

Día da un giro a los platos navideños con las recetas de “los Danis”

Madrid, 24 de diciembre de 2024.- Ahora sí, que sí. La Navidad está aquí y toca ir al turrón. ¿Has pensado ya en qué servirás a tus invitados? ¿Eres de platos tradicionales o te va más la cocina de vanguardia? ¿Te quedas con los sabores de siempre o te atreves a innovar en la cocina? Daniel Gómez y Daniel del Toro, los chefs de Día, han preparado a cuatro manos seis recetas típicas de Navidad con un toque de modernidad que desafía a la tradición. Dos versiones de una misma receta para conquistar los paladares más sibaritas. ¿Podrá lo clásico superar a la modernidad?



Crema de marisco

Para la receta tradicional, se necesitan los siguientes ingredientes:



- 800 g de gambones frescos.
- 150 ml de aceite de oliva suave de La Almazara del Olivar de Día.
- 4 cebollas rojas.
- 2 puerros grandes.
- 4 zanahorias grandes.
- 250 ml de brandy o coñac.
- 2 tomates.
- 2 litros de caldo de pescado Al Punto de Día
- 1 cucharadita de postre de pimentón dulce.
- 4 dientes de ajo.
- Un manojo de perejil fresco.
- Sal y pimienta negra recién molida (al gusto de cada casa).
- 4 mini tostas con aceite de oliva virgen El Molino de Día.

PASO A PASO

1. En una cazuela con un fondo de aceite hacemos un sofrito a fuego lento con los puerros picados, las zanahorias y la cebolla.

2. Cuando estén pochados, añadimos el pimentón, el tomate pelado y muy picado. Incorporamos el brandy y subimos el fuego.

3. Una vez se evapore el alcohol, añadimos los gambones, reservando algunos para decorar, el caldo y cocemos 10 minutos.

4. Pasamos todo por la batidora hasta obtener un puré fino.

5. Servimos la crema de mariscos caliente espolvoreada con perejil o cebollino picado y los gambones que reservamos previamente pelados y salteados.

Para la receta moderna se utilizarán estos ingredientes:

- Aceite de oliva virgen extra La Almazara del Olivar de Día.
- 2 cebolletas
- 1 tomate rojo.
- 1 zanahoria.
- 1 pimiento rojo.
- 1 diente de ajo.
- Carne de Vieira Mari Marinera de Día.
- Una caja de 500 g de gamba blanca cruda Mari Marinera de Día.
- Brandy.
- 1 l de caldo de pescado Al Punto de Día.
- Sal al gusto.
- Pimienta negra.



PASO A PASO

1. En una cazuela con un fondo de aceite hacemos un sofrito a fuego lento con los puerros picados, las zanahorias y la cebolla

2. Cuando estén pochados ponemos, las pieles y cabezas de las gambas, el pimentón, el tomate pelado y muy picado. Incorporamos el brandy, subimos el fuego y flambeamos.

3. Cuando evapore el alcohol, añadimos las gambas, el caldo y cocemos 10 minutos.

4. Mientras, hacemos al ajillo las vieiras, con un poco de ajo y perejil picado.

5. A continuación, pasamos la crema por la batidora y colamos con un colador fino o chino hasta obtener un puré fino.

6. Por último, servimos la crema de mariscos caliente, espolvoreada con perejil o cebollino picado, las vieiras al ajillo y ¡a disfrutar!

Pastel de Cabracho con merluza

Para la receta tradicional, se necesitan los siguientes ingredientes:



- ½ kg de filetes de merluza del cabo sin piel MSC Mari Marinera de Día.
- 8 huevos.
- 1/4 de litro de nata líquida Día Láctea.
- 1/4 de litro de salsa de tomate Vegecampo de Día.
- Agua.
- 1 zanahoria.
- 1 puerro.
- 1 cebolla.
- Sal y pimienta negra recién molida.
- 1 pizca de mantequilla Día Láctea.
- Pan rallado el Molino de Día.
- Mini tostas con arándanos El Molino de Día.

