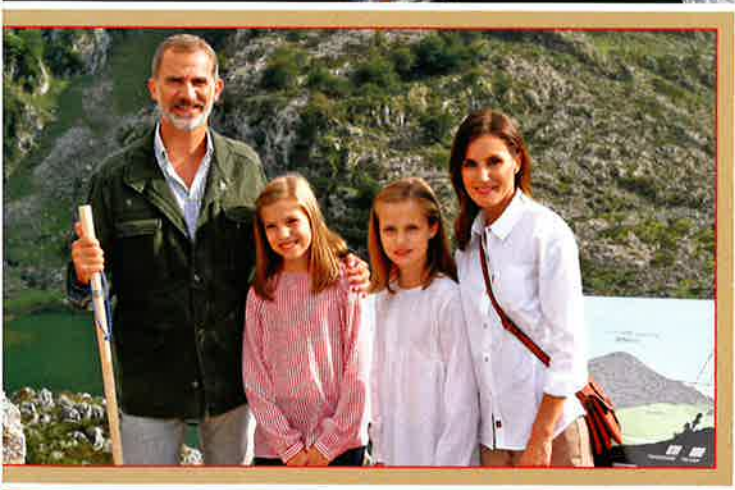


**EXCLUSIVA**

**ELÉN  
STEBAN**

## ¿A quién tiene su vestido de novia

¿Se va a confiar en  
una que le diseñó  
su primera boda,  
que será  
totalmente diferente



Los mensajes que se ocultan  
en la felicitación navideña de  
**LA FAMILIA REAL**

**ROCÍO  
FLORES**  
asesa otro  
golpe  
a su madre,  
Rocío  
Carrasco





## DOMOS DE MERLUZA CON SALSA VASCA

4 personas 340 calorías 30 min

### INGREDIENTES

domos de merluza  
los que vienen  
prios y en caja  
nvueltos  
ividualmente  
papel  
cucharadas  
aceite  
  
nienta  
sa vasca:  
obre  
preparado  
a salsa vasca  
rejil fresco picado

### PREPARACIÓN

Sazonar la merluza y pasarla por la sartén engrasada con aceite caliente por todos lados.  
  
Disolver el preparado de la salsa según instrucciones del fabricante, batiendo con las varillas de alambre.  
  
Añadir el perejil picado y verterla sobre la merluza, dar un hervor sobre la placa o en el horno.



## TACOS DE SALMÓN Y MELÓN CON PERLAS DE ARENQUE

4 personas 450 calorías 30 min

### INGREDIENTES

- 200 g. de salmón
- 200 g de melón
- 1 tarro de perlas de arenque Spherika Gourmet
- aceite
- vinagre de Jerez
- sal
- eneldo fresco

### PREPARACIÓN

Cortar el salmón en cuadraditos y el melón igual. Poner el salmón encima del melón y dejar reposar fuera de la nevera 15 minutos.  
  
Mientras, en un bol poner 3 cucharadas de aceite, 1 cucharada de vinagre, sal, pimienta y una cucharadita de eneldo recién picado muy fino y mezclar todo bien.  
  
Cubrir con la vinagreta cada uno de los trozos del salmón y el melón y servir con las perlas de arenque.

## Perlas de arenque Spherika Gourmet



Más información:  
[www.pescaviar.es](http://www.pescaviar.es)

Estas perlas contienen arenque salvaje con certificación MSC de pesca sostenible. Un producto de sabor exquisito e intenso, ingrediente perfecto en cualquier receta fría o caliente. Disponible en perlas rojas y negras.