

CALENDARIO 2020



Alianze S.A. Av. Meridiana 27-29, 4ª planta
08018 Barcelona - 934 685 000
www.aliance.es - contacto@aliance.es





COMPROMETIDOS DESDE EL ORIGEN

Alianze nace en el año 1988 con el objetivo de ofrecer quesos franceses de gran calidad en España. La experiencia acumulada durante estos 30 años de historia nos ha permitido llegar a ser uno de los mayores referentes del queso francés en nuestro país.

Somos la filial española de dos cooperativas lácteas francesas. Nuestros ganaderos son el motor que nos permite llegar cada día más lejos. Compartimos con ellos los mismos valores y objetivos.

Controlamos todo el proceso de producción de nuestros productos; desde la recolección de la leche hasta el envasado final. Solo así garantizamos los más altos estándares de calidad de nuestros productos.

CALENDARIO 2020



Jani Paasikoski

Chef, asesor y estilista de cocina

www.janipaasikoski.com

Fotografías

AJJ Estudi / www.ajjestudi.com



www.alianze.es · contacto@alianze.es

ENERO							
Sem	L	M	X	J	V	S	D
1	30	31	1	2	3	4	5
2	6	7	8	9	10	11	12
3	13	14	15	16	17	18	19
4	20	21	22	23	24	25	26
5	27	28	29	30	31	1	2

FEBRERO							
Sem	L	M	X	J	V	S	D
5	27	28	29	30	31	1	2
6	3	4	5	6	7	8	9
7	10	11	12	13	14	15	16
8	17	18	19	20	21	22	23
9	24	25	26	27	28	29	1

MARZO							
Sem	L	M	X	J	V	S	D
9	24	25	26	27	28	29	1
10	2	3	4	5	6	7	8
11	9	10	11	12	13	14	15
12	16	17	18	19	20	21	22
13	23	24	25	26	27	28	29
14	30	31	1	2	3	4	5

ABRIL							
Sem	L	M	X	J	V	S	D
14	30	31	1	2	3	4	5
15	6	7	8	9	10	11	12
16	13	14	15	16	17	18	19
17	20	21	22	23	24	25	26
18	27	28	29	30	1	2	3

MAYO							
Sem	L	M	X	J	V	S	D
18	27	28	29	30	1	2	3
19	4	5	6	7	8	9	10
20	11	12	13	14	15	16	17
21	18	19	20	21	22	23	24
22	25	26	27	28	29	30	31

JUNIO							
Sem	L	M	X	J	V	S	D
23	1	2	3	4	5	6	7
24	8	9	10	11	12	13	14
25	15	16	17	18	19	20	21
26	22	23	24	25	26	27	28
27	29	30	1	2	3	4	5

JULIO							
Sem	L	M	X	J	V	S	D
27	29	30	1	2	3	4	5
28	6	7	8	9	10	11	12
29	13	14	15	16	17	18	19
30	20	21	22	23	24	25	26
31	27	28	29	30	31	1	2

AGOSTO							
Sem	L	M	X	J	V	S	D
31	27	28	29	30	31	1	2
32	3	4	5	6	7	8	9
33	10	11	12	13	14	15	16
34	17	18	19	20	21	22	23
35	24	25	26	27	28	29	30
36	31	1	2	3	4	5	6

SEPTIEMBRE							
Sem	L	M	X	J	V	S	D
36	31	1	2	3	4	5	6
37	7	8	9	10	11	12	13
38	14	15	16	17	18	19	20
39	21	22	23	24	25	26	27
40	28	29	30	1	2	3	4

OCTUBRE							
Sem	L	M	X	J	V	S	D
40	28	29	30	1	2	3	4
41	5	6	7	8	9	10	11
42	12	13	14	15	16	17	18
43	19	20	21	22	23	24	25
44	26	27	28	29	30	31	1

NOVIEMBRE							
Sem	L	M	X	J	V	S	D
44	26	27	28	29	30	31	1
45	2	3	4	5	6	7	8
46	9	10	11	12	13	14	15
47	16	17	18	19	20	21	22
48	23	24	25	26	27	28	29
49	30	1	2	3	4	5	6

DICIEMBRE							
Sem	L	M	X	J	V	S	D
49	30	1	2	3	4	5	6
50	7	8	9	10	11	12	13
51	14	15	16	17	18	19	20
52	21	22	23	24	25	26	27
53	28	29	30	31			



⌚ 150'
 ✂ 4 personas

CANELÓN DE RUSTIDO GRATINADO Y RELLENADO CON QUESO EMMENTAL

INGREDIENTES

- 200g Queso emmental
- 150g Carne magra de cerdo
- 150g Ternera de guisar
- 150g Muslo de pollo
- 100g Hígado de pollo
- 2 Dientes de ajo
- 2 Cebollas
- 1 Tomate maduro
- 200ml Vino rancio
- 50ml Brandy
- 2 ces Harina de maíz
- 12 Hojas de pasta de canelones
- 1l Leche
- 40g Mantequilla
- 30g Harina
- Nuez moscada
- Pimienta blanca
- 2 Ramitas de tomillo fresco
- 2 Ramitas de romero fresco
- Sal
- Pimienta negra
- Aceite de oliva



Alianze S.A. · 934 685 000

www.alianze.es · contacto@alianze.es



ELABORACIÓN

Trocea las carnes de cerdo, ternera y de pollo en trozos de 3cm por 3cm como el hígado de pollo también y salpimienta. Pela y pica las cebollas y los dientes de ajo.

