

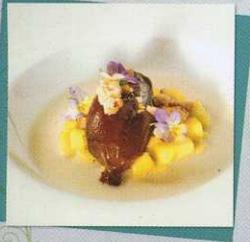
Sensaciones

SU RECETARIO

DE SEMANA SANTA

Sergi Arola

presenta nuestras nuevas creaciones
2 ESTRELLAS MICHELIN



Deluxe

*¡Semana Santa
de lujo para todos!*



www.lidl.es

Índice

Presentación	4
<i>Lomos de bonito</i>	
con ensalada de lentejas, tomates y aceitunas	7
<i>Huevas de lumpo,</i>	
panacota de queso quark y ensalada de pepino	8
<i>Sepia con albóndigas</i>	
y salsa de tinta	9
Productos Deluxe	10
<i>Cola de rape con patatas panaderas,</i>	
sopa de coco, ensalada de cilantro y pepino	12
<i>Bacalao a la barcelonina</i>	14
<i>Pappardelle con langostinos en salsa de lima</i>	16
<i>Gnocchi en cama de zanahoria rallada</i>	17
<i>Pechuga de pollo de corral, rellena de pimientos piquillo</i>	
y queso mozzarella, salteado de corazones de alcachofa	18
<i>Canelones de setas y cigalas,</i>	
gratinados con crema de foie	20
<i>Filetes de pescado con ensalada tibia</i>	
de pepino y rabanito	21
Productos Favorina	22
<i>Cremoso de chocolate,</i>	
migas de galletas de cacahuete, mango, sopa de coco	24
<i>Tarta de chocolate blanco con fresas</i>	25
<i>Decoración de Pascua (manualidades)</i>	26



RECETA DE LUJO 2 ESTRELLAS MICHELIN

Lomos de bonito con ensalada de lentejas, tomates y aceitunas

Ingredientes

PARA 4 PERSONAS

1 bote de lomos de bonito del norte
200 g lentejas secas
1 zanahoria
1 penca de apio
½ cabeza de ajo
½ cebolla blanca
100 g de tocino
1 bote pimentón dulce
4 tomates rama
100 g aceitunas negras sin hueso
1 manojo de perejil
1 cebolleta blanca
Zumo de 1 limón
100 ml aceite de oliva virgen
Sal fina y pimienta negra de molinillo

PRECIO
POR PERSONA
2,50€

Elaboración

- ✓ Poner las lentejas en remojo un par de horas y a continuación, cocerlas en agua con un trozo de zanahoria, el apio, medio ajo, la cebolla y el tocino.
- ✓ Sazonar con sal y pimentón y dejar enfriar en el mismo agua.
- ✓ Colar y retirar las verduras y el tocino.
- ✓ Cortar los tomates y la cebolleta en dados, picar el perejil y las aceitunas.
- ✓ Mezclar con las lentejas, aliñar con zumo de limón y aceite de oliva virgen.
- ✓ Poner a punto de sal y pimienta.
- ✓ Cortar los lomos de bonito en lonchas finas.
- ✓ Poner la ensalada de lentejas en el fondo de cuatro platos y repartir por encima las lonchas de bonito.



LOMOS DE BONITO
DEL NORTE
280 g
5,99 €

Huevas de lumpo, panacota de queso quark y ensalada de pepino

Sergi Arola



RECETA DE LUJO 2 ESTRELLAS MICHELIN

Ingredientes PARA 4 PERSONAS

400 g queso quark
200 g crème fraîche
2 hojas de gelatina
Piel rallada de 1/2 limón
1 cucharada de sal fina
200 g de huevas de lumpo
o de arenque
2 pepinos
1 cucharada de azúcar
1 manojo pequeño
de eneldo fresco

