# Más que un **tomate**

**26 recetas**
para chuparse los dedos esta
**primavera-verano ;)**

Orlando
AQUÍ HAY TOMATE

# Bienvenido a tu **experiencia Orlando**

Orlando es más que un tomate. Por ello, tras la creación del primer libro de recetas de Orlando *"Más que un tomate 26 recetas para chuparse los dedos este otoño-invierno"* para inspirarte en tu día a día en la cocina, ahora hemos dado un paso más y hemos creado este segundo libro de cocina con recetas elaboradas con ingredientes de la temporada primavera-verano. Además, todas estas recetas están elaboradas con una de nuestras 6 variedades de tomate frito.

Este segundo libro cuenta con 26 recetas para inspirarte a través de la versatilidad en tus elaboraciones culinarias. En él podrás encontrar una experiencia gastronómica para cada momento del día. Seas como seas, Orlando añade un sabor superior a cada momento gastronómico: desayuno, aperitivo, comida, merienda y cena. ¡Con Orlando no tendrás que preocuparte por tu menú diario!

Además, las recetas están diseñadas por nuestro embajador, el chef Iván Sáez, y todas ellas con el objetivo de elevar el sabor en todas tus elaboraciones y disfrutar de una auténtica experiencia de restaurante en tu propia casa.

Producido en España en marzo de 2021 por Orlando.
Recetas y textos de recetas elaborados por el chef Iván Sáez para Orlando.
Fotografía de las recetas realizada por el Estudio Namasté MJ para Orlando.

Todos los derechos reservados. Ninguna parte de esta publicación puede ser reproducida, almacenada en algún sistema de recuperación o transmitida en algún formato o por algún medio -ya sea electrónico, mecánico, fotográfico, grabación o cualquier otro- sin el consentimiento previo de Orlando.

# Más que un **tomate**

**26 recetas**
para chuparse los dedos esta
**primavera-verano ;)**

Orlando
AQUÍ HAY TOMATE

Orlando

# Índice

**Érase una vez un tomate** 8
**Nota del embajador Orlando** 10
**Calendario de productos de temporada** 12

**RECETAS** 14

**DESAYUNO** 14
Panini con espinacas y mozzarella 16
Bagel con queso ricotta al toque tomatero, salmón e hinojo 18
Tortitas de avena con crema de aguacate 20
Tortilla semicuajada de tomates cherry semiasados 22
Bizcocho de zanahoria al estilo Orlando 24

**APERITIVO** 26
Milhojas con pimientos dulces 28
Involtini de berenjena con pisto 30
Puerros asados con salsa romesco casera 32
Ensalada de judías verdes y espárragos con feta y menta 34
Empanadillas de atún y verduras asadas 36
Patata rellena de carne 38

**COMIDA** 40
Paella Orlandera 42
Chili con pavo y quinoa 44
Coliflor con almendras y finas hierbas 46
Pasta con pollo asado, alcachofas y espinacas 48
Hamburguesa vegetal con salsa barbacoa 50
Merluza con tartar de tomate y remolacha 52

**MERIENDA** 54
Sandwiches de berenjena rebozada y queso de cabra 56
Coca con hummus de tomate asado, albahaca y rúcula 58
Magdalenas de pavo, queso y crema de cebolleta confitada 60
Medias noches rellenas de guacamole estilo Orlando 62

**CENA** 64
Risotto con queso cheddar, calabaza y rúcula fresca 66
Calabacín relleno de gambas y queso feta 68
Ensalada de quinoa con aguacate salteado y crujiente de kale 70
Pollo braseado con aceitunas y pimientos 72
Pizza de alcachofas 74

# Érase una vez **un tomate**

**Érase una vez una marca llamada Orlando que nació en España en 1922 productora por aquel entonces de conservas de pescado. Pero no es hasta 1968 cuando se especializa en tomate frito, lanzando su receta propia de sofrito de tomate, ajos y cebollas. Desde entonces, su sabor único y sus diferentes variedades le han convertido en la marca de tomate frito líder del mercado.**

La fábrica de Orlando se encuentra en Alfaro (La Rioja) donde más de 200 trabajadores elaboran la receta tradicional de tomate frito Orlando. Una de las claves del sabor de Orlando radica en el cultivo de tomates a lo largo y ancho de toda España.

Ser un tomate Orlando es ser un tomate especial. Las semillas de tomate son propias, el cultivo es delicado, meticuloso y exhaustivo, y su elaboración secreta da como resultado un tomate frito con un sabor único: el sabor Orlando.

Orlando se ha convertido en el principal aliado de las familias, con o sin hijos, solteros y parejas, más o menos cocinillas. Orlando siempre está ahí, con el sabor de siempre para ayudarte a preparar una comida sabrosa con la que disfrutar no solo de la receta, sino también de la compañía, del momento, de las risas, de la vida. La experiencia Orlando.

En los últimos años, la familia Orlando ha crecido hasta llegar a seis variedades **–Clásico, Aceite de Oliva, Receta Artesana, Estilo Casero, Ecológico y 0,0–** con sus diferentes matices en textura y concentración de tomate, pero sin perder la esencia de sabor Orlando.

## Orlando Clásico

*Tradicional, inconfundible, clásico y equilibrado. Para los más conservadores.*

La riqueza de sus ingredientes le aporta un sabor irresistible a todas tus elaboraciones. Su consistencia homogénea, sin grumos y sabor suave es igual desde 1968.

## Orlando Aceite de Oliva

*Aromático, atrevido, fresco y alegre. Para los más salseros.*

Su receta única con aceite de oliva virgen extra realzará todos tus platos para conseguir un sabor único y lleno de sensaciones. Melosidad, profundidad de sabor y textura aterciopelada son algunas de las características de este tomate.

## Orlando Receta Artesana

*Sibarita, gourmet, sofisticado y elegante. Para los más foodies.*

Esta variedad tiene mayor concentración de tomate y de aceite de oliva*, consiguiendo así esa untuosidad y espesor que potencian su sabor. Es una auténtica delicia para los amantes de la gastronomía.

## Orlando Estilo Casero

*Voluminoso, con personalidad, impulsivo e irresistible. Para los más caseros.*

Su variedad de texturas, con auténticos trocitos de tomate y cebolla, riqueza de matices y armonía de sabor hacen la combinación perfecta para conseguir una exquisita salsa de tomate frito.

## Orlando Ecológico

*Sostenible, delicado, armonioso y placentero. Para los amantes de lo natural sin renunciar al sabor.*

Gracias a sus ingredientes de agricultura ecológica (todos nuestros ingredientes son naturales) tus recetas serán sencillamente inmejorables.

## Orlando 0,0

*Saludable, ligero, sutil y armonioso. Para los más comedidos.*

La sutileza de sus ingredientes, sin sal ni azúcares añadidos**, constituye un extra de sabor y color a tus elaboraciones más equilibradas. Destaca por su sencillez y textura suave sin perder la esencia del tomate.

Ninguna receta cuenta con conservantes ni colorantes. Sin gluten.

*Comparada con la receta de Orlando Aceite de Oliva.
** Contiene azúcares naturalmente presentes.

# Nota del **embajador Orlando**

## IVÁN SÁEZ

**Fundador y chef ejecutivo de los restaurantes DESENCAJA y La Tajada**

Sabor, productos de temporada y cocina tradicional pero con un toque renovado. Estos son los tres ejes que definen el tipo de gastronomía que llevo realizando hace ya más de 20 años. Soy propulsor de una cocina arraigada al sabor, donde el ingrediente principal es el absoluto protagonista del plato.

Con esta premisa partimos hace unos meses para crear el primer libro de recetas de Orlando, basado en los productos de temporada de otoño-invierno. Ahora, **con la llegada de las dos estaciones favoritas de los españoles, la primavera y el verano, hemos creado este segundo libro de recetas para mostrar que, con el tomate frito Orlando podemos hacer recetas cercanas, fáciles, intuitivas y muy sabrosas.**

Con el primer libro de recetas hemos enseñado e inspirado a los españoles a utilizar las 6 variedades de tomate frito Orlando y a sacarles el mayor partido con carnes, pescados y vegetales. Con este libro, **queremos dar un paso más y demostrar la inspiración a través de la versatilidad y cómo Orlando tiene una opción gastronómica para cada momento del día, desde que te levantas hasta que te acuestas: desayuno, aperitivo, comida, merienda y cena.**

26 son las recetas que vas a encontrar en este libro, una por cada semana de las estaciones de primavera y verano. Están pensadas para que las puedas cocinar en casa y que consigas disfrutarlas como si de una experiencia en un restaurante se tratase. Son propuestas repletas de sabores tradicionales, pero renovadas con las tendencias gastronómicas actuales. Encontrarás soluciones gastronómicas para los 5 momentos gastronómicos del día teniendo en cuenta cómo disfrutamos en España de la gastronomía en esta época. **Con este libro podrás disfrutar desde recetas de tapas** -el tipo de comida que más nos gusta en este tiempo- para el momento aperitivo, **una receta de paella** -el plato más popular en los hogares españoles en 2020- para la comida, **hasta un original risotto con queso cheddar, calabaza y rúcula fresca como propuesta para la cena**.

Todas estas elaboraciones que proponemos son sencillas de realizar y muy intuitivas. Desde Orlando queremos que te tomes la vida sin complicaciones y que puedas elaborar recetas sabrosas para cada momento del día.