En una cazuela con 2 cucharadas de aceite de oliva dora las carnes y el hígado. Añade la cebolla y el ajo picado y rehoga durante 5 minutos. Añade el tomate troceado y sigue rehogando hasta evaporar el jugo del tomate. Añade las hierbas aromáticas, el brandy y el vino rancio. Deja volver a levantar a hervir y lleva la cazuela al horno y deja guisar a 165 grados 120 minutos. Separa la carne y las verduras del jugo. Levanta a hervir el jugo y espesa con un poquito de harina de maíz disuelta en agua, añade 10g de mantequilla, pon a punto de sal y reserva. Tritura la carne, la verdura guisada y añade un poquito del jugo reservado para conseguir una textura más fluida. Vuelve a poner la carne triturada en una cazuela, añade 100ml de nata líquida

y 100g de queso emmental rallado y calienta sin parar de remover hasta conseguir una textura cremosa y homogénea. Rellena una manga pastelera con el relleno.

Pon una olla con agua a punto de sal a hervir y cuece las hojas de pasta según las indicaciones del productor. Escurrirlas y enfriarlas.

Para la bechamel levanta a hervir la leche en una olla y en otra derrite 30g de mantequilla y mezcla con 30g de harina hasta disolver bien. Añade de golpe la leche caliente. Condimenta con sal, pimienta blanca molida y nuez moscada molida.

Cuando estén todos los canelones rellenos y colocados en la bandeja, cubre con la bechamel y el resto del queso emmental rallado. Hornea unos 25 minutos a 190 grados hasta dorar bien la superficie.

El queso emmental aporta sabor y cremosidad al típico relleno de canelones y aporta un gratinado bien crujiente, dorado y sabroso de invierno.

ENERO

2020

Emmental francés



ENERO

sem	L	M	X	J	V	S	D
1	30	31	1	2	3	4	5
2	6	7	8	9	10	11	12
3	13	14	15	16	17	18	19
4	20	21	22	23	24	25	26
5	27	28	29	30	31	1	2

Día 1 - Año nuevo · Día 6 - Epifanía del Señor

DICIEMBRE

Sem	L	M	X	J	V	S	D
48	25	26	27	28	29	30	1
49	2	3	4	5	6	7	8
50	9	10	11	12	13	14	15
51	16	17	18	19	20	21	22
52	23	24	25	26	27	28	29
1	30	31	1	2	3	4	5

FEBRERO

Sem	L	M	X	J	V	S	D
5	27	28	29	30	31	1	2
6	3	4	5	6	7	8	9
7	10	11	12	13	14	15	16
8	17	18	19	20	21	22	23
9	24	25	26	27	28	29	1



Alianze S.A. · 934 685 000

www.alianze.es · contacto@alianze.es



⌚ 60'
✂ 4 personas

CREPES DE VERDURA A LA CREMA DE QUESO AZUL BLEU D'AUVERGNE.

INGREDIENTES

- 200g Queso azul-Bleu d'Auvergne
- 50g Espinacas
- 1 Zanahoria
- 100g Col
- 2 Alcachofas
- 1 Nabo
- 200ml Nata
- 2 Ramitas de tomillo fresco
- 2 Dientes de ajo
- 150ml Leche
- 2 Huevos
- 250g Harina
- Sal
- Pimienta negra
- Aceite de oliva



Alianze S.A. · 934 685 000

www.aliance.es · contacto@aliance.es



El queso azul aporta sabor, jugosidad y cremosidad al relleno, integra las verduras con los crepes y lo hace un espléndido plato de verduras para un día frío de invierno.



ELABORACIÓN

Comienza preparando la masa de los crepes.

En el vaso de la trituradora junta 150ml de leche, 2 huevos, 250g de harina y una punta de sal. Tritura la mezcla bien hasta conseguir una textura lisa y homogénea y deja reposar durante 30 minutos. Mientras, prepara el relleno.

Lava y escurre bien la col y corta en juliana.

Lava y escurre bien las hojas de espinacas.

Pela y descorazona las alcachofas y corta en láminas finas.

Pela el nabo y la zanahoria y después corta en juliana.

Pela y pica los dientes de ajo.

