

SPAR



Saber elegir

*Merluza
en salsa*



*Pastel
de queso
esponjoso*





Merluza en salsa



 DURACIÓN: 30 min

 DIFICULTAD: Fácil

 RACIONES: 4

Ingredientes

- 8 filetes de merluza SPAR
- 5 pimientos del piquillo SPAR
- 1/2 vaso de vino blanco SPAR
- 1/2 vaso de caldo de pescado SPAR
- Sal y aceite de oliva suave SPAR
- 3 dientes de ajo y 1 cebolla



Elaboración

1. Picamos los dientes de ajo y la cebolla y los pochamos en una sartén con aceite de oliva.
2. Agregamos los filetes de merluza y vertemos el vino blanco y la mitad del caldo de pescado. Cocinamos durante unos 2 min. aprox., por cada lado.
3. En un bol, colocamos los pimientos del piquillo, una pizca de sal, y el resto de caldo de pescado. Trituramos y añadimos la salsa a la merluza. Cocinamos durante 3 min. más y dejamos reposar.

¡Buen provecho!





Pastel de queso esponjoso

🕒 DURACIÓN: 80 min

👩‍🍳 DIFICULTAD: *Media*

👤 RACIONES: 4-6

Ingredientes

- 120 grs. de queso de untar SPAR
- 120 grs. de chocolate blanco SPAR
- 60 grs. de harina SPAR
- 3 huevos



Elaboración

1. En un bol colocamos el chocolate blanco y fundimos al baño maría. Retiramos y añadimos el queso de untar, la harina y las yemas de huevo, sin dejar de remover.
2. Montamos las claras a punto de nieve e incorporamos poco a poco a la mezcla anterior.
3. Forramos el molde con papel de horno y vertemos la mezcla. Lo colocamos sobre una bandeja de horno, y añadimos agua caliente. Horneamos durante aprox. 15 min. a 170°C y 15 min. más a 160°C. Apagamos el horno y dejamos reposar otros 15 min.
4. Sacamos del horno el pastel, dejamos enfriar y desmoldamos. ¡Qué delicia!

2021



SEPTIEMBRE

SPAR



la **te Regala**
Compra
de
TODO
1 año



¡Entra en
www.sorteospar.com
y participa!

Para poder participar en el sorteo, necesitas un tiquet de compra de un valor superior a 10€ y subir tus datos y los del tiquet a la web www.sorteospar.com. Puedes consultar las bases legales en la misma web.
*El importe máximo del premio es de 2.500€

f sparespanola

@spar_espanola

@SparEspanola