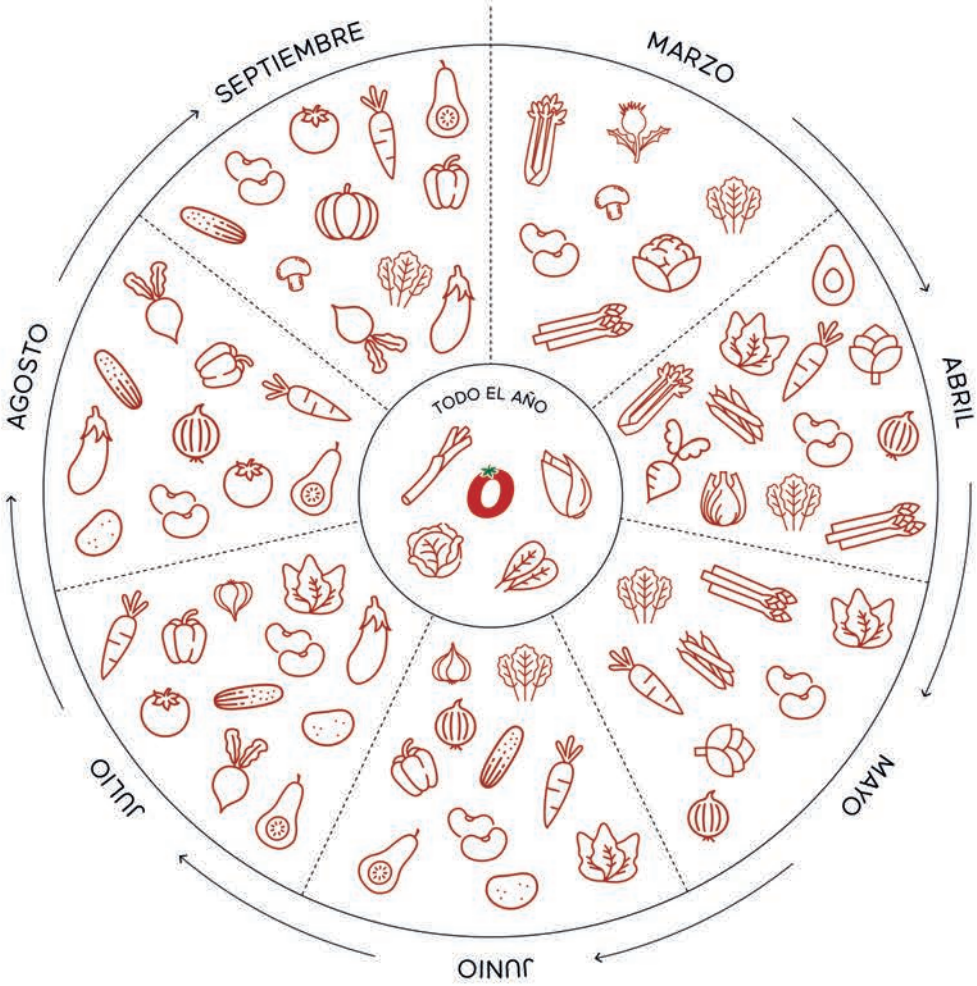
**Disfruta del libro. Disfruta de la cocina. Disfruta de la vida. Disfruta la Experiencia Orlando.**

**Iván.**

*Nuestra referencia para clasificar el momento óptimo de los productos por meses está basada en el portal www.soydetemporada.es

**Solo se incluyen productos que se cultivan en España

# CALENDARIO DE PRODUCTOS DE TEMPORADA



## 03/ MARZO

Apio
Cardo
Champiñón
Col
Coliflor
Endibia
Espárrago
Espinaca
Haba
Puerro

## 04/ ABRIL

Aguacate
Acelga
Alcachofa
Apio
Cebolleta
Cebolleta morada
Endibia
Espárrago
Espinaca
Guisante
Hinojo
Nabo
Zanahoria

## 05/ MAYO

Acelga
Alcachofa
Cebolleta
Cebolleta morada
Endibia
Espárrago
Guisante
Haba
Zanahoria

## 06/ JUNIO

Acelga
Ajo
Calabacín
Cebolleta
Cebolleta morada
Endibia
Judía
Patata
Pepino
Pimiento
Zanahoria

## 07/ JULIO

Acelga
Ajo
Berenjena
Calabacín
Judía
Patata
Pepino
Pimiento
Remolacha
Tomate
Zanahoria

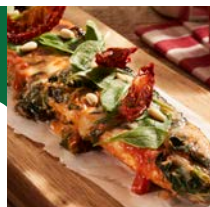
## 08/ AGOSTO

Berenjena
Calabacín
Cebolla
Judía
Patata
Pepino
Pimiento
Remolacha
Tomate
Zanahoria

## 09/ SEPTIEMBRE

Berenjena
Calabacín
Calabaza
Champiñón
Col
Endibia
Espinaca
Judía
Pepino
Pimiento
Puerro
Remolacha
Tomate
Zanahoria

# Desayuno



# PANINI CON ESPINACAS Y MOZZARELLA

4 raciones | 25 minutos | 287 kcal / 100g | 8,20 €

## INGREDIENTES

### Para la bechamel

- 30 g de mantequilla
- 40 g de harina de trigo
- 300 ml de leche
- 300 g de mozzarella rallada
- 2 c/s de tomate frito Orlando Clásico
- Una pizca de pimienta
- Una pizca de sal

### Para el panini

- 4 baguettes individuales
- 200 g de hojas de espinaca joven
- 40 g de mozzarella rallada
- 30 g de mantequilla
- 1 diente de ajo pelado
- 8 unidades de tomates secos en aceite de oliva
- 50 g de piñones
- 2 c/s aceite de oliva
- 60 g de tomate frito Orlando Clásico
- Una pizca de sal
- Una pizca de pimienta

### Para decorar

- 50 g de espinacas en hojas
- Una pizca de sal
- Una pizca de pimienta

## PASO A PASO

### Elaboración de la bechamel

1. Fundimos 30 gramos de mantequilla en un cazo. Cuando esté derretida, añadimos los 40 gramos de harina. Cocemos a fuego suave y cuando esté cocida, retiramos.
2. Añadimos la leche recién hervida al cazo con la harina cocinada y removemos con una varilla. Cocemos la bechamel hasta conseguir una mezcla homogénea sin grumos.
3. Cuando la mezcla esté homogénea, añadimos el tomate frito Orlando Clásico y el queso mozzarella.
4. A continuación, cuando la mozzarella y el tomate frito estén integrados en la bechamel, retiramos del fuego.
5. Reservamos en un lugar templado cubierto por papel film. Truco: poner el papel film pegado a la bechamel. De esta forma evitaremos que se cree una costra.

### Elaboración del panini

1. Limpiamos las espinacas. Le quitamos los rabos y las lavamos con abundante agua fría y las escurrimos bien. Para ello, podemos pasarla por la centrifugadora de lechugas
2. A continuación, fundimos en una sartén mediana 30 gramos de mantequilla y dejamos que llegue a punto de avellana. Esto significa que tenemos que dejar que la mantequilla se tueste un poco sin llegar a quemarse, adquiriendo así un color tostado.
3. Añadimos las hojas de espinacas y las removemos con un tenedor en el que habremos pinchado un diente de ajo. Dejamos que se vayan rehogando las espinacas sin parar de remover con el tenedor para que se impregne el sabor del ajo. Sazonamos con una pizca de sal y pimienta. Retiramos y reservamos.
4. A estas espinacas tenemos que añadir unas cucharadas de la crema de bechamel que hemos preparado anteriormente. Tenemos que conseguir una consistencia cremosa. Recomendamos añadir unas cucharadas de la crema de bechamel pero se puede utilizar toda si así lo prefieres.
5. Precalentamos el horno a 180º.
6. Untamos las baguettes con tomate frito Orlando Clásico y colocamos encima las espinacas a la crema. Y añadimos un poco de mozzarella por encima.
7. Horneamos durante unos 5 minutos hasta que el queso se derrita y sacamos del horno.
8. Colocamos un par de trozos de tomates secos encima y una cucharada de piñones.
9. Por último, para darle un toque más fresco podemos incorporar unas hojas de espinacas en crudo a modo de ensalada.

**c/s - cucharada*
**cdta - cucharadita*

**Jamás habrías pensado que una receta de espinacas puediera llegar a gustarte tanto**

**Truco Orlandero**
Cuando saquemos nuestro panini del horno podemos añadir un chorrito de aceite de oliva virgen extra y una pizca de sal. También podemos realizar una vinagreta para darle un toque más fresco al panini. La vinagreta la podemos hacer con: una cucharada de vinagre de módena, tres cucharadas de aceite, una pizca de mostaza, sal y pimienta.

**Ingrediente de temporada**
Espinacas

**Tomate utilizado**
Tomate frito Orlando Clásico

Orlando

# BAGEL CON QUESO RICOTTA AL TOQUE TOMATERO, SALMÓN E HINOJO

4 raciones | 15 minutos | 213 kcal / 100g | 12,20 €

## INGREDIENTES

- 4 bagels
- 240 g de queso ricotta
- 8 lonchas de salmón ahumado
- 20 g de alcaparras
- 1 chalota
- 1 bulbo de hinojo (se puede sustituir por eneldo)
- Unas hojitas de hinojo fresco
- 2 c/s de tomate frito Orlando Ecológico

## PASO A PASO

1. Cortamos el hinojo en dados.
2. Picamos las alcaparras.
3. Cortamos la cebolla chalota en daditos.
4. En un bol mezclamos el queso ricotta, las dos cucharadas del tomate frito Orlando Ecológico, el hinojo en dados, las alcaparras y las hojas de hinojo.
5. Cortamos por la mitad los bagels y los ponemos a tostar.

**¡A montar!**

1. Primero le ponemos un chorrito de aceite, después incorporamos la mezcla de queso. A continuación colocamos un par de lonchas de salmón ahumado y finalmente la chalota picada.
2. Cubrimos con la otra mitad de bagel y servimos.

**c/s - cucharada*
**cdta - cucharadita*

**Esta es de las recetas que a ti te gustan cocinar: rápidas y fáciles de hacer, deliciosas para comer**

**Truco Orlandero**
Si queremos darle un toque picante y aromático podemos añadir unos brotes de mostaza encima del salmón ¡El resultado es espectacular!