En una sartén con 2 cucharadas de aceite de oliva dora el ajo picado y añade las verduras preparadas. Rehoga durante 5 minutos. Condimenta con sal, pimienta negra y la ramita de tomillo. Añade la nata y el queso azul desmenuzado y deja cocer y reducir unos 5 minutos hasta espesar la salsa. Aparta del fuego y rellena los crepes. Espolvorea el resto del queso azul sobre los crepes rellenos y hornea lo justo para fundir un poquito el queso.

FEBRERO

2020

Bleu d'Auvergne



FEBRERO

sem	L	M	X	J	V	S	D
5	27	28	29	30	31	1	2
6	3	4	5	6	7	8	9
7	10	11	12	13	14	15	16
8	17	18	19	20	21	22	23
9	24	25	26	27	28	29	1

ENERO

Sem	L	M	X	J	V	S	D
1	30	31	1	2	3	4	5
2	6	7	8	9	10	11	12
3	13	14	15	16	17	18	19
4	20	21	22	23	24	25	26
5	27	28	29	30	31	1	2

MARZO

Sem	L	M	X	J	V	S	D
9	24	25	26	27	28	29	1
10	2	3	4	5	6	7	8
11	9	10	11	12	13	14	15
12	16	17	18	19	20	21	22
13	23	24	25	26	27	28	29
14	30	31	1	2	3	4	5



Alianze S.A. · 934 685 000

www.aliance.es · contacto@aliance.es



🕒 40'
🍴 4 personas

RISOTO DE ESPÁRRAGOS VERDES CON QUESO GRAN LEO

INGREDIENTES

- 100g Queso **parmesano** Gran Leo
- 100ml Vino blanco
- 12 Espárragos verdes
- 100g Habas frescas peladas
- 200g Guisantes frescos pelados
- 20g Mantequilla
- 2 Ramitas de albahaca
- Sal
- Pimienta negra
- Aceite de oliva



Alianze S.A. · 934 685 000

www.aliance.es · contacto@aliance.es



En primavera podemos hacer el arroz con los espárragos, habas y guisantes que están en su mejor momento. Así comemos un plato sano, bien sabroso y cremoso gracias al queso parmesano.

ELABORACIÓN

Pela y pica los ajos y la cebolla tierna.

Lava los espárragos y corta en trozos de 2 cm.

Calienta a punto de hervir el caldo de verduras.

En una cacerola caliente 2 cucharadas de aceite de oliva y rehoga la cebolla, añade el ajo, el arroz y remueve bien para que impregne bien de aceite. Añade una punta de sal. Añade el vino blanco y deja reducir a seco removiendo el arroz constantemente. Una vez evaporado el vino,

añade el caldo caliente poco a poco, dejando siempre que el arroz absorba el caldo antes de añadir más y sin parar de remover. El arroz carnaroli tarda unos 18 minutos en cocerse así que unos 5 minutos antes añade al arroz los trozos de espárragos, las habas y los guisantes y termina la cocción. Aparta del fuego y condimenta con sal, pimienta negra recién molida y añade el queso parmesano rallado y los dados de mantequilla hasta que el risoto emulsione completamente. Sirve recién hecho y decorado con unas hojas de albahaca y unas lascas de queso parmesano.

MARZO

2020 *Gran Leo*



MARZO

sem	L	M	X	J	V	S	D
9	24	25	26	27	28	29	1
10	2	3	4	5	6	7	8
11	9	10	11	12	13	14	15
12	16	17	18	19	20	21	22
13	23	24	25	26	27	28	29
14	30	31	1	2	3	4	5

FEBRERO

Sem	L	M	X	J	V	S	D
5	27	28	29	30	31	1	2
6	3	4	5	6	7	8	9
7	10	11	12	13	14	15	16
8	17	18	19	20	21	22	23
9	24	25	26	27	28	29	1

ABRIL

Sem	L	M	X	J	V	S	D
14	30	31	1	2	3	4	5
15	6	7	8	9	10	11	12
16	13	14	15	16	17	18	19
17	20	21	22	23	24	25	26
18	27	28	29	30	1	2	3



Alianze S.A. · 934 685 000

www.alianze.es · contacto@alianze.es



🕒 35'
🍴 4 personas

MORRO DE BACALAO GRATINADO CON SALSA DE QUESO Y TOMATES SALTEADOS

INGREDIENTES



- 4 Piezas de 160g de morro de bacalao desalado
- 25g Harina
- 25 Mantequilla
- 1 Huevo
- 4 Tomates maduros
- 1 Cebolla
- 2 Dientes de ajo
- 100g aceitunas negras sin hueso
- 2 Ramitas de romero
- Sal
- Pimienta negra
- Aceite de oliva



Alianze S.A. · 934 685 000

www.alianze.es · contacto@alianze.es



En esta receta se sustituye la mayonesa con salsa de queso para gratinar del típico plato de bacalao gratinado con alioli y tomate aportando una apariencia similar pero con el sabor sorprendente de queso brie.



ELABORACIÓN

Escalda los tomates.

Corta los tomates pelados en trozos de 1 cm.

