

-Recetas de- **PICOTEO**

LA COCINA **BLA BLA BLA**
SIN



+



+



LAROUSSE



LA COCINA
SIN **BLA BLA BLA**

CON *Anna Anstruy*

-Recetas de
PICOTEO



LAROUSSE

SUMARIO



BOCADOS

- 01 Rollitos de jamón y queso crema
- 02 Rollitos de aguacate y pavo
- 03 Tomates cherry caramelizados
- 04 Plátanos asados con panceta
- 05 Champiñones rellenos
- 06 Pinchos de queso con panceta
- 07 Ciruelas asadas con panceta
- 08 Falafels al horno
- 09 Blinis con trucha ahumada
- 10 Bolitas de queso con semillas
- 11 Brochetas de gambas empanadas

GALLETAS Y PASTAS SALADAS

- 12 Crackers con sésamo
- 13 Palitos con jamón serrano
- 14 Palmeras con jamón, mostaza y queso
- 15 Palitos de hojaldre con queso
- 16 Tarta sol con olivada
- 17 Trenzas de pizza con chorizo y ricotta
- 18 Chips de parmesano con sésamo

- 19 Bocaditos de queso de cabra y albahaca

- 20 Caramelos de queso de cabra y miel

- 21 Hojaldres con caballa asada

PANES Y PIZZAS

- 22 Pizzas de champiñones y pimientos

- 23 Minipizzas de higos y requesón

- 24 Minipizzas de calabacín y queso de cabra

- 25 Pizzas piruleta

- 26 Pan de ajo con queso

- 27 Pan erizo con queso y beicon

TOSTADAS Y DIPS

- 28 Tostaditas con pesto de alcachofa y lomo embuchado

- 29 Dip de pimientos y lentejas

- 30 Tostaditas de foie gras

- 31 Tostadas de primavera con ricotta

- 32 Hummus de remolacha

- 33 Crackers con cebolla confitada

- 34 Pan con tomate y jamón

- 35 Tostadas con jamón y queso fresco
- 36 Sardinias con pomelo
- 37 Rilletes de atún
- 38 Hummus con limón confitado

VASITOS

- 39 Crema de remolacha y yogur
- 40 Tartar de atún al jengibre
- 41 Tartar de salmón con manzana
- 42 Vasitos de piña y aguacate
- 43 Vasitos de quinoa, tomate y menta
- 44 Crema de apionabo con avellanas
- 45 Gazpacho
- 46 Gazpacho de zanahoria con leche de coco
- 47 Crema de guisantes con menta

DULCES

- 48 Fresas con caramelo
- 49 Brochetas de piña asada
- 50 Brochetas de frutas de verano
- 51 Cremas de tiramisú con moras

- 52 Eton mess con grosellas
- 53 Arroz con leche de coco y lima
- 54 Panna cotta con frambuesas y verbena
- 55 Bocaditos de chocolate con arroz hinchado
- 56 Financiers de chocolate y pistachos

BEBIDAS

- 57 Caipirinha de frambuesa
- 58 Mojito
- 59 Cosmopolitan al estilo de Manhattan
- 60 Cóctel de cítricos
- 61 Cóctel Pimm's
- 62 Cóctel frío de jengibre y limón
- 63 Smoothie de fresa con albahaca
- 64 Placer vitaminado de fresa
- 65 Zumo de tomate especiado

LISTAS DE LA COMPRA

ÍNDICE DE RECETAS POR INGREDIENTE



UN POQUITO DE BLA BLA BLA...

PORQUE ES POSIBLE ORGANIZAR UN PICOTEO COOL Y DIFERENTE SIN ROMPERSE LA CABEZA, TE OFRECEMOS 65 RECETAS ORIGINALES PARA VER DE UN VISTAZO.

¿Tienes ganas de preparar un picoteo para tus amigos, pero no de descifrar 25 líneas de una receta? Olvídate de las patatas chips, de los cacahuetes o de los demás aperitivos (demasiado) salados y grasos de siempre, y pásate a los productos frescos, a las combinaciones nuevas y a la diversidad. ¡Seguro que tus invitados desearán visitarte más a menudo!

