

# LOS MEJORES BLOGGERS

NOS HACEN FANTÁSTICAS RECETAS DE  
Croquetas, Canelones y Torrijas, con:



LOS MILAGROS DE  
*Santa Rita*®

"Una forma diferente de hacer Harinas"

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



# QUIÉNES SOMOS QUÉ HACEMOS

Somos un equipo de personas que trabaja cada día investigando en el mundo de las Harinas, un humilde ingrediente que puede ayudarnos a sorprender con platos muy originales, que nos permite jugar y ser creativos en los fogones.

Nuestro objetivo es ser reconocidos como LA MARCA DE HARINAS MÁS INNOVADORA del mercado. Harinas preparadas para cocinar, panes rallados, y todo tipo de ayudas para disfrutar cocinando.

Un original envase más resistente, práctico e higiénico, que facilita el uso del producto, da confianza y nos permite estar en tu cocina.

# Santa Rita®

## RECETAS de CROQUETAS

---

|                                                     |         |
|-----------------------------------------------------|---------|
| MD Cocina y más: “Croquetas de puerro y gambas”     | Pág. 8  |
| Mil Ideas, Mil Proyectos: “Croquetas de huevos”     | Pág. 10 |
| Cocina Un Día: “Croquetas de sobrasada y chocolate” | Pág. 12 |
| Nutriguía: “Croquetas de merluza y langostinos”     | Pág. 14 |
| La Mesa del Conde: “Croquetas de boletus”           | Pág. 16 |
| Voy a ser Cocinero: “Croquetas de carrillera”       | Pág. 18 |

## RECETAS de CANELONES

---

|                                                                            |         |
|----------------------------------------------------------------------------|---------|
| Acibecheria: “Canelones de perdiz escabechada con calçots”                 | Pág. 22 |
| Las Recetas de Carol: “Canelones de txangurro con kimchee”                 | Pág. 24 |
| Cocina y Viajes: “Canelones de setas, foie y trufa”                        | Pág. 26 |
| Cocina Con Miri: “Canelones de salmón y espinacas con carbonara de eneldo” | Pág. 28 |
| El Blog de Celeste: “Canelones de carne con foie”                          | Pág. 30 |

## RECETAS de TORRIJAS

---

|                                                                    |         |
|--------------------------------------------------------------------|---------|
| Ross Gastronómica “Torrijas saladas con agua de tomate y sardinas” | Pág. 34 |
| Gourmet Like Me “Torrijas veganas al caramelo salado”              | Pág. 36 |

Diseño y maquetación: Cristina Saiz López  
Proyecto coordinado por: Sebastian Simon  
Copyright imagen página 7: Pixabay  
Copyright imágenes páginas 9, 5 y 28: Freepik  
Copyright imagen página 10 : Sofía Martín de Nicolás  
Copyright imagen página 26 : Mireia Alum  
Copyright imagen página 35: Rosalía de la Rosa

# BECHAMEL Y CROQUETAS

**Sin usar el fuego y en solo 2 minutos, instant.  
(Natural, con setas y sin gluten)**

\*Con sello y  
certificado  
FACE.



## CON UN FANTÁSTICO SABOR Y TEXTURA

Solo mezcla con leche (del tipo que quieras, soja, vaca, almendra) y ya tienes una bechamel perfecta y personalizada en dos minutos a temperatura ambiente y sin usar el fuego, en 4 minutos masa de croquetas lista para hacer porciones y freír.

LOS MILAGROS DE  
*Santa Rita*

# FIJARINA

**Ideal para fijar Pan rallado o Panko, sin usar huevo.**



## Rebozados veganos

Etiqueta limpia (solo harina, fécula, y sal), que se mezcla con agua del grifo, obtenemos un batido ligeramente espeso, sumergimos los alimentos, y luego los pasamos por panko o pan rallado.

Evitamos que se desprenda y queme el aceite, recubre toda la superficie, sin alterar el sabor y la textura, croquetas más cremosas, y cachopos más sabrosos ... rebozados aptos para veganos y personas alérgicas al huevo.

# PANKO

**Escamas de miga de pan: rebozados, volumen y crujientes**

El Panko, miga de pan en escamas de color blanco usado para empanados, rebozados de pescados, mariscos, verduras, carnes, croquetas ... El Panko de Santa Rita, es una escama de tamaño medio, que da este aspecto aireado y crujiente, rompiéndose en boca, conseguimos unos rebozados de lujo, con una presentación de 10.