Pela y pica la cebolla y los ajos.

Corta las aceitunas negras en rodajas.

En una sartén con 2 cucharadas aceite de oliva rehoga la cebolla picada y el ajo. Añade las ramitas de romero, el tomate troceado y condimenta con sal y pimienta negra recién molida y deja cocer a fuego fuerte durante 5 minutos.

Levanta a punto de hervir la leche y reserva. En una olla derrite la mantequilla y mezcla con la harina. Vierte de golpe la leche caliente y deja cocer 5 minutos para que espese. Condimenta con sal, pimienta negra recién molida y añade el queso brie troceado y deja fundir en la salsa, al final tritura con el robot de cocina para conseguir una textura homogénea. Coloca las piezas de bacalao sobre los tomates en la bandeja con la piel hacia arriba y reparte encima de cada lomo unas cucharadas contundentes de salsa de queso. Con el horno precalentado a 200 grados cocina unos 8 minutos para que se cocine el bacalao y la salsa se gratine.

ABRIL

2020

Brie



A B R I L

sem	L	M	X	J	V	S	D
14	30	31	1	2	3	4	5
15	6	7	8	9	10	11	12
16	13	14	15	16	17	18	19
17	20	21	22	23	24	25	26
18	27	28	29	30	1	2	3

Día 10 - Viernes Santo

MARZO

Sem	L	M	X	J	V	S	D
9	24	25	26	27	28	29	1
10	2	3	4	5	6	7	8
11	9	10	11	12	13	14	15
12	16	17	18	19	20	21	22
13	23	24	25	26	27	28	29
14	30	31	1	2	3	4	5

MAYO

Sem	L	M	X	J	V	S	D
18	27	28	29	30	1	2	3
19	4	5	6	7	8	9	10
20	11	12	13	14	15	16	17
21	18	19	20	21	22	23	24
22	25	26	27	28	29	30	31



Alianze S.A. · 934 685 000

www.alianze.es · contacto@alianze.es



⌚ 40'
🍴 4 personas

RULOS DE CALABACÍN RELLENOS DE QUESO BRIE Y SALSA DE PIMIENTOS ASADO

INGREDIENTES

- 200g Queso brie
Cantorel
- 1 Calabacín
- 2 Tomates maduros
- 100g Pimientos asados
- 2 Ramitas de tomillo
- 2 Dientes de ajo
- 50ml Nata
- Sal
- Pimienta negra
- Aceite de oliva
- 200g Arroz salvaje



Alianze S.A. · 934 685 000

www.alianze.es · contacto@alianze.es



Un plato vegetariano y sencillo que gana mucho sabor y cremosidad con la incorporación del queso brie.



ELABORACIÓN

Lava los tomates y corta en cuartos, unta con aceite de oliva y condimenta con sal, pimienta negra recién molida y unas ramitas de tomillo. Hornea 15 minutos a 190 grados, saca y deja enfriar.

Lava el calabacín y corta a lo largo en tiras finas y escalda durante un minuto con un punto de sal. Saca y enfría rápidamente en agua con hielo. Saca y escurre bien.

Pela y pica los dientes de ajo y mezcla con un poquito de aceite de oliva y reserva.

Para la salsa junta en el vaso de la trituradora los pimientos asados y la nata, pon

a punto de sal y tritura hasta obtener una crema bien lisa y cremosa.

Corta el queso brie en 8 tacos de 3cm por 3cm y envuelve cada uno con una pieza de tomate asado y un poquito de aceite de ajo en una tira escaldada de calabacín. Coloca los rulos rellenos en una bandeja de asar y condimenta con sal y pimienta negra recién molida. A la hora de servir hornea los rulos en la bandeja con la salsa a 200 grados durante 4 minutos sin que llegue a fundir del todo el queso. Cuece para la guarnición arroz salvaje y a la hora de servir saltear con el resto del aceite de ajo.

MAYO

2020

Brie



MAYO

sem	L	M	X	J	V	S	D
18	27	28	29	30	1	2	3
19	4	5	6	7	8	9	10
20	11	12	13	14	15	16	17
21	18	19	20	21	22	23	24
22	25	26	27	28	29	30	31

Día 1 - Día del trabajo

ABRIL

Sem	L	M	X	J	V	S	D
14	30	31	1	2	3	4	5
15	6	7	8	9	10	11	12
16	13	14	15	16	17	18	19
17	20	21	22	23	24	25	26
18	27	28	29	30	1	2	3

JUNIO

Sem	L	M	X	J	V	S	D
23	1	2	3	4	5	6	7
24	8	9	10	11	12	13	14
25	15	16	17	18	19	20	21
26	22	23	24	25	26	27	28
27	29	30	1	2	3	4	5



