



Recetas fáciles

La forma más fácil de cocinar

Recetas agrupadas por categorías. Recetas fáciles explicadas paso a paso. En formato A-4 para poder imprimirlo y guardarlo. Las recetas de nuestra web para que puedas tenerlas siempre a mano.

Recetas de aperitivos y tapas6

Almejas en salsa	6
Carpaccio de langostinos	6
Croquetas de jamón y queso	7
Empanadas de atún y camarón	7
Emparedados de Jamón y queso.....	8
Espárragos rellenos	8
Fajitas mejicanas.....	9
Gambas al ajillo	9
Gulas con langostinos.....	10
Langostinos al horno	10
Bacalao sabroso.....	10
Montaditos de huevo duro.....	11
Pan de molde gratinado	11
Patatas bravas.....	12
Pimientos rellenos de bacalao	12
Piquillos de verano	13
Revuelto de morcilla con manzana y piñones.....	13
Rollitos de frutos secos	14
Tortitas de patatas.....	14
Tostas de jamón y foie	15
Tostas variadas	15
Xaca	16

Recetas de ensaladas17

Ensalada de aguacate y pollo	17
Ensalada de anchoas.....	17
Ensalada de bacalao.....	18
Ensalada de bacón.....	18
Ensalada de canónigos	19
Ensalada de frutos secos	19
Ensalada de garbanzos.....	20
Ensalada de nueces.....	20
Ensalada de pasta.....	21
Ensalada de patata	21
Ensalada de pollo.....	22
Ensalada de remolacha y piña.....	22
Ensalada de verduritas de la huerta	23
Ensalada dulce.....	23
Ensalada mixta.....	24
Ensalada templada de escarola.....	24
Ensalada variada.....	25
Moje (mojete serrano)	25

Recetas de sopas y cremas26

Ajoblanco.....	26
Caldo de berros.....	26
Crema de espárragos y nata.....	27
Crema de langosta	27
Crema de lechuga	28
Crema de zanahorias	28
Gazpacho andaluz	29
Puré de verduras	29
Salmorejo	30
Sopa de cebolla.....	30
Sopa de espárragos	31
Sopa princesa.....	31
Vichyssoise.....	32

Recetas de verduras33

Acelgas con salsa tártara	33
Acelgas rehogadas.....	34
Alcachofas con patatas	34
Alcachofas con queso	35
Alcachofas en salsita.....	35
Almejas con alcachofas.....	36
Berenjenas a la napolitana.....	36
Berenjenas rellenas.....	37
Coliflor con bechamel.....	37
Endivias al horno	38
Espárragos al horno con almejas.....	38
Flan de espárragos	39
Habitas tiernas con arroz	39
Mojete de espárragos.....	40
Montaña de tomates con champiñones	40
Pascualina de alcachofas.....	41
Pisto Manchego.....	41
Revuelto de grelos con gambas.....	42
Tomates al horno	42

Recetas de pasteles salados43

Pastel de Atún	43
Pastel de carne picada.....	43
Pastel de carne.....	44
Pastel de escabeche	44
Pastel de jamón y queso	45
Pastel de puerros	45
Pastel de papas.....	46
Pastel de patata	47
Pastel de perdiz.....	48
Pastel de pollo.....	49
Quiche	49
Suflé de pescado.....	50

Recetas de patata.....51

Estofado de patatas con vino blanco	51
Patatas castellanas	51
Patatas cocidas rellenas	52
Patatas con bacalao.....	52
Patatas con calamares y guisantes	53
Patatas con níscalos	53
Patatas con chorizo y puerros.....	54
Patatas con sepia al horno.....	54
Patatas podridas	55
Tortitas de patata	55

Recetas de huevos.....56

Huevos al plato.....	56
Huevos al salmorejo.....	56
Huevos con queso.....	57
Huevos rellenos.....	57
Tortilla de patata rellena de queso crema.....	58
Tortilla de berenjena.....	58
Tortilla de patatas en salsa	59

Recetas de pasta.....60

Canelones rellenos de carne y espinacas	60
Espaguetis a la carbonara.....	61
Espaguetis con huevo	61
Espaguetis con nata.....	62
Espaguetis frutti di mare.....	62
Fideos gratinado.....	63
Macarrones en salsa	63
Fideuá.....	64
Macarrones al roquefort	65
Macarrones con chorizo	65
Pasta con calamares.....	66
Rosas de lasaña.....	66

Recetas de arroz.....67

Arroz a la milanese.....	67
Arroz al curry	67
Arroz al horno.....	68
Arroz azafranado.....	68
Arroz blanco	69
Arroz con acelgas.....	69
Arroz con bogavante	70
Arroz con coco negro	70
Arroz con espinacas.....	71
Arroz con longanizas.....	71
Arroz con pollo.....	72
Arroz con verduras	72
Arroz dos colores	73
Arroz verde.....	73
Paella del pobre	74
Paella valenciana	75

Recetas de legumbres.....76

Fabada	76
Garbanzos con bacalao	76
Garbanzos con chorizo	77
Garbanzos con langostinos al ajillo.....	77
Judías blancas guisadas	78
Judías pintas con arroz	78
Lentejas con verduras.....	79
Lentejas estofadas	79

Recetas de pescados.....80

Bacalao confitado con verduras.....	80
Bonito con anchoas.....	81
Cangrejos de río.....	82
Colotas de rape en salsa verde.....	82
Conchas de pescado al graten.....	83
Guiso de mejillones	83
Langostinos al whisky	84
Lubina al horno con patatas	84
Marmitako.....	85
Merluza al horno.....	85
Merluza al horno con mayonesa	86
Merluza con guisantes	86
Merluza con guisantes y pimiento morrón	87
Rape a la americana	87
Sardinas en escabeche.....	88

Sepia con cebolla	88
Truchas en salsa	89
Zarzuela de mariscos	89

Recetas de carnes.....90

Albóndigas a la mallorquina	90
Albóndigas con tomate	90
Cabrito al estilo Aragón	91
Conejo al ajillo	91
Conejo con alcachofas	92
Cordero asado.....	92
Cordero con vino y cerveza.....	93
Cordero en salsa	93
Filetes de pavo al cava.....	94
Filetes de ternera en salsa	94
Lomo a la crema de cabrales	95
Lomo a la sal	95
Lomo con jamón y queso	96
Lomo con vino tinto	96
Ossobuco a la italiana	97
Pechugas con nata.....	97
Pechugas de pollo con bechamel	98
Pechugas de pollo rellenas	98
Pechugas rellenas de crema de champiñones	99
Pierna de cordero al horno.....	99
Pollo a la cerveza	100
Pollo a la mostaza	100
Pollo al horno.....	101
Pollo al jerez.....	101
Pollo al vino	102
Pollo al yogur.....	102
Pollo asado en olla Express	103
Pollo con espinacas	103
Pollo con verduras.....	104
Pollo en Coca-cola	104
Pollo en pepitoria.....	105
Pollo en salsa de limón	105
Pollo estofado.....	106
Pollo relleno de piñones y pasas.....	106
Rollo de ternera.....	107
Solomillo de cerdo al horno.....	107
Tagina.....	108

Recetas de postres 109

Bizcocho de chocolate	69
Bizcocho de chocolate en microondas.....	110
Bolas de helado fritas.....	110
Bolitas de melón	111
Buñuelos de viento.....	111
Coca mallorquina	112
Crema de manzana.....	112
Flan de cuajada.....	113
Flan de manzana.....	113
Flan de queso.....	114
Flan napolitano de limón	114
Manzanas al horno rebozadas	115
Mousse de higos	115
Natillas.....	116
Pan de Cádiz.....	116

Pastelitos de hojaldre	117
Peras al vino tinto	117
Tarta de coco.....	118
Tarta de limón.....	118
Tarta de manzana	119
Tarta de nata	119
Tarta helada de limón.....	120
Tiramisú.....	120
Tocino de cielo	121
Torrijas.....	121

Recetas de otros guisos..... 122

Caracolada, caracoles.....	122
Migas	122
Guiso de calamares y rape	123
Migas mixtas.....	123

Recetas de salsas 124

Bechamel.....	124
Guacamole	124
Mahonesa.....	125
Salsa pesto.....	125
Salsa roquefort	126
Salsa rosa.....	126
Salsa tártara	127
Salsa vinagreta.....	127

Recetas de aperitivos y tapas

Almejas en salsa

Ingredientes:

- Almejas
- Ajos
- Cebolla
- Almendras.
- Colorante (azafrán).

Preparación:

Poner a freír unos ajos una cebolla troceada y unas almendras, cuando este frito reservarlo y pasarlo por la batidora con un poco de agua. En otra sartén poner las almejas y taparlas para que se abran al vapor, cuando estén listas echarle un chorro de vino blanco y dejar evaporar, seguidamente echar lo de la batidora y poner color (colorante).

Carpaccio de Langostinos

Ingredientes:

- 36 langostinos
- 1 cucharada de pimienta roja picado
- el zumo de medio limón
- el tallo de una cebolleta
- aceite, sal y pimienta.

Preparación:

1. Pela los langostinos, filetéalos muy finamente y disponlos en los platos donde los vayas a servir en una sola capa.
2. Corta el tallo de cebolleta en rodajas muy finas y déjalas en remojo con agua fría unos minutos.
3. Salpimienta ligeramente los langostinos, rocíalos con un poco de aceite y de zumo de limón y distribuye los daditos de pimienta y los aros de cebolleta escurridos encima.

Croquetas de jamón y queso

Ingredientes:

- 60 grs de manteca
- 6 cucharadas de harina
- 2 tazas de leche líquida
- sal y pimienta al gusto
- 1 taza de queso fresco rallado
- 100grs de jamón cortado en cubitos
- 2 huevos pan rallado
- aceite suficiente para freír

Preparación:

Colocar la leche líquida en una olla y llevarla a fuego hasta un punto de hervor, aparte poner en otra olla la manteca y colocarla en el fuego hasta derretir, incorporar la harina junto con la leche poco a poco revolviendo siempre hasta formar una crema espesa, retirar del fuego y condimentar a su gusto. Agregar el queso junto con el jamón, colocar la mezcla en un molde con la manteca o mantequilla y dejar enfriar.

Cortar en círculos, luego pasarlos por pan rallado luego huevo batido y nuevamente por pan rallado.

Freír en suficiente aceite caliente hasta que doren. Servir calientes

Empanadas de atún y camarón

Ingredientes:

- Atún
- camarones
- chile
- tomate
- cebolla
- harina de trigo
- 1 huevo
- leche, sal
- consomé de pollo
- aceite para freír

Preparación:

En un sartén mezclar el atún, el chile, el tomate, la cebolla y los camarones cocidos, agregar un chorrito de agua con consomé y dejar que se cocinen los ingredientes.

En otro recipiente poner harina, 1 huevo, sal al gusto y leche. Amasar hasta que quede una consistente masa para hacer tortillas, hago una tortilla con la masa y le agrego el atún y cierro la empanada, inmediatamente después la pongo a dorar, acompañalas con ensalada verde.

Emparedados de Jamón y queso

Ingredientes:

- 8 rebanadas de pan de molde
- 8 cortadas de queso de fundir
- 8 cortadas de jamón Cork
- un vaso de leche
- 2 huevos
- aceite para freír

Preparación:

Cortar las rebanadas de pan por la mitad, encima de cada media poner una cortada de jamón y otra de queso, cerrar con la otra mitad y hacer así con el resto.

Colocar en un plato la leche y en el otro los huevos batidos.

Poner a calentar el aceite e ir friendo los emparedados mojados primero por leche, escurrir bien con los dedos y rebozarlos por huevo.

Colocar sobre papel absorbente.

Espárragos rellenos

Ingredientes:

- 8 lonchas de jamón de York
- 8 lonchas de queso para fundir
- 8 espárragos un poco gruesos
- queso para gratinar

Preparación:

Colocamos una loncha de jamón york extendida, encima una loncha de queso, ponemos un espárrago en una esquina y lo enrollamos todo. Repetimos todo con los 8 espárragos. Colocamos todos los "rollitos" alineados en una fuente, echamos por encima el queso. Ponemos a gratinar y listo.

Fajitas Mejicanas

Ingredientes:

- 1 Pechuga de pollo
- 1 Cebolla
- 4 Pimientos Italianos
- 2 Pimientos rojos de asar
- 4 Cucharadas de tomate frito
- aceite
- sal
- 1 Sobre de especias para fajitas
- Tortitas de trigo.

Preparación:

Se fríe el pimiento verde y rojo en tiras y se sazona al final

Se fríe la cebolla muy picada y se sazona al final

Se dora la pechuga de pollo en tiras, cuando este dorada se añade el sobre de especias y el tomate frito, sofreír un poco en una sartén bien caliente. Se tuestan un poco las tortitas y se ponen en un recipiente tapado para que guarden calor.

Se ponen todos los ingredientes en recipientes separados para servir

Adicionalmente se puede poner en la tortita un poco de salsa brava antes de rellenar.

Gambas al ajillo

Ingredientes:

- Una bolsita de gambas peladas
- 2 ó 3 dientes de ajo grandes
- 2 guindillas picantes
- un chorrito de coñac
- sal, pimienta y un poquito de perejil para decorar
- Aceite de oliva.

Preparación:

Si las gambas son congeladas, dejarlas descongelar

Pelar y cortar los ajos en láminas finas en una sartén pequeña o cuenco de barro. Sofreírlos un poco junto con las guindillas. Cuando empiece el ajo a ponerse dorado, añadir las gambas. Salpimentarlas al gusto y cuando estén doradas añadir el coñac dejarlo hervir un poco y ya están listas. Decorarlas con el perejil y servir.

Gulas con langostinos

Ingredientes:

- un paquete de gulas
- langostinos
- cebolla
- nata líquida

Preparación:

Se cuecen los langostinos con agua y sal, cuando estén cocidos, se pelan, se trocean y se reserva el caldo.

Se hace un sofrito con la cebolla picada, cuando la cebolla esté transparente se le añade el caldo de cocer los langostinos, se rehoga todo y se añade la nata líquida y el paquete de gulas, por último se añaden los langostinos troceados. Salar al gusto y servir caliente.

Langostinos al Horno

Ingredientes:

- 1kg de langostinos
- 5 dientes de ajo
- Pimentón picante
- Vinagre de manzana, aceite y sal.

Preparación:

Colocar los langostinos en una fuente de horno, sofreír los ajos en bastante aceite, añadir el pimentón y un buen chorro de vinagre y echarlo por encima de los langostinos, meterlos en el horno unos 5 minutos a fuego medio.

Bacalao sabroso

Ingredientes:

- 400 gr. de Bacalao desmigado.
- aceite virgen de oliva
- 8 ó 10 ajos.

Preparación:

Se compra el bacalao desmigado, se echa en agua 24 horas, para desalar. cuando ha pasado este tiempo, se le quita bien el agua al bacalao, y se machacan ocho o diez ajos y se mezclan con aceite de oliva virgen, cuando esto esté se echa al bacalao y se mezcla bien, para que todo tome el sabor. se come al día siguiente de esta preparación, para que así tome todo el gusto el bacalao. Presentación: en rebanaditas de pan como unos canapés.

Montaditos de huevo duro

Ingredientes:

- Pan de molde
- 2 huevos
- Palitos de mar
- Mayonesa

Preparación:

Hervir los huevos, dejar enfriar y aplastar con un tenedor.
Cortar los palitos de mar, mezclar con los huevos y añadir la mayonesa.
Colocar sobre rebanadas de pan de molde cortadas en triángulos.

Pan de molde gratinado

Ingredientes:

- Cebolla
- Pan de molde
- Queso rallado
- Mayonesa

Preparación:

Cortar el pan de molde a triángulos.
Colocar una capa de cebolla rallada, otra de mayonesa y cubrir con queso rallado.
Meter al horno unos minutos a gratinar

Patatas bravas

Ingredientes:

- Patatas
- 1 bote de tomate frito
- pimentón dulce
- 3 guindillas
- Aceite de oliva
- Vinagre
- Sal

Preparación:

Se cortan las patatas en daditos, se les echa aceite y se fríen. Las sacamos y las dejamos a parte.

Preparamos en un vaso, 3 dedos de vinagre con una guindilla picada muy menudita, y lo reservamos. En una sartén echamos 3 cucharadas de aceite de oliva, la dejamos calentar y entonces echamos una cucharadita de postre de pimentón, removemos muy rápido y antes de que el pimentón se oscurezca, añadimos el vasito con vinagre y guindillas que hemos preparado. Volvemos a remover muy rápido (3 segundos) y apartamos.

Lo que hemos hecho en la sartén lo echamos encima de las patatas previamente fritas, añadimos un bote de tomate frito, calentamos un poco, y listo.

Pimientos rellenos de bacalao

Ingredientes:

- Pimientos de piquillo en lata (según los que vayan a comer)
- Ajos
- Bacalao salado en migas
- Harina
- Leche
- Huevo.

Preparación:

En una sartén se fríen bastantes ajitos muy picaditos. Antes de que se quemem se echa harina se tuesta un poco y se añade la leche para hacer una bechamel no muy espesa.

Se añade el bacalao desmenuzado que se habrá tenido en remojo una hora cambiándole el agua.

Se deja enfriar.

Se rellenan los pimientos, se rebozan en harina y huevo y se fríen.

Se van poniendo en una fuente y se cubren con tomate frito casero.

Piquillos de verano

Ingredientes:

- 2 morcillas de cebolla
- 1 manzana pequeña
- piñones
- 2 huevos, aceite y sal

Preparación:

Se quita la piel de la morcilla y se rehoga en una sartén. Después se le añade la manzana cortada en finas láminas y se mezcla con la morcilla hasta que se deshaga. Cuando esté hecha la mezcla anterior, se incorporan los piñones, que estarán poco tiempo en el fuego para que no se ablanden. Por último, se echan los huevos y se revuelven un poco... y a servir

Revuelto de morcilla con manzana y piñones

Ingredientes:

- 1 lata de pimientos de piquillo
- 8 langostinos cocidos
- 1 escarola picada
- 1 tazón de salsa rosa.

Preparación:

Mezclar la mitad de los langostinos picados junto con la escarola y la salsa rosa, rellenar los piquillos y colocarlos en una fuente sobre una cama de escarola, adornar con los 4 langostinos restantes y servir.

Rollitos de frutos secos

Ingredientes:

- 5 Lonchas largas de jamón dulce
- 1 Queso Philadelphia
- 1 puñado pistachos
- 1 puñado olivas
- 1 puñado nueces
- 1 puñado pasas
- 1 puñado almendras

Preparación:

Se unta la philadelphia por el jamón dulce, se trocean los frutos secos por separado, hacemos una fila de frutos secos en cada loncha, y lo enrollamos, envolvemos el rollito con papel de plata, en forma de caramelo para que quede apretadito, y se dejan enfriar en la nevera 24h antes de servir. A las 24h se desenvuelve y se corta el rollito en 5-6 trozos, una vez en el plato se ve precioso y está buenísimoooo!!!.

Tortitas de patata

Ingredientes:

- Patatas
- cebollas
- sal
- pimienta, aceite
- tomates
- queso rallado

Preparación:

Pelar las patatas y las cebollas y rallarlas. Se mezcla la patata y la cebolla ralladas añadiéndole sal y pimienta.
Hacer tortitas y freírlas hasta que se doren.
Colocarlas en una fuente apta para horno. Colocar encima de cada tortita una cortada de tomate cubrirlas con otra tortita y espolvorearlas con el queso rallado.
Gratinar hasta que el queso se funda.

Tostas de jamón y foie

Ingredientes:

- Jamón serrano
- Cebolla
- Foie
- Vino blanco
- Aceite
- Azúcar
- Pan a rodajas

Preparación:

Cortar la cebolla a gajos y colocar en un recipiente apto para el microondas y añadirle un chorrito de aceite y una cucharada de azúcar. Cocer en el microondas 10 minutos, a continuación ponerlo a cocer en un cazo al que habremos añadido un vasito de vino blanco o jerez cuando este pochado se saca del fuego y se escurre en un colador reservándola para luego. Colocar sobre cada rebanada de pan un poco de foie a continuación cubrirla con un poco de la cebolla que hemos reservado y encima una cortada de jamón serrano. Esta más buena si las rebanadas de pan están tostadas.

Tostas variadas

Ingredientes:

- pan
- tomate natural
- tranchetes
- queso para gratinar
- embutido (chorizo cantimpalo, jamón serrano o cocido, incluso el pollo asado que sobró el día anterior, salmón ahumado etc.)

Preparación:

Se coge el pan y se hace rodajas para después tostarlo en la tostadora, seguido se unta el tomate natural en el pan y se coloca el tranchete cubriéndolo, encima del tranchete se pone el embutido o lo que guste poner, se cubre generosamente con el queso para gratinar, se gratina en el horno al gusto.

Consejo: cubrir con papel de plata la rejilla del horno para poder hacer todos los pasos encima de la rejilla y no manchar el horno.

Xaca

Ingredientes:

- Palitos de cangrejo
- Huevos
- Aceite de girasol
- Ajo

Preparación:

Se pican los palitos de cangrejo muy menuditos, un paquete o dos según comensales, se cuecen huevos según cantidad...mas o menos tres huevos por paquete, también se pica muy menudito, reservando las yemas para luego picar en modo de adornar. Se hace la mayonesa con aceite de girasol y un ligero toque con un diente de ajo...se mezcla todo....se pone en una bandeja, y se cubre con las yemas previamente picadas. Es un entrante muy exquisito.

Recetas de Ensaladas

Ensalada de aguacate y pollo

Ingredientes:

- 2 aguacates
- Dos pechugas de pollo asadas
- 1 lechuga
- el zumo de ½ limón
- un tazón de mahonesa firme
- 50 gr. De nueces peladas
- dos cucharadas de ketchup
- sal, Pimienta, unas hojitas de hierbabuena finamente picadas.