# PANES RALLADOS CRUJIENTE PAN CRACKER

Son trozos de pan rallado natural, que presenta un aspecto muy crujiente y esto se lo transmite a todas las piezas que se vayan a elaborar, como Nuggets, verduras, carnes ... muy bueno en todas sus aplicaciones, incluso para gratinar en horno, o hacer un garrapiñado en sartén.



# PAN RALLADO NATURAL



Solo a base de harina de trigo, agua y levadura, obtenemos este pan rallado, sin sal y sin ningún tipo de aditivos, etiqueta limpia, granulometría fina y color constante, ideal para todo tipo de aplicaciones.

# PAN RALLADO DE MAÍZ SIN GLUTEN (SELLO FACE)

El Maíz, es un cereal que carece de gluten, a partir de aquí, hemos hecho pan y luego se ha rallado, obteniendo un pan con un bonito color amarillo y un ligero grano, con sello face, apto para Celíacos. Ya puedes empanar o elaborar cualquier plato que necesite el uso de pan rallado, Sin Gluten.



# RECETAS DE CROQUETAS

Las 6 recetas más originales para elaborar  
Croquetas en cinco minutos



*Santa Rita®*

**Paso 1** Limpia el puerro, trocéalo muy pequeño y póchalo en una sartén con un poco de aceite de oliva a fuego lento. Después, resérvalo.

**Paso 2** Pela las gambas, quítales el intestino y trocéalas. Agrega sal e incorpóralas a una sartén para dorarlas brevemente.

**Paso 3** Prepara un fumé con las cabezas: rehoga las cabezas con un poco de aceite en un cazo y después agrega un poco de agua y deja hervir durante 5 minutos. Deja enfriar y cuela.

**Paso 4** Agrega 335 ml de fume a un bol y añade el preparado para bechamel en frío. Remueve con una varilla durante 2 minutos hasta obtener una crema homogénea. Incorpora el puerro y las gambas y vuelve a mezclar. Forma las croquetas sin necesidad de esperar.

**Paso 5** Mezcla la Fijarina con agua siguiendo las indicaciones del paquete y pasa las croquetas por ella. Luego pasa por pan rallado o panko japonés.

**Paso 6** Fríe en abundante aceite muy caliente en varias tandas para que no se abran. Después deja reposar sobre papel de cocina para quitar el exceso de aceite.

#### Ingredientes:

100 g de Mix Bechamel Instant Santa Rita  
Pan rallado Santa Rita  
Fijarina Santa Rita  
Aceite de oliva  
24 gambas  
1 puerro  
Agua  
Sal



## CROQUETAS DE PUERRO Y GAMBAS



*Santa Rita*



**Paso 1** Pela el huevo duro y pícalo en trozos grandecitos para que se note la textura del huevo en el relleno.

**Paso 2** Prepara la bechamel con el Mix Bechamel Instant en frío agregando 100 g del preparado y 355 ml de leche fría. Remueve bien con ayuda de una varilla. Cuando hayas conseguido una textura cremosa, añade el huevo duro y mezcla. Rectifica añadiendo más leche si prefieres una bechamel más cremosa.

**Paso 3** Vierte la masa en una manga pastelera. Coloca una bandeja plana y empieza a formar tiras de masa sobre ella. Luego corta porciones con unas tijeras.

**Paso 4** Prepara la Fijarina mezclando en un cuenco 170 g de agua y 100 g de este preparado para fijar el pan rallado sin usar huevo. Mezcla con una varilla.

**Paso 5** En otra bandeja, agrega pan rallado para empanar. Pasa cada porción de masa primero por la Fijarina y, a continuación, por la bandeja con el pan rallado y reserva en una fuente hasta el momento de freír.

**Paso 6** Fríe en abundante aceite caliente hasta que estén doradas por ambos lados. Te aconsejo que las frías en un cazo o en cazuela, escurre las croquetas con una espumadera del aceite de la fritura.

