

## **Tres delicias de carne para montar un aperitivo de lujo sin salir de casa**

**Emcesa dispone de una amplia gama de deliciosas ideas como las brochetas de pollo, pancetas de cerdo o minihamburguesas de vacuno. Recetas de éxito**

Cualquier día de la semana es perfecto para tomarse un aperitivo, pero los sábados y domingos es cuando esas horas libres permiten quedar con amigos o familia y tomar el aperitivo. Un momento para reencontrarse con una cerveza fresquita, una buena copa de vino o el tradicional vermú acompañado con estos deliciosos bocados.

Curiosamente, la palabra 'aperitivo' procede del latín tardío *aperitivus* que significa 'que tiende a abrirse', haciendo referencia a una pequeña porción de comida que abre el apetito previo a una comida o cena. De hecho, el rey Alfonso X El Sabio ya tenía la costumbre de ingerir pequeñas cantidades de comida, para contrarrestar los efectos del alcohol antes de uno de sus festines.

Emcesa, empresa especialista en la elaboración de productos cárnicos, propone varias ideas para degustar un verdadero aperitivo de lujo sin salir de casa. Pequeños bocados.

Para ir más allá de las típicas aceitunas, frutos secos o tortilla de patata y preparar un aperitivo mucho más gourmet para sorprender. Y lo mejor de todo, sin tener que preparar una comida elaborada que llevaría horas en la cocina.

Una de las delicias de carne por excelencia para esta ocasión son las brochetas de pollo acompañadas de pimiento para darle un toque de color a la mesa. Un plato exquisito que se puede cocinar a la sartén, barbacoa o en el horno. Con las brochetas de pollo disfruta de forma saludable de los beneficios de este tipo de carne capaz de aumentar los niveles de serotonina en el cerebro, mejorando el estado de ánimo y aportando fósforo al organismo, un mineral esencial que nutre a los dientes y huesos, así como a los riñones y el hígado.

En este recetario tampoco puede faltar la clásica panceta de cerdo adobada con especias y pimentón, ideal para servir asada o frita. Esta carne aporta vitalidad ya que contiene altas dosis de tiamina, necesaria para poder asimilar los hidratos de carbono en el organismo. Además, el consumo de la carne de cerdo regula la actividad hormonal gracias a su contenido en vitamina B6.

Otra idea que Emcesa propone son unas ricas minihamburguesas de carne de vacuno, que pueden cocinarse a la plancha o fritas. La carne de vacuno es rica en ácido linoleico, que acelera la recuperación de los tejidos del cuerpo. Por tanto, este es un alimento muy importante en la dieta de los deportistas. Un plato en el que los más pequeños de la casa también pueden participar personalizándolas como más les gusten

Estas son las tres delicias de carne que propone Emcesa para disfrutar de una auténtica fiesta para el paladar y para la vista.

Emcesa espera que este recetario de ideas sea la solución para disfrutar de un aperitivo de lujo. Hay que tomar buena nota o tenerlo bien a mano porque resultará un recurso muy útil para cualquiera de las próximas celebraciones, y si se aprovechan los fines de semana en casa para hacer unas tapas especiales, pues más todavía.

**Datos de contacto:**

Mari Carmen Martínez

91 721 79 29

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

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

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>