PRECIO
POR PERSONA
2,50€



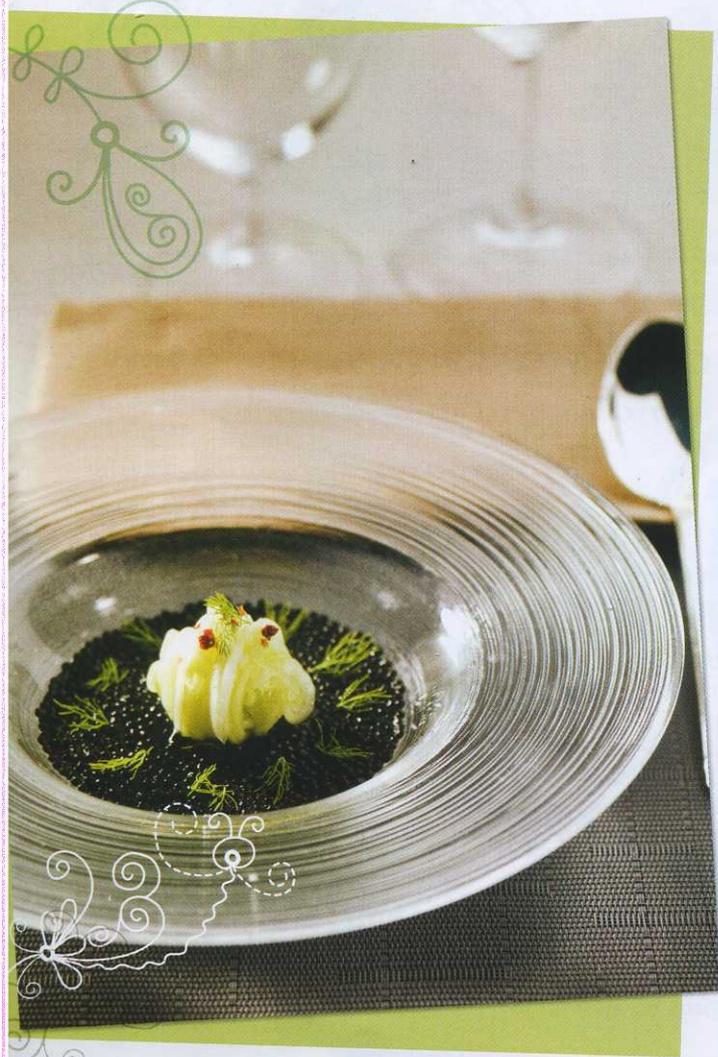
HUEVAS
DE LUMPO
100 g

1,99 €

Fecha de venta: 04/04

Elaboración

- ✓ Poner en remojo las hojas de gelatina.
- ✓ Calentar la crème fraîche y fundir la gelatina en ella.
- ✓ Mezclar con queso quark y la piel rallada de medio limón.
- ✓ Reservar en cuatro platos hondos en el frigorífico para cuajar la mezcla.
- ✓ Pelar el pepino y cortar en finas tiras. Mezclar con sal, azúcar y dejar macerar durante una hora en un colador.
- ✓ Para acabar, picar el eneldo y mezclar con el pepino escurrecido.
- ✓ Poner una capa de huevas de lumpo encima de cada panacota.
- ✓ Colocar la ensalada de pepino encima y decorar con brotes de eneldo fresco.



Sergi Arola

RECETA DE LUJO 2 ESTRELLAS MICHELIN

Sepia con albóndigas y salsa de tinta

Ingredientes

PARA 4 PERSONAS

500 g sepia limpia

Salsa:

½ cebolla blanca

3 dientes de ajo

1 hoja de laurel

100 ml vino blanco

400 ml caldo de pescado

1 cucharada de tinta de calamar

Harina de maíz

Guarniciones:

2 dientes de ajo

1 cucharada de perejil picado

100 ml aceite de oliva

1 calabacín

200 g calabaza

Albóndigas:

200 g carne picada de ternera

100 g carne picada de cerdo

½ cebolla blanca, picada

50 g pan rallado

50 g nata 35%

1 huevo

Harina de rebozar

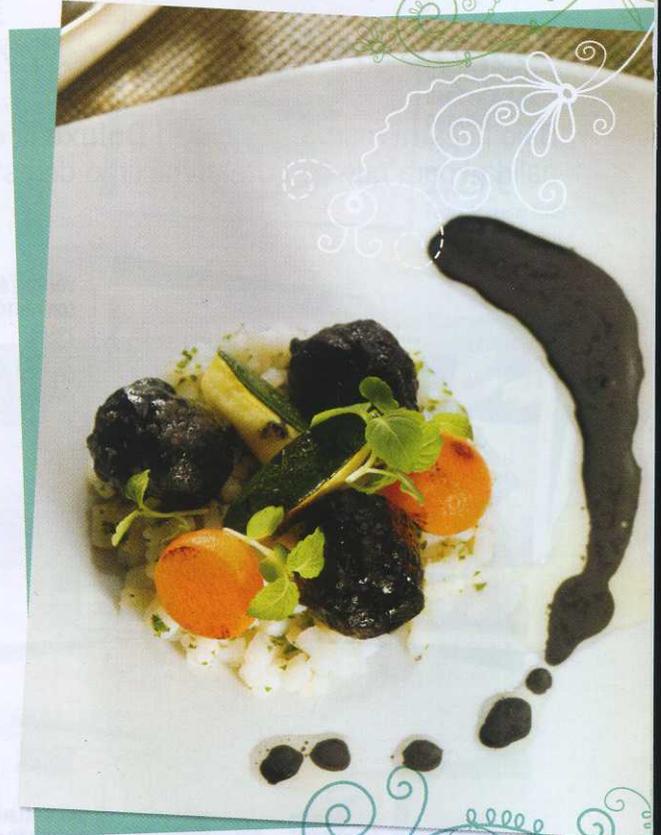
Aceite de oliva suave de freír

PRECIO
POR PERSONA
2,20€

Elaboración

- ✓ Limpiar la sepia y cortar en daditos muy finos.
- ✓ Saltear la cebolla en juliana en un poco de aceite de oliva, añadir vino blanco y reducir hasta que se evapore.
- ✓ Añadir laurel y caldo de pescado, seguir reduciendo y terminar con la tinta de calamar y un poco de harina de maíz para ligar.
- ✓ Colar.
- Albóndigas:
 - ✓ Mezclar el pan rallado, la nata, el huevo y la cebolla picada en un bol.
 - ✓ Añadir la carne picada, mezclar-

- lo todo bien con una espátula y poner a punto de sal y pimienta.
- ✓ Hacer bolas pequeñas de la masa, rebozarlas en harina.
- ✓ Freír en aceite de oliva suave.
- ✓ Tornear la calabaza y el calabacín.
- ✓ Blanquear en agua bien salada, refrescar en agua con hielo.
- ✓ Saltear en aceite de oliva.
- ✓ Mezclar el aceite de oliva con ajo y perejil picado.
- ✓ Guisar las albóndigas en la salsa de tinta.
- ✓ Saltear los daditos de sepia.
- ✓ Colocar todo en platos llanos.