PASO A PASO:

1. En una olla con agua ponemos a cocer la merluza con la zanahoria, el puerro, la cebolla y el laurel.
2. Cuando la merluza este cocinada, sacamos y dejamos enfriar.
3. Mezclamos con la nata, los huevos, la salsa de tomate y rectificamos de sal y pimienta. Batimos hasta dejar una pasta fina.
4. Untamos un molde rectangular de horno con mantequilla y un poco de pan rallado y vertemos la mezcla.
5. Metemos al horno precalentado a 180°C y dejamos cocinar al baño maría unos 40 minutos.
6. Servimos con un poco de salsa rosa y ¡listo para disfrutar!

Para la elaboración moderna se utilizarán estos ingredientes:

- 2 piezas de Buey de mar cocido 400-600 g.
- 1 pack de carne de mejillón cocido Mari Marinera de Día.
- 1 vaso de vino blanco.
- 200 ml de nata Día Láctea.
- 5 huevos grandes.
- 3 pimientos del piquillo Vegecampo de Día.

- 2 cucharadas de salsa brava Salseo de Dia.
- Mantequilla Dia Láctea.
- Pan rallado El Molino de Dia.
- Sal y pimienta recién molida (al gusto).
- Aceite de oliva virgen extra de La Almazara del Olivar de Dia.

PASO A PASO:

- 1.Desmigamos el buey, picamos la carne de los mejillones y reservamos en un bol.
- 2.Mezclamos con la nata, los huevos, los piquillos, la salsa de bravas y batimos hasta lograr una pasta fina.
- 3.Incorporamos al bol donde reservamos los mariscos y mezclamos.
- 4.Untamos un molde rectangular de horno con mantequilla y un poco de pan rallado y vertemos la mezcla.
- 5.Metemos al horno precalentado a 180 C y dejamos cocinar al baño maría unos 40 minutos.
- 6.Emplatamos con un poco de mayonesa y salsa brava. ¡Delicioso!

Cóctel de marisco

Para la receta tradicional se necesitan los siguientes ingredientes:



- 1 caja gambas cocidas.
- Palitos de cangrejo Mari Marinera de Dia.
- 1 aguacate.
- Lechuga fresca Vegecampo de Dia.

Para la salsa rosa:

- 2 cucharadas de mayonesa Salseo de Dia.
- 1 cucharada de ketchup Salseo de Dia.
- 1 chorrito de salsa Perrins.

PASO A PASO:

- 1.Empezamos haciendo la salsa rosa. Para ello, mezclamos en un bol la mayonesa, el ketchup y un poco de salsa Perrins.
- 2.En un bol ponemos las gambas peladas y picadas, añadimos el palito de cangrejo picado y el aguacate a daditos. Añadimos la salsa y mezclamos bien.

3. En copas o boles individuales ponemos una cama de lechuga bien picada y encima la mezcla, decoramos con una gamba sin pelar y listo para degustar.

Para la receta moderna se utilizarán estos ingredientes:

- 800 g de gambón crudo.
- 1 mango pequeño.
- 1 aguacate.
- 4 gambas cocidas.
- 100 g de lombarda.
- 80 g de mayonesa Salseo de Día.
- 80g de ketchup Salseo de Día.
- 1 lima.
- Sal y pimienta negra molida al gusto.

PASO A PASO:

1. Poneos los gambones picados en un bol con pimienta, sal y zumo de lima. Dejamos macerar durante aproximadamente 15 minutos.

2. Hacemos la salsa rosa mezclando en un bol la mayonesa, el ketchup y un poco de lima.

3. En otro bol ponemos el aguacate a daditos, el mango y los gambones macerados. Rectificamos de sal y pimienta y mezclamos.

4. En copas o boles individuales, servimos una cama de lombarda bien picada y encima vertemos la mezcla, salseamos y decoramos con un gambón a la plancha pelado, pero con cola y cabeza.

5. Terminamos con un poco de lima rallada y ¡a disfrutar de este cóctel de marisco acevichado!

Canelones de Navidad para el día de San Esteban

Para la receta tradicional se necesitan los siguientes ingredientes:

- 16 láminas de pasta para canelones Al Diante de Día.
- 50 g de queso rallado Parmesano Selección Mundial de Día.
- 1 cebolla.
- 45 ml de AOVE La Almazara del Olivar de Día.
- 400 g de carne picada mixta.
- 50g de foie gras.
- 50ml de coñac o brandy.
- 100g de tomate rallado.
- Sal y pimienta negra molida.