Preparación:

Limpiar y cortar la lechuga en juliana (muy fina), y extenderla en una fuente de servicio. Cortar la carne de las pechugas en tiras y colocar por encima de la lechuga. Limpiar y cortar los aguacates en láminas y colocar por encima del pollo. Picar las nueces y espolvorear por encima de todo el conjunto. Añadir la mahonesa preparada, el ketchup, la pimienta, y unas gotas de tabasco o coñac, mezclar muy bien y cubrir con esta salsa la ensalada. Adornar con las hojitas de hierbabuena picada y servir fría.

Ensalada de anchoas

Ingredientes:

- 6 patatas
- 12 filetes de anchoas
- 2 cebolletas
- 2 dientes de ajo
- 1/2 pastilla de caldo de carne
- 75 gr de aceitunas negras
- 3 tomates
- 2 cucharadas de aceite, 2 cucharadas de vinagre
- 1 cucharada de perejil, pimienta y sal

Preparación:

Se cuecen las patatas con piel, se escurren, se dejan enfriar y pelarlas.

Cortarlas a rodajas y salpimentarlas.

Por otro lado desmenuza la media pastilla de caldo y pica las cebolletas.

Mezcla en un bol el aceite y el vinagre a partes iguales, añade la pastilla de caldo picada, las cebolletas y la pimienta.

Colocar las patatas en una ensaladera con los tomates a cuartos, las aceitunas y las anchoas. Picar los ajos y añadirlos. Regar con la vinagreta y perejil picado.

Ensalada de bacalao

Ingredientes:

- 1/4 kg de bacalao desalado
- 2 naranjas
- 1 bote de aceitunas negras
- 2 huevos cocidos
- 3 patatas medianas cocidas
- aceite de oliva vinagre y sal

Preparación:

Ponemos el bacalao a desalar el día anterior, cocemos las patatas con piel y los huevos y dejamos enfriar. En una fuente o una ensaladera ponemos las patata peladas y cortadas en rodajas no muy gordas , añadimos los huevos cocidos también en rodajas ,echamos el bacalao desalado y desmigado , pelamos las naranjas y las cortamos en trocitos echándolas en la fuente, añadimos las aceitunas negras y regamos con aceite de oliva vinagre y sal al gusto.

Ensalada de bacón

Ingredientes:

- Lechuga
- bacón a trocitos
- nueces un puñadito
- pasas de corinto un puñadito
- champiñón 3 trocitos pequeños
- aceite vinagre y sal

Preparación:

Se corta todo a trocitos pequeños y solamente se fríe el bacón luego se escurre bien del aceite y se mezclan todos los ingredientes aliñándolo con aceite vinagre y sal.

Ensalada de canónigos

Ingredientes:

- Canónigos
- Queso de burgos
- Tomates
- Para la salsa:
- mermelada de frutas del bosque
- aceite
- vinagre de módena y sal.

Preparación:

Limpian los canónigos, escurrir y poner en una fuente. Añadir queso de burgos y los tomates cortados en daditos en la cantidad deseada.

Salsa: Mermelada de Frutas del bosque, vamos añadiendo aceite y un poco de vinagre de módena, mezclamos hasta que quede lo líquida que queramos, ponemos un poco de sal y aliñamos la ensalada.

Ensalada de frutos secos

Ingredientes:

- lechuga variada
- piñones
- nueces
- pasas
- almendras
- anacardos
- Aceite, vinagre y sal.

Preparación:

Se pone la lechuga variada (puede ser una bolsa comprada) en el bol de la ensalada. A parte en una sartén (ojo sin aceite) ponemos los frutos secos y los tostamos un poco para que se calienten. Se echan estos frutos secos en caliente encima de la lechuga se aliña con vinagre (mejor de módena), aceite de oliva y sal.

Ensalada de garbanzos

Ingredientes:

- Un bote de garbanzos
- Tomates
- Una lata de atún
- Una cebolla

Preparación:

Troceamos en trozos pequeños el tomate y la cebolla. Ponemos los garbanzos en un escurridor y los lavamos con abundante agua para quitarles el jugo del bote. Picamos el atún. Mezclamos todo y aliñamos al gusto.

Ensalada de nueces

Ingredientes:

- Lechuga
- Tomatitos
- Nueces
- Queso azul

Preparación:

Se pelan las nueces, troceamos la lechuga y el queso azul. Todo esto lo mezclamos con los tomatitos y aliñamos al gusto.

Ensalada de pasta

Ingredientes:

- Un paquete de hélices de colores
- atún
- palitos de cangrejo
- 1 cebolla
- 2 tomates
- lechuga
- mayonesa
- sal

Preparación:

Es una receta muy sencilla a la que se le pueden echar los ingredientes que más gusten, (jamón york, aceitunas, pepinillos..) admite cualquier cosa. Se cuece la pasta alrededor de 15 minutos, o hasta que veamos que está al dente. Una vez cocida se pasa por agua fría para enfriarla, se deja escurrir bien y se echa en un bol. Se pican todos los ingredientes en pedacitos muy pequeños, se mezcla todo bien junto con la mayonesa y...a comer.

Ensalada de patata

Ingredientes:

- Bacon
- Lechuga variada
- Piña
- Patatas
- Aceite
- Vinagre (opcional de módena)
- sal, ajo y perejil

Preparación:

Se cuecen las patatas cortadas en cuadrados. Una vez que están cocidas (no demasiado pasadas) se cuelan y se guardan para que se enfríen.

Se fríe el bacón en trocitos pequeños hasta que quede doradito. En una fuente se pone la lechuga variada ya lavada y escurrido. Ponemos las patatas en una sartén con un chorrito de aceite y le añadimos el bacón, un ajo picado y el perejil. Lo sofreímos todo a fuego lento. Cuando está casi hecho le añadimos la piña cortada en trocitos y un poco de sal y dejamos sofreír un minuto más. Todo esto se coloca en la fuente encima de la lechuga. Aliñar con aceite, vinagre y sal al gusto.

Ensalada de pollo

Ingredientes:

- Lechuga
- Tomatitos
- Pollo cocido
- Salsa rosa (un huevo, aceite de girasol, sal, vinagre, ketchup, zumo de media naranja y un chorrito de coñac)

Preparación:

Hacemos la salsa rosa poniendo en el tarro de la batidora un huevo, aceite de girasol (1/2 litro) un poco de sal y un chorro de vinagre. Una vez hecha la mayonesa le añadimos el ketchup al gusto, el zumo de la naranja y un chorro de coñac. Si usamos mayonesa de bote, solo deberemos añadir el ketchup, el zumo de naranja y el coñac. Troceamos el pollo y la lechuga (cortada muy fina), le añadimos los tomatitos (o tomate troceado en su defecto) y lo ponemos en una fuente. Sobre todo esto ponemos la salsa rosa.

Ensalada de remolacha y piña

Ingredientes:

- Un bote de piña
- Un bote de remolacha
- Un puñadito de nueces
- Un puñadito de pasas de Corinto
- Lechuga
- Endivia
- Mayonesa

Preparación:

Partir la lechuga y la endivia a trocitos pequeños y reservar. Trocear la piña y la remolacha escurriéndolas bien y secándolas con una servilleta de papel (muy importante que estén bien secas), mezclarlas con las lechugas y añadir las pasas y las nueces terminar mezclándolo bien con mayonesa.

Ensalada de verduritas de la huerta

Ingredientes:

- mozzarella fresca
- lechuga
- 1/2 calabacín
- 3-4 champiñones
- 1/2 berenjena
- 1 patatita
- cus cus
- piñones
- aceite de oliva
- vinagre de módena
- tomillo

Preparación:

Se limpia la lechuga y se corta muy finita.

En una sartén con poquito aceite, ponemos en trocitos pequeñitos el calabacín, la remolacha, el champiñón y la patata. Dejarlo hasta que se poche. Sacarlo y en el mismo aceite echad los piñones hasta que se doren.

Cogemos una fuente caliente y ponemos el cus cus para que se ponga blandito y esperar. Si vemos que todavía no está hecho, calentar un poco más el agua. Para finalizar, juntamos todos los ingredientes en una ensaladera, añadimos la mozzarella, el aceite, el vinagre, la sal y el tomillo,,, y listo!!

Ensalada dulce

Ingredientes:

- Lechuga
- Tomatitos
- Pollo cocido
- Un bote de piña
- Salsa rosa (un huevo, aceite de girasol, sal, vinagre, ketchup, zumo de media naranja y un chorrito de coñac)

Preparación:

Hacemos la salsa rosa poniendo en el tarro de la batidora un huevo, aceite de girasol (1/2 litro) un poco de sal y un chorro de vinagre. Una vez hecha la mayonesa le añadimos el ketchup al gusto, el zumo de la naranja y un chorro de coñac. Si usamos mayonesa de bote, solo deberemos añadir el ketchup, el zumo de naranja y el coñac. Troceamos el pollo, la piña y la lechuga, le añadimos los tomatitos (o tomate troceado en su defecto) y lo ponemos en una fuente. Sobre todo esto ponemos la salsa rosa.

Ensalada Mixta

Ingredientes:

- 1 Lechuga
- 4 Tomates
- 1 lata de atún
- Aceitunas
- Cebolla
- Zanahoria
- Huevo
- Espárragos

Preparación:

Cocemos los huevos. Se trocea la lechuga, el tomate, la cebolla y el atún. Las zanahorias se pelan y se rallan. Ponemos todo esto en una fuente y colocamos encima decorando los espárragos, el huevo una vez cocido y las aceitunas. Aliñar al gusto

Ensalada Templada de escarola

Ingredientes:

- Escarola
- Paté a las finas hierbas
- Queso de Cabra
- Melocotón en almíbar
- Aceite, Vinagre y Sal.

Preparación:

1º Aliñamos la ensalada en un bol con el aceite, un poquito de vinagre y un puñadito de sal y apartamos.
2º Cortamos un par de cuñitas del queso de cabra y le untamos paté, (igual que untaríamos en una tostada) y apartamos.
3º Cortamos un melocotón en trocitos y apartamos
4º Montaje del plato: Se pone una base de melocotón, a continuación, ponemos la escarola cubriendo los trocitos de melocotón y situamos las cuñitas de queso, encima de la escarola por la parte del paté pegado a la escarola. Para finalizar, calentamos durante 5 minutos el horno a 200º, y metemos el plato, dándole un golpe de calor durante 5 minutos. Retiramos el plato y servimos en la mesa, ojo, el plato quema.

Ensalada variada

Ingredientes:

- Un poco de lechuga de cuatro variaciones
- un puñadito de piñones
- 100 grs. de bacón
- 100 grs. de queso de burgos
- 100 grs. de membrillo
- una granada
- un chorrito de miel

Preparación:

Cortar las lechugas lavar escurrir y reservar.

Freír los piñones, cortar el queso a cuadritos, freír el bacón, cortar el membrillo a cuadritos y desgranar la granada.

Mezclar todo estos ingredientes con las lechugas y en el momento de servir rociar con la miel licuada (en el microondas se puede licuar)

Moje (Mojete serrano)

Ingredientes:

- 1 bote de tomate natural pelado grande.
- 1 lata de atún en aceite.
- 2 patatas.
- 1 cebolla.
- 1 huevo.
- 1 bote de aceitunas.
- Aceite, vinagre y sal

Preparación:

En un recipiente se cuecen las patatas y el huevo. En un bol se trocea el bote de tomate natural pelado, la cebolla, las patatas, el huevo, el atún y las aceitunas. Se le añade parte del jugo del bote de tomate, aproximadamente la mitad.

Se aliña al gusto y se mete en la nevera un par de horas para que se enfríe.

Recetas de sopas y cremas

Ajoblanco

Ingredientes:

- 200 grs. de almendras crudas peladas
- 2 dientes de ajo
- miga de pan duro
- 1/2 vaso de aceite de oliva
- vinagre
- sal y aguas

Preparación:

En la batidora se ponen las almendras, los ajos y la sal. Se bate. A continuación ponemos la miga de pan remojada y batimos. Comenzamos a incorporar el aceite batiendo poco a poco y con cuidado de que no se corte la masa. Debe de quedar una pasta fina.

Pasamos esto a un cuenco y añadimos el agua y el vinagre. Queda como una sopa. En Málaga lo acompañamos con uvas moscatel o manzana. Se sirve muy frío.

Caldo de berros

Ingredientes:

- 2 manojos de berros
- 1 kilo de retazo de pollo
- 1 cebolla
- 1 cabeza de ajo
- sal al gusto
- 6 huevos

Preparación:

Se pone a cocer el retazo de pollo en suficiente agua con la cebolla, la cabeza de ajo y los manojos de berros, cuando el retazo ya este cocido, se le retira la cebolla y el ajo, y se agregan los huevos uno por uno para que se cuezan en el caldo se rectifica la sazón.

Crema de espárragos y nata

Ingredientes:

- Una lata de espárragos
- Un puerro
- Una patata mediana
- Una cebolla
- Un brick de nata líquida
- Sal, aceite y pimienta negra molida

Preparación:

Cortar todos los ingredientes sofreírlos con un poco con aceite y poner a cocer. Dejas cocer hasta que toda la verdura esté hecha (unos 35 minutos). Triturarlo cuando este hecho Añadir el brick de nata la sal y la pimienta, seguir batiendo. Se puede acompañar de tostones de pan frito.

Crema de langosta

Ingredientes:

- 1 sobre de crema de langosta.
- 1/4 de gambas.
- 1 litro de leche.
- 1 cebolla.
- 1 tomate.
- 2 zanahorias.
- 1 chorro de brandy

Preparación:

Se pone en una cacerola agua con sal y cocemos las gambas (o langostinos). En otra cacerola ponemos a hervir el litro de leche, cuando comience a hervir añadimos el caldo de cocer las gambas y el sobre de crema de langosta. Le dejamos cocer removiendo de vez en cuando hasta que espese un poco.

En una sartén se hace un sofrito con la cebolla, el tomate y las zanahorias picadas, cuando está hecho se añaden a la crema y se tritura con la batidora. A continuación colamos la crema, para quitarle restos sólidos, le añadimos un chorrito de brandy y las gambas peladas y troceadas

Crema de lechuga

Ingredientes:

- Una lechuga grande (solo la parte verde)
- Una cucharada sopera de mantequilla
- Un vaso de agua
- Un vaso de leche
- Una pastilla de caldo
- Sal y pimienta blanca
- Copos de patata
- Aceite
- Una patatita pequeña.

Preparación:

Lavar y secar las hojas de lechuga- en una cazuela rehogar la lechuga y añadir el agua, la leche, la pastilla de caldo, la pimienta y la patata. Dejar cocer media hora mas o menos, añadir la mantequilla y triturar.

Si se queda demasiado líquida espesar con los copos de patata.

Crema de zanahorias

Ingredientes:

- Un kilo de zanahorias
- Un brick de 200 ml de nata líquida
- Una patata mediana
- Tres quesitos en porciones.

Preparación:

Poner a cocer las zanahorias peladas en agua hirviendo con sal y la patata. Cuando estén cocidas pasar por la batidora a la que habremos añadido la nata y los quesitos.

Gazpacho andaluz

Ingredientes:

- 2 Kg. de tomates maduros
- ½ pepino
- ½ pimiento verde
- 1 Diente de ajo
- Pan del día anterior
- Aceite de oliva
- Vinagre y sal
- Guarnición (pepino, cebolla, pan, etc.)

Preparación:

Se pelan los tomates, si los escaldas se pelan muy fácil. Se pela el medio pepino y el diente de ajo. Al trozo de pan del día anterior se le quita la corteza y se pone a remojo con agua fría. Se ponen los tomates, el medio pepino, el medio pimiento, el diente de ajo y el pan remojado en un recipiente En el que podamos usar la batidora. Con la batidora se tritura todo bien. Una vez triturado añadimos el aceite, vinagre y la sal al gusto. Lo mejor es ir añadiendo poco y vamos probando hasta que quede a nuestro gusto. Si el gazpacho queda espeso puede añadirse un poco de agua fría, pero si lo hacemos deberemos rectificar de aceite, vinagre y sal. Se mete al frigorífico para que se enfríe. El gazpacho puede acompañarse con guarnición cortada a pequeños cuadraditos. Esta guarnición puede ser con pan, tomate, pimiento, cebolla, etc.

Puré de verduras

Ingredientes:

- 3 patatas.
- 5 zanahorias.
- 1/2 Kg de espinacas.
- 2 puerros.
- 1 tomate.
- 1 cebolla.
- 1 nabo

Preparación:

Se pone en la olla todos los ingredientes, se cubre de agua y se le añade un chorro de aceite y sal. Si es olla a presión lo dejamos cocer 15 minutos, 30 si no tenemos olla a presión.

Una vez cocidos los ingredientes retiramos el nabo y los puerros (porque dejan hilos) y trituramos con la batidora.

Salmorejo

Ingredientes:

- Kilo y medio de tomates rojos
- Un pimiento verde
- Dos ajos pelados
- Un trozo de pan remojado
- Aceite sal y vinagre
- Jamón
- Huevos duros

Preparación:

Pelar los tomates, y ponerlos en una fuente junto con el pimiento los ajos el pan remojado, aceite sal y vinagre, batir y reservar en el frigorífico. En el momento de servir le picaremos jamón y huevo duro.

Sopa de cebolla

Ingredientes:

- 3 Cebollas Grandes.
- 1 Litro de caldo de pollo (puede ser en brik)
- 1 l de agua
- 6 rodajas de pan tostado integral
- 6 Lonchas de queso tipo sándwich).
- Sal, pimienta, pimentón rojo.
- 2 dientes de ajo.
- Aceite de oliva

Preparación:

Cortamos las cebollas en rodajas con un poquito de sal por encima. En una olla grande echamos un chorrito de aceite de oliva y freímos la cebolla hasta que empiece a estar transparente. Añadimos a la olla el litro de agua y el litro de caldo y dejamos cocer a fuego lento aprox. 25 minutos. (Vigilar que no se quede corto de líquido añadiendo más si fuera necesario). Reservar la olla con la cebolla y el caldo. En una sartén freír los dos dientes de ajo en rodajas, sin pasarse o amargarían, retirar del fuego, añadir una cucharadita de pimentón y rápidamente moverlo todo y echarlo en la olla.

Disponer el interior de la olla en un recipiente hondo para horno. Colocar encima el pan tostado, sobre el pan, el queso y ponerlo en el grill hasta que el queso esté dorado.

Sopa de espárragos

Ingredientes:

- Caldo de cocido.
- Dos cucharadas de maicena.
- 5 ó 6 espárragos blancos.
- 2 ó 3 huevos cocidos

Preparación:

Se pone el caldo de cocido a hervir, le añadimos el caldo de la lata de espárragos, al cual le hemos añadido dos cucharadas de maicena para que espese un poco. Se deja cocer aprox. 15 minutos y se le añaden los espárragos troceados y los huevos cocidos a trocitos también.

Sopa Princesa

Ingredientes:

- 1/4 de pollo
- 1 zanahoria
- 1 nabo, apio
- un trozo de col rizada
- una patata
- un huevo y sal
- espárragos (una lata - pequeña)
- pasta para sopa

Preparación:

Poner agua en una cazuela para hacer un caldo, añadir el pollo, las verduras y el huevo entero para que se haga duro, cocer durante 3/4 de hora.

Colar el caldo y añadir los espárragos troceados con el caldo de la lata llevar a ebullición y añadir la sopa de pasta, dejar cocer 7 minutos y ya

esta,iiiiii

añadir el huevo duro rallado.

Vichyssoise

Ingredientes:

- 1 Kg. de patatas
- 1/2 Kg. de puerros
- 1 cebolla
- Nata líquida
- 100 ml. de leche
- 1/2 litro de caldo de carne (o de verduras)
- 50 gr. de mantequilla
- Aceite
- Sal
- Pimienta blanca

Preparación:

Pelar y cortar las patatas, los puerros y la cebolla en trocitos. En una cazuela derretir la mantequilla y la cebolla, cuando esté blanda se añaden los puerros, se rehogan un poco más (unos 5-6 minutos) y se añaden las patatas y se rehogan otro poco más.

Añadir el caldo y dejar cocer unos 15 minutos, a continuación se le añade la leche, la sal y pimienta y se deja cocer otros 5 minutos.

Por último añadimos la nata líquida, sal y pimienta y se tritura con la batidora hasta que no quede ningún grumo. Se deja enfriar y se mete en la nevera. Este plato se sirve frío. A la hora de servir espolvorear con perejil picado por encima.

Recetas de verduras

Acelgas con salsa tártara

Ingredientes:

- Acelgas
- Cebolla
- Aceite
- Un sobre de puré de patatas
- Aceite de girasol
- Huevos
- Vinagre o limón
- Pepinillos en vinagre
- Sal.

Preparación:

Se cuecen las acelgas partidas en trozos de 2 cm mas o menos con sal sin dejar que se pasen de cocción

En una sartén se fríe una cebolla grande a cuadraditos sin que se queme y cuando esté transparente se añaden las acelgas bien escurridas y se rehoga durante 5 minutos

Se hace un puré de patata de sobre siguiendo las instrucciones.

Por otra parte se hace la salsa tártara: Se pone en el cuenco de la batidora aceite de girasol, dos huevos, sal y vinagre o limón. Se pone la batidora en el fondo del bote y se empieza a batir sin mover la batidora. Cuando veamos que ha cuajado movemos la batidora de abajo a arriba muy lentamente y luego ya batimos normal.

