



ESPINALER

— DESDE 1896 —



COCINA CON CONSERVAS

CREE SU PROPIA ESPINALER EXPERIENCIA

Utilice **Acrobat Reader** para una mejor experiencia de usuario.



BIENVENIDO

QUÉ PUEDE ESPERAR DE NOSOTROS

Desde 1896, Espinaler ha iniciado una larga tradición de ofrecer conservas de marisco de primera calidad desde el rico entorno marino de las Rías Gallegas a la comodidad de su hogar.

Nuestros productos gourmet se pueden comer directamente de la lata, pero también se pueden crear muchos platos culinarios únicos. En este libro le presentamos nuestras recetas mediterráneas favoritas elaboradas con nuestra amplia colección de conservas de marisco.

Fácil de seguir, terminará con platos vibrantes y deliciosos, todo desde la comodidad de su cocina.

¡Vamos a cocinar y buen provecho!

- la familia de Espinaler



Escanea este **código QR** para acceder a nuestros videos de **recetas**.

ÍNDICE DE CONTENIDOS:

Parte 1 - Espinaler Gourmet

Ensalada de Ventresca de Bonito	5
Ensalada de Pepino con Navajas	7
Ensalada de Lentejas y Sardinillas	9
Tacos de Guacamole con Sardinillas	11
Ceviche de Almejas	13
Crema de Judías con Zamburiñas	15
Arroz con Chipirones en su Tinta	17
Ceviche de Berberechos y Navajas	19
Crema de Espárragos con Anchoa	21
Ensalada de Judías del Ganxet y Pulpo	23
Aperitivo de Hígado de Bacalao y Manzana	25
Pimientos del Piquillo Rellenos	27
Taco de Ventresca de Atún y Pimiento	29

Parte 2 - Pica Pica Espinaler

Pinchos y Banderillas	31
Risotto de Almejas y Mejillones	32
Bonito con Pimiento Picante	33
Mousse de Atún y Anchoas	34
Pulpo braseado con Romesco y Patatas	35
Merluza con Navajas y Salsa Romesco	36
Paté con Sardinias con Chips Vegetales	37
Curry de Mejillones con Chips de Yuca	38
Salmorejo de Naranja con Bonito	39
Espuma de Vermut con Berberechos	40
Crema de Bonito con Anchoa	41
Choricitos con Pasta Brick	41

Parte 3 - Postres Espinaler

Coulant Chocolate Blanco	43
Panna Cotta de Vainilla	44
Mousse de Fresa	45

Parte 4 - Cócteles Espinaler

Bloody Mary y Old Fashioned	48
Adonis y Habana	49
Moscow Mule y Orange Blossom	50
Negroni y Yayo	51



ENSALADA DE VENTRESCA DE BONITO

Las ensaladas son muy comunes, pero esta receta se diferencia del resto. Para acompañar las verduras crujientes está nuestra Ventresca de Bonito suave en textura. Un plato delicioso y altamente nutritivo.

Ingredientes:

Ventresca de Bonito Espinaler
Aceitunas Negras Espinaler
Variedad negras Espinaler
Tomates de diferentes variedades
Cebolla tierna
Cebolla de Figueras
Ajo tierno
Aceite de oliva, vinagre
Sal y pimienta negra



Preparación:

1. Les quitamos la piel con el pelador
2. Cortamos a gajos y reservamos
3. Así con todos, excepto con los tomates cherry
4. Troceamos cebolla de figueras cebolla tierna y ajo tierno
5. Lo reservamos en agua fría con hielo y hacemos lo mismo con el resto
6. Metemos los tomates grandes en el horno a fuego muy suave 20'
7. Preparamos una vinagreta con vinagre y aceite de oliva
8. Una parte de vinagre por 3 de aceite
9. Con la sartén muy caliente pasamos los cherrys menos de 1'
10. Colocamos los tomates enfriados en un bol y añadimos la vinagreta
11. Mezclamos y dejamos macerar unos minutos
12. Abrimos la lata de Ventresca de Bonito de Espinaler
13. Emplatamos los tomates, la cebolla, Olivas negras Espinaler
14. Añadir sal y pimienta negra al gusto



ENSALADA DE PEPINO CON NAVAJAS

*Un plato para destacar el sabor y jugosidad de las navajas.
Con ingredientes saludables y variedad de texturas para tener
una experiencia emocionante.*

Ingredientes:

