**Dale un giro a tus cenas decembrinas con estas recetas gourmet**

Las cenas de Navidad y Año Nuevo ya están a la vuelta de la esquina, y con ellas llegan los tradicionales intercambios de regalos, la convivencia familiar, los propósitos para el nuevo ciclo y la deliciosa comida de temporada. Es muy conocido que muchas personas aman los típicos platillos decembrinos como el pavo, la pierna, el lomo o los romeritos, pero si eres de los que quieren dar un *twist* y experimentar con algo diferente, Breville, la marca de electrodomésticos de lujo, quiere compartirte 2 recetas para salir de lo convencional.

**Pollo Tandori al yogurt - 2 personas\***

**Ingredientes:**

* 2 tazas de yogurt griego natural (sin azúcar).
* Un trozo de 5 cm de jengibre fresco, rallado finamente.
* El jugo de 1 limón entero.
* ½ taza de aceite de oliva.
* 2 cucharadas de sazonador “*Garam masala*” (combinación de especias del norte de la India, más fácil de conseguir de lo que se piensa).
* 2 cucharadas de cilantro molido.
* 2 cucharadas de comino molido.
* 1 cucharadita de chile en polvo.
* 1 cucharada de cúrcuma molida.
* 4 piezas de pierna con muslo de pollo, lavadas y con piel.

**Preparación:**

1. Para el marinado, combinar todos los ingredientes excepto el pollo, y una vez teniendo una mezcla homogénea cubrir con ella las piezas de pierna con muslo.
2. Refrigerar durante toda una noche.
3. Retirar el pollo, limpiar el exceso de marinado y colocarlo en una bandeja para hornear.
4. Para precalentar el horno, colocar la rejilla sin el pollo en la posición más baja de altura dentro del horno [**the Smart Oven™ Pro**](https://www.breville.com/mx/es/products/ovens/bov845.html) de Breville, usar la función **ROAST** y seleccionar 45 minutos de tiempo a 200 °C de temperatura.
5. Al finalizar el precalentamiento, colocar la bandeja con el pollo sobre la rejilla y asar durante 45 minutos, con la opción **ROAST** nuevamente.
6. Una vez terminada la cocción, sacar las piezas de pollo del horno, cubrirlas sin apretar con papel aluminio y dejar reposar durante 10 minutos. Servir y disfrutar.

***Tip****: El pollo puede cocinarse directamente después de marinar, sin la refrigeración; pero para obtener un sabor verdaderamente profundo se recomienda dejar que el marinado se integre con las piezas de pollo durante toda una noche.*

*\*Receta para dos personas.**En caso de requerir más porciones, solamente hay que elevar la cantidad de los ingredientes proporcionalmente.*

**Salmón a fuego lento con ensalada de verduras asadas**

**Ingredientes:**

* 4 filetes de salmón de 200 gramos cada uno.
* 1 limón, rallado y exprimido.
* 1 echalote picado (se puede conseguir en el supermercado).
* 1/4 de taza de aceite de oliva extra virgen.
* 12 tallos de espárragos.
* 1 pimiento rojo, cortado en 4 trozos.
* 1 calabacín pequeño, sin las puntas y cortado en rodajas de media pulgada.
* 2 tazas de arúgula.
* 1 cucharada de vinagre de jerez.
* Sal y pimienta.

**Preparación:**

1. Colocar el salmón en una bandeja para hornear, poniendo debajo un trozo de papel aluminio, y cubrir con la ralladura de limón, el echalote, la sal y la pimienta. Rociar un poco de aceite de oliva extra virgen por encima.
2. Meter al horno [**the Smart Oven™ Pro**](https://www.breville.com/mx/es/products/ovens/bov845.html), seleccionar la función **BAKE** a 250 °C y cocinar por 15 minutos.
3. Mientras se cocina el salmón, mezclar el resto de verduras con suficiente aceite de oliva extra virgen. Condimentar con sal y pimienta al gusto, y luego asar en cualquier parrilla o sartén de estufa, volteándolas de vez en cuando para que se asen bien por todos sus lados hasta que el color cambie.
4. Combinar la arúgula con el vinagre de jerez y el aceite de oliva restante, condimentar con sal y pimienta al gusto y luego colocar en un plato sobre el resto de verduras ya asadas.
5. Una vez que el salmón esté listo, sacarlo del horno y rociarlo con el jugo de limón para finalmente agregarlo al plato, a un lado de las verduras como se puede apreciar en este [video](https://www.youtube.com/watch?time_continue=149&v=BdWHzQIQRmE&feature=emb_title). Servir inmediatamente en 4 porciones; si se requiere preparar más, hay que multiplicar la cantidad de ingredientes.

Navidad y Año Nuevo no tienen porqué ser sinónimo de cenar siempre lo mismo. Con ingredientes poco comunes pero fáciles de conseguir y la tecnología del horno [**the Smart Oven™ Pro**](https://www.breville.com/mx/es/products/ovens/bov845.html) de Breville, que puede reducir el tiempo de cocción hasta en un 30%, es posible lograr deliciosas creaciones para compartir en estas fechas.

**Acerca de Breville**

Durante los últimos 80 años, Breville ha crecido hasta convertirse en una marca global icónica, suministrando productos de cocina a más de 70 países de todo el mundo. La compañía vende bajo la marca Sage® en Europa, y bajo la marca Breville en el resto del mundo. Breville ha mejorado la vida de las personas a través de un diseño inteligente y grandes innovaciones, basados en nuestro conocimiento de los consumidores, empoderando a las personas para ir más allá de lo que creían posible en su cocina, para tener una experiencia sencilla e increíble. Master Every Moment™.

Para obtener más información visita www.breville.com/mx, Facebook, Instagram #BrevilleMexico, #MasterEveryMoment