Descubre con este libro 65 recetas, intuitivas y fáciles de entender, para preparar un picoteo original y delicioso en cada ocasión. Te presentamos lo esencial: solo debes seguir los + y las flechas. Te garantizamos que, con estas 65 recetas, harás maravillas.

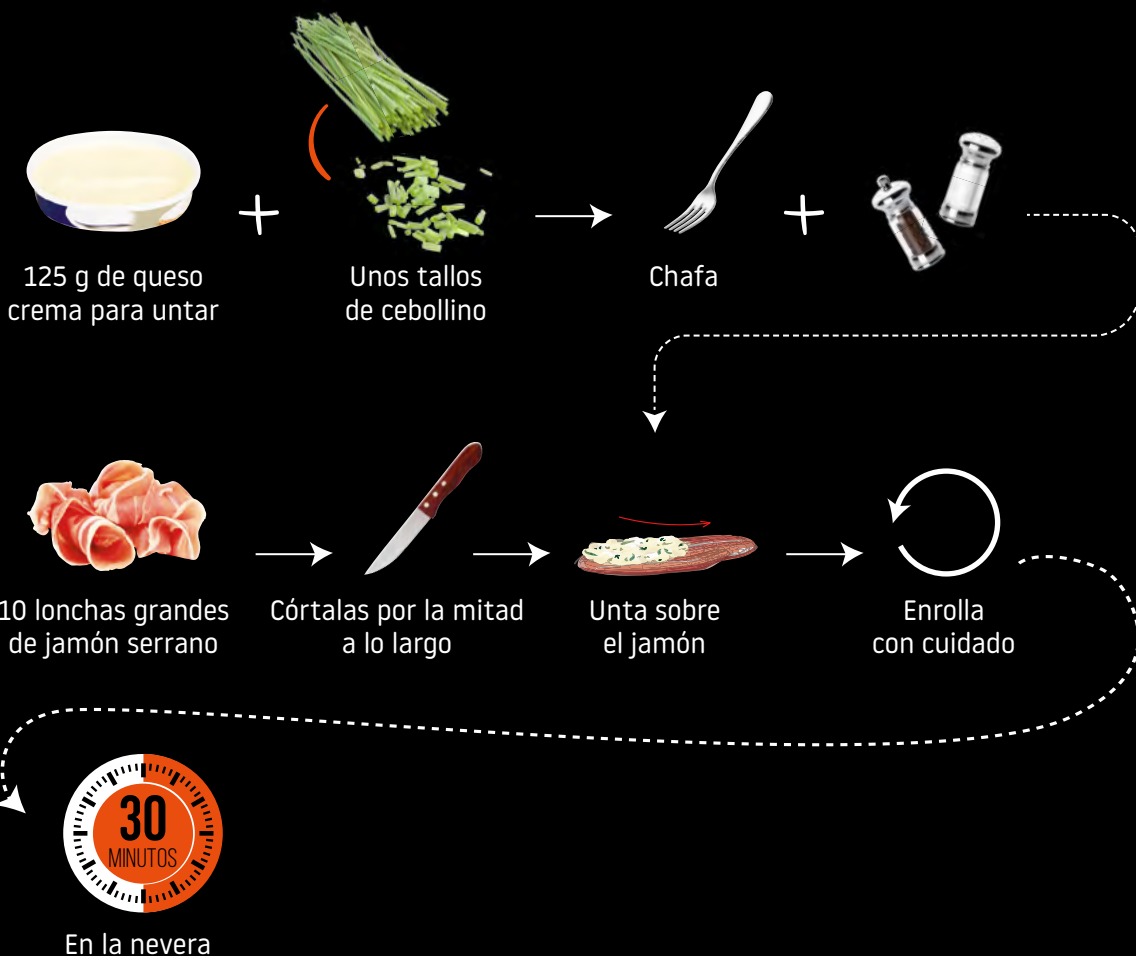
LA FÓRMULA ES MUY SIMPLE: sigue las imágenes y obtendrás la receta. Te damos la bienvenida a la cocina de la simplicidad.