Para la salsa bechamel:

- 60 g de mantequilla Día Láctea.
- 60 g de harina de trigo El Molino del Día.
- 600 ml de leche Día Láctea.
- 1/2 cucharadita de sal.
- 1/4 de cucharadita de pimienta blanca molida.
- 1/4 de cucharadita de nuez moscada molida.

PASO A PASO:

1. Picaos bien la cebolla y la pochamos. Cuando este cocinada, agregamos la carne picada y dejamos que se dore.

2. Añadimos el foie gras y dejamos cocinar un poco más.

3. Echamos el tomate y el coñac y dejamos que reduzca bien. Rectificamos de sal.

4. Mientras, preparamos la bechamel líquida con la mantequilla, la harina y la leche.

5. Preparamos las láminas de los canelones como indica el paquete y ponemos sobre un paño.

6. Rellenamos con la carne y envolvemos. Colocamos en una bandeja de horno y cubrimos con la bechamel.

7. Ponemos queso rallado y metemos al horno hasta que se doren.

Para la receta moderna se utilizarán estos ingredientes:

- 16 láminas de pasta para canelones Al Diante.
- 50 g de queso rallado Parmesano Selección Mundial de Día.
- 45ml de AOVE La almazara del Olivar de Día.
- 1 tarro de bacalao en aceite de oliva Mari Marinera de Día.
- 50 g arándanos secos Naturmundo de Día.
- 150 g de setas shitake.
- 150 g de navajas.
- 50 g aceitunas gordales.
- 50 ml de coñac o brandy.
- 1 cebolla.
- 1 zanahoria.
- Sal y pimienta negra molida.

Para la salsa bechamel:

- 60 g de mantequilla Día Láctea.
- 60 g de harina de trigo El Molino de Día.
- 600 ml de leche Día Láctea.
- 1/2 cucharadita de sal.
- 1/4 de cucharadita de pimienta blanca molida.
- 1/4 cuarto de cucharadita de nuez moscada molida.

PASO A PASO:

1.Desmigamos el bacalao y lo mezclamos en un bol con los arándanos picados.

2.En una sartén con un poco de aceite pochamos la cebolla, la zanahoria y las setas bien picadas, añadimos el coñac y dejamos que reduzca.

3.En un bol mezclamos las navajas picadas y las aceitunas gordal muy picaditas.

4.Mientras, hacemos una bechamel ligera con la mantequilla, la harina y la leche. En el último momento, rectificamos de sal, pimienta y añadimos un toque de nuez moscada.

5.Preparamos la pasta como indica el paquete y vamos rellenando con las mezclas que tenemos.

6.Ponemos en una fuente de horno, salseamos con la bechamel, espolvoreamos con queso rallado y ponemos al horno hasta que se doren.



Tartaleta de limón (o mandarina)

Para la receta tradicional se necesitan los siguientes ingredientes:

Para la crema de limón:

- 4 limones.
- 180 g de azúcar blanca.
- 2 huevos + 2 yemas.
- 100 g de mantequilla Día Láctea.
- 180 ml de agua.

Para la base de las tartaletas:

- 125 g de harina El Molino de Día.
- 70 g de mantequilla Día Láctea.

- 130 g de azúcar glas.

Para el merengue:

- 3 de claras de huevo.

- 100 g de azúcar glas.

- Zumo de limón.



PASO A PASO:

1. Ponemos en el vaso de la batidora todos los ingredientes de la crema hasta conseguir una mezcla que esté ligada.

2. La echamos en un cazo y calentamos a fuego muy lento sin dejar de remover hasta que espese, vigilando que no llegue a hervir. Reservamos.

3. Para las tartaletas, mezclamos la harina con la mantequilla en pomada con la punta de los dedos, intentando no amasarla demasiado.