SEPIA
480 g
3,99 €

Cola de rape con patatas panaderas, sopa de coco, ensalada de cilantro y pepino



RECETA DE LUJO 2 ESTRELLAS MICHELIN

Ingredientes PARA 4 PERSONAS

PRECIO POR PERSONA 2,00€

- 500 g de cola de rape
- 4 patatas grandes de freír
- 2 cebolletas frescas
- 250 ml aceite de oliva suave para confitar
- Sal de ajo
- Perejil seco
- Sopa de coco:
- 400 ml leche de coco de bote, sin azúcar
- 200 ml caldo de pescado
- Zumo de 1 lima
- Sal fina
- Ensalada:
- 1 pepino
- ½ manojo cilantro fresco
- 3 ajetes
- 1 chile rojo
- Aceite de oliva



VISIGODO VINO BLANCO D.O. RUEDA VERDEJO 75 cl **2,79 €**

COLA DE RAPE SIN PIEL 800 g **3,99 €**





Elaboración

- ✓ Racionar el pescado en cuatro trozos iguales.
- ✓ Cortar las patatas en láminas de 2 cm y las cebolletas en aros finos.
- ✓ Confitar a fuego lento en aceite de oliva suave junto con el perejil seco y la sal de ajo.
- ✓ Montar patatas y cebolletas como un milhojas y recortar un poco los bordes.
- ✓ Mezclar leche de coco y caldo de pescado en una olla, reducir a la mitad.
- ✓ Poner a punto de sal y añadir zumo de lima.
- ✓ Escoger las hojas de cilantro fresco.
- ✓ Pelar el pepino y cortarlo en bastones finos.
- ✓ Cortar los ajetes en rodajas finas.
- ✓ Cortar el chile en rodajas finas. Para quitarle el picante, escaldarlo cambiando dos veces el agua.
- ✓ Hacer el pescado a la plancha o en una sartén con un poco de aceite de oliva.
- ✓ Calentar las patatas panaderas al horno.
- ✓ Colocar las patatas en el medio de un plato hondo, poner el pescado encima.
- ✓ Terminar con la ensalada aliñada con aceite de oliva.
- ✓ Servir la sopa aparte.

Bacalao a la barcelonina

Sergi Arola



RECETA DE LUJO 2 ESTRELLAS MICHELIN



CENTROS DE BACALAO DE ISLANDIA 400 g

2,99 €

ANTES 5,99€ - ¡A MITAD DE PRECIO!

Fecha de venta: 26/04

Ingredientes PARA 4 PERSONAS

PRECIO POR PERSONA 2,40€

400 g de lomo de bacalao
150 g pimientos piquillos, en juliana
1 cucharada de pimientos choriceros
50 g tomates frescos rallados

Alioli:

2 yemas de huevo
1 huevo entero
1 cucharada de zumo de limón
1 diente de ajo pelado
150 ml aceite de oliva suave
150 ml aceite de girasol

Sal fina

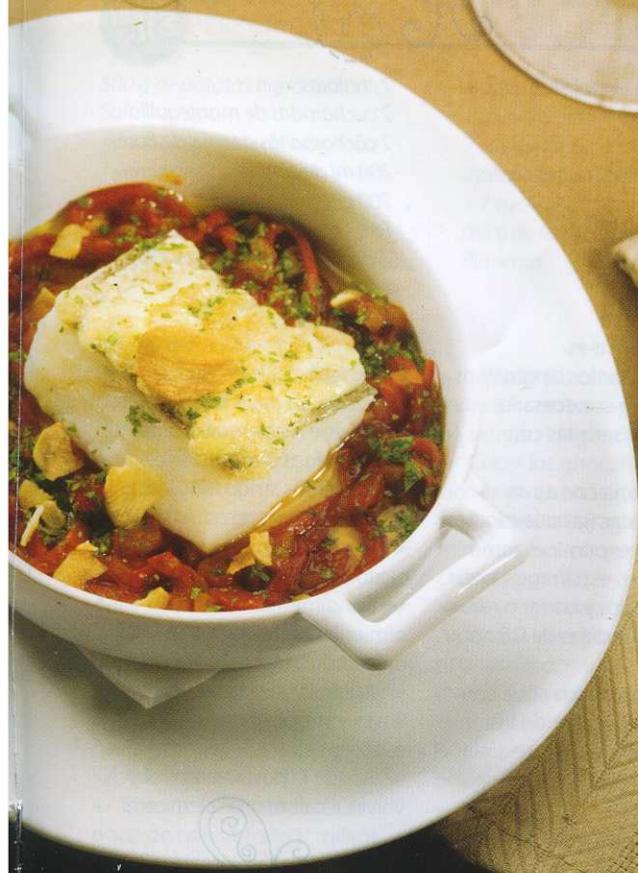
Guarniciones:

4 dientes de ajo pelados
2 cucharadas de perejil picado

Cómo desalar bacalao

Cortar el bacalao en cuatro trozos iguales. Introducirlos con la piel hacia arriba en un bol con un litro de agua fría y meterlo en el frigorífico. El tiempo total de desalación son unas 36 horas, en las cuales el agua se ha de cambiar un mínimo de cuatro veces.





Elaboración

- ✓ Para el alioli; montar con una varilla las yemas, el huevo entero, el zumo de limón, la sal fina y el ajo rallado.
- ✓ Emulsionar poco a poco con los dos tipos de aceite hasta obtener una emulsión espesa.
- ✓ Laminar cuatro dientes de ajo muy fino y freír las laminas crujientes en un poco de aceite de oliva.
- ✓ Hacer los lomos de bacalao al horno. Cuando casi estén, untar con alioli y terminar gratinando debajo del grill.
- ✓ Saltear los pimientos piquillos en un poco de aceite de oliva.
- ✓ Añadir pimientos choriceros y tomate rallado.
- ✓ Reducir.
- ✓ Servir el bacalao encima de los pimientos, terminar con el ajo frito y el perejil picado.



