

PATÉ DE QUESO Y NUECES

TIPO:

ENTRANTES

INGREDIENTES:

10 ó 12 nueces, 2 tarrinas de queso para untar y 1 cuña de queso azul.

ELABORACIÓN:

Se batan los quesos con la minipimer y se añaden las nueces machacadas.

BACALAO A LA NORUEGA

TIPO:

GUISO

INGREDIENTES:

1/2 Kg. DE BACALAO, 1 Kg. DE PATATAS, 1/2 CEBOLLA MEDIANA Y 4 O CINCO CUCARADAS DE TOMATE DE BOTE.

ELABORACIÓN:

SE FRÍE EL BACALAO, QUE PREVIAMENTE SE HABRÁ ECHADO EN REMOJO LA NOCHE ANTERIOR, Y SE APARTA. CON ACEITE SUFICIENTE PARA LA SALSA, SE FRÍE LA CEBOLLA PICADA Y CUANDO ESTA FRITA SIN TOSTARLA, SE LE AÑADEN LAS PATATAS EN TROZOS, REHOGÁNDOLAS UN RATITO CON LA CEBOLLA, SE LE AGREGA AGUA, SE DEJA COCER Y UNA VEZ COCIDAS LAS PATATAS SE AÑADE EL BACALAO Y EL TOMATE QUE SE HABRÁ FRITO APARTE, COCIENDO TODO DURANTE CINCO MINUTOS.

CARNE CON PATATAS A LA RIOJANA

TIPO:

GUISO (para 3 personas)

INGREDIENTES:

400 grs. De carne de ternera para guisar, 1 cebolla, 1 pimiento verde, 1 pimiento rojo pequeño o la mitad de uno grande, 3 patatas hermosas, 1 vaso de vino blanco, harina (1 cucharada sopera en colmo), 1 cucharadita de pimentón dulce, aceite, sal y agua.

ELABORACIÓN:

Se coloca la carne troceada en la cacerola. Se sazona. A continuación se echan los pimientos troceados y la cebolla igual. Se pone un buen chorro de aceite y se rehoga en crudo. Después cuando ya está pochada la cebolla, se pone la harina y se rehoga e inmediatamente el pimentón. Antes de que se queme, añadir varias tazas de agua y el vaso de vino. Hervir durante 40 minutos. Si el caldo es escaso, añadir antes de echar las patatas cortadas al chasquido (para que no se deshagan demasiado). Volver a cocer todo hasta 20 minutos mínimo. El caldo debe ser generoso pues si no queda seco.

NO HACE FALTA ECHAR AJO PUES PUEDE SER INDIGESTO

COSTILLAS ADOBADAS CON PATATAS

TIPO:

GUISO

INGREDIENTES:

1 Kg. de costillas adobadas, 1 pimiento verde, 1 cebolla, 1 vaso de vino blanco y patatas

ELABORACIÓN:

Se pican el pimiento y la cebolla finamente, se pochan, se añaden las costillas y se rehogan durante un rato a fuego mediano, se añade el vino blanco y agua hasta cubrirlo todo, se cuece hasta que las costillas estén tiernas (unos 20 minutos en olla a presión). si las costillas sueltan mucha grasa, es conveniente dejar que se enfríe, meterlo en la nevera y quitar la capa de grasa que se solidificará en la superficie. Después se cuecen las patatas en trozos el tiempo necesario según la olla y se rectifica de sal.

CARRILLADA EN SALSA

TIPO:

GUISO (4 personas)

INGREDIENTES:

1Kg de carrillada, 1 cebolla grande, 3 dientes de ajo, laurel, pimienta, aceite, sal , 1 vaso de vino blanco, agua.

ELABORACIÓN:

Se fríen los ajos y se reservan, se doran los trozos de carrillada y seguidamente se añade la cebolla muy picada, se le da unas vueltas y se añade el resto de los ingredientes y el agua justa para que cubra la carne junto con los ajos machacados en el mortero. En olla a presión se le da una cocción de unos veinte minutos y listo. Se puede acompañar de patatas fritas en cuadraditos, puré de patatas o arroz blanco.

CERDO A LA NARANJA

TIPO:

GUISO (para 3 personas)

INGREDIENTES:

Un lomo de cerdo sin adobar y entero, 4 dientes de ajo sin pelar, 1 hoja de laurel, 1 vaso de zumo de naranja, 1 vaso de vino blanco, un poco de agua, harina, aceite, sal y 1 paquete de lonchas de queso de sándwich.

