hojas. ¡Muy chic!



4. EN AZUL Y PLATA

Unos caminos de mesa en beige, colocados a lo ancho, contrastan con el mantel de un verde azulado. Van a juego con las servilletas decoradas con una flor anudada con una cinta. Es un detalle muy natural y delicado que tus invitados se pueden llevar a casa.



UNA VAJILLA DE COLOR

Con ribete, es del mismo color azulado que el mantel. Sus formas redondeadas destacan y ganan luz sobre el bajoplateo de estaño, que crea atractivos reflejos junto con los copas de cristal tallado. Los cubiertos son cromados, a juego con plata y estaño.



5. EL BOSQUE EN TU MESA

La base de esta mesa, inspirada en los colores del bosque y la naturaleza, es un mantel de lino en tono tostado que la llena de calidez y encanto rústico. Un camino de mesa de yute la cruza a lo largo y sirve de base para el centro de mesa.



UN LOOK MUY NATURAL

Los platos estampados con dibujos de árboles y ciervos son los grandes protagonistas de esta mesa. Destacan sobre los bajoplatos trenzados de fibras, mientras los cubiertos ponen el toque elegante con su mango de marfil.



UN SENDERO DE LUCES

Un camino de mesa de yute sirve de guía para este centro. Hemos intercalado bases de tronco y encima velas de distinto tamaño: unas redondas y otras con un portavelas que simula un tronco. Lo completan ramas naturales de abeto y espino, la nota de color.



MÁS IDEAS

¿Quieres sorprender a tus invitados con un centro único? Copia esta idea: pintada unas calabazas de dorado y combínalas con velas a lo largo de la mesa. Y, en la base, unas hojas de eucalipto. Además, cuando se encienden las velas su aroma envuelve el comedor.



CON BLANCO Y CRISTAL

Llena de luz y muy natural: así es esta mesa que se rinde a la presencia del blanco junto con el cristal. ¿Un truco de estilista? Usamos individuales de lino para dar un aire nórdico. Ramitas y bolas dan color y llenan de magia el centro de mesa.



EN GRIS Y DORADO

Si mezclas dorado con colores oscuros, como el gris, la mesa se viste de fiesta al instante. Aquí, hemos combinado una vajilla estampada con una lisa ribeteada en oro, a juego con la cubertería, y un bajo plato, también en gris, que contrasta con el mantel.



CON FIBRAS Y VERDE

La mesa de Navidad se llena de un aire natural con verde y fibras sobre una base blanca. El centro de mesa con guirnalda de pino conecta la mesa con la naturaleza. El bajoplato de plata pone el toque de luz y la nota más sofisticada.



EN ROJO Y DE SABOR RÚSTICO

Un toque de rojo y la mesa se apunta a la Navidad más cálida y tradicional. Aquí, el bajoplato estampado consigue este efecto junto con las copas, también rojas. El rojo combina muy bien con el mantel rústico, el individual de ratán y la vajilla blanca artesanal.



SOFISTICADA EN NEGRO

El contraste de blanco y negro en la mesa es perfecto cuando buscas un look urbano y sofisticado. Sobre el individual negro, la vajilla blanca y con ribete destaca más. Las copas labradas y los cubiertos plateados ponen el toque de luz.

MESAS NAVIDEÑAS

Protocolo y preparativos

Conviértete en el perfecto anfitrión estas fiestas con nuestros consejos prácticos para vestir la mesa para celebrar



ACIERTA CON LA VAJILLA

La vajilla marca, en gran medida, el estilo de la mesa. Para comidas o cenas navideñas elige platos de estilo atemporal, son más fáciles de combinar con otros elementos. Una vajilla blanca de porcelana es un básico que nunca falla.

Truco: Puedes tener un juego blanco, como base, y combinarlo con platos con un ribete dorado o un detalle especial que te ayude a vestir de gala tu mesa.

LOS CUBIERTOS

Aunque la mayoría de cubiertos están fabricados en acero inoxidable, para una mesa formal lo ideal es tener unos más elegantes. No es necesario que sean todos iguales: puedes combinar unos con mango de nácar y otros con un acabado plateado labrado (como en la imagen). Darán brillo a tu mesa.

QUE NO FALTE UN BAJOPLATO

De cristal, nácar, madera o con un toque dorado. Con un bajo plato que destaque la vajilla todavía lucirá más. Los bajo platos dan un aire más formal a la mesa y la protegen. **Truco:** Juega con el color y el material de los bajo platos para cambiar el look de tu mesa si tienes una vajilla neutra.