A la mayonesa le añadimos pepinillos y cebolla cortados en trocitos pequeños y movemos sin triturar para que se queden bien repartidos.

Para servirlo ponemos las acelgas en una fuente y alrededor ponemos el puré de patata. La salsa tártara la pondremos en una salsera.

Acelgas rehogadas

Ingredientes:

- 1 kg. de acelgas.
- 4 dientes de ajo.
- 1 bote de tomate frito.
- 2 huevos.
- sal.
- Aceite

Preparación:

Se pone en una cacerola agua, sal y las acelgas. Cuando estén cocidas se escurren y se apartan

En una sartén grande se pone aceite y se fríen los ajos cortados a rodajitas, cuando están dorados se echan encima la acelgas y se rehogan bien, a continuación se añade al tomate frito y se mezcla bien. Por último añadimos los huevos y le damos vueltas para que se cuajen. La sal al gusto.

Alcachofas con patatas

Ingredientes:

- 8 Alcachofas en cuartos o en rebanadas.
- 4 o 5 patatas a rodajas
- 8 lonchas de bacón por la mitad
- 2 dientes de ajo
- Aceite, sal y perejil.

Preparación:

Picar en el mortero el ajo y el perejil.

Poner en una sartén grande aceite y rehogar el ajo y el perejil con el bacón.

Añadir las alcachofas y las patatas y rehogar un poco.

Regar con vino blanco y dejar a fuego vivo 5 minutos, rebajar y dejar cocer.

Así se puede dejar pero queda mucho mejor si dejas caer un huevo por persona sin que se cuaje del todo.

Si ves que se queda un poco seco puedes añadir agua y un chorrito de vino antes de echar los huevos.

Alcachofas con queso

Ingredientes:

- 16 alcachofas medianas.
- 1 limón.
- 8 porciones de queso
- 1 lata de anchoas

Preparación:

Hervir las alcachofas, quitando las hojas duras, con el limón partido en cuatro trozos. Una vez hervidas las colamos y las reservamos.

En una cazuela para horno se colocan las alcachofas juntas para que no se vuelquen. Encima de las alcachofas se colocan media porción de queso partido por la mitad y media anchoa encima del queso, en cada alcachofa. Por encima de todo se echa el aceite de la lata de anchoas. Se deja gratinar y listo

Alcachofas en salsita

Ingredientes:

- 1 Kg de alcachofas
- Aceite
- Pan rayado
- Ajo
- Perejil picado

Preparación:

Se limpian bien las alcachofas, desechando las hojas exteriores que están más duras, las partimos en dos y las ponemos en una cazuela con agua y el resto de ingredientes.

Mantendremos a fuego lento hasta que veamos que están tiernas.

Almejas con alcachofas

Ingredientes:

- Un kilo de almejas de carril
- 4 dientes de ajo
- una cebollita pequeña
- una cucharada sopera de pan rallado
- 6 alcachofas
- un limón
- un vasito de vino blanco
- aceite y sal

Preparación:

Hervir las alcachofas enteras pero bien peladas colar y reservar el caldo. Hacer un sofrito con los dientes de ajo fileteados y la cebollita rallada. Cuando este doradito sacar del fuego y añadir el pan rallado (para que no amargue). Poner de nuevo al fuego y añadir un poco del caldo de hervir las alcachofas el zumo de medio limón y un vasito de vino blanco.

Dejar cocer un poquito y añadir las almejas hasta que se abran. Añadir a las alcachofas hervidas.

Berenjenas a la napolitana

Ingredientes:

- 1 berenjena
- 3 huevos
- 500 pan rayado
- ajo y perejil al gusto
- aceite
- queso para gratinar o el que guste

Preparación:

Pelar y cortar la berenjena en rebanadas a lo largo para que sean mas grandes, colocarla en un colador dejarla que se le salga el liquido amargo (coloca un plato debajo del colador). Después se pasa por huevo batido con los condimentos y se pasan por pan rallado, se fríen y se colocan en una bandeja de horno. Por otro lado se pica la cebolla y el ajo y se fríen con un poco de aceite, se pica el tomate y se agrega. Cocinar a fuego lento hasta que se forme una salsa (15mts). Después colocamos la salsa sobre las berenjenas empanadas se le agrega queso y se lleva al horno hasta gratinar.

Berenjenas rellenas

Ingredientes:

- Berenjenas
- carne picada
- bechamel
- queso rayado
- cebolla
- sal.

Preparación:

Se parte la berenjena por la mitad y con una cuchara se vacía la mitad de la berenjena, así con las que quieras y se apartan.

En una sartén se pone un chorrito de aceite, la cebolla y lo de dentro de la berenjena. Cuando este dorado se le añade la carne picada y un poco de sal. Una vez hecho se pone en una fuente para el horno las berenjenas vacías, y en cada una se le va rellenando con lo que previamente hemos preparado en la sartén. Una vez rellenas se les añade por encima bechamel y queso rayado se mete al horno (que el calor le de por arriba y por abajo) durante mas o menos 30 minutos, echando un ojo de vez en cuando.

Coliflor con bechamel

Ingredientes:

- 1 coliflor
- 2 lonchas jamón york
- bechamel (aceite, harina, leche, sal y nuez moscada)
- 100 gr queso rallado
- aceite
- sal
- mantequilla para el molde

Preparación:

Se separa la coliflor en ramilletes y se hierva en agua con aceite y sal hasta que se pueda pinchar fácilmente con un tenedor. Se unta una bandeja para horno con mantequilla y se vierte la coliflor ya escurrida.

Poner encima el jamón york en trozos o en lonchas enteras cubriendo la coliflor. Verter encima la bechamel cubriendo la superficie y luego espolvorear con queso rallado. Gratinar en el horno.

Endivias al horno

Ingredientes:

- 1 coliflor
- 2 lonchas jamón york
- bechamel (aceite, harina, leche, sal y nuez moscada)
- 100 gr queso rallado
- aceite
- sal
- mantequilla para el molde

Preparación:

Se separa la coliflor en ramilletes y se hierva en agua con aceite y sal hasta que se pueda pinchar fácilmente con un tenedor. Se unta una bandeja para horno con mantequilla y se vierte la coliflor ya escurrida.

Poner encima el jamón york en trozos o en lonchas enteras cubriendo la coliflor. Verter encima la bechamel cubriendo la superficie y luego espolvorear con queso rallado. Gratinar en el horno

Espárragos al horno con almejas

- ½ kg. Almejas grandes
- 12 espárragos
- ¼ jamón cocido
- Perejil
- Queso parmesano rallado
- 1 cucharada de harina
- 1 cucharada de mantequilla
- 1 cucharadas de aceite
- Pimienta blanca
- 1 vaso de leche entera
- 1 vaso de caldo de espárragos (de la lata)
- 1 chorrito de vino blanco
- Sal.

Preparación:

Enrollar los espárragos en las lonchas de jamón, cortado fino e irlos colocando en la fuente de horno formando filas, entremedias colocar las almejas previamente abiertas en una sartén con un chorrito de vino blanco.

Rehogar la harina con la mantequilla y añadir un poco de caldo de espárragos de la lata y un vaso de leche para hacer la bechamel, con ella cubrir los espárragos.

Espolvorear por encima queso rallado y gratinar.

Flan de espárragos

Ingredientes:

- Un manojo de espárragos
- 3 huevos
- nuez moscada
- un cuarto de jamón york
- pimienta negra molida
- mantequilla, un brick de nata para cocinar
- un poquito de pan rallado.

Preparación:

Hervir los espárragos cortados a trocitos, colar y rehogar con la mantequilla. Se añaden los huevos batidos la pimienta un poquito de nuez moscada la nata y sal.

Se untan plañeras (moldes para el flan) individuales con mantequilla espolvoreándolas un poco con pan rallado para que no se peguen.

En el fondo se coloca jamón de york troceado encima los espárragos y se terminan de rellenar con los huevos batidos

Meter en el horno hasta que se cuajen.

Habitas tiernas con arroz

Ingredientes:

- 1 taza de arroz
- 4 trozos de bacalao desalado
- ½ kg. de habitas tiernas
- 2 dientes de ajo
- 1 cebolla picada
- 1 hoja de laurel
- 1 cucharada de pimentón
- 1 pastilla de caldo de verduras
- Sal y aceite de oliva.

Preparación:

Cocer la habas troceadas en un litro de medio de agua con una pastilla de caldeo de verduras, aparte sofreír la cebolleta y el ajo picadito, añadir el bacalao cortado en tacos, el laurel, el pimentón y el arroz, añadir el agua de cocer las habas y añadir también las habitas, cocer todo durante 20 minutos y servir.

Tiene que quedar caldoso o meloso.

Mojete de espárragos

Ingredientes:

- espárragos trigueros
- pan duro
- 2 ajos
- perejil
- 4 huevos
- sal
- aceite
- vinagre

Preparación:

Poner a freír los espárragos troceados, añadiendo un poquito de vinagre. En la batidora poner: 2 ajos, 2 rebanadas de pan duro, sal, perejil y 400ml de agua caliente. Una vez el espárrago este a punto echar el contenido de la batidora en la sartén, esperar a que hierva y echar los huevos por encima, una vez los huevos estén casi hechos mezclar todo no dejar muy espeso. Podemos añadir un chorrito de vinagre y a comer con pan!!.

Montaña de tomate con champiñones

Ingredientes:

- 2 tomates de ensalada
- 200 grs de judías verdes
- 150 grs de champiñones
- 2 dientes de ajo
- 2 cucharaditas de vinagre de manzana(u otro)
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 50 grs de almendras
- 50 grs de queso
- el zumo de ½ limón
- orégano, sal

Preparación:

Cortar las judías cocerlas y reservar. Dorar los ajos, añadir las almendras rehogar y añadir las judías bañarlas con el vinagre y saltear 4 minutos. Lavar los tomates y cortarlos a laminas aliñarlos con sal y orégano. Lavar los champiñones cortarlos a laminas y rociarlos con limón y orégano.

MONTAJE:

Colocar una capa de láminas de tomate, encima otra de champiñones, repetir esta operación 4 veces y cubrir con las judías con almendras que teníamos reservadas

Espolvorear con virutas de queso ó rallado.

Pascualina de alcachofas

Ingredientes:

- 1Kg. De alcachofas
- 1/1 de bacón
- 4 huevos
- 2 huevos duros
- 1 láminas de hojaldre
- Aceite y sal.

Preparación:

Hervir las alcachofas y escurrirlas bien. Picar el bacón y freírlo, añadir las alcachofas y rehogarlo todo junto, añadir 4 huevos batidos (reservando un poco para el final) y dar unas vueltas.

Poner en la fuente de horno un poco de aceite y extender una lámina de hojaldre, poner el relleno y colocar los huevos duros, tapar con la otra lámina de hojaldre sellando bien los bordes, pintar la parte superior con huevo y meter al horno durante media hora.

Pisto manchego

Ingredientes:

- Pimientos verdes
- 3 dientes de ajo
- 1 cebolla
- 2 berenjenas
- Tomates
- 1 calabacín.

Preparación:

Se fríen a fuego lento tres dientes de ajo y una cebolla, todo bien picadito. Cuando empiece a dorarse, se le añaden unos pimientos verdes a trocitos o partidos en tiras, dos pimientos rojos y un par de berenjenas moradas ya peladas y troceadas. A media cocción se le añade tomate pelado y triturado a gusto. Se vuelve a dejar freír todo ello hasta conseguir que el pisto adquiera un color compacto y una blandura deseada. Un buen calabacín troceado y bien frito podría completar este plato.

Revuelto de grelos con gambas

Ingredientes:

- 500 gr. De gamba congeladas
- 3 manojos de grelos
- 8 huevos
- ½ cebolla picada
- 2 dientes de ajo
- Aceite de oliva
- Pimienta blanca
- Sal.

Preparación:

Calentar el aceite en una sartén y rehogar la cebolla y el ajo picado, añadir las gambas, darle unas vueltas y añadir los grelos previamente cocidos con un chorro de aceite y escurridos.

Batir los huevos, añadirlos a la sartén y darle unas vueltas sin dejar que se cuaje mucho.

Tomates al horno

Ingredientes:

- 4 tomates medianos.
- 2 dientes de ajo.
- perejil.
- pan rayado.
- Aceite.

Preparación:

Se pican el ajo y el perejil. Los tomates se parten por la mitad y se colocan en una fuente de horno. Por encima se les pone el ajo y el perejil picado, el aceite y el pan rayado. Se dejan en el horno 15 minutos a 200 grados.

Recetas de Pasteles salados

Pastel de atún

Ingredientes:

- 1 bote leche IDEAL de Nestlé
- 4 rebanadas de pan de molde
- 6 huevos
- 4 cucharadas de tomate frito
- 6 latitas de atún en aceite de oliva
- Sal y pimienta

Preparación:

Se mezclan todos los ingredientes en un bol y se pasan por la batidora hasta que quede bien líquido.

Se prepara un molde rectangular, se unta con mantequilla y pan rayado. Se pone la mezcla en el molde al horno unos 25-30 min. a 180° - 200° dejar enfriar y listo. Se sirve en una bandeja rectangular con ensalada variada en los laterales.

Pastel de carne picada

Ingredientes:

- 1 Kg de magros de cerdo picado.
- 100 gr de jamón serrano.
- 4 huevos.
- vino de jerez.
- pan rayado.
- Pimienta

Preparación:

Se baten los huevos y se mezclan todos los ingredientes en un bol, que queden bien mezclados. Se le añade sal al gusto y se pone en un molde de horno. Se deja a horno medio unos 40 minutos.

Pastel de carne

Ingredientes:

- 500g de carne picada
- 1 ó 2 cebollas (a su gusto)
- 2 huevos
- pimentón (opcional)
- Puré de patatas (estilo magi)
- Queso rallado
- 1 chorrito de aceite de oliva
- Un poquito de sal

Preparación:

1. Poner en 1 sartén un chorrito de aceite y freír la cebolla. Cuando esté transparente (sin quemar) añadir la carne picada hasta que esté hecha. Se le hecha un poco de sal y pimentón (a su gusto). El pimentón es opcional.
2. A la vez que se va haciendo el paso 1 se puede ir poniendo en un cazo con agua templada los huevos y cuando empiece a hervir el agua contamos 10 minutos. Entonces sabremos que están listos. Les quitamos la cáscara y los picamos. Cuando terminemos, los metemos en la sartén con la carne y lo mezclamos todo.
3. Cuando tengamos la carne lista procedemos a hacer el puré de patatas (yo lo hago con los sobres en polvo que podemos encontrar en todos los supermercados, solo tenemos que seguir las instrucciones del dorso). Si se prefiere y se tiene tiempo también se puede hacer puré de patatas natural
4. Cuando esté todo hecho, ponemos en una fuente toda la carne y la extendemos bien por toda la fuente. Después echamos encima el puré (lo echamos en el centro de la fuente y luego nos ayudamos de un tenedor para extenderlo por toda la fuente). Encima ponemos un poco de queso rallado. Y lo metemos al horno a gratinar. Cuando veáis que el queso está derretido, ya estará listo para servir.

Pastel de escabeche

Ingredientes:

- 1/2 Kg de bonito en escabeche.
- 1 bote de leche ideal.
- 6 huevos.
- sal

Preparación:

Se baten todos los ingredientes juntos con la batidora. Se vierte en un molde de horno, y se mete a horno medio durante 30 minutos. Se desmolda y listo.

Pastel de jamón y queso

Ingredientes:

- 200gr jamón york
- 200gr de queso Sándwich
- Pan de molde
- huevos
- leche
- mantequilla
- sal

Preparación:

Se unta el molde con mantequilla lo recubres con una capa de jamón york por otro lado bates unos huevos y le hechas la leche y un poquito de sal al pan de molde le sacamos los bordes y lo empapamos en la mezcla ponemos en el molde una capa del pan mojado luego una de queso otra de jamón y vamos repitiendo pan queso jamón así hasta llenar el molde acabamos con una de pan lo metemos al horno precalentado a unos 200 grados entre 15-20 min.

Pastel de puerros

Ingredientes:

- Masa de hojaldre
- 1 Kg. De puerros
- 90 gr. De mantequilla
- 6 lonchas de bacón
- 2 tazas de nata líquida
- 4 huevos
- Sal, pimienta y nuez moscada

Preparación:

Se extiende la masa de hojaldre descongelada sobre un poco de harina, dándole el tamaño suficiente para el molde de horno que se vaya a usar, y se pone en el molde- A continuación se le dan unos pinchazos con un tenedor. Por otro lado se pican los puerros y se fríen en la mantequilla, una vez fritos los colocamos junto con el bacón cortado a trocitos en el molde. Con la batidora batimos la nata líquida, los huevos, sal pimienta y nuez moscada. Una vez batido se echa por encima de los puerros. Se introduce al horno a 180 grados hasta que veamos que esté cuajado.

Pastel de papas

Ingredientes:

- 2 kg de papas
- 1 cebolla grande
- 1 cebolla de verdeo
- 3 huevos
- queso cremoso
- jamón o paleta en fetas
- 1 kg de carne picada
- 1 caldito de verdura
- leche
- manteca
- queso rallado
- opcional: aceitunas, pasas de uva

Preparación:

Por un lado hervir las papas con sal a gusto y hacer un puré, agregando la leche y la manteca para que quede suave.

Por otro lado hervir los huevos, una vez listos a punto que queden duros, pelarlos y cortar en fetas o picarlo.

Por otro lado freír las dos clases de cebollas, agregar la carne picada y el caldito, cocinar todo bien sin que se seque la carne.

En una fuente profunda, (siempre poniendo en capas bien distribuidas por toda la fuente), poner una leve capa de puré, luego toda la carne ya cocinada, (si se desea se le puede agregar aceitunas o pasas, es opcional) los huevos duros, las fetas de jamón, el queso cremoso y por último agregar el resto del puré; terminar con un poco de queso rallado.

Llevar a horno fuerte hasta que se derrita el queso rallado.

Las cantidades de ingredientes varían según el tamaño de la fuente a emplear.

.

Pastel de patata

Ingredientes:

- Patatas
- Atún (lata)
- Bacon
- Bechamel
- Queso
- Mantequilla o margarina
- Sal, pimienta y orégano

Preparación:

Pela y corta las patatas en laminas (aprox. 4-5 mm).

Trocea el bacón y saltéalo sin usar aceite.

Coloca en una fuente para horno, previamente untada con una fina película de mantequilla, una capa de patatas (es muy importante que no olvides poner un poco de sal y pimienta en cada capa); sobre esta una de atún (sin el aceite); una nueva capa de patata y una de bacón. Así hasta completar la fuente intercalando bacón y atún.

La última capa ha de ser de patata, sobre esta poner la bechamel (aprox. 1/2 l). Hornear unos 30-40 min a potencia máx. El tiempo de cocción dependerá de la potencia de tu horno y el grosor de las patatas y el pastel, es importante que compruebes con un tenedor que la patata esté bien cocida.

Una vez hecho esto poner el queso (puede ser rayado, lonchas, etc.), espolvorear el orégano y gratinar).

Puedes usar bechamel comprada o prepararla poniendo en un cazo antiadherente, dos cucharadas

soperas de aceite y dos de harina; dorar un poco y añadir 1/2 l de leche a temperatura ambiente, sal, pimienta, una pizca de nuez moscada (prescindible), cocer a fuego medio hasta que alcance el punto deseado de espesor).

Recuerda que la bechamel espesa más cuando se enfría.

Pastel de perdiz

Ingredientes:

- 2 perdices
- 6 huevos
- 500 cc de nata líquida
- 4 cebollas
- Pimienta negra
- 1 vaso de vino blanco
- 1 bote de champiñones
- Aceite y sal

Preparación:

Se pican las cebollas y se fríen, cuando estén transparentes se ponen las perdices y se rehogan un poco y se cubren con el vino blanco y agua. Dejamos cocer hasta que estén bien cocidas. Una vez cocidas colamos el caldo y reservamos la cebolla. A continuación se dejan enfriar las perdices y se desmenuzan. Se mezclan todos los ingredientes, incluida la cebolla en un bol (excepto los champiñones). Todo esto se introduce en el molde en el que vayamos a hacer el pastel y lo introducimos dentro de otro mayor que tenga agua (baño maría), se introduce al horno hasta que esté bien cuajado (para saberlo pinchar con un tenedor)

Para hacer la salsa: poner el caldo sobrante de cocer la perdices en un cazo junto al bote de champiñones y una cucharada de harina, y dejar cocer hasta que espese, triturar con la batidora y servir en una salsera aparte.

Pastel de pollo

Ingredientes:

- 400 Gr de pechuga de pollo picada
- 200 Gr de magro picado
- 1 huevo
- 1 lata de trufa
- 1 lata de paté pequeña
- 1 chorro de coñac
- Jamón
- Sal, pimienta y mantequilla

Preparación:

Mezclar bien la carne de pollo y magro picados. Esta carne mezclarla con el huevo, la trufa, el paté, 1 chorro de coñac, sal pimienta y mantequilla.

Untar un molde para horno con mantequilla y poner una capa de la mezcla, encima una loncha de jamón, a continuación otra capa de mezcla y encima otra loncha de jamón. Ponemos en un recipiente para horno mayor que el anterior agua y el molde del pastel dentro del recipiente con agua (baño maría). Horneamos a unos 180 grados hasta que esté. 30- 40 minutos.

Quiche

Ingredientes:

- 1 cebolla
- Champiñones
- 1 paquete bacón
- 5 Huevos
- 1 brik de nata
- 1 masa de hojaldre congelada

Preparación:

Para el relleno: se fríe 1 cebolla picadita, champiñones a rodajitas y si te gustan unas espinacas previamente cocidas a lo que se le añade un paquetito de bacón a trocitos.