ELABORACIÓN:

Se coloca en una fuente de asar el cerdo sazonado y con harina espolvoreada por encima (poca). Se colocan los dientes de ajo y el laurel en el mismo recipiente. En una sartén pequeña se fríe este y se echa por encima fuera del horno. Se introduce en éste. Se dan vueltas a la carne hasta que esté dorada con el gratinador y la parte de abajo a la vez. Cuando esté bien dorada (se dora enseguida) se apaga el gratinador y se echa después el vaso de naranja, el de vino y el de agua. Se debe de asar a 180 grados.

Una vez asado, se apaga y se saca del horno, apartando la carne a una fuente. Cuando esté frío, se trocea ésta en fragmentos gordos, no en lonchitas. Se coloca el queso entre las fracciones y apretando todo se vuelve a colocar en la fuente de asar con el caldo abajo. Se introduce en el horno y se deja con la parte baja como quince minutos o veinte. **SE PUEDE COMER EN ESE MOMENTO.**

Acompañarlo con guarnición de verduras.

CORDERO EN SALSA PASTORA

TIPO:

GUIISO (4 PERSONAS)

INGREDIENTES:

1 K. DE CORDERO (PIERNA) PARTIDA EN TROZOS, 4 CUCHARADAS DE TOMATE, 1 AJO GORDITO, 1/2 CUCHARADILLA DE PIMENTÓN Y ACEITE DE OLIVA.

ELABORACIÓN:

SE FRÍE EL CORDERO, SE APARTA, Y EN EL ACEITE QUE QUEDA DE FREÍRLO SE FRÍE EL PIMENTÓN LIGERAMENTE, CUIDANDO NO QUEMARLO Y SE LE AÑADE EL AJO MACHACADO CON UN POQUITO DE AGUA, HASTA QUE SE REFRÍA, SE LE UNE EL TOMATE Y SE FRÍE TODO ELLO. UNA VEZ FRITO SE LE AÑADE AGUA PARA LA SALSA A GUSTO DEL CONSUMIDOR, COCIENDO EL CORDERO EN ESA SALSA.

ESPINACAS CON ARROZ

TIPO:

GUISO

INGREDIENTES:

1 paquete de espinacas congeladas, 1 cebolla pequeña, unos puñaditos de arroz (1 por persona), un poco de aceite, sal y agua.

ELABORACIÓN:

Se dejan descongelar las espinacas antes de hacerlas. Si son naturales lavarlas bien y entonces el rehogo con la cebolla debe ser más largo.

Rehogar las espinacas con la cebolla y el aceite hasta que veáis que está rehogada bien. A continuación echarle el agua y cuando hierve, echar el arroz cociéndolo veinte minutos. No importa que se pase. También se puede añadir trocitos de patata. Es una cena rápida, nutritiva y nada pesada.

FILETE RELLENO

TIPO:

GUISO (4 PERSONAS)

INGREDIENTES:

1/2 K. CARNE DE ALETA DE VACA O TERNERA PREPARADA PARA RELLENAR, 250 G. DE JAMÓN, 3 HUEVOS, CEBOLLA, TOMATE, LAUREL, 5 AJOS GOR-DITOS Y 8 GRANOS DE PIMIENTA, AZAFRÁN Y PEREJIL

ELABORACIÓN:

SE ECHA EN UNA OLLA 1 LITRO DE AGUA CON LA CEBOLLA ENTERA, 3 AJOS EL LAUREL Y LA PIMIENTA. SE DEJA COCER BASTANTE RATO. SE PREPARA LA CARNE ABRIÉNDOLA Y SAZONÁNDOLA, SE BATEN LOS HUEVOS Y SE LES PICA LOS 2 AJOS RESTANTES, EL PEREJIL Y EL JAMÓN, SE HACEN VARIAS TORTILLITAS CON ELLO LO MAS FINAS Y EXTENDIDAS POSIBLE Y CON ELLAS SE CUBRE LA CARNE, SE ENROLLA Y SE ATA CON HILO DE ALGODÓN (HIRVIÉNDOLO PREVIAMENTE), SE ENHARINAN LOS ROLLOS Y SE FRÍEN EN ACEITA DE OLIVA. UNA VEZ DORADOS, SE ELIMINA EL ACEITE SOBRANTE DEJANDO UN POCO PARA LA SALSA. LOS INGREDIENTES DE LA OLLA, UNA VEZ QUE ESTÉN MUY COCIDOS SE TRITURAN CON EL AGUA RESTANTE, SE CUELAN, Y EL CALDO RESULTANTE SE AÑADE A LOS ROLLOS DE CARNE EN LA OLLA AÑADIENDO AGUA, SI FUERA NECESARIO HASTA CUBRIRLOS Y SE CUECE HASTA QUE ESTÉN TIERNOS.

