

Idea de brunch para el Día de Reyes



El formato brunch, a medio camino entre un desayuno tardío y contundente y una comida temprana, ha llegado para quedarse. Te proponemos organizar uno muy especial para celebrar el Día de Reyes y disfrutar de tiempo de calidad con los tuyos en torno a una buena mesa. ¡Será uno de los mejores regalos!

Aquí tienes un ejemplo de menú que incluye todos los básicos que no pueden faltar en todo brunch que se precie:

- Zumo de fruta natural, en este caso te proponemos naranja y granada, una combinación deliciosa.
- Vasitos de yogur griego con granola, fruta fresca y miel.
- Surtido de bollería dulce y salada de nuestra panadería.
- Tabla de embutidos y quesos, acompañada de una selección de panes y mermeladas especiales de la Vieja Fábrica.
- Plato principal: Bagel especial con salmón ahumado (receta a continuación)
- Café y/o té
- Puedes terminar con una copa de sidra espumosa o cava para brindar.

Receta de bagel especial con salmón ahumado para 4 personas:

- 4 panecillos para bagel
- Queso crema para untar los panecillos

- Hojas verdes frescas (rúcula...)
- 200 g de salmón ahumado
- 4 huevos
- Mantequilla
- 1 aguacate, cortado en láminas finas
- Salsa de mostaza y eneldo de Salsas Asturianas
- Sal y pimienta

Elaboración:

- Comenzamos preparando los huevos revueltos, para ello, derretimos un poco de mantequilla en una sartén y fuera del fuego añadimos los huevos y comenzamos a remover bien para que vayan cuajándose poquito a poco. Volvemos al fuego, suave, y seguimos removiendo hasta que estén a nuestro gusto. En este momento, retiramos y salpimentamos bien.
- Untamos los bagels con mantequilla y los tostamos hasta que se doren.
- Untamos con queso y crema y ponemos encima las hojas verdes, el salmón, los huevos, el aguacate y terminamos salseando con la salsa de mostaza y eneldo.