alpina go

Prepárate para Semana Santa con estas recetas de Alpina

¡Manos a la obra!

Salmón al horno con
salsa de limón y hierbas

Ingredientes:

- Filetes de salmón fresco
- 1/4 taza de **Mantequilla Alpina** derretida
- 2 cucharadas de jugo de limón
- 2 cucharadas de **Crema de Leche Alpina**
- 2 dientes de ajo picados
- 1 cucharadita de ralladura de limón
- 1 cucharada de perejil fresco picado
- Sal y pimienta al gusto

Instrucciones:

- Precalienta el horno a 200°C.
- En un tazón pequeño, mezcla la **Mantequilla Alpina** derretida, el jugo de limón, **Crema de Leche Alpina**, el ajo picado, la ralladura de limón, el perejil picado, la sal y la pimienta.
- Coloca los filetes de salmón en una bandeja para hornear forrada con papel de aluminio.
- Vierte la mezcla de **Mantequilla Alpina** sobre el salmón.
- Hornea durante 12-15 minutos, o hasta que el salmón esté cocido y se desmenuce fácilmente con un tenedor.
- Sirve caliente, acompañado de una ensalada fresca y arroz.

Imagenes de referencia*

Camarones al ajillo

con crema de queso holandés

Ingredientes:

- 500g de camarones pelados y desvenados
- 4 cucharadas de mantequilla
- 4 dientes de ajo picados
- 1/2 taza de vino blanco
- 1/2 taza de **Crema de Leche Alpina**
- 100g de **Queso Holandés Alpina** rallado
- Sal y pimienta al gusto
- Perejil fresco picado para decorar

Instrucciones:

- En una sartén grande, derrite la **mantequilla alpina** a fuego medio.
- Agrega los camarones y el ajo picado. Cocina hasta que los camarones estén rosados y cocidos, aproximadamente 3-4 minutos por cada lado.
- Retira los camarones de la sartén y reserva.
- Agrega el vino blanco a la misma sartén y deja reducir a la mitad.
- Reduce el fuego a bajo y agrega la **Crema de Leche Alpina** y el **Queso Holandés Alpina** rallado. Revuelve hasta que el queso se derrita y la salsa espese ligeramente.
- Regresa los camarones a la sartén y cocina por un par de minutos más para que se mezclen los sabores.
- Espolvorea con perejil fresco picado y sirve caliente, acompañado de pan crujiente o arroz.

Imagenes de referencia*

Lasaña de salmón
con salsa de queso azul alpina

Ingredientes:

- 400g de filetes de salmón fresco
- 200g de láminas de lasaña precocidas
- 1 taza de **Crema de Leche Alpina**
- 100g de **Queso Azul Alpina** desmenuzado
- 1 taza de espinacas frescas
- 1 cebolla picada
- 2 dientes de ajo picados
- 2 tazas de salsa bechamel
- Sal y pimienta al gusto
- Aceite de oliva

Instrucciones:

- Precalienta el horno a 180°C.
- En una sartén grande, saltea la cebolla y el ajo con un poco de aceite de oliva hasta que estén dorados.
- Agrega las espinacas y cocina hasta que se marchiten.
- Agrega los filetes de salmón cortados en trozos y cocina hasta que estén cocidos.
- En un tazón aparte, mezcla la **Crema de Leche Alpina** y el **Queso Azul Alpina** desmenuzado.
- En una fuente para horno, coloca una capa de láminas de lasaña, luego una capa de la mezcla de salmón y espinacas, y vierte un poco de salsa de **Queso Azul Alpina.**

Repite este proceso hasta que se acaben los ingredientes, terminando con una capa de salsa de **Queso Azul Alpina.**

- Hornea durante 25-30 minutos, o hasta que la lasaña esté dorada y burbujeante.
- Sirve caliente y disfruta.

Imagenes de referencia*

Sopa de pescado

con queso mozzarella alpina gratinado

Ingredientes:

- 500g de variedad de pescado fresco (por ejemplo, filetes de merluza, salmón, etc.)
- 1 cebolla picada
- 2 zanahorias en rodajas
- 2 tallos de apio picados
- 2 dientes de ajo picados
- 1 litro de caldo de pescado
- 1 taza de **Crema de Leche Alpina**
- 100g de queso **Mozzarella Alpina** rallado
- Perejil fresco picado para decorar
- Sal y pimienta al gusto

Instrucciones:

En una olla grande, saltea la cebolla, el ajo, las zanahorias y el apio hasta que estén tiernos.

- Agrega el caldo de pescado y lleva a ebullición.

Reduce el fuego y deja cocinar a fuego lento durante unos 15-20 minutos.

- Agrega el pescado cortado en trozos y cocina hasta que esté cocido.
- Incorpora la **Crema de Leche Alpina** y cocina por unos minutos más.
- Precalienta el grill del horno.
- Vierte la sopa en cazuelas individuales aptas para horno, espolvorea **Queso Mozzarella Rallado Alpina** por encima y gratina en el horno durante unos minutos hasta que el queso se dore y burbujee.
- Sirve caliente, espolvoreado con perejil fresco picado.

Imagenes de referencia*

alpina go

Alpinago.com