FILETES EN SALSA DE ACEITUNAS

TIPO:

GUIISO (4 PERSONAS)

INGREDIENTES:

1/2 Kg. FILETES, 100 g. ACEITUNAS VERDES S/HUESO, ACEITE DE OLIVA CEBOLLA, TOMATE, 1/2 CUCHARADA DE HARINA, AJO, AZAFRÁN Y PIMIENTA

ELABORACIÓN:

FREÍR LOS FILETES, SE LE QUITA EL ACEITE SOBRANTE, DEJANDO EL SUFICIENTE PARA UNA SALSA, CON EL SE FRÍE CEBOLLA MEDIANITA Y ANTES DE QUE ESTE DORADA DEL TODO SE LE AÑADEN DOS O TRES CUCHARADAS DE TOMATE TRITURADO. CUANDO YA ESTA TODO FRITO SE LE AÑADE LA HARINA, REVOLVIENDO HASTA QUE ESTE DORADA.

SE MACHACA UN AJO MEDIANO, UNAS HEBRAS DE AZAFRÁN Y 5 GRANOS DE PIMIENTA, SE LE ECHA UN POCO DE AGUA PARA PODER AÑADIRSELO AL SOFRITO Y SE COMPLETA ESTE AGUA HASTA APROX. 1/2 LITRO. A CONTINUACIÓN SE INCLUYEN LOS FILETES Y LAS ACEITUNAS PICADAS COCIÉNDOLOS HASTA QUE ESTÉN TIERNOS Y SE SAZONAN DEBIDAMENTE. ESTE PLATO DEBE SERVIRSE CALIENTE.

GAMBONES EN SALSA

TIPO:

GUISO

INGREDIENTES:

GAMBONES, UN POCO DE AJO Y UN POCO DE PIMENTÓN

ELABORACIÓN:

SE DORA EN ACEITE EL AJO, SE AÑADE EL PIMENTÓN, SE TUESTA, SE AÑADEN LOS GAMBONES Y SAL, TRES A CINCO MINUTOS Y LISTO.

GOULASH

TIPO:

GUISO

INGREDIENTES:

CARNE DE VACUNO Y DE CERDO TROCEADA, 2 CEBOLLAS, ORÉGANO, AJO, PIMENTÓN, NUEZ MOSCADA, TOMATE, 1 Y 1/2 VASOS VINO BLANCO, AGUA

ELABORACIÓN:

SE POCHA LA CEBOLLA MUY PICADA, SE AÑADE LA CARNE Y SE REHOGA CON LA CEBOLLA, SE AÑADE EL RESTO DE INGREDIENTES Y SE AÑADE AGUA HASTA CUBRIRLO TODO. SE CUECE A PRESIÓN 20 MINUTOS. SE SIRVE CON ARROZ, PATATAS FRITAS, PURÉ, ETC.

JUDÍAS BLANCAS CON PANECILLOS (RÁPIDAS)

TIPO:

GUISO

INGREDIENTES:

3 FRASCOS DE JUDÍAS BLANCAS COCIDAS, 3 HUEVOS, MIGA DE PAN, AJO, CEBOLLA, PIMENTÓN, TOMATE Y PEREJIL

ELABORACIÓN:

SE ENJUAGAN UN POCO LAS JUDÍAS, SE PONEN EN LA CACEROLA CON AGUA Y SE VAN CALENTANDO.

EN UNA SARTÉN SE TUESTA AJO, CEBOLLA Y PIMENTÓN. DESPUÉS SE FRÍE TOMATE Y SE AÑADE A LAS JUDÍAS.

PREVIAMENTE SE HAN FRITO LOS PANECILLOS HECHOS CON LOS HUEVOS, EL AJO PICADO, EL PEREJIL Y LA MIGA DE PAN. CUANDO LAS JUDÍAS EMPIEZAN A HERVIR, SE AÑADEN LOS PANECILLOS Y SE DEJAN COCER 1/2 HORA A FUEGO LENTO.

