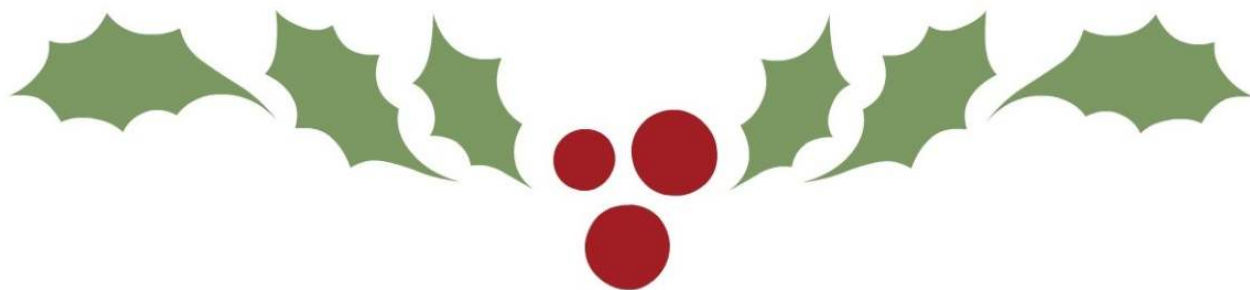


# Recetas de Navidad IV. Platos Principales.



## Platos Principales

## para **NAVIDAD**

Optimized by [www.ImageOptimizer.net](http://www.ImageOptimizer.net)



*Platos Principales*  
para **NAVIDAD**

Seguimos con nuestras recetas de navidad y llega el momento de los platos fuertes, esos con los que intentamos sorprender siempre y en los que solemos poner especial esmero.

Para que podáis elegir , he hecho una selección de deliciosas elaboraciones en la que encontraréis un poco de todo: carnes, aves, pescados y hasta huevos!!! Todas con su correspondiente guarnición y explicadas paso a paso para que os animéis a preparar la que más os guste.

Os recuerdo que el título o nombre de cada una de ellas, situado sobre cada foto, es un enlace que os llevará a la página donde las encontraréis perfectamente detalladas y de una manera fácil.

Espero que os gusten.

Besos y felices fiestas.

Lourdes

**[Magret de Pato sobre Crema de Foie.](#)**



## Codornices Estofadas al Chocolate.

# Codornices Estofadas al Chocolate

*sobre Crema de Puerro y Peras Crocantes*



## Hojaldres de Salmón con Queso Cremoso Especiado y Mango



## Timbal de Carrilleras con Crema de Zanahoria al Curry

*Timbal de*  
**CARRILLERAS**  
con Crema de Zanahoria al Curry



## Risotto con Morillas, Manchego y Yema.



## Goulash



# GOULASH

(My Way)



Salmonetes sobre Arroz Negro con  
Shimeji y Gambitas

# Salmonetes

*sobre Arroz Negro con Shimeji y Gambitas*



## Calamares Rellenos de Verduras



*Calamares Rellenos de Verduras*

## Rape sobre Arroz Meloso.



## Cordero Asado con Miel de Caña y Romero.



*Cordero Asado*  
CON MIEL DE CAÑA Y ROMERO

Optimized by [www.ImageOptimizer.net](http://www.ImageOptimizer.net)

**Lomos de Merluza sobre Salsa Picante.**



# Lomos de Merluza

SOBRE SALSA PICANTE

Optimized by [www.ImageOptimizer.net](http://www.ImageOptimizer.net)

Felices Fiestas!!!!