Navajas al natural Espinaler
Piparras extra Espinaler
Pepino
Cebolla tierna
Cilantro, Lima
Leche de coco
Lechuga de mar
Sal y pimienta negra



Preparación:

1. Cortar el pepino en láminas finas y añadir las a un bol
2. Cortar un poco de cebolla tierna
3. Añadir la cebolla al bol
4. Cortar las piparras en rodajas
5. Cortar cilantro fresco y reservar
6. Abrir la lata de navajas y reservamos
7. Añadir el jugo de una lima exprimida y una pizca de sal
8. Añadir la lata de navajas con su jugo
9. Añadir 2 cucharadas de leche de coco y la rodajas de piparras
10. El cilantro fresco, lechuga de mar y pimienta molida
11. Mezclamos y dejamos macerar 5 minutos antes de servir



ENSALADA DE LENTEJAS Y SARDINILLAS

Un plato relleno de textura y sabor. Las Sardinillas Espinaler tienen un sabor muy fresco de mar y pueden complementarse con muchísimas ideas en la cocina. Crea tu ensalada espectacular con esta receta.

Ingredientes:

Lentejas Beluga Espinaler
Sardinillas Espinaler
Pimientos del Piquillo Espinaler
Cebolla
Tomate Cherry
Rábanos
Menta

Preparación:

1. Cortamos la cebolla morada
2. Cortamos los rábanos en rodajas finas
3. Cortamos los tomates cherry por la mitad
4. Picamos unas hojas de menta fresca muy fina
5. Abrimos los pimientos del piquillo y cortamos a tiras
6. Añadimos las lentejas previamente escurridas en agua
7. Aliñamos con aceite, sal y pimienta
8. Añadimos la menta picada y mezclamos
9. Emplatamos y decoramos con las sardinillas





TACOS DE GUACAMOLE CON SARDINILLAS

*Disfruta de la suave textura de nuestras sardinillas con una diversa selección de verduras y sabores.
Un snack lleno de sabor, huele delicioso y muy fácil de hacer.*

Ingredientes:



Sardinillas Espinaler
Piparras Extra Espinaler
Tortillas de Maíz para tacos
Aguacate
Tomate
Cebolla encurtida
Lima, Cilantro
Granada, Tabasco



Preparación:

1. Pelamos el tomate con un pelador, cortamos y le quitamos las semillas
2. Lo troceamos a dados pequeños y reservamos
3. Cortamos Piparras en rodajas y reservamos
4. Cortamos el aguacate en dados y lo añadimos a un bol
5. Con la ayuda de un tenedor lo vamos aplastando
6. Exprimimos lima y le añadimos una pizca de sal
7. Añadimos tabasco al gusto y mezclamos
8. Picamos cilantro fresco y reservamos
9. Abrimos una granada, desgranamos y reservamos
10. Colocamos de base una tortilla del maíz para tacos
11. Le añadimos la mezcla de aguacate
12. Un poco de tomate troceado, cebolla encurtida, las rodajas de piparra
13. Añadir cilantro fresco picado
14. Colocamos las sardinillas y unos granos de granada



CEVICHE DE ALMEJAS

Nuestras almejas siempre aportan un rico sabor a mar a cualquier plato. Complementan el crujido y el sabor de las verduras, simplemente es un placer comer.

Ingredientes:

Almeja Blanca Espinaler Premium
Cebolla morada
Tomate
Lima
Cilantro
Chile rojo



Preparación:

1. Pelamos el tomate
2. Cortamos y retiramos las semillas
3. Cortamos a dados y reservamos
4. Cortamos la cebolla morada en juliana y la añadimos a un bol
5. Abrimos el chile rojo y retiramos la semillas
6. Lo cortamos en finas rodajas
7. Añadimos el tomate, el chile y el cilantro cortada muy fino
8. Abrimos la lata de Almejas y reservamos
9. Añadimos el jugo de una lima y un poco de la lata y aceite de oliva
10. Añadimos las almejas y mezclamos
11. Servimos en un plato hondo y pasados 5 minutos de maceración



CREMA DE JUDÍAS CON ZAMBURIÑAS

No solo es hermoso de ver, la textura cremosa de este plato se derretirá armoniosamente en su boca. Saborea nuestra Zamburiñas en salsa gallega en este plato delicioso.