SALNEVAL
BLANCO D.O. RÍAS
BAIXAS ALBARIÑO
75 cl

3,69 €

Pappardelle con langostinos en salsa de lima

Ingredientes PARA 4 PERSONAS

PRECIO
POR PERSONA
2,10€

1 paquete de langostinos pelados (230 g)
1 lima
1 manojo de espárragos verdes (aprox. 500 g)
500 g de pappardelle
Sal

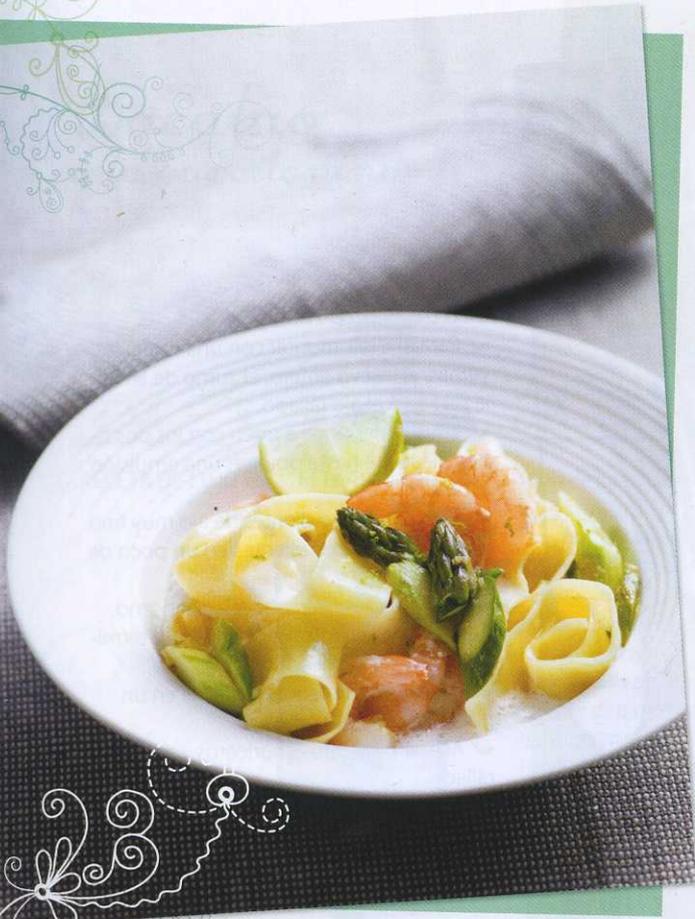
2 chalotas
2 cucharadas de mantequilla
2 cucharaditas de miel de flores
200 ml de caldo
200 g de nata para montar
Pimienta blanca
2 cucharaditas de espesante para salsas

Elaboración

- ✓ Descongelar los langostinos y viscerarlos si es necesario.
- ✓ Lavarlos y secarlos con cuidado.
- ✓ Lavar la lima con agua caliente y secar. Rallar la cáscara finamente y exprimir el zumo.
- ✓ Limpiar los espárragos, pelar el tercio inferior y cortar o rallar en diagonal rodajas de 0,5 cm de grosor.
- ✓ Cocer la pasta en agua con sal hirviendo, siguiendo las instrucciones del envase. Colar el agua y dejar escurrir.

- ✓ Pelar las chalotas, picar y freír junto con los espárragos en una sartén con mantequilla caliente durante unos 3 minutos.
- ✓ Añadir los langostinos y saltear brevemente.
- ✓ Agregar la miel y verter el caldo y la nata.
- ✓ Condimentar con sal, pimienta y la ralladura de lima, y dejar reducir un poco.
- ✓ Aderezar con el zumo de lima y espesar al gusto con el espesante para salsas.
- ✓ Añadir la pasta, remover y volver a calentar brevemente.

Consejo: En lugar de espárragos, también pueden emplearse 2 calabacines pequeños (aprox. 150 g cada uno) cortados en rodajas o 150 g de guisantes congelados.



PAPPARDELLE
250 g
0,99 €
Fecha de venta: 14/04



CORONA DE LANGOSTINOS PELADOS
230 g
3,99 €

Gnocchi en cama de zanahoria rallada

Ingredientes PARA 4 PERSONAS

PRECIO
POR PERSONA
0,85€

500 g de patatas harinosas
Sal
1 manojo grande de albahaca
1 yema de huevo
100-125 g de harina de trigo
Harina para amasar
2 manojos de zanahorias

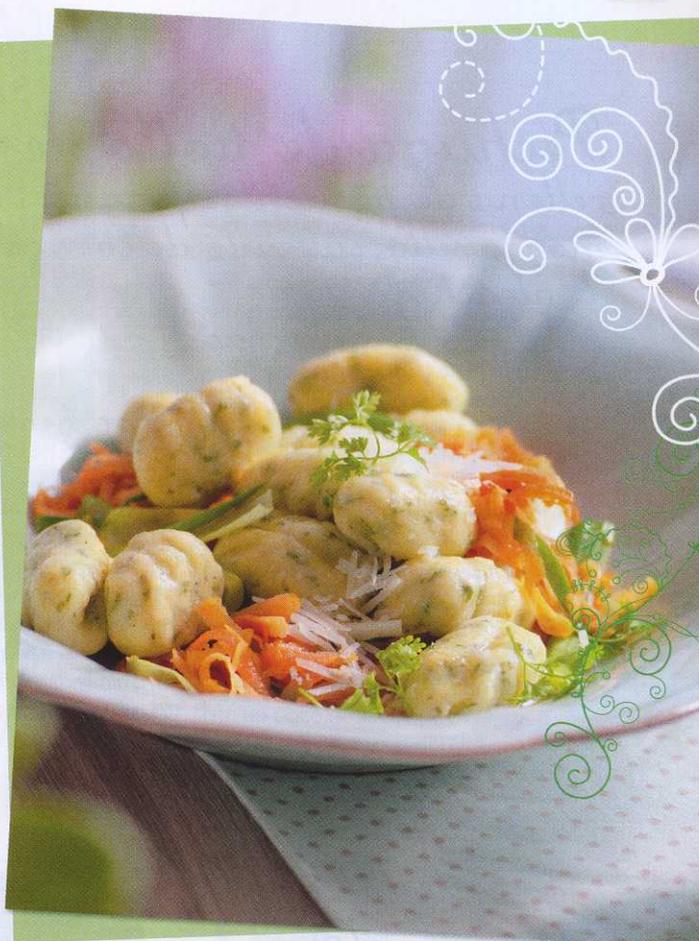
(aprox. 500 g cada uno)
1 manojo grande de cebolletas
2 cucharadas de mantequilla
2 cucharadas de azúcar
1-2 cucharadas de aceto balsámico de Módena
Pimienta

