

Menú de Navidad para 6

Nochebuena, comida de Navidad y canelones del 26, con lo que se cocina cada día.

	Nochebuena (cena del 24)	Navidad (comida del 25)
Para picar	Jamón serrano, queso manchego y langostinos cocidos con salsa rosa	Lo que sobró del picoteo del 24
Primero	Ensalada de escarola, granada y ventresca	Sopa de Navidad con pelotas
Principal	Dorada al horno con patatas panaderas	Carrilleras al vino tinto con puré
Postre	Turrón de chocolate crujiente, turrón duro y blando, mandarinas	Tronco de Navidad de chocolate
El 26	Canelones de San Esteban, con la carne del caldo	

82,97 € Nochebuena para 6	70,25 € Navidad para 6	25,54 € por persona, los dos días
------------------------------	---------------------------	--------------------------------------

Qué cocinar cada día

Antes: cuando quieras, desde ya SOLO COMPRA

- Langostino crudo congelado: se compra ya congelado y aguanta en el congelador hasta Nochebuena.
- Todo lo que no caduca: turrones, chocolate, arroz inflado, latas de ventresca, garbanzos, pasta, vino, mayonesa y la despensa.

Sábado 19 o domingo 20 UNAS 3 HORAS, CASI TODAS DE FUEGO LENTO

- Compra la carrillada y guisa las carrilleras al vino tinto. Cuando se templen, a la nevera; el lunes, repártelas en táperes con su salsa y al congelador.
- Mientras se guisan, haz el turrón de chocolate: veinte minutos y a la nevera hasta Nochebuena.

Martes 22 5 MINUTOS

- Por la noche, los garbanzos en remojo para el caldo.

Miércoles 23 3 HORAS DE CALDO, 30 MINUTOS DE TRABAJO

- Compra la carne del puchero, la verdura, la escarola y la granada. Si tu pescadería lo permite, encarga las doradas limpias para recogerlas el 24 por la mañana; si no, cómpralas hoy.
- Haz el caldo. Cuélalo, guárdalo en la nevera y desmenuza la carne para los canelones.
- Pasa las carrilleras del congelador a la nevera y, por la noche, los langostinos.

Jueves 24, Nochebuena 1 HORA Y CUARTO, EMPEZANDO 1 HORA ANTES DE CENAR

- Cuece los langostinos y haz la salsa rosa (puede ser a mediodía).
- Una hora antes de cenar, mete las patatas en el horno. Prepara la vinagreta y la cebolla de la ensalada.
- Veinte minutos antes, las doradas al horno sobre las patatas. Monta la ensalada justo al sentarse.
- Si te apetece adelantar, hornea el bizcocho del tronco y déjalo enrollado en su paño.

Viernes 25, Navidad 1 HORA

- Por la mañana, rellena y cubre el tronco y déjalo en la nevera.
- Desgrasa el caldo, cuece las pelotas y la pasta. Calienta las carrilleras a fuego suave y haz el puré.

Sábado 26, San Esteban 1 HORA

- Canelones con la carne del caldo. Si no los vais a comer ese día, móntalos y congélalos sin gratinar.

Lista de la compra

Para 6 personas, los dos días y los canelones. Lo marcado «despensa» suele estar ya en casa.

Pescadería y marisco

- ☐ 1,2 kg de langostino crudo congelado · Nochebuena
- ☐ 6 doradas de ración, limpias y con cabeza · Nochebuena

Carnicería

- ☐ 1 bandeja de arreglo para puchero (ternera, cerdo y pollo) · Navidad
- ☐ 1 cuarto de gallina · Navidad
- ☐ 2 pelotas para cocido · Navidad
- ☐ 1,5 kg de carrillada de cerdo (3 bandejas) · Navidad

Charcutería

- ☐ 240 g de jamón serrano en lonchas · Nochebuena
- ☐ 1 cuña de queso manchego DOP · Nochebuena

Fruta y verdura

- ☐ 2 bolsas de escarola · Nochebuena
- ☐ 1 granada · Nochebuena
- ☐ 1 malla de cebolla roja (usarás 1) · Nochebuena
- ☐ 1 pimiento rojo · Nochebuena
- ☐ 2 limones · Nochebuena
- ☐ 1 manojo de perejil · Nochebuena
- ☐ 1,5 kg de mandarinas · Nochebuena
- ☐ 3 kg de patatas (para las panaderas y el puré) · Navidad
- ☐ 2 kg de cebollas · Navidad
- ☐ 1 kg de zanahorias · Navidad
- ☐ 1 bandeja de puerros · Navidad
- ☐ 1 apio · Navidad

Lácteos y huevos

- ☐ 2 bricks de nata para montar de 500 ml · Navidad
- ☐ 1 docena de huevos · Navidad
- ☐ 2 l de leche entera (puré y bechamel) · Navidad
- ☐ 1 paquete de mantequilla · Navidad
- ☐ 200 g de queso rallado para gratinar · San Esteban

Legumbre y pasta

- ☐ 300 g de garbanzos secos (del paquete de 1 kg) · Navidad
- ☐ 250 g de pasta de sopa (galets si los hay; si no, fideo grueso) · Navidad
- ☐ 2 cajas de placas para canelones · San Esteban

Conservas y salsas

- ☐ 2 latas de ventresca de atún · Nochebuena
- ☐ 1 bote de mayonesa · Nochebuena

Dulces

- ☐ 200 g de chocolate negro para fundir · Nochebuena
- ☐ 200 g de chocolate con leche para fundir · Nochebuena
- ☐ 1 caja de cereales de arroz inflado con chocolate · Nochebuena
- ☐ 1 tableta de turrón duro y 1 de blando · Nochebuena
- ☐ 200 g de chocolate negro para fundir (cobertura del tronco) · Navidad
- ☐ 1 bote de cacao puro en polvo · Navidad

Panadería

- ☐ 3 barras de pan · Nochebuena

Bodega (para cocinar)

- ☐ 1 l de vino blanco · Nochebuena
- ☐ 1 botella de vino tinto joven · Navidad

Despensa

- ☐ Aceite de oliva virgen extra (1 l)
- ☐ Sal
- ☐ Harina de trigo
- ☐ Azúcar
- ☐ Ajos
- ☐ Laurel
- ☐ Pimienta negra
- ☐ Vinagre de Jerez
- ☐ Tomate frito