Alianze S.A. · 934 685 000

www.aliance.es · contacto@aliance.es



⌚ 60' + reposo
🍴 4 personas

TARTA DE QUESO DE CABRA CON FRUTOS DEL BOSQUE Y SU MERMELADA

INGREDIENTES

- 150g Queso de cabra madurado
- 175 ml Nata
- 100g Azúcar
- 200g Crema de queso
- 40g Harina
- 2 Huevos
- 50g Grosella
- 50g Frambuesas
- 50g Moras
- 50g Arándanos
- 100g Mermelada de frutos del bosque
- Mantequilla para untar el molde



Alianze S.A. · 934 685 000

www.alianze.es · contacto@alianze.es



En esta receta tradicional de tarta de queso, una parte de la crema de queso se sustituye con el queso de cabra lo que aporta nuevos matices y sabores a la tarta, los frutos rojos aportan acidez, lo que se traduce en sensación de ligereza a la hora de la degustación.

ELABORACIÓN

Elige un molde desmoldable de 20cm de diámetro y unta el fondo y las paredes con mantequilla y cubre el interior con papel vegetal.

Añade en un bol los huevos, el queso de cabra desmenuzado, la crema de queso y la nata. Mezcla bien y tritura para emulsionar sobre todo el queso de cabra sin que queden grumos. Añade la harina

tamizada, un pinto de sal y el azúcar y vuelve a mezclar bien. Vierte la masa al molde preparado y hornea a 180 grados unos 45 minutos. Saca y deja enfriar completamente antes de desmoldar. Se degusta mejor a temperatura de ambiente sin haber pasado por la nevera pero se puede guardar perfectamente. Acompaña la tarta de queso con frutos del bosque frescos y mermelada.

JUNIO

2020

Queso de cabra



JUNIO

sem	L	M	X	J	V	S	D
23	1	2	3	4	5	6	7
24	8	9	10	11	12	13	14
25	15	16	17	18	19	20	21
26	22	23	24	25	26	27	28
27	29	30	1	2	3	4	5

MAYO

Sem	L	M	X	J	V	S	D
18	27	28	29	30	1	2	3
19	4	5	6	7	8	9	10
20	11	12	13	14	15	16	17
21	18	19	20	21	22	23	24
22	25	26	27	28	29	30	31

JULIO

Sem	L	M	X	J	V	S	D
27	29	30	1	2	3	4	5
28	6	7	8	9	10	11	12
29	13	14	15	16	17	18	19
30	20	21	22	23	24	25	26
31	27	28	29	30	31	1	2



Alianze S.A. · 934 685 000

www.alianze.es · contacto@alianze.es



🕒 30'
🍴 4 personas

VERDURAS DE TEMPORADA A LA PARRILLA CON QUESO RACLETTE

INGREDIENTES

- 200g queso raclette
- 1 Pimiento rojo
- 1 Pimiento verde
- 1 Pimiento amarillo
- 1 Cebolla tierna
- 1 Berenjena
- 1 Calabacín
- 4 Tomates
- 1 Limón
- 2 ramitas de perejil
- 2 ramitas de tomillo
- 2 ramitas de romero
- 1 diente de ajo
- Aceite de oliva
- Pimienta negra
- Sal



Alianze S.A. · 934 685 000

www.aliance.es · contacto@aliance.es



Un plato rico de verduras a la parrilla alcanza otros niveles con este sencillo truco de añadir queso raclette semi fundido.

ELABORACIÓN

Lava los pimientos, la berenjena, el calabacín, los espárragos, la cebolla y los tomates y trocéalos.

Pela y pica el diente de ajo.

Para la vinagreta de hierbas y limón, mezcla las hojas de las hierbas con el aceite de oliva y añade el ajo picado y el zumo de limón y condimenta con sal y pimienta negra recién molida y mezcla bien.

Corta el queso raclette en 4 lonchas de 50g y coloca sobre una pala de raclette para fundir o una tira de papel de hornear

sobre una bandeja. Para servir introduce al horno caliente y deja que el queso se semi funda.

Lava los tomates y corta en cuartos.

Cocina todas las verduras en una parrilla de hierro untada en aceite de oliva manteniendo el punto de al dente para que queden crujientes y sabrosos.

Reparte las verduras al punto y calientes sobre los platos y desliza el queso raclette medio fundido sobre las verduras, termina de aliñar con la vinagreta y sirve enseguida.

