

# RECETARIO DE NAVIDAD VEGGIE CON

Garden  
Gourmet®



# RECETAS

**Brandada de Vuna** \_\_\_\_\_



**Pimientos de piquillo rellenos de Vuna** \_\_\_\_\_



**Corona de Falafel** \_\_\_\_\_



**Canelones veganos de Sensational Pieces** \_\_\_\_\_



**Sopa de galets con Sensational Mince** \_\_\_\_\_



**Calabaza rellena de Sensational Mince** \_\_\_\_\_



**Berenjenas rellenas con Sensational Mince** \_\_\_\_\_



**Mini Wellington vegano con Sensational Burger** \_\_\_\_\_



**Sensational Mediterranean Pieces en salsa de almendras** \_\_\_\_\_



# BRANDADA DE VUNA



Fácil



6



15  
min

## INGREDIENTES



- 175 g de **GARDEN GOURMET Vuna**
- 20 ml de leche para cocinar de avena vegana
- 120 ml de aceite de oliva suave
- 1 diente de ajo

## PREPARACIÓN

- 1** Pela y corta el ajo en láminas.
- 2** En una sartén a fuego medio, calienta el aceite y dora ligeramente el ajo.
- 3** Retira el ajo y añade Vuna.
- 4** Deja cocinar a fuego suave durante 2-3 minutos, removiendo de vez en cuando.
- 5** Cuela la mezcla de Vuna y aceite, reservando el aceite.
- 6** Mezcla en un bol el ajo y Vuna con la leche de avena vegana.
- 7** Tritura mientras agregas el aceite poco a poco, hasta que quede una mezcla homogénea.
- 8** Deja refrigerar hasta el momento de consumir.

# PIMIENTOS DE PIQUILLO RELLENOS DE VUNA



Fácil



8



30  
min

## INGREDIENTES



- 175 g de **GARDEN GOURMET Vuna**
- 16 rebanadas de pan tostado
- 240 g de pimiento de piquillo (16 unidades)
- 70 g de queso vegano cremoso para untar
- 50 g de pepinillos
- 50 g de cebolla morada

## PREPARACIÓN

- 1 Pela y pica la cebolla y pica los pepinillos.
- 2 Mezcla el queso vegano cremoso para untar y Vuna.
- 3 Añade la cebolla y los pepinillos. Mézclalo.
- 4 Montaje, opción 1: Rellena los pimientos y coloca cada uno encima de una tostada.
- 5 Montaje, opción 2: Corta las puntas de los pimientos, dejando la parte central en forma de cilindro. Pica las puntas de los pimientos y mézclalas con el relleno. Corta los pimientos rellenos por la mitad, haciendo 2 rodajas de cada uno. Coloca 2 rodajas de pie en cada tostada.

# CORONA DE FALAFEL



Fácil



4



30  
min

## INGREDIENTES



- 1 barqueta de **GARDEN GOURMET Falafel**
- 100 g de lechuga mixta lavada (por ejemplo, hoja de roble, rúcula, lechuga roja, lechuga de cordero, hoja de remolacha y escarola rizada)
- 75 g de semillas de granada o media granada
- 4 higos frescos
- 4 a 6 dátiles
- 30 g de nueces pecanas
- 2 cucharadas de arándanos secos
- 1 cebolla morada pequeña
- 6 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- 2 cucharadas de sirope de granada
- 1 a 2 cucharadas de vinagre balsámico
- Sal
- Pimienta

## PREPARACIÓN

- 1** Corta los dátiles en trozos, los higos en gajos y pica las nueces pecanas. Prepara los arándanos y las semillas de granada.
- 2** Prepara el aderezo: pica la cebolla lo más fina posible y mezcla con el aceite de oliva, el sirope de granada y el vinagre balsámico con un batidor de varillas hasta que quede bien integrado. Salpimienta al gusto.
- 3** Lava la lechuga y sécala. Colócala como una corona en un plato grande y bonito.
- 4** Reparte los dátiles, los higos, las semillas de granada, las nueces pecanas y los arándanos sobre la corona.
- 5** Justo antes de servir, hornea las bolas de falafel según las instrucciones del envase hasta que estén crujientes y repártelas sobre la ensalada. Rocía con un poco de aderezo y sirve el resto por separado.