**Ingrediente de temporada**
Hinojo

**Tomate utilizado**
Tomate frito Orlando Ecológico

Orlando

# TORTITAS DE AVENA CON CREMA DE AGUACATE

4 raciones | 18 minutos | 259 kcal / 100g | 5,60 €

## INGREDIENTES

### Para la crema de aguacate

- 2 aguacates
- Una pizca de sal
- Una pizca de pimienta recién molida
- Un chorrito de aceite de oliva

### Para las tortitas

- 100 g de harina de avena (podemos usar también harina de espelta o harina integral)
- 4 huevos
- 1 cdta de levadura en polvo
- 50 ml de leche (normal o de soja)
- 50 g de tomate frito Orlando 0,0
- Un c/s de aceite de oliva

### Para el resto de la receta

- 4 huevos

### Para decorar

- Un puñado de brotes frescos de rúcula o cebollino

## PASO A PASO

### Elaboración de la crema de aguacate

1. En el vaso de la batidora trituramos los dos aguacates, con una pizca de sal, una pizca de pimienta y un chorrito de aceite de oliva. Reservamos.

### Elaboración de las tortitas

1. Mezclamos los siguientes ingredientes en la batidora para realizar la masa de las tortitas: la avena, los huevos, la levadura, la leche, el aceite y el tomate frito Orlando 0,0.
2. A continuación, en una sartén con un poco de aceite, a fuego medio, añadimos un cucharón de la mezcla de las tortitas, comenzando a verterlo por el centro y dejando que la propia masa se distribuya en la sartén. Vamos haciendo tortitas hasta que se acabe la mezcla (saldrán unas doce tortitas). Reservamos.

### Elaboración del resto de la receta

1. A continuación, cocemos los huevos. Los dejamos unos 3-4 minutos desde que el agua comienza a hervir. Si son muy grandes, tardarán unos 5 minutos. Después cuando estén hervidos, los enfriamos en agua fría y los pelamos.

### ¡A montar!

1. Servimos tres tortitas por ración. Le incorporamos la salsa de aguacate que hemos batido y un huevo cortado por la mitad para que caiga la yema (miammm...).
2. Finalmente espolvoreamos con pimienta recién molida. Y decoramos con unos brotes frescos de rúcula o cebollino picado.

**c/s - cucharada*
**cdta - cucharadita*

**Con esta receta enamorarás a tu medio aguacate**

**Truco Orlandero**
Para los amantes de la cocina mexicana recomendamos añadir tabasco, lima y cilantro a la mezcla de aguacate.

**Ingrediente de temporada**
Aguacate

**Tomate utilizado**
Tomate frito Orlando 0,0

Orlando

# TORTILLA SEMICUAJADA DE TOMATES CHERRY SEMIASADOS

4 raciones | 15 minutos | 233 kcal / 100g | 7,20 €

## INGREDIENTES

- 4 huevos
- 4 yemas
- 200 g de tomates cherry variados
- Tres pizcas de sal
- Una pizca de azúcar
- Una pizca de tomillo
- Una pizca de pimienta
- Una pizca de orégano fresco
- 4 c/s de aceite de oliva
- 4 c/s de tomate frito Orlando Receta Artesana

## PASO A PASO

1. Cogemos una sartén e incorporamos un poco de aceite de oliva, subimos el fuego (fuego fuerte) y salteamos los tomates cherry. Echamos sal y azúcar, también un poco de tomillo y orégano. Los salteamos durante unos 10 minutos, de esta forma les damos un toque de calor y les quitamos la textura de la piel del tomate crudo. Si tenemos tiempo, recomendamos pelar los tomates antes de saltearlos. Cuando estén listos, reservamos.
2. Batimos los 4 huevos con una pizca de sal. A continuación, en una sartén caliente ponemos aceite de oliva y echamos los 4 huevos batidos. Cuando estén los huevos en la sartén, removemos un par de veces con una cuchara de madera y le incorporamos las 4 yemas, con un poco de sal y pimienta.
3. A continuación, colocamos los tomates cherry por toda la sartén y justo aquí bajamos el fuego al mínimo. El objetivo es que no se termine de cuajar la tortilla, ya que quedará abierta y solo le daremos fuego por un lado. El otro lado, lo utilizaremos como lienzo con los tomates cherry y además, añadiremos el tomate frito Orlando Receta Artesana en cuatro cucharadas repartidas por la sartén.
4. Terminamos decorando con las hojas de orégano fresco y tomillo e incorporamos un poco de sal.
5. Finalmente, estaría lista para comer directamente desde la sartén.

**c/s - cucharada*
**cdta - cucharadita*

**No vas a dejar ni un cacho... Querrás que siempre sea la hora del desayuno**

**Truco Orlandero**
Para darle un toque más visual, podemos añadir unas hojas de tomillo y orégano fresco para darle volumen.

**Ingrediente de temporada**
Tomate

**Tomate utilizado**
Tomate frito Orlando Receta Artesana

Orlando

# BIZCOCHO DE ZANAHORIA AL ESTILO ORLANDO

4 raciones | 1 hora y 10 minutos | 217 kcal / 100g | 4,20 €

## INGREDIENTES

- 2 huevos grandes
- 130 g de harina de trigo
- 75 g de azúcar
- 75 g de azúcar moscovado (es azúcar no refinado o parcialmente refinado, también podemos usar panela, azúcar normal o azúcar moreno)
- 3,5 g de bicarbonato sódico
- 7,5 g de levadura en polvo
- Una pizca de sal
- 75 ml de aceite de oliva virgen extra
- 170 g de zanahoria
- 50 g de tomate frito Orlando 0,0

## PASO A PASO

1. Precalentamos el horno a 160º.
2. Mezclamos intensamente (con movimientos envolventes rápidos) los 2 huevos con el azúcar normal y con el azúcar moscovado durante 2 minutos. Tenemos que conseguir que la masa sea espesa.
3. En otro bol mezclamos todos los ingredientes secos: los 130 gramos de harina, los 7,5 gramos de levadura en polvo, los 3,5 gramos de bicarbonato sódico y una pizca de sal.
4. Truco: Si queremos conseguir un bizcocho más esponjoso podemos tamizar la harina antes de mezclarla. Es decir, pasar la harina por un colador fino.
5. Después, vamos añadiendo poco a poco la mezcla seca en la masa líquida sin parar de remover con una espátula de silicona, hasta conseguir una mezcla homogénea. A continuación incorporamos el aceite de oliva virgen extra y el tomate frito Orlando 0,0.
6. Rallamos la zanahoria con un rallador fino. Exprimimos la zanahoria que acabamos de rallar con las manos y retiramos el jugo para que posteriormente el exceso de líquido no estropee el bizcocho. Después, mezclamos la zanahoria con la masa que hemos preparado al principio.
7. Vertemos la masa en un molde para bizcocho (molde rectangular para bizcochos) y horneamos durante unos 35 minutos a unos 160º.
8. Con un palito, que iremos metiendo en el bizcocho, vamos revisando si está listo o aún está crudo por dentro. Cuando al sacar el palito de la mitad del bizcocho resulte seco, sacamos el bizcocho del horno y enfriamos unos minutos.
9. Recomendamos envolver el bizcocho en un film mientras que se enfría para que se quede jugoso.

# Olvídate de dietas con nombres curiosos... Quédate con esta receta orlandera para desayunar y sigue la dieta del bizcocho

**Truco Orlandero**

Si queremos darle un punto más atractivo al bizcocho lo podemos cubrir con una glasa real (es una mezcla de azúcar glass, limón y clara de huevo).

**Ingrediente de temporada**
Zanahoria

**Tomate utilizado**
Tomate frito Orlando 0,0

# Aperitivo

Orlando

# MILHOJAS CON PIMIENTOS DULCES

4 raciones | 1 hora y 30 minutos | 129 kcal / 100g | 12,40 €

## INGREDIENTES

- 9-12 láminas de pasta para lasaña
- 3 unidades de pimiento rojo dulce
- 200 g de queso ricotta
- 1 huevo
- 50 g de queso parmesano rallado
- Ralladura de 1 limón
- 400 g de queso mozzarella
- 4 c/s de aceite de oliva
- Una pizca de sal
- Una pizca de pimienta
- 500 g de tomate frito Orlando Estilo Casero

**Para decorar**

- Un puñado de hojas de albahaca fresca para decorar

## PASO A PASO

1. Precalentamos el horno a 180º.
2. Untamos la bandeja del horno con aceite de oliva para que la lasaña no se pegue.
3. Por un lado, lavamos los pimientos, sacamos las semillas y cortamos en juliana (en tiras alargadas y muy finas). Después, en una sartén con un chorrito de aceite de oliva a fuego medio, cocinamos los pimientos durante unos 3-5 minutos hasta que se pongan blandos.
4. Por otro lado, cocinamos las láminas de lasaña según indicaciones en la caja. (Normalmente, se suelen introducir durante 15-20 minutos en agua muy caliente. De ser así, cuando hayan pasado esos 15-20 minutos las sacamos del agua caliente y las enfriamos en agua fría). Reservamos.
5. Aparte, en un bol mezclamos el queso ricotta, el huevo, el queso parmesano rallado, la ralladura de limón y le incorporamos una pizca de sal y una pizca de pimienta. Hay que mezclar hasta que se forme una pasta homogénea. Reservamos.

**¡A montar!**

1. Distribuimos un par de cucharadas de salsa de tomate frito Orlando Estilo Casero por el fondo de la bandeja del horno.
2. Cubrimos con una capa de láminas de lasaña.
3. A continuación, ponemos una capa de tomate frito Orlando Estilo Casero.
4. Después, ponemos la mitad de la mezcla de queso ricotta con huevo.
5. Luego ponemos una capa de pimientos.
6. Repetimos este proceso hasta terminar nuestras milhojas. La última capa tiene que ser de mozzarella, es decir, después de la última lámina.
7. Para finalizar nuestras milhojas, horneamos la lasaña durante 45 minutos hasta que el queso se derrita y se dore. Sacamos del horno y enfriamos unos 5 minutos antes de servir.

**c/s - cucharada*
**cdta - cucharadita*

**Con esta receta, tendrás mil y una razones para disfutar siempre del aperitivo. Tú decides si solo o acompañado ;)**

**Truco Orlandero**
Una vez servidas las milhojas podemos decorar el plato con unas hojas frescas de albahaca para darle un toque más fresco.