JULIO

2020 *Raclette*



JULIO

sem	L	M	X	J	V	S	D
27	29	30	1	2	3	4	5
28	6	7	8	9	10	11	12
29	13	14	15	16	17	18	19
30	20	21	22	23	24	25	26
31	27	28	29	30	31	1	2

JUNIO

Sem	L	M	X	J	V	S	D
23	1	2	3	4	5	6	7
24	8	9	10	11	12	13	14
25	15	16	17	18	19	20	21
26	22	23	24	25	26	27	28
27	29	30	1	2	3	4	5

AGOSTO

Sem	L	M	X	J	V	S	D
31	27	28	29	30	31	1	2
32	3	4	5	6	7	8	9
33	10	11	12	13	14	15	16
34	17	18	19	20	21	22	23
35	24	25	26	27	28	29	30
36	31	1	2	3	4	5	6



Alianze S.A. · 934 685 000

www.alianze.es · contacto@alianze.es



🕒 60'
🍴 4 personas

HAMBURGUESAS DE TERNERA RELLENAS DE QUESO ROQUEFORT

INGREDIENTES

- 100g Queso azul Roquefort
- 600g Picada de ternera
- 1 Huevo
- ½ Cebolla
- 1 Diente de ajo
- 2 Ramitas de perejil
- Pimienta negra
- Aceite de oliva
- 4 Patatas
- 2 Ramitas de romero
- Pimentón ahumado
- Sal marina
- Pimienta negra
- Aceite de oliva
- 200ml Cerveza tostada
- 50g Miel
- Bovril
- Maicena



Alianze S.A. · 934 685 000

www.alianze.es · contacto@alianze.es



Unas sencillas hamburguesas alcanzan otro nivel con la combinación de dos potentes acompañantes como la salsa de cerveza y el queso roquefort.



ELABORACIÓN

Corta el queso en 4 piezas de 25 gramos, dar forma redonda y reservar.

Pela y pica el ajo y la cebolla muy fina.

Mezcla en un bol la carne picada con el huevo, la cebolla, el ajo y un chorrillo de aceite de oliva, perejil picado y condimenta con sal y pimienta negra recién molida. Divide la masa en 4, forma bolas e introduce en el interior de cada una, una pieza de queso azul y termina de dar forma de hamburguesa.

Dora las hamburguesas en una sartén bien caliente con 2 cucharadas de aceite de oliva por ambos lados, añade la miel y deja redu-

cir 2 minutos. Añade las ramas de romero y la cerveza y deja reducir junto con las hamburguesas hasta que la salsa espese. Condimenta con sal y pimienta negra y reserva en caliente para servir.

Lava y seca bien las patatas, córtalas en gajos y reparte sobre una bandeja de asar con papel de hornear. Condimenta con pimentón dulce ahumado, unas ramitas de romero, sal, pimienta negra y aceite de oliva y hornea a 180 grados durante 45 minutos.

Acompaña las hamburguesas rellenas de las patatas asadas.

AGOSTO

2020

Roquefort



AGOSTO

sem	L	M	X	J	V	S	D
31	27	28	29	30	31	1	2
32	3	4	5	6	7	8	9
33	10	11	12	13	14	15	16
34	17	18	19	20	21	22	23
35	24	25	26	27	28	28	30
36	31	1	2	3	4	5	6

Día 15 - Asunción de la virgen

JULIO

Sem	L	M	X	J	V	S	D
27	29	30	1	2	3	4	5
28	6	7	8	9	10	11	12
29	13	14	15	16	17	18	19
30	20	21	22	23	24	25	26
31	27	28	29	30	31	1	2

SEPTIEMBRE

Sem	L	M	X	J	V	S	D
36	31	1	2	3	4	5	6
37	7	8	9	10	11	12	13
38	14	15	16	17	18	19	20
39	21	22	23	24	25	26	27
40	28	29	30	1	2	3	4



Alianze S.A. · 934 685 000

www.alianze.es · contacto@alianze.es



⌚ 40'
🍴 4 personas

TARTA DE HOJALDRE CON MOZZARELLA, MANZANA Y BUTIFARRA.

INGREDIENTES

- 200g Queso Mozzarella
- 1 Butifarra blanca de 100g
- Sal
- 100g Mezcla de brotes verdes frescos
- 1 Plancha de hojaldre
- 1 Butifarra negra de 100g
- Pimienta negra
- 20ml Vinagre de Jerez
- 1 Huevo
- 2 Cebollas
- Aceite de oliva
- Aceite de oliva
- 1 Manzana roja



Alianze S.A. · 934 685 000

www.alianze.es · contacto@alianze.es



En vez de ser una pizza, esta vez la mozzarella nos acompaña en una tan tradicional coca de butifarra y manzana aportando sabor y cremosidad y haciendo de hilo conductor entre otros ingredientes.

ELABORACIÓN

Pela las cebollas, corta en juliana y rehoga a fuego lento en una sartén con aceite de oliva durante 15 minutos, saca y reserva.

Extiende el hojaldre sobre una bandeja de asar con papel de hornear y pinta toda la superficie con huevo batido. Pinta el hojaldre con un tenedor dejando los bordes sin pinchas sobre un espacio de 2 cm.

Lava la manzana y corta en láminas dejando fuera las semillas.

Corta las butifarras en rodajas finas.

Extiende la cebolla rehogada sobre el hojaldre preparado dejando los bordes limpios.

Espolvorea con el queso mozzarella y reparte las láminas de manzana y las rodajas de butifarra.

