



Celebra el Año Nuevo con los sabores frescos de *I Love Fruit & Veg from Europe*

Madrid — 29 de diciembre de 2025 — Con la llegada del nuevo año, familias y chefs en toda España se están apoyando en frutas y verduras frescas para añadir color, sabor, propiedades nutritivas y un toque de deleite a sus mesas festivas, haciendo las celebraciones de Año Nuevo aún más memorables.

La rica herencia agrícola de España ofrece una abundancia de productos de temporada, ideales para crear platos deliciosos y saludables que reflejan el espíritu de compartir y la convivencia.

Durante diciembre y enero, los mercados españoles se llenan de color gracias a la presencia de frutas de temporada como granadas, cítricos, kiwis, caquis, manzanas, peras y castañas; y verduras como coles, hortalizas de raíz, coliflor y alcachofas, por mencionar algunos ingredientes clave para recetas tradicionales y modernas para dar la bienvenida al año nuevo.

Para comenzar el año con un toque de sabor, *I Love Fruit & Veg from Europe*, la campaña que promueve el consumo de frutas y verduras frescas y de temporada en diferentes países, incluido España, ha seleccionado dos recetas sencillas y deliciosas que muestran algunos de estos ingredientes excepcionales

Verduras asadas al estilo español con chorizo y alioli

Este plato colorido y lleno de sabor presenta verduras de temporada acompañadas del aroma ahumado y sabroso del chorizo y la cremosidad refrescante del alioli, ideal para una cena especial de Año Nuevo.

Ingredientes:

- 2 chirivías, peladas y cortadas en trozos
- 2 zanahorias, peladas y cortadas en trozos
- 1 pimiento rojo, en tiras
- 1 cabeza de coliflor, en ramaletas
- 1 calabacín pequeño, en rodajas
- 1 chorizo en rodajas (opcional para más sabor)
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 2 dientes de ajo, picados
- Sal y pimienta negra al gusto
- 1 cucharadita de pimentón ahumado
- Ramitas de tomillo o romero fresco
- Alioli fresco para acompañar



Co-funded by
the European Union

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE A WIDE
VARIETY OF AGRICULTURAL PRODUCTS.

Views and opinions expressed are however those of the author(s) only
and do not necessarily reflect those of the European Union or the
European Research Executive Agency (REA). Neither the European Union
nor the granting authority can be held responsible for them.

- Perejil fresco picado para decorar

Preparación:

Precalentar el horno a 200°C. Mezclar las verduras con el aceite, ajo, pimentón, sal, pimienta y las hierbas. Disponer en una bandeja formando una capa uniforme. Si se desea, añadir las rodajas de chorizo entre las verduras. Hornear durante 30-35 minutos, girando a la mitad, hasta que las verduras estén tiernas y ligeramente caramelizadas. Servir caliente, decorado con perejil y acompañado de alioli fresco para mojar o extender.



Tarta de caqui y granada

Presenta esta espectacular tarta como centro de mesa en tu celebración de Año Nuevo. La dulzura de los caquis de temporada combinada con las semillas de granada crea un perfil de sabor fresco y festivo, representando la esencia de los frutos de invierno en España.

Ingredientes:

- 2 caquis maduros (variedad Fuyu), en rodajas
- 1 granada, semillas extraídas
- 1 masa de hojaldre (comprada o casera)
- 100 g de crema de almendra (o frangipane)
- 2 cucharadas de miel líquida



- Algunas hojas de menta fresca para decorar
- Opcional: azúcar glas para espolvorear

Preparación:

Precalentar el horno a 190°C. Extender la masa de hojaldre sobre una superficie enharinada y transferirla a un molde para tartas. Pinchar la base con un tenedor para evitar que suba. Cubrir con la crema de almendra y distribuir decorativamente las rodajas de caqui. Esparrcir las semillas de granada por encima. Hornear durante 25-30 minutos hasta que la masa esté dorada y los caquis tiernos. Finalmente, rociar con miel, decorar con menta y, si se desea, espolvorear con azúcar glas.



Para más información, visita www.ilovefruitandvegfromeurope.es

y síguenos en

FB: <https://www.facebook.com/ILoveFruitandVegfromEuropeSpain/>

IG: <https://www.instagram.com/ilovefruitandvegfromeurope.es/>

YT: <https://www.youtube.com/@ilovefruitvegfromeuropespa2918>

Contacto para medios: press@mbconsultingsrl.com