**Ingrediente de temporada**
Pimiento rojo dulce

**Tomate utilizado**
Tomate frito Orlando Estilo Casero

Orlando

# INVOLTINI DE BERENJENA CON PISTO

4 raciones | 1 hora y 30 minutos | 129 kcal / 100g | 12,50 €

## INGREDIENTES

### Para la pasta de anacardos

- 300 g de anacardos
- 50 g de aceitunas negras picadas
- 200 ml de agua
- Una pizca de sal
- Una pizca de pimienta

### Para las berenjenas

- 2 berenjenas
- 4 c/s de aceite de oliva

### Para el pisto

- 1 cebolla morada
- 1 pimiento rojo
- 2 c/s de aceite de oliva
- 2 dientes de ajo
- Una pizca de sal
- Una pizca de pimienta
- 1 hoja de laurel
- Un ramillete de albahaca fresca picada
- 100 ml vino blanco
- 300 g de tomate frito Orlando Receta Artesana

## PASO A PASO

### Elaboración de la pasta de anacardos

1. En la trituradora mezclamos los anacardos con los 200 ml de agua hasta convertirlo en una pasta.
2. Trasladamos esta pasta a un bol, añadimos las aceitunas negras picadas, sal y pimienta al gusto. Reservamos.

### Elaboración de las berenjenas con la pasta de anacardos

1. Precalentamos el horno a 180º.
2. Cortamos las berenjenas en láminas largas y finas. Cogemos una bandeja de horno y la pintamos con aceite de oliva. Colocamos las berenjenas en la bandeja y las horneamos a 180º (con el horno previamente precalentado) durante 2 minutos por cada lado. Espolvoreamos con sal y pimienta.
3. Cuando estén listas, las sacamos del horno y en un lado de cada lámina colocamos una cucharada de pasta de anacardos y envolvemos. Reservamos.

### Elaboración del pisto

1. Picamos la cebolla, el ajo y el pimiento rojo. A continuación, cogemos una sartén y añadimos dos cucharadas de aceite de oliva para freír el ajo y la cebolla picada. Cuando tengamos la cebolla y el ajo pochados, añadimos el pimiento rojo picado y cocinamos hasta que el pimiento se poche. Cocinamos la verdura a fuego lento para que no se queme.
2. Cuando tengamos la verdura pochada, incorporamos el vino blanco y dejamos que se evapore el alcohol. Se suele evaporar en un minuto.
3. Al final añadimos el tomate frito Orlando Receta Artesana, la albahaca y el laurel. Bajamos el fuego y dejamos cocer durante unos 20 minutos más.
4. Recomendamos consumir este plato frío. El último paso es mojar los involtinis en salsa y disfrutar.

**c/s - cucharada*
**cdta - cucharadita*

## Aviso... acabarás rodando

**Truco Orlandero**

Podemos sustituir los anacardos por otros frutos secos como las nueces de macadamia, las almendras o las avellanas. Además, para darle un toque más crunchy al plato, cuando tengamos emplatados los involtinis con la salsa podemos añadirles un puñadito de anacardos picados por encima.

**Ingrediente de temporada**
Berenjena

**Tomate utilizado**
Tomate frito Orlando Receta Artesana

Orlando

# PUERROS ASADOS CON SALSA ROMESCO CASERA

4raciones | 45 minutos | 175 kcal / 100g | 8,40 €

## INGREDIENTES

### Para los puerros

- 12 puerros pequeños
- Una pizca de sal
- Una pizca de pimienta
- Un chorro de aceite de oliva

### Para la salsa romesco

- 5 dientes de ajo
- 50 g de pasta de ñora
- 15 g de almendras tostadas peladas
- 15 g de avellanas tostadas peladas
- 1 rebanada de pan tostado
- 100 ml de vinagre de jerez
- 200 ml de aceite de oliva
- Una cdta de pimentón dulce de la vera
- Una pizca de sal
- 250 g de tomate frito Orlando Clásico

## PASO A PASO

### Elaboración de los puerros

1. Precalentamos el horno a 220º.
2. Lavamos y pelamos los puerros y los cortamos en dos trozos para retirar la parte verde, solo utilizamos la parte blanca.
3. Disponemos los puerros sobre una bandeja engrasada con aceite de oliva, salpimentamos y cocinamos durante 20-25 minutos. Reservamos.

### Elaboración de la salsa romesco

1. Horneamos los ajos a 200º durante 15 minutos.
2. Después, batimos todos los ingredientes juntos: los ajos, la pasta de ñora, las almendras, las avellanas, el pan, el vinagre de jerez, el aceite de oliva, el pimentón, la sal y el tomate frito Orlando Clásico (las especias serán las últimas en añadir).
3. Probamos y si es necesario rectificamos de sal y vinagre.

**c/s - cucharada*
**cdta - cucharadita*

**¡Exclusiva! Con este plato va a pasar algo inédito: todos querrán ser tus invitados**

**Truco Orlandero**
Para los disfrutones de la salsa, recomendamos tostadas de pan rústico para untar la salsa romesco aparte.

**Ingrediente de temporada**
Puerros

**Tomate utilizado**
Tomate frito Orlando Clásico

Orlando

# ENSALADA CON JUDÍAS VERDES Y ESPÁRRAGOS CON FETA Y MENTA

4 raciones | 20 minutos | 68 kcal / 100g | 7,20 €

## INGREDIENTES

- 300 g de judías verdes
- 100 g de guisantes naturales
- 200 g espárragos
- 100 g de queso feta
- 2 dientes de ajo
- 1 cdta de pimentón dulce de la vera
- Un chorro de aceite de oliva
- Unas hojas de menta
- Una pizca de pimienta
- Una pizca de sal
- 4 c/s de tomate frito Orlando Ecológico

## PASO A PASO

1. Escaldamos las judías 3 minutos en agua hirviendo con sal y las sacamos del agua.
2. Cocinamos los espárragos en el mismo agua unos 5 minutos, enfriamos y apartamos.
3. Cocemos los guisantes 1 minuto en agua hirviendo. Enfriamos y reservamos también.
4. Doramos los ajos con un chorrito de aceite a fuego medio. Cuando empiecen a coger color añadimos el pimentón y les damos 2 vueltas e incorporamos el tomate frito Orlando Ecológico y dejamos cocer durante 2 minutos.
5. A continuación, en un bol mezclamos las judías verdes con la salsa de tomate que acabamos de realizar. Luego añadimos los espárragos cortados en bastones y los guisantes.
6. Por último, le incorporamos el queso feta en daditos y unas hojas menta.

**c/s - cucharada*
**cdta - cucharadita*

**Y tú, que nunca habías sido muy de judías.. resulta que ellas serán tu amor de verano**

**Truco Orlandero**
Para darle una mejor presentación podemos poner a la ensalada unos puntitos de tomate con menta cocinada.

**Ingrediente de temporada**
Espárragos

**Tomate utilizado**
Tomate frito Orlando Ecológico

Orlando

# EMPANADILLA DE ATÚN Y VERDURAS ASADAS

4 raciones | 1 hora | 321 kcal / 100g | 10,40 €

## INGREDIENTES

### Para el relleno

- 300 g de ventresca de atún
- 2 cebolletas
- 2 cebollas moradas
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 1 cabeza de ajo
- 2 tomates
- 2 huevos cocidos
- Un chorrito de aceite de oliva
- Una pizca de sal
- Una pizca de pimienta
- 300 g de tomate frito Orlando Estilo Casero

### Para las empanadillas

- 1 paquete de masa de empanadillas
- 1 huevo crudo (para pintar las empanadillas)

## PASO A PASO

### Elaboración del relleno

1. Precalentamos el horno a 180º.
2. Lavamos y cortamos todas las verduras por la mitad. Las ponemos en una bandeja de horno con aceite de oliva y sal. Las horneamos durante 45 minutos.
3. Una vez listas, las sacamos del horno y picamos las verduras en trocitos pequeños.
4. Después, en un bol mezclamos toda la verdura con tomate frito Orlando Estilo Casero, los huevos cocidos picados y la ventresca de atún. Ponemos a punto de sal y pimienta y reservamos.

### Elaboración de las empanadillas

1. Colocamos la masa de las empanadillas en una superficie plana. En el centro ponemos nuestro relleno con la ayuda de una cuchara.
2. Después, con ayuda de una brocha, pintamos con un huevo batido los bordes y doblamos haciendo una media luna para formar la empanadilla.
3. A continuación, con ayuda de un tenedor, sellamos los bordes y pintamos encima con el resto de huevo batido.
4. Repetimos esta operación hasta acabar con el relleno.
5. Cuando tengamos listas las empanadillas, las podemos hornear o freír según los gustos:
   a. Para hornearlas: horneamos a 180º durante unos 15 minutos o hasta que la masa adquiera un color dorado.
   b. Para freírlas: sumergimos las empanadillas en abundante aceite a una temperatura de unos 160º. Las iremos moviendo durante unos 2 minutos. Después, las sacamos y eliminamos el exceso de aceite poniéndolas encima de un papel de cocina.

**Spoiler tomatero: ¡te quedarás empanado con esta deliciosa receta!**

**Truco Orlandero**
Podemos sustituir la ventresca por otro pescado en conserva como el bonito o la caballa.

**Ingrediente de temporada**
Cebolla morada

**Tomate utilizado**
Tomate frito Orlando Estilo Casero

Orlando

# PATATA RELLENA DE CARNE

4 raciones | 45 minutos | 127 kcal / 100g | 12,30 €

## INGREDIENTES

### Para las patatas

- 4 patatas medianas de buena calidad
- 1 kg de sal gruesa

### Para el relleno

- 300 g de carne de vaca picada
- 2 dientes de ajo
- 1 cebolla dulce
- 1 zanahoria
- 120 ml de vino tinto
- 1 hoja de laurel
- 1 trozo de piel de naranja
- Una pizca de sal
- Una pizca de pimienta
- 120 g de aceite de oliva
- 120 g de mozzarella rallada
- 400 g de tomate frito Orlando Aceite de Oliva

## PASO A PASO

### Elaboración de la patata

1. Precalentamos el horno a 180º.
2. Metemos las patatas cubiertas de sal gruesa y las dejamos en el horno unos 30 minutos.
3. Después, sacamos las patatas del horno y cortamos una rebanada a modo de tapa para poder vaciarla con la ayuda de una cuchara. Reservamos.