Condimenta suavemente con sal y pimienta negra recién molida y unas gotas de aceite de oliva y hornea a 180 grados durante 30 minutos. Saca y sirve recién hecho con los brotes verdes aliñados con aceite y vinagre de jerez. Espolvorea la coca con cebollino picado.

SEPTIEMBRE

2020

Mozzarella



SEPTIEMBRE

sem	L	M	X	J	V	S	D
36	31	1	2	3	4	5	6
37	7	8	9	10	11	12	13
38	14	15	16	17	18	19	20
39	21	22	23	24	25	26	27
40	28	29	30	1	2	3	4

Día 12 - Fiesta nacional de España

AGOSTO

Sem	L	M	X	J	V	S	D
31	27	28	29	30	31	1	2
32	3	4	5	6	7	8	9
33	10	11	12	13	14	15	16
34	17	18	19	20	21	22	23
35	24	25	26	27	28	29	30
36	31	1	2	3	4	5	6

OCTUBRE

Sem	L	M	X	J	V	S	D
40	28	29	30	1	2	3	4
41	5	6	7	8	9	10	11
42	12	13	14	15	16	17	18
43	19	20	21	22	23	24	25
44	26	27	28	29	30	31	1



Alianze S.A. · 934 685 000

www.alianze.es · contacto@alianze.es



🕒 75'
🍴 4 personas

RAVIOLIS RELLENOS DE QUESO DE CABRA, NUECES Y SALSA DE SETAS

INGREDIENTES

- 200g Queso de Cabra [mezcla](#)
- 125g Harina
- 50ml Vino dulce
- Sal
- 100g Nueces peladas
- 2 Yemas de huevo
- 100ml Nata
- Pimienta negra
- 1 Pera
- 100g Setas de temporada
- 2 Ramitas de tomillo
- Aceite de oliva
- 2 Dientes de ajo



Alianze S.A. · 934 685 000

www.aliance.es · contacto@aliance.es



Un plato bien otoñal donde las setas acompañan perfectamente y realzan los raviolis rellenos de queso de cabra.

ELABORACIÓN

Para la masa, haz un volcán con harina, añade al hueco una yema de huevo, una pizca de sal, una cucharada de aceite y otra de agua. Mezcla y amasa hasta formar una masa lisa y elástica. Envuelve con film de cocina y deja reposar 30 min en nevera.

Para el relleno corta la pera en daditos y saltea rápidamente en una sartén bien caliente con aceite de oliva, reserva una $\frac{1}{4}$ parte de las peras y el resto vuelca sobre el queso de cabra y añade las nueces picadas. Amasa bien la mezcla.

Lava y escurre bien las setas y pica bien finitas con un cuchillo. Rehoga las setas con aceite de oliva durante 3 minutos, añade unas ramitas de tomillo y el vino dulce y deja reducir hasta la mitad. Añade la nata, condimenta con sal y pimienta negra y deja

cocer hasta que espese, reserva en caliente.

Haz con la masa dos tiras. Pinta una tira con la otra yema que queda y coloca las bolas de relleno de queso una al lado de la otra dejando un pequeño espacio entre ellas. Coloca la otra tira de masa sobre la otra con el relleno y aprieta con los dedos para sacar el máximo de aire y que queden bien cerrados los raviolis. Corta los raviolis con un corta pastas para separarlos. Cuece los raviolis durante 2 min en agua a punto de sal, saca y escurre bien.

Corta 1 diente de ajo en láminas, dora suavemente en una sartén con aceite de oliva, añade los raviolis cocidos y saltea a fuego fuerte. A continuación sirve sobre la salsa de setas de temporada unos daditos de peras salteadas y nueces troceadas.

OCTUBRE

2020

Queso de cabra B1Q



OCTUBRE

sem	L	M	X	J	V	S	D
40	28	29	30	1	2	3	4
41	5	6	7	8	9	10	11
42	12	13	14	15	16	17	18
43	19	20	21	22	23	24	25
44	26	27	28	29	30	31	1

Día 12 - Fiesta nacional de España

SEPTIEMBRE

Sem	L	M	X	J	V	S	D
36	31	1	2	3	4	5	6
37	7	8	9	10	11	12	13
38	14	15	16	17	18	19	20
39	21	22	23	24	25	26	27
40	28	29	30	1	2	3	4

NOVIEMBRE

Sem	L	M	X	J	V	S	D
44	26	27	28	29	30	31	1
45	2	3	4	5	6	7	8
46	9	10	11	12	13	14	15
47	16	17	18	19	20	21	22
48	23	24	25	26	27	28	29
49	30	1	2	3	4	5	6



Alianze S.A. · 934 685 000
www.alianze.es · contacto@alianze.es



🕒 90'
🍴 4 personas

ROTÍ DE POLLO RELLENO DE CARNE PICADA Y BLEU DE FRANCE

INGREDIENTES

- 150g Queso azul-Bleu de France
- 2 Pechugas de pollo
- 4 Lonchas de jamón cocido
- 100ml Vino rancio
- 100g Setas de temporada
- 20g Piñones
- 2 Ramitas de romero
- 1 Cebolla
- 2 Dientes de ajo
- 50ml Brandy
- 200ml Caldo de pollo
- 200g Calabaza
- Sal
- Pimienta negra
- Aceite de oliva



Alianze S.A. · 934 685 000

www.aliance.es · contacto@aliance.es



El queso azul acompaña perfectamente el tradicional rotí de pollo y lo eleva a otra categoría.

