

Ideas para el menú de Navidad

16 dic 2021

A estas alturas de diciembre empieza ya el caos de las preparaciones culinarias. Si no quieres que la cocina y las compras te roben la mayor parte del tiempo, Caprabo puede ayudarte a preparar la Navidad. Descubre nuestro servicio de encargos, platos preparados, productos gourmet Seleqtia y productos con precios estrella.

Ahorrar tiempo en la cocina



Lo bonito de la Navidad siguen siendo las luces, el calor del hogar, pasar tiempo de calidad con tu familia, las recetas tradicionales y la sobremesa. Para que todo eso salga a pedir de boca y no tengas que tirar todo tu tiempo en las preparaciones, el primer requisito que deberías lograr sería ahorrar tiempo en la cocina.

- **Buena planificación.** Indispensable para no perderte ni una anécdota de la mesa. La planificación incluye todo, la lista de invitados hecha, el menú pensado y la lista de la compra preparada.
- **Elige el menú navideño.** Planificar el menú con antelación es un truco perfecto para ahorrar tiempo en la cocina, ahorrar dinero en la compra de los ingredientes y sobre todo, evitar el [despilfarro de alimentos](#) [</shared/.content/blog-frescos/siempre-al-dia/caparticulo-00014.xml>] utilizando los mismos productos para varias recetas y dejar poco margen a la improvisación.
- **Busca productos congelados.** Los [congelados](#) [</shared/.content/blog-frescos/siempre-al-dia/caparticulo-00002.xml>] no pierden su valor nutricional y pueden ahorrarte mucho tiempo de elaboración. Seguro que algún ingrediente de tu menú navideño lo puedes encontrar en los congelados de Caprabo: verduras, pescados, mariscos, salteados y otros precocinados.
- **Prepara algún plato antes.** Para que no te pille el toro, todo lo que puedas preparar antes, hazlo. Por ejemplo, puedes tener preparado el postre o alguna de las salsas y tenerla guardada en un táper lista para añadir.

Encargar comida en Navidad

Hay productos que nunca pueden faltar en las cenas de Navidad por lo que, si ya sabes los invitados de antemano, desde Caprabo puedes avanzar tus compras sin agobios con la ayuda del [servicio de encargos](#) [</sites/caprabocom/es/ofertas-y-promociones/encargos/>].

Desde tu tienda habitual puedes encargar con antelación lo que necesites, así te aseguras de encontrar todos los productos frescos de la charcutería, carnicería o pescadería sin la necesidad de hacer cola, fijando el día y hora que mejor te vaya para recogerlos.

Comprar marisco para Navidad

El marisco es uno de los must en las mesas navideñas, así que hay que ser previsor para conseguirlo. Si ya tienes el conteo de los adultos que vienen a tu cena y de aquellos que les gusta el marisco, puedes encargarlo en la sección de pescadería de Caprabo. Desde ahí, sus especialistas te ayudarán a escoger las mejores opciones tanto de marisco ya cocido, como los preparados para la plancha para sorprender a tus invitados.

Prepara un tentempié o primer plato con unas buenas cigalas a la plancha, un [carpaccio de gambas con picadillo y mousse de queso crema](#) [/shared/.content/recetas/327-Carpaccio-de-gambas-con-picadillo-y-mousse-de-queso-crema.html] , [almejas en salsa verde](#) [/shared/.content/recetas/338-Almejas-en-salsa-verde.html] , ostras o percebes.

Encargar carne y pescado

Todos sabemos cuáles son los platos navideños típicos de la cocina catalana. El día de Navidad se come escudella, esto es una buena sopa de *galets* con *carn d'olla* que se suele servir como un cocido. Si tienes pensado hacerla, ya puedes encargar la carne que necesitas: cerdo, oreja de cerdo, gallina, lacón y ternera para el caldo y carne magra de cerdo picada para las pelotas de carne. Las cantidades que necesitas por comensal te las pueden recomendar los propios carniceros a la hora de hacer el encargo.

Si la escudella no es tu fuerte, puedes encargar pollo o pavo para hacerlo relleno. Otra opción más rápida y fácil es encargar las piezas que ya vienen listas para hornear, como las aves y rotis rellenos, magret o hígado de pato.

Si, por el contrario, optas por un menú navideño donde el plato principal es el pescado, en Caprabo también puedes encargar gambas, cigalas, mejillones, almejas, rape y mero, entre otros tipos de pescado, para preparar un [suquet de pescado](#) [/shared/.content/recetas/319-Suquet-de-pescado.html] .

Bandeja de embutidos para Navidad

Los [embutidos](#) [/shared/.content/blog-frescos/de-nuestra-tierra/caparticulo-00014.xml] también son muy comunes en las mesas navideñas, servidos como tentempié o lo que está tan de moda ahora: las tablas de ibéricos y quesos.

A estas alturas, si ya has agotado tus ideas, desde Caprabo te pueden preparar una tabla de quesos desde el más suave al más intenso, una tabla de ibéricos variados que incluya jamón, chorizo, salchichón y lomo o, si lo prefieres, una mixta de quesos y embutidos ibéricos, así contentamos a toda la mesa.

Comida preparada para Navidad

Otra forma de ahorrar tiempo sería comprar comida preparada, no por ello ni menos saludable ni de menor calidad.

Esta vez puedes vestir la mesa con salmón ahumado, langostinos cocidos Eroski Basic, [alcachofas con jamón Eroski](#) [<https://capraboacasa.com/portal/es/super/producto/alcachofas-con-jamon-eroski-bandeja-260-g/330676>], hummus con aceite de oliva Eroski, paté de pato Eroski Seleqtia, pimientos del piquillo o comprar las masas de hojaldre ya hechas para solo cocinar el relleno. Para acabar la velada, [dulces navideños](#) [</shared/.content/blog-frescos/de-nuestra-tierra/caparticulo-00019.xml>] preparados como un pannetonne Eroski, turroneos o bombones.

Platos preparados para Navidad

Si realmente la cocina no es tu especialidad o este año no quieres hacer de anfitriona o anfitrión, en Caprabo dispones de muchísima variedad de [platos preparados](#) [<https://capraboacasa.com/portal/es/super/alimentos-frescos/platos-preparados-refrigerados/calentar-y-comer/3306>] para Navidad listos para calentar y emplatar.

Ejemplo de ello son el pastel de atún o pastel de patata, escalivada al horno, ensaladilla rusa, tortilla de patatas, mejillones en salsa de tomate o colas de langostinos al ajillo, todos ellos dignos de unas tapitas o un primer plato. También puedes hacerte con unos buenos canelones preparados típicos del día de San Esteban.