01

ROLLITOS

de jamón y queso crema



PARA 20 ROLLITOS

PREPARACIÓN: 10 MINUTOS

REFRIGERACIÓN: 30 MINUTOS



02

ROLLITOS

de aguacate y pavo

(4 veces)



1 tortilla de trigo

+



1 cucharada
de queso crema



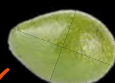
Unas hojas
de rúcula

+



2 lonchas de pavo
ahumado

+



1/2 aguacate



Enrolla



Corta en 8 porciones



Ensarta un palillo

PARA 4 PERSONAS

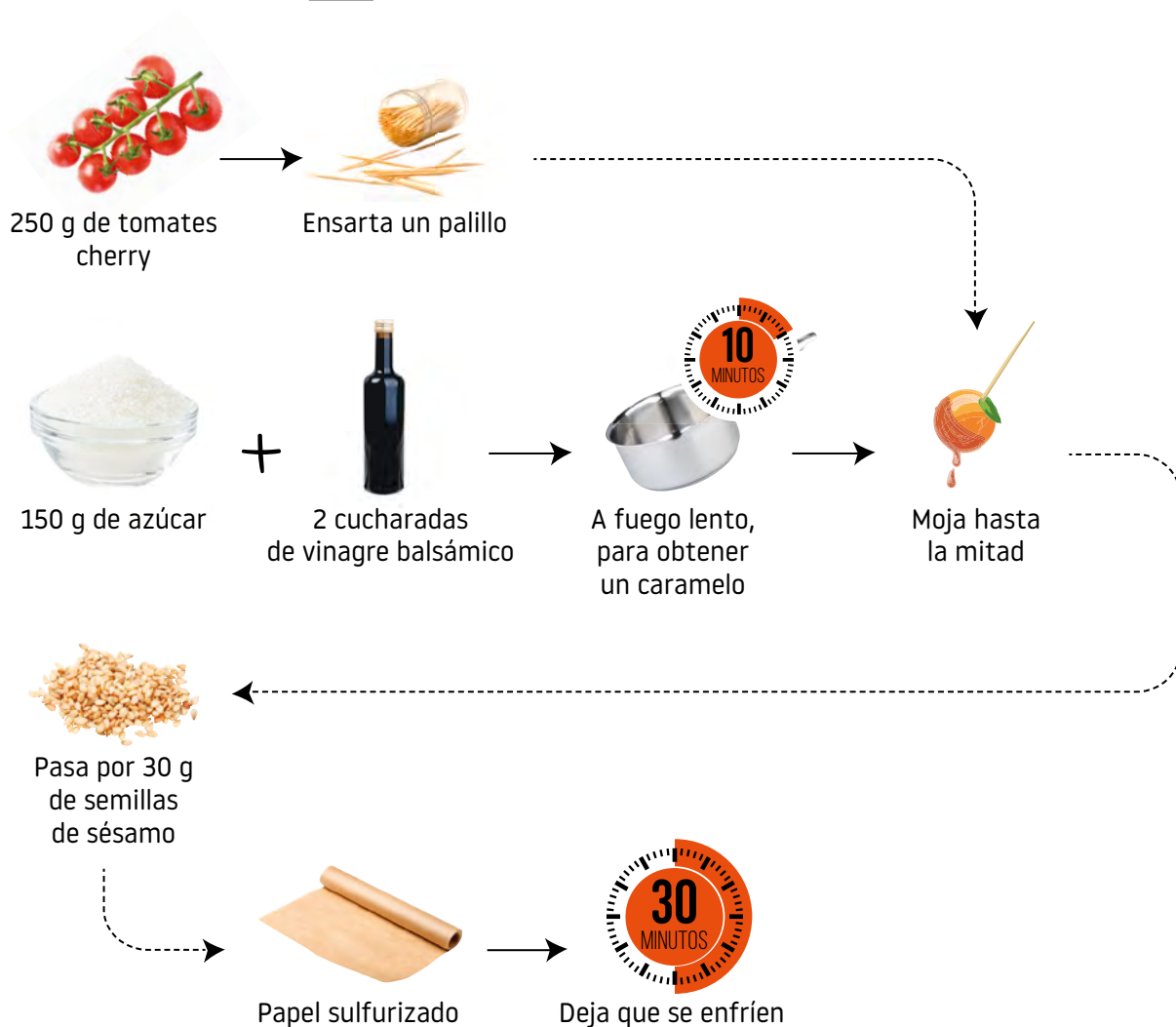
PREPARACIÓN: 15 MINUTOS



03

TOMATES CHERRY

caramelizados



PARA 4 PERSONAS

PREPARACIÓN: 15 MINUTOS

COCCIÓN: 10 MINUTOS

EN REPOSO: 30 MINUTOS



04

PLÁTANOS ASADOS *con panceta*



PARA 4 PERSONAS

PREPARACIÓN: 15 MINUTOS

COCCIÓN: 8 MINUTOS



05 CHAMPIÑONES

rellenos



PARA 4 PERSONAS

PREPARACIÓN: 15 MINUTOS

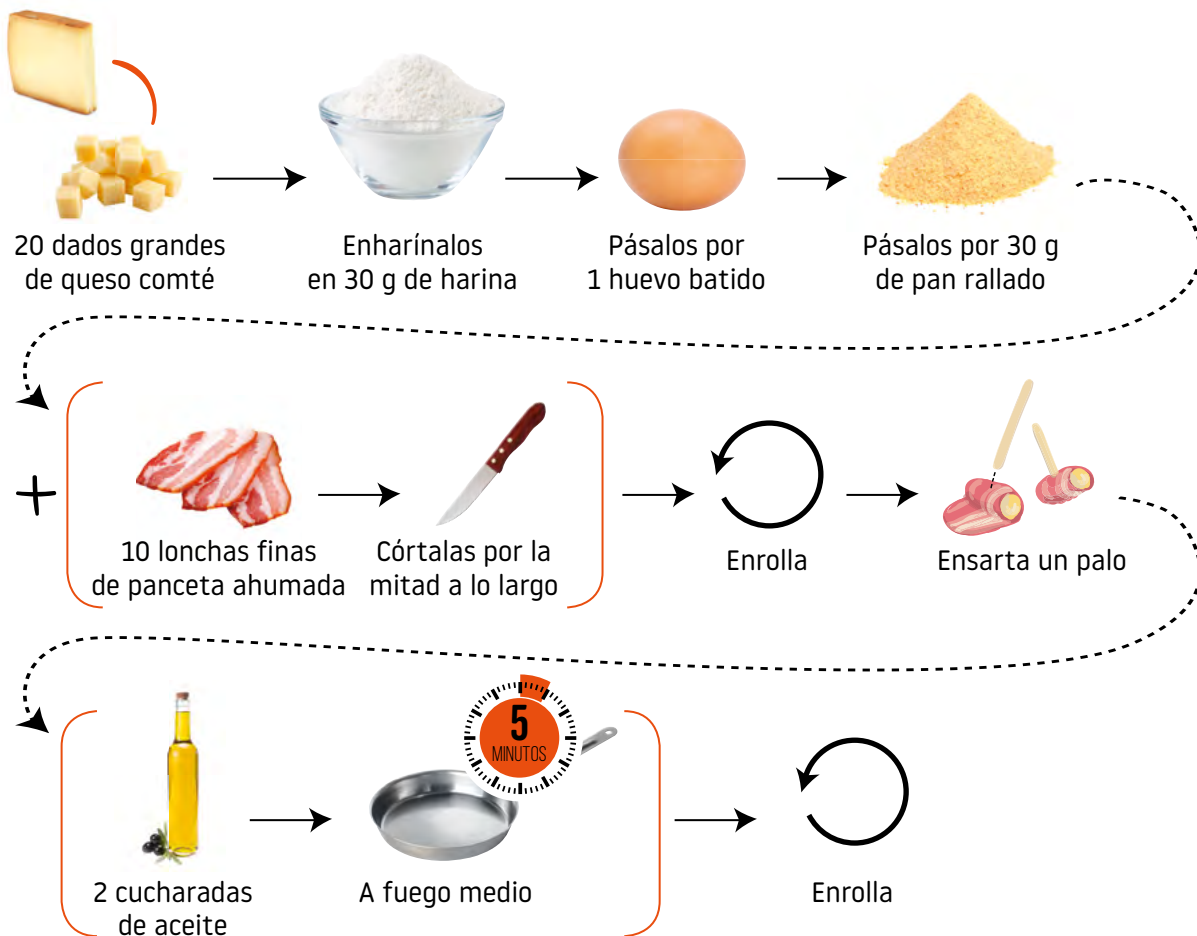
COCCIÓN: 15 MINUTOS



06

PINCHOS DE QUESO

con panceta



PARA 6 PERSONAS

PREPARACIÓN: 10 MINUTOS

COCCIÓN: 5 MINUTOS



07

CIRUELAS ASADAS

con panceta



PARA 6 PERSONAS

PREPARACIÓN: 15 MINUTOS

COCCIÓN: 10 MINUTOS



Tarta sol con olivada.....16

MASA PARA PIZZA

Minipizzas de calabacín y queso
de cabra.....24
Minipizzas de higos y requesón.....23
Pizzas piruleta.....25
Trenzas de pizza con chorizo
y ricotta.....17

MELÓN

Brochetas de frutas de verano.....50

