

Recetas navideñas con ingredientes locales y de temporada

02 dic 2024

La Navidad es el momento perfecto para disfrutar de la cocina y la familia. Sigue leyendo y descubre algunas recetas navideñas fáciles de preparar, con ingredientes locales y de temporada.

La magia de cocinar con productos locales en Navidad

Cocinar en Navidad con productos locales, no solo sirve para apoyar a los pequeños productores, sino que también ayuda a seguir con las costumbres gastronómicas de siempre. Esto crea una experiencia navideña más sabrosa, bonita, llena de nostalgia y amor.



Entrantes navideños de proximidad: ideas frescas y nutritivas

Los entrantes tienen que ser frescos y nutritivos, pero sobre todo ligeros, para no empacharnos antes de tiempo.

Lo más típico son los canapés como las gildas clásicas, el melón con jamón, las torradas con paté o alguna brocheta con fruta de temporada. Otra apuesta saludable serían las verduras de temporada, como las coles de Bruselas crujientes, alguna crema navideña, ensalada con aguacate, mariscos a la plancha o algún tartar.

Gazpacho de melón con berberechos frescos

En esta ocasión, abrimos boca con un [gazpacho de melón con berberechos frescos](#) [/shared/.content/recetas/346-Gazpacho-de-melon-con-berberechos-frescos]. Un plato diferente, muy refrescante y con el toque de delicatessen que le dan los berberechos. Apenas tiene calorías, pero está repleto de hierro, yodo y vitaminas.

Pon los berberechos en agua salada por 2 horas para que suelten toda la arena, enjuágalos y cocínalos con limón, laurel y aceite hasta que se abran. Tritura el melón con un yogur griego, unas hojas de menta fresca y aceite de oliva hasta obtener una sopa suave. Reserva en la nevera. Sirve la sopa en cuencos, añade los berberechos, espolvorea con pimienta y listo.

Platos principales que deslumbran

El marisco no puede faltar en una celebración navideña. Puedes optar por los langostinos, que son perfectos para añadir en multitud de recetas, además, aportan proteínas de alta calidad a todos los platos. En Caprabo, puedes encontrar [langostinos](#) [<https://www.capraboacasa.com/es/supermercado/langostinos/>] en la propia pescadería o langostinos cocidos o crudos Eroski Basic a buen precio y con muy buen sabor.

Pollo con langostinos, la combinación perfecta

El plato principal es lo más importante de la mesa navideña. Un clásico del recetario catalán que nunca falla es el mar y montaña, un [pollo con langostinos](#) [</shared/.content/recetas/332-Pollo-con-langostinos.html>].

Para elaborar la receta, empieza limpiando el pollo, salpimenta y reserva. Pela los langostinos y pica las cebollas. En una cazuela con aceite, sofríe el pollo y retíralo. En la misma cazuela, sofríe los langostinos y retíralos también. Luego, pocha la cebolla, agrega el tomate rallado y cocina hasta que suelte el líquido. Añade el pollo en la cazuela, el caldo y laurel, y cocina 15 minutos. Incorpora una picada de ajo, pan frito y almendras, los langostinos, ajusta de sal y deja reposar.

Postres festivos y saludables

En las navidades catalanas, la piña es un ingrediente tradicional que no puede faltar en la mesa. En el pasado, como dato curioso, los productos tropicales eran considerados un lujo, por lo que solo se servían en ocasiones especiales. Ahora, ya forma parte de la tradición.

Tarta helada de coco y piña

El pastel helado de coco y piña es un postre original y ligero, que además puedes preparar con antelación y así disfrutar en todo momento de la familia. Esta tarta se elabora con una base de galletas digestive y mantequilla, seguido de un helado de piña y coco, una mezcla con una textura perfecta. Además, se decora con frutas frescas y frutos secos picados. Puedes ver la receta completa en [este enlace](#) [</shared/.content/recetas/338-Pastel-helado-de-coco-y-pina.html>].

Una Navidad al ritmo de villancicos con nuestros productos

No hay Navidad sin villancicos. De hecho, se siguen cantando desde el siglo XV que los adoptó la iglesia y les dio ese toque religioso en honor al nacimiento de Jesús.

Este año, Caprabo se ha contagiado de la magia de la Navidad y queremos compartir contigo este villancico:



Descubre las 7 tradiciones de Navidad en Cataluña [

</shared/.content/blog-frescos/de-nuestra-tierra/caparticulo-00033.xml>]

La Navidad está rodeada de tradiciones que van más allá de las luces, los mercadillos, las reuniones, el árbol y las coronas de Adviento. Los símbolos y las costumbres de la Navidad varían según los países. Descubre cuáles son las 7 tradiciones de la Navidad catalana.