Ingredientes:



Judías del Ganxet Espinaler
Zamburiñas en salsa gallega Espinaler
Medio puerro
Cebolla mediana
Caldo de verduras
Aceite de oliva
Sal y pimienta negra



Preparación:

1. Partimos un trozo de puerro y cortamos en cuadrados pequeños
2. Troceamos media cebolla mediana
3. Echamos aceite de oliva en un cazo a calentar a fuego medio
4. Añadimos el puerro y la cebolla
5. Removemos bien y pochamos sin dejar que se queme
6. Añadimos las Judías Espinaler previamente escurridas en agua
7. Mezclamos todo y añadimos un poco del caldo de verduras y removemos
8. Pizca de sal y pimienta al gusto y dejamos cocer unos 5 minutos
9. Trituramos todo con la batidora hasta obtener una crema fina
10. Servimos la crema en la base del plato y añadimos las zamburiñas
11. Decoramos con canónigos y añadimos la salsa gallega de la propia lata



ARROZ CON CHIPIRONES EN SU TINTA

Esta receta combina muchos sabores deliciosos en un plato armonioso. Destaca muchos sabores de la cocina Mediterránea y listo para ser comido desde la comodidad de su hogar.

Ingredientes:

Chipirones en su Tinta Espinaler
Chipirones en aceite de Oliva Espinaler
Alcachofas Espinaler
Salsa All i Oli Espinaler
Cebolla
Vaso de vino blanco
Arroz Blanco
Fumet de pescado
Aceite de oliva
Perejil



Preparación:

1. Cortamos las alcachofas los chipirones en su tinta y reservamos
2. Troceamos media cebolla
3. Echamos aceite de oliva en una sartén o cazuela fuego medio
4. Añadimos la cebolla y dejamos pochar sin que se queme
5. Añadimos el arroz
6. Echamos medio vaso de vino blanco y removemos hasta evaporar el alcohol
7. Añadir los chipirones en su tinta y todo el jugo
8. Añadimos el fumet de pescado y subimos el fuego a medio alto
9. Mezclamos bien y lo dejamos 8 minutos a fuego medio alto
10. Pasados los 8 minutos bajamos a fuego lento
11. Añadimos el pernil picado
12. Pasados los 7 minutos apagamos el fuego y colocamos las alcachofas
13. Tapamos con un trapo y dejamos reposar 4 minutos
14. Decoramos con chipirones en aceite de oliva y salsa all i oli al gusto



CEVICHE DE BERBERECHOS Y NAVAJAS

Los Berberechos y Navajas de Espinaler se disfrutan directamente de la lata, pero tienen mucho que ofrecer en cualquier plato culinario.

Ingredientes:

Berberechos Premium Espinaler
Navajas Premium Espinaler
Salsa Espinaler
Aguacate
Cebolla morada
Cilantro, Chile
Lima, Maíz



Preparación:

1. Cortamos cebolla morada fina y la añadimos a una fuente
2. Añadimos chile fresco en rodajas pequeñas a la fuente
3. Cortamos aguacate en cuadraditos pequeños y lo añadimos
4. Picamos cilantro fresco y lo reservamos
5. Abrimos una lata de navajas y añadimos jugo a la mezcla
6. Cortamos las navajas en rodajas y la añadimos a la fuente
7. Añadimos un poco de jugo y los berberechos a la mezcla
8. Añadimos el jugo de una lima, maíz y el cilantro fresco
9. Añadir Salsa Espinaler al gusto
10. Mezclamos y dejamos macerar 5 minutos



CREMA DE ESPÁRRAGOS CON ANCHOA

*Un plato de textura suave resaltado por un intenso sabor a mar
que aportan nuestras Anchoas.
Disfruta de esta cremosa receta desde la comodidad de su casa.*

Ingredientes:

Espárragos Blancos Extra Espinaler
Anchoas Espinaler
Olivada Espinaler
Nata para cocinar
Aceite de oliva
Pimienta negra y sal
Cebollino



Preparación:

1. Escurremos un bote de Espárragos y reservamos 2 para emplatar
2. Ponemos el resto en un vaso batidor
3. Añadimos pimienta, sal y 150ml de nata para cocinar
4. Batimos hasta conseguir una crema
5. Cortamos cebollino muy fino y reservamos
6. Mezclamos una cucharada de olivada con aceite y reservamos
7. Disponemos la crema como base en el plato
8. Colocamos trozos de los Espárragos previamente reservados
9. Añadimos 2 filetes de anchoas y la mezcla de olivada y aceite
10. Y decoramos con cebollino



ENSALADA DE JUDÍAS DEL GANXET Y PULPO

El Pulpo es un protagonista de la cocina Mediterránea. Y por una buena razón. Su textura suave y masticable con su delicioso sabor es una gran adición a cualquier plato.