MENTA

Vasitos de quinoa, tomate y menta...43
Crema de guisantes con menta.....47

MERENGUE

Eton mess con grosellas.....52

MORAS

Cremas de tiramisú con moras.....51

NARANJAS

Cóctel Pimm's.....61

NUECES

Champiñones rellenos.....05

OLIVADA

Tarta sol con olivada.....16

PAN

Pan con tomate y jamón.....34
Pan de ajo con queso.....26
Pan erizo con queso y beicon.....27
Tostadas con jamón y queso
fresco.....35
Tostadas de primavera con ricotta.....31
Tostaditas con pesto de alcachofa
y lomo embuchado.....28

PANCETA AHUMADA

Ciruelas asadas con panceta.....07
Pinchos de queso con panceta.....06
Plátanos asados con panceta.....04

PASAS

Bolitas de queso con semillas.....10

PASTA BRICK

Caramelos de queso de cabra
y miel.....20

PAVO AHUMADO

Rollitos de aguacate y pavo.....02

PEPINOS

Cóctel Pimm's.....61
Gazpacho.....45

PIMIENTOS

Dip de pimientos y lentejas.....29
Gazpacho.....45
Pizzas de champiñones y pimientos...22

PIÑA

Brochetas de piña asada.....49
Vasitos de piña y aguacate.....42

PIÑONES

Hojaldres con caballa asada.....21

PISTACHOS

Bolitas de queso con semillas.....10
Eton mess con grosellas.....52
Financiers de chocolate y pistachos...56
Tostaditas de foie gras.....30

PLÁTANOS

Plátanos asados con panceta.....04

POMELOS