MENESTRA

TIPO:

GUIISO (4 PERSONAS)

INGREDIENTES:

CARNE DE VACA, TERNERA O CORDERO (600 Gr.), ALCACHOFAS, GUISANTES, ZANAHORIAS, JUDÍAS VERDES Y PATATAS A PARTES IGUALES Y OPCIONALMENTE CHAMPIÑÓN.

ELABORACIÓN:

EN LA CACEROLA QUE SE UTILICE, SE ECHA EL ACEITE NECESARIO PARA LA SALSA, UNA CUCHARADITA DE PIMENTÓN, UN AJO GORDO PICADO, UNA CEBOLLA MEDIANA PICADA, UNA O DOS HOJAS DE LAUREL Y UNA TAZA DE VINO BLANCO O MAS CANTIDAD SEGÚN GUSTOS, AÑADIÉNDOLE LA CARNE PREVIAMENTE TROCEADA. TODO ESTE CONTENIDO SE REHOGA HASTA DEJARLO CASI SECO, SE LE AÑADE AGUA HASTA CUBRIR LAS VERDURAS CITADAS ANTERIORMENTE Y SE DEJA HERVIR HASTA COCERLAS Y A RENGLÓN SEGUIDO SE AÑADEN LAS PATATAS, CONTINUANDO LA COCCION HASTA QUE ESTAS ESTEN TIERNAS, PUDIÉNDOSELE AÑADIR A TODO ELLO UNAS CUCHARADAS DE TOMATE CRUDO, DÁNDOLE UN HERVOR.

MERLUZA A LA VASCA

TIPO:

GUISO (4 PERSONAS)

INGREDIENTES:

150 GR. DE MERLUZA O PESCADILLA GRANDE POR PERSONA, A PODER SER EN RODAJAS GRANDES, 1/4 Kg. DE ALMEJAS O CHIRLAS, 1/4 KG. DE GAMBAS Y UNA LATA DE ESPÁRRAGOS Y OTRA DE PIMIENTOS MORRONES.

ELABORACIÓN:

SE FRÍEN, PREVIO ENHARINADO, LAS RODAJAS DE MERLUZA Y SE APARTAN, SE PREPARA LA SALSA FRIENDO MEDIA CEBOLLA MEDIANA PICADA Y UNA VEZ DORADA SE LE AÑADE UNA CUCHARADA DE HARINA. SE MACHACA AZAFRÁN, AJO Y PEREJIL AÑADIENDO AGUA Y SE AGREGA A LA SALSA, COCIENDO EN ELLA LAS GAMBAS, Y TIRAS DE P. MORRÓN. PREPARADA LA SALSA, SE COLOCAN LAS RODAJAS DE MERLUZA EN UNA CACEROLA ORDENADAMENTE Y SE LES AÑADE LA SALSA REPARTIENDO A SU ALREDEDOR LAS GAMBAS Y LAS ALMEJAS Y AL SERVIRLAS SE LE AGREGAN COMO ADORNO LOS ESPÁRRAGOS.

PAELLA DE POLLO, CALAMARES Y GAMBAS

TIPO:

GUIISO (para 3 ó 4 personas)

INGREDIENTES:

1 y 1/2 tazas de arroz, 3 ó 4 contramuslos de pollo sin piel ni hueso y troceados, 200 gr. de gambas peladas, 250 gr. de calamares pequeños, 3 ó 4 gambones o langostinos medianos o grandes, 1/2 pimiento rojo, 1/2 pimiento verde, 3 ajos, 1 cucharadita de pimentón de la Vera, 1 pastilla de caldo de pescado (opcional), azafrán, colorante alimentario, sal, 6 tazas de agua, 6 cucharadas de tomate frito u ocho de tomate triturado, 6 cucharadas de aceite de oliva, pimienta molida (preferiblemente de molinillo de 5 bayas), sal y una paellera.

