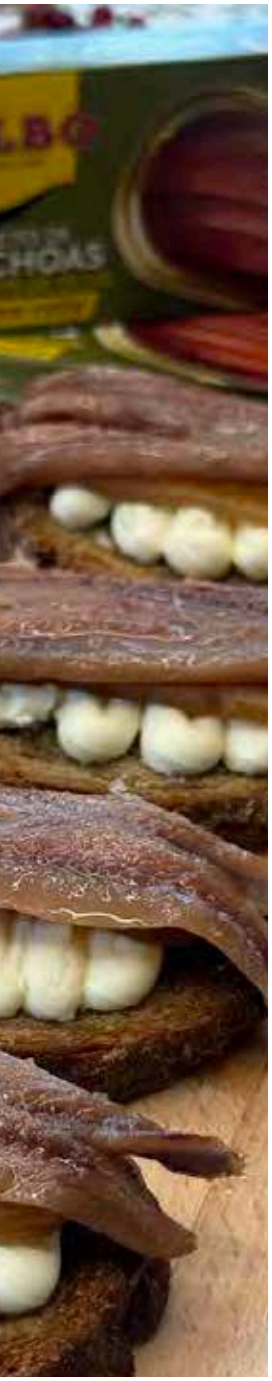
RECETARIO ALBO

NAVIDAD 2025



RECETAS

EL SABOR DE COMPARTIR 3

DIP DE SARDINAS CON TOSTADAS 4
de la vecina de Ana

TORTILLA DE PATATA CON BONITO 6
de la madre de Sandra

CUBOS DE PATATAS CON MAYONESA DE MEJILLONES 7
del abuelo de Edu

HUEVOS RELLENOS CON ATÚN CLARO EN SALSA PICANTONA 8
del tío de Felipe

TARTALETAS DE ATÚN CON ACEITUNAS 9
de la amiga de Rocío

ENSALADILLA RUSA 10
de la abuela de Carla

PINCHO DULCE Y SALADO CON ANCHOAS 11
de la prima de Fabi

PIQUILLOS RELLENOS DE CABALLA 12
del padre de Dani

EL SABOR DE COMPARTIR

En Navidad, los momentos más especiales siempre ocurren alrededor de una mesa: risas, tradición y ese sabor que nos une. En ALBO llevamos más de un siglo formando parte de esas celebraciones, acompañando a las familias con recetas que saben a hogar.

Este recetario nace para inspirarte a compartir, disfrutar y crear nuevos recuerdos con quienes más quieres, porque en estas fechas lo importante no es lo que se sirve… sino con quién se comparte.

Dip de sardinas con tostadas de la vecina de Ana

INGREDIENTES

1 lata de sardinas Albo (reservar unas para decorar)
2 cucharadas de queso crema (150gr)
Mostaza
Queso roquefort
Tostas de pan o picos
Cebollino para decorar

PREPARACIÓN

1.- En una batidora añadimos todos los ingredientes.

2.- Trituramos todo hasta que obtengamos una crema uniforme.

3.- Una vez listo presentamos en una lata de conservas o bowl.

4.- Untamos nuestras tostas preferidas y listo para disfrutar.

PERSONAS	*TIEMPO*	*NIVEL*
2	15 *mins*	*fácil*

ALBO
SARDINAS

Tortilla de patata con bonito de la madre de Sandra

INGREDIENTES

4 patatas medianas
1 cebolla (opcional)
1 lata de bonito en aceite de oliva Albo, escurrido
6 huevos
Sal
Aceite de oliva

PREPARACIÓN

1.- Pela las patatas y córtalas en láminas finas. Pica la cebolla si decides añadirla.

2.- Fríe las patatas (y la cebolla) en abundante aceite de oliva a fuego medio hasta que estén tiernas. Escúrrelas bien.

3.- En un bol bate los huevos con una pizca de sal.

4.- Añade las patatas y el bonito desmenuzado al bol con los huevos y mezcla suavemente.

5.- Calienta una sartén con un poco de aceite y vierte la mezcla.

6.- Cocina a fuego medio-bajo, mueve la sartén ligeramente y, cuando cuaje por un lado, da la vuelta a la tortilla para dorarla por el otro.

7.- Cocina hasta alcanzar el punto deseado (más jugosa o más cuajada).

PERSONAS	*TIEMPO*	*NIVEL*
4	45 *mins*	*intermedio*

Cubos de patatas con mayonesa de mejillones del abuelo de Edu

INGREDIENTES

Patatas en cuadros
1 lata de mejillones en escabeche Albo
Jugo del escabeche (30 ml de la misma lata)
1 huevo duro
20ml leche entera
2 pimientos dulces

PREPARACIÓN

1.- Saltear las patatas hasta dorar, reservar.

2.- Mezclar el resto de los ingredientes y triturar en un bowl.

3.- Agregar la mezcla a las patatas y decorar con mejillón.

Huevos rellenos con atún claro en salsa picantona del tío de Felipe

INGREDIENTES

6 huevos
1 lata de atún claro en salsa picantona Albo
2–3 cucharadas de mayonesa
1 cucharadita de mostaza (opcional)
Sal
Pimienta
Pimentón dulce o cebollino para decorar

PREPARACIÓN

1.- Cuece los huevos durante 10–12 minutos, enfríalos en agua fría y pélalos.

2.- Córtalos por la mitad y retira las yemas.

3.- En un bol mezcla las yemas con el atún claro en salsa picantona ALBO, la mayonesa, la mostaza, sal y pimienta.

4.- Rellena las claras con la mezcla utilizando una cuchara o manga pastelera.

5.- Decora con pimentón dulce o cebollino picado.

6.- Refrigera unos minutos antes de servir para que queden más firmes y sabrosos

PERSONAS	*TIEMPO*	*NIVEL*
4	30 *mins*	*intermedio*

Tartaletas de atún con aceitunas de la amiga de Rocío

INGREDIENTES

1 lata de atún en aceite Albo

3 huevos

9 tartaletas

1 lata de aceitunas rellenas

2 cucharadas de mayonesa casera

Hierbas aromáticas

PREPARACIÓN

1.- Desmenuza el atún en aceite (escurre un poco antes).

2.- Pica las aceitunas, también escurridas, y reserva 9 para decorar las tartaletas.

3.- Mezcla el atún y las aceitunas en un bowl.

4.- Añade los huevos cocidos.

5.- Pela los huevos duros y picarlos bien menudos.

6.- Añadirlos al bol del relleno y mezclarlos un poco. Agrega dos cucharadas de mayonesa casera y vuelve a remover.

Ensaladilla Rusa de la abuela de Carla

INGREDIENTES

3 patatas mediana
2 zanahorias
150 g de guisantes cocidos
2 huevos cocidos
2 latas de atún en aceite
Albo, escurrido
6–8 pepinillos picados
1 taza de mayonesa
Sal
Aceite de oliva
Pimiento del piquillo o aceitunas para decorar

PREPARACIÓN

1.- Pela las patatas y las zanahorias, córtalas en cubos pequeños y cuécelas en agua con sal hasta que estén tiernas.

2.- Escúrrelas bien y deja que se enfríen por completo.

3.- En un bol grande mezcla las patatas, zanahorias, guisantes, el atún desmenuzado, los pepinillos y los huevos picados.

4.- Añade la mayonesa y mezcla suavemente hasta integrar todos los ingredientes.

5.- Sirve en una fuente, alisa la superficie y decora con pimiento del piquillo o aceitunas.

6.- Refrigera antes de servir para que tome mejor sabor.

PERSONAS	*TIEMPO*	*NIVEL*
4	30 *mins*	*intermedio*

Pincho dulce y salado con anchoas de la prima de Fabi

PREPARACIÓN

1.- Cortamos el pan en rebanadas y lo tostamos con aceite de oliva.

2.- Agregar queso crema, membrillo y encima las anchoas Albo.

NIVEL
easy

TIME
10
mins

INGREDIENTES

Pan negro

Queso crema

Membrillo

Anchoas Albo

Piquillos rellenos de caballa del padre de Dani

INGREDIENTES

1 lata de caballa en aceite Albo (escurrida)
1 bote de pimientos del piquillo
2 cucharadas de mayonesa
1 cucharadita de mostaza (opcional)
1 huevo cocido picado (opcional)
Sal
Pimienta
Perejil picado para decorar

PREPARACIÓN

1.- Escurre bien la caballa y colócala en un bol.

2.- Mezcla con la mayonesa, la mostaza, el huevo cocido picado, sal y pimienta hasta obtener un relleno homogéneo.

3.- Rellena los pimientos del piquillo con la mezcla utilizando una cucharita.

4.- Colócalos en una fuente y decora con perejil picado.

5.- Refrigera unos minutos antes de servir para que estén más firmes y frescos.

PERSONAS	*TIEMPO*	*NIVEL*
4	45 *mins*	*intermedio*

ALBO

FELIZ NAVIDAD

ALBO