

## **Estrenar la mesa de Navidad con los sabrosos aperitivos de Emcesa**

**Si se está buscando ideas de entrantes para los banquetes durante las próximas fiestas, Emcesa ofrece una selección de ideas que pueden servir de inspiración**

La Navidad se encuentra a la vuelta de la esquina y este año es perfecto para disfrutar y no dejar para el final los preparativos del menú navideño. Especialmente esos deliciosos entrantes con los que hacer las delicias de los invitados. No es necesario complicarse con recetas complicadas y muy elaboradas ya que Emcesa propone una selección de aperitivos fáciles, elegantes, que gusten a toda la familia y resulten originales para disfrutar en Nochebuena, Nochevieja o cualquiera de los días festivos.

Para empezar, unas brochetas de pollo tipo artesana a base de pechuga de pollo marinada, pimientos, cebolla y tomate cherry. Para chuparse los dedos. Aunque también puedes elegir las brochetas de pollo adobado elaboradas con contramuslos marinados, troceados y adobados.

También es posible disfrutar de recetas de pinchos al estilo moruno, moruno Al-Andalus, jamón andaluz, jamón adobado y pollo andaluz. Sabrosos productos que pueden prepararse a la plancha o fritos.

Otra propuesta son unas succulentas mini hamburguesas de carne de vacuno, que preparar a la plancha o fritas. Un plato muy divertido para preparar en casa, sobre todo si hay niños de por medio.

Tampoco hay que olvidarse de los pinchos de chorizo chistorra y morcilla, o el surtido de ibéricos, acompañados de oreja en salsa, elaborados a partir de cerdo y aderezados con sus tradicionales condimentos. Se pueden cocinar al microondas durante unos minutos o también se pueden freír, hacer al horno o a la plancha con unas gotas de aceite. ¡Para chuparse los dedos!

Y para aquellos que quieran cuidarse un poco más, Emcesa dispone de un catálogo de productos que además de estar deliciosos contienen un perfil nutricional saludable. Por ejemplo, sus morcillas saludables de arroz; un producto elaborado con aceite de oliva, 0% de grasa de cerdo y ácidos grasos omega-3, que contribuye al funcionamiento normal del corazón.

En definitiva, recetas con nuevos sabores, ingredientes diferentes y presentaciones originales con las que disfrutar tanto en la cocina, como sobre la mesa.

### **Datos de contacto:**

Mari Carmen Martínez

91 721 79 29

Nota de prensa publicada en: [Toledo](#)

Categorías: [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Restauración](#) [Consumo](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>