Ingredientes:

Judías del Ganxet Espinaler
Pulpo en aceite de oliva Espinaler
Pimiento verde
Cebolla morada
Rábanos, Tomate
Rúcula
Sal y pimienta negra
Aceite de oliva



Preparación:

1. Cortamos cebolla morada en Juliana
2. La añadimos a una fuente
3. Cortamos rábanos en láminas finas
4. Cortamos pimiento verde en cuadrados pequeños
5. Pelamos el tomate con la ayuda de un pelador
6. Le quitamos las semillas
7. Lo cortamos en trozos pequeños
8. Añadimos las judías previamente escurridas en agua
9. Añadimos rúcula y mezclamos todo
10. Añadimos sal, pimienta negra y aceite de oliva
11. Abrimos la lata de pulpo y reservamos
12. Emplatamos y acabamos añadiendo el pulpo



APERITIVO DE HÍGADO DE BACALAO Y MANZANA

Un plato que integra el sabor natural de las frutas para complementar la textura suave y jugosa de nuestro Hígado de Bacalao. Todos estos sabores mezclados en un solo bocado.

Ingredientes:

Hígado de Bacalao Espinaler
Manzana
Granada
Pan tostado
Azúcar
Mantequilla



Preparación:

1. Cortamos la manzana en rodajas finas
2. Con la ayuda de un molde le acabamos dando forma redonda
3. Abrimos la granada, desgranamos y reservamos
4. Abrimos la lata de Hígado de Bacalao y reservamos
5. Fundimos una cucharada de azúcar y de mantequilla en una sartén
6. Doramos las rodajas de manzana con cuidado que no se rompan
7. Apagamos el fuego y lo reservamos al calor
8. Colocamos las rodajas de manzana encima de una tostada
9. Añadimos trozos de Hígado de Bacalao
10. Decoramos con unos granos de granada



PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS

*Una forma divertida de comer sus ingredientes favoritos.
Cremosa en textura y una delicia para el paladar.*

Ingredientes:

Pimientos del Piquillo Espinaler

Bonito del Norte Espinaler

Cebolla

Alcaparras

Ajo

Mayonesa

Mostaza

Perejil

Sal y pimienta negra

Aceite de Oliva

Limón



Preparación:

1. Picamos cebolla muy fina y la añadimos a un bol
2. Picamos ajo y lo añadimos a un bol
3. Añadimos 2 latas de bonito al bol
4. Picamos perejil muy fino y lo añadimos
5. Añadimos alcaparras, 3 cucharadas de mayonesa y 2 de mostaza
6. Un poco de limón exprimido
7. Una pizca de sal, pimienta negra y aceite de oliva
8. Lo mezclamos todo y lo aplastamos con la ayuda de un tenedor
9. Ponemos la mezcla en una manga pastelera
10. Lo dejamos enfriar en la nevera 1 hora aprox
11. Añadimos la mezcla al interior del pimiento y servimos



TACO DE VENTRESCA DE ATÚN Y PIMIENTO

Un plato relleno de textura, colores y sabor. La suave textura de nuestra Ventresca de Atún claro complementa el crujido y el sabor de las verduras, simplemente es un placer comer.

Ingredientes:



Ventresca de Atún Espinaler
Pimientos del Piquillo Espinaler
Piparras Extra Espinaler
Canónigos
Tortilla del maíz para tacos
Mayonesa
Brotos



Preparación:

1. Cortar pimiento a tiras y reservar
2. Cortar piparras en rodajas
3. Abrir la lata de Ventresca de Atún y reservar
4. Colocar una tortilla de maíz de base
5. Añadir canónigos, trozos de Ventresca de Atún
6. Tiras de pimiento del piquillo
7. Añadir rodajas de piparras y mayonesa
8. Decoramos con brotes



PARTE 2

PICA PICA ESPINALER

En la segunda parte de este recetario, te presentamos Pica Pica Espinaler. Compartiremos recetas de platos más ligeros que sean fáciles de hacer. Complemento perfecto a cualquier comida a lo largo del día.

¡Buen Provecho!



Escanea este **código QR** para acceder a nuestros videos de **recetas**.