Mientras, aparte bates 5 huevos con nata (con un cartoncito de los pequeños es suficiente) añades un poquito de sal y de nuez moscada ralladita.

Preparas el molde para el horno, untado de mantequilla y pones encima la pasta fresca u hojaldre previamente estirado para que cubra toda la fuente y los bordes. Viertes encima el contenido del sofrito, añades la salsa y al horno hasta que esté cuajado. Truco: para saber cuando está en su punto puedes pinchar la mezcla con una aguja de punto y cuando salga seca, lo puedes retirar del horno, dejar enfriar un poco y a comer.

Suflé de pescado

Ingredientes:

- Medio kilo de merluza congelada
- Dos cebollas medianas
- Una hojita de laurel
- Una ramita de perejil
- Un vaso de vino blanco
- Agua
- Medio litro de leche
- Dos huevos
- Un poquito de nuez moscada
- Aceite
- Dos cucharadas soperas de harina
- Un poco de mantequilla y sal

Preparación:

Cocer la merluza con una cebolla el laurel el perejil agua sal y el vino blanco.
Desmenuzar.

Hacer una bechamel (sofreír ½ cebolla rallada cuando este transparente añadir la harina tostar y añadir la leche hasta que espese).

Agregar la merluza desmenuzada y cocer un poco

Añadir las yemas y a continuación las claras a punto de nieve. Enmantequillar un molde y colocar la merluza

Meter al horno que ya tendremos a temperatura fuerte con el grill también.

Cuando haya subido y gratinado esta en su punto

Servir enseguida.

Recetas de patata

Estofado de patatas con vino blanco

Ingredientes:

- 4 Patatas grandes
- 1 Vaso de vino Blanco
- 3 Dientes de ajo
- 1 Cebolla
- 1/2 kg de costillas de cerdo
- 1 litro de Caldo de carne
- Azafrán

Preparación:

Empezar primero Picando la cebolla y el ajo, una vez picado, poner una cazuela al fuego y pochá la cebolla y el ajo, una vez pochado meter las costillas salpimentadas y freírlas hasta que estén un poco doraditas (que no se hagan mucho). Verter el vaso de vino blanco y el azafrán y seguido verter el litro de caldo, una vez que empiece a hervir meter las patatas troceadas y dejar cocer a fuego lento unos 25-30 minutos (comprobar de vez en cuando como esta de sal).

Patatas castellanas

Ingredientes:

- 2 Kgr de patatas
- 1 Cebolla
- Aceite
- Una cucharada de harina
- 1 diente de ajo
- 1 hoja de laurel
- Una cucharadita de pimentón
- Sal y pimienta

Preparación:

En una cacerola se pone a calentar el aceite. Cuando esté caliente echamos la cebolla y el ajo picados y los doramos a fuego medio. Cuando se empiecen a dorar añadimos las patatas ya peladas y troceadas y las rehogamos junto con el pimentón.

Cuando tengamos las patatas rehogadas añadimos una cucharada sopera de harina y damos vueltas para que las patatas se doren. A continuación se añade agua hasta cubrir las patatas añadiendo también la sal un poco de pimienta y la hoja de laurel y se deja cocer a fuego lento durante unos 40 minutos.

Patatas cocidas rellenas

Ingredientes:

- Dos patatas grandes y alargadas
- una garba de ajos tiernos
- una cebolla
- un pimiento rojo
- un pimiento verde
- 4 huevos
- ½ litro de leche
- tomatitos cherry
- vinagre

Preparación:

Cocer las patatas con piel y reservar.

Hacer un sofrito de los ajos la cebolla en juliana los pimientos a tiritas.

Cortar las patatas por la mitad y vaciarlas, hacer un puré con la patata.

Rellenar las patatas con el sofrito, hacer un hueco en el centro poner un huevo y meter al horno hasta que se cuaje.

Servir las patatas acompañadas de los tomatitos cherry dorados en la sartén y el puré de patata.

Patatas con bacalao

Ingredientes:

- 800 g. de patatas
- 1/2 kg. de bacalao desalado
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 1 cebolla, 3 dientes de ajo
- 3/4 l. de caldo de pescado
- 2 guindillas, aceite, perejil, sal

Preparación:

Picar la cebolla y los pimientos en trocitos pequeños y ponerlos a pochar en una cazuela con un poco de aceite. Cuando estén bien dorados, añadir las guindillas.

Por otro lado, pelar las patatas, cortarlas en rodajas gruesas e incorporarlas a una cazuela. Verter sobre ellas el caldo de pescado y el sofrito de cebolla y pimientos que hemos hecho, cocinar a fuego medio durante 20 minutos.

En una sartén con un poco de aceite freír brevemente y por los dos lados, los lomos de bacalao. Una vez fritos los lomos de bacalao pasarlos a la cazuela de las patatas, poniendo la piel hacia arriba. Dejar cocer ya con el bacalao durante otros 5 minutos. Se retira la guindilla y listo.

Patatas con calamares y guisantes

Ingredientes:

- 4 Patatas grandes
- 1 Vaso de vino Blanco
- 3 Dientes de ajo
- 1 Cebolla
- 1/2 kg de costillas de cerdo
- 1 litro de Caldo de carne
- Azafrán

Preparación:

Empezar primero Picando la cebolla y el ajo, una vez picado, poner una cazuela al fuego y pochar la cebolla y el ajo, una vez pochado meter las costillas salpimentadas y freírlas hasta que estén un poco doraditas (que no se hagan mucho). Verter el vaso de vino blanco y el azafrán y seguido verter el litro de caldo, una vez que empiece a hervir meter las patatas troceadas y dejar cocer a fuego lento unos 25-30 minutos (comprobar de vez en cuando como esta de sal).

Patatas con níscalos (rebollones)

Ingredientes:

- 1 kg. de patatas
- medio kg. de níscalos
- una cebolla
- cinco ajos
- un pimiento verde
- un chorizo
- pimentón
- medio vaso de vino, agua y sal

Preparación:

Trocear la cebolla, los ajos y el pimiento y rehogar en una cacerola, cuando ya esté todo pochado se añade media cucharadita de pimentón. Añadir las patatas troceadas gruesamente, los níscalos troceados, el chorizo a ruedas y cubrir con el vino y agua. Añadir sal al gusto y cocer hasta que las patatas estén cocidas (20-25 minutos) y rectificar de sal.

Patatas con chorizo y puerros

Ingredientes:

- Un manojo de puerros
- Una cebolla
- Un chorizo de cantimpalo
- 4 ó 5 patatas medianas
- 2 huevos
- Aceite, Sal
- Colorante
- 1 litro ó litro y medio de agua

Preparación:

Cortamos el manojo de puerros estilo juliana y también la cebolla. Sofreímos bastante hasta que empiece a coger color.

Añadimos el chorizo cantimpalo cortado en rodajas, y estas a su vez en trozos no demasiado pequeños (de cada rodaja dos trozos) y freímos al menos cinco minutos hasta que suelte todo el sabor.

Pelamos y cortamos las patatas para guiso en trozos no demasiado grandes y añadimos al sofrito y darles unas vueltas junto con el resto de elementos.

Añadimos el agua (un litro ó litro y medio), la sal y el colorante y dejamos cocer al menos una hora.

Diez minutos antes de retirar el guiso del fuego, cocemos los dos huevos aparte, los pelamos y los cortamos en trocitos muy pequeños y los añadimos al guiso para darle más cuerpo.

Patatas con sepia al horno

Ingredientes:

- 1 kg de sepia
- 5 patatas gordas
- Una cebolla gorda
- 7 u 8 dientes de ajo
- Perejil
- Aceite, vino blanco
- Tomillo, laurel, pimentón dulce, un puñadito de piñones

Preparación:

Se cortan las patatas la cebolla y la sepia a trozos grandes.

En el mortero se pica el perejil y los ajos, se añade un chorrito de aceite y un vasito de vino blanco. Se sala y se mueve todo bien. Se añade tomillo laurel pimentón colorado y los piñones. Se vuelca todo sobre una cazuela apta para el horno donde estará la sepia la cebolla y las patatas.

Se pone al horno fuerte mas o menos una hora. Al final se enciende el grill 10 min. Se sirve con ajoaceite.

Patatas podridas

Ingredientes:

- 1 sobre puré de patatas.
- Carne de magro picada.
- 1 cebolla,
- 2 tomates.
- 1 huevo.
- Aceite
- Harina

Preparación:

Se hace un puré de patata, bien de sobre o bien cociendo patatas y luego triturándolas.

En una sartén hacemos un sofrito con cebolla rayada, tomate rayado y la carne picada. Una vez hecho el sofrito hacemos con el bolas, y con el puré cubrimos las bolas que hemos hecho en forma otra vez de bola. Ahora se rebozan las bolas con huevo batido y harina y se fríen con abundante aceite. Se pueden servir con mayonesa o salsa de tomate por encima.

Tortitas de patata

Ingredientes:

- Patatas
- cebollas
- sal, pimienta, aceite
- tomates
- queso rallado

Preparación:

Pelar las patatas y las cebollas y rallarlas. Se mezcla la patata y la cebolla ralladas añadiéndole sal y pimienta.

Hacer tortitas y freírlas hasta que se doren.

Colocarlas en una fuente apta para horno. Colocar encima de cada tortita una cortada de tomate cubrirlas con otra tortita y espolvorearlas con el queso rallado.

Gratinar hasta que el queso se funda.

Recetas de Huevos

Huevos al plato

Ingredientes:

- 8 huevos.
- 1 paquete de jamón serrano troceado.
- 2 o 3 chorizos de pueblo.
- 1 lata de guisantes en conserva.
- u bote de tomate frito.
- Aceite de oliva

Preparación:

En una sartén colocamos el chorizo y el jamón serrano troceados y con un poco de aceite los freímos. Cuando tengamos esta mezcla frita la repartimos en 4 cazuelas de barro individuales y le añadimos el tomate frito, los guisantes y dos huevos en caza cazuela.

Introducir las cazuelas en el horno previamente precalentado hasta que se cuajen los huevos.

Servimos en los mismos recipientes donde se han hecho.

Huevos al salmorejo

Ingredientes:

- 8 cortadas de lomo
- una longaniza de Aragón
- un cuarto de champiñón
- una pastilla de caldo de carne
- 4 huevos
- una latita pequeña de espárragos
- 4 alcachofas, aceite y sal

Preparación:

Se fríe el lomo en una cazuela de barro con poco aceite: reservar en la cazuela

En una sartén freír la longaniza a rodajas y volcar sobre el lomo escurriéndolo del aceite. En ese aceite freír los champiñones y las alcachofas todo troceado.

Volcarlo sobre la cazuela de barro

Añadir una pastilla de caldo, el caldo de la lata de espárragos y cocer todo como media hora.

Añadir los espárragos troceados cocer 5 min.

Apagar el fuego y añadir un huevo por persona, dejar que se cuajen.

Huevos con queso

Ingredientes:

- 6 huevos
- 2 cucharadas de mantequilla
- 1 bote de tomate frito
- 250 gramos de queso mozzarella
- 1/2 taza de vinagre
- Queso rallado

Preparación:

Calentar abundante agua en una olla y añadir el vinagre. Cuando rompa a hervir, escalfar los huevos, teniendo mucho cuidado para que no se rompan, y reservar.

Engrasar el fondo y las paredes de una bandeja de horno con mantequilla. Cubrir el fondo con la mitad del tomate frito, extendiéndolo de manera uniforme. Colocar rebanadas pequeñas de queso y sobre éstas, los huevos escalfados.

Cubrirlo todo con más tomate frito. Espolvorear con el queso rallado y la mantequilla restante en trocitos e introducir en el horno previamente calentado a 180° durante 15 minutos, para que el queso se derrita. Servir inmediatamente.

Huevos rellenos

Ingredientes:

- 8 huevos.
- 1 lata de atún en aceite.
- 1 bote tomate frito.
- 1 cebolla.
- 1 bote aceitunas negras.
- 1 bote de mayonesa.
- Sal

Preparación:

Se cuecen los huevos con sal en una cacerola (unos 15 minutos). Se pelan y se parten por la mitad a lo largo. Se sacan las yemas y las ponemos en un plato, excepto una que dejaremos para decorar. A las yemas se les añade tomate frito, cebolla cortada muy finita y el atún. Todo esto se machaca bien con un tenedor y se mezcla, con esta mezcla se rellenan los huevos. A continuación se cubren de mayonesa y se les pone a cada huevo una aceituna negra encima. Por último se raya la yema que hemos guardado por encima de los huevos.

Tortilla de patata rellena de queso crema

Ingredientes:

- 4 huevos.
- 1/2 kilo de patatas.
- 200 gramos de queso crema para untar.
- 100 gramos de jamón York.
- 20 gramos de aceitunas negras sin hueso.
- 50 gramos de pimiento asado en tiras.
- Un puñado de sal.
- Aceite suficiente para freír patatas

Preparación:

Freímos en una sartén con dos dedos de aceite, las patatas en rodajas finas. Separamos las patatas en dos mitades, que bien podemos colocar sobre un papel de cocina en un plato hondo. Hacemos dos tortillas con cada mitad de las patatas y dos huevos cada una, procurando que quede blanda, pero bien cuajada.

Colocamos el jamón de York junto con la mitad de queso crema sobre una de las tortillas.

Untamos la otra tortilla con la crema de queso y le ponemos encima las tiras de pimientos y aceitunas negras.

Juntamos las tortillas quedando encima la de queso con pimiento y aceitunas negras.

Se puede tomar como plato frío o caliente.

Tortilla de berenjena

Ingredientes:

- 5 huevos
- 1 berenjena
- pimentón rojo
- 1 cebolla mediana
- 100 gramos de queso parmesano
- 50 gramos de queso blanco
- 50 gramos de jamón serrano
- sal y pimienta al gusto

Preparación:

Rebanar finamente la berenjena, batir los huevos con la sal y pimienta, agregar los huevos, la berenjena, el queso blanco rallado, colocar 1 capa jamón en tiras, colocar 1 capa de pimentón y cebollas finamente picadas luego el queso parmesano, cocinar por 15 minutos a fuego lento, para 6 personas.

Tortilla de patatas en salsa

Ingredientes:

- 6 huevos.
- 1 kg de patatas.
- 3 ajos.
- 1 cebolla.
- perejil picado.
- 2 rebanadas de pan.
- Sal o Aavecrem.
- agua, azafrán, pimienta y vino

Preparación:

Hacer la tortilla de patatas y reservarla.

En una cazuela se fríen primero en un poco de aceite los ajos pelados y enteros y la cebolla en trozos grandes. Cuando se doren se asan, escurridos, a un bol. En el mismo aceite se fríen las rebanadas de pan y se pasan al bol, se echa perejil picado y vino y se bate con la batidora. En la cacerola, con el aceite que sobre, se le echa un vaso y medio de agua, lo que se ha batido, azafrán, pimienta, 1 pastilla de avecrem y un chorrillo de vino. Se mueve todo bien y se deja hervir 5 minutos o hasta que la salsa esté espesa. Se le echa la tortilla de patatas, se pincha con el tenedor, para que la salsa entre dentro y se deja hervir 10 minutos.

Recetas de pasta

Canelones rellenos de carne y espinacas

Ingredientes:

- 1 lb. de carne molida
- 1 paquete de espinacas frescas
- 8 oz. de queso crema
- 1 lb. de canelones
- 3 dientes de ajo
- salsa de spaghetti
- queso mozzarella
- queso cheddar
- queso suizo
- sal y pimienta
- 2 cdas. de mantequilla
- 2 cdas. aceite de oliva
- sofrito criollo
- 1/2 cebolla picadita
- 2 hojas de laurel
- 2 cdas. de salsa soya
- 1/2 tz de vino seco
- sazón con color
- recaó
- perejil
- aceitunas
- 1/3 de salsa de tomate

Preparación:

Preparación: de la carne: en una olla caliente el aceite de oliva, sofría 1 diente de ajo, cebolla hasta que este cristalina. Agregue el sofrito, hojas de laurel, aceitunas, salsa soya. Eche la carne previamente adoba con sal y pimienta y el vino mezcle los ingredientes y deje cocinar por 5 min. Luego agregue sazón con color y salsa de tomate. Y cocine alrededor de 5 a 12 minutos.

Canelones: Echarle agua a una olla con mantequilla y sal. Deje que el agua caliente y luego echar los canelones por 3 minutos. Sacar y dejarlos reposar en una bandeja.

Rellenar: en un recipiente ponga la carne ya escurrida sin líquidos agregue la espinaca el ajo, queso crema. Mezcle hasta cree una crema pastosa con una cuchara empiece a rellenar los canelones. Colocar un en una bandeja para hornear con un poco de salsa de spaghetti en el fondo coloque los canelones rellenos agregándole un poco de salsa por encima y todos los quesos. Hornear (350) hasta que los quesos derritan. Luego sirva y buen provecho

Espaguetis a la carbonara

Ingredientes:

- Espaguetis un puñado (unos 400 gr.).
- cebolla 50 g.
- bacón troceado 150g.
- nata cocinar 300ml.
- 1 huevo.
- Queso rallado

Preparación:

Cocer los espaguetis durante 10 minutos con un poco de sal.

En una sartén se saltea la cebolla picada y el bacón hasta que estén un poco dorados, añadir la nata y remover. Seguidamente se añade el queso hasta que se deshaga. Para darle cremosidad a la salsa añadir un huevo. Una vez todo revuelto, escurrir los espaguetis y en la misma olla se mezclan con un poco de mantequilla y la salsa.

Espaguetis con huevo

Ingredientes:

- 200 gramos de espaguetis
- 4 huevos
- 4 lonchas de jamón dulce
- aceite de oliva

Preparación:

Cocer los espaguetis en agua con sal y aceite durante 10 > minutos. Hacer unos huevos en la sartén con poco aceite tipo plancha. Escurrir los espaguetis y emplatar. Añadir en cada plato 1 loncha partida de jamón dulce y 1 huevo. Espolvorear con sal y pimienta.

Espaguetis con nata

Ingredientes:

- 500 gr de espaguetis
- 1 cebolla grande
- 1 diente de ajo
- 1 brick de nata líquida
- 1 pastilla avecrem
- 1 vaso de agua
- Sal y pimienta

Preparación:

Se cuecen los espaguetis en abundante agua con sal y un poquito de aceite entre 12-15 minutos, hasta que se vea que están cocidos. En una sartén se pone aceite y se pocha la cebolla bien picada, para saberlo es cuando la cebolla esté transparente, se añade el ajo picado y se pocha junto a la cebolla, a continuación se añade la nata, la pastilla de avecrem y el agua y se le deja cocer hasta reducir un poco. Se prueba y se añade sal y pimienta al gusto.

Para finalizar se tritura todo con la batidora, se escurren bien los espaguetis y se les echa la salsa por encima. Como opción se pueden gratinar en el horno con queso rallado por encima.

Espaguetis fruti di mare

Ingredientes:

- 500 gramos de espaguetis
- 400 gramos de Mariscos (mejillones, gambas, almejas, etc.)
- 1 cucharadita de perejil
- 1 diente de ajo
- 1 taza de salsa de tomate
- sal y pimienta.
- 1/2 vaso de vino blanco.

Preparación:

En una cacerola cocer agua con las cabezas y pieles de los langostinos y gambas, así el agua coge sabor a marisco, durante 20 minutos. A continuación se cuele esa agua y en ella se cuecen los espaguetis (el tiempo que indique el paquete).

En un sartén grande poner un poquito de aceite de oliva, cuando este caliente echarle los mariscos, el perejil y ajo. Una vez que estén dorados agregarle el vino. Dejar reducir un poco y agregar la salsa de tomate y los demás ingredientes. Cocinar 4 minutos más.

Por último se añade la pasta escurrida a la sartén agregando un poco de perejil, sal y pimienta al gusto.

Fideos gratinados

Ingredientes:

- 1 paquete de fideos
- 250 grs. de queso crema
- 2 huevos batidos
- ajo y perejil picados
- 150 grs de queso rallado
- sal y pimienta blanca a gusto
- 100 grs de jamón picado
- 100 grs de queso azul
- 500 grs de pasta

Preparación:

En una cacerola hervir agua con sal y aceite a gusto, colocar los fideos y cocinarlos 10 minutos, una vez cocidos colarlos.

En una fuente de vidrio para horno mezclar todos los ingredientes. una vez formada la salsa añadirle los fideos y gratinar en el horno unos 15 minutos.

Macarrones en salsa

Ingredientes:

- 250 grs de macarrones
- 100 grs de queso de fundir
- 200 grs de tomatitos cherry
- cebollino o perejil
- un puñado de piñones, aceite y sal.

Preparación:

Cocer los macarrones y saltearlos con un poquito de aceite, añadir el queso y que se funda un poquito.

Añadir la salsa que habremos triturado en la batidora(los tomatitos los piñones un chorrillo de aceite y el cebollino o perejil) batirlo poco.

Fideua

Ingredientes:

- caldo de pescado
- fideos finos
- 1 sepia
- 6 o 8 gambas
- almejas
- tomate natural
- cebolla
- ajo
- aceite
- sal.

Preparación:

Hervir pescado para el caldo principalmente va bien hervir cabezas de rape, sino puede ser caldo preparado.

Sofreír la cebolla picada muy fina el tomate y el ajo con un chorro de aceite.

Sofreír las gambas en el mismo aceite y cuando estén doradas ponerlas a parte para añadir mas tarde. Añadir la sepia, almejas en el mismo sofrito.

En una paellera a parte añadiremos un chorrito de aceite y sofreír los fideos, cuando estén doraditos añadir el caldo de pescado con el sofrito que tenemos preparado

Una vez ya tenemos todo hecho a comer y se puede añadir el all i oli con los fideos.