ELABORACIÓN:

Se pone el aceite en una sartén guisera y se fríen los trozos de pollo, se sacan una vez dorados y a continuación se doran los ajos cortados en laminas de unos 2 mm. junto con los pimientos troceados, una vez dorados los ajos, se sacan a un mortero en el que previamente habremos machacado el azafrán y se machacan a su vez. En la sartén, tostamos el pimentón sin sacar los pimientos, añadimos los calamares troceados y las gambas, se fríen ligeramente y se añade el tomate, si es crudo tendremos que esperar a que se fría. Seguidamente añadiremos parte del agua al mortero para añadirla a la sartén arrastrando el ajo y azafrán machacados anteriormente, añadimos suficiente agua para que no rebose en la sartén al hervir. Cuando el agua empiece a hervir, añadimos el colorante, la pastilla de caldo, la pimienta y 1 cucharadita de sal o 2 en caso de no usar la pastilla de caldo. Después de darle un hervor, lo echamos todo en la paellera junto con el pollo y el resto del agua, cuando este hirviendo, añadimos el arroz bien repartido y colocamos los gambones o langostinos por encima (también se pueden poner mejillones) y se mantiene a fuego fuerte durante cinco minutos, después se baja el fuego y se mantiene durante quince minutos mas sin que deje de hervir. Si se empieza a quedar seco se le añade agua por encima muy despacio y repartida. Transcurridos los quince minutos, se tapa, se deja reposar cinco minutos mas y se destapa.

PASTEL DE CARNE

TIPO:

GUISO (4 PERSONAS)

INGREDIENTES:

1 KG. DE CARNE PICADA, 3 HUEVOS, 1 LATITA DE PIMIENTOS MORRONES, 100 G. ACEITUNAS VERDES SIN HUESO, 1 MIGA DE PAN DE 40 G. MOJADA EN LECHE, 1 AJO GORDO Y UNAS RAMITAS DE PEREJIL.

ELABORACIÓN:

SE BATEN LOS HUEVOS Y SE LES PICA EL AJO, EL PEREJIL, LA MITAD DE LAS ACEITUNAS EN RODAJAS, LOS PIMIENTOS MORRONES PICADOS, LA MIGA DE PAN, LA SAL Y SE REVUELVE TODO ELLO CON LA CARNE. SI LA MASA RESULTARA MUY BLANDA SE ESPESA CON HARINA O PAN RAYADO. SE REPARTE LA MASA EN 4 TROZOS, SE LES DA FORMA DE ROLLO, SE ENHARINAN Y SE FRÍEN. A CONTINUACIÓN SE ELABORA LA SALSA, FRIENDO MEDIA CEBOLLA MEDIANA, 4 CUCHARADAS DE TOMATE, UNA CUCHARADA DE HARINA, AJO Y AZAFRAN MACHACADOS Y EL AGUA NECESARIA, AÑADIÉNDOLE LAS ACEITUNAS RESTANTES PICADAS Y SE AGREGA LA CARNE COCIÉNDO LA DURANTE UNOS MINUTOS.

PASTEL DE PIMIENTOS

TIPO:

GUISO

INGREDIENTES:

1 Cebolla, 1 bote de 290 gr. de pimientos, 4 huevos, 200 gr de nata para cocinar y 1 pastilla de caldo de pollo.

ELABORACIÓN:

Picamos la cebolla y la pasamos 3 minutos por el microondas con un poco de mantequilla, se añade el resto de elementos, se tritura con la minipimer y se mete en el microondas hasta que todo cuaje, de 15 a 25 minutos dependiendo de la potencia del microondas.

PATATAS A LA MARINERA

TIPO:

GUISO

INGREDIENTES:

1 Kg. PATATAS, 1/4 Kg. DE CHIRLAS O MEJOR ALMEJAS, 1/4 Kg. DE GAMBAS, 1/2 CEBOLLA MEDIANA, 3 CUCHARADAS DE TOMATE, UN TROZO DE PIMIENTO, UN AJO Y UN POCO DE AZAFRÁN.

ELABORACIÓN:

SE FRÍE LA CEBOLLA Y EL PIMIENTO PICADOS, SE LE ECHA EL TOMATE Y UNA VEZ FRITO SE LE AÑADEN LAS CHIRLAS Y LAS GAMBAS REHOGÁNDOLO TODO. SE LE MACHACA EL AJO Y EL AZAFRÁN Y SE LE AÑADE EL AGUA SUFICIENTE PARA COCER LAS PATATAS.

PECHUGAS EN SALSA

TIPO:

GUISO (para 3 personas)

INGREDIENTES:

3 filetes o más de pechuga deshuesada, 1 cebolla, harina, 1 vaso de vino blanco, 4 cucharadas de tomate frito (puede ser de bote), agua, aceite y sal.

