

SPAR



Saber elegir

*Mejillones en
salsa azul*



*Cruasanes
rellenos*



Mejillones en salsa azul

🕒 DURACIÓN: 45 min

👨‍🍳 DIFICULTAD: Fácil

👤 RACIONES: 4



Ingredientes

- 1 kg de mejillones
- 2 cebolletas; 1 diente de ajo
- 150 ml de vino blanco **SPAR**
- 20 gr. de mantequilla **SPAR**
- 150 gr. de queso azul **SPAR**
- 150 ml de nata **SPAR**
- Sal y pimienta **SPAR**
- 1 yema de huevo



Elaboración

1. Limpiamos los mejillones.
2. En una olla ponemos la mantequilla, el diente de ajo y las cebolletas, todo bien picado y rehogamos. Cuando cojan color añadimos el vino blanco y los mejillones.
3. Tapamos y ponemos a fuego fuerte, una vez abiertos los mejillones. Retiramos la olla y quitamos los mejillones. Reservamos.
4. Volvemos a poner la olla al fuego y al jugo de la cocción añadimos la nata y dejamos que reduzca 3-4 minutos. Retiramos del fuego e incorporamos el queso azul, mezclamos hasta que se deshaga e incorporamos la yema de huevo. Salpimentamos al gusto.
5. Regamos los mejillones con la salsa y servimos. **¡Que aproveche!**



Cruasanes rellenos

🕒 DURACIÓN: *35 min*

👨‍🍳 DIFICULTAD: *Fácil*

👤 RACIONES: *4-6*

Ingredientes

- 1 lámina hojaldre refrigerada **SPAR**
- Crema de cacao **SPAR**
- Mermeladas **SPAR**
- 1 huevo



Elaboración

1. Cortamos la lámina de hojaldre por la mitad a lo largo y de cada mitad cortamos 8 triángulos.
2. Añadimos una cucharadita de mermelada (el sabor que más nos apetezca) o crema de cacao en la parte más ancha de cada uno de los triángulos.
3. Enrollamos cada triángulo, empezando por la parte más ancha y moldeamos las puntas de cada triángulo para darle la forma deseada.
4. Los colocamos en una bandeja de horno, forrada con papel de horno. Pintamos cada uno de los triángulos con el huevo y horneamos 15 min., a 200 °C. Dejamos que se enfríen y servimos. **¡Qué delicia!**



2022

SEPTIEMBRE



Saber elegir

Comprometidos con la salud
y el medioambiente

POTENCIAMOS
EL CONSUMO DE
PRODUCTO LOCAL
TRABAJAMOS CON
PROVEEDORES KM.0



#compromisoSPAR

 sparespanola

 @spar_espanola

 @SparEspanola