#### Ingredientes para 25 croquetas:

100 g de Mix Bechamel Instant Santa Rita  
100 g Panko japonés Santa Rita  
100 g Fijarina Santa Rita  
400 ml de leche fría  
Aceite para freír  
1 huevo duro  
Agua



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

[@milideasmilproyectos](https://www.instagram.com/milideasmilproyectos)

< **SOFÍA MARTÍN DE NICOLÁS**

## CROQUETAS DE HUEVO



*Santa Rita*

**Paso 1** Prepara la bechamel con el Mix Bechamel Instant en frío agregando 50 g del preparado y 200 ml de leche fría. Remueve bien con ayuda de una varilla. Cuando hayas conseguido una textura cremosa, añade la sobrasada y mezcla. Rectifica añadiendo más leche si prefieres una bechamel más cremosa.

**Paso 2** Da forma a las croquetas. Puedes ayudarte extendiendo un poco de aceite en tus manos para evitar que se te pegue la mezcla a las manos, o bien con la ayuda de dos cucharas.

**Paso 3** Prepara la Fijarina mezclando en un cuenco 170 g de agua y 100 g de este preparado para fijar el pan rallado sin usar huevo. Mezcla con una varilla.

**Paso 4** En otro bol, agrega pan rallado en escamas (panko) para empanar.

**Paso 5** Sumerge las croquetas en la Fijarina y pásalas posteriormente por el panko.

**Paso 6** Fríe las croquetas con abundante aceite para que queden doradas por ambos lados a la vez. Este debe estar muy caliente, así que mientras tanto, puedes aprovechar para fundir el chocolate en otro recipiente.

**Paso 7** Añade las croquetas a la sartén y cerciérate de que estén doradas por completo. Una vez las hayas sacado, escúrrelas en un plato con papel de cocina. Cuando se hayan enfriado un poco, sírvelas acompañadas del cuenco de chocolate fundido para que se mojen en él.

#### Ingredientes para 12 croquetas:

50 g de Mix Bechamel Instant Santa Rita  
50 g de panko japonés Santa Rita  
100 g Fijarina Santa Rita  
4 onzas de chocolate  
100 g de sobrasada  
200 ml de leche fría  
Aceite para freír  
Agua



## CROQUETAS DE SOBRASADA Y CHOCOLATE NEGRO



## CROQUETAS DE MERLUZA Y LANGOSTINOS

**Paso 1** Pela los gambones y pícalos en trozos pequeños. Pasa las rodajas de merluza por una sartén untada con aceite de oliva y rehoga por ambos lados. Deja enfriar y desmenuza el pescado, retirando la piel y las espinas. Reserva.

**Paso 2** Pela la cebolla y pícala muy fina. Rehóala en una sartén antiadherente pintada con aceite. Cuando está próxima a cambiar de color, añade una cucharada de azúcar, remueve bien.

**Paso 3** Dispón los ingredientes del relleno en un bol: los langostinos picados, la merluza desmenuzada y la cebolla caramelizada, remueve para que se impregnen todos los sabores. Salpimenta y añade nuez moscada rallada al gusto.

**Paso 4** En un bol grande con leche, añade el preparado Mix Instant para bechamel en frío, remueve bien con ayuda de la varilla manual hasta obtener una masa homogénea. Añade el relleno de gambones y mezcla hasta integrarlo todo.

**Paso 5** Bate la Fijarina Santa Rita con la cantidad de agua indicada en el envase. Lía las croquetas y pásalas por la Fijarina y después por pan rallado. primero por la Fijarina y, a continuación, por la bandeja con el pan rallado y reserva en una fuente hasta el momento de freír.

**Paso 6** Fríelas por tandas, en una sartén con abundante aceite caliente. Sácalas y déjalas reposar sobre papel de cocina, para que pierdan el exceso de aceite. Sirve las croquetas calientes, junto a una buena ensalada de temporada y si se desea acompañar de una salsa mayonesa o alioli.

### Ingredientes para 24 croquetas:

100 g de Mix Bechamel Instant Santa Rita  
12 langostinos o gambones cocidos  
100 g pan rallado Santa Rita  
100 g Fijarina Santa Rita  
2 rodajas de merluza  
335 ml de leche fría  
½ cebolla grande  
Aceite para freír  
Nuez moscada  
Agua

< **DORIS RODRÍGUEZ GARCÍA**

nutriguia.com



www.nutriguia.com

@doriroga



*Santa Rita*



**Paso 1** Rehidrata los boletus en agua durante al unos 40-50 minutos.

**Paso 2** Corta los boletus rehidratados en trocitos pequeños. **IMPORTANTE:** Conserva el agua de hidratación, pues contiene mucho del sabor de las setas deshidratadas.

