



BRUNCH

Día de la madre

ENTRADA

Tostadas con Frutas y Crema Dulce

PRINCIPAL

Mini Omelettes con Verduras

Tarta Salada de Espinacas y Queso

BEBIDAS

Mimosa de Jugo de Naranja y Espumoso

Té Helado de Hibiscus y Menta

Limonada de Lavanda

POSTRE

Mousse de Chocolate Cremoso con
fresas

@BLESSEDDHOMEBLOG



ENTRADA

1. Tostadas con Frutas y Crema Dulce

Ingredientes:

- 4 rebanadas de pan artesanal o brioche
- 200 g de queso crema
- 2 cucharadas de miel
- Frutas frescas al gusto (fresas, arándanos, kiwi, plátano)
- Un poco de ralladura de limón (opcional)

Preparación:

1. Tuesta ligeramente las rebanadas de pan.
2. Mezcla el queso crema con la miel hasta que esté suave.
3. Unta la mezcla sobre cada tostada.
4. Decora con las frutas cortadas en rodajas y añade un toque de ralladura de limón para dar frescura.

2. Mini Omelettes con Verduras

Ingredientes (para 6 mini omelettes):

- 4 huevos
- 1/4 taza de leche
- 1/2 pimiento rojo en cubitos
- 1/4 taza de espinacas frescas picadas
- 1/4 taza de queso rallado (cheddar o mozzarella)
- Sal y pimienta al gusto
- Molde para muffins

Preparación:

1. Precalienta el horno a 180°C.
2. Bate los huevos con la leche, sal y pimienta.
3. Añade los vegetales y el queso.
4. Vierte la mezcla en moldes para muffins engrasados.
5. Hornea durante 15-18 minutos o hasta que estén firmes y doraditos por arriba.

RECETAS

3. Tarta Salada de Espinacas y Queso

Ingredientes:

- 1 lámina de masa quebrada o hojaldre
- 2 tazas de espinacas frescas
- 1/2 taza de queso feta o ricotta
- 3 huevos
- 1/2 taza de crema
- Sal, pimienta y nuez moscada

Preparación:

1. Prehornea la masa en un molde por 10 minutos a 180°C.
2. Saltea las espinacas hasta que se reduzcan.
3. Mezcla con los huevos, crema y queso.
4. Vierte sobre la base y hornea por 25-30 minutos hasta que esté dorada.

4. Mimosa de Jugo de Naranja y Espumoso

Ingredientes:

- 1 parte de jugo de naranja natural
- 1 parte de espumoso frío (puede ser vino blanco espumoso o soda si quieres opción sin alcohol)
- Rodajas de naranja para decorar

Preparación:

1. Llena la mitad de una copa con jugo.
2. Agrega la bebida espumosa justo antes de servir.
3. Decora con una rodajita de naranja en el borde de la copa.



BEBIDAS

5. Té Helado de Hibiscus y Menta

Ingredientes:

- 2 bolsitas de té de hibiscus (flor de jamaica)
- 2 tazas de agua caliente
- 1 cucharadita de miel
- Hojas de menta fresca
- Hielo

Preparación:

1. Infusiona las bolsitas de té en el agua caliente por 10 minutos.
2. Endulza con miel y deja enfriar.
3. Sirve con hielo y unas hojitas de menta fresca.

6. Limonada de Lavanda

Ingredientes:

- 1 taza de jugo de limón
- 3 tazas de agua
- 3 cucharadas de miel
- 1 cucharadita de flores secas de lavanda comestible

Preparación:

1. Calienta 1 taza de agua con la lavanda y deja reposar 10 minutos.
2. Cuela y mezcla con el resto del agua, jugo de limón y miel.
3. Sirve bien fría con hielo y rodajitas de limón.

Encuentra más
ideas en mi Blog

www.fungistudiobyelirios.com

POSTRE

Mousse de Chocolate Cremoso

Una receta elegante, suave y perfecta para consentir a mamá en su día especial.

Ingredientes (para 4 porciones):

- 150 g de chocolate semiamargo
- 2 huevos (separadas yemas y claras)
- 2 cucharadas de azúcar
- 200 ml de crema para batir (fría)
- 1 pizca de sal
- Frutas o virutas de chocolate para decorar (opcional)

Preparación:

1. Derrite el chocolate a baño maría o en intervalos de 20 segundos en el microondas. Deja enfriar un poco.
2. Bate las yemas con el azúcar hasta que se vuelvan cremosas y de color más claro.
3. Agrega el chocolate derretido a las yemas lentamente, mezclando hasta integrar.
4. Bate las claras a punto de nieve con una pizca de sal, hasta que formen picos firmes.
5. Incorpora las claras al chocolate con movimientos envolventes, poco a poco.
6. Bate la crema para batir hasta que esté firme (tipo chantilly).
7. Añade la crema batida a la mezcla con cuidado para que no pierda aire.
8. Reparte en vasitos o copas y refrigera por al menos 2 horas antes de servir.

Decoración opcional:

- Unas fresas cortadas, hojitas de menta, o virutas de chocolate encima al momento de servir.