ELABORACIÓN:

Se colocan las pechugas en la cacerola sazonadas ligeramente (tener en cuenta que el tomate frito lleva sal también). Se pica la cebolla por encima. Se echa un chorrito de aceite por encima y a dorar. Cuando estén del color blanco o sea no rosa, se echa una cucharada sopera de harina moviéndola para que se dore. Se añade el vino y el agua (poca). A continuación se le echan las cucharadas de tomate y se distribuyen en la mezcla. Hervir hasta que las pechugas estén tiernas.

PIZZA

TIPO:

PASTA

INGREDIENTES:

300g HARINA; 1/2 CUCHARADITA DE SAL; PIZCA DE PIMIENTA MOLIDA; 1 CUCHARADA DE LEVADURA PRENSADA; 1/2 VASO DE AGUA; 2 CUCHARADAS DE ACEITE O MARGARINA O MANTEQUILLA E INGREDIENTES AL GUSTO

ELABORACIÓN:

SE MEZCLA LA HARINA CON LA PIMIENTA Y LA SAL, SE DISUELVE LA LEVADURA EN EL AGUA PREVIAMENTE TEMPLADA, SE HACE UN VOLCÁN CON LA HARINA Y SE AÑADE EL ACEITE Y LA LEVADURA DISUELTA CON EL AGUA. SE HACE UNA MASA LIGERÍSIMAMENTE PEGAJOSA Y SE DEJA REPOSAR UN MÍNIMO DE 1/2 HORA TAPÁNDOLA CON UN PAÑO.

UNA VEZ QUE HA SUBIDO (EL DOBLE), SE PONE UN PAPEL DE ALUMINIO Y SE UNTA DE ACEITE, SE EXTIENDE LA MASA CON UN RODILLO MUY FINA, SE RECORTA EL SOBRENTE, SE PONE EN LA BANDEJA DEL HORNO SE EXTIENDE TOMATE CRUDO, UN POCO DE SAL, SE COLOCA LOS INGREDIENTES ELEGIDOS, SE AÑADE ORÉGANO AL GUSTO, SE CUBRE DE QUESO AL GUSTO Y SE METE AL HORNO AL MÁXIMO DURANTE 20 MINUTOS.

POLLO A LA CACEROLA

TIPO:

GUISO (para 3 personas)

INGREDIENTES:

3/4 de pollo (3 piezas grandes), 3 zanahorias, 2 cebollitas francesas, 1 lata de champiñones pequeña, 1 lata de guisantes pequeña, Salchichas tipo Frankfurt, aceite, harina, sal y agua.

ELABORACIÓN:

Se colocan los tres cuartos de pollo en la cacerola boca abajo y se echa un poquito de sal por encima. Se parten las zanahorias a rodajas. Las cebollitas enteras y peladas también. A continuación se espolvorea un poco de harina como si fuera sal encima de las partes del pollo. Que queden bien cubiertas. Se echa un chorro ligero de aceite y se pone al fuego. Cuando ya están doradas (darle vueltas), se echa agua hasta que queden ligeramente tapadas. Se añade el AVECREM de pollo en cuatro trocitos y a cocer.

En el momento en que se vea poco caldo, se añaden los guisantes y los champiñones, así como las salchichas o bien pequeñas o cortadas a trozos. Terminar de cocer.

POLLO AL AJILLO

TIPO:

GUISO (4 PERSONAS)

INGREDIENTES:

1 POLLO DE 1.5 KG. EN TROZOS, 1 AJO GORDO, 1 VASO DE VINO BLANCO, AZAFRÁN, Y 1 CUCHARADITA DE HARINA.

ELABORACIÓN:

SE FRÍEN LOS AJOS EN RODAJAS Y SE APARTAN SOLOS, SE FRÍEN LAS TAJADAS DE POLLO Y SE GUARDAN APARTE, SE QUITA EL ACEITE SOBRANTE DEJANDO EL NECESARIO PARA LA SALSA, SE DORA LA HARINA EN EL MISMO Y SE MACHACA EL AZAFRÁN Y LOS AJOS FRITOS AÑADIÉNDOSELO CON AGUA Y EL VINO BLANCO. A CONTINUACIÓN SE LE AÑADE EL POLLO Y SE CUECE TODO ELLO.