**Paso 3** En un bol prepara la masa de croquetas, añadiendo el Mix Instant para bechamel en frío de Santa Rita, los boletus troceados y la leche. Mezcla durante dos minutos con la ayuda de una varilla. Después, añade el agua de los boletus que intensificará el sabor de la croqueta.

**Paso 4** Prepara la Fijarina según la formula descrita: mezcla 100 g de Fijarina en polvo con 170 g de agua y remueve.

**Paso 5** Con las manos con algo de aceite, ve dando forma a las croquetas, pásalas por la mezcla de Fijarina y luego por el bol del panko o pan rallado.

**Paso 6** Fríe en abundante aceite de girasol a 170-180°C.

#### Ingredientes:

100 gr. de harina para bechamel Santa Rita  
25 gramos de setas boletus deshidratadas  
100 gr. de Fijarina Santa Rita  
Panko japonés Santa Rita  
350 ml de leche entera fría  
170 ml de agua  
Aceite de girasol



[www.lamesadelconde.es](http://www.lamesadelconde.es)

[@lamesadelconde](https://www.instagram.com/lamesadelconde)

< **DAVID VÁZQUEZ**

## CROQUETAS DE BOLETUS EXPRÉS



**Paso 1** Limpia las carrilleras, quitando la grasa y “telillas” que puedan tener. Salpimienta y pasa por harina.

**Paso 2** En la olla exprés dora ligeramente el ajo a fuego suave y retíralo después. Ahora agrega las carrilleras y dóralos por ambos lados. Resévalas en un plato después. A continuación, sofríe la cebolla picada, añade un poco de sal, el ajo y el resto de verduras picadas y termina de sofreír. Finalmente añade las carrilleras y el caldo de carne y cocina en la olla exprés tapada durante 45 minutos.

**Paso 3** Cuando las carrilleras estén tiernas, verifica la sazón. Retira las carrilleras del guiso y cuela una parte de la salsa, que se usará como ingrediente para la decoración de las croquetas. Tritura el resto de la salsa junto a las verduras para obtener una salsa más espesa, que formará parte de los ingredientes de la masa de croquetas.

**Paso 4** Mezcla la leche, la salsa, la nata y la carrillera desmenuzada y agrega el mix para bechamel de Santa Rita poco a poco, revolviendo con unas varillas. Después, forma croquetas redondas.

**Paso 5** Mezcla la Fijarina con agua siguiendo las indicaciones del paquete y pasa las croquetas por ella y, por último, por panko. Después, fríe las croquetas en aceite caliente.

**Paso 6** Mezcla 150 g de la salsa del guiso de carrillera que has separado anteriormente con 23 g del mix para bechamel en frío hasta que espese. Incorpora a una manga pastelera o biberón y escudilla sobre las croquetas. Termina con filamentos de ito togarashi.

#### Ingredientes para las croquetas:

100 g Mix bechamel Instant Santa Rita  
110 g salsa triturada del guiso de carrilleras  
65 gramos de carrillera guisada  
100 g nata de cocinar  
112 g leche



## CROQUETAS DE CARRILLERAS EXPRÉS



*Santa Rita*

# RECETAS DE CANELONES

Las 5 recetas más originales para elaborar  
canelones en cinco minutos



LOS MILAGROS DE  
Santa Rita®

Santa Rita®

**Paso 1** Retira los huesillos de la perdiz, desmiga la carne y reserva.

**Paso 2** Limpia la parte verde de los calçots, trocéalos y saltéalos en mantequilla y aceite a fuego moderado. Mientras corta los calçots en tiras y después en trozos no demasiado pequeños. Añádelos al salteado y deja que se hagan un par de minutos, no deben dorarse, tan solo perder su crudeza. Reserva escurriendo la grasa. Deja enfriar.

**Paso 3** Añade la harina sobre la grasa de la sartén, remueve y sofríe, después añade la nata necesaria para obtener una crema espesa. Añade sal, pimienta y una pizca de nuez moscada.

**Paso 4** En un bol mezcla los calçots con la carne de la perdiz, incorpora la crema y mezcla hasta ligar bien los ingredientes. Introduce toda la farsa dentro de una manga pastelera y deja enfriar en el frigorífico.

**Paso 5** Prepara las placas de canelones y deja escurrir sobre un paño limpio. Rellena con la manga pastelera, enrolla y ve poniéndolos sobre la fuente de horno elegida.