# CANELONES VEGANOS DE SENSATIONAL PIECES



Fácil



4



105  
min

## INGREDIENTES



- 1 barqueta de **GARDEN GOURMET Sensational Pieces**
- 600 ml de leche vegetal para cocinar
- 120 g de cebolla
- 100 g de champiñón
- 1 diente de ajo
- 40 g de almendras crudas
- 20 g de ciruelas pasas
- 100 ml de caldo de verduras
- 50 ml de vino Pedro Ximénez
- 12 placas de canelón precocidas
- 1 cucharada de aceite de oliva virgen extra
- Pimienta
- Sal
- 45 g de harina
- 75 g de margarina
- Nuez moscada en polvo
- Pimienta blanca
- 35 g de almendras crudas laminadas

## PREPARACIÓN

- 1 Pica la cebolla y el diente de ajo. Trocea los champiñones, las ciruelas y las almendras.
- 2 Pon una sartén a calentar con 1 cucharada de aceite. Sofríe 5 minutos la cebolla y el ajo con 1 pizca de sal y pimienta.
- 3 Añade los champiñones y sofríelos 3 minutos más.
- 4 Incorpora las Sensational Pieces, las ciruelas y las almendras. Cocínalo 7 minutos y ve removiendo.
- 5 Agrega el Pedro Ximenez y deja reducir durante 2 minutos para que el alcohol se evapore. Añade el caldo, deja reducir 2 minutos más y retira del fuego.
- 6 Mientras se enfría el relleno, prepara las placas de los canelones según las instrucciones del fabricante.
- 7 Prepara la bechamel: en un cazo calienta a fuego suave la margarina y cuando empiece a fundirse, añade la harina y ve removiendo hasta que empiece a dorarse (4-5 minutos a fuego bajo).
- 8 Vierte la leche vegetal a temperatura ambiente, salpimienta y añade la nuez moscada al gusto.
- 9 Remueve continuamente, de manera que quede una mezcla homogénea y sin grumos, hasta que alcance el punto de ebullición (4-5 minutos).
- 10 Pon el relleno en una picadora y tritura hasta que queden trocitos pequeños. Añade 4 cucharadas de la bechamel y mézclalo bien.
- 11 Rellena los canelones con una cuchara o con una manga pastelera.
- 12 Reparte un poco de salsa bechamel en una fuente para horno. Coloca los canelones y cubre con el resto de bechamel. Reparte las almendras laminadas.
- 13 Precalienta el horno a 220 °C y hornea 10 minutos, hasta que las almendras laminadas estén ligeramente doradas.

# SOPA DE GALETS CON SENSATIONAL MINCE



Fácil



4-6



90  
min

## INGREDIENTES



- 1 barqueta de **GARDEN GOURMET Sensational Mince**
- 1 barqueta de **GARDEN GOURMET Sensational Pieces**
- 200 g de galets sin huevo
- 25 g de pan
- 20 g de harina
- 3 dientes de ajos (2 para el caldo de verduras y 1 para el relleno de los galets)
- 800 g de verduras para el caldo (puerro, zanahoria, apio, etc.)
- Sal
- 2 cucharadas de aceite de oliva virgen
- 3 L de agua más un poco para remojar el pan

## PREPARACIÓN

- 1 En una sartén cocina las Sensational Pieces durante 5 minutos removiendo de vez en cuando.
- 2 Corta la cebolla en cuartos, el puerro en tres trozos y pela 2 dientes de ajo. Añádelo a la cazuela y cocínalo a fuego medio 10 minutos, removiendo de vez en cuando.
- 3 Pela y corta las zanahorias, la chirivía y el apio por la mitad y la col en trozos grandes. Añádelas a la cazuela y cocínalo 5 minutos, removiendo de vez en cuando.
- 4 Añade 2,5 litros de agua. Deja hervir durante 40 minutos, quitando la espuma que suba a la superficie con una cuchara.
- 5 Mientras, prepara el relleno de los galets: pon a remojar el pan con agua.
- 6 Mezcla en un bol la Sensational Mince con 1 ajo bien picado, el pan escurrido y la harina. Mézclalo bien.
- 7 Rellena los galets con ayuda de una manga.
- 8 Cuela el caldo de las verduras y las Sensational Pieces. Retira las verduras y tritúralas con 3 cacitos del caldo. Vierte esta mezcla de verduras junto con el caldo de nuevo en la olla y remueve. Añade un poco más de agua si prefieres un caldo más líquido. Añade sal al gusto.
- 9 Incorpora los galets rellenos. Hierva los galets según indique el fabricante y vuelve a espumar si es necesario.

### CONSEJO DEL CHEF

¡Con las **Sensational Pieces** puedes hacer unas deliciosas croquetas!