Acompañamiento :

All i Oli

Ingredientes:

Aceite

Ajo

Sal

Batir hasta que quede espeso. Una vez ya tenemos todo hecho a comer y se puede añadir el all i oli con los fideos.

Macarrones al roquefort

Ingredientes:

- Macarrones
- Un trozo de queso roquefort
- 2 Vasos y medio de nata para cocinar
- Sal
- Aceite.

Preparación:

Pondremos la pasta a cocer en una cazuela con abundante agua un puñado de sal y un chorrito de aceite. Mientras en un cazo pondremos el roquefort y la nata a fuego lento que se nos vaya deshaciendo hasta quedar una crema (no dejar que nos hierva la crema de roquefort). Escurrir el agua de la pasta y mezclamos con la salsa de queso.

Macarrones con chorizo

Ingredientes:

- 300 gr de macarrones,
- 50 gr de chorizo,
- 50 gr d queso rallado,
- 800 gr de tomate triturado,
- 1 cebolla,
- 4 cucharada de aceite,
- Pan rallado,
- Azúcar y sal.

Preparación:

Picar la cebolla y cortar el chorizo a tacos. Freír la cebolla y el chorizo, cuando están sofritos echar el tomate y continuar la cocción añadiéndole una cucharadita de azúcar (para quitar la acidez del tomate) y sazonar con sal. Al mismo tiempo cocer la pasta en una cacerola con agua, sal y un chorrito de aceite. Escurrir y mezclar con la salsa. Se vuelca todo en una fuente de horno, se mezcla bien y se espolvorea con el pan y el queso y gratinar.

Pasta con calamares

Ingredientes:

- 500 grs. de pasta (preferiblemente nidos al huevo)
- 4 ó 5 latillas de calamares en su tinta
- Sal
- Aceite
- Queso rallado emental (al gusto).

Preparación:

Se cuece la pasta unos diez minutos, según el tipo de pasta y las indicaciones que nos dé su envoltorio, con un chorrito de aceite y sal al gusto.

Una vez cocida la pasta se escurre y se sirve en los platos.

Por otra parte, se calientan los calamares y se sirven sobre la pasta ya en los platos.

Se añade el queso rallado emental (al gusto), y a comer.

Receta facilísima y DELICIOSA.

Rosas de lasaña

Ingredientes:

- pasta lasaña precocida
- queso lonchas
- jamón york
- nata
- champiñón
- queso rallado

Preparación:

Se ponen a remojo las laminas de lasaña, cuando estén en su punto se extienden y se pone una cortada de jamón york y una de queso. Se enrollan y se parten por la mitad, uniendo los rollitos con un palillo. Se ponen en una bandeja para horno, de forma que el palillo quede bajo.

Se hacen los champiñones con nata y se añaden de salsa a la pasta. Se espolvorea el queso y se pone unos 20 minutos al horno. Cuando está la pasta queda abierta por el extremo superior y parecen rosas

Recetas de arroz

Arroz a la milanesa

- 1/2 kg. de arroz.
- 1 cebolla.
- 100 gr. de jamón serrano.
- 100 gr. de chorizo.
- 1 lata de guisantes.
- 100 gr. de queso rallado.
- Aceite

Preparación:

Se pone en una cacerola agua abundante y cuando comienza a hervir echamos el arroz dejándolo cocer 20 minutos. Cuando está cocido se cuele y se lava con abundante agua fría.

En una sartén grande se pone aceite y se fríe la cebolla picada, cuando empiece a dorar se echa el jamón y el chorizo cortado en trocitos pequeños. Se le da unas vueltas y se añade el arroz, los guisantes y la sal revolviendo con una cuchara de madera para que se caliente todo por igual. Servimos con el queso aparte.

Arroz al curry

- Una pechuga de pollo deshuesada
- Un brik de nata líquida de 200 ml
- Una cebolla mediana
- Una cucharadita de café de curry en polvo
- 4 huevos
- ¼ de kilo de arroz
- 6 dientes de ajo
- Un vaso de caldo (puede ser de brik)
- Aceite y sal

Preparación:

Cortar la pechuga a cuadritos freír y reservar. Aparte freír la cebolla cortada a cuadritos, añadirle el brik de nata, el curry y el vaso de caldo. Cocer a fuego lento 10 min, triturar con la batidora y reservar.

Hacer arroz, friendo primero los dientes de ajo a continuación añadiendo el arroz rehogándolo en ese aceite, añadir el doble de agua y dejar cocer 20 minutos. (Ver receta de arroz blanco)

Hacer cuatro huevos fritos a la americana es decir: con el mínimo de aceite en sartén antiadherente cuando este cuajada la clara darle la vuelta con cuidado y sacar.

Hacer un flan de arroz, colocar encima el huevo y al lado el triturado reservado.

Arroz al horno

Ingredientes:

- Arroz.
- 1 bote de garbanzos.
- 1 cabeza de ajos.
- 1/2 Kg. de costillas.
- Patatas.
- 2 morcillas.
- 4 tomates.
- Caldo (puede hacerse con avecrem)

Preparación:

En una cazuela de barro se pone aceite y se frían las costillas a trocitos, cuando estén fritas se sacan y se frían las patatas a rodajas (que tengan alrededor de 1cm de espesor), las morcillas y una cabeza de ajos (entera). Cuando esté todo esto frito se saca y en la misma cazuela se frían 2 tomates rallados. Sobre el tomate frito se añade el arroz (6 cucharones), se le da una vuelta y se añade el caldo (siempre el doble de cucharones de caldo que de arroz). Sobre esto se añaden todos los ingredientes que se han frito anteriormente, los garbanzos y dos tomates cortados por la mitad. Se mete al horno y se deja hasta que el arroz esté cocido (cuando se seque).

Arroz azafranado

Ingredientes:

- 500 grs. de pechuga de pollo en cubos
- 500 grs. de carne de cerdo en cubos
- 500 grs. de camarón
- 2 tazas de ejotes (judías verdes)
- un morrón rojo en tiras
- 5 pimientas bola
- 8 hojas de laurel
- 1 kg de arroz pre-cocido
- una rama de jengibre licuado
- media cuchara de azafrán
- media cuchara de pimienta molida
- 2 tazas de consomé de pollo

Preparación:

Se dora la carne de pollo y de cerdo en una sartén. Se cuecen los camarones por separado. Después se dora con una cuchara de aceite en una sartén el arroz y se le agrega el jengibre. A continuación se deja reposar para que tome color amarillo. Una vez ya impregnado el color se le agregan todos los ingredientes y se cuece a fuego lento por 25 minutos y listo.

Arroz blanco

Ingredientes:

- 1 bote de tomate natural pelado.
- Sal y azúcar
- Arroz
- 4 dientes de ajo.
- Aceite.
- 1 hoja de laurel.
- Huevos

Preparación:

Se fríe el tomate 20 minutos con sal y una cucharadita de azúcar. En la olla express se ponen 4 cucharones de arroz y 8 de agua, los dientes de ajo pelados, una hoja de laurel y un chorro de aceite crudo. Se tapa la olla y cuando empiece a pitar se deja cocer 10 minutos (20 si no utilizamos olla express). Trituramos el tomate que hemos frito con anterioridad. Hacemos un huevo frito por persona. Con una taza o similar hacemos flanes de arroz y encima ponemos el tomate y el huevo frito.

Arroz con acelgas

Ingredientes:

- 1/2 kg. de arroz.
- 1 bote de judías blancas.
- 1 cebolla.
- 1 tomate.
- 300 gr. de acelgas.
- Pimentón

Preparación:

En una sartén se prepara un sofrito con la cebolla y el tomate rallados, cuando está frito se le añade una cucharadita de pimentón. En una cacerola con agua se echa el sofrito junto con las acelgas, previamente partidas y lavadas, y las judías blancas, se le añade sal y se le deja cocer 15 minutos. Luego añadimos el arroz y dejamos cocer 20 minutos. Este arroz se sirve caldoso.

Arroz con bogavante

Ingredientes:

- Un bogavante
- 4 dientes de ajo
- Una ñora
- Un tomate de freír pequeño
- Una cebolla pequeña
- Una cucharadita de postre de pimentón Dulce
- Tres calamares
- Aceite
- 2 litros de caldo de pescado (puede ser de brik)
- 200 grs de arroz

Preparación:

Sofreír los dientes de ajo sin piel y la ñora sacar y reservar.

Hacer en ese aceite un sofrito primero la cebolla añadir el tomate y sofreír.

Añadir los calamares a trocitos pequeños, añadir una cucharadita de postre de pimentón y por ultimo el caldo.

Cuando comience a hervir poner el bogavante

Majar en el mortero los ajos y la ñora sin las pepitas y añadir al caldo.

Cocer 15 min y añadir el arroz.

Cocer 16 min y sacar a la mesa en la misma cazuela se come enseguida

Se hace en una cazuela de asas honda

Se puede dejar hecho el caldo a primera hora y el arroz hacerlo a la hora de comer.

Arroz con coco negrito

Ingredientes:

- 1 coco
- 500 gr de arroz
- 5 cucharadas de azúcar
- 2 de sal

Preparación:

Ralle el coco, luego colar el zumo y ponerlo a fuego alto con el azúcar y la sal hasta que coja punto o que quede doradito, echar agua al coco rallado y colarlo, luego incorporar este agua al coco que esta hecho caramelo, dejar hervir e incorporarle el arroz, dejar que seque y tapar, dejar a fuego lento por 30 minutos, voltear el arroz y dejarlo al fuego lento por 15 minutos mas. Servir acompañado con pescado frito, ensalada y unos buenos patacones.

Arroz con espinacas

Ingredientes:

- Arroz
- una bolsa de espinacas frescas
- 2 dientes de ajo
- queso rallado emmental
- sal

Preparación:

En una cazuela se echa un dedo de aceite de oliva y se calienta un poco, picamos dos dientes de ajo bien pequeñitos y los añadimos a la cazuela hasta que se doren un poquito (que no se quemen) seguido añadimos las espinacas ya troceadas y lavadas y añadimos una pizca de sal, con una cuchara de madera las rehogamos un poco y antes de que se consuman mucho añadimos un vaso y medio de arroz, lo rehogamos un poco y añadimos dos vasos y medio de agua caliente, dejamos hervir hasta que el arroz esté en su punto (si hace falta se puede ir añadiendo agua caliente), cuando ya está el arroz, se sirve en el plato y se le añade el queso rallado por encima quedando un poco derretido.

Arroz con longanizas

Ingredientes:

- Caldo de cocido.
- Aceite.
- Salchichas
- Tomate
- Dos trozos de limón
- Arroz

Preparación:

En una cazuela se pone aceite y se sofríen las salchichas cortadas a trocitos, el tomate rallado y dos trozos de limón. Cuando esté todo bien doradito se añaden 4 cucharones de arroz y se le da una vuelta, a continuación se añaden 8 cucharones de caldo. Se dejará cocer 20 minutos, 10 si utilizamos olla express.

Arroz con pollo

Ingredientes:

- 1/2 pollo.
- 1 tomate
- pimentón
- alcachofas
- guisantes
- 300 gr. de arroz

Preparación:

Se fríe el pollo troceado en una cacerola, cuando esté casi hecho se añade el tomate rallado hasta que se fría. A continuación se le añade una cucharadita de pimentón y el agua (alrededor de un litro y cuarto). Se deja cocer 20 minutos (10 si es en olla express). Se añade el arroz, las alcachofas cortadas en cuatro trozos y los guisantes. Se deja cocer 20 minutos (10 si es olla express). Este arroz se sirve caldoso.

Arroz con verduras

Ingredientes:

- Aceite.
- Tomate.
- Un diente de ajo.
- Verduras.
- Arroz.
- Pimentón.
- 1 pastilla de avecrem.
- Azafrán (colorante)

Preparación:

En una cacerola cocemos agua con una pastilla de avecrem. Ponemos en la paellera aceite y rehogamos un diente de ajo y las verduras que tengamos (coliflor, pimiento, calabacín, guisantes, berenjenas, etc.). Añadimos un tomate rallado y se rehoga otro poco. Añadimos el arroz y una cucharadita de pimentón, seguido añadimos el caldo que hemos hecho con el avecrem, teniendo en cuenta que pondremos dos cucharones de caldo por cada cucharón de arroz, añadimos el azafrán y dejamos cocer 20 minutos.

Arroz dos colores

Ingredientes:

- 1 Taza de arroz
- 1/2 CALABAZA rallada
- 1/2 Zanahoria rallada
- 2 cucharadas soperas de mantequilla
- 2 cubito de Norsuiza
- 3 tazas de agua

Preparación:

Freír el arroz con la mantequilla, hasta ver que este dorado, agregar la calabaza y la zanahoria rallada y freír un poco mas, incorporar los cubitos de sazón, y el agua previamente hervida tapar y dejar cocer a fuego lento hasta ver que el arroz ha esponjado (unos 20 min).

Arroz verde

Ingredientes:

- 4 tacitas de arroz de cocción rápida
- 1/2 taza de cilantro
- 1/2 cebolla
- 1 diente de ajo
- 1/2 pimiento rojo picado
- 8 tacitas de caldo de pollo
- 1 latita de maíz dulce
- aceite, sal y pimienta

Preparación:

1. Pela y pica la cebolla y el diente de ajo y sofríelos en una cacerola con un poco de aceite.
2. Tritura el cilantro con el caldo, viértelo en el cazo y llévalo a ebullición. Agrega el arroz y cuécelo 5 minutos tapado.
3. Coloca el arroz en flaneras individuales, desmóldalo sobre los platos y sírvelo con el maíz y el pimiento alrededor.

Paella del pobre

Ingredientes:

- cebolla, tomate, pimiento rojo y verde.
- ajo, perejil, aceite, sal, agua.
- guisantes congelados
- alguna gambita congelada
- cuatro mejillones
- 2 latas de atún en aceite
- Arroz

Preparación:

Se prepara un buen sofrito echando primero 1/2 pimiento rojo cortado muy pequeño y medio pimiento verde, cuando estén bien pochaditos añadir la cebolla bien picada, dorarla hasta que esté casi negra. Echar el tomate rallado,(unos tres tomates maduros)y un par de ajos y perejil bien picados. Hacer a fuego lento hasta que quede como una mermelada.

A continuación agregar unos guisantes, las dos latas de atún escurridas y el arroz, dar unas vueltas y añadirle el agua que deberá estar caliente. A media cocción poner las gambas descongeladas o los mejillones ya abiertos. Dejar cocer el arroz unos 18 minutos y que repose unos 3 o 4 antes de servir,¡que aproveche!.

Paella valenciana

Ingredientes:

- pollo
- conejo quien quiera
- bachoqueta (Judías verdes tiernas)
- garrofón (judías blancas grandes)
- tomate troceado
- agua
- aceite, sal , avecrem
- colorante o azafrán

Preparación:

Se pone en una paella o paellera , un poquito de aceite ahí se sofríe el pollo y quien quiera el conejo ,se le pone un poquito de sal , a continuación se le pone a sofreír también la bachoqueta y el garrofón , y por ultimo el tomate que se cocina mas rápido. Cuando esté todo un poco doradito, se le pone el agua (siempre es por un vaso de arroz dos de agua), en este caso un poquito mas pero poco como lo haremos hervir pues el agua se evapora. Nada mas poner el agua se le pone el avecrem o pastilla de caldo (es lo mismo) y se deja hervir. Una vez a hervido una media hora le ponemos el colorante, se mezcla y se añade el arroz, se esparce bien el arroz por todo el paellero y se deja a fuego medio hasta que se seque (unos 20 minutos), no hay que estar moviéndolo por que si no el arroz se pasa y se queda pegado, cuando ya esta seco un truquito es apaga el fuego y lo tapas con papel de periódico un ratito y a comer.

Recetas de legumbres

Fabada

- 1/2 kg. de fabes.
- 3 morcillas (asturianas).
- Un trozo de jamón serrano (unos 100gr)
- 1/4 kg. de tocino.
- 1/2 oreja de cerdo.
- 1/2 vaso de aceite.
- 1 cebolla
- Pimentón.
- 2 dientes de ajo.
- Sal

Preparación:

Se ponen las judías en remojo por la mañana y cuando vayamos a guisarlas se escurren. Se ponen las judías al fuego con agua y cuando empiecen a hervir les echamos agua fría. Al comenzar a hervir de nuevo les añadimos la cebolla pelada y cortada en cuatro trozos, los dos dientes de ajo pelados, un chorro de aceite y el pimentón. Dejamos cocer una hora y añadimos la oreja, el tocino y el jamón. Lo dejamos cocer otra hora y añadimos las morcillas. Se deja otra media hora más y añadimos la sal y apagamos el fuego. Si las judías estuviesen duras dejaríamos cocer por más tiempo.

Garbanzos con bacalao

- 500 Grs. de garbanzos
- 300 Grs. de espinacas
- 300 Grs. de bacalao desmigado
- una cebolla
- Un tomate
- 2 huevos duros
- Sal
- Aceite de Oliva

Preparación:

Desalamos el bacalao, teniéndolo veinticuatro horas en agua y cambiándola 3 o 4 veces.

Los garbanzos se habrán dejado en remojo con agua la noche anterior. Se cuecen los garbanzos durante hora y cuarto.

Freír el tomate y la cebolla todo rallado y este sofrito y las espinacas cortadas, el bacalao desmigado a los garbanzos y se deja cocer 20 minutos más. Por otro lado se cuecen los huevos y se añaden cortados a cuadritos, la sal y un chorro de aceite de oliva.

Garbanzos con chorizo

Ingredientes:

- garbanzos
- 2 zanahorias
- 1 cebolla
- 1 diente de ajo
- 2 cucharadas de pimentón
- 1 vasito de vino blanco
- 1 pimiento verde
- 2 chorizos de guiso
- 1 patata

Preparación:

Se cuecen los garbanzos 1 hora antes.

Por otro lado se hace un sofrito con la cebolla, el ajo, 1 tomate, cuando este todo dorado se añade el vino y el pimentón se deja hervir 1 par de minutos. se añade el chorizo y la patata e zanahoria en dados. se deja hervir 10 minutos. Se añaden los garbanzos y dejar otros 10 minutos. Listo para comer.

Garbanzos con langostinos al ajillo

Ingredientes:

- ½ kg de garbanzos
- ½ kg. de langostinos tigre
- 6 dientes de ajo
- 1 copa de coñac
- 1 guindilla
- 1 cucharada de cominos
- 2 cucharadas de tomate frito
- Aceite y sal
- Agua y laurel.

Preparación:

Cocer los garbanzos con agua y laurel y sal, reservar.

Freír en aceite las cabezas de los langostinos, añadir el coñac y el tomate, cocer unos minutos y colar el caldo en un colador chino aplastando bien las cabezas, encima de los garbanzos.

En una sartén freír los ajos y la guindilla previamente remojada y cortada en aros, añadir los langostinos y volcar todo sobre los garbanzos, machacar los cominos en el mortero, espolvorear sobre el guiso y servir.

Judías blancas guisadas

Ingredientes:

- 700 gr. de judías blancas
- 1/2 cabeza de ajo entera
- 1 hoja de laurel
- 1 chorizo o morcilla
- 4 cucharada
- Aceite
- 2 cebollas pequeñas
- 1 cucharadita de pimentón, sal

Preparación:

Se ponen las judías en una cacerola con agua hasta que hierva, entonces se añade la media cabeza de ajo, la hoja de laurel, una cebolla entera (pelada) y el chorizo o la morcilla enteros. Se deja cocer unas dos horas, añadiendo agua fría cuando sea necesario.

Mientras se hacen las judías en una sartén ponemos aceite y freímos una cebolla picada, cuando se dore le echamos el pimentón y un poco del caldo de las judías. Echamos esto a la cacerola de las judías junto con la sal, sacamos el chorizo para trocearlo y volvemos a meterlo con las judías. Dejamos cocer 10-15 min más y se sirven.

Judías pintas con arroz

Ingredientes:

- 500 Gr de judías pintas
- 200 Gr de arroz
- Un hueso de jamón
- Chorizo
- 1 patata
- 1 Cebolla
- Ajos
- Aceite de oliva, sal, pimentón dulce

Preparación:

Las judías se ponen en remojo la noche anterior en agua.

En una sartén con un chorrito de aceite de oliva hacer un sofrito de ajos partidos en láminas y cebolla picadita. Cuando estén dorados echar un poco de pimentón, remover bien y retirar del fuego.

En la olla con abundante agua echar el sofrito, las judías pintas, varios ajos enteros, trozos de cebolla partida grandecita y varios trozos de chorizo.

Cuando las judías estén casi tiernas añadir arroz y patata partida en trocitos y dejar cocer otros 18 minutos.

Lentejas con verduras

Ingredientes:

- 1/2 kilo de lentejas
- 1 zanahoria
- 1 patata
- un nabo blanco
- ajos aceite sal
- apio una ramita

Preparación:

Poner aceite en una cazuela (que cubra el fondo) calentar un poco y añadir 4 dientes de ajo a fuego lento para que no se quemem, cuando empiezan a dorarse ,poner una cucharadita de pimentón y añadir agua, como un litro.

Luego triturar las verduras en la batidora (muy poco) o rallarlas, y añadirlas dejar cocer 3/4 de hora y rectificar de sal.

Las lentejas hay que ponerlas a remojo la noche anterior, también se pueden utilizar de bote.