PINCHOS Y BANDERILLAS

Ingredientes:

- | | |
|---|----------------------------------|
| Anchoas en aceite de oliva | Zanahorias grandes, 3 uds |
| Corazones de alcachofas, 12 uds | Pimientos del piquillo |
| Piparras dulces, 4 uds | Alemendras Saladas, 6 uds |
| Aceitunas rellenas de anchoa, 12 uds | Queso manchego seco, 120g |
| Mejillones en escabeche | Pimienta negra |

Preparación:

1. Envolver los Mejillones con film
2. Calentar 4 minutos en microondas
3. Verter los pimientos en la sartén y freír con sal y pimienta negra
4. Colocar el pimiento encima de la zanahoria
5. Colocar el mejillón y pinchar con palillo
6. Preparar las anchoas, alcachofa, piparras y aceitunas
7. Montarlos en un palillo largo
8. Cortar el queso en triangulos
9. Colocar anchoas dentro de las aceitunas y las almendras
10. Montar encima de la base de queso



RISOTTO DE ALMEJAS Y MEJILLONES

Ingredientes:

Arroz arborio o carnaroli, 250g	Anchoas del Cantabrico, 2 uds
Mejillones al natural	Vino blanco, 1 copa
Almejas al natural	Hojas de albahaca fresca
Cebolleta, 1 ud	Mantequilla, 30g
Caldo de pescadot, 1L	Pimienta negra

Preparación:

1. Cortar la cebolla en taquitos
2. Verter el caldo de pescado en un cazo
3. Verter el agua de las almejas y mejillones y calentar el caldo
4. Verter el arroz en la sartén y tostar
5. Retirar el arroz y verter aceite de oliva
6. Freir un ajo y una anchoa y retirar el ajo cuando este dorado
7. Verter la cebolleta y añadir sal y el arroz tostado
8. Verter una copa de vino blanco, añadir caldo y remover
9. Añadir mejillones, almejas y mantequilla
10. Servir cuando el arroz este cocido



BONITO CON PIMIENTO PICANTE

Ingredientes:

Bonito del Norte en aceite de oliva	Tomate triturado
Piparras picantes	Pimiento choricero
Pimiento del piquillo	Pimienta negra
Sal	Aceite de oliva

Preparación:

1. Separar el aceite del bonito
2. Verter el pescado en un cuenco
3. Desmigarlo con un tenedor
4. Verter aceite de oliva en una sartén
5. Añadir el pimiento de piquillo y sal y remover
6. Verter el tomate triturado y cortar el pimiento choricero
7. Verter en la sartén y remover
8. Añadir el bonito y pimienta negra
9. Reservar en un cuenco
10. Cortar las piparras y añadirlas al cuenco y remover
11. Preparar con una piparra entera encima



MOUSSE DE ATÚN Y ANCHOAS

Ingredientes:

Atún claro en aceite Espinaler	Crema de leche 35% materia grasa
Judías del Ganxet cocidas Espinaler	Caldo de ave
Filetes de anchoa en aceite Espinaler	Cogollo blanco de apio
Miso	Bastoncitos de pan variados

Preparación:

1. Eliminar la piel de las Judías
2. Añadir Atún en aceite Espinaler, el miso y el caldo de ave
3. Triturar hasta obtener textura consistente
4. Montar la crema de leche bien fría
5. Añadir la masa de atún y remover
6. Escurrir el aceite de las anchoas y cortarlas a daditos
7. Añadir las anchoas a la mousse y remover
8. Cortar el apio a tronquitos para acompañar



PULPO BRASEADO CON ROMESCO Y PATATAS

Ingredientes:

Patas de Pulpo Cocido Espinaler	Salsa Espinaler Picante
Salsa Romesco Espinaler	Sal en escamas
Patatas variadas	Pimienta negra

Preparación:

1. Cortar las patatas en tiras
2. Colocar las patatas en un recipiente
3. Envolver con film de cocina y cocer en microondas durante 8'
4. Verter aceite de oliva en la sartén
5. Cocinar el pulpo por ambos lados y retirarlo cuando esté dorado
6. Verter salsa romesco en la sartén y remover
7. Cortar el pulpo en rodajas
8. Colocar la salsa en el plato y montar las patatas y el pulpo
9. Aliñar con salsa Espinaler picante
10. Añadir escamas de sal alrededor



MERLUZA CON NAVAJAS Y SALSA ROMESCO

Ingredientes:

