

SPAR



Saber elegir

*Macarrones
con salmón
y queso azul*



*Rosquillas
de manzana*



Macarrones con salmón y queso azul

 DURACIÓN: 35 min

 DIFICULTAD: Fácil

 RACIONES: 4

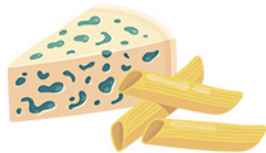


Ingredientes

- 400 grs. de macarrones SPAR
- 300 grs. de salmón ahumado SPAR picado finamente
- 1 cebolla mediana (cortada menudita)
- 200 ml. de nata para cocinar SPAR
- 200 grs. queso azul SPAR
- aceite de oliva virgen extra SPAR

Elaboración

1. Hervimos la pasta al dente y escurrimos.
 2. En una sartén ponemos un poco de aceite, la cebolla y rehogamos. Cuando esté pochada la cebolla, añadimos el queso azul y la nata. Removemos hasta que el queso esté totalmente derretido.
 3. Añadimos la salsa a la pasta e incorporamos el salmón ahumado, cocinamos durante unos minutos.
- ¡A disfrutar!**





Rosquillas de manzana

 DURACIÓN: 90 min

 DIFICULTAD: Fácil

 RACIONES: 4-6

Ingredientes

- 1 manzana ácida rallada
- 500 grs. de harina SPAR
- 50 grs. de azúcar blanca SPAR
- 15 grs. de levadura SPAR
- Canela molida SPAR
- 4 huevos y 1 limón
- Aceite de oliva virgen extra SPAR



Elaboración

1. En un bol colocamos los huevos, la levadura, el azúcar, la ralladura de medio limón, la harina y la manzana. Removemos hasta que todos los ingredientes estén bien integrados.
2. Dejamos reposar la masa durante una hora aprox. Pasado ese tiempo, ponemos a calentar una sartén con abundante aceite, y vamos echando pequeños trozos de masa en forma de rosca.
3. Una vez fritas las rosquillas, las dejamos enfriar y espolvoreamos con la canela y el azúcar blanco. **¡Para chuparse los dedos!**

2021



ABRIL

SPAR 

Saber elegir

El futuro lo hacemos hoy

Introducimos
plástico reciclado y
100% biodegradable
en nuestros envases

Busca estos sellos en
nuestros productos



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

#compromisoSPAR  sparespanola  @spar_espanola  @SparEspanola