

Índice de recetas



PASTAS

- Ensalada de lacitos, **6**
- Espirales con pollo, **8**
- Lasaña de jamón y queso, **10**
- Espaguetis con salsa de nueces, **12**
- Macarrones con curry, **14**

PIZZAS Y PASTELES

- Hojaldre con tomate y pesto, **16**
- Pastel de verano, **18**
- Minipizzas caseras, **20**
- Tarta de jamón y queso, **22**
- Pizza de atún y aceitunas, **24**
- Pizza de calabacín y tomate, **26**
- Minipizzas rellenas, **28**
- Pizza blanca o pan de pizza, **30**

CARNES Y HUEVOS

- Nuggets de pollo, **32**
- Caramelos de frankfurt, **34**
- Minihamburguesas con queso, **36**
- Sandwich de pollo, **38**
- Huevos al nido, **40**



FRUTAS

- Naranjas con mermelada y nueces, **42**
- Pincho de frutas con miel, **44**
- Postre de primavera, **46**
- Bombones de fruta, **48**
- Sopa de sandía con macedonia, **50**
- Manzanas asadas, **52**
- Yogur con frutas silvestres, **54**
- Guacamole, **56**
- Nueces con nata y plátano, **58**

HELADOS Y BATIDOS

- Helado de yogur, **60**
- Bocadillos helados de galleta, **62**
- Trufas de chocolate, **64**
- Batido de frutas, **66**
- Batido de chocolate, **68**
- Batido de fresa, **70**

PASTELES, TARTAS Y CREPES

- Bizcocho para decorar, **72**
- Tarta de manzana y hojaldre, **74**
- Charlota de fresas, **76**
- Palmeras, **78**
- Pizza dulce, **80**
- Brownie, **82**
- Tarta de queso, **84**
- Pastel de limón, **86**
- Tarta tatin de manzana, **88**
- Crepes con nata, **90**





Receta muy fácil



Pizza blanca o pan de pizza

- 1 Extiende la lámina de pasta de pizza.
- 2 Haz una marcas con los dedos en la pasta sin hacer agujeros.
- 3 Espolvorea por encima una pizca de sal gruesa, orégano y un chorrito de aceite.
- 4 Pon la pizza en el horno hasta que quede crujiente y tostadita.



Para servir el pan de pizza, córtalo a trocitos con unas tijeras.



Receta muy fácil

Naranjas con mermelada y nueces



Ingredientes para una persona:



1 naranja



mermelada de melocotón



nueces

- 1 Corta la naranja por la mitad.
- 2 Con un cuchillo separa la piel de la naranja y hazle unos cuantos cortes en forma de estrella, procurando que no se rompa la piel.
- 3 Extiende una cucharada de mermelada de melocotón por encima de la naranja.



- 4 Tapa la naranja con papel de aluminio y ponla en la nevera durante toda la noche.
- 5 Justo antes de servir la naranja, decórala con un puñado de nueces troceadas por encima.