POLLO AL AJILLO TIERNO

TIPO:

GUISO (3 personas)

INGREDIENTES:

3/4 de pollo troceado pequeño, 3 dientes de ajo, aceite, sal , 1 vaso de vino blanco, agua (1 vaso grande).

ELABORACIÓN:

Se coloca el pollo troceado y sazonado en la cacerola con los dientes de ajo pelados y partidos en láminas. Se echa un chorrillo de aceite y a dorar. Cuando esté dorado se echa el vino blanco y el agua. Cocer hasta que se asure. Acompañarlo con patatas fritas.

POLLO CON CHAMPIÑÓN

TIPO:

GUISO (4 PERSONAS)

INGREDIENTES:

UN POLLO DE MAS DE UN KILO, 1/2 K. DE CHAMPIÑÓN, 1/2 CEBOLLA MEDIANA, 1 AJO GORDITO, 4 CUCHARADAS DE TOMATE TRITURADO, 1 LIMÓN, ACEITE DE OLIVA.

ELABORACIÓN:

SE FRÍE EL POLLO TROCEADO Y SE APARTA. EN LA MISMA SARTÉN, (QUITANDO EL ACEITE SOBRANTE), SE FRÍEN, PREVIO PICADO, EL AJO Y LA CEBOLLA Y CUANDO ESTÁN DORADOS SE LE AÑADE EL CHAMPIÑÓN, SE REHOGA LIGERAMENTE Y SE UNE AL POLLO EN LA MISMA CACEROLA DONDE SE APARTO, AÑADIÉNDOLE EL TOMATE CRUDO Y EL ZUMO DEL LIMÓN, SAL Y AGUA HASTA CUBRIR EL POLLO, DEJÁNDOLO COCER HASTA QUE ESTE TIERNO.

POLLO CON CHAMPIÑONES

TIPO:

GUISO

INGREDIENTES:

1 Kg. de pollo troceado, 1/2 cebolla, 1/4 Kg. de champiñones, 1 cucharada de harina, 1 vaso de vino blanco, tomillo y 1 hoja de laurel.

ELABORACIÓN:

Se fríen los trozos de pollo, se sacan una vez dorados y después se deja el aceite para la salsa, se pica la cebolla muy finamente, se pocha en el aceite, se añade la harina y se tuesta a continuación el vino blanco, se le da un hervor y se añade el pollo, el tomillo, el laurel y agua hasta cubrir el pollo, se le añaden los champiñones previamente troceados y salteados en su jugo o bien de lata, se añade sal al gusto y se cuece a fuego lento durante veinte minutos.

POTAJE DE GARBANZOS CON JUDÍAS VERDES

TIPO:

GUISO

INGREDIENTES:

0.375 Kg. GARBANZOS, 1/2 Kg. JUDÍAS VERDES, 2 PATATAS MEDIANAS, 1 CEBOLLA MEDIANA, 2 HOJAS LAUREL, 2 AJOS MEDIANOS, 1 PIMIENTO VERDE, PIMENTÓN, UN TOMATE GORDO Y ACEITE DE OLIVA.

ELABORACIÓN:

PONER LOS GARBANZOS EN REMOJO LA NOCHE ANTERIOR Y COMENZAR PONIENDO A COCER TODOS LOS INGREDIENTES, EXCEPTO LAS PATATAS QUE SE AÑADIRÁN CUANDO ESTÉN COCIDOS LOS GARBANZOS. UNA VEZ COCIDO TODO ELLO, SE LE MACHACA EL TOMATE QUE SE HA COCIDO Y SE LE AÑADE SIN LA PIEL. EN CASO DE NO QUERER AÑADIR TOMATE FRESCO, AÑADIR TOMATE DE CONSERVA.

REPOLLO MARISCADO

TIPO:

GUISO

INGREDIENTES:

REPOLLO, MEJILLONES, ALMEJAS, GAMBONES, AJO, CEBOLLA, AZAFRÁN

ELABORACIÓN:

SE DORA LA CEBOLLA CON EL AJO Y LAS HEBRAS DE AZAFRÁN, SE AÑADE EL MARISCO Y CUANDO SE HAN ABIERTO LAS ALMEJAS Y LOS MEJILLONES SE AÑADE VINO BLANCO, EL REPOLLO, SAL Y SE CUECE.

SETAS MARISCADAS

TIPO:

GUISO

INGREDIENTES:

SETAS, MEJILLONES, ALMEJAS, GAMBONES, AJO, CEBOLLA, AZAFRÁN.