Lentejas estofadas

Ingredientes:

- 1/2 kilo de lentejas
- 1 chorizo de cantimpalo
- 1 morcilla
- 1 hueso de jamón
- 1 hoja de laurel
- 1 cabeza de ajos
- 1 patata

Preparación:

Se ponen las lentejas con agua en la olla y se les añade el chorizo cortado a rodajitas, la morcilla, el hueso de jamón y la cabeza de ajos. Le dejamos cocer 1 hora (1/2 hora si es olla exprés). Le añadimos la patata cortada a cuadraditos y si queremos calabacín troceado, le dejamos cocer 10-15 minutos más.

Recetas de pescados

Bacalao confitado con verduras

- 4 trozos de bacalao desalado (mejor del centro)
- 4 patatas
- 2 tomates
- 2 zanahorias
- un pimiento verde
- una cebolla
- 1/2 limón
- un brik de nata líquida
- 1 hoja de laurel, una ramita de romero
- confitura de tomate, aceite y sal

Preparación:

Lavar los tomates y rallarlos colocar en un recipiente y cubrir con los trozos de bacalao, rociarlo con limón el romero y el laurel. Dejar en la nevera un ratito.

En una fuente ovalada apta para horno colocar una capa de patatas fritas un poco a rodajas y un sofrito de la cebolla el pimiento y las zanahorias.

Sacar el bacalao el romero y el laurel del recipiente, añade el tomate a la fuente del horno y echar la nata líquida rehogar 2 ó tres minutos y añadir por último los trozos de bacalao fritos vuelta y vuelta en aceite.

Servirlo bañado con un poco de confitura de tomate.

Bonito con anchoas

Ingredientes:

- 800 gramos bonito en rodajas
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cebollas medianas
- 50 gr de filete de anchoa
- 1 ramita de tomillo
- 1 ramita de tomillo
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- Pimienta molida, al gusto
- 1 kg. acelgas
- 500 gr de tomate
- 6 dientes de ajo
- 1 hoja de laurel
- 1 ramillete de perejil
- Sal, al gusto

Preparación:

Rehogar en la mitad del aceite las cebollas y los ajos picados, y cuando la cebolla esté transparente, añadir los tomates, pelados y sin semillas y un ramillete de hierbas aromáticas; cuando la salsa esté espesa, añadir los filetes de anchoa previamente desalados.

Lavar el bonito, colocarlo en una cazuela, cubrir con la salsa y salpimentar. Cocer a fuego suave 5-6 minutos, teniendo cuidado de que el bonito no se pase.

Mientras tanto, picar las acelgas en trozos no muy pequeños y cocerlas al vapor. Saltearlas en una sartén con 2 cucharadas de aceite y salpimentar. Colocar las acelgas en una fuente, en el centro del bonito junto con su salsa, quitar el ramito de hierbas y servir caliente.

Cangrejos de río

Ingredientes:

- Cangrejos de río
- Unos dientes de ajo
- Salsa de tomate
- Jamón serrano
- Una guindilla y pimienta
- Vino blanco

Preparación:

Esta receta es muy exigente. Lo primero que tenemos que hacer con los cangrejos es tenerlos bastante rato en agua para que expulsen unas impurezas. Después se procederá a caparlos. Se trata de girar sobre su eje la parte central de su copa caudal y sacar con ella un hilillo negro que suele ser un poco amargo, estropeando un poco los guisos. La cangrejada no puede llevar nada de cebolla pues destrozaría la carne del cangrejo. En una sartén se fríen unos dientes de ajo picados muy finos, se añade salsa de tomate y unos trocitos de jamón serrano, una guindilla y una pizca de pimienta, al final se le pone un poquito de vino blanco y se añaden los cangrejos. Tras unos minutos de cocción, la cangrejada estará lista.

Colitas de rape en salsa verde

Ingredientes:

- colitas de rape (depende de los comensales)
- 1 ajo
- un poco de harina
- 1/2 litro de caldo de pescado
- 1/4 de baso de vino blanco
- perejil
- sal y aceite

Preparación:

Freír un ajo hasta que se poche (quede tierno pero no quemado), cuando esté echamos un poquito de harina y lo rehogamos un poco. Seguidamente añadimos el caldo de pescado (podemos hacerlo nosotros, con la cabeza del rape y las espinas, o bien comprarlo hecho) y un chorrito de vino blanco. Dejar que la salsa se ligue e ir removiendo de vez en cuando. Pasar el rape por la sartén para cerrarle el poro (1 minuto por cada lado).

Presentación: Colocar el rape en el plato y por encima echar la salsa verde. Como toque final, espolvoreamos perejil por encima. Buen provecho!! También puede hacerse con medallones de rape.

Conchas de pescado al graten

Ingredientes:

- 1/2 Kg de fileteas de lenguado o cualquier pescado blanco.
- 1/2 Kg de mejillones
- 1/4 Kg de almejas o chirlas
- Gambas
- 2 puerros
- 2 cebollas
- 3 quesitos
- Tomate crudo (triturado)
- Leche
- Vino blanco
- Aceite y sal

Preparación:

Picar el puerro en trocitos pequeños y freírlo, cuando esté a medias añadir la cebolla también picada, rehogar otro poquito y agregar el tomate. Que se consuma un poco y luego echar un chorro de vino blanco. Dejar que evapore y echar sal y pimienta.

Añadir el pescado y las gambas al sofrito, mezclar bien y rellenar las conchas o cuenquitos de horno.

Poner los mejillones y las chirlas sin concha encima del relleno

Batir la leche con los quesitos, salpimentar y verterlo encima del relleno.

Hornear hasta dorarlo.

Guiso de mejillones

Ingredientes:

- 1kg de mejillones sin concha
- 1/2 kg de palitos de cangrejo
- 2 cebollas
- 2 ajos
- vino blanco
- tomate triturado
- 1/2 kg gambas peladas
- aceite de oliva
- salsa perrins

Preparación:

Hacer un sofrito con la cebolla y el ajo bien picado, cuando esté pochado, añadimos la salsa perrins y dejamos reducir junto con el vino y un poco de agua. Se le añaden los mejillones y los palitos de cangrejo previamente cortados, la salsa de tomate y se deja todo hasta que coja el sabor.

Langostinos al whisky

Ingredientes:

- 1/4 Langostinos crudos
- 1 cebolla mediana
- Aceite oliva virgen
- Sal (al gusto)
- 1 vaso de café de Whisky

Preparación:

En una sartén mediana ponemos el aceite a calentar, previamente pelamos y cortamos la cebolla en capas finas o no muy gruesas y la metemos en la sartén con el aceite caliente hasta que se poche, una vez está bien pochadita añadimos los langostinos (vuelta y vuelta) y la sal, pasados uno o dos minutos añadimos el whisky y los flameamos todo removiendo hasta que se queme todo el alcohol, dejar reposar a fuego lento dos o tres minutos. Listo para servir. También se puede dejar la cebolla pochada y añadir más tarde los langostinos para que el plato no quede frío porque sino no está tan sabroso, como casi todo... espero que os guste.

Lubina al horno con patatas

Ingredientes:

- Lubina grande o de ración
- patatas
- cebolla
- ajo
- tomillo, aceite y sal

Preparación:

En una bandeja de horno untada con aceite, colocar cubriendo el fondo, rodajas de patata y encima otra capa de cebolla en aros. Añadir repartidos unos ajos muy picaditos, tomillo, sal y un chorrito más de aceite. Meter al horno precalentado a 170º, a media altura, posición arriba y abajo, durante 10 minutos.

Sacar la bandeja y colocar encima las lubinas, saladas por dentro y por fuera. Meter al horno unos 20 minutos más.(probar con un pincho, y si sale limpio, el pescado está listo.).

Marmitako

Ingredientes:

- 1kg. De bonito o atún blanco, fresco
- ½ kg. De patatas blancas
- 1 vaso de aceite de oliva
- 1 cebolla grande
- 1 pimiento verde
- 4 pimientos choriceros
- Sal.

Preparación:

Poner al fuego una cazuela de barro con el aceite y cuando esté caliente echar la cebolla y el pimiento verde, finamente picados, rehogar durante cinco minutos y antes de que se doren, se echan las patatas cortadas en dados, se mezcla todo, se cubre con agua y se deja hervir a fuego lento hasta que las patatas estén cocidas. Entonces echar el bonito cortado a tacos, manteniendo el hervor a fuego lento.

Coger los pimientos choriceros y pasarlos por el pasapurés, echar el caldo resultante en la cazuela y dejar que hierva a fuego lento durante otros 10 minutos.

Merluza al horno

Ingredientes:

- 1 merluza entera congelada
- 1 limón
- Pan rayado
- 1 vaso vino blanco
- Aceite, perejil y sal

Preparación:

Se deja descongelar la merluza y se le hacen unos cortes por encima. En cada corte se pone un trocito de limón, por encima se le espolvorea el pan rayado, el perejil, el aceite y el vino blanco. Se le añade sal y se mete en el horno. De vez en cuando se va rociando por encima con su propia salsa hasta que esté en su punto.

Merluza al horno con mayonesa

Ingredientes:

- Lomos de merluza congelados
- gambas congeladas y peladas
- mayonesa (casera o comprada)
- aceite y sal

Preparación:

En una bandeja de horno adecuada para los lomos que se vayan a hacer, untada de aceite, colocar los lomos unos junto a otros con la piel boca abajo. Echar sal y colocar encima una capa de gambas y un poquito más de sal. Cubrir con mayonesa (casera o comprada). Meter al horno precalentado a 170º, posición arriba y abajo, durante 20 minutos. Servir en plan pastel.

Merluza con guisantes

Ingredientes:

- 4 rodajas de merluza (fresca o congelada)
- 4 dientes de ajo
- 1 lata de guisantes
- perejil abundante
- aceite, sal harina

Preparación:

Poner en una cazuela el aceite (que cubra el fondo) añadir los ajos a laminas, cuando empiecen a dorarse (que no se quemem) poner dos cucharadas de harina y mover añadir los guisantes con su caldo y una poco mas de agua hasta alcanzar el espesor deseado. Entonces añadir la merluza y deja cocer unos 10 minutos a fuego lento y tapado, espolvorear con perejil. Si lo quieres enriquecer añadir espárragos de lata y un huevo duro cortado en 4 partes.

Merluza con guisantes y pimiento morrón

Ingredientes:

- Merluza congelada
- Guisantes
- Mayonesa
- Una latita de pimiento morrón
- Laurel, ajos, aceite, sal y perejil
- Cebolla y zanahorias

Preparación:

Cocer la merluza cortada a trozos gruesos con un chorrito de aceite sal, tres o cuatro dientes de ajo, dos zanahorias y una hoja de laurel, hasta que este cocida (hirviendo 10 minutos). Cuando este tibia desmenuzar a trozos no muy pequeños y reservar. Hacer una mayonesa (o usar mayonesa de bote) y cuando esta en su punto añadir la latita de pimientos sin el caldo triturándola con la mayonesa. Cocer un paquete de guisantes congelados y dejar enfriar. Servir en una bandeja colocando primero la merluza, se cubre con la mayonesa de pimientos y se termina con una capa de guisantes. Se come fría.

Rape a la americana

Ingredientes:

- 4 colas de rape (puede ser congelado)
- ¼ kg. De langostinos
- 2 cucharadas de tomate frito
- ½ cebolla picada
- 2 dientes de ajo sin pelar
- 1 cucharada de mantequilla
- 1 copa de coñac
- 1 vaso de vino blanco
- Sal
- Unos gramos de pimienta
- Aceita y harina para rebozar

Preparación:

Rebozar las colas de rape con un poco de harina, freírlas en la mezcla de mantequilla con aceite y apartar en una cazuela.

Añadir a la sartén cebolla picada, 2 dientes de ajo, las cabezas de los langostinos, la copa de coñac y el vino blanco, una vez cocido pasar por el pasapurés y echar encima del pescado.

Añadir unos granos de pimienta y los langostinos ya pelados, hervir diez minutos y servir con arroz blanco.

Sardinas en escabeche

Ingredientes:

- 20-24 sardinas
- 1 vasito de aceite
- 1/2 vasito de agua
- 1/2 vasito de vinagre
- 2 hojas de laurel, pimienta negra
- 3 dientes de ajo

Preparación:

Se les quita la raspa a la sardina y se trocean los dientes de ajo. En una cazuela se meten las sardinas y se le ponen todos los ingredientes encima. Se cuecen a fuego lento durante 10 minutos removiendo de vez en cuando. Dejar enfriar antes de servir.

Sepia con cebolla

Ingredientes:

- 1 Kgr de sepia en trozos
- 2-3 cebollas grandes
- 1 vaso de agua
- Aceite
- Pimentón

Preparación:

En la olla se sofríen los calamares con aceite, la cebolla cortada a gajos y el pimentón. Cuando esté bien rehogado añadimos el vaso de agua y sal, tapamos la olla y se deja media hora (si no tenemos olla a presión dejarlo 45-50 minutos).

Truchas en salsa

Ingredientes:

- 4 truchas
- 4 lonchas jamón
- Harina
- Aceite
- Pimentón, ajo, perejil, agua, leche y almendras

Preparación:

En cada trucha se mete una loncha de jamón serrano y se rebozan en harina. En una cazuela de barro freímos las truchas rebozadas. Una vez fritas las sacamos y en la cazuela se hace un sofrito con el aceite de oliva, el ajo y el pimentón. Una vez hecho añadimos agua, leche, perejil, sal y las truchas. Se deja cocer 15-20 minutos.

Zarzuela de mariscos

Ingredientes:

- ½ kg. De mejillones
- ½ kg. De chirlas
- 8 cigalas
- 8 langostinos
- 4 sepiones
- 1 rodaja de merluza
- 8 almendras tostadas
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- Harina
- Pimentón, perejil
- Aceite y sal.

Preparación:

Lavar los mejillones y las chirlas poniéndolos a remojo en agua y sal. Poner aceite en una sartén y pasar un momentos las cigalas y después los langostinos, luego dorar un poco los sesiones enteros y la merluza. En el mismo aceite rehogar una cebolla.

En un bol poner las almendras, el ajo, el aceite y el perejil, batirlo y añadirlo a la cebolla con una cucharada de harina, freírla un poco y echar el pimentón y enseguida medio litro de agua y sal; dejar hervir un poco e incorporar la merluza, los sesiones y al final los mejillones, las chirlas, las cigalas y los langostinos.

Recetas de carnes

Albóndigas a la mallorquina

Ingredientes:

- 1/2 kg de carne de cerdo picada
- 100 gr de bacón
- 100 gr de sobrasada
- 1 huevo
- 1 cebolla
- 3 tomates maduros
- 1/2 taza de almendras picadas
- harina
- nuez moscada, sal, pimienta, aceite de oliva.

Preparación:

Mezclar la carne con la sobrasada, el bacón picado y el huevo batido. Condimentar con la sal, la pimienta y la nuez moscada, amasar y hacer las bolas, pasar por harina y freír. Aparte, en una olla se echa la cebolla picada, el tomate picado, las almendras y una taza de agua. Se pone al fuego, se vierten las albóndigas y se cuecen a fuego medio 20 minutos. Se pueden acompañar con patatas fritas cortadas a cuadraditos.

Albóndigas con tomate

Ingredientes:

- 1½ Kg. de carne de ternera
- 1 pechuga de pollo
- 1¼ Kg. de carne de cerdo
- 4 dientes de ajo troceados pequeños
- Perejil
- 3 huevos batidos y pan rallado
- Salsa de tomate, aceite, pimentón y cebolla

Preparación:

Lo ideal es comprar la carne ya picada en la carnicería. Si la carne no está picada se baten todos los ingredientes en una batidora, hasta que estén bien triturados (menos los huevos y el pan rallado). A continuación se agrega el huevo batido y el pan rallado y se hace la masa de la albóndiga dándole su forma de bolas del tamaño que queramos.

Se fríen las albóndigas y se ponen en una cazuela de barro, junto con la salsa de tomate, cebolla picada, un poco de harina y pimentón.

Se deja cocer el tiempo necesario hasta que estén hechas.

Cabrito al estilo Aragón

Ingredientes:

- 1kg de cabrito cortado en dados
- Un cuarto de pimientos verdes
- 1 copa de coñac
- 1 manojo de ajos tiernos
- 1 lata de pimientos de piquillo
- Aceite y sal.

Preparación:

Picar en trozos los pimientos verdes y los ajos tiernos, pochar todo junto durante unos minutos, retirar y en el mismo aceite añadir el cabrito, dorar unos minutos, agregar el coñac, el sofrito anterior y los pimientos del piquillo, freír unos minutos más y servir.

Conejo al ajillo

Ingredientes:

- Un conejo
- Una cabeza de ajos
- Tomillo
- Guindilla
- Un vaso de vino blanco.
- Aceite de oliva y sal.

Preparación:

Se toma un conejo y tras partirlo en trozos pequeños se fríe lentamente en una sartén con abundante aceite de oliva. Una vez frito el conejo, se aparta la carne y se fríe en la misma grasa una cabeza de ajos sin pelar y partidos por la mitad. Se incorporan las tajaditas y se le añaden a éstas un majado de ajo, sal, tomillo y guindilla. Cuando todo esté sofrito se le incorpora un vasito de vino blanco. Se cuece todo a fuego lento y se saca cuando la salsa ha quedado muy oscura. La última cocción debe hacerse con el conejo tapado con un papel de aluminio.

Conejo con alcachofas

Ingredientes:

- Un conejo
- Dos zanahorias
- Una cebolleta
- 2 dientes de ajo
- 6 alcachofas
- Una copita de coñac
- Un vaso de vino blanco
- sal
- Harina
- Tomate frito.

Preparación:

Sofreír las zanahorias con la cebolleta todo cortado pequeño junto con los dientes de ajo, añadir el conejo salpimentado y dorarlo bien. Añadir la copa de coñac y flambear. Añadir el vino blanco un espolvoreado de harina un vaso de tomate frito y un vaso de agua dejar cocer 25.min. Aparte cocer las alcachofas con una rama de perejil. Cuando está hecho el conejo servirlo con las alcachofas partidas por la mitad.

Cordero asado

Ingredientes:

- Cordero lechal
- Zumo de limón
- Ajos
- Perejil
- Vino añejo.

Preparación:

Se pone el cordero partido en cuartos en una fuente para horno (si es posible de barro), se le pone sal y agua, se añade zumo de limón, antes de meterlo al horno de leña, un pequeño majado de ajos y perejil mezclado con un poco de vino añejo. Hornear a 180 durante 1 hora.

Se puede acompañar con pimientos asados y patatas fritas.

Cordero con vino y cerveza

Ingredientes:

- 4 trozos de paleta de cordero
- Tres dientes de ajo
- Unas ramitas de perejil
- Aceite, sal
- 150 ml de cerveza
- 150 ml de vino blanco

Preparación:

Freír el cordero lentamente hasta que este dorado y salar al gusto. Picar en el mortero el ajo y el perejil. Añadirlo al cordero y remover

Añadir el vino y la cerveza.

Hacer en la olla exprés si es la rápida $\frac{1}{4}$ de hora.

Si es la tradicional $\frac{3}{4}$ de hora.

Cordero en salsa

Ingredientes:

- 1 hoja de laurel
- 1 Kg. de carne de cordero troceada
- 1 cebolla
- 1 tomate
- Pimentón
- Una cucharada de harina
- 1/2 vaso de coñac o vino blanco
- Nuez moscada
- Pimienta

Preparación:

Freír la hoja de laurel en el aceite junto a la carne de cordero troceada hasta que esté bien frita y echar una cazuela. Sofreír la cebolla picada, el tomate rallado y el pimiento molido. Una vez sofrito añadir la harina, el coñac, la nuez moscada y la pimienta. Mezclar en la cazuela con la carne. Salar al gusto y cocer.

Filetes de pavo al cava

Ingredientes:

- 4 filetes finos de pavo
- 2 cebollas
- 2 dientes de ajo
- 2 botella de cava
- 1 litro de leche
- Harina
- Aceite y sal.

Preparación:

Poner los filetes de pavo en leche durante 10 minutos, salar, pasar por harina y freír, vuelta y vuelta.

En el mismo aceite, sofreír la cebolla, añadir los filetes y el cava (la cantidad que se necesite), dejar cocer entre 5 y 10 minutos que evapore el alcohol.

Filetes de ternera en salsa

Ingredientes:

- 4 filetes de ternera.
- 1 tomate.
- 1 cucharadita de harina.
- 1/2 vasito de vino blanco.
- 1 sobre puré de patatas.
- sal.
- Aceite

Preparación:

En una olla a presión ponemos aceite y freímos los filetes hasta que se doren. Se retiran los filetes y en el mismo aceite se sofríe el tomate, cuando ya está sofrido se añade la harina y se remueve bien. Se vuelven a añadir los filetes, se cubre de agua y se añade la sal y el vino blanco. Se deja en la olla que pite 1/2 hora, si no tenemos olla a presión 50 minutos

Hacemos el puré de patata aparte para acompañar.

Lomo a la crema de cabrales

Ingredientes:

- 4 filetes de lomo de cerdo
- 200gr. de queso de cabrales
- 100gr. De champiñones
- 1 bote de nata la lechera
- 50gr, de mantequilla
- 2 escalonillas o cebollitas
- Coñac
- Aceite y sal y pimienta.

Preparación:

Rehogar las escalonillas y los champiñones picados en la mantequilla a fuego muy suave. Cuando los champiñones hayan absorbido el agua que desprenden al cocer, añadir el queso, aplastado con un tenedor, la nata y cocerlo a fuego muy suave hasta que se reduzca a la mitad, freír la carne en un poco de aceite, a fuego fuerte, hasta que está dorada, sazonarla con sal y pimienta y flamearla con coñac. Servirla recién hecha, cubierta con la salsa muy caliente.

Lomo a la sal

Ingredientes:

- ½ kg. De lomo de cerdo
- 100gr. De jamón serrano en tacos
- 250 gr. De champiñón
- 1 pimiento
- 1 tomate
- 1 piña
- 1 copa de vino blanco
- ½ kg. de sal gorda
- Aceite y sal.