Merluza fresca, 400g	Salsa Romesco Espinaler, 100g
Navajas en aceite Espinaler	Salsa Espinaler Picante, 10cl
Vermut Blanco Espinaler, 10cl	Harina
Caldo de pescado, 60cl	Cebolla tierna y ajo, 1 ud

Preparación:

1. Cortar la cebolla tierna y el ajo
2. Cortar la merluza en rodajas
3. Añadir sal y pimienta y freír el ajo y verter la cebolla
4. Añadir harina y remover, y añadir Vermut blanco Espinaler
5. Añadir jugo de las navajas Espinaler y remover
6. Añadir el caldo y el perejil
7. Verter salsa romesco Espinaler
8. Añadir la merluza y las navajas Espinaler
9. Añadir Salsa Espinaler picante



PATÉ CON SARDINAS Y CHIPS VEGETALES

Ingredientes:

Sardinas en aceite Espinaler	Cebolla tierna, 1 ud
Chips vegetales Espinaler	Mantequilla, 50g
Huevos duros, 2 uds.	Ketchup, 100g

Preparación:

1. Cortar la cebolla tierna
2. Calentar el aceite de las sardinas Espinaler
3. Verter la cebolla y freír lentamente
4. Reservar cuando esté dorada
5. Pelar y cortar los huevos hervidos y verter la cebolla
6. Añadir las sardinas Espinaler y verter la mantequilla
7. Añadir el ketchup y triturar hasta tener una masa homogénea
8. Colocar el paté en un recipiente, envolver y dejar en la nevera 20'
9. Servir con chips vegetales Espinaler



CURRY DE MEJILLONES CON CHIPS DE YUCA

Ingredientes:

Mejillones al natural Espinaler, 2 latas	Chips de Yuca Espinaler
Cebolleta y Ajo	Lima, 1 ud
Tomates maduros, 2 ud.	Pimienta negra
Leche de coco	Cilantro

Preparación:

1. Cortar un diente de ajo y la cebolleta en taquitos
2. Verter aceite de oliva en la sartén
3. Añadir el ajo, la cebolleta y remover
4. Añadir el curry rojo y remover
5. Verter el tomate triturado y verter el agua de los mejillones
6. Añadir la leche de coco y verter los mejillones
7. Añadir zumo y piel de lima
8. Añadir pimienta negra, cortar el cilantro y añadir a la sartén
9. Servir con chips de yuca Espinaler



SALMOREJO DE NARANJA CON BONITO

Ingredientes:

Bonito en aceite de oliva Espinaler	Salsa Espinaler
Naranjas, 4 uds.	Aceite de oliva
Tomate maduro, 5 uds.	Pan duro

Preparación:

1. Exprimir las naranjas
2. Cortar el pan en dados y los tomates para triturar
3. Añadir el pan cortado y la salsa espinaler
4. Añadir aceite de oliva
5. Añadir el zumo de naranja y triturar
6. Verter el salmorejo en un plato
7. Añadir el bonito Espinaler
8. Añadir aceite de oliva y la salsa Espinaler



ESPUMA DE VERMUT CON BERBERECHOS

Ingredientes:

Patatas de Corte Grueso Espinaler	Clara de huevo
Berberechos grandes Espinaler	Zumo de naranja
Salsa Espinaler	Gelatina
Vermut Negro Espinaler	Azúcar

Preparación:

1. Colocar 2 hojas de gelatina en agua
2. Mezclar zumo de naranja con clara de huevo
3. Añadir Vermut negro Espinaler y 2 cucharadas de azúcar
4. Batir y colar en un sifón, cerrar y remover
5. Introducir en nevera 1 hora
6. Verter la espuma en vasos
7. Colocar una patata encima del vaso
8. Colocar 2 berberechos encima de la patata
9. Verter un chorrito de Salsa Espinaler

CREMA DE BONITO CON ANCHOA

Ingredientes:

Patatas de Corte Grueso Espinaler	Anchoas en aceite Espinaler
Bonito en aceite Espinaler	Mayonesa

Preparación:

1. Verter bonito, anchoas, mayonesa y triturar
2. Colocar la salsa en una bolsa de plástico
3. Untar la salsa sobre la patata
4. Colocar anchoas encima de las patatas

CHORICITOS CON PASTA BRICK

Ingredientes:

Patatas de Corte Grueso Espinaler	Salsa allioli Espinaler
Choricitos con manteca, 1 lata	Aceite de oliva

Preparación:

1. Envolver choricitos en pasta brick
2. Se asegura con un palillo
3. Freir choricitos en aceite de oliva
4. Colocar la salsa en una bolsa de plástico
5. Untar la salsa sobre la patata
6. Colocar los choricitos encima de las patatas



PARTE 3 POSTRES ESPINALER

No hay nada más satisfactorio como tener un postre dulce después de una deliciosa y abundante comida. Le presentamos nuestras recetas de postres favoritos que sin duda van a satisfacer su dulce paladar.