ELABORACIÓN:

SE DORA LA CEBOLLA CON EL AJO Y LAS HEBRAS DE AZAFRÁN, SE AÑADE EL MARISCO Y CUANDO SE HAN ABIERTO LAS ALMEJAS Y LOS MEJILLONES SE AÑADEN LAS SETAS, SE SALAN Y SE CUECEN.

SOPA DE FIDEOS CON HUEVOS

TIPO:

GUISO (2 personas)

INGREDIENTES:

400 gr. de tomate triturado, 1 ajo, 1/2 cebolla pequeña, 1 cucharadita de pimentón, fideos y cuatro huevos.

ELABORACIÓN:

Se pican el ajo y la cebolla muy finamente, se pochan en aceite frito (ideal el de haber frito calamares), se tuesta el pimentón, se añade el tomate y cuando esté frito se añade 1/2 litro de agua, se le da un hervor, se sala al gusto, se añaden los fideos según la densidad deseada y tres minutos antes de que estén cocidos se escalfan los huevos. Si se quiere que la yema quede blanda, hay que sacarlos y servirlo todo inmediatamente.

TERNERA A LA MONTAÑESA

TIPO:

GUISO (para 3 personas)

INGREDIENTES:

3 filetes de aguja de ración (gorditos). Tiene que ser de AGUJA, 3 zanahorias, 1 cebolla, 400 grs. de judías verdes, 1 cucharadita (moka) de pimentón dulce, aceite, sal y agua.

ELABORACIÓN:

En frío, se coloca la carne en la cacerola. Se sazona solo por una cara. Se parte la cebolla en trocitos y se coloca a un lado. Se parten las zanahorias en rodajas y se colocan al otro. Se echa el aceite (no mucho) por encima y se pone al fuego. Al rehogarse veréis que suelta líquido. Esperar que se dore dando vueltas a la carne. Añadir el pimentón y darle otra vuelta. Enseguida incorporar el agua (como cuatro tazones bien llenos. Debéis tener las judías verdes preparadas en trocitos de antemano. Añadir las sin esperar a que hierva. Una vez hirviendo todo, poner a fuego lento. Tarda bastante en hacerse. Se sirve con patatas fritas en cuadraditos.

CAZÓN EN ADOBO

TIPO:

FRITADA

INGREDIENTES:

1 Kg. de cazón troceado y sin espinas, 3 ajos, 2 cucharadas de orégano, 1 cucharada de pimentón, 1 vaso de los de vino de vinagre y harina.

ELABORACIÓN:

Se pone en el vaso de la batidora de mano los ajos pelados, el orégano, el pimentón el vinagre, una cucharadita de sal y agua hasta completar 1/2 litro aproximadamente, se bate muy bien y se echa en el recipiente donde se va a realizar el adobo, se añade el cazón y agua hasta que quede cubierto el pescado. Se mantiene durante un mínimo de cinco horas moviéndolo de vez en cuando para que se alcancen todas las partes del pescado. Por último se escurre, se enharinan los trozos y se fríen en abundante aceite.

HUEVOS A LA MADRILEÑA

TIPO:

FRITADA

INGREDIENTES:

HUEVOS, PAN, TOMATE TRITURADO, JAMÓN O BACÓN, VINO DE JEREZ, VINAGRE, PIMIENTA MOLIDA, AJO Y PIMENTÓN.

ELABORACIÓN:

EN ACEITE SUFICIENTE PARA HACER LA SALSAS, SE TUESTA UN POQUITO DE PIMENTÓN Y SE LE ECHA EL AJO MACHACADO CON UN POCO DE AGUA. SE LE AÑADE Y SE FRÍE 1 Kg. DE TOMATE TRITURADO Y UNA VEZ FRITO SE LE AGREGA UN VASITO DE JEREZ, UNA CUCHARADITA DE VINAGRE Y LA PIMIENTA DEJÁNDOLO HERVIR UNOS INSTANTES. SE FRÍEN REBANADAS DE PAN QUE SE COLOCARAN, ALTERNATIVAMENTE, EN CADA PLATO CON EL JAMÓN Y EN EL CENTRO EL O LOS HUEVOS FRITOS. LA SALSAS SE SIRVE APARTE PARA AÑADIRLA A GUSTO DE CADA UNO.

POLLO ADOBADO

TIPO:

FRITADA

INGREDIENTES:

1/2 Kg