ELABORACIÓN

Corta las pechugas de pollo en láminas finas y largas.

Coloca las láminas intercaladas, condimenta con sal y pimienta negra molida y coloca las lonchas de jamón cocido sobre el pollo y sobre el jamón el queso azul. Enrolla un rulo bien apretado, introduce en una malla de carnicero y cierra bien.

Pela y pica la cebolla y el ajo. Pela la calabaza y corta en trozos.

Quita las partes terrosas de las setas, lava bien con agua y escurre.

En una cazuela con 2 cucharadas de aceite de oliva dora el rotí de pollo por cada lado, baja la potencia del fuego y añade la cebolla, el ajo picado y remueve un poquito. Añade las setas y los trozos de calabaza junto con los piñones y rehoga 2 minutos más. Añade el brandy y deja evaporar el alcohol antes de añadir el vino rancio, las ramas de romero y el caldo de pollo. Lleva la cazuela al horno y deja hacer 90 minutos a 175 grados. Saca y deja reposar un ratito antes de trincar. Sirve las rodajas de rotí de pollo sobre la guarnición y el jugo del asado.

NOVIEMBRE

2020

Bleu de France

NOVIEMBRE

sem	L	M	X	J	V	S	D
44	26	27	28	29	30	31	1
45	2	3	4	5	6	7	8
46	9	10	11	12	13	14	15
47	16	17	18	19	20	21	22
48	23	24	25	26	27	28	29
49	30	1	2	3	4	5	6

Día 1 - Fiesta de todos los Santos

OCTUBRE

Sem	L	M	X	J	V	S	D
40	28	29	30	1	2	3	4
41	5	6	7	8	9	10	11
42	12	13	14	15	16	17	18
43	19	20	21	22	23	24	25
44	26	27	28	29	30	31	1

DICIEMBRE

Sem	L	M	X	J	V	S	D
49	30	1	2	3	4	5	6
50	7	8	9	10	11	12	13
51	14	15	16	17	18	19	20
52	21	22	23	24	25	26	27
53	28	29	30	31			



Alianze S.A. · 934 685 000
www.alianze.es · contacto@alianze.es



⌚ 40' + reposo
 ✂ 4 personas

PERAS AL VINO BLANCO CON MOUSSE DE QUESO AZUL

INGREDIENTES

- | | | | |
|-------------------------|------------------------------|--------------------------|------------------------|
| • 4 Peras | • 1 Canela en rama | Para la crema de queso: | • 400 g Queso cremoso |
| • 200ml Vino blanco | • 1 Trozo de piel de naranja | • 6 Hojas de gelatina | • 50 g Fourme d'Ambert |
| • 200ml Zumo de manzana | • 100g Miel | • 500 g Nata para montar | • 200 g Azúcar |
| • 8 Clavos | | • 50 g de Leche | |



Alianze S.A. · 934 685 000

www.alianze.es · contacto@alianze.es



ELABORACIÓN

Pela las peras, corta por la mitad a lo largo y deposita en una olla.

Añade a la olla el resto de los ingredientes menos la menta y las semillas de granada y lleva al fuego. Deja cocer a fuego lento unos 25 minutos, hasta

que las peras se ablanden completamente y el jugo se haga sirope. Añade las semillas de granada y aparta del fuego y deja enfriar. Sirve las peras con un poquito de sirope y semillas de granada y decora con las hojitas de menta.

DICIEMBRE

2020

Azul Bleu de France



DICIEMBRE

sem	L	M	X	J	V	S	D
49	30	1	2	3	4	5	6
50	7	8	9	10	11	12	13
51	14	15	16	17	18	19	20
52	21	22	23	24	25	26	27
1	28	29	30	31	1	2	3

Día 6 - Constitución Española

Día 8 - Inmaculada Concepción / Día 25 - Navidad

NOVIEMBRE

Sem	L	M	X	J	V	S	D
44	26	27	28	29	30	31	1
45	2	3	4	5	6	7	8
46	9	10	11	12	13	14	15
47	16	17	18	19	20	21	22
48	23	24	25	26	27	28	29
49	30	1	2	3	4	5	6

ENERO

Sem	L	M	X	J	V	S	D
1	28	29	30	31	1	2	3
2	4	5	6	7	8	9	10
3	11	12	13	14	15	16	17
4	18	19	20	21	22	23	24
5	25	26	27	28	29	30	31



Alianze S.A. · 934 685 000

www.alianze.es · contacto@alianze.es