**Paso 6** Prepara la bechamel mezclando la leche fría con el Mix Instant, después añade el parmesano. Cubre toda la superficie de los canelones con la bechamel, sin pasarte para no perder el sabor de su relleno.

**Paso 7** Reparte una generosa cantidad de Pan rallado Crujiente Cracker sobre la bechamel.

**Paso 8** Introduce en el horno a 200º calor arriba y abajo y déjalos el tiempo que indique el fabricante de la pasta. Al sacarlos deben estar cocidos, jugosos y una superficie dorada.

#### Ingredientes:

1 perdiz escabechada  
8 calçots bien limpios incluyendo la parte verde  
1 c/c de harina  
1 brick de nata líquida  
Sal + pimienta + nuez moscada  
1 c/s de mantequilla + 1 c/c de AOVE  
Placas de canelones  
50g de queso parmesano recién rallado  
Pan rallado Crujiente Cracker Santa Rita  
½ litro de bechamel instantánea Santa Rita  
(450 ml de leche fría + 68 g Mix Instant)



## CANELONES DE PERDIZ ESCABECHADA CON CALÇOTS



Santa Rita



Las recetas de Carol

**Paso 1** En la sartén con un chorrito de aceite, pocha los ajetes, la cebolla picadita y añade el pimiento verde y rojo y el puerro picados fino en este orden. Cuando esté bien pochado, agrega una cucharadita de pimentón dulce y remueve. Incorpora los tomates cortados en cuadraditos y cocina unos 20 min. Añade un vaso de agua y deja unos minutos más. Cuando estén totalmente cocinados, tritura con la batidora. Después, añade una pizca de azúcar y la salsa Kimchee. Reserva.

**Paso 2** Pon una cazuela al fuego con agua y cuando hierva incorpora el centollo descongelado y deja cocer unos 17 minutos con 60 g de sal por cada litro de agua. Una vez que esté listo, reserva el agua de cocción y abre y retira la carne del centollo y patas en un bol para utilizar más adelante.

**Paso 3** En la cacerola sofríe con un chorrito de aceite, el ajo picado, los puerros y por último la cebolla. Sofríe hasta que reduzca. Añade la cayena y deja que se cocine unos minutos y vierte el coñac o brandy dejando que reduzca. Añade 220 ml de la salsa de tomate con kimchee (kimuchi) que has elaborado anteriormente. Añade la carne de centollo picada y cocina unos 5 minutos. Finalmente incorpora un vaso del caldo de cocción del centollo. Deja que reduzca y reserva.

**Paso 4** Prepara la bechamel en frío mezclando en un bol 300 ml de leche fría, 150 ml de agua fría y 68 g del preparado de besamel instantánea en frío Santa Rita y bate con una barilla.

**Paso 5** Cuece los canelones siguiendo las indicaciones del fabricante de pasta y rellénalos. Cubre la base de la fuente para horno que vayas a usar con un poco de bechamel y coloca sobre ella los canelones rellenos y termina vertiendo bechamel hasta que queden cubiertos. Espolvorea queso rallado suave. Hornea.

#### Ingredientes para la salsa:

1/2 puerro  
1 cebolla  
1/2 pimiento verde  
1/2 pimiento rojo  
2 ajetes tiernos  
1 Cucharadita de pimentón dulce  
100 ml de salsa kimchee  
1 vaso de agua  
6 – 8 tomates pera  
Sal, azúcar y aceite de oliva

#### Ingredientes para el Txangurro:

2 Bueyes de Mar, centollo o centollas  
1 + 1/2 puerros  
2 cebollas  
5 dientes de ajos  
3 cayenas o guindillas



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

@lasrecetasdecarol

< CAROLINA GONZÁLEZ

## CANELONES DE TXANGURRO Y SALSA KIMCHEE



*Santa Rita*<sup>®</sup>

**Paso 1** Si usas setas deshidratadas, pónlas en un bol pequeño y cubre con agua.

**Paso 2** Corta el puerro y la cebolla en juliana. Póchalas en una sartén con aceite de oliva a fuego lento con una pizca de sal unos 10 min. Incorpora las setas deshidratadas con su jugo, sube el fuego y deja evaporar el agua. Añade las setas frescas y rehogamos todo de nuevo durante otros 10 minutos o hasta que el agua que suelten las setas frescas se haya evaporado. Apaga el fuego.

**Paso 3** Incorpora el foie tipo micuit a la sartén y remueve. Con el calor residual se deshará. Ralla un poco de trufa al relleno.