Elaboración

- ✓ Pelar las patatas, cortar en dados y cocer en agua hirviendo con sal durante aprox. 25 minutos, hasta que estén bien blandas.
- ✓ Separar las hojas de albahaca y picar.
- ✓ Colar el agua de las patatas, dejar que escurran bien e, inmediatamente después, chafarlas con un prensapatatas.
- ✓ Añadir la yema de huevo, la albahaca y la harina, y amasar hasta obtener una masa suelta.
- ✓ Aderezar con sal.
- ✓ Colocar la masa sobre un poco de harina, formar rollitos de un dedo de grosor y cortar trozos de aprox. 2 cm de largo.
- ✓ Presionar con un tenedor para aplanarlos ligeramente.
- ✓ Pelar las zanahorias y rallar a lo largo en tiras finas.

- ✓ Limpiar las cebolletas y cortarlas en cuartos o por la mitad en sentido longitudinal.
- ✓ Cocer los gnocchi por porciones en abundante agua con sal hirviendo durante aprox. 4 minutos, escurrir y mantener calientes.
- ✓ Mientras tanto, saltear la zanahoria y la cebolleta en una sartén con un poco de mantequilla caliente durante 3 minutos.
- ✓ Espolvorear el azúcar y dejar que se caramelicé un poco.
- ✓ Verter el aceto balsámico.
- ✓ Salpimentar y servir con los gnocchi.

Consejo: También se puede aderezar con parmesano rallado.



ACETO BALSÁMICO
DE MÓDENA
250 ml

3,59 €

Fecha de venta: 04/04



Pechuga de pollo de corral, rellena de pimientos piquillos y queso mozzarella, salteado de corazones de alcachofa

Sergi Arola



RECETA DE LUJO 2 ESTRELLAS MICHELIN

Ingredientes PARA 4 PERSONAS

PRECIO
POR PERSONA
8,10€

- 4 pechugas de pollo de corral
- 4 pimientos piquillos
- 1 bola de mozzarella fresca (250g)
- ½ bolsa de espinacas
- 1 bote de corazones de alcachofa
- 1 cucharada de perejil picado
- 75 g almendras laminadas tostadas
- 75 ml aceite de oliva
- 2 dientes de ajo