# CALABAZA RELLENA DE SENSATIONAL MINCE



Media



4



150  
min

## INGREDIENTES



- 1 barqueta de **GARDEN GOURMET Sensational Mince**
- 200 g de arroz mixto 3 colores o 150 g de quinoa mixta
- 2 calabacines medianos o 1,5 grandes
- 1 manzana roja
- 100 g de arándanos frescos o congelados
- 50 g de nueces pecanas
- 35 g de arándanos secos
- 1 cucharada de sirope de agave
- 2 ramitas de salvia y romero
- Aceite de oliva para freír

## PREPARACIÓN

- 1** Precalienta el horno a 200 °C. Corta a lo largo las calabazas en dos y quita las semillas. Pon un poco de aceite de oliva y salpimenta cada mitad. Colócalas boca abajo en una bandeja para hornear, utilizando papel de horno.
- 2** Hornea las calabazas durante 40 minutos hasta que estén cocidas, hayan cogido color y seas capaz de pincharlas fácilmente. Dales la vuelta los últimos 10 minutos.
- 3** Pica las nueces y los arándanos secos y corta la manzana en trozos pequeños. Cuece el arroz o la quinoa y escurre. Pica las hierbas y deja algunas para decorar.
- 4** Fríe la Sensational Mince 7 minutos removiendo con frecuencia. Agrega y fríe las hierbas, los trozos de manzana, las nueces y los arándanos.
- 5** Retira las calabazas del horno. Déjalas enfriar y usa una cuchara para sacar un poco de pulpa cocida de la calabaza. Corta en trocitos la pulpa extraída y mezcla con la carne picada y el arroz (o la quinoa). Rellena las calabazas con la mezcla y caliéntalas en el horno antes de servir.
- 6** Hierva los arándanos frescos en una capa de agua con miel hasta que se abran. Decora las calabazas con los arándanos, las hojas de salvia y el romero.

# BERENJENAS RELLENAS CON SENSATIONAL MINCE



Fácil



4



120  
min

## INGREDIENTES



- 1 barqueta de **GARDEN GOURMET Sensational Mince**
- 100 g de tomate frito
- 700 g de berenjena (2 unidades)
- 100 g de cebolla
- 4 dientes de ajo
- 200 g de pimiento amarillo
- 200 g de pimiento rojo
- 200 g de calabacín
- 60 g de mozzarella rallada vegana
- 5 cucharadas soperas de aceite de oliva virgen extra
- Sal

## PREPARACIÓN

- 1 Precalienta el horno a 200 °C y corta las berenjenas por la mitad. Marca la pulpa de las berenjenas con unos cortes sin llegar a la piel.
- 2 Vierte 2 cucharadas de aceite en las berenjenas (1 por cada mitad) y 1 pizca de sal en la parte de la pulpa. Hornéalas durante 35 minutos.
- 3 Corta todas las verduras en trocitos pequeños.
- 4 Saca del horno las berenjenas y déjalas enfriar 5 minutos para sacar la pulpa sin romper la piel.
- 5 Corta la pulpa en trozos pequeños.
- 6 En una sartén, añade el aceite restante (3 cucharadas), el ajo y cocínalo a fuego medio-alto durante 3-5 minutos hasta que esté pochado. Añade la cebolla y una pizca de sal. Cocínalo durante 10 minutos hasta que la verdura esté pochada.
- 7 Añade a la sartén los pimientos y cocínalo 10 minutos más.
- 8 Añade el calabacín y la pulpa de la berenjena y cocínalo 10 minutos más.
- 9 Añade el tomate frito y cocínalo 5 minutos hasta reducir todo el agua de las verduras. Añade la Sensational Mince, remueve y cocínala 3-4 minutos.
- 10 Rellena las berenjenas con el sofrito.
- 11 Espolvorea la mozzarella rallada vegana por encima y hornéalo 10 minutos.

# MINI WELLINGTON VEGANO CON SENSATIONAL BURGER



Difícil



4



80  
min

## INGREDIENTES



- 2 barquetas de **GARDEN GOURMET Sensational Burger** (4 burgers)
- 250 g de champiñones
- 1 apio nabo pequeño
- 1 zanahoria
- 125 ml de nata vegana
- 1 cucharada de pan rallado
- 100 ml de vino blanco
- 100 ml de vino tinto
- 4 ramitas de perejil de hoja plana
- Semillas de sésamo
- Sal
- Pimienta
- 3 masas de hojaldre
- 1 chalota pequeña
- 20 g de mantequilla vegana
- 250 g de setas mixtas
- 1 cucharada de harina
- 200 ml de caldo de verduras
- 400 g de puntas de espárragos verdes
- Ralladura de limón (al gusto)
- Agua para pintar la masa