UNA MESA FORMAL

- | | |
|------------------------------------|-------------------------------------|
| 1. Tenedor para el entrante | 8. Plato para sopa |
| 2. Tenedor para el pescado | 9. Cuchillo y plato del pan |
| 3. Tenedor para la carne | 10. Cubiertos para el postre |
| 4. Cuchillo para la carne | 11. Copa de agua |
| 5. Cuchillo para el pescado | 12. Copa para vino tinto |
| 6. Cuchillo para ensalada | 13. Copa para vino blanco |
| 7. Cuchara para la sopa | 14. Copa para cava |



LA BASE DE LA MESA

Un mantel bonito y de calidad es capaz de transformar todo el ambiente. Los mejores manteles están confeccionados en lino y algodón, ya que son duraderos, suaves y absorbentes, además de decorativos. El algodón egipcio también es muy apreciado.

LAS MEDIDAS DEL MANTEL

Para una comida formal, el mantel debe colgar entre 25 y 30 cm como mínimo. Para una comida o cena de gala, puede pisar el suelo. De hecho, cuanto más caída tenga el mantel, más elegante será su efecto. Para calcular la medida del mantel necesitas saber cuánto mide la mesa de largo y luego debes añadirle dos veces la medida deseada. Es decir, si tu mesa es de 120 cm de largo y quieres que el mantel caiga 30 cm, súmale 60 cm. Si quieres un efecto más vestido, añade algo más.

CÓMO ELEGIRLO

Para las comidas de Navidad lo ideal es elegir manteles de tejidos naturales y con algún elemento que le dé nivel, como un bordado o un ribete dorado. El damasco y el jacquard permiten que el mantel tenga un dibujo sutil. Elígelos en colores suaves, como blanco o marfil.

6 MANERAS DE PONER LAS SERVILLETAS EN LA MESA



TRIÁNGULO
Se trata de la presentación más sencilla de la servilleta. Es doblar por la mitad.



SOBRE DIAGONAL
Protege los cubiertos con la servilleta y permite poner un detalle.



SOBRE RECTO
Es una variante más sobria y también elegante para mesas formales.



RECTÁNGULO
La forma más tradicional de colocar las servilletas. Centra bien los cubiertos.



ENVOLTORIO
Este formato permite proteger los cubiertos. Mejor para mesas informales.



CON CINTA
Una cinta recoge los cubiertos. Juega al contraste con sus colores.

LAS COPAS, SOLO LAS JUSTAS

Es fundamental colocar solo las copas que vas a usar para que la mesa no quede excesivamente llena. Retíralas a medida que cambies de bebida y todas antes de servir el postre.

CÓMO ELEGIRLAS

Las copas de cristal transparente son una elección infalible que nunca pasa de moda. Puedes tener algunas de cristal labrado o con algún detalle dorado que pondrá un toque más sofisticado. Las básicas son de agua, vino y cava.

IDENTIFICA LAS COPAS

TINTO



BORGOÑA



BURDEOS

BLANCO



SAUVIGNON



CHARDONNAY

ESPUMOSOS



FLAUTA



TULIPA



VINTAGE

LOS PREPARATIVOS PASO A PASO

Una buena organización es fundamental para preparar la Navidad sin estrés. Lo ideal es que tengas un calendario del mes de diciembre y vayas apuntando en él todo lo que tienes que hacer: desde los preparativos hasta tus quehaceres del día día. Te ayudará a tenerlo todo controlado.

LOS ADORNOS

La decoración navideña suele ponerse a partir del puente de diciembre. Por eso, un par de semanas antes debes revisar lo que tienes para ver si necesitas renovar algo. Pasa revista al árbol y a los adornos y a elementos como las coronas o el Belén.

LA CASA A PUNTO

A principios de diciembre revisa si tienes bastante vajilla, cubiertos y demás menaje para todos. Asegúrate también de que la mesa será suficiente y de que tienes sillas para todos. Marca en el calendario cuándo toca limpiar cada cosa. El día de antes prepara el aseo de cortesía y un perchero para que tus invitados dejen chaquetas y bolsos.