Sardinas con pomelo.....36

QUESO

Bocaditos de queso de cabra
y albahaca.....19
Bolitas de queso con semillas.....10
Caramelos de queso de cabra y miel...20
Champiñones rellenos.....05
Chips de parmesano con sésamo.....18
Cremas de tiramisú con moras.....51
Minipizzas de calabacín y queso
de cabra.....24
Minipizzas de higos y requesón.....23
Palitos de hojaldre con queso.....15
Palmeras con jamón, mostaza
y queso.....14
Pan de ajo con queso.....26
Pan erizo con queso y beicon.....27
Pinchos de queso con panceta.....06
Rillettes de atún.....37
Rollitos de jamón y queso crema.....01
Tostadas con jamón y queso fresco...35
Tostadas de primavera con ricotta.....31
Trenzas de pizza con chorizo
y ricotta.....17

QUINOA

Vasitos de quinoa, tomate y menta...43

RÁBANOS

Tostadas de primavera
con ricotta.....31

REMOLACHA

Crema de remolacha y yogur.....39
Hummus de remolacha.....32

RON

Mojito.....58

SALMÓN

Tartar de salmón con manzana.....41

SANDÍA

Brochetas de frutas de verano.....50

SARDINAS

Sardinas con pomelo.....36

SEMILLAS DE AMAPOLA

Bolitas de queso con semillas.....10

SEMILLAS DE SÉSAMO

Bolitas de queso con semillas.....10
Chips de parmesano con sésamo.....18
Crackers con sésamo.....12
Smoothie de fresa con albahaca.....63
Tomates cherry caramelizados.....03

