Emcesa propone una alternativa al Roscón de Reyes

Comunicados | 04/01/2023 | 00:00

La Rosca de Reyes rellena de carne picada hará las delicias de mayores y pequeños

/COMUNICAE/

La Rosca de Reyes rellena de carne picada hará las delicias de mayores y pequeños

Ya llegan los Reyes Magos. Después de la Nochebuena y Nochevieja esta es, sin lugar a duda, otra de las noches mágicas de las fiestas navideñas que no solamente gusta a los más pequeños, sino también a los mayores.

¿Y qué mejor manera de celebrar con la familia la llegada de sus Majestades que con un Roscón o Rosca de Reyes? Los hay de todas las clases y sabores a gusto del consumidor. Algunos no llevan relleno y otros lo llevan de nata, trufa o cabello de ángel. Lo que nunca cambia es que en su interior se pueden encontrar sorpresas, como alguna figurita de cerámica y/o el haba seca que hará que se pague el roscón si toca en el trozo.

El Roscón de Reyes, al contrario de lo que muchos pueden pensar, no tiene su origen en la llegada de los Reyes Magos a Belén. Su origen real se remonta a las saturnales romanas, que eran fiestas dedicadas al Dios Saturno para celebrar la llegada de los días más largos tras el solsticio de invierno. En el siglo III, ya se introducía un haba en el interior del roscón, y el afortunado en encontrarlo era nombrado rey de reyes durante un breve periodo de tiempo.

Pero este año, Emcesa, empresa especialista en la elaboración de productos cárnicos, propone darle una vuelta al tradicional dulce. Un roscón salado para todos los gustos, y con una receta muy sencilla, utilizando la variedad de carne picada que comercializa la compañía por toda España.

Se comenzará preparando la masa que será la base de la receta. Una vez elaborada se meterá en la nevera para reposar durante toda la noche. A la mañana siguiente, se amasará ligeramente para darle la forma del roscón.

Ahora se pinta todo con huevo para que quede doradito al hornearlo. Mientras se va horneando,

a 180º unos 20 minutos, se preparará el relleno salado.

Emcesa ofrece varias opciones para hacer las delicias de los consumidores: carne picada de pollo y pavo, carne picada de vacuno o de cerdo y vacuno. La carne se puede acompañar de unas verduras pochadas para darle un toque de color.

Ya está listo el roscón, solo queda dejarlo enfriar para facilitar el corte de este, decorarlo por ejemplo con nueces u olivas y a rellenarlo.

La receta perfecta para un día cargado de magia, regalos y alegría que se traduce, como no podía ser de otra manera, en una mesa llena de amigos y familiares disfrutando de una comilona que cerrará con un toque diferente: un roscón de reyes salado.

¡Felices Reyes!

Fuente Comunicae

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/comunicado/193609-emcesa-propone-una-alternativa-al-roscon-de-reyes--.htm