MESAS NAVIDEÑAS

Recetas de fiesta

Te ayudamos a diseñar tu menú para estas navidades con estas 17 recetas que harán las delicias de todos los paladres



CREMA DE RAPE ALANGOSTADO

4 PER | 80 min

- 1 cola de rape de 1 kg.
- 2 cucharadas de pimentón dulce
- 1/2 cucharada de pimentón picante
- 1/2 kg de espinas de rape
- 1 cebolla
- 1 puerro
- 1 zanahoria
- Eneldo y perejil
- 2 cucharadas de salsa de tomate
- 1 litro de fumet de pescado
- 1/2 cucharada de maicena

PARA EL RAPE ALANGOSTADO y retira la espina. Ata los lomos con hilo y sazona. Úntalos con aceite y rebózalos en los pimentones. Dora el rape y luego hornéalo 16-18 minutos a 180°C.

PARA LA CREMA Sofríe las verduras 10 minutos. Pon 1 l de agua en una cazuela y agrega las espinas y las verduras. Añade eneldo, perejil y sal. Desespuma cuando hierva y deja que reduzca 50 minutos. Luego, mézclalo con el fumet. Añade la salsa de tomate, tritura y cuece 5 minutos. Añade la maicena disuelta y deja espesar 5 minutos. Sirve la crema con rodajas de rape alangostado.



CALDO DE NAVIDAD

4 PER | 120 min

- 400 g de espaldilla de ternera
- 2 zanahorias
- 1 nabo
- 1 puerro
- 1/4 de col
- 12 caracolas grandes
- 2 ramitas de perejil
- Pimienta
- Aceite de oliva
- Sal

LAVA LAS VERDURAS, pélalas y córtalas en cuadrados. Reserva las peladuras y recortes para el caldo. Pon la carne en una olla, añade las pieles de verdura y una pizca de sal y lleva a ebullición. Retira la espuma y cuece durante 1 hora a fuego lento.

RETIRA LA CARNE de la olla. Cuela el caldo y cuece en él las caracolas. Escurre y cuece las verduras. Corta la carne en daditos y mezcla con las verduras. Añade perejil, sal, pimienta y aceite.

RELLENA LAS CARACOLAS con la preparación y ponlas en una fuente refractaria. Caliéntalas al horno 5 min a 180°. Distribúyelas en los platos y sirve con el caldo restante muy caliente.



CANELÓN AGRIDULCE

4 PER | 80 min

- 250 g de carne de ternera y magra
- 4 peras, 8 ciruelas
- 4 láminas de lasaña
- Cebolla, puerro, zarahoria, tomates
- Brandi, moscatel, aceite, pimienta, sal
- Canela y tomillo

SALPIMENTA LAS CARNES y ponlas en una cazuela. Incorpora las verduras cortadas, excepto los tomates, y sofríe. Añade el tomate, incorpora el brandi y flambea. Incorpora canela, laurel y tomillo y cuece con agua. Añade las peras peladas y cortadas.

CUELA EL CALDO y pica las carnes. Reserva las peras. Enfría y desengrasa el caldo y redúcelo para hacer una salsa. Hidrata la lasaña. Hierve las ciruelas con el moscatel. Rellena los canelones con la carne y caliéntalos. Sirve con salsa, ciruelas y peras.



ROLLITOS NUTRITIVOS DE RODABALLO

4 PER | 45 min

- 2 rodaballos de 1 kg
- aceite de oliva
- 100 g de coquinas y de berberechos
- 50 g de almendras peladas, sal
- 2 ajos, azafrán, perejil y pimienta
- 1 cebolla
- 100 ml de tomate frito
- 400 de vino blanco

PON LAS COQUINAS y los berberechos 30 minutos en agua fría. Saltea el perejil y las almendras, saca y pícalos.

REHOGA LA CEBOLLA, el ajo y azafrán. Añade el tomate. Vierte el vino.

LIMPIA LOS RODABALLOS, saca los lomos, salpimenta y enrolla. Ponlos en la placa sobre la salsa. Añade los berberechos y la coquinas y espolvorea la mezcla de perejil y almendras.

HORNEA A 200°C durante 8 minutos hasta que se forme una costra dorada en la superficie del pescado. Retira y sirve caliente.



