



Ideas con queso crema Montsec para hostelería



BARCELONA T. 93.849.87.99
pedidos@comercialmontsec.com

MADRID T. 918094155
baframontsec@yahoo.es

Visítanos en www.comercialmontsec.com

IDEAS SALADAS

PARA DIPEAR

1. Dip de alcachofas y queso crema: Tritura alcachofas cocidas con queso crema Montsec. Sirve con pan, pita o crudités.

2. Dip de queso crema: Mezcla queso crema Montsec con ajo, cebolla y pimienta picado. Sirve con nachos o verduras crudas.

3. Dip de queso crema y pimiento rojo asado: Tritura pimiento rojo asado con queso crema y condimentos. Sirve con nachos o galletas saladas. (Puedes hacerlo también con pimiento verde).

4. Dip de queso crema y cebolla caramelizada: Mezcla cebolla caramelizada con queso crema y especias. Sirve con pan, pita o galletas saladas.

5. Paté de queso crema: Tritura queso crema Montsec con nueces y hierbas frescas. Sirve con pan tostado.

6. Queso crema relleno de nueces: Mezcla queso crema Montsec con nueces picadas y rellena un molde. Sirve con galletas saladas.





CON PAN

7. Tostas de queso crema y aguacate: Unta pan tostado con queso crema y aguacate en rodajas. Añade salmón ahumado o huevo duro para un extra de sabor.

8. Bagel de queso crema: Tuesta un bagel y úntalo con queso crema Montsec. Agrega salmón ahumado y cebolla roja en rodajas.

9. Sándwich de queso crema y pollo: Unta pan de molde con queso crema y coloca tiras de pollo a la parrilla. Añade lechuga, tomate y cebolla.

10. Sándwich de queso crema y salmón ahumado: Unta pan de molde con queso crema y salmón ahumado. Añade lechuga, tomate y cebolla en rodajas.

11. Tartaletas de queso crema y cebolla: Rellena tartaletas con queso crema y cebolla caramelizada. Decora con tomillo fresco.

12. Quesadillas de queso crema: Rellena tortillas con queso crema Montsec, maíz, frijoles y pimiento. Cocina a la plancha y sirve caliente.

13. Quiche de queso crema y salmón ahumado: Haz una masa de quiche y rellena con queso crema, salmón ahumado y hierbas frescas. Hornea y sirve.

14. Empanadillas de queso crema y espinacas: Mezcla queso crema con espinacas cocidas y condimentos. Rellena empanadillas de masa y hornea.

ROLLITOS

15. Rollitos de queso crema y jamón serrano: Unta jamón serrano con queso crema y enróllalo. Corta en rodajas y sirve como aperitivo.

16. Rollitos de queso crema y salmón: Unta una loncha de salmón ahumado con queso crema Montsec y enróllala. Corta en rodajas y sirve como aperitivo.

17. Rollos de primavera con queso crema y vegetales: Rellena los rollos de primavera con queso crema, zanahoria rallada, pepino y cilantro. Sirve con salsa agridulce.

ENSALADAS

18. Ensalada de queso crema y remolacha: Mezcla remolacha cocida en cubos con queso crema, nueces y vinagreta balsámica.

19. Ensalada de pasta y queso crema: Mezcla pasta cocida con queso crema Montsec, tomate seco y rúcula. Aliña con vinagreta de limón.

20. Ensalada de queso crema y melón: Combina melón en cubos con queso crema, albahaca fresca y aceite de oliva.

CON HUEVOS

21. Tortilla de queso crema y espinacas: Mezcla huevo batido con queso crema y espinacas cocidas. Cocina a fuego medio y sirve caliente.

22. Huevos rellenos de queso crema y atún: Mezcla queso crema con atún enlatado y condimentos. Rellena huevos cocidos y decora con aceitunas.



SOPAS Y CREMAS

23. Sopa de queso crema: Mezcla queso crema Montsec con caldo de pollo y hierbas. Sirve caliente con picatostes.

24. Sopa fría de pepino y queso crema: Tritura pepino con queso crema y yogur. Sirve frío y decora con menta fresca.

25. Crema de queso crema y puerros: Tritura puerros cocidos con queso crema y caldo de pollo. Sirve caliente y decora con perejil fresco.



OTROS

26. Patatas rellenas de queso crema y bacon: Hornea patatas y rellena con queso crema, bacon y cebollino picado.

27. Calabacín relleno de queso crema y carne: Rellena medias lunas de calabacín con queso crema y carne picada. Hornea y sirve caliente.