**Paso 4** Prepara la bechamel instantánea en frío siguiendo las instrucciones del envase. Después, rellena los canelones.

**Paso 5** Cubre el fondo de una fuente de horno con una capa fina de bechamel. Coloca los canelones uno junto a otro rellendo toda la fuente y cubre con bechamel por encima. Ralla queso parmesano por encima y hornea según las instrucciones del fabricante de canelones. Si no se ha dorado suficiente la superficie, le damos unos minutos de grill hasta que tengas el tostado que más te guste.

**Paso 6** Saca la fuente del horno y ralla otro poco de trufa por encima, que con el calor, ayudará a desprender todo su aroma!

#### Ingredientes para 4 personas:

Mix bechamel Instant en frío Santa Rita  
Pasta precocinada para canelones  
300 g setas variadas frescas como champiñones, de cardo, shiitake y/o 100 gr de setas deshidratadas (boletus, senderuela, rebozuelo)  
100 g foie  
1 cebolla  
1 puerro  
Trufa  
Queso parmesano  
Aceite de oliva  
Sal y pimienta



< **MIREIA ALUM**

## CANELONES DE SETAS VARIADAS, FOIE Y TRUFA



*Santa Rita*



**Paso 1** Empieza cocinando las espinacas a fuego medio durante 10 minutos. Por otro lado, pela y corta la cebolla en trozos pequeños, añádela a una sartén con aceite y rehoga. Cuando la cebolla este lista, incorpora el salmón cortado en trocitos pequeños, mezcla y sofríe durante unos minutos. A continuación escurre las espinacas sin tirar el agua de cocción e incorpora el salmón a la sartén. Rehoga un poco, salpimienta y reserva.

**Paso 2** Pon las placas de pasta en remojo siguiendo las instrucciones del paquete.

**Paso 3** Pon en un vaso batidor el queso crema, las yemas de huevo y bate. Después, incorpora el eneldo y remueve. Vierte la mezcla en la sartén con el salmón y las espinacas.

Vuelve a poner a fuego lento sin parar de remover, para que el huevo no se cuaje y consigamos una salsa carbonara que ligue todo el relleno. Para ello puedes ayudarte del agua de cocción de las espinacas, incorporando poco a poco la que necesite intentando que no quede muy líquida.

**Paso 4** Procederemos a realizar la bechamel instantánea siguiendo las instrucciones. Añade un poco de bechamel en el fondo de la bandeja donde vayan a hornearse. Saca las placas del agua, rellena y colócalas en la bandeja. Cubre con bechamel y agrega encima queso para gratinar e introduce la fuente al horno. El tiempo dependerá de la marca de canelones utilizada.

#### Ingredientes para 4 personas:

Mix bechamel Instant en frío Santa Rita  
150 g espinacas (frescas o congeladas)  
500 g salmón fresco  
1 paquete de placas de canelón  
150 g de queso crema  
1 cucharadita de eneldo  
3 yemas de huevo  
Queso rallado  
Sal y pimienta  
Aceite de oliva  
1 cebolla  
Leche



[www.cocinaconmiri.com](http://www.cocinaconmiri.com)  
@cocinaconmiri

< MIRIAM ANGUILO

## CANELONES DE SALMÓN Y ESPINACAS CON CARBONARA DE ENELDO



*Santa Rita*

**Paso 1** Hierve la pasta siguiendo las instrucciones del fabricante.

**Paso 2** Pica la cebolla, el ajo y la zanahoria. Sofríe hasta que estén dorados. Añade la carne picada y cocina hasta que esté medio hecha para que siga estando jugosa después del horno. Incorpora el foie y mezcla con la carne. Salpimenta al gusto. Echa el vaso de oporto y deja que se evapore el alcohol. Prepara la bechamel instantánea e incorpora un par de cucharadas, mezcla con la carne hasta que esté bien incorporada. Finalmente, añade 3 cucharadas de tomate frito y vuelve a mezclar.