¡Vamos a cocinar y buen provecho!



Escanea este **código QR** para acceder a nuestros videos de **recetas de postres**.



COULANT CHOCOLATE BLANCO

Ingredientes:

Chocolate Blanco postres, 100g	Almendra chocolate Espinaler, 90g
Almendra trufada Espinaler, 140g	Azucar, 30g
Mantequilla, 140g	Sal
Huevos, 50g	Harina, 20g

Preparación:

1. Cortar el chocolate blanco
2. Añadir la mantequilla y envolver con film y calentar en microondas 1'
3. Mezclar los huevos, el azúcar, la sal, y remover
4. Añadir el chocolate deshecho y remover
5. Verter la harina y remover
6. Untar los envases con mantequilla y también con harina
7. Colocar la masa en los envases
8. Introducir en el congelador 4 horas
9. Introducir en el horno a 180° para 20'
10. Picar almendras con chocolate y almendra con trufa Espinaler



MOUSSE DE FRESA

Ingredientes:

Fresas frescas, **350g** Almendra chocolate Espinaler, **90g**
Almendra trufada Espinaler, **140g** Nata para montar, **400ml**
Vermut Blanco Espinaler Azúcar, **100g**
Agua, **20ml** Gelatina en polvo, **15g**

Preparación:

1. Limpiar las fresas y exprimirlas
2. Diluir el azúcar en el agua
3. Verter las fresas exprimidas en la sartén
4. Añadir el azúcar diluido y remover a fuego lento
5. Colar el jugo de fresas
6. Batir la nata hasta montarla y añadir el jugo de fresas
7. Mezclar hasta conseguir masa homogénea
8. Introducir la masa en una bolsa de plástico
9. Rellenar un molde con la masa y eliminar el sobrante
10. Colocar en nevera durante 2 horas
11. Picar almendras con chocolate y almendra con trufa Espinaler



PANNA COTTA DE VAINILLA

Ingredientes:

Vain de Vainilla, **1 ud** Almendra chocolate Espinaler, **90g**
Almendra trufada Espinaler, **140g** Nata para montar, **500ml**
Vermut Blanco Espinaler Azúcar, **60g**
Agua, **10ml** Gelatina en polvo, **8g**

Preparación:

1. Verter la nata en un cazo
2. Abrir la vaina de vainilla, extraer la esencia de vainilla
3. Calentar y remover
4. Apagar el fuego cuando rompa a hervir
5. Extraer la vaina de vainilla
6. Diluir la gelatina en agua
7. Verter blanco Espinaler y añadir el azúcar y remover
8. Verter la gelatina
9. Introducir en la nevera durante 2 horas
10. Picar almendras con chocolate y almendra con trufa Espinaler



PARTE 4

CÓCTELES ESPINALER

Es fundamental tener la bebida perfecta para acompañar sus deliciosos platos.

El Vermut es simplemente un protagonista en la cocina mediterránea y la cultura de tapas. Su intenso y sabroso aroma complementa a la perfección cualquier plato que pueda poner delante.

En esta parte, compartimos con usted nuestras recetas de cócteles favoritas. Deliciosas maneras de disfrutar de la esencia del Vermut.

Recetas sencillas que le permitirán disfrutar de estas bebidas desde la comodidad de su propia hogar.

¡SALUD Y VERMUT!



Escanea este **código QR** para acceder a nuestros videos de **recetas de cócteles**.