**POLLO
DE CORRAL**
1,5-2 kg

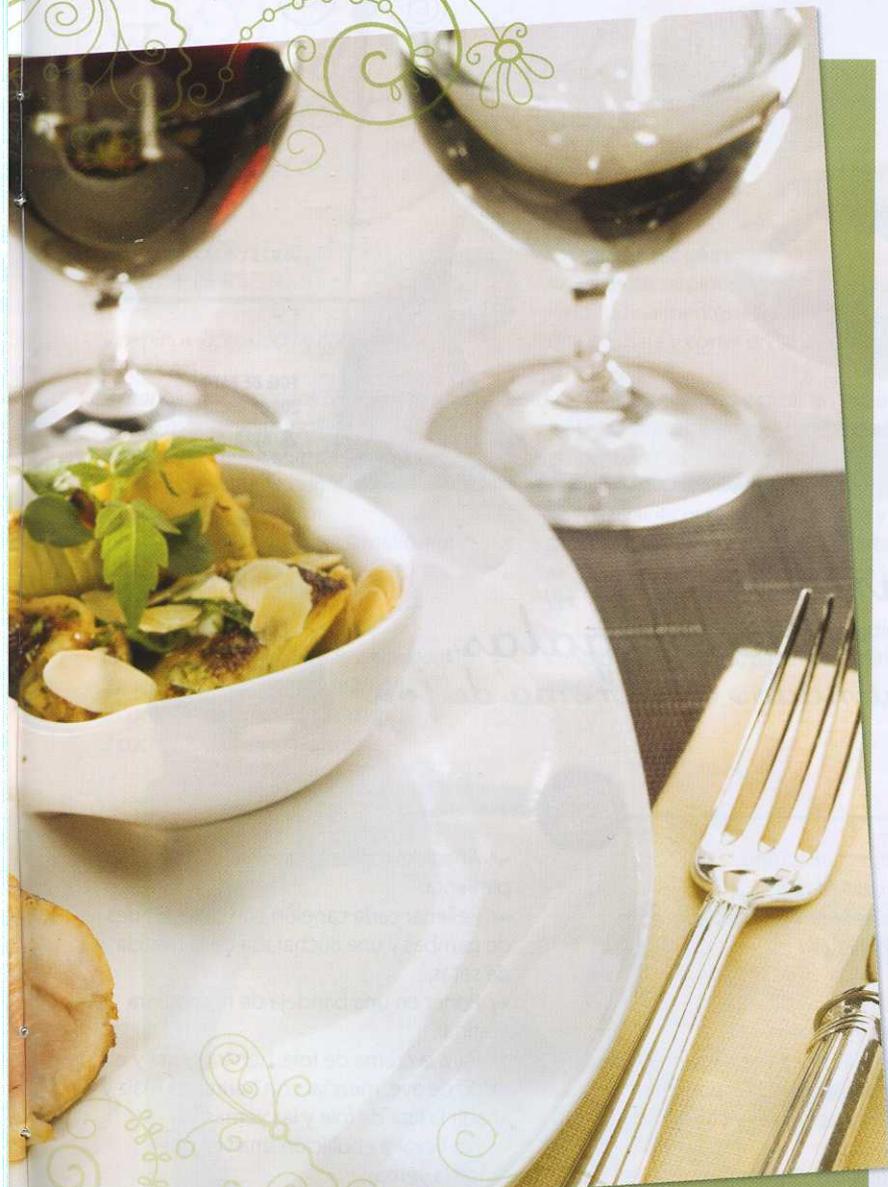
3,99 € por kilo
Fecha de venta: 18/04



**MOZZARELLA
FRESCA**
125 g

0,85 €





Elaboración

- ✓ Descuartizar el pollo y separar las pechugas.
- ✓ Hacer un corte a lo largo en cada pechuga.
- ✓ Sazonar con sal y pimienta.
- ✓ Rellenar con pimientos piquillos y queso mozzarella.
- ✓ Enrollar las pechugas una por una en papel film, atar bien los dos lados.
- ✓ Cocer los rulos en agua caliente hasta que tengan una temperatura interior de 60 grados.
- ✓ Dejar enfriar en el papel film.
- ✓ Escurrir bien los corazones de alcachofa, saltearlos con aceite de oliva y el ajo picado.
- ✓ Saltear las espinacas aparte con aceite de oliva.
- ✓ Terminar con perejil picado mezclado con un poco de aceite de oliva.
- ✓ Sacar las pechugas del film.
- ✓ Dorarlas rápido en una sartén con aceite de oliva.
- ✓ Cortar cada una en cinco trozos y servir con las espinacas y alcachofas salteadas.
- ✓ Terminar con almendras tostadas.



HACHÓN VINO TINTO
D.O. RIBERA DEL
DUERO CRIANZA
75 cl

3,99 €



RECETA DE LUJO 2 ESTRELLAS MICHELIN

Canelones de setas y cigalas, gratinados con crema de foie

Ingredientes PARA 4 PERSONAS

- 12 placas de canelones
- 12 cigalas grandes
- 1 bote de setas variadas (285 g)
- 1 cebolla blanca
- 2 dientes de ajo
- 1 pincho de tomillo seco
- 1 cucharada de aceite de oliva suave
- 1 cucharada de sal fina
- y pimienta negra del molinillo
- Crema de foie:
- 1 lata de foie
- 100 ml de nata para cocinar 35%
- 100 ml de caldo de ave
- 2 yemas de huevo
- 1 cucharada de harina de maíz

- 1 cucharada de sal fina
- 400 ml caldo de ave
- 100 g queso parmesano rallado
- 50 g mantequilla

Elaboración

- ✓ Cocer las placas de canelones, siguiendo las instrucciones del paquete.
- ✓ Limpiar las cigalas y cortar cada una en dos a lo largo.
- ✓ Escurrir bien las setas y cortar en dados finos, picar la cebolla y el ajo.
- ✓ Saltear la cebolla, el ajo y las setas con un poco de aceite de oliva.

PRECIO
POR PERSONA
6,20€

FOIE DE PATO
200 g
4,99 €



- ✓ Añadir el tomillo y sazonar con sal y pimienta.
- ✓ Rellenar cada canelón con dos mitades de gambas y una cucharada de la mezcla de setas.
- ✓ Poner en una bandeja de horno para gratinar.
- ✓ Para la crema de foie, hervir la nata y el caldo de ave, mezclar con harina de maíz y añadir la lata de foie y las yemas.
- ✓ No llevar a ebullición una vez que tenga la yema.
- ✓ Poner la crema encima de los canelones.
- ✓ Gratinar al horno.

Filetes de pescado con ensalada tibia de pepino y rabanito

Ingredientes PARA 4 PERSONAS

- 2 pepinos (aprox. 500 g cada uno)
- 2 chalotas
- 2 manojos de rabanitos (250 g cada uno)
- Medio manojo de cebollino
- 6 cucharadas de aceite de girasol
- 2-3 cucharadas de vinagre blanco
- 1 cucharadita de azúcar
- 1 cucharadita de mostaza semipicante
- Sal
- Pimienta
- 4 filetes de pescado blanco
(aprox. 150 g cada uno, descongelado)
- 2 cucharaditas de zumo de limón
- 2 cucharadas de harina de trigo
- 2 cucharadas de mantequilla

PRECIO
POR PERSONA
1,95€

Elaboración

- ✓ Pelar los pepinos, cortarlos por la mitad longitudinalmente, retirar las semillas con una cuchara y cortar en trozos de unos 0,5 cm de grosor.
- ✓ Pelar las chalotas y picar en trozos finos.
- ✓ Limpiar los rabanitos y cortar cada uno en ocho trozos.
- ✓ Cortar el cebollino en trocitos.
- ✓ Mezclar 4 cucharadas de aceite y vinagre al gusto con el azúcar y la mostaza.
- ✓ Salpimentar, añadir el cebollino y remover.
- ✓ Lavar el pescado, secar con cuidado y condimentar con sal, pimienta y zumo de limón.
- ✓ Rebozar los filetes con harina.
- ✓ Freír en una sartén con mantequilla caliente durante 2-3 minutos por cada lado.
- ✓ Mientras tanto, pochar el pepino y las chalotas en otra sartén con el resto del aceite durante 3 minutos.
- ✓ Saltear brevemente los rabanitos junto con el pepino y la chalota.
- ✓ Mezclar las verduras con la vinagreta y servir con los filetes de pescado.



FILETES DE PESCADO
BLANCO
1 kg
4,99 €



Cremoso de chocolate, migas de galletas de cacahuete, mango, sopa de coco

Sergi Arola



RECETA DE LUJO 2 ESTRELLAS MICHELIN

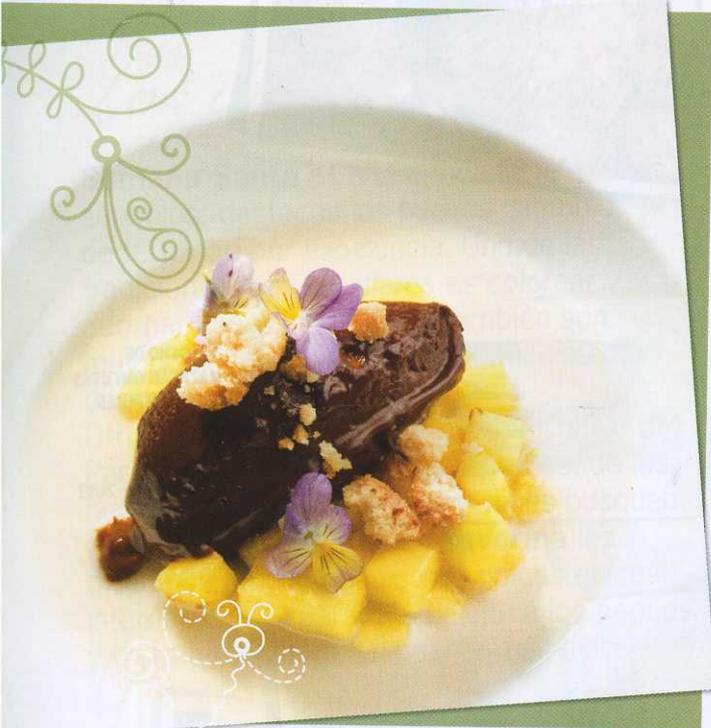
PRECIO
POR PERSONA
2,75 €

Ingredientes PARA 4 PERSONAS

- | | |
|---|---|
| <p>Cremoso:
150 g chocolate negro
125 ml leche
125 ml nata 35%
50 g yemas de huevo
50 g azúcar blanco</p> <p>Galletas de cacahuete:
200 g harina de trigo
½ cucharada de sal
1 cucharada levadura
100 g mantequilla</p> | <p>100 g mantequilla de cacahuete
100 g azúcar blanco
100 g azúcar moreno
1 huevo entero
Sopa de coco:
1 lata de leche de coco (400 g)
50 g azúcar blanco</p> <p>Guarnición:
1 mango maduro
Piel rallada de una lima</p> |
|---|---|

Elaboración

- ✓ Para el cremoso de chocolate, levantar la leche, la nata, la yema y el azúcar a 85°C.
- ✓ Fundir el chocolate en la crema y dejar cuajar.
- ✓ Para las galletas, batir la mantequilla, la mantequilla de cacahuete y los dos tipos de azúcar hasta obtener una masa lisa.
- ✓ Añadir el resto de los ingredientes de las galletas.
- ✓ Amasarlo, hacer bolas de la masa y colocarlas en una placa de horno.
- ✓ Aplanarlas con la mano.
- ✓ Hornearlas a 200°C durante 12 minutos.
- ✓ Dejar enfriar y romper en migas.
- ✓ Calentar un poco de la leche de coco para fundir el azúcar y dejarla enfriar después.
- ✓ Cortar el mango en dados, mezclarlo con la piel de lima.
- ✓ Repartir los dados de mango entre cuatro platos hondos.
- ✓ Con una cuchara fría, sacar cuatro bolas del cremoso de chocolate y colocarlas por encima del mango.
- ✓ Esparcir las migas de galletas y para terminar, introducir la sopa de coco con cuidado en los platos.



**CHOCOLATES
J.D. GROSS**
100 g
1,39 €

Tarta de chocolate blanco con fresas

Ingredientes

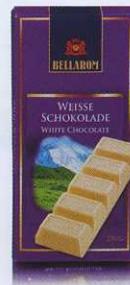
PARA 12-16 PORCIONES

PRECIO
POR PERSONA
0,50€

4 huevos	½ cucharadita de levadura en polvo
150 g azúcar	350 g chocolate blanco
Sal	500 g nata para montar
60 g harina	500 g fresas
60 g harina de maíz	Además: papel para el horno

Elaboración

- ✓ Para el fondo de la tarta, separar los huevos y batir la clara de huevo con 4 cucharadas de agua fría hasta que esté a punto de nieve.
 - ✓ Añadir poco a poco el azúcar y seguir batiendo, hasta que la masa brille.
 - ✓ Introducir las yemas de huevo, la harina, la harina de maíz y la levadura y amasar hasta obtener una masa homogénea.
 - ✓ Colocar esta masa en un molde para horno revestido con papel para horno.
 - ✓ Precalentar el horno a 180 °C y hornear el bizcocho entre 20 y 25 minutos.
 - ✓ Dejar enfriar el bizcocho, sacar del molde y cortar el fondo por la mitad para obtener dos círculos.
 - ✓ Picar 300 gramos del chocolate en trocitos pequeños.
 - ✓ Llevar la nata a ebullición, quitarla del fuego y fundir el chocolate en la nata.
- ✓ Dejar enfriar esta mezcla durante un mínimo de cuatro horas.
 - ✓ Con un pelador de verduras, hacer virutas del resto del chocolate.
 - ✓ Limpiar las fresas, separar 12 fresas bonitas y cortar las demás en rodajas.
 - ✓ Batir la nata y cubrir el fondo de bizcocho con una parte de ella, después recubrirlo con la otra parte del fondo de bizcocho y untar todo el bizcocho con nata.
 - ✓ Meter el resto de nata en una manga pastelera y poner estrellitas de nata en el bizcocho.
 - ✓ Decorar la tarta con el resto de fresas y las virutas de chocolate y guardar en la nevera hasta servirla.
- Consejo: El fondo de bizcocho y la mezcla de nata y chocolate ya se pueden preparar el día de antes.



CHOCOLATE
BLANCO
200 g
1,49 €



Decoración de pascua

La primavera y en particular Semana Santa son sinónimo de renovación y renacimiento en muchas culturas. Da gusto dejar atrás los días cortos y grises de invierno, ver flores y pajaritos reconquistar nuestros alrededores y redecorar la casa con pequeños detalles que le dan una nueva vida al hogar. Le sugerimos ocho ideas rápidas, sencillas pero muy eficaces que crean el ambiente idóneo para una comida perfecta.



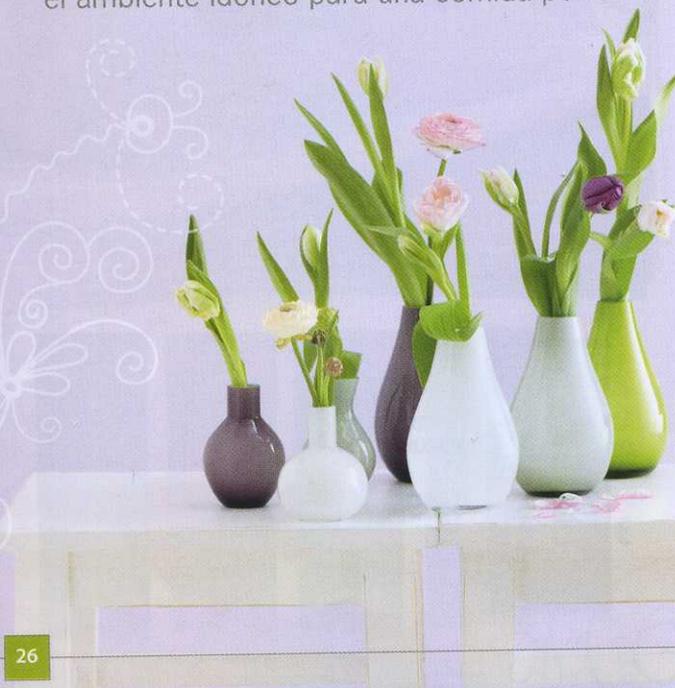
Invitaciones

Hacer dos agujeros en el huevo, uno en cada extremo, y soplar. Pintar el huevo ya vacío del color que se desee. Escribir el texto de la invitación (hora, lugar, etc.) sobre el huevo con un rotulador permanente grueso. Colocar el huevo en una cajita transparente o de algún color que le quede bien. Colocar el huevo sobre una base de algodón, paja o hierba de algún color.



Asignación de asientos

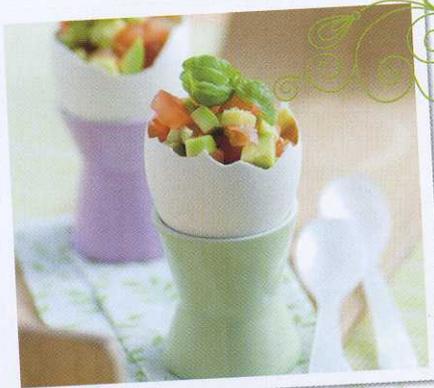
Colocar tulipanes o narcisos en pequeños jarrones estrechos y ponerles una tarjeta con el nombre del invitado. Situar al lado del plato.





Decoración de los platos

Doblar una servilleta de papel por la mitad y hacer dos cortes paralelos, a una distancia de aprox. 2-3 cm uno del otro. Pasar una flor por la ranura para darle un aspecto fino y moderno.



Aperitivos

Cocer bien unos huevos, colorearlos al gusto, partir por la mitad, colocar cada mitad sin retirar la cáscara en una huevera y cubrir con un poco de huevas de lumpo. Servir con una cuchara de nácar o de plástico de algún color. Es preferible servirlos cuando aún estén tibios.



Conejo de Pascua

Escribir en un papel decorativo el menú o un texto relacionado con la primavera y colgarlo con una cinta en el cuello de un conejo de chocolate. Colocar en el plato y listo.



Otros aperitivos

Cascar un huevo crudo y usar el interior para hacer huevos revueltos, una tortilla o un bizcocho. Lavar bien las cáscaras vacías. Es imprescindible calentarlas en el microondas a 70°C durante aprox. 10 minutos para evitar una intoxicación por salmonela, y rellenar con trocitos de tomate pequeños o tartar de atún, por ejemplo. Decorar con hierbas aromáticas y servir como entrante o aperitivo.



Decoración de la mesa

Envolver pequeñas macetas de hierbas aromáticas, como berro o mejorana, en papel de embalar o de aluminio y atar con una cinta. Repartir las macetas en la mesa. En lugar de macetas de hierbas aromáticas, se pueden emplear también otro tipo de macetas.



Decoración de la puerta

En la puerta de entrada se puede colocar un símbolo de la primavera, como una corona de florecitas primaverales artificiales o ramas de cerezo o de amento de sauce, en el que se puedan colgar lazos, flores, conejitos o pollitos de Pascua, plumas de colores o huevos decorados.