

RECETARIO DE NAVIDAD VEGGIE CON

Garden
Gourmet®



RECETAS

Paté de Vuna _____ 

Brandada de Vuna _____ 

Tartaletas de Sensational Mediterranean Pieces _____ 

Sopa de galets con Sensational Mince _____ 

Rollitos de lasaña con Bocaditos y compota de manzana _____ 

Hojaldre de Sensational Pieces _____ 

Canelones veganos de Sensational Pieces _____ 

Calabaza rellena de Sensational Mince _____ 

Mini Wellington vegano con Sensational Burger _____ 

Marine-Style Crispy Filet a la naranja _____ 



PATÉ DE VUNA



Fácil



4



15
min

INGREDIENTES



- 1 tarro de **GARDEN GOURMET Vuna**
- 100 g de queso cremoso para untar vegano
- 30 g de mayonesa vegana
- 20 g de salsa de tomate frito (opcional)

PREPARACIÓN

- 1 Tritura la Vuna, el tomate frito, el queso crema vegano y la mayonesa vegana hasta obtener una crema homogénea.
- 2 Refrigera durante al menos 4 horas.

CONSEJO DEL CHEF



Utiliza este paté para varios platos:
Presenta el paté con tostas y decóralo con pimientos y aceitunas; coloca el paté en una manga pastelera para rellenar canutillos de hojaldre y decora con brotes o cebollino picado; o sírvelo como dip, acompañado de bastones de apio y zanahoria.

BRANDADA DE VUNA



Fácil



6



15
min

INGREDIENTES



- 1 tarro de **GARDEN GOURMET Vuna**
- 20 ml de leche de avena para cocinar
- 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.

TARDALETAS DE SENSATIONAL MEDITERRANEAN PIECES



Intermedio



6



50
min

INGREDIENTES



- 2 barquetas de **GARDEN GOURMET Sensational Mediterranean Pieces**
- 300 g calabaza en cubos
- 2 o 3 remolachas rojas hervidas
- 1 cda ralladura de limón
- 1 taza de berros de remolacha y brotes
- Semillas de calabaza tostadas
- 1 cda de perejil picado
- 1 cda de tapenade de oliva oscura
- 1 cda de tapenade de tomate
- 2 cdas de pesto de albahaca
- 1 masa de hojaldre
- Sal y pimienta

PREPARACIÓN

- 1 Extiende la masa de hojaldre y corta unos círculos un poco más grandes que el molde de tartaletas que tengas. Engrasa los moldes de la tartaleta con aceite, espolvorea ligeramente por encima un poco de harina y coloca la masa de hojaldre cubriendo todo el molde.
- 2 Rellena la masa de hojaldre con frijoles crudos y guárdalos en la nevera unos 30 minutos. Mientras, precalienta el horno a 180 °C.
- 3 Hornea a 180 °C durante 20 minutos, una bandeja con los cubos de calabaza y unas cuantas cucharadas de agua y las tartaletas hasta que estén doradas y crujientes. Recuerda girar los cubos de calabaza de vez en cuando.
- 4 Una vez pasados los 20 minutos: saca ambas cosas del horno y machaca la calabaza con un tenedor. Mezcla el puré de calabaza con el perejil, el tapenade de oliva y el de tomate y sazona con ralladura de limón, pimienta y sal.
- 5 Corta las remolachas y fríe las Sensational Mediterranean Pieces en la sartén siguiendo las instrucciones del paquete.
- 6 Vierte una capa de 1 cm de tapenade de calabaza en las tartaletas y añade remolacha y Sensational Mediterranean Pieces encima. Espolvorea un poco de pesto y decora con semillas de granada, semillas de calabaza, hojas de berro de remolacha y brotes.
- 7 ¡Sirve y disfruta!

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. Hierve 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!



ROLLITOS DE LASAÑA CON BOCADITOS Y COMPOTA DE MANZANA



Intermedio



4



50
min

INGREDIENTES



- 1 barqueta de **GARDEN GOURMET Bocaditos**
- 200 g de queso ricotta
- 200 g de compota de manzana
- 8 láminas de lasaña
- 30 g de avellanas picadas
- 25 g de albahaca fresca o cebollino
- Pimienta negra molida

PREPARACIÓN

- 1 Cuece las láminas de lasaña siguiendo las instrucciones del fabricante.
- 2 Saltea los Bocaditos siguiendo las instrucciones del paquete. Reserva 12 bocaditos y trocea el resto.
- 3 Para el relleno: mezcla el queso ricotta y los Bocaditos troceados con la albahaca o el cebollino, las avellanas y la pimienta al gusto.
- 4 Corta las láminas de lasaña a lo largo en tiras de 3 cm de ancho. Reparte el relleno entre las diferentes tiras y enrolla de una en una, solapando dos tiras seguidas a lo largo.
- 5 Coloca los rollitos de lasaña en una bandeja para horno, cubre con papel de aluminio y calienta a 200 °C durante unos 5 minutos junto con los bocaditos que habíamos reservado.
- 6 Sobre el plato, reparte una base de compota de manzana caliente y coloca los rollitos de lasaña de modo que la espiral quede hacia arriba. Por último, coloca los bocaditos que habíamos reservado sobre la compota.

CONSEJO DEL CHEF



Decora el plato con avellanas picadas y brotes verdes.
Para hacer la compota de manzana en el microondas: Coloca en un bol una manzana pelada y troceada con una cucharada de agua. Cubre con papel film apto para microondas y pincha con un cuchillo. Calienta en el microondas, a 750w, unos 5 minutos. Tritura con un poco de pimienta blanca.