### Elaboración del relleno

1. Picamos en dados la cebolla y la zanahoria y cortamos en láminas finas los ajos.
2. Ponemos en una olla un poco de aceite e incorporamos estos ingredientes para pocharlos a fuego medio. Removemos y añadimos una pizca de sal y una pizca de pimienta.
3. Cuando esté la verdura pochada, subimos el fuego para incorporar la carne, previamente salpimentada. Vamos removiendo para mezclarla bien con la verdura y la dejamos unos minutos hasta que todo coja un color homogéneo.
4. A continuación, incorporamos el vino tinto y dejamos reducir, aproximadamente un minuto.
5. Cuando esté el vino totalmente evaporado, cubrimos todo con el tomate frito Orlando Aceite de Oliva y dejamos que se cocine una media hora a fuego lento. Vamos probando y si es necesario, añadimos más sal. Cuando esté listo, reservamos.
6. Precalentamos el horno a 200º.
7. Ahora mezclamos el sobrante de las patatas que hemos vaciado anteriormente con el guiso de verdura, carne y tomate que acabamos de realizar.

### ¡A montar!

1. Rellenamos las patatas con este relleno, espolvoreamos la mozzarella por encima e introducimos las patatas en el horno, previamente precalentado, hasta que el queso se funda.
2. Para finalizar, decoramos el plato con una cucharada sopera de tomate frito Orlando Aceite de Oliva en el plato y colocamos la patata encima.

**Si Orlando no va a la feria, la feria viene a Orlando**

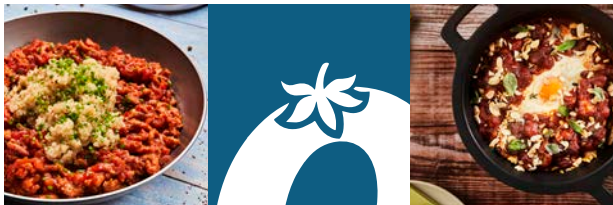
**Truco Orlandero**

Podemos sustituir la carne de vaca por cualquier otra como la de cerdo o la de pavo. O incluso realizar un relleno vegetal como por ejemplo un pisto.

**Ingrediente de temporada**
Patata

**Tomate utilizado**
Tomate frito Orlando Aceite de Oliva

# Comida



Orlando

# PAELLA ORLANDERA

4 raciones | 1 hora y 20 minutos | 143 kcal / 100g | 17 €

## INGREDIENTES

- 4 muslos de pollo
- 4 paletillas de conejo
- 1 diente de ajo
- ½ Pimiento rojo
- 50 g de guisantes finos naturales
- 100 g de judías verdes
- 4 c/s de aceite de oliva
- 300 g de arroz tipo senia (arroz de grano medio típico de la cocina valenciana)
- 900 ml de caldo de ave
- Una pizca de sal
- Una pizca de azafrán
- 100 g de Tomate frito Orlando Receta Artesana

## PASO A PASO

1. Calentamos el paellero con aceite de oliva a fuego medio. Echamos los muslos de pollo y las paletillas de conejo al paellero con un poco de sal, después incorporamos los pimientos y los cocinamos hasta que se doren.
2. Cuando la carne esté dorada, añadimos el ajo y sofreímos.
3. Después, incorporamos el azafrán y el tomate frito Orlando Receta Artesana y dejamos sofreír todo junto. Dejamos sofreír hasta que adquiera un color dorado.
4. Ahora, añadimos el caldo y dejamos cocer durante 20 minutos. Incorporamos las judías verdes, los guisantes y el arroz en forma de lluvia. Es decir, repartido por todo el paellero.
5. Cocemos durante unos 17 minutos. Dejamos reposar y servimos.

**c/s - cucharada*
**cdta - cucharadita*

**Valenciano o no, te retamos a probar el arroz en su punto Orlando. Está tan bueno que te hará replantear cual es tu nueva paella favorita. ¿Te atreves?**

**Truco Orlandero**
Para darle un toque más valenciano podemos poner unas ramitas de romero fresco al finalizar la paella para que se aromatice.

**Ingrediente de temporada**
Judías verdes

**Tomate utilizado**
Tomate frito Orlando Receta Artesana

Orlando

# CHILI CON PAVO Y QUINOA

4 raciones | 1 hora y 15 minutos | 204 kcal / 100g | 13 €

# Quédate con quién te cocine el chili de esta manera

## INGREDIENTES

**Para el chili**

- 700 g de carne de pavo picada
- 1/4 de cebolla
- 2 dientes de ajo
- 1 zanahoria
- 1/2 pimiento rojo
- 100 ml de aceite de oliva
- 1 c/s de chile en polvo
- 1/2 cdta de comino
- 1/2 cdta de orégano
- 1/2 cdta de chipotle en polvo
- 200 ml de caldo de pollo
- 1/2 cucharada de vinagre
- Una c/s de cebollino
- Una pizca de sal
- Una pizca de pimienta pimienta
- 300 g de quinoa
- 500 g de tomate frito Orlando Estilo Casero

**Para acompañar**

- Unas rebanadas de pan

## PASO A PASO

1. En una sartén freímos la carne de pavo picada con un poco de sal y pimienta a fuego medio. Cuando el pavo esté listo lo quitamos del fuego y apartamos.
2. En una olla grande añadimos una cucharada de aceite, la cebolla picada y la cocinamos unos 5 minutos hasta que se poche. Enseguida introducimos el ajo picado y las especias (chile en polvo, orégano, chipotle y comino). Cocinamos un par de minutos más y removemos.
3. Cortamos la zanahoria (previamente pelada) y el pimiento rojo en dados y vertemos las verduras y el pavo en la olla con la cebolla, el ajo y las especias.
4. A continuación, añadimos tomate frito Orlando Estilo Casero, removemos todo, mojamos con los 200 ml caldo de pollo y llevamos a hervir.
5. Bajamos el fuego, agregamos el vinagre y cocinamos durante unos 45 minutos. Reservamos.
6. Mientras tanto lavamos bien la quinoa utilizando el colador hasta que el agua salga transparente.
7. Ponemos a fuego medio una olla con unos 550 ml de agua y la quinoa con un chorrito de aceite y sal. Tapamos la olla y dejamos cocinar unos 20 minutos.
8. Pasado este tiempo abrimos la tapa y probamos si está lista. Si aún queda agua podemos subir el fuego para que se evapore más rápido pero vigilando que no se queme.
9. Cuando la quinoa esté lista, la servimos en un plato y por encima, con la ayuda de una cuchara, ponemos el chili con pavo que hemos cocinado previamente.
10. Para terminar, adornamos con cebollino picado por encima.

**c/s - cucharada*
**cdta - cucharadita*

**Truco Orlandero**

Podemos sustituir el pan por unos nachos para acompañar nuestro chili.

**Ingrediente de temporada**
Zanahoria

**Tomate utilizado**
Tomate frito Orlando Estilo Casero

Orlando

# COLIFLOR CON ALMENDRAS Y FINAS HIERBAS

4 raciones | 40 minutos | 112 kcal / 100g | 9,40 €

# Te harás inseparable de la coliflor

## INGREDIENTES

- 1 coliflor
- ½ vaso de harina de fritura
- ¼ vaso de aceite de oliva
- ¼ cdta pimentón picante
- ½ cdta de ralladura de limón
- 2 c/s de láminas de almendras
- 4 huevos grandes
- Una pizca de tomillo
- Una pizca de orégano
- Unas hojas de albahaca
- Una pizca de sal
- Una pizca de pimienta
- 6-8 tostadas de pan integral para servir
- 500 g de tomate frito Orlando Ecológico

## PASO A PASO

1. En una olla grande con agua hirviendo cocinamos la coliflor en trocitos durante unos 3 minutos para que se ablande un poco pero quede crujiente. Sacamos y secamos sobre papel.
2. En un bol espolvoreamos toda la coliflor con harina y apartamos.
3. En una cazuela calentamos el aceite, vertemos la coliflor en trocitos y freímos hasta que se ponga dorada.
4. Después, añadimos el tomate frito Orlando Ecológico, la ralladura de limón, el pimentón picante, sal, pimienta y especias al gusto. Cocinamos durante unos 5 minutos.
5. Mientras tanto tostamos las láminas de almendra en una sartén seca a fuego medio unos 5 minutos.
6. A continuación, con una cuchara hacemos 4 hoyos en nuestro guiso de la coliflor y rompemos los 4 huevos dentro de cada uno de ellos. Tapamos la cazuela y cocinamos hasta que los huevos se hagan, aproximadamente unos 3 minutos.
7. Retiramos del fuego y espolvoreamos con las láminas de almendra y con las finas hierbas, nosotros hemos escogido orégano, tomillo y albahaca.
8. Finalmente, servimos con tostadas calientes de pan integral.

**c/s - cucharada*
**cdta - cucharadita*

**Truco Orlandero**
Para darle un toque más atractivo podemos añadirle flor de ajo, flor de pensamiento o cualquier otra flor de temporada comestible.