## PREPARACIÓN

- 1 Pica los champiñones, la cebolla, el perejil y la zanahoria en trocitos pequeños.
- 2 Sofríe la cebolla y la zanahoria en una sartén con aceite y añade los champiñones. Déjalo cocer 1 minuto sin dejar de remover.
- 3 Agrega el vino y deja que se reduzca hasta que la humedad casi desaparezca.
- 4 Agrega la nata vegana a la sartén y deja que se reduzca hasta que quede una mezcla espesa y untable. Agrega el perejil, ralladura de limón y salpimienta. Retira de la sartén y deja enfriar.
- 5 Pela el apio nabo y corta 4 rodajas de 3 mm. Sofríelas unos minutos y déjalas enfriar.
- 6 Fríe las Sensational Burger 8 minutos a fuego medio, dándoles la vuelta cada 2 minutos para que no se quemen. Retíralas de la sartén y déjalas enfriar. Precalienta el horno a 200 °C.
- 7 Desenrolla la masa de hojaldre y córtala en un cuadrado donde quepa la Sensational Burger y sobren unos 4 cm (para luego poder cerrarla en un paquetito). Coloca una rodaja de apio nabo en el medio, espolvorea pan rallado y coloca encima la Sensational Burger.
- 8 Sofríe los champiñones y colócalos sobre la Sensational Burger. Pincela los bordes de la masa con un poco de agua y dóblalos juntándolos hacia el centro. Aprieta las costuras para cerrarlas y coloca el paquete sobre papel de horno en una bandeja para hornear. Corta las estrellas con la masa restante. Repite el proceso con las otras 3 burgers.
- 9 Pincela todos los paquetes y las estrellas con un poco de agua y espolvorea con semillas de sésamo. Hornéalo todo 10 minutos.
- 10 Para la salsa: sofríe una chalota picada en la mantequilla vegana hasta que esté transparente y agrega las setas picadas en trozos grandes. Agrega la harina y deja que se cocine. Vierte el vino tinto en la sartén y deja hervir 2 minutos. Agrega el caldo, lleva a ebullición y cocina a fuego lento unos minutos. Corta 1 cm de la punta de los espárragos y cocínalos hasta que estén crujientes (4 minutos). Escúrrelos y salpimientalos.
- 11 Sirve los Wellingtons veganos con la salsa, los espárragos y las estrellas de hojaldre.

# SENSATIONAL MEDITERRANEAN PIECES EN SALSA DE ALMENDRAS



Fácil



4



65  
min

## INGREDIENTES



- 2 barquetas de **GARDEN GOURMET Sensational Mediterranean Pieces**
- 400 ml de caldo de verduras
- 100 g de almendras tostadas peladas
- 30 g de pan
- 200 g de cebolla
- 240 g de tomate maduro
- 2 dientes de ajo
- 3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- 30 ml de coñac
- Sal
- Pimienta negra molida

## PREPARACIÓN

- 1** Pela y pica la cebolla y los ajos. Trocea los tomates y el pan. Reserva.
- 2** Cocina en una sartén las Sensational Mediterranean Pieces durante 7 minutos. Retira y reserva.
- 3** En la misma sartén, pocha la cebolla y el ajo con 2 cucharadas de aceite, un poco de sal y pimienta al gusto durante 8 minutos. Remueve de vez en cuando.
- 4** Añade el coñac y deja reducir hasta evaporarse el alcohol. Añade el tomate y cocínalo 8-10 minutos más.
- 5** Incorpora el pan junto con las almendras y remuévelo. Añade el caldo de verduras, tapa y déjalo cocer 10 minutos a fuego bajo.
- 6** Tritura hasta obtener una salsa homogénea. Añade las Sensational Mediterranean Pieces y cocínalas junto con la salsa durante 3-5 minutos.



**Garden  
Gourmet®**

**¡Estas navidades  
disfruta de todo lo  
bueno de la comida  
basada en vegetales!**

**Descubre estas y más recetas  
en nuestra página web:**

**[WWW.GARDENGOURMET.ES](http://WWW.GARDENGOURMET.ES)**

**y en nuestras redes sociales:**

**[@Garden\\_Gourmet\\_esp](https://www.instagram.com/Garden_Gourmet_esp)**

**[#BuenoParaTiBuenoParaElPlaneta](https://www.instagram.com/Garden_Gourmet_esp)**