Preparación:

Cubrir de sal el fondo de una fuente de horno, colocar el lomo encima y cubrirlo con sal, hornear durante media hora a 170 grados.

Pochar la cebolla, el pimiento y agregar al final el tomate, pasarlo por la batidora y añadir el jamón y el champiñón cortado en trocitos, echar una copa de vino blanco.

Lomo con jamón y queso

Ingredientes:

- 8 filetes de lomo en libro
- 8 lonchas jamón york
- 8 lonchas de queso
- 1huevo
- pan rayado

Preparación:

Se compran los filetes de lomo cortados en libro (abiertos por el centro). Se introduce en cada filete una loncha de queso y otra de jamón york. Por otro lado en un plato batimos un huevo y en otro ponemos el pan rayado, rebozamos los filetes con el huevo y el pan y los freímos a fuego medio.

Lomo con vino tinto

Ingredientes:

- ½ kilo de lomo en una pieza
- 4 dientes de ajo
- Sal, aceite
- ½ litro de vino tinto.

Preparación:

Freír el lomo con los dientes de ajo aplastados, salar, añadir el vino tinto y dejar cocer 20 minutos
Servir con puré de patata o patatas fritas.

Ossobuco a la italiana

Ingredientes:

- 4 ossobucos
- 1 bandeja de champiñones
- 1 pimiento morrón rojo
- 1 cebolla picada en cubos pequeños
- 1 zanahoria
- 2 sobres de salsa de tomates
- 1 vaso de vino tinto
- 1 vaso de agua
- sal y pimienta a gusto

Preparación:

Se fríen los ossobucos en una olla con aceite hasta que estén dorados, luego se agregan la cebolla en cubitos pequeños, los champiñones rebanados, el pimiento cortado en tiritas, la zanahoria rallada o cortada en cuadros pequeños, la sal y la pimienta y se deja cocinar aprox. por 10 minutos a fuego medio,; una vez que los vegetales están cocidos se agrega el vaso de vino tinto, el vaso de agua y los dos sobres de salsa de tomates y se deja cocinar a fuego suave por aproximadamente 1 hora y media o hasta que la carne esté blanda.

Se puede acompañar de papas doradas cortadas en rodajas o puré de patatas.

Pechugas con nata

Ingredientes:

- 1 k. pechugas pollo
- sal y pimienta
- una copa de agua
- 1 brik pequeño de nata
- 1/2 sobre de sopa de cebolla

Preparación:

Se unta de aceite una cazuela de barro, se salpimentan las pechugas de pollo y se colocan en la cazuela. A continuación se le echa una copa de agua y medio sobre de sopa de cebolla. Cuando empiece a hervir se le añade la nata, se tapa la cazuela y se deja en el fuego al mínimo durante una hora y listo.

Pechugas de pollo con bechamel

Ingredientes:

- Pechugas de pollo fileteadas
- Ajo molido
- Bechamel (ya hecha)
- Queso rallado.
- sal

Preparación:

Pasamos por la sartén las pechugas, con el ajo molido. Retiramos y les echamos sal. Las colocamos en una bandeja y echamos por encima la bechamel y el queso rallado. Gratinamos en el horno unos minutos hasta que el queso funda y dore un poquito.

Pechugas de pollo rellenas

Ingredientes:

- 2 pechugas de pollo.
- 4 lonchas jamón serrano.
- 4 lonchas de queso.
- 1 lechuga.
- tomatitos.
- zanahorias.
- Sal

Preparación:

Se cortan las pechugas en filetes finos y se les pone encima una loncha de queso y otra de jamón serrano. Se enrollan las pechugas mas bien apretadas y se envuelven en papel de aluminio. A continuación se sumergen en agua hirviendo y se deja hervir 30 minutos..

Se dejan enfriar y se cortan en rodajas. Se sirven acompañadas de los tomatitos, lechuga y la zanahoria.

Pechugas rellenas de crema de champiñones

Ingredientes:

- una pechuga en bistec
- una lata de crema de champiñones
- 200gr. de jamón
- 200gr. de queso manchego
- pimienta
- ajo
- vinagre
- sal
- sazónador para carnes

Preparación:

En recipiente se ponen a marinar las pechugas con agua, sal, pimienta, ajo y vinagre 15 minutos

Después de marinar las pechugas se les pone las rebanadas de jamón y las de queso manchego, después se enrollan como un tipo taco y se colocan en un refractario

Se vierte encima el sazónador de carnes y la crema de champiñones y se colocan en el microondas durante 20 minutos.

Pierna de cordero al horno

Ingredientes:

- 1 pierna de cordero
- 1 vasito de vino blanco
- 1 cabeza de ajos
- perejil picado
- Aceite de oliva

Preparación:

Se le dan unos golpes a la pierna de cordero y se mete en un recipiente para adobarla con el aceite el ajo y el perejil picado. Se deja en adobo unas horas (recomendable dejarlo por la mañana).

En una bandeja de horno se mete la pierna a unos 200 grados y se deja media hora. Pasada la media hora se le añade por encima un vasito de vino blanco y se deja otra media hora, regándolo de vez en cuando por encima con su propia salsa.

Pollo a la cerveza

Ingredientes:

- 1 pollo troceado
- 1 cebolla
- 1 diente de ajo
- 1 hoja de laurel
- 1 vasito de vino blanco
- 1 pastilla de caldo
- 1 bote y medio de cerveza de lata
- 1 pimiento verde
- 1 tomate
- sal, cucharita de pimentón, pimienta negra molida y agua

Preparación:

Hacemos un sofrito con la cebolla, el ajo, el pimiento y el tomate, todo muy picadito, cuando esté todo dorado retiramos.

En otra sartén con abundante aceite, freímos el pollo salpimentado. Retiramos el aceite, y añadimos el sofrito en la sartén del pollo, añadimos la pastilla, el vaso de vino y el pimentón. Dejar reducir el vino 4 minutos y añadir la cerveza, si esta no llega a cubrir el pollo, añadir agua hasta cubrirlo. Dejar a fuego suave durante 1 hora, dependiendo de los trozos de pollo. Si espesa, podemos añadir agua o cerveza.

Se pueden freír patatas panaderas a fuego lento, añadiendo 2 o 3 ajos picados y un buen chorro de vinagre en las patatas.

Pollo a la mostaza

Ingredientes:

- Pechugas de pollo sin hueso
- 1/2 taza mayonesa
- 1/3 taza mostaza.

Preparación:

En una sartén o cacerola se revuelven la mayonesa con la mostaza hasta que quede uniforme.

Se le agrega el pollo picado en cuatros o lajas. Se deja hasta que esté cocido y la mayonesa y la mostaza se hayan vuelto un aceite espeso.

Pollo al horno

Ingredientes:

- 1 pollo entero
- 1 limón
- 1 pastilla avecrem
- perejil picado
- Aceite de oliva

Preparación:

Se compra el pollo entero y vacío por dentro. Dentro del pollo se mete el limón, la pastilla de avecrem y un poco de perejil. Se coloca el pollo en una fuente de horno y por encima se le añade un chorro de aceite de oliva y sal al gusto. Se mete en el horno a 200 grados durante una hora y media (esto dependerá del tamaño de pollo, si es pequeño una hora).

Pollo al jerez

Ingredientes:

- 2 pechugas de pollo deshuesadas
- 2 vasos de caldo
- 1 lechuga
- 1 cebolla
- 50 gr de aceitunas rellenas de pimiento
- 4 cucharadas de vinagre
- 1 vasito de jerez
- 4 cucharadas de aceite
- 1 cucharadas de avellanas picadas, sal y pimienta

Preparación:

Cocer las pechugas en el caldo 15 minutos. Retira y deja enfriar.

Cortar las pechugas en tiras finas. Salpimentarlas.

Mezclar en un cazo el vinagre con el jerez, ponerlo al fuego y deja que reduzca a la mitad. Deja enfriar.

Poner esto en un bol y añadir aceite sal, pimienta y batir.

Corta a lechuga a juliana (muy fina), la cebolla en aros y las aceitunas por la mitad. Pon en una ensaladera, añade el pollo, las aceitunas y las avellanas.

Vierte la vinagreta sobre la ensalada.

Pollo al vino

Ingredientes:

- 2 pechugas de pollo
- 1/2 cebolla picadita en cuadritos
- 3 aji dulces picaditos (pimientos picantes)
- 2 dientes de ajo
- 1 taza de caldo de pollo
- 1/4 de taza de vino tinto
- 1 cucharadita de azúcar
- 3 cucharadas de aceite
- sal y comino en polvo al gusto.

Preparación:

Cortar las pechugas en dos partes, aliñarla con sal, el comino, ajo y un poco de salsa inglesa. Poner a calentar una sartén, agregar el aceite y el azúcar, cuando el azúcar se vuelva caramelo, se agrega el pollo, dejar dorar por ambos lados, agregar la cebolla y el aji picadito, revolver y dejar cocinar por 5min. Agregar el caldo de pollo, el vino y tapar. Dejar cocinar a fuego lento por 15 minutos y listo.

Pollo al yogur

Ingredientes:

- 1k de pechuga de pollo
- 1 cebolla grande
- 2 yogur blanco azucarado
- 1 pastilla de avecrem
- Aceite de oliva
- Sal y laurel
- Ciruelas pasas.

Preparación:

En una cazuela echar un chorreón de aceite de oliva, echar la cebolla picada. Cuando esté tierna se echa en vaso para la batidora y se le añaden los dos yogures y la pastilla de avecrem, se tritura con la batidora y lo dejas aparte. En la misma cazuela se echa el pollo hecho filetes medianos se le va dando vuelta y vuelta. Después le añade lo batido se le echas un poco de agua y el laurel, se deja que vaya hirviendo a fuego mediano y después de un ratito se añaden las ciruelas pasas, cuando este tierno el pollo estará listo.

Pollo asado en olla Express

Ingredientes:

- 1 pollo limpio
- 1 Litro de vino blanco
- 2 pastillas de avecrem
- 2 ó 3 patatas medianas
- un chorrito de aceite de oliva virgen.

Preparación:

Se lava bien el pollo, y se le echa por toda la piel las pastillas de avecrem, se pone en la olla el aceite y cuando este caliente se mete el pollo entero, le vas dando vueltas hasta que se dore entero, cuando este listo le añades en la misma olla el litro de vino entero (si mejor es el vino mejor será la salsa), y las patatas peladas pero enteras.

Dejar cocer unos 20 minutos, y darle la vuelta al pollo, dejar después unos 15 minutos más.

Servir en una fuente acompañado de las patatas que estarán sabrosísimas, que aprovechen!!!!!!!.

Pollo con espinacas

Ingredientes:

- 4 entremuslos de pollo deshuesados
- un cuarto de vino blanco
- un paquete de espinacas congelado
- aceite, sal
- 2 cucharadas soperas de harina
- medio litro de leche
- una cebollita pequeña
- una pizca de nuez moscada
- un sobre de queso rallado para fundir.

Preparación:

Hervir las espinacas escurrir y reservar.

Freír los entremuslos y cuando estén doraditos añadirle el vino y seguir cocinando hasta que el vino se evapore un poco.

Sacar los entremuslos y reservar el caldito que sobre.

Hacer una bechamel sofriendo un poquito de cebolla rallada y cuando este doradita añadir la harina, la leche, la nuez moscada y el caldito que sobro de cocer el pollo. La bechamel no debe quedar espesa, si es preciso añadir mas leche. Salar.

Colocar en una fuente apta para el horno las espinacas, encima colocar el pollo, cubrirlo con la bechamel y por ultimo espolvorearlo de queso rallado. Poner al horno y gratinar.

Pollo con verduras

Ingredientes:

- Medio pollo troceado
- verduras de todas clases en juliana
- o una bolsa de verdura fresca troceada
- un tomate rallado
- un chorro de aceite
- sal.

Preparación:

Poner todos los ingredientes en crudo en una cacerola o sartén que no se pegue y dejar cocer a fuego lento, hasta que esté todo cocido. Se puede añadir, si hace, falta un poco de agua o vino blanco. Esta receta es ideal para personas a dieta.

Pollo en Coca-cola

Ingredientes:

- pollo
- papas
- tomate
- cebolla
- chile
- pasta de tomate
- condimentos: consomé de pollo, especias, salsa inglesa
- coca-cola.

Preparación:

Cortar pollo (en porciones) cortar el chile, la cebolla, el tomate y las papas en trocitos. Verter en una olla junto con la pasta de tomate, las especias, el consomé de pollo, la salsa inglesa y agregar agua. Cuando este a punto de terminar de cocerse el pollo, agregar la coca-cola y dejar unos minutos más.

Pollo en pepitoria

Ingredientes:

- 1 pollo troceado.
- 4 dientes de ajo.
- 2 hojas laurel
- una cucharadita pimentón.
- sal.
- Aceite
- 2 cucharaditas harina

Preparación:

En una sartén se sofríen los dientes de ajo, el laurel, la harina y el pimentón.

En la olla a presión se pone el pollo troceado, se le echa por encima el sofrito que hemos hecho y se cubre de agua y se le pone la sal. Se deja cocer en la olla unos 20 minutos, 35 si no tenemos olla a presión.

Pollo en salsa de limón

Ingredientes:

- ½ Pollo
- 2 huevos
- Un limón
- Una rebanadita de pan duro

Preparación:

Sofreír el pollo troceado en una cazuela. Aparte freír el pan y hacer los huevos duros.

Picar en el mortero las dos yemas cocidas y el pan frito.

Echar en el pollo un vasito de agua, el picadillo del mortero y el zumo de medio limón.

Cocer un ratito y servir.

Pollo estafado

Ingredientes:

- 1 pollo en 4 TROZOS
- 2 cebollas
- 2 zanahorias
- 1 cabeza de ajos entera
- 2 nabos
- 1 rama de apio
- 1 vasito de vinagre, 1 vasito de vino blanco
- 1 copa de coñac
- 8 granos de pimienta, 1 ramito de aromáticas y sal

Preparación:

Se echa el pollo en una cazuela y todos los demás ingredientes encima, podemos usar tomillo o cualquier otra especia y se deja cocer a fuego lento hasta que este hecho. Si vemos que se va quedando seco añadimos agua.

Pollo relleno de piñones y pasas

Ingredientes:

- 1 pollo de 2 kg y medio
- 700 gr. De carne picada (ternera y cerdo)
- 150gr. De piñones
- 150gr. De uvas pasas
- 150gr. De ciruelas pasas
- 1 huevo
- ½ kg. De cebolla
- 1 diente de ajo
- 1lg. De manzanas reinetas
- 1 vaso de vino blanco
- Canela
- Anís, aceite y sal

Preparación:

Poner las pasas y las ciruelas a remojo en el vino 2 horas antes. Deshuesar el pollo y extenderlo, amasar la carne con la canela, el ajo y el perejil, con unas gotas de anís y huevo batido.

Aparten se fríen un poco las pasas y los piñones, se escurren y se añaden a la carne, se coloca todo en el centro del pollo, se enrolla y se cose, aparte se pelan las manzanas y las cebollas, se cortan en rodajas y se colocan en la fuente del horno, encima se coloca el pollo y se remoja con el vino y un chorro de aceite, se mete en el horno hora y media. Para servir se deja enfriar y se corta en rodajas, la cebolla y la manzana se pasa por la batidora y se sirve de acompañamiento.

Rollo de ternera

Ingredientes:

- 300 grs. de ternera picada
- 300 grs. de magro picado
- 2 huevos
- 2 latitas de paté de jabugo
- un sobre de crema de champiñón
- ¼ de queso de fundir
- ¼ de jamón de york

Preparación:

Mezclar los dos tipos de carne picados, añadir los dos huevos enteros las dos latitas de paté el sobre de crema de champiñón. Extenderlo sobre papel de plata cubrir con una capa de queso y otra de jamón, enrollar la carne y meter al horno a 180 grados 20 minutos. Desenrollar y cortar cuando este frío. Se acompaña de lechuga en juliana y también de puré de castañas según al gusto de cada uno.

Solomillo de cerdo al horno

Ingredientes:

- 2 solomillos de cerdo
- 2 ajos
- ½ litro de vino blanco
- 4 manzanas
- 1 sobre de puré de patata
- Aceite
- Pimienta, sal perejil

Preparación:

En una fuente de horno se colocan los dos solomillos enteros, sazonándolos con sal y un poco de pimienta negra molida.

En una sartén con un dedo de aceite se fríen los ajos en dientes y pelados., cuando estén fritos (sin que se quemen) se añade el medio litro de vino blanco y mucho perejil. Se mezcla bien y se echa por encima de los solomillos.

Alrededor de los solomillos se colocan las cuatro manzanas enteras y sin pelar. Se mete en el horno, previamente calentado media hora. Para acompañarlo se hace el puré de patatas.

Tagina

Ingredientes:

- 3/4 kg. de carne picada (ternera, cordero o cerdo)
- 300 gr. De trigo fresco remojado
- Especias orientales
- Crema de sésamo
- 2 limones
- 100gr. De piñones
- 1 yogurt natural

Preparación:

Mezclar la carne picada con las especias y el trigo, previamente remojado durante media hora, untar una fuente de horno con un chorro de aceite o mantequilla, extender la carne en la fuente, espolvorear con los piñones y hornear durante 20 minutos.

Preparar una salsa con la crema de sésamo, el yogurt y los limones.

Acompañamiento: Tambula (ensalada egipcia), tomate, pepino, cebolleta, hierbabuena, aceite y vinagre.

Recetas de postres

Bizcocho de chocolate

Ingredientes:

- 2 medidas de harina
- 2 medidas de azúcar
- 1/3 de medida de cacao en polvo
- 1 cucharadita de levadura en polvo
- 1/2 medida de leche (a la que se le añade una cucharadita de vinagre o zumo de limón y se deja reposar)
- 1 medida de mantequilla o margarina
- 2 huevos
- 1 cucharadita y media de vainilla en polvo.
- una pizca de sal
- opcional nueces trituradas
- opcional canela

Preparación:

Se mezcla en un bol harina, azúcar, levadura y sal (y si se quiere la canela). Se reserva para mas tarde y se coge una cazuela mediana donde se mezclan la mantequilla, el cacao en polvo y 1 medida de agua. Se lleva la mezcla a ebullición removiéndola todo el rato. Cuando se saque del fuego, se mezcla con lo que teníamos en el otro bol (el que reservaste). Ahora, si quieres, puedes añadirle las nueces trituradas. Añade los huevos, la leche y la vainilla. Ahora mézclalo todo hasta que quede una masa 180 grados unos 25 minutos. Lo compruebas con un cuchillo y cuando veas que ya esta listo, lo sacas del horno.

Si lo dejas 1 hora fuera del horno, quedara menos dulce. También puedes añadirle una cobertura con chocolate de cobertura, un poco de mantequilla y nata líquida. No es necesario.

Bizcocho de chocolate en microondas

Ingredientes:

- 2 huevos
- 125 grs. de azúcar
- 150 grs. de harina
- 1 cucharadita de levadura
- 125 grs. de aceite de oliva
- 2 cucharadas de cacao en polvo
- mantequilla

Preparación:

Batir los huevos con el azúcar y el cacao hasta que esté cremoso, mezclar la harina con la levadura y unir a los nuevos, añadir el aceite y batirlo en la batidora , engrasar el molde con mantequilla y meterlo 8 minutos en el microondas, dejar enfriar y decorar con nata (según gusto).

Bolas de helado fritas

Ingredientes:

- 4 rebanadas de pan de molde sin corteza
- 4 bolas de helado de vainilla o al gusto
- un vaso de leche
- 2 cucharadas de harina y aceite

Preparación:

Coger la bola de helado y envolverla con la rebanada de pan de molde moldeándola haciendo una bola.

Hacer una pasta con la leche y la harina (que quede espesita)

Rebozar cada bola por la pasta y freír

Comer enseguida

Bolitas de melón

Ingredientes:

- 1 melón
- 3 naranjas
- 1 limón
- 4 cucharadas de miel de romero
- 1 ramita de canela
- 1 vaina de vainilla
- Pimienta negra en grano.

Preparación:

Exprimir la naranja y el limón y colar el zumo, cortar las cáscaras en juliana.

Poner en un cazo 1 vaso de agua con la miel y cuando rompa a hervir añadir la canela, la vainilla y la cáscara de naranja y del limón, dejarlo cocer 10 minutos.

Hacer las bolitas de melón y echarle por encima el almíbar. Dejarlo 3 horas en la nevera.

Buñuelos de viento

Ingredientes:

- 4 huevos
- 125 gr. De harina
- 2 cucharadas de mantequilla
- 1 cucharada de azúcar
- ¼ litro de agua
- Anís
- Aceite y sal.

Preparación:

Poner a hervir el agua con la sal, el azúcar y la mantequilla, añadir la harina y mover con una espátula hasta que se haga una pasta como la bechamel, dejar enfriar un poco y se van incorporando los huevos y un chorrito de anís, poner aceite a calentar e ir echando cucharadas para freírlas.

Coca mallorquina

Ingredientes:

- 1 yogur o 1 vasito de leche (150 ml)
- 3 vasitos de harina
- 2 vasitos de azúcar
- 1 vasito de aceite
- 4 huevos
- 1 sobre de levadura en polvo
- Un poco de mantequilla o manteca de cerdo

(Los vasitos siempre tienen que tener la misma capacidad, por eso si cogemos un yogur, siempre tenemos que rellenar el yogur).

Preparación:

Antes de empezar la coca, se tiene que calentar el horno a la máxima temperatura, que bajaremos una vez metamos dentro la coca.