**Ingrediente de temporada**
Coliflor

**Tomate utilizado**
Tomate frito Orlando Ecológico

Orlando

# PASTA CON POLLO ASADO, ALCACHOFAS Y ESPINACAS

4 raciones | 40 minutos | 167 kcal / 100g | 9,60 €

## INGREDIENTES

- 1 pechuga de pollo de corral
- 200 g de pasta fettuccine (es un tipo de pasta: un fideo plano y ancho)
- 2 corazones de alcachofas
- 1 cebolla
- 3 dientes de ajo
- 100 g de espinacas
- 50 g de queso mascarpone
- Queso parmesano al gusto
- Una pizca de sal
- Una pizca de pimienta recién molida
- Un chorrito de aceite de oliva
- 1 c/s de tomate frito Orlando Clásico

## PASO A PASO

1. Cocemos las alcachofas en agua hirviendo con sal a fuego fuerte hasta que estén tiernas, unos 15 o 20 minutos dependiendo el tamaño. Reservamos.
2. Cocemos la pasta en una olla con agua hirviendo y sal durante unos 8 minutos. Colamos la pasta una vez hecha y reservamos.
3. En una sartén con un poco de aceite doramos los ajos a fuego medio, incorporamos la cebolla previamente picada hasta que se dore y se poche. Añadimos el tomate frito Orlando Clásico y los corazones de las alcachofas cortados por la mitad.
4. Cuando las alcachofas se ablanden introducimos la pasta. Cocinamos 1 minuto más y terminamos incorporando las espinacas, el queso mascarpone y una pizca de sal. Removemos y cocinamos un par de minutos más hasta que coja el sabor. Reservamos.
5. Mientras, precalentamos el horno a 170º.
6. Salpimentamos nuestra pechuga de pollo de corral y la marcamos a fuego fuerte por el lado de la piel en una sartén, hasta que coja un color dorado, le damos la vuelta para que se haga por el otro lado también.
7. A continuación, metemos la pechuga en el horno durante 10 minutos a 170º.
8. Cuando esté lista, la sacamos del horno y dejamos reposar un par de minutos para que se asienten los jugos. Después, cortamos en trozos gruesos de lado a lado de la pechuga.

**¡A montar!**

1. Servimos la pasta de base, colocando de manera armoniosa las alcachofas. Después, incorporamos los trozos de pechuga dando forma a la pasta.
2. Finalmente espolvoreamos con queso parmesano y pimienta recién molida.

**c/s - cucharada*
**cdta - cucharadita*

**Orlando presenta la pasta más irresistible para cuando quieras darte el mejor capricho y saltarte la operación bikini. Prometemos no contárselo a nadie ;)**

**Truco Orlandero**
Podemos guardar algunas hojas de espinacas frescas y decorar por encima. O también podemos añadir unas láminas de bacon frito para darle el toque ahumado al plato.

**Ingrediente de temporada**
Alcachofas

**Tomate utilizado**
Tomate frito Orlando Clásico

# HAMBURGUESA VEGETAL CON SALSA BARBACOA

4 raciones | 35 minutos | 144 kcal / 100g | 9,60 €

## INGREDIENTES

### Para la hamburguesa vegetal

- 500 g de garbanzos cocidos
- 200 g de zanahoria rallada
- 200 g de tomate pelado
- 100 g de cebolla
- 2 patatas cocidas
- 4-5 c/s de harina de trigo (podemos usar también harina de espelta o harina integral)
- 3 dientes de ajo picados
- Un puñadito de perejil picado
- Una pizca de sal
- Una pizca de pimienta
- Una cdta de pimentón dulce
- 1 c/s de aceite de oliva
- 3 c/s de tomate frito Orlando Receta Artesana

### Para la salsa barbacoa

- 100 g de mermelada de ciruela
- 200 g de tomate frito Orlando Receta Artesana
- 2 cdta de vinagre
- 2 cdta salsa de soja
- 2 cdta de salsa worcestershire (salsa Lea & Perrins)
- 1 cdta de pimentón ahumado
- Una pizca de sal
- Una pizca de pimienta

### Para decorar

- Unas hojas de rúcula fresca
- Unas hojas de berros
- Tiras de media cebolla morada
- 8 trozos de tomate seco

## PASO A PASO

### Elaboración de la hamburguesa

1. Pelamos los garbanzos.
2. Picamos la cebolla y los ajos.
3. Rallamos la zanahoria.
4. En un bol con un tenedor mezclamos las patatas cocidas y los garbanzos pelados hasta obtener un puré cremoso.
5. En una sartén con un poco de aceite doramos los ajos y la cebolla.
6. A continuación, introducimos en el bol donde tenemos las patatas cocidas y los garbanzos, los ajos y la cebolla dorada, la zanahoria rallada, el tomate pelado, el perejil, el tomate frito Orlando Receta Artesana, dos cucharadas de aceite y las especias (sal, pimienta y pimentón dulce).
7. Mezclamos todo bien y añadimos tres cucharadas de harina. Si la masa aún no está suficientemente pegajosa para formar una hamburguesa añadimos el resto de harina hasta obtener la textura deseada para poder dar forma a nuestra hamburguesa. Tenemos que conseguir una textura más o menos dura.
8. Cuando esté la mezcla lista, realizamos 8 hamburguesas, le daremos forma con las manos. Después, las cocinamos en una sartén con un chorro de aceite. Reservamos.

### Elaboración de la salsa barbacoa

1. Mezclamos todos los ingredientes (en las cantidades indicadas en el listado de ingredientes) hasta conseguir una salsa homogénea: la mermelada de ciruela, el tomate frito Orlando Receta Artesana, el vinagre, la salsa worcestershire, la salsa de soja, el pimentón ahumado, una pizca de sal y una pizca de pimienta.

### ¡A montar!

1. Ponemos las hamburguesas en un plato y las acompañamos con un trazo de salsa barbacoa y una ensalada de hojas de rúcula, berros, cebolla morada y tomate seco.

**c/s - cucharada*
**cdta - cucharadita*

**Con una hamburguesa como ésta, no habrá felicidad que se te resista**

**Truco Orlandero**
Para darle un toque más rústico, podemos emplatarlas con pan de hamburguesa (tostado) y un poco de queso de cabra.

**Ingrediente de temporada**
Tomate

**Tomate utilizado**
Tomate frito Orlando Receta Artesana

Orlando

# MERLUZA CON TARTAR DE TOMATE Y REMOLACHA

4 raciones | 25 minutos | 108 kcal / 100g | 17 €

## INGREDIENTES

### Para el tartar

- 300 g de remolacha cocida
- 50 g de mantequilla
- Una pizca de sal
- Una pizca de pimienta
- 200 g de tomate frito Orlando Aceite de Oliva

### Para la merluza

- Merluza (lomo) 600 g
- 2 c/s de aceite de oliva

### Para decorar

- Unas hojitas de espinacas o acelga baby

## PASO A PASO

### Elaboración del tartar

1. Cortamos la remolacha fresca en dados y la ponemos a cocinar con un poco de mantequilla en una sartén a fuego fuerte.
2. Cuando la remolacha empiece a crujir, añadimos el tomate frito Orlando Aceite de Oliva y bajamos a fuego medio. Vamos dejando que se cocine hasta que se haga una especie de pasta en la que se puedan apreciar las texturas. Ponemos a punto de sal y pimienta.
3. Cuando tengamos una masa homogénea, retiramos del fuego y pasamos la remolacha a un bol. Tapamos con un film y reservamos.

### Elaboración de la merluza

1. Mientras tanto cortamos la merluza en 4 trozos. En una sartén, a fuego fuerte, añadimos un par de cucharadas de aceite y marcamos la merluza por el lado de la piel hasta que se cocine. Cuando esté hecha por fuera bajamos el fuego y tapamos. Cocinamos unos 5 minutos más hasta que esté en su punto.

### ¡A montar!

1. Servimos el tartar en un lado, podemos ayudarnos con un molde específico para tartar. Colocamos hojas de espinaca o de alcega baby encima del tartar.
2. Después, hacemos un trazo bonito con tomate frito Orlando Aceite de Oliva y colocamos el lomo de merluza encima. Rematamos con unas gotas de aceite de oliva virgen extra y sal.

**c/s - cucharada*
**cdta - cucharadita*

**Ya no tendrás excusa para no cocinar un almuerzo de restaurante en tu casa**

**Truco Orlandero**
Si no tenemos merluza podemos sustituirlo por otro pescado como el rape o el bacalao.

**Ingrediente de temporada**
Remolacha

**Tomate utilizado**
Tomate frito Orlando Aceite de Oliva

# Merienda

Orlando

# SANDWICH DE BERENJENA REBOZADA Y QUESO DE CABRA

4 raciones | 50 minutos | 227 kcal / 100g | 9,40 €

## INGREDIENTES

- 2 berenjenas
- 4 huevos
- 200 g queso de cabra
- 1 cebolla pequeña
- 100 g de pan rallado
- 50 g de queso parmesano rallado
- Una pizca de orégano fresco
- Una pizca de tomillo
- Un chorrito de aceite de oliva
- Una pizca de sal
- Una pizca de pimienta
- Una pizca de azúcar
- 700 g de tomate frito Orlando Ecológico

## PASO A PASO

1. Precalentamos el horno a 180º.
2. Pelamos y cortamos en rodajas las berenjenas.
3. En un bol batimos los huevos. Y en otro bol mezclamos pan rallado y parmesano rallado.
4. Sumergimos de una en una las rodajas de berenjena: primero en el huevo batido y luego en la mezcla de pan rallado y parmesano.
5. Freímos, a fuego medio, en aceite de oliva aproximadamente 1-2 minutos por cada lado hasta que se ponga dorada. Secamos el exceso de aceite colocando la berenjena frita encima de papel de cocina.
6. Cortamos la cebolla en juliana, en tiras alargadas y muy finas, y la pochamos con un chorrito de aceite en una sartén.
7. En cuanto se dore añadimos el tomate frito Orlando Ecológico y una pizca de azúcar. También añadimos sal, tomillo, orégano y pimienta al gusto. Cocinamos a fuego medio unos 3 minutos más y reservamos.

**¡A montar!**

1. En una bandeja para el horno colocamos a modo sandwich una rodaja de berenjena.
2. A continuación colocamos una rodaja de queso de cabra y terminamos con otra rodaja de berenjena.
3. Introducimos en el horno y horneamos unos 10 minutos hasta que el queso de cabra empiece a derretirse.
4. Emplatamos. En un plato primero servimos la salsa de tomate que hemos preparado anteriormente y tenemos reservada. Y encima colocamos los sandwiches de berenjena y queso de cabra y decoramos con orégano fresco.

**Querrás tener en tu nevera una docena de berenjenas**

**Truco Orlandero**
Si no tenemos queso de cabra podemos sustituirlo por otro tipo de queso cremoso como por ejemplo el queso brie.

**Ingrediente de temporada**
Berenjena

**Tomate utilizado**
Tomate frito Orlando Ecológico

Orlando

# COCA CON HUMMUS DE TOMATE ASADO, ALBAHACA Y RÚCULA

4 raciones | 40 minutos | 175 kcal / 100 g | 11,20 €

## INGREDIENTES

**Para el hummus:**

- 400 g de garbanzos cocidos
- 300 g de tomate pera asados
- 200 ml de aceite de oliva
- 2 dientes de ajo
- 2 c/s de zumo de limón
- 30 g de hojas de albahaca fresca
- Una pizca de sal
- Una pizca de pimienta
- 300 g de tomate frito Orlando Aceite de Oliva
- 100 g queso ricotta o de queso fresco

**Para la coca:**

- 4 cocas de pan

**Para decorar:**

- 1 puñado de rúcula
- Unas hojas de albahaca fresca
- Unas lascas de queso parmesano

## PASO A PASO

**Elaboración del hummus:**

1. Precalentamos el horno a 180º.
2. Cortamos los tomates por la mitad y los colocamos en una bandeja de horno, los salpimentamos y los metemos en el horno a 180 º durante 30-40 minutos. Cuando estén listos, quitamos la piel y reservamos.
3. En una batidora mezclamos el tomate frito Orlando Aceite de Oliva, los ajos, 30 g de albahaca, los tomates asados y el queso ricotta o queso fresco para que el hummus sea más refrescante. Lo convertimos todo en puré homogéneo.
4. Abrimos la batidora y con la ayuda de una espátula recogemos la salsa de los bordes y removemos todo.
5. Añadimos los garbanzos, el aceite de oliva, el zumo de limón, la sal, la pimienta y trituramos todo. Revisamos si hay suficiente sal y pimienta.

**Elaboración del resto de la receta:**

1. Tostamos las cocas.
2. Untamos con nuestro hummus de tomate las cocas de pan tostadas.
3. Finalmente, decoramos con las hojas de rúcula y albahaca y lascas de queso parmesano.

**c/s - cucharada*
**cdta - cucharadita*

**Guarda esta receta bajo llave porque te la pedirán**

**Truco Orlandero**

Si no encontramos el pan de coca en el supermercado podemos realizar nosotros mismos la masa de la coca. ¿Cómo? Muy sencillo. Podemos hacer una masa de pizza. La receta de esta masa la podemos encontrar en nuestra receta de pizza con alcachofas que contiene este libro (página 74).

**Ingrediente de temporada**
Tomate

**Tomate utilizado**
Tomate frito Orlando Aceite de Oliva

Orlando

# MAGDALENAS DE PAVO, QUESO Y CREMA DE CEBOLLETA CONFITADA

4 raciones | 35 minutos | 343 kcal / 100g | 6,80 €

## INGREDIENTES

**Para la magdalena:**

- 200 g de harina de trigo (podemos usar también harina de espelta o harina integral)
- 12 g de levadura en polvo
- 200 g de mantequilla
- 4 huevos
- 60 g azúcar
- 30 g de queso brie
- 50 g de pavo embutido
- Una pizca de sal
- Una pizca de pimienta
- 30 g de tomate frito Orlando Receta Artesana

**Para la crema de cebolleta:**

- 500 g de cebolleta fresca
- 100 g de mantequilla
- Una pizca de sal
- Una pizca de pimienta

## PASO A PASO

**Elaboración de la magdalena**

1. Precalentamos el horno a 210º.
2. Emulsionamos los huevos con el azúcar.
3. Fundimos la mantequilla en el microondas para dejarla a punto de pomada. Es decir, la ponemos en un bol durante 20-30 segundos a máxima potencia, hasta que se derrita la mitad. Una vez que tengamos esto hecho, debemos batir la mantequilla con un tenedor. El calor de la parte derretida hará derretir el resto, consiguiendo así un producto homogéneo. Dejamos enfriar.
4. Mezclamos la levadura junto con la harina. Cuando esté mezclado, añadimos esta mezcla a los huevos que hemos emulsionado con el azúcar anteriormente. También añadimos la mantequilla que hemos preparado previamente e incorporamos el tomate frito Orlando Receta Artesana, el queso brie, el pavo cortado en daditos y salpimentamos.
5. Cuando tengamos la masa de nuestras magdalenas lista, la repartimos en 8 partes iguales en un molde de silicona para magdalenas.
6. Cocemos las magdalenas en el horno a 210º durante unos 20 minutos.

**Elaboración de la crema de cebolleta:**

1. En un cazo ponemos la mantequilla y a continuación incorporamos la cebolleta y dejamos que se cueza durante 15 minutos aproximadamente. Le ponemos una pizca de sal y una pizca de pimienta. Una vez cocinada, escurrimos el exceso de la mantequilla y trituramos con una batidora.
2. Cuando las magdalenas estén ya frías, con ayuda de una manga pastelera haremos un agujero en la magdalena (en el centro) y pondremos un poquito de cebolleta confitada para rellenarla.

**Te pedimos perdón por darte la receta más placentera de magdalenas que jamás probarás ;)**

**Truco Orlandero**

Para darle un toque más fresco a nuestras magdalenas podemos incorporar en la crema de cebolleta unas hojitas decorativas de albahaca, menta o tomillo.

**Ingrediente de temporada**
Cebolleta

**Tomate utilizado**
Tomate frito Orlando Receta Artesana

Orlando

# MEDIAS NOCHES RELLENAS DE GUACAMOLE ESTILO ORLANDO

4 raciones | 10 minutos | 295 kcal / 100 g | 5,20 €

# Triunfar con esta receta será pan comido

## INGREDIENTES

- 4 medias noches
- 2 aguacates maduros
- Zumo de 1 lima
- 1 cebolla morada
- 10 ramitas de cilantro fresco
- 2 c/s de aceite de oliva
- Una pizca de sal
- Una pizca de pimienta
- 3 c/s de tomate frito Orlando Estilo Casero

## PASO A PASO

1. Precalentamos el horno a 180º.
2. En un bol aplastamos los aguacates, añadimos las dos cucharadas de tomate frito Orlando Estilo Casero, el zumo de una lima, el cilantro picado y la cebolla morada picada (si no te gusta el cilantro se puede sustituir por perejil), un par de cucharadas de aceite de oliva, sal y pimienta.
3. Cortamos en dos mitades las medias noches y les damos un toquecito de calor en el horno durante un par de minutos a 180º.
4. Cuando estén listas las medias noches, las sacamos y las untamos con guacamole y servimos.
5. Decoramos las medias noches con una cucharada de tomate frito Orlando Estilo Casero y unas hojas de cilantro fresco.

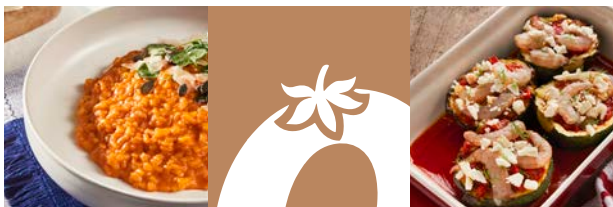
**c/s - cucharada*
**cdta - cucharadita*

**Truco Orlandero**
Si nos gusta el picante se puede añadir un poco de tabasco o chili en polvo en el guacamole. O incluso si queremos podemos añadir jalapeños al guacamole.

**Ingrediente de temporada**
Aguacate

**Tomate utilizado**
Tomate frito Orlando Estilo Casero

# Cena



Orlando

# RISOTTO CON QUESO CHEDDAR, CALABAZA Y RÚCULA FRESCA

4 raciones | 25 minutos | 175 kcal / 100 g | 11,20 €

# Cocina con amor y conseguirás este risotto con mucho sabor

## INGREDIENTES

**Para el risotto:**

- 300 g arroz arborio (es una variedad italiana de arroz de grano corto. Si no lo encontramos podemos sustituirlo por el arroz común)
- 450 ml de caldo de ave (si lo prefieres puedes usar caldo de verduras)
- 1 vaso de agua (250 ml)
- 2 dientes de ajo
- 150 g de calabaza
- 1 cdta de mostaza de Dijon
- 100 g de queso cheddar
- 2 c/s de semillas de calabaza
- Cuatro c/s de aceite de oliva
- Una pizca de pimienta
- Una pizca de sal
- 2 c/s de tomate frito Orlando 0,0

**Para decorar:**

- Un puñado de rúcula fresca
- Unas lascas de queso parmesano

## PASO A PASO

1. En una olla cocemos el arroz con 450 ml de caldo de ave, aproximadamente unos 15 minutos.
2. Cuando esté listo trasladamos el arroz de la olla a un bol grande, mezclamos con un chorrito (dos cucharadas) de aceite de oliva y reservamos.
3. Quitamos la piel a la calabaza y la cortamos en dados grandes. En otra olla llevamos el agua a hervir y cocemos la calabaza hasta que se ablande, unos 15-20 minutos aproximadamente. Cuando esté lista, la sacamos y hacemos un puré de calabaza con la ayuda de una batidora. Reservamos.
4. En una olla calentamos un par de cucharadas de aceite de oliva y freímos los ajos. Enseguida añadimos el puré de calabaza, el tomate frito Orlando 0,0, la mostaza y una cucharadita de sal. Removemos y cocinamos un par de minutos.
5. A continuación, vertemos en la olla 200 ml de agua. Cuando empiece a burbujear bajamos el fuego a medio y cocinamos 5 minutos más.
6. Rallamos el queso cheddar y lo añadimos en la salsa. Seguimos cocinando 3 minutos más y quitamos la olla del fuego.
7. Vertemos la salsa en el bol con el arroz y mezclamos.
8. Para finalizar, servimos en un plato y le añadimos un chorrito (dos cucharadas) de aceite de oliva y decoramos con una cucharita de semillas de calabaza, un puñadito de rúcula fresca y unas lascas de queso parmesano.

**c/s - cucharada*
**cdta - cucharadita*

**Truco Orlandero**
Si lo preferimos, podemos sustituir el queso cheddar por otro tipo de queso como el emmental, parmesano u otras variedades.

**Ingrediente de temporada**
Calabaza

**Tomate utilizado**
Tomate frito Orlando 0,0

Orlando

# CALABACÍN RELLENO DE GAMBAS Y FETA

4 raciones | 1 hora y 10 minutos | 64 kcal / 100 g | 19 €

## INGREDIENTES

- 4 calabacines redondos
- 1 cebolla
- 1 pimiento rojo
- 1 diente de ajo
- 300 g de gambas frescas
- 200 g de queso feta
- Un poco de perejil fresco
- Un poco de eneldo
- Un chorrito de aceite de oliva
- Una pizca de sal
- Una pizca de pimienta recién molida
- 300 g de tomate frito Orlando Clásico

## PASO A PASO

1. Precalentar el horno a 200º.
2. Cortamos los calabacines por la mitad, los salpimentamos y los metemos en el horno.
3. Horneamos durante 30 minutos y los sacamos.
4. Con la ayuda de una cuchara, vaciamos el centro de los calabacines, creando unos hoyos. Reservamos el sobrante de calabacín en un plato.
5. Mientras tanto picamos la cebolla, pimiento y ajo en daditos muy pequeños.
6. A continuación, en una sartén calentamos un par de cucharadas de aceite de oliva y a fuego medio cocinamos, durante unos 10 minutos, las verduras picadas junto con el sobrante de calabacín que tenemos reservado y el tomate frito Orlando Clásico. Añadimos eneldo, perejil, sal y pimienta al gusto. Dejamos enfriar este sofrito.
7. Después, rellenamos los calabacines con la verdura y las gambas crudas (se cocinarán en el horno).
8. Metemos los calabacines en el horno durante 5 minutos a 200º.
9. Los sacamos y añadimos por encima queso feta y volvemos a hornear unos 3-5 minutos más.
10. Por último, hacemos una base de tomate en una fuente y colocamos los calabacines rellenos. ¡Y ya estarían listos!

**Sin duda alguna, de todos los placeres de la vida, nosotros nos quedamos con el de comer**

**Truco Orlandero**
Podemos sustituir las gambas por mejillones, langostinos o cualquier tipo de pescado.

**Ingrediente de temporada**
Calabacín

**Tomate utilizado**
Tomate frito Orlando Clásico

Orlando

# ENSALADA DE QUINOA CON AGUACATE SALTEADO Y CRUJIENTE DE KALE

4 raciones | 45 minutos | 137 kcal / 100 g | 9 €

## INGREDIENTES

- 200 g de quinoa
- 400 ml de agua
- 1 aguacate maduro
- 150 g de kale
- 50 g de aceite de oliva virgen extra
- 2 c/s de vinagre balsámico
- Ralladura de ½ limón
- 1 c/s de zumo de limón
- 1 cdta de mostaza de Dijon
- Una pizca de sal
- Una pizca de pimienta
- 1 c/s de tomate frito Orlando Aceite de Oliva

## PASO A PASO

1. En una olla echamos agua y cuando esté hirviendo, añadimos la quinoa y una pizca de sal. Tras 15 minutos, retiramos del fuego porque la quinoa ya estará lista.
2. Removemos la quinoa y la enfriamos.
3. A continuación, en un bol mezclamos el aceite de oliva, el tomate frito Orlando Aceite de Oliva, el vinagre, la ralladura del limón, el zumo de limón, la mostaza, la sal y la pimienta.
4. Después, en otro bol (más grande) mezclamos la quinoa, el aguacate (previamente pelado y cortado en daditos) y el kale (cortando las hojas en trozos pequeños).
5. Aliñamos con la salsa que hemos preparado y ya estaría lista para servir fría o templada.

**c/s - cucharada*
**cdta - cucharadita*

**No hay nada más sexy que esta ensalada tomatera para cuidar el tipín esta primavera**

**Truco Orlandero**
Para que la ensalada tenga más texturas y visualmente sea más atractiva podemos freír una parte del kale e incorporarlo en la ensalada al emplatarlo.

**Ingrediente de temporada**
Aguacate

**Tomate utilizado**
Tomate frito Orlando Aceite de Oliva

Orlando

# POLLO BRASEADO CON ACEITUNAS Y PIMIENTOS

4 raciones | 1 hora y 15 minutos | 146 kcal / 100 g | 13 €

# Cuidado con el pollo que está de muerte

## INGREDIENTES

- 8 muslos de pollo
- 2 pimientos rojo
- 2 pimientos verde
- 100 ml de aceite de oliva
- 1 zanahoria
- 2 dientes de ajo
- 1 cebolla morada
- 200 ml de vino blanco
- 2 ramitas de tomillo
- 150 g de aceitunas negras sin hueso
- 100 ml de caldo de ave o caldo de verduras.
- Un manojo pequeño de perejil
- Una pizca de sal
- Una pizca de pimienta
- 100 ml de tomate frito Orlando Estilo Casero

## PASO A PASO

1. Precalentamos el horno a 180º.
2. Lavamos, cortamos por la mitad los pimientos y les quitamos la semillas. Los colocamos en una bandeja con un poco de aceite y horneamos durante 45 minutos aproximadamente. Los sacamos y los dejamos enfriar un poco para poder pelarlos mejor. Cuando estén fríos, los pelamos y los cortamos en juliana (en tiras alargadas y finas). Reservamos.
3. Salpimentamos los muslos de pollo y los doramos en una sartén grande con un chorrito de aceite. Como vamos a marcar los muslos, lo hacemos a fuego fuerte durante unos 4-5 minutos. Trasladamos el pollo a una bandeja honda para luego introducirlos en el horno.
4. Cortamos media cebolla y una zanahoria en juliana (en tiras alargadas y finas). En una sartén doramos a fuego alto primero los ajos y la cebolla y luego añadimos la zanahoria, el tomate frito Orlando Estilo Casero, el vino blanco, el caldo y el tomillo. Cocinamos todo esto durante unos 4-5 minutos.
5. Cuando esta salsa con verduras esté lista, la trasladamos a la bandeja donde ya están los muslitos y se la ponemos por encima. Tapamos con papel de aluminio y horneamos durante 1 hora los muslitos con la salsa.
6. Después de esa hora, sacamos el pollo y las verduras. El jugo que nos queda en la bandeja lo trasladamos a una olla pequeña.
7. Para la reducción del jugo, lo llevamos a hervir y lo cocinamos durante unos 15 minutos para que se reduzca. Añadimos sal y pimienta al gusto.
8. Mientras tanto en una sartén honda calentamos dos cucharadas de aceite, añadimos la media cebolla picada que nos queda y la doramos a fuego medio. También le añadimos los pimientos, las aceitunas y la salsa y cocinamos un par de minutos.
9. Para finalizar, servimos dos muslos por persona con verduras y con un poco de salsa. Espolvoreamos con perejil fresco picado.

**Truco Orlandero**

Si queremos elevar la experiencia podemos incorporar setas salteadas (de temporada) por encima del pollo una vez sacado del horno.

**Ingrediente de temporada**
Pimientos

**Tomate utilizado**
Tomate frito Orlando Estilo Casero

Orlando

# PIZZA DE ALCACHOFAS

4 raciones | 1 hora y 40 minutos | 256 kcal / 100 g | 9 €

## INGREDIENTES

**Para la masa:**

- 300 g de harina de trigo (podemos usar también harina de espelta o harina integral)
- 20 g de levadura fresca
- 30 ml de agua
- 200 ml de agua
- 15 ml de aceite de oliva
- Una cdta de azúcar
- Una cdta de de sal

**Para el resto de la pizza:**

- 125 g de queso mozzarella rallada
- 5 alcachofas pequeñas
- 1 bote de tomate seco en aceite de oliva
- 50 g de queso parmesano
- Un chorrito de aceite de oliva
- Una pizca de sal
- 50 g de tomate frito Orlando Clásico

## PASO A PASO

**Elaboración de la masa:**

1. Disolvemos la levadura en agua templada (30 ml de agua) y le echamos una pizca de azúcar en la mezcla. Dejamos reposar 2 minutos.
2. Después mezclamos la harina con el aceite y la sal.
3. A continuación añadimos la levadura con agua y el resto de azúcar. Amasamos muy bien hasta conseguir una mezcla homogénea. Cuando tengamos la masa lista y no se nos pegue en las manos, la dejamos reposar unos 30 minutos.

**Elaboración de las alcachofas:**

1. Precalentamos el horno a 180º.
2. Mientras tanto pelamos las alcachofas y le quitamos el tallo. Cortamos también la parte superior de las alcachofas retirando las puntas duras.
3. Colocamos la alcachofa boca abajo y presionamos con fuerza para que las hojas se abran y se separen unas de otras. De esta forma, conseguiremos un efecto como si de una flor se tratase.
4. Colocamos las flores de alcachofas en una bandeja. Añadimos unas gotas de aceite de oliva y sal y las horneamos a 180º durante aproximadamente unos 45 minutos. Reservamos.

**¡A montar!**

1. Estiramos con un rodillo la masa muy bien para que se quede redonda y fina.
2. Untamos con tomate frito Orlando Clásico y espolvoreamos con queso mozzarella. Colocamos encima las alcachofas y los tomates secos y horneamos unos 15 minutos más.
3. Sacamos la pizza del horno y decoramos con daditos de queso parmesano (recomendamos romperlo a mano).

**c/s - cucharada*
**cdta - cucharadita*

**Con esta pizza sentirás un auténtico flechazo**

**Truco Orlandero**
Para darle un toque más fresco podemos añadir un chorrito de aceite por encima y añadir también un poco de rúcula fresca.

**Ingrediente de temporada**
Alcachofas

**Tomate utilizado**
Tomate frito Orlando Clásico

Orlando

AQUÍ HAY TOMATE

Con estas 26 recetas esperamos que disfrutes y te inspires a través de la versatilidad de toda la familia Orlando y de los productos de temporada de primavera y verano.

**Estaremos encantados de que compartas con nosotros el resultado de tus recetas.**

**@tomate.orlando** **Orlando.Spain** **Tomate Orlando** **@tomateorlando1922**

**www. orlando.es** **#MásQueUnTomate**

**Con estas recetas dejarás con la boca abierta a cualquiera**