BLOODY MARY

VERMUT BLANCO ESPINALER, 6cl
GIN NUT BASIC, 5cl
SALSA ESPINALER
SALSA ESPINALER PICANTE
ZUMO DE TOMATE, 15cl
SAL Y PIMIENTA NEGRA
APIO Y BANDERILLA

Preparación:

1. Enfriar el vaso
2. Añadir sal y pimienta negra
3. El zumo de medio limón
4. Un chorro de Salsa Espinaler
5. También de la picante al gusto
6. Añadir el zumo de una lata de navajas
7. Gin Nut Basic 5cl
8. Vermut Blanco Espinaler 6cl
9. Zumo de tomate 15cl



OLD FASHIONED

WHISKY O GIN NUT, 6cl
VERMUT RESERVA ESPINALER, 6cl
SALSA ESPINALER
TWIST DE NARANJA
BANDERILLA DE ANCHOA
HIELO
PIPARRA

Preparación:

1. Cortar piel de naranja
2. Aromatizar el vaso con naranja
3. Añadir hielo
4. Enfriar el vaso
5. Ginebra Nut o Whisky 6cl
6. Añadir el zumo de una lata de navajas
7. Gin Nut Basic 5cl
8. Vermut Reserva Espinaler 6cl
9. Dos gotas de Salsa Espinaler



ADONIS

2/3 JEREZ SECO
1/3 VERMUT BLANCO ESPINALER
2 drops DE BITTER
ANGOSTURA DE NARANJA
DECORACIÓN: TWIST DE NARANJA
CUBITOS DE HIELO

Preparación:

1. Cortar piel de naranja
2. Añadir cubitos de hielo
3. Enfriar el vaso
4. 2/3 de Jerez Seco
5. 1/3 Vermut Blanco Espinaler
6. 2 drops de bitter angostura
7. Mezclar
8. Servir en la copa
9. Decorar con twist de naranja



HABANA

1/2 VERMUT NEGRO ESPINALER
1/3 RON ENVEJECIDO
CUBITOS DE HIELO
DECORACIÓN: MEDIA RODAJA
DE NARANJA DESHIDRATADA
ACEITUNAS

Preparación:

1. Cortar piel de naranja
2. Aromatizar el vaso con naranja
3. Llenar el vaso con hielo
4. 1/2 de Ron Envejecido
5. 1/2 Vermut Negro Espinaler
6. Decorar con rodaja de naranja
7. Mezclar
8. Añadir una oliva al gusto
9. Listo para servir



MOSCOW MULE

VERMUT NEGRO ESPINALER, 6cl
GINGER BEER
AZÚCAR, 3 cucharadas
LIMA
JENGIBRE

Preparación:

1. Cortar una rodaja de jengibre
2. Exprimir una lima entera
3. 3 cucharadas de azúcar y mezclar
4. 6cl Vermut Negro Espinaler
5. Llenar el vaso con hielo y remover
6. Escanciar y apartar el hielo
7. Llenar el vaso con hielo picado
8. Llenar el vaso con la ginger beer
9. Decorar con jengibre y lima



ORANGE BLOSSOM

1/3 VERMUT RESERVA ESPINALER
1/3 GIN NUT
1/3 ZUMO DE NARANJA
DECORACIÓN: ESPIRAL
DE NARANJA

Preparación:

1. Enfriar el vaso con hielo
2. 1/3 Ginebra Nut
3. 1/3 Vermut Reserva Espinaler
4. 1/3 zumo de naranja
5. Añadir hielo
6. Batir en coctelera
7. Escanciar
8. Servir en copa
9. Decorar con un twist de naranja



NEGRONI

1/3 VERMUT RESERVA ESPINALER
1/3 GIN NUT
1/3 CAMPARI
DECORACIÓN: TWIST DE NARANJA
HIELO

Preparación:

1. Cortar piel de naranja
2. Añadir cubitos de hielo
3. Enfriar el vaso
4. 1/3 Ginebra Nut
5. 1/3 Campari o similar
6. 1/3 Vermut Reserva Espinaler
7. Mezclar
8. Decorar con piel de naranja
9. Listo para servir



YAYO

2/3 VERMUT NEGRO ESPINALER
1/3 GIN NUT
1 splash DE GASEOSA
DECORACIÓN: TWIST DE LIMÓN
HIELO

Preparación:

1. Cortar piel de limón
2. Aromatizar el vaso con limón
3. Llenar el vaso con hielo
4. 1/3 Ginebra Nut basic
5. 2/3 Vermut Negro Espinaler
6. 1 splash de gaseosa
7. Mezclar
8. Decorar con piel de limón
9. Salud y vermut



BUEN PROVECHO

¡GRACIAS!

*Esperamos que hayas disfrutado de nuestra recetas!
Usa **#EspinalerExperience** para compartir imágenes de su creaciones
culinarias.*

El equipo de Espinaler.

Avda. Progrés nº 47 - Pol. Ind. Els Garrofers
08340 Vilassar de Mar (Barcelona)
Tel. +34 937 502 521