

# RECETARIO DE SAN VALENTÍN



**La Española®**



## ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA (AOVE GRAN SELECCIÓN)

El aceite de oliva virgen extra Gran Selección es un coupages de las principales variedades de aceitunas: hojiblanca, picual o arbequina.

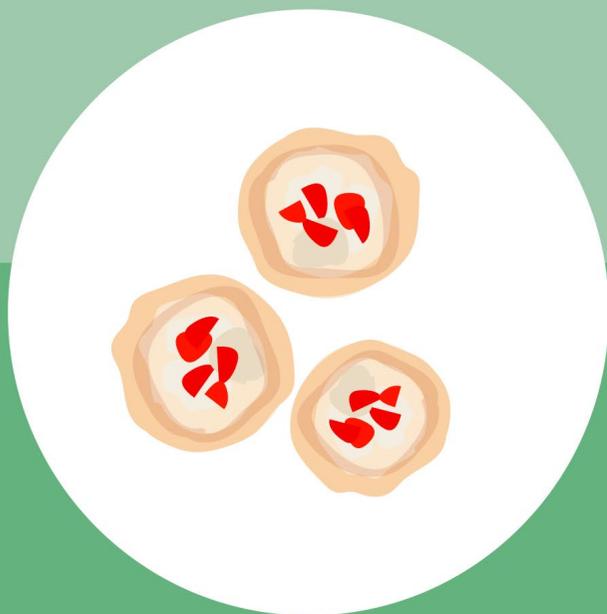
Es un aceite de frutado verde y aroma intenso, que evoca a la misma almazara desde donde sale este zumo de aceituna.

Perfecto para usarlo en crudo, ya sea en tostadas, ensaladas y para el toque final de tus elaboraciones.

COMPRAR



# VOLOVÁN DE BACALAO Y FRESAS



## INGREDIENTES



Aceite de Oliva  
Virgen Extra  
(AOVE)

12 volovanes



100 grs  
de bacalao  
ahumado



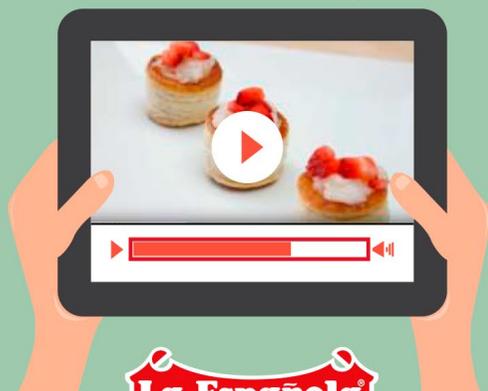
Fresas



Para 6 raciones  
(20 minutos  
de elaboración)

## PASO A PASO

VER ONLINE ↘



La Española

- 1 Picamos las fresas y el bacalao.
- 2 Montamos el volován alternando los ingredientes.
- 3 Aderezamos con aceite de oliva virgen extra.
- 4 Finalizamos con otra capa de fresas y servimos.

# VIEIRAS, VERDURAS Y SALSA DE OSTRAS

## INGREDIENTES

Para 4 raciones  
(40 minutos  
de elaboración)



Aceite de Oliva  
Virgen Extra  
(AOVE)

Sal

Unas hojas  
de cilantro fresco



1 kg  
de vieiras



2 calabacines



20 ml de  
salsa de ostras



2 zanahorias



2 cebolletas



5 gr de  
jengibre rallado



## PASO A PASO

- 1 Quitamos las conchas de las vieiras y las limpiamos de arena. Reservamos.
- 2 Pelamos y troceamos las zanahorias. Cortamos el calabacín en tiras con ayuda de un pelador. Aderezamos con sal y reservamos.
- 3 Cortamos en tiras las cebolletas. A fuego fuerte y en aove, las rehogamos al dente, junto con el resto de verdura, lavadas de sal y seca.
- 4 Añadimos la mitad de la salsa de ostras y el jengibre; sazonamos y reservamos.
- 5 Volvemos a calentar otra sartén con aove y marcamos las vieiras por los dos lados. Rectificamos la sal.
- 6 Finalmente, emplatamos poniendo unos “nidos de verduras”, encima las vieiras, regamos con la salsa de ostras y decoramos con el cilantro.

VER ONLINE ↘



La Española

# SALMÓN CON ENSALADA DE TOMATE Y PESTO



## INGREDIENTES



250 ml de  
Aceite de Oliva  
Virgen Extra  
(AOVE)

1 tomate



70 grs  
de lechuga



600 grs  
de salmón



5 grs de  
piñones



Media anchoa



Sal



20 grs  
de albahaca



5 grs de queso  
parmesano rallado



Para 4 raciones  
(20 minutos  
de elaboración)

## PASO A PASO

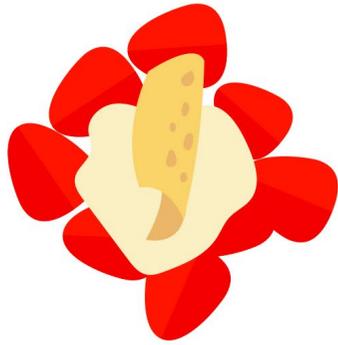
VER ONLINE ↘



La Española®

- 1 En un vaso de batidora metemos el aceite de oliva virgen extra, el queso, la anchoa y la albahaca. Trituramos.
- 2 Por otro lado, cortamos los tomates en dados.
- 3 Posteriormente, en una sartén con un poco de aove marcamos el salmón por todos los lados y nos aseguramos que esté bien hecho por dentro, sazonamos.
- 4 Emplatamos poniendo una base de lechuga aliñada con el pesto y los dados de tomate y coronamos con el salmón.

# SOPA DE FRESAS Y SORBETE



## INGREDIENTES

### PARA EL SORBETE:



150ml Aceite de Oliva  
Virgen Extra  
(AOVE)

1 cola  
de pescado

200 grs  
de azúcar

350 ml  
de agua

55 grs  
de queso de untar

Tejas dulces



### PARA LA SOPA:



200 ml  
de zumo  
de naranja

500 grs  
de fresas



100 grs  
de azúcar



Cáscara de  
un limón

150 ml  
de agua



Para 18 raciones  
(60 minutos  
de elaboración)

## PASO A PASO

- 1 Hacemos un almíbar con el agua, el azúcar y la cáscara del limón.
- 2 Cuando el almíbar hierva, lo vertemos encima de las fresas cortadas a dados y dejamos enfriar.
- 3 Lo trituramos junto con el zumo de naranja y lo colamos.
- 4 Para el sorbete hacemos un almíbar con el agua y el azúcar, le disolvemos la cola de pescado y el queso.
- 5 Lo batimos con el aove y lo pasamos por la sorbetera. Si no disponemos de una, lo metemos en el congelador y a medida que se vaya congelando lo batimos. Repetimos la operación hasta conseguir la textura de sorbete.
- 6 Emplatamos poniendo en el fondo del plato las fresas cortadas a dados, una bola de sorbete y decoramos con una teja dulce.

VER ONLINE ↘



La Española



## ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA (AOVE SPRAY)

El spray es la mejor forma de racionar y repartir el aceite de oliva.

Este sistema permite optimizar el consumo, así como limitar el número de calorías en cada ingesta.

Perfecto para cocinar a la plancha o para tus ensaladas.

COMPRAR



# BIZCOCHO DE SAN VALENTÍN



## INGREDIENTES

### PARA EL BIZCOCHO:

1 yogur blanco azucarado



140 ml de Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE)



10 grs de colorante rojo



1 sobre de levadura



Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE) en Spray



3 huevos



260 grs de azúcar



270 grs de harina de repostería



### PARA LA COBERTURA:

Para 8 personas (70 minutos de elaboración)

Fresas



250 grs de queso crema



125 grs de mantequilla



60 grs de azúcar glas



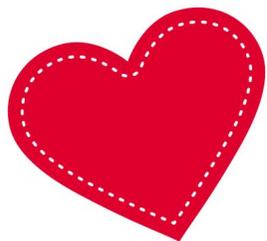
## PASO A PASO

VER ONLINE ↘



La Española

- 1 Mezclamos los huevos, yogur y aceite de oliva virgen extra. Posteriormente agregamos el azúcar, la levadura y la harina. Mezclamos.
- 2 Añadimos el colorante y removemos hasta conseguir un color uniforme.
- 3 Cubrimos el molde con papel de horno y engrasamos con aove en spray. Vertemos la masa y agitamos el molde suavemente para asentarlo.
- 4 Con el horno precalentado a 180°C y horneamos unos 45 minutos.
- 5 Desmoldamos y cortamos la parte superior para que quede recta la superficie.
- 6 Para la cobertura, echamos en un bol la mantequilla y el queso crema. Removemos con las varillas y añadimos el azúcar glas hasta que quede homogénea.
- 7 Finalmente, la untamos en el bizcocho y decoramos con las fresas cortadas en forma de corazón.



## ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA (AOVE ESENCIA DE TRUFA BLANCA)

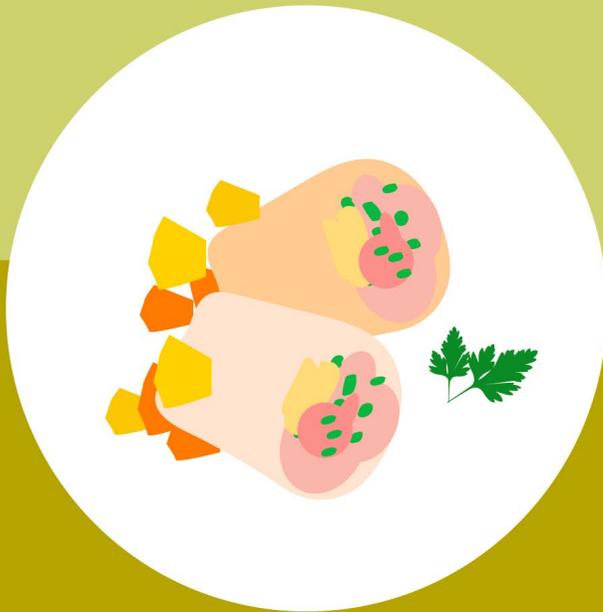
Descubre todas las posibilidades que te ofrece esta esencia: mejora tus carpaccios, ideal para conservas, para arroces, perfecto en crudo para marcar la diferencia en una tabla de quesos o de embutidos.

Vive una experiencia gourmet con esta delicatesen.

COMPRAR



# CRUJIENTE DE TERNERA Y COL



## INGREDIENTES



Aceite de Oliva  
Virgen Extra  
(AOVE)  
Esencia  
trufa blanca

Sal  
Pimienta

4 filetes  
de 100 grs  
de ternera



50 grs  
de nata



4 hojas de pasta  
de rollito  
de primavera



20 grs de mostaza

200 grs de col



100 ml de  
cerveza de trigo



10 grs  
de mantequilla



300 grs de  
calabaza



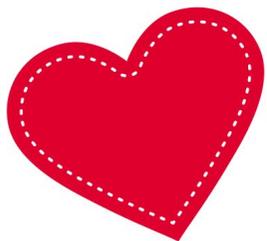
Para 4 raciones  
(30 minutos  
de elaboración)

## PASO A PASO

VER ONLINE ↘



- 1 Cortamos la col en tiras y la dejamos macerar en mostaza con la cerveza, sal, pimienta y el aceite durante 2 horas.
- 2 Espalmamos la carne para que quede bien fina y le ponemos la col, enrollamos envolviéndolos en la pasta de rollito.
- 3 Por otro lado, pelamos la calabaza y la cocemos hasta que esté tierna.
- 4 Escurrimos y trituramos en caliente junto con la nata y la mantequilla. Salpimentamos.
- 5 Finalmente, cocemos al horno los rollitos a 180 °C durante 20 minutos y lo ponemos en el plato con una porción de crema de calabaza.



## ACEITE DE OLIVA SABOR SUAVE

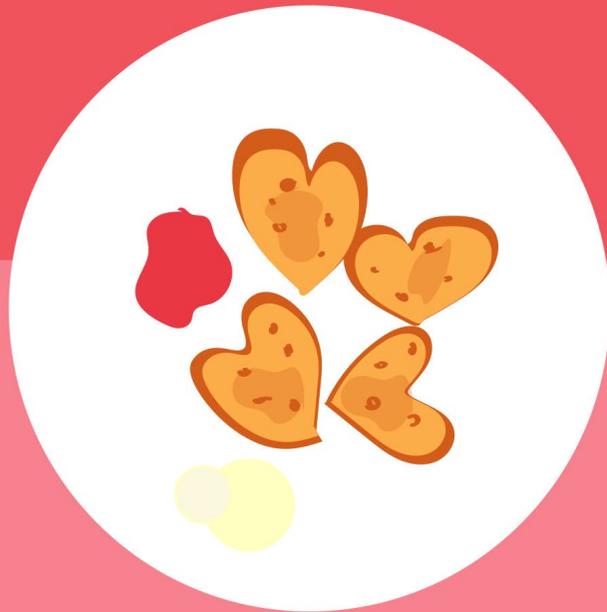
El aceite de oliva más  
consumido en España.

Perfecto para cocinar, pruébalos  
en guisos o en frituras,  
un producto polivalente,  
indispensable en todas las cocinas.

COMPRAR



# CORAZONES RELLENOS DE MOZZARELLA Y FRESAS



## INGREDIENTES



Aceite de Oliva  
sabor suave

Mermelada  
de fresas



8 lonchas  
de mozzarella



16 obleas  
para empanadillas



Para 8 raciones  
(25 minutos  
de elaboración)

## PASO A PASO

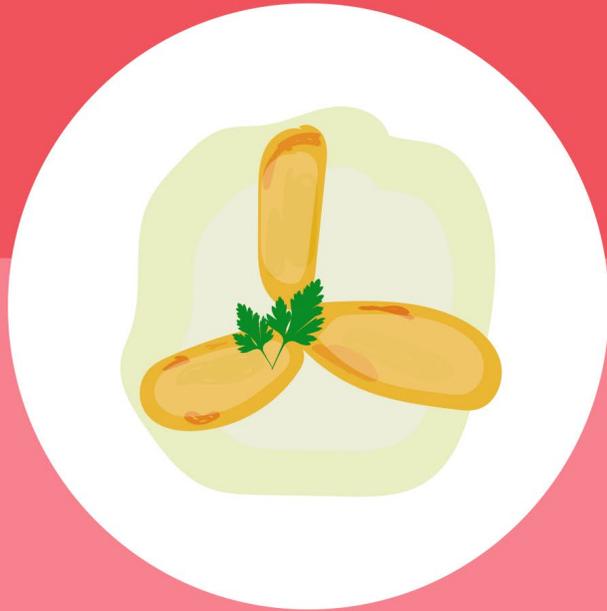
- 1 Troquelamos las obleas con un cortapastas en forma de corazón.
- 2 Con otro más pequeño cortamos la mozzarella de dos en dos lonchas.
- 3 Rellenamos la empanadilla con la mozzarella y sellamos.
- 4 Con aceite de oliva suave a fuego medio doramos las empanadillas.
- 5 Las sacamos y escurrimos en papel absorbente.
- 6 Las servimos con mermelada de fresas.

VER ONLINE ↘



**La Española**

# SOPA DE ALMENDRAS



## INGREDIENTES



9 cucharadas  
soperas de  
Aceite de Oliva  
sabor suave



Agua

18 rebanadas  
de pan



150 gramos  
de almendras



Comino



Perejil picado



Ajo



Pimienta



Azafrán



Sal



Para 6 raciones  
(40 minutos  
de elaboración)

## PASO A PASO

VER ONLINE ↘



- 1 En una sartén con aceite de oliva suave, freímos las almendras, el perejil picado, el diente de ajo y las rebanas de pan.
- 2 Una vez dorados, reservamos el pan y trituramos el resto de ingredientes en un mortero.
- 3 Aderezamos el majado con comino, azafrán y pimienta.
- 4 En un cazo vertemos la mezcla y a fuego lento, lo disolvemos con el agua necesaria hasta conseguir la textura deseada.
- 5 A continuación, sazonamos y dejamos hervir durante 5 minutos.
- 6 Finalmente, lo dejamos reposar durante 5 minutos y servimos la sopa con tres rodajas de pan.



TE DESEA   
FELIZ SAN VALENTÍN

[www.laespanolaaceites.com](http://www.laespanolaaceites.com)

