

Desayuno romántico

Cocina en Video

Recetas sencillas pero muy sabrosas



Te proponemos una sugerencia de presentación con un toque romántico. Este desayuno es apto para celíacos si usamos tostadas y mermelada sin gluten, eliminamos la bollería comprada y controlamos los embutidos que vamos a usar.

Ingredientes:

1. Café, té, o chocolate.
2. Mermelada, mantequilla o queso de untar.
3. Bollería (suizos, Croissant, plun-cake, cristina, etc.)
4. Tostadas o panecillos, o ambos.
5. Zumo de naranja o mezclado con limón, mango, manzana...

Extras:

- Huevos pasados por agua.
- Huevos fritos solos, con bacon o salchichas.
- Tortilla.
- Frutas frescas.
- Compotas de frutas.
- Fiambres.
- Sandwiches.

- 1 Preparamos un zumo natural, que podremos adornar con una rodaja de naranja en el borde.
- 2 Hacemos unas tostadas y un café, chocolate, té... Combina los ingredientes que más te gusten. Podemos acompañarlo con mermelada, mantequilla, queso de untar...
- 3 Y por supuesto no olvides poner un toque especial: unos bombones, una flor...

Si estais fuera de casa, en algunos locales se ofrecen durante los desayunos unos minicroasanes e incluso un chupito de zumo. A media mañana es frecuente que nos encontremos con "pequeños bocadillos" o "bocatines" que son barritas de pan con jamón, tortilla, bonito, caballa, chorizo, etc. Este tipo de oferta sustituye a la bollería, churros o tostadas tradicionales.