4. Cuando la mezcla tenga la consistencia de pan rallado, añade 50 gramos del azúcar glas y el huevo batido y forma una masa homogénea.

5. Haz una bola, tapa con film y deja en la nevera 30 minutos.

6. Extiende la masa con la ayuda de un rodillo, corta con la ayuda del molde que vayas a usar y forra el interior del molde hasta el borde.

7. Pincha con un tenedor tanto el fondo de la masa como los laterales y mete en el congelador durante 15 minutos. Mientras, calienta el horno a 180°C.

8. Coloca trozos de papel de horno encima de la masa de cada tartaleta y rellena con garbanzos o arroz, para que no suba en el horno. Hornea durante 15-20 minutos hasta que la masa esté dorada.

9. Y ahora, montamos las claras a punto de nieve con unas gotas de zumo de limón y una pizca de sal hasta que veamos que empieza a formar picos. Entonces será cuando vayamos añadiendo, poco a poco, el azúcar y seguiremos montando hasta obtener picos duros.

10. Metemos el merengue dentro de una manga pastelera con boquilla de estrella.

11. Vamos con el montaje: llenamos cada tartaleta con la crema de limón y formamos pequeños montoncitos de pico con el merengue ayudándonos con la manga pastelera.

12. Con la ayuda de un soplete o en el grill del horno, doramos el merengue, ¡desmoldamos y a disfrutar!

Para la receta moderna de tartaleta de mandarina se utilizarán estos ingredientes:



Para la crema de mandarina:

- 4 mandarinas.
- 180 g de azúcar blanco.
- 2 huevos + 2 yemas.
- 100 g de mantequilla Día Láctea.
- 180 ml de agua.

Para la base de las tartaletas:

- 100g de mini panettone con pepitas de chocolate.

Para el merengue:

- 3 de claras de huevo.
- 100 g de azúcar glas.
- Zumo de mandarina.

PASO A PASO:

1. Mezclamos muy bien todos los ingredientes de la crema a mano o con la ayuda de una batidora.

2. Ponemos la mezcla en un cazo y calentamos sin que llegue a hervir hasta que espese. Reservamos, dejamos enfriar y metemos en una manga pastelera.

3. Mientras, montamos el merengue con las claras de huevo y unas gotas de limón.

4. Cortamos el panettone en rodajas y dejamos sobre el plato de servir.

5. Cubrimos el bizcocho con la crema y decoramos con el merengue ayudándonos de una manga pastelera.

6. Doramos las puntas del merengue con un soplete o en el grill y ¡sólo nos queda disfrutar!



Cada día
más cerca

Sobre Grupo Día

Cada día más cerca

Somos Grupo Día, la red líder de tiendas de proximidad con más de 3.300 establecimientos en España y Argentina. Somos la tienda del barrio, la que facilita una experiencia de compra fácil, rápida y completa, cerca de casa y con productos de gran calidad a un precio asequible, tanto en nuestras tiendas físicas como en nuestro canal online.

Nuestra primera tienda Día abrió sus puertas en Madrid en 1979. Hoy, cuatro décadas después, con la proximidad como fortaleza y la diversidad como bandera, las más de 17.000 personas que forman nuestro equipo en tiendas, almacenes y oficinas, y las 15.000 de nuestra red de franquiciados se mueven por un mismo propósito: estar cada día más cerca para ofrecer gran calidad al alcance de todos. Juntos, hemos construido una compañía que cotiza en la bolsa de España desde 2011 y que logró una facturación de 6.759 millones en 2023.

Para lograr nuestro propósito, nos apoyamos en una sólida red de proveedores, realizando el 96% de nuestras compras de manera local. Esto nos permite ofrecer a nuestros cerca de 10 millones de clientes fidelizados una alimentación accesible y al alcance de todos, con un surtido completo, una clara apuesta por los productos frescos y locales y una marca Día de la máxima calidad.

www.diacorporate.com

#CadaDíaMasCerca

LinkedIn: [Grupo Día](#)

Para más información:

Día España

Raquel González
raquel.gonzalez.rodriquez@diagroup.com
+34 655712890

Comunicación Día España

comunicacion@diagroup.com