HOJALDRE DE SENSATIONAL PIECES



Intermedio



6



35
min

INGREDIENTES



- 1 barqueta de **GARDEN GOURMET Sensational Pieces**
- 100 g de puntas de espárragos verdes
- 100 g de guisantes
- 100 g de setas
- 600 ml de caldo de verduras
- 60 g de harina
- 50 g de margarina
- Sal y pimienta

PREPARACIÓN

- 1** Hierva los guisantes y las puntas de los espárragos en agua con sal hasta que estén crujientes. Escurre y enjuaga con agua fría para cortar su cocción.
- 2** Precalienta el horno a 160 °C y mientras, en una sartén a fuego lento, deja que la margarina se derrita y ‘burbujee’ durante unos minutos. Retira la sartén del fuego y añade y remueve la harina con una espátula. Deja que esta masa se ‘cocine’ a fuego lento durante 2 minutos, removiendo constantemente.
- 3** Añade la mitad del caldo y lleva a ebullición, removiendo regularmente. La mezcla se convertirá en una salsa firme. Añade el resto del caldo, llévalo a ebullición y cuécelo a fuego lento durante unos minutos.
- 4** Dora las Sensational Pieces y las setas durante unos minutos en una sartén con un poco de aceite, y sazona con pimienta y sal.
- 5** Añade las Sensational Pieces y las setas a la salsa, agregando más caldo si es necesario. Calienta las ‘cajitas’ de hojaldre en el horno de acuerdo con las instrucciones del paquete y corta la pequeña ‘tapa’.
- 6** Calienta los espárragos y los guisantes y sazona con un poco de pimienta y sal. Vierte el ragú bien caliente en las ‘cajitas’ de hojaldre y coloca las ‘tapas’ en la parte superior. Decora el plato con espárragos, guisantes y berro morado.

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.

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.

MINI WELLINGTON VEGANO CON SENSATIONAL BURGER



Difícil



4



80
min

INGREDIENTES

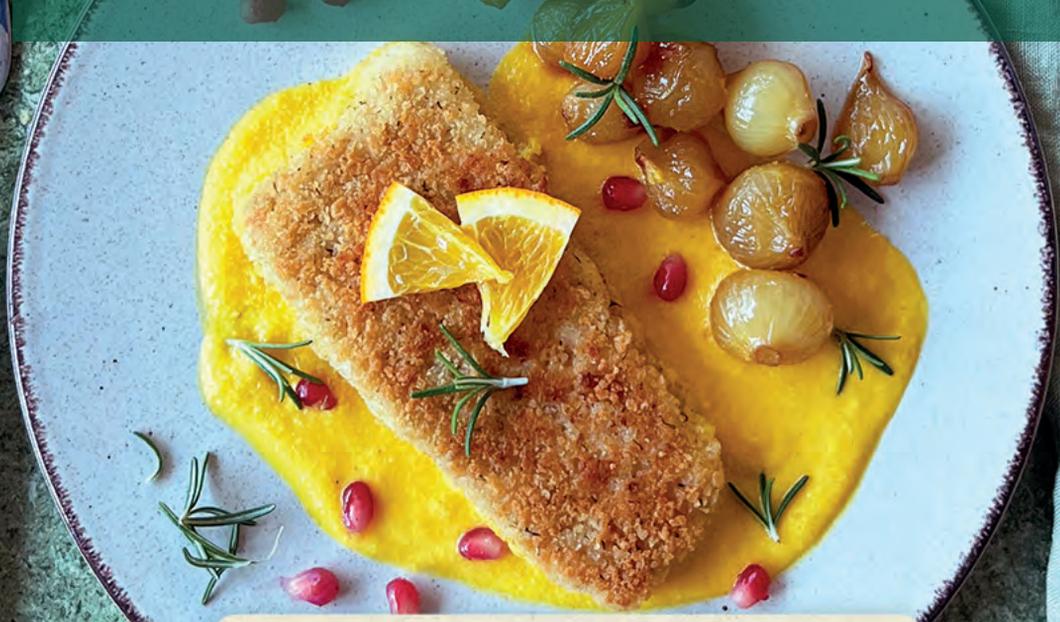


- 2 barquetas de **GARDEN GOURMET Sensational Burger** (4 burgers)
- 250 g de champiñones
- 1 apio nabo pequeño
- 1 zanahoria
- 125 ml de nata vegana
- 1 cucharada de pan rallado
- 100 ml de vino blanco
- 100 ml de vino tinto
- 4 ramitas de perejil de hoja plana
- Semillas de sésamo
- Sal
- Pimienta
- 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.

MARINE-STYLE CRISPY FILET A LA NARANJA



Fácil



2



35
min

INGREDIENTES



- 2 barquetas de **GARDEN GOURMET Marine-Style Crispy Filet**
- 150 ml de zumo de naranja natural
- 100 g de cebolla picada
- 50 g de zanahoria cortada
- 2 cucharadas de AOVE
- Romero fresco
- Pimienta negra

PREPARACIÓN

- 1 Para preparar la salsa, pocha las verduras en una sartén con el aceite de oliva y una pizca de pimienta durante 15 minutos, removiendo de vez en cuando.
- 2 Cocina los Marine-Style Crispy Filets siguiendo las instrucciones del envase.
- 3 Añade el zumo de naranja y el romero a las verduras y cuece a fuego suave durante 5 minutos. Retira el romero y tritura.
- 4 Sirve los Marine-Style Crispy Filets acompañados de la salsa de naranja.

CONSEJO DEL CHEF

Acompaña con cebollitas glaseadas y decora con granada, romero y rodajas de naranja marcadas en la sartén.





**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

y en nuestras redes sociales:

[@Garden_Gourmet_esp](https://www.instagram.com/Garden_Gourmet_esp)

¡CUANDO EL SABOR SIENTA BIEN! 🌿