TABULÉ DE QUINOA CON PULPO

4 PER | 45 min

- 200 g de pulpo cocido
- 200 g de quinoa
- Pimiento rojo, verde y amarillo
- 1 alcachofa
- 1 tomate
- 1/2 cebolla tierna
- 1/2 alcachofa
- 1/2 pepino
- 1 limón
- Menta, pimentón dulce, aceite de oliva, sal y pimienta

LIMPIA LA ALCACHOFA y córtala en láminas finas. Fríelas. Escúrrelas sobre papel absorbente y reserva. Lava la quinoa. Cuécela con agua hirviendo con sal durante 10 minutos. Escúrrela y deja enfriar. **CORTA LAS HORTALIZAS** en daditos. Aparta una cucharadita de cada y mézclalas en un bol con aceite, zumo de limón, menta picada y sal. Reserva. Mezcla el resto con la quinoa y más menta. Aliña con aceite y limón y, al final, salpimenta. **DISTRIBUYE LA QUINOA** en los platos con un aro. Corta el pulpo en rodajas finas y ponlo sobre los timbales. Espolvorea sal y pimienta y riega con aceite. Añade las chips de alcachofa y la vinagreta de hortalizas.



CANELONES DE MARISCO

4 PER | 90 min

- 4 bogavantes cocidos
- 30 g de harina
- sal, pimienta y aceite
- 200 g de gambas
- 400 g de pescado blanco
- nata líquida
- 200 ml brandi y vino blanco
- 12 placas de canelones
- 2 cebollas
- 2 zanahorias
- 1 tomate
- Cebollino y azafrán

SEPARA LAS COLAS de los bogavantes y reserva las pinzas. Hierva el pescado y guarda el agua de cocción. Dora las cabezas de los bogavantes y las gambas. Flambea con el brandi, añade el vino y reduce. Cuela y reserva.

CUECE LA PASTA, pela y pica las hortalizas y el cebollino. Sofríelas con el ajo y el azafrán. Agrega el tomate y la harina. Vierte la salsa de marisco, el agua reservada y la nata. Hierva 10 minutos. Salpimienta, cuela y reserva. **PICA EL BOGAVANTE** y mézclalo con el pescado picado. Salpimienta. Rellena los canelones, disponlos en una fuente con la salsa restante y hornea unos 15 minutos a 180°C. Sirve con marisco por encima.



LOMO CON HOJALDRE Y CIRUELAS

8 PER | 80 min

- Caña de lomo de 800 g
- 1 lámina de hojaldre
- Mermelada de ciruela
- 100 g de ciruelas pasas deshuesadas
- 1 cucharada de piñones y mostaza
- 2 cebollas
- 1 huevo
- Aceite de oliva
- Pimienta, sal

PARA EL RELLENO, pela y corta las cebollas. Sofríelas durante 30 minutos. Extiende la caña de lomo, salpimenta y distribuye encima la cebolla, la mermelada, las ciruelas troceadas y los piñones. Enróllala. **EXTIENDE EL HOJALDRE** sobre la bandeja del horno. Unta el centro con mostaza y coloca el lomo. Envuelve el hojaldre sobre la carne. Pinta con huevo y decora con tiras de hojaldre en diagonal. Cuece el rollo al horno 35 min a 200°C hasta que esté dorado. Para que no se dore demasiado cúbrelo con papel de aluminio. Retira y deja reposar ¹⁵ minutos antes de cortarlo.



PAVO TRADICIONAL AL HORNO

6-8 PER | 230 min

- 1 pavo de 3 kg limpio
- 3 cebollas
- 250 g champiñones
- 4-5 tomates de rama
- 1 copa de brandy
- Hierbas aromáticas: perejil, orégano, tomillo...
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta

Pela las cebollas y corta.

Extiende la mitad de la cebolla en una fuente. Precalienta el horno a 180°C.

Salpimenta el pavo por dentro, rellénalo con hierbas aromáticas y la cebolla restante y úntalo de aceite. Ásalo 30 min.

DALE LA VUELTA, riega con brandy y cuece ³ horas más. Rocía de vez en cuando con sus jugos. Lava, pela y corta las patatas.

Añade las patatas cuando queden 40 minutos de cocción con tomates y champiñones.

Sirve con su jugo.



SOLOMILLO CON PURÉ AL PIMENTÓN

4 PER | 60 min

- 800 g de solomillo de cerdo
- 600 g de patatas
- 100 ml de leche
- 50 g de mantequilla
- 200 ml de nata líquida
- 200 ml de vino dulce
- tomillo
- 2 dientes de ajo
- 1 cucharada de maicena
- 1 de pimentón dulce
- Aceite, sal y pimienta

PELA LAS PATATAS, trocéalas y cuécelas en agua hirviendo con sal. Escúrrelas, pásalas por el pasapurés y mezcla con la leche caliente, la mantequilla en daditos y el pimentón. Añade sal y pon el puré en una manga pastelera.