TOMATES

Vasitos de quinoa, tomate y menta...43
Gazpacho.....45
Pan con tomate y jamón.....34
Tomates cherry caramelizados.....03
Zumo de tomate especiado.....65

TORTILLAS DE TRIGO

Pizzas de champiñones y pimientos...22
Rollitos de aguacate y pavo.....02

TRUCHA AHUMADA

Blinis con trucha ahumada.....09

VINO BLANCO

Cóctel de cítricos.....60

VINO ESPUMOSO

Cóctel de cítricos.....60

VODKA

Cosmopolitan al estilo
de Manhattan.....59

ZANAHORIAS

Gazpacho de zanahoria con leche
de coco.....46

CRÉDITOS DE LAS RECETAS

© Larousse: Bérengère Abraham: 23, 27; © Anne Austruy: 9, 18, 21, 22, 24, 33, 35, 42, 43, 60; © Blandine Boyer: 28; Catherine Conan: 11, 13, 19, 45, 64; Audrey Cosson: 37, 38, 58, 61; Valéry Drouet: 4; Mélanie Martin: 14, 17; Béatrice Lagandré: 10; Delphine Lebrun: 2, 3, 8, 20, 25; Quitterie Pasquesoone: 7, 15, 16, 26; Aude Royer: 1, 6, 50; Noémie Strouk: 5, 12, 29, 30, 31, 32, 34, 36, 39, 40, 41, 44, 46, 47, 48, 49, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 59, 62, 63, 65.

CRÉDITOS DE LAS FOTOGRAFÍAS

© Larousse: Delphine Amar-Constantini (estilismo Vincent Amiel): 11, 13, 19, 45, 64; Fabrice Besse (estilismo Aude Royer): 50; David Bonnier (estilismo Noémie Strouk): 32, 34, 53, 56; Emanuela Cino (estilismo Aude Royer): 1, 6, 28; Charly Deslandes (estilismo Bérengère Abraham): 27; Sophie Dumont (estilismo Delphine Lebrun): 2, 3, 8, 20, 25; Virginie Garnier (estilismo Audrey Cosson): 37, 38, 58, 61; Amandine Honegger (estilismo Sylvie Rost): 7, 10, 15, 16, 26; Marie-José Jarry (estilismo Bérengère Abraham): 23; Céline Mermet-Bouvier: 9, 18, 21, 22, 24, 33, 35, 42, 43, 60; Olivier Ploton: 5, 12, 29, 30, 31, 36, 39, 40, 41, 44, 46, 47, 48, 49, 51, 52, 54, 55, 57, 59, 62, 63, 65; Aline Princet (estilismo Mélanie Martin): 14, 17; Pierre-Louis Viel (estilismo Valéry Drouet): 4.

CRÉDITOS DE LOS PACKSHOTS

© Larousse, © Shutterstock, © Thinkstock.

CUBIERTA

Packshots: © Thinkstock, © Shutterstock
Fotografía: © Larousse, Aline Princet (estilismo Mélanie Martin).

EDICIÓN ORIGINAL

Dirección de la publicación: Isabelle Jeuge-Maynard y Ghislaine Stora
Dirección editorial: Émilie Franc
Edición: Ewa Lochet
Diseño gráfico y cubierta: Valentine Antenni

EDICIÓN EN ESPAÑOL

Dirección editorial: Jordi Induráin
Edición: Àngels Casanovas
Traducción: Jordi Trilla
Maquetación, preimpresión y adaptación de cubierta: Marc Monner

© 2019 Larousse
© 2022 LAROUSSE EDITORIAL, S.L.
c/ Rosa Sensat, 9-11, 3.ª planta
08005 Barcelona
Tel.: 93 241 35 05
larousse@larousse.es - www.larousse.es
facebook.com/larousse.es - @Larousse_ESP

Primera edición: marzo de 2022

Reservados todos los derechos. El contenido de esta obra está protegido por la Ley, que establece penas de prisión y/o multas, además de las correspondientes indemnizaciones por daños y perjuicios, para quienes plagieren, reprodujeran, distribuyeren o comunicaren públicamente, en todo o en parte y en cualquier tipo de soporte o a través de cualquier medio, una obra literaria, artística o científica sin la preceptiva autorización.

ISBN: 978-84-18882-74-6