Como paso previo se tiene que untar bien el molde con la manteca, para que el bizcocho no se pegue y sea fácil de sacar del molde. Se tiene que untar con la manteca o mantequilla y espolvorear un poco de harina.

En un cazo, se echan todos los ingredientes, con la única condición que la levadura tiene que ser el último ingrediente que se eche en el cazo. Se mezcla todo con la batidora o túrmix.

Se hecha toda la mezcla en el molde y se mete en el horno durante aproximadamente 25-30 minutos (comprobad si ya está la coca hecha con un palillo). **NOTA:** si te gusta el aroma de limón, puedes rallar un limón en la mezcla.

Crema de manzana

Ingredientes:

- 3 yemas de huevo
- 600gr de azúcar
- 3 manzanas
- 1 cta. de esencia de vainilla
- 1 cta de jugo de 1 limón
- 200gr de crema de leche

Preparación:

Batir las muy bien las yemas con el azúcar.

Agregar al batido las manzanas ralladas, la cucharadita de esencia de vainilla y la cucharadita de jugo de limón. Mezclar muy bien, y a continuación luego incorporar la crema de leche.

Dejar enfriar en la nevera al menos dos horas.

Servir en copas bien fría. Se puede decorar con un poco de menta por encima, o con un barquillo.

Flan de cuajada

Ingredientes:

- 1 litro de leche
- 1 litro de nata montada
- 7 cucharadas de azúcar
- 4 sobres de cuajada
- Caramelo líquido

Preparación:

Poner la leche a hervir con el azúcar. Cuando hierva añadir la nata y los sobres de cuajada que previamente se han deshecho con un poco de leche. Dejamos que vuelva a hervir un par de minutos y se vuelca en un molde con caramelo líquido. Por último se deja enfriar y se mete en la nevera al menos una hora. Una vez frío se desmolda en una fuente y listo.

Flan de manzana

Ingredientes:

- 5 manzanas tipo golden
- 5 huevos
- 5 cucharadas soperas de azúcar
- un vasito de vino de leche
- un vasito de vino de nata
- azúcar caramelizada
- 2 cucharadas de agua

Preparación:

Pelar las manzanas, cortarlas a trocitos y cocerlas con 5 cucharadas de azúcar y 2 de agua.

Batir los huevos, añadir la leche. Caramelizar un molde desmontable apto para el horno. Verter las manzanas y el batido de huevos en el molde y cocer al horno a 180 grados, pinchar con una aguja de media si sale limpia es que ya esta hecho. Dejar enfriar y servir adornado con nata.

Flan de queso

Ingredientes:

- 1 sobre de cuajada
- 300gr de queso Filadelfia.
- 1/2 litro de nata
- 1 vaso de azúcar.
- 1 vaso de leche

Preparación:

Se mezclan bien todos los ingredientes en una cacerola, se pone al fuego y justo cuando rompa a hervir se mantiene 2 minutos cociendo. Se deja enfriar y se va echando la mezcla en un molde previamente caramelizado (se derrite azúcar en un cacito hasta que se haga líquida). Se deja enfriar un poco y se lleva al frigorífico. Truco: si te sale algún grumo al realizar la mezcla, puedes pasarle la batidora.

Flan napolitano de limón

Ingredientes:

- 4 huevos
- 1 lata de leche evaporada
- 1 lata de leche condensada
- ¾ de taza de jugo de limón
- ralladura de 1 limón
- 3 cucharadas soperas de azúcar

Preparación:

Poner las 3 cucharadas de azúcar en la flanera y derretir a fuego lento hasta hacer un caramelo suave que se esparza por todo el molde y dejar cristalizar. Licuar los huevos y las 2 latas de leche después agregar el jugo de limón y la ralladura y revolver a la mezcla, poner esto en el molde y cocinar a baño maría durante 1 hora. Dejar enfriar y desmoldar.

Manzanas al horno rebozadas

Ingredientes:

- 6 manzanas golden
- 1 huevo
- azúcar un vaso
- mantequilla
- 1 trinaranjus de manzana

Preparación:

Calentar el horno a 250 grados

Pelar las manzanas y retirar el corazón, rebozarlas por el huevo batido y por el azúcar y colocarlas en un molde apto para el horno que esté caramelizado, en el hueco de cada manzana poner un trocito de mantequilla, y echar por encima de las manzanas el trinaranjus de manzana, meter al horno hasta que estén tiernas sin llegar a que se deshagan.

Mousse de higos

Ingredientes:

- 3 huevos
- 4 cucharadas de azúcar
- 1/4 de Kg de higos
- 1 vaso de nata montada
- Mantequilla para engrasar el molde

Preparación:

Poner los higos en agua templada durante media hora. Una vez que han estado en remojo se pican y se trituran.

Batir los huevos con el azúcar, mezclar con la pasta de higo y añadir la nata montada.

Engrasar un molde con mantequilla, verter la mousse y meter en el congelador durante 8 horas.

Natillas

Ingredientes:

- 1 litro de leche
- ½ barra de canela
- 1 limón
- 4 huevos
- Azúcar
- Maicena

Preparación:

Se pone a hervir el litro de leche con la media barra de canela y unas cortezas de limón (que hierva 10 minutos). En esa leche se cuecen las claras en copos, se batan con cuatro cucharadas de azúcar (vuelta y vuelta) y se retiran esos copos a un plato.

Se deshacen las cuatro yemas de huevo con cuatro cucharadas de azúcar y se echan en la leche sin dejar de remover. a continuación se deshace una cucharada y media de maicena en un poco de leche y se le añade a la leche sin dejar de remover para que no se corte. Se tiene a fuego hasta que espese un poco. Dejar enfriar.

Para presentar poner las natillas en cuencos, encima una galleta o soletilla y encima los copos con un poco de caramelo líquido.

Pan de Cádiz

Ingredientes:

- 150 grs. de almendras molidas
- 150 grs. de azúcar
- 150 grs. de calabazate (cidra)
- 3 huevos

Preparación:

Mezclar por un lado las 3 claras a punto de nieve fuerte con el azúcar y las almendras y aparte mezclar las 3 yemas con el calabazate. En un molde engrasado y forrado con papel de cebolla o de guisar volver a engrasar y poner la mitad de la mezcla de las claras encima poner con cuidado la mezcla de las yemas y acabar con el resto de la mezcla de las claras meter al horno poniendo a la vez el grill y horno durante unos 30 minutos a 180º sino se puede poner las dos cosas a la vez se horneara durante 20 minutos cubierto con papel aluminio y los últimos 10 minutos se pondrá al grill destapado para dorar.

Pastelitos de hojaldre

Ingredientes:

- Una hoja de hojaldre congelada
- una cucharada de mantequilla
- un puñadito de pasas de corinto
- un puñadito de orejones
- un puñadito de nueces
- azúcar
- leche
- una ramita de canela
- una cucharadita de maicena
- una corteza de limón
- dos huevos, moras y frambuesas

Preparación:

Desenrollar la capa de hojaldre poner encima la mantequilla, envolver dejar un rito t a continuación extender con un rodillo.

Poner a remojo con agua las pasas y los orejones.

Hacer unas natillas espesas hirviendo con la leche la corteza de limón y la ramita de canela. Añadir los huevos batidos al los que habremos añadido la maicena seguir moviendo con cuchara de palo hasta que espesen, dejar enfriar y añadir las pasas, los orejones y las nueces troceadas pequeñas, mover para mezclar bien.

Colocar sobre el hojaldre las natillas envolver sobre un papel tipo film y meter en la nevera. Dejar un par de horas, desenvolver y cortar a rodajitas.

Mojar una parte en azúcar y colocar en una bandeja para horno a 180 grados 30-40 min.

Acompañar de un puré de fresas moras o frambuesas.

Peras al vino tinto

Ingredientes:

- 6 peras tipo roma
- cuarta y media de nata montada,
- 6 cucharadas soperas de azúcar
- un ramita de canela
- litro de vino tinto

Preparación:

Pelar las peras dejando el rabito.

Poner a cocer con el vino tinto el azúcar y la canela, dejar reducir hasta convertirlo en almíbar. Dejar enfriar y servir acompañadas de la nata montada.

Tarta de coco

Ingredientes:

- 1.5 Kg. de zanahoria
- 6 cucharadas de azúcar
- bizcochos sobaos
- 1 bolsa de coco rallado

Preparación:

Se cuecen las zanahorias, una vez cocidas se exprimen, se añade media bolsa de coco rallado, el azúcar y medio vasito de agua de la cocción. se parte los bizcochos en dos mitades, se pone en una bandeja y se echa encima la crema anterior, se repite tantas veces como capas se quiera, para finalizar se espolvorea coco por encima.

Nota: receta especial para niños ya que no sabe a zanahoria y tiene un color muy llamativo. Forma perfecta de que los niños coman zanahoria.

Tarta de limón

Ingredientes:

- 6 Limones
- 2 Botes de leche condensada
- 2 brik de nata para montar o un bote de nata montada
- 1 paquete de galletas maría
- canela
- mantequilla

Preparación:

Primero hay que hacer la base metiendo en la batidora las galletas con una cucharada de mantequilla una cucharada sopera de canela y un poco de leche, lo batimos hasta dejar una masa y extenderla en la tartera.

Luego rayamos los limones y los exprimimos y echamos en la batidora los dos botes de leche condensada, el bote de nata o los briks de nata para batir, la ralladura de limón, el zumo de limón y lo batimos hasta que quede bien mezclado. Probamos la mezcla y si es necesario añadimos mas zumo y ralladura de limón hasta q quede al gusto, luego lo echamos encima de la base de galletas y lo dejamos en el congelador hasta q se congele. !!Esta riquísimo pero no es light!!.

Tarta de manzana

Ingredientes:

- 175 gr. de margarina.
- 125 gr de azúcar.
- 150 gr. de harina.
- 3 huevos.
- 1 limón rayado.
- 1 Kg manzanas amarillas.
- Ron, maicena y levadura

Preparación:

Se unta el molde donde se vaya a hacer la tarta con mantequilla y pan rayado. Se mezcla bien la margarina con el azúcar y a continuación se le añaden los huevo y se mezclan. Cuando esté bien mezclado se añade la harina, 50 gramos de maicena, una cucharada de ron, el limón rayado y una cucharada de levadura.

Se pone la masa en el molde y encima las manzanas previamente peladas y cortadas en cuatro trozos. Se tiene a horno medio 40 minutos.

Tarta de nata

Ingredientes:

- 400 ml de nata para montar.
- 1 lata pequeña de leche condensada.
- 1 sobre de gelatina "royal" neutra.
- 6 galletas

Preparación:

Se monta la nata y se le añade la leche condensada. Se disuelve la gelatina en un vaso de agua templada y se añade a lo anterior. Se echa todo en un molde y se rayan las galletas por encima. Por último se mete en el frigorífico durante 6 horas para que cuaje.

Tarta helada de limón

Ingredientes:

- 5-6 limones
- Una lata de leche condensada
- un brik de nata
- galletas doradas.
- Mantequilla

Preparación:

Se hace zumo de limón, tantos como sabor se le quiera dar. Se ralla la cáscara de limón al menos la de tres limones. Se mezcla en la batidora la leche condensada, el brick de nata, el zumo de limón y la cáscara rallada, se mezcla todo bien. Con las galletas se hace la base, se derrite un poco de mantequilla y se mezcla con las galletas partidas en trocitos; sobre esta base se echa la mezcla anterior y se recubre de rodajitas de limón o ralladura. Meter al congelador y listo. Muy buena y refrescante.

Tiramisú

Ingredientes:

- 2 paquetes de bizcochos duros
- 1 cafetera de café frío azucarado
- 2 paquetes de queso Mascarpone o similar (San Millán)
- 6 huevos
- Azúcar
- Chocolate en polvo o cacao

Preparación:

Para la crema mezclar el queso con las yemas batidas de los huevos y azucarar. Después añadir las 6 claras a punto de nieve (bien batidas) azucaradas, mezclar bien hasta lograr una crema fina.

En un recipiente poner una capa de bizcochos mojados en café sin que se deshagan, encima una capa de crema, encima de esta otra capa de bizcochos y una capa de crema más, esta última capa de crema más abundante que la anterior y encima de ésta el chocolate en polvo. Meter en la nevera y dejar enfriar.

Tocino de cielo

Ingredientes:

- 12 yemas de huevo.
- 6 huevos enteros.
- 2 vasos de azúcar. (de los del agua)
- 2 vasos de agua

Preparación:

En una cacerola se mezclan el azúcar y los 2 vasos de agua, y en el fuego se hace almíbar, (cuando rompe a hervir la mezcla del agua y azúcar para hacer el almíbar siempre se moverá hacia el mismo lado).

De otra parte, se baten los 6 huevos y las 12 yemas juntos. A esta mezcla se le va añadiendo el almíbar muy poco a poco.

En un bol, que deberá ser de aluminio, se hace caramelo líquido (o usamos caramelo líquido comprado) rebañando sus bordes, y se añade la mezcla anterior. Se tapa el bol, y se pone al baño María hasta que cuaje.

Torrijas

Ingredientes:

- 12 rebanadas medianas de pan del día anterior
- 1/litro de leche
- 2 huevos
- canela
- azúcar y aceite

Preparación:

Cortar las rebanadas de pan de un dedo de grosor aproximadamente poner en un plato los huevos batidos y en otro la leche.

En una sartén poner todo el aceite, pasar cada rebanada por leche, escurrirla un poco con los dedos y a continuación pasarla por el huevo así sucesivamente con todas y freír.

Colocarlas primero en un plato con papel absorbente y luego pasarlas a otra fuente espolvoreándolas primero con azúcar y por último con un poquito de canela.

Se pueden rociar con miel solamente eso al gusto de cada uno.

Recetas de otros guisos

Caracolada, caracoles

Ingredientes:

- 2 kg. De caracoles de vega
- 2 jarretes de ternasco
- ½ kg. De costillas de cerdo
- 250gr. De jamón serrano
- 2 chorizos
- 1 cebolla
- 1 cabeza de ajo
- Laurel
- 1 cucharada de pimentón dulce
- 2 guindillas
- Aceite, sal

Preparación:

Echar aceite en la sartén, freír un poco la guindilla y retirar, freír los 4 jarretes cortados en cuatro trozos y las costillas y retirar, freír los chorizos partidos por la mitad e ir echando todo en una cazuela, echar por encima el aceite sobrante. Pelar la cebolla y partirla por la mitad y pelar el ajo entero, solo por la parte exterior y echarlo en la cazuela, añadir el pimentón y un poco de agua y sal y ponerlo a cocer. Si es olla a presión tardará unos 10 minutos, en caso contrario unos 45 minutos.

Migas

Ingredientes:

- Pan
- Tocino de veta
- Un pimiento verde
- Unos ajos

Preparación:

Se pica el pan muy menudo; antes de proceder a cocinar las migas se humedecen, dejándolas un buen rato. Se fríen unos trozos de tocino de veta, un pimiento verde y ajos. Este aceite se cuele y se pone en una sartén, se le echan las migas y se van tostando hasta que queden sueltas; después se les agrega el tocino y el pimiento fritos.

Guiso de calamares y rape

Ingredientes:

- 1 Kg. de patatas
- 500 gr. de rape limpio de espinas y piel
- 2 calamares medianos
- 1 cebolla pequeña
- 1 zanahoria
- 1 tomate rojo muy maduro
- 1 diente de ajo
- 1 vasito de vino blanco
- 1 limón
- 4 cucharadas rasas de aceite de oliva virgen
- 1 cucharada rasa de pimentón dulce

Preparación:

Rallar la cebolla y cortar la zanahoria en daditos. Pelar el tomate y cortarlo también en trocitos muy pequeños. Pelar las patatas y cortarlas en rodajas muy gruesas.

En una cazuela con aceite, saltear las verduras durante unos minutos. A continuación, agregar los calamares limpios y cortados en cuadros, las patatas y el pimentón, sin parar de remover. Verter el vino y cubrir con agua. Cuando comience a hervir esperar quince minutos y añadir el rape cortado en trozos y regado con zumo de limón. Tras seis o siete minutos retirar del fuego, dejar reposar el guiso diez minutos y servir.

Migas mixtas

Ingredientes:

- 2 chorizos frescos
- 4 tiras de panceta adobada
- 1 barra de pan del día anterior troceado
- 2 puñados de harina tostada
- 1 cabeza de ajos pelada
- Aceite de oliva y sal

Preparación:

Freír el chorizo y la panceta cortado en trocitos, se apartan y en el mismo aceite se doran los ajos y se apartan.

Tostar la harina en el mismo aceite y añadir el pan bien troceado, remover con un poco de agua.

Una vez hechas las migas, añadir los ajos y la fritura. Se revuelve bien y a servir.

Recetas de salsas

Bechamel

Ingredientes:

- 50 gramos de mantequilla
- 50 gramos de harina
- Leche
- Sal
- Nuez moscada

Preparación:

En principio la salsa bechamel es fácil de hacer pero hay que llevar cuidado y hacerlo bien para que no salgan grumos. Es muy importante para evitar grumos calentar la leche en un cazo o en el microondas.

En un cazo ponemos la mantequilla y lo ponemos a fuego medio hasta que se deshaga la mantequilla. Una vez caliente la mantequilla añadimos la harina sin parar de remover y apartando el cazo del fuego para que no haga grumos. Una vez que la harina esté bien desecha en la mantequilla añadimos la leche (calentada previamente) poco a poco y sin dejar de remover. Al final se añade la sal al gusto y un poco de nuez moscada. Según la bechamel que necesitemos usaremos más leche o más harina. Para hacer canelones necesitamos una bechamel un poco espesa (más harina), si necesitamos una bechamel para hacer con espinacas al horno necesitaremos una bechamel más clara (más leche).

Guacamole

Ingredientes:

- 3 Aguacates
- Cebolla al gusto
- Media crema (medio bote)
- 3 tomates en cubitos
- 1/2 repollo finamente picado
- 2 chiles habaneros y limón

Preparación:

Picar finamente el repollo y lavarlo muy bien, en una licuadora verter los aguacates los chiles el limón y la media crema y licuar. Por ultimo revolver los tomates con el repollo y el aguacate de la licuadora y sazonar al gusto.

Mahonesa

Ingredientes:

- 1 Huevo
- Aceite de girasol
- Sal
- Vinagre (o limón)

Preparación:

En un vaso para batidora se pone el huevo, unos 200 cc de aceite de girasol vinagre y sal. Una vez todo en el vaso metemos la batidora hasta el fondo del vaso (que apoye en el fondo) y la ponemos en marcha. Dejamos unos segundos la batidora funcionando sin moverla, luego poco a poco la vamos subiendo y bajando (muy despacio).

Si se corta la salsa añadimos otro huevo y un poco más de aceite y repetimos el proceso. Es importante no poner demasiado aceite al principio para evitar que se corte, si queremos más cantidad de mayonesa, una vez hecha le vamos añadiendo más aceite poco a poco a la vez que batimos con la batidora.

Salsa pesto

Ingredientes:

- 50 gr. de piñones
- 1 diente de ajo
- 50 gr. de queso parmesano
- 50 gr. de albahaca fresca
- 150 cc. de aceite de oliva
- Sal.
- Agua

Preparación:

En un mortero trituramos el ajo, los piñones y las hojas de albahaca. Una vez mezclado echamos la mezcla en un vaso para batidora y añadimos el aceite, el queso y la sal. Trituramos con la batidora y listo. Si no tenemos queso parmesano podemos usar cualquier queso curado. Cuando esté terminado le añadimos un poco de agua para licuarlo un poco y no quede espeso. El pesto además de para la pasta es ideal para aliñar ensaladas.

Salsa roquefort

Ingredientes:

- Aceite de girasol
- 1 Huevo
- Vinagre
- Sal
- Queso azul (o roquefort)

Preparación:

Con el aceite, el huevo la sal y el vinagre se hace una mayonesa. Puedes ver como hacer una mayonesa pinchando encima de la palabra mayonesa. Una vez hecha la salsa mahonesa le añadimos unos 100 gramos de queso azul y trituramos con la batidora. Pondremos más o menos queso en función de lo fuerte que queramos que esté la salsa. Esta salsa es ideal para comer con endivia crudas o para acompañar carnes.

Salsa rosa

Ingredientes:

- Aceite de girasol
- 1 Huevo
- Vinagre
- Sal
- Ketchup
- Un poco de brandy
- El zumo de media naranja

Preparación:

Con el aceite, el huevo la sal y el vinagre se hace una mayonesa. Puedes ver como hacer una mayonesa pinchando encima de la palabra mayonesa. Una vez hecha la salsa mahonesa le añadimos un buen chorro de ketchuip un chorrito de brandy y un poco de zumo de naranja. Se vuelve a batir con la batidora y listo.

Salsa tártara

Ingredientes:

- Aceite de girasol
- 1 Huevo
- Vinagre
- Sal
- Pepinillos
- Cebolla

Preparación:

Con el aceite, el huevo la sal y el vinagre se hace una mayonesa. Puedes ver como hacer una mayonesa pinchando encima de la palabra mayonesa. Una vez hecha la salsa mahonesa le añadimos el pepinillo y la cebolla muy picados y mezclamos bien.

Salsa ideal para acompañar acelgas y carnes.

Salsa vinagreta

Ingredientes:

- Aceite
- Vinagre
- Pimienta
- Sal.

Preparación:

La salsa vinagreta es la salsa base para aliños. Para elaborarla mezclamos bien en un recipiente una proporción de 1/4 de vinagre y 3/4 de aceite de oliva. Añadimos sal y pimienta al gusto y listo. Se puede añadir al gusto pepinillo o cebolla muy picados, ajo, perejil o huevo duro.