

Idees per al menú de Nadal

16/12/2021

A hores d'ara de desembre comença ja el caos de les preparacions culinàries. Si no vols que la cuina i les compres et robin la major part del temps, Caprabo pot ajudar-te a preparar Nadal. Descobreix el nostre servei d'encàrrecs, plats preparats, productes gourmet Seleqtia i productes amb preus estrella.

Estalviar temps a la cuina

El bonic de Nadal continuen sent les llums, la calor de la llar, passar temps de qualitat amb la família, les receptes tradicionals i la sobretaula. Perquè tot això surti cor què desitges i no hagi de tirar tot el teu temps en les preparacions, el primer requisit que hauries d'aconseguir seria estalviar temps en la cuina.



- **Bona planificació.** Indispensable per a no perdre't ni una anècdota de la taula. La planificació ho inclou tot, la llista de convidats feta, el menú pensat i la llista de la compra preparada.
- **Tria el menú nadalenc.** Planificar el menú amb antelació és un truc perfecte per estalviar temps a la cuina, estalviar diners en la compra dels ingredients i sobretot, evitar el [malbaratament alimentari](#) [</shared/.content/blog-frescos/siempre-al-dia/caparticulo-00014.xml>] utilitzant els mateixos productes per a diverses receptes i deixar poc marge a la improvisació.
- **Busca productes congelats.** Els [congelats](#) [</shared/.content/blog-frescos/siempre-al-dia/caparticulo-00002.xml>] no perden el seu valor nutricional i poden estalviar-te molt temps d'elaboració. Segur que algun ingredient del teu menú nadalenc el pots trobar en els congelats de Caprabo: verdures, peixos, mariscos, saltejats i altres precuinats.
- **Prepara algun plat abans.** El temps passa volant, així que tot el que puguis preparar abans, fes-ho. Per exemple, pots tenir preparat les postres o alguna de les salses i tenir-la guardada en un taper llesta per afegir.

Encarregar menjar per Nadal

Hi ha productes que mai poden faltar en els sopars de Nadal pel qual, si ja saps els convidats per endavant, des de Caprabo pots avançar les teves compres sense aclaparaments amb l'ajuda del [servei d'encàrrecs](#) [</sites/caprabocom/es/ofertas-y-promociones/encargos/>].

Des de la teva botiga habitual pots encarregar amb antelació el que necessitis, així t'assegures de trobar tots els productes frescos de la xarcuteria, carnisseria o peixateria sense la necessitat de fer cua, fixant el dia i hora que millor et vagi per recollir-los.

Comprar marisc per a Nadal

El marisc és un dels must en les taules nadalenques, així que cal ser previsor per aconseguir-ho. Si ja tens el adults que venen al teu sopar comptats i aquells que els hi agrada el marisc, pots encarregar-lo en la secció de peixateria de Caprabo. Des d'aquí, els seus especialistes t'ajudaran a triar les millors opcions tant de marisc ja cuit, com els preparats per a la planxa per sorprendre als teus convidats.

Prepara un pisolabis o primer plat amb uns bons escamarlans a la planxa, un [carpaccio de gambes amb fruites i mousse de formatge crema](#) [

</shared/.content/recetas/327-Carpaccio-de-gambas-con-picadillo-y-mousse-de-queso-crema.html>], [cloïsses en salsa verda](#) [</shared/.content/recetas/338-Almejas-en-salsa-verde.html>], ostres o percebes.

Encarregar carn i peix

Tots sabem quins són els plats nadalencs típics de la cuina catalana. El dia de Nadal es menja escudella, això és una bona sopa de *galets* amb *carn d'olla* que se sol servir com un bullit. Si tens pensat fer-la, ja pots encarregar la carn que necessites: porc, orella de porc, gallina, braó de porc i vedella per al brou i carn magra de porc picada per a les pilotes de carn. Les quantitats que necessites per comensal te les poden recomanar els mateixos carnisseros a l'hora de fer l'encàrrec.

Si l'escudella no és el teu fort, pots encarregar pollastre o gall dindi per fer-ho farcit. Una altra opció més ràpida i fàcil és encarregar les peces que ja venen llestes per enforar, com aus i talls rodons farcits, magret o fetge d'ànec.

Si, per contra, optes per un menú nadalenc on el plat principal és el peix, en Caprabo també pots encarregar gambes, escamarlans, musclos, cloïsses, rap i nero, entre altres tipus de peix, per preparar un [suquet de peix](#) [</shared/.content/recetas/319-Suquet-de-pescado.html>].

Safata d'embotits per a Nadal

Els [embotits](#) [</shared/.content/blog-frescos/de-nuestra-tierra/caparticulo-00014.xml>] també són molt comuns en les taules nadalenques, servits com un pisolabis o el que està tan de moda ara: les taules d'ibèrics i formatges.

A hores d'ara, si ja has esgotat les teves idees, des de Caprabo et poden preparar una taula de formatges des del més suau al més intens, una taula d'ibèrics variats que inclogui pernil, xoriço, salsitxó i llom o, si ho prefereixes, una mixta de formatges i embotits ibèrics, així acontentem a tota la taula.

Menjar preparat per a Nadal

Una altra manera d'estalviar temps seria comprar menjar preparat, no per això ni menys saludable ni de menor qualitat.

Aquesta vegada pots vestir la taula amb salmó fumat, llagostins cuits Eroski Basic, [carxofes amb pernil Eroski](#) [<https://capraboacasa.com/portal/es/super/producto/alcachofas-con-jamon-eroski-bandeja-260-g/330676>], hummus amb oli d'oliva Eroski, paté d'ànec Eroski Seleqtia, pebrots del piquillo o comprar les masses de pasta de full ja fetes per a només cuinar el farciment. Per acabar la vetllada, [dolços nadalencs](#) [</shared/.content/blog-frescos/de-nuestra-tierra/caparticulo-00019.xml>] preparats com un pannetonne Eroski, torrons o bombons.

Plats preparats per a Nadal

Si realment la cuina no és la teva especialitat o enguany no vols fer d'amfitriona o amfitrió, a Caprabo disposes de moltíssima varietat de [plats preparats](#) [<https://capraboacasa.com/portal/es/super/alimentos-frescos/platos-preparados-refrigerados/calentar-y-comer/3306>] per a Nadal llestos per escalfar i emplatar.

Exemple d'això són el pastís de tonyina o pastís de patata, escalivada al forn, ensalada russa, truita de patates, musclos en salsa de tomàquet o cues de llagostins amb allada, tots ells dignes d'unes tapetes o un primer plat. També pots fer-te amb uns bons canelons preparats típics del dia de Sant Esteve.