

SPAR



Saber elegir



*Steak tartar
de ternera*



*Brochetas
de frutas
bañadas en
chocolate*





Steak tartar de ternera



 DURACIÓN: 30 min

 DIFICULTAD: Fácil

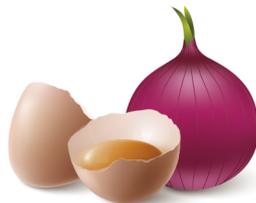
 RACIONES: 4

Ingredientes

- 500 grs. de ternera
- 1 cebolleta tierna
- 2 cucharadas soperas de alcaparras SPAR
- 1 cucharada de mostaza en grano o “a la antigua”
- 4 yemas de huevo
- Pizca de salsa picante
- Aceite de oliva virgen extra SPAR
- Sal y pimienta negra molida SPAR
- Acompañamiento:
Mini biscotes SPAR

Elaboración

1. Picamos la ternera a cuchillo.
2. Añadimos la cebolleta y las alcaparras, todo picado muy menudito. Removemos, salpimentamos e incorporamos la salsa picante, la mostaza y el aceite de oliva.
3. Dejamos reposar. En el momento de servir, colocamos la yema de huevo encima de la carne. Acompañamos con los minis biscotes. **¡Que aproveche!**





Brochetas de frutas bañadas en chocolate

 DURACIÓN: 40 min

 DIFICULTAD: Fácil

Ingredientes

- Frutas de temporada o las que más nos gusten
- Tableta de chocolate negro postres SPAR
- Tableta de chocolate blanco SPAR
- Tableta de chocolate con leche SPAR

Elaboración

1. Lavamos y cortamos las frutas, y las colocamos en palos de brocheta. Las metemos en el frigorífico para facilitar el baño de chocolate.
2. En un cazo, al baño maría, fundimos la tableta de chocolate que más nos guste, y cubrimos las brochetas de fruta. Podemos hacer brochetas de diferentes coberturas de chocolate. Decoramos al gusto.
3. Volvemos a poner en el frigorífico las brochetas de frutas, hasta la hora de servir.
¡Y a disfrutar!



2021



MARZO

SPAR 

Saber elegir

Naturalmente deliciosas



Encuentra estos deliciosos platos y muchos más en nuestra página web: www.spar.es

Síguenos en: [twitter](#) [facebook](#) [Instagram](#) [YouTube](#)