REPARTE EL PURÉ por los platos. Salpimenta el solomillo y dóralo con aceite, tomillo y ajos aplastados. Pon el contenido de la sartén en una fuente, añade el vino dulce y hornea 12 min a 200°C.

RETIRA LA CARNE de la fuente y cuela el jugo de cocción. Añade la nata, calienta hasta que hierva y espesa con maicena. Pon a punto de sal. Corta la carne en rodajas, distribúyelas en los platos con el puré y la salsa.



REDONDO CON VERDURAS

8 PER | 90 min

- 800 g de redondo de ternera en una pieza
- 2 pimientos rojos
- 100 g de castañas en conserva
- 200 g de espinacas frescas, miel
- Cebollitas
- tomates cherry
- 200 ml de vino dulce
- nata líquida
- 2 cucharadas de maicena
- Aceite de oliva, sal, pimienta

ASA LOS PIMIENTOS al horno 30 min a 200°C. Deja entibiar, péralos y límpialos. Saltea las espinacas con aceite. Limpia el redondo y ábrelo a lo largo. Salpimienta y pon los pimientos, las espinacas y una fila de castañas. **ENROLLA Y ATA LA CARNE.** Dórala y ponla en una fuente. Añade el vino y los tomates y hornea 46 min a 180°C. Retira la carne, cuela el jugo de cocción y hiérvelo con la nata. Salpimienta y espesa con la maicena diluida. **PELA LAS CEBOLLITAS,** escáldalas ¹ min. Escúrrelas y caramelízalas en una sartén con la miel unos 5 min. Sirve el redondo en rodajas, con las cebollitas, los tomates y la salsa.



MERLUZA CON ALMEJAS

4 PER | 60 min

- 4 filetes de merluza de 180 g
- La espina y la cabeza de la merluza
- 400 g de almejas
- 4 dientes de ajo
- 8 ramas de perejil
- 2 cucharadas de harina
- 200 ml de vino blanco
- Aceite de oliva, sal

HAZ UN CALDO con la espina y la cabeza de la merluza. Cuela y reserva. Deja las almejas en remojo en agua fría y sal. Sala los filetes de merluza y dóralos por ambos lados en una sartén bien caliente con aceite. **COLOCALOS FILETES** en una fuente y termina de cocer al horno, 6 minutos a 200°C. Mientras, lava y pica el perejil. Pica los ajos y dóralos en la sartén de la merluza. Añade la harina, remueve y, sin parar, vierte el vino blanco. **REDUCE EL VINO** y añade el caldo y las almejas escurridas. Hierve hasta que se abran y añade el perejil. Pon a punto de sal y hierve 1 minuto más. Sirve la merluza con la salsa verde y las almejas.



CREMA INGLESA CON HELADO DE TURRÓN

4 PER | 90 min

- 200 g de turrón de Jijona
- 500 ml de leche
- 7 huevos
- 200 g de azúcar
- 150 g de harina
- 50 ml de miel
- 100 g de mantequilla • sal
- 1 cucharada de clavo, jengibre y canela molidos, 1 rama de canela
- Almendras tostadas picadas

HIERVE LA LECHE con la canela. Bate seis huevos y añade 500 ml de leche caliente. Calienta la mezcla a fuego suave removiendo hasta que espese como unas natillas (o alcance los 86°C).

SEPARA LA MITAD de la crema y déjala enfriar tapada con film. Mezcla el resto de crema con el turrón troceado.

Congela la preparación, removiendo cada 20-30 min.

CALIENTA LA MIEL con la mantequilla, el azúcar y las especias y bate. Añade el huevo, sal y harina, amasa y deja reposar 24 horas en frío. Extiende la masa, recorta las galletas y hornéalas 8 min a 180°C. Sirve la crema con helado y galletas, espolvoreada con almendras.



SEMIFRÍO DE FRUTOS SECOS

8 PER | 60 min

- 200 ml de nata para montar
- 2 huevos
- 50 g de azúcar
- Frutos secos variados
- almendras caramelizadas
- 200 g de turrón de Jijona
- Bolitas de chocolate

LA COBERTURA:

- chocolate negro fondant
- nata y mantequilla

TROCEA LOS FRUTOS secos y tuéstalos 10 min a 180°C. Trocea el turrón, disponlo en una olla con la nata y lleva a ebullición. Deja entibiar. Separa las claras de las yemas, bate las yemas con el azúcar y añádelas a la preparación anterior. Monta las claras.

AÑADE A LA CREMA de turrón los frutos secos tostados y las claras. Remueve bien para obtener una preparación esponjosa. Rellena los moldes con ella y guarda en el congelador.

FUNDE EL CHOCOLATE al baño María, añade la nata caliente y la mantequilla en dados. Desmolda los semifríos y báñalos con la cobertura. Decora con las almendras y las bolas de chocolate.



TRONCO DE CARAMELO Y CHOCOLATE

12 PER | 90 min

PARA EL BIZCOCHO:

- 3 huevos
- 100 g de azúcar
- 50 g de cacao en polvo

PARA LA CREMA DE CARAMELO:

- 200 g de azúcar
- 50 ml de agua
- 200 ml de nata para montar
- 250 g de queso mascarpone
- 1 cucharadita de esencia de vainilla

PARA DECORAR:

- 200 g de fondant marrón
- Maicena, grosellas

SEPARA LAS YEMAS de las claras.

Móntalas por separado y mézclalas.

Tamiza la harina y el cacao y añádelos.

VIERTE LA MASA estirada en una bandeja con papel. Cuece a 180°C 8-10 minutos. Cubre con un paño y deja enfriar.

HAZ EL CARAMELO calentando agua y azúcar. Añade la nata y lleva a ebullición. Deja enfriar. Bate el mascarpone con la vainilla y añade el caramelo.

CUBRE EL BIZCOCHO con la crema de caramelo y enrolla. Pon lo 1 h en la nevera. Envuelve el tronco con el fondant rallado con un palillo. ¡Listo para servir!



PANETTONE CON FRUTAS

8 PER | 120 min

- Masa madre con 130 g de harina
- 70 ml de leche
- levadura
- 100 g de azúcar glas, • 1 limón y 1 naranja
- pasas, frutos secos
- 60 ml de leche
- 30 g de miel
- 3 huevos
- 100 g de mantequilla
- 30 g de levadura fresca de panadería
- agua de azahar

AÑADE A UNA MASA madre fermentada, rayadura de cítricos y azúcar glas.

Agrega el agua de azahar, la leche, dos huevos, miel, levadura, sal y harina.

Amasa hasta integrarlos y añade la mantequilla reblandecida.

AMASA BIEN y forma una bola lisa y homogénea. Tápala y deja fermentar hasta el doble de su volumen. Luego espolvorea pepitas de chocolate sobre ella, los frutos secos y las pasas. Amasa.

PON LA MASA en un molde de panettone. Píntala con huevo y haz un corte de cruz. Deja fermentar, tapada, hasta que doble su volumen. Cuece en el horno 40-50 min a 180°C. Desmolda, deja enfriar y sirve con azúcar glas.



TURRÓN DE CHOCOLATE BLANCO Y PISTACHOS

8 PER | 20 min

- 250 g de chocolate blanco
- 100 g de arándanos
- 100 g de pistachos
- 6 orejones

CORTA LOS OREJONES en dados muy pequeños. Pela los pistachos y elimina la cascarilla. Trocea el chocolate y colócalo al baño María. Remueve la mezcla hasta que funda.

PREPARA UN MOLDE rectangular, preferiblemente de silicona, será más fácil de desmoldar. Reparte $\frac{3}{4}$ partes de los arándanos, pistachos y orejones en la base del molde. Reserva el resto.

VIERTE EL CHOCOLATE blanco fundido en el molde. Espolvorea el resto de frutos secos y deja enfriar a temperatura ambiente. Desmolda el turrón y trocéalo.



ROSCÓN DE REYES TRADICIONAL

4-6 PER | 90 min

- 600 g de harina de fuerza
- 2 huevos
- 200 ml de leche
- 35 g de levadura fresca
- 8 g de sal
- 125 g de azúcar
- Harina
- 100 g de mantequilla
- Ralladura de limón y naranja, agua de azahar

HAZ UN VOLCÁN con la harina, agrega mantequilla fundida, azúcar, sal, los huevos, agua de azahar, las ralladuras y remueve. Incorpora la levadura con harina y azúcar.

MEZCLA BIEN hasta que tenga cuerpo, dale forma de bola y deja reposar en un cuenco tapado con film 45 minutos hasta que doble su volumen.

VUELVE A AMASAR. Aplasta la masa hasta tener un disco. Hazle un agujero en el centro y deja reposar 30 min. Haz una incisión en la base y coloca una figurita.

PINTA CON HUEVO, decora con fruta escarchada, almendras y azúcar y hornea el roscón 25 minutos a 180°C. Espera a que se enfríe para servir.

ELMUEBLE

www.elmueble.com