

El equipo de Chef Plus Induction nos propone un completo menú para estas navidades

[El equipo de Chef Plus Induction nos propone un completo menú para estas navidades](#)

[imprimir](#)



El 24 y el 25 de diciembre son dos fechas clave marcadas en cualquier calendario, hablemos de niños o adultos, de jóvenes o abuelos, estos días son para estar con la familia y para disfrutar de la Navidad con los tuyos. Una de las partes más importantes en las celebraciones navideñas son las comidas y cenas con amigos y

familiares, que seguro que nos exigen que, en al menos una ocasión, nos pongamos el delantal y nos metamos entre fogones para hacer de anfitrión.

Sabemos que lo más importante es saber idear un menú completo con el que nuestros comensales puedan llenar su estómago, por eso queremos echaros una mano esta Navidad y os proponemos un menú de tres recetas distintas (entrante, plato principal y postre) para poder triunfar y dejar satisfecho tu paladar y el de tus invitados:

- **Entrante: [Gratén dauphinois](#)**



Existen mil y una recetas que se pueden llevar a cabo con un ingrediente tan simple pero a su vez tan versátil como lo es la patata. Nosotros te proponemos un plato de origen francés donde la nata y la cebolla que la acompañan le ayudan a brillar. Además, la patata siempre gusta a los niños, y esta es una variación un poco más elegante y delicada.

- **Plato principal: [Merluza al champagne](#)**



Una receta ligera y sabrosa. Muchos de nosotros asociamos las comidas navideñas con el marisco y el pescado y, por eso, como plato principal os proponemos cocinar un clásico como lo es la merluza con gambas, pero dándole un plus, gracias a que la salsa que la acompaña tiene como ingrediente principal el champagne.

- **Postre: [Tarta de yogur al dulce de leche](#)**



No nos olvidemos del postre, después de una espléndida comida en familia es hora de pensar en los postres. Para cerrar el festín navideño anual con un broche de oro os traemos una última receta de dulce de leche que os dejará con ganas de más y con el que podréis disfrutar de la sobremesa.

[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