

40 tarjetas

*Las recetas
más originales*
para preparar

BOCADITOS

Fingerfood

Tapas, mezze, hors d'œuvre o, simplemente, aperitivos. 'Bocadito' es el nombre colectivo para cualquier porción de comida que se puede tomar de una sola vez, con o sin palillo; pero en base a este concepto se puede organizar en casa una fiesta perfecta si esperas a muchos invitados y quieres ofrecerles algo más que un cesto con patatas fritas.

Sin olvidarse de las servilletas, porque a veces es inevitable mancharse los dedos, la idea es servir solo aperitivos que se puedan comer fácilmente sin cubiertos, con una mano y de pie. Porque tomarse una taza de sopa no resulta tan fácil si se tiene un vaso de vino en la otra.

Calcula 3-4 aperitivos por persona si lo que has organizado es un pequeño refrigerio; pero si lo que tienes en mente es servir una comida más sustanciosa, entonces calcula 10-12 unidades por persona.

¡A chuparse los dedos!



MELOCOTÓN a la parrilla



4

*Boca-
ditos*

MELOCOTÓN

a la parrilla

Ingredientes:

- 1 melocotón fresco
o 2 mitades de
melocotón en lata
- sal y pimienta
- 1 cucharada de
aceite de oliva
- 2 lonchas de jamón
ahumado
- 4 lonchas de queso
feta
- 4 ramitas de romero

Pela el melocotón, si es fresco, y córtalo en cuartos. Seca los trozos con papel de cocina y sazona con sal y pimienta.

Unta con un poco de aceite de oliva los cuartos de melocotón y dóralos por ambos lados en la parrilla.

Corta las dos lonchas de jamón a la mitad y colócalas sobre la encimera. Pon una loncha de queso feta sobre cada mitad de las lonchas de jamón, luego un cuarto de melocotón sobre el queso y haz un rollito con todo. Sujeta el jamón con una ramita de romero y sirve los rollitos en un plato pequeño.

Consejo:

Justo antes de servir introduce unos minutos los rollitos de melocotón en el horno precalentado a 200 °C.

SANDWICH

con 3 tipos de pesto



4

Boca-
ditos

SANDWICH

con 3 tipos de pesto

Ingredientes:

- 8 rebanadas de pan de molde blanco, sin la corteza
- 3 cucharadas de pesto de albahaca
- 3 cucharadas de pesto de aceitunas negras
- 3 cucharadas de pesto de tomates secos

Pesto de albahaca:

- 8 hojas de albahaca
- 1 chalota, muy picada
- 1 diente de ajo, muy picado
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharada de piñones, ligeramente tostados
- 2 cucharadas de queso parmesano, rallado
- sal y pimienta

Pesto de aceitunas negras:

- 10 aceitunas negras, sin hueso
- 2 dientes de ajo, muy picados
- 1 chalota, muy picada
- 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- pimienta recién molida y sal

Pesto de tomates secos:

- 10 aceitunas negras, sin hueso
- 2 dientes de ajo, muy picados
- 1 chalota, muy picada
- 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- pimienta recién molida y sal

Coloca todos los ingredientes para cada pesto en la batidora por separado, y tritúralos bien. Unta las rebanadas con los pestos, alternalos para formar dos sándwiches de tres pisos y corta en cuatro.

Tomates cherry

bañados en semillas de sésamo



4

*Boca-
ditos*

Tomates cherry

bañados en semillas de sésamo

Ingredientes:

- 4 tomates cherry
- 1 cucharada de
aceite de oliva
virgen extra
- sal y pimienta
- 4 cucharaditas de
semillas de sésamo
tostadas

Unta los tomates con un poco de aceite de oliva, y sazona con sal y pimienta. Ensarta cada tomate en una brocheta, y baña dos tercios en las semillas de sésamo tostadas.

QUESO DE CABRA con tomate y tomillo



4

*Boca-
ditos*

QUESO DE CABRA

con tomate y tomillo

Ingredientes:

- 1 rulo de cabra,
aprox. 150 gr.
- sal y pimienta
- 1 cucharadita de
hojas de tomillo
fresco
- 6 gotas de vinagre
balsámico
- 4 cucharadas de
tomate secos en
aceite
- 2 aceitunas negras,
cortadas en tiras
finas
- 4 ramitas de romero

Corta el queso de cabra en cuatro lonchas con un cuchillo sumergido en agua caliente. Sazona con pimienta, sal y hojas de tomillo. Rocía el queso con vinagre balsámico.

Corta los tomates secos en trozos y distribuye los trozos sobre las lonchas de queso. Adorna con una ramita de romero y las tiras de aceituna.

Consejo:

Sirve sobre una tostada de pan de centeno o de pan de frutos secos y pasas.