28. Croquetas de queso crema y jamón: Mezcla jamón serrano picado con queso crema y forma croquetas. Fríe en aceite caliente y sirve caliente.

29. Arroz con queso crema y champiñones: Saltea champiñones con arroz y mezcla con queso crema. Sirve caliente y decora con perejil fresco.

SALSAS

30. Salsa de queso crema: Mezcla queso crema Montsec con nata y especias. Sirve caliente sobre carne o verduras.

31. Salsa de queso crema y mostaza: Mezcla queso crema con mostaza, miel y vinagre. Sirve como salsa para ensaladas o como dip para verduras.

IDEAS DULCES



32. Tarta de queso crema: Haz una masa de galleta triturada y mantequilla, luego mezcla queso crema Montsec con azúcar, huevos y vainilla. Hornea y sirve frío.

33. Tartaletas de queso crema y frutos rojos: Mezcla queso crema Montsec con azúcar glas y rellena tartaletas. Decora con frutos rojos frescos.

34. Pastel de queso crema y chocolate: Mezcla queso crema con chocolate fundido y azúcar. Hornea y decora con frutas frescas.

35. Tarta de queso crema y limón: Mezcla queso crema con limón y azúcar. Hornea en una base de galleta y decora con frutas frescas.

36. Brownies de queso crema: Hornea una masa de brownie y añade una capa de queso crema batido con azúcar glas encima. Vuelve a hornear y sirve frío.

37. Cheesecake de fresa con queso crema: Mezcla queso crema con azúcar y huevos, vierte en un molde y hornea. Cubre con salsa de fresa y sirve frío.

38. Tarta de queso y limón: Mezcla queso crema con azúcar, huevos y ralladura de limón. Vierte en un molde y hornea. Sirve frío.

39. Tarta de queso y frutos del bosque: Mezcla queso crema con azúcar y huevos, vierte en un molde y hornea. Cubre con frutos del bosque frescos y sirve frío.

40. Cupcakes de zanahoria con frosting de queso crema: Hornea cupcakes de zanahoria y decora con un frosting de queso crema, azúcar glas y extracto de vainilla.

41. Muffins de arándanos y queso crema: Mezcla queso crema con azúcar, huevos y arándanos frescos. Vierte en moldes de muffins y hornea.

42. Natillas de queso crema y caramelo: Mezcla queso crema con azúcar y huevos, vierte en vasos y hornea al baño María. Cubre con salsa de caramelo.

43. Flan de queso crema y chocolate: Mezcla queso crema con leche condensada, huevos y chocolate derretido. Vierte en un molde y hornea. Sirve frío.

44. Rollos de canela con glaseado de queso crema: Prepara una masa de rollos de canela y cúbrela con una mezcla de queso crema, mantequilla, azúcar glas y extracto de vainilla. Hornea y cubre con un glaseado de queso crema.

45. Crepes de queso crema y frutas: Prepara crepes y rellénalos con una mezcla de queso crema y azúcar, junto con frutas frescas como fresas o arándanos.

46. Pastel de zanahoria con frosting de queso crema: Hornea un pastel de zanahoria y decora con un frosting de queso crema, azúcar glas y extracto de vainilla.





Desde 1947, Comercial Montsec es un referente en la elaboración de materias primas de primera calidad en el sector de la alimentación.

Comercial Montsec es una empresa especializada en la fabricación de productos lácteos frescos que también actúa como distribuidor de una amplia gama de más de 400 referencias de productos destinados a los profesionales de la pastelería, la hostelería, la heladería, la restauración y caterings.

Disponemos de distribución propia en las provincias de Barcelona y Madrid, y contamos con una gran red de distribuidores en el resto de territorio nacional. Al ser ambas distribuciones especializadas en productos lácteos frescos, garantizamos la cadena del frío, desde la fabricación hasta el consumidor final.

Junto con todos nuestros distribuidores y colaboradores garantizamos una atención personalizada y profesional a todos nuestros clientes, así como un servicio de reparto diario 24/48h.

Además, disponemos de laboratorio propio de control de calidad, lo cual nos permite garantizar las mejores condiciones microbiológicas y organolépticas de nuestros productos.

Por último, destacar que nuestras mayores actividades son los contratos como co-packers de empresas de gran importancia en el sector y la creación de productos a medida para así poder ofrecer a nuestros clientes industriales un producto ajustado a sus necesidades. Nuestros técnicos asesores prestan su ayuda y visión profesional a todos los proyectos. No dudes en ponerte en contacto con nosotros para obtener más información.