

Un menú para sorprender en el Día del Padre

Un menú para sorprender en el Día del Padre

[imprimir](#)



El 19 de marzo es un día perfecto para recordar a los padres lo especiales que son y lo mucho que les queremos. Regalar una corbata o una cartera es un clásico para este día, y es que hacer un regalo a un padre siempre es difícil. Pero hay muchas maneras de sorprenderle y poder disfrutar de una velada con toda la familia, y ¿qué une más que una buena comida?

Con **Chef Plus** podrás preparar sus recetas favoritas, encontrarás una amplia variedad para crear un menú único y completo para un día tan especial. En esta ocasión, te sugerimos estos platos pensados para toda la familia:

- Entrante:

Enrolladitos de tortilla y camarones



© Mortimermax | Chef Plus

Un aperitivo, cortado a rodajitas, para ir picoteando y abriendo el apetito. Fácil de preparar, se puede comer frío y con poca cantidad ya habrá suficiente para hacer un tentempié sin llegar a llenarnos. ¡Lo bueno viene después!

- Primer plato:

Ensalada de rigatoni con mozzarella y albahaca



©Mortimermax

La pasta siempre es una buena idea. Ligera y fresca, esta ensalada es perfecta para un primer plato sano y fácil de comer. Además, la pasta siempre gusta a los niños, y esta es una variación saludable que contiene mozzarella, albahaca, huevo, tomate...

- Segundo plato:

Cordero con jengibre



Un segundo plato contundente y sabroso. La carne de cordero es una fuente de proteínas de buena calidad para nuestro organismo y, además, tiene un alto contenido en hierro. Aunque hay que moderar su consumo por tratarse de una carne roja, resulta ideal para celebrar un día especial y darse un capricho.

- Postre:

Cóctel 100% digestivo



Después de un magnífico manjar en familia, es conveniente un postre que ayude a digerir la comida más pesada y poder disfrutar de la sobremesa. Con **Chef Plus Essential** puedes preparar sabrosos zumos que encantarán a los más pequeños y también a los mayores, una original manera de consumir frutas y verduras. *Cóctel 100% digestivo* está compuesto de piña, pera, pepino, jengibre y un toque de menta.

Este es solo un ejemplo de las infinitas combinaciones que puedes realizar para componer un menú a medida, pensando en los gustos de cada padre. Todas las recetas las puedes encontrar en la web de Chef Plus. ¡Para gustos, colores!

Etiquetas

[receta](#)

[recetas](#)

[comida](#)

[recetas de comida](#)

[postre](#)

[día del padre](#)

[recetas dia del padre](#)

[regalos dia del padre](#)

[Induction Pro](#)

Deja tu comentario

Su nombre

E-mail

Comentario

[Acerca de formatos de texto](#)

Plain text

- No se permiten etiquetas HTML.
- Las direcciones de correos electrónicos y páginas web se convierten en enlaces automáticamente.
- Saltos automáticos de líneas y de párrafos.

Publicar