



(Crema de calabacín)

Preparación:

■ Pelar los calabacines y cocerlos en el caldo de ave. ■ Batir los calabacines cocidos y añadir el queso LA VACA QUE RÍE. Salpimentar. ■ Pasar por el chino. ■ Decorar con perejil y granos de pimienta. ■ Servir caliente o fría con una gota de aceite de oliva.



INGREDIENTES

CANTIDAD PARA
50 COMENSALES

| | |
|-----------------|------|
| LA VACA QUE RÍE | 1 kg |
| Calabacines | 5 kg |
| Caldo de ave | 10 l |
| Aceite de oliva | |
| Sal, Pimienta | |



Consejo
del Chef

Si se desea aclarar la crema se
puede añadir caldo de ave o leche.

DIFICULTAD
Mínima

COSTE
POR RACIÓN
(ORIENTATIVO)

0,35 €



(Milhojas de espárragos)

Preparación:

■ Cortar la masa de hojaldre en rectángulos de aproximadamente 10x6 cm. ■ Precocinar los hojaldres en el horno a 180° durante 8 minutos. ■ Untar el centro de cada hojaldre con queso LA VACA QUE RÍE. ■ Cocer los espárragos y colocarlos encima de la base de LA VACA QUE RÍE. Salpimentar. ■ Hornear a 180° de 7 a 8 minutos. ■ Servir caliente.



| INGREDIENTES | CANTIDAD PARA 10 MILHOJAS |
|----------------------|---------------------------|
| LA VACA QUE RÍE | 200 g |
| Espárragos trigueros | 600 g |
| Masas de hojaldre | 1 ud |
| Sal, Pimienta | |



Consejo del Chef

Se puede servir tibio con una ensalada.

DIFICULTAD
Mínima

COSTE POR RACIÓN (ORIENTATIVO)
0,65 €

(Panini de pollo y pimentón)

Preparación:

■ Abrir los paninis y untar generosamente con queso LA VACA QUE RÍE. ■ Extender los champiñones laminados y el pollo ahumado previamente cortado en finas lonchas. ■ Espolvorear con pimentón e introducirlo en el grill. ■ Servir caliente.

| INGREDIENTES | CANTIDAD PARA 50 PANINIS |
|------------------------|--------------------------|
| LA VACA QUE RÍE | 2 kg |
| Panecillos tipo Panini | 50 |
| Pollo ahumado | 2 kg |
| Champiñones en láminas | 2 kg |
| Pimentón | |



DIFICULTAD
Mínima

COSTE POR RACIÓN (ORIENTATIVO)
0,85 €