**Paso 3** Rellena los canelones y pónlos en una fuente apta para horno.

**Paso 4** Cubre los canelones con el resto de bechamel, agrega el queso rallado y hornea.

#### Ingredientes para el relleno:

2 cucharadas de Mix bechamel Instant en frío Santa Rita  
500 g carne picada  
100 g de foie  
Media cebolla picada  
Un diente de ajo  
Una zanahoria  
Un vaso de oporto blanco  
Tomate frito  
Pimienta negra molida  
Pasta para canelones

#### Ingredientes para la cobertura:

6 cucharadas de Mix bechamel Instantánea en frío Santa Rita  
Queso rallado

< **CELESTE GARCÍA E IRIS FOGONES**



## CANELONES DE CARNE CON FOIE Y REDUCCIÓN DE OPORTO



# RECETAS DE TORRIJAS

Las 2 recetas más originales para elaborar

Torrijas en cinco minutos



*Santa Rita®*



**Paso 1** Tritura los tomates y vuelva el triturado sobre un colador de maya fina encima de un recipiente para recoger el agua que se irá filtrando. Recupera el agua de tomate y ponla en un recipiente alargado.

**Paso 2** Corta rebanadas de pan gruesas. A continuación, dispón las rebanadas de pan dentro del agua de tomate, para que absorban todo el líquido. Deben quedar empapadas de agua de tomate.

**Paso 3** Prepara la Fijarina según las indicaciones del fabricante mezclando con agua y batiendo. Reserva.

**Paso 4** Añade abundante aceite de oliva a una sartén amplia y caliente. Cuando el aceite haya alcanzado una temperatura de aprox. 180º, sumerge las torrijas en la mezcla de Fijarina, procurando que queden cubiertas por completo. Fríelas en aceite caliente hasta tenerlas doradas por las dos caras. Después, sécalas sobre papel de cocina para eliminar el exceso de aceite.

**Paso 5** Coloca sobre cada tosta de torrija salada dos tiras de pimiento morrón y una sardinilla en aceite.

#### Ingredientes:

Rebanadas de pan del día anterior  
Agua de tomate de 5 tomates maduros  
Fijarina Santa Rita  
Aceite de Oliva Virgen Extra  
Toppings: Pimiento morrón y sardinillas



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

@rossgastronomica

< ROSALÍA DE LA ROSA

## TORRIJAS SALADAS DE AGUA DE TOMATE



*Santa Rita*

**Paso 1** En un cazo añade leche, azúcar, piel de limón y canela al gusto y calienta. Apaga justo antes de romper a hervir y aparta la piel del limón.

**Paso 2** Corta el pan en rebanadas finas y unta la mitad de ellas con caramelo. Une las rebanadas con caramelo con las otras por el lado de caramelo, como si de un sándwich se tratara. Moja los "sándwiches de caramelo" en la mezcla de leche con canela y azúcar y deja que se impregnen durante unos 20 segundos. Saca las rebanadas de pan de la mezcla de leche y deja que descansen un momento en un plato para que suelten la leche que el pan no ha conseguido absorber.

**Paso 3** En un plato hondo o bol mezcla la Fijarina con agua, batiendo rápidamente hasta conseguir una mezcla con aspecto homogéneo. Pasar las rebanadas de pan mojadas en leche por la Fijarina líquida (como si fuéramos a empanar) y aparta después en un plato.

**Paso 4** Pon una sartén con aceite al fuego y cuando esté bien caliente, fríe las rebanadas de pan que ya hayan pasado por la mezcla de Fijarina durante aproximadamente 2 minutos (1 minuto por cada lado) o hasta que se pongan doraditas. Después, saca las torrijas de la sartén ponlas sobre un plato con papel de cocina para que suelten el aceite sobrante.

#### Ingredientes para 6-8 torrijas:

1/2 litro de leche o leche vegetal (ej. bebida de avena)  
½ barra de pan de ayer o pan para torrijas  
50g de azúcar, panela o sirope de agave  
Caramelo líquido  
La piel de medio limón o naranja  
Canela molida al gusto  
100 g de Fijarina  
170 g de agua



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

@gourmetlikeme

< SEBASTIAN SIMON

## TORRIJAS AL CAMELO SALADO



*Santa Rita*

# *Santa Rita*<sup>®</sup>

*Una forma diferente de hacer Harinas*

Ctra. Perales, Km 52  
19141 Loranca de Tajuña (Guadalajara)  
Tel: (+34) 949 294 683  
Fax: (+34) 949 294 683  
Móvil: 672 038 178

E-mail: [info@santaritaharinas.com](mailto:info@santaritaharinas.com)  
[www.santaritaharinas.com](http://www.santaritaharinas.com)

## Millones de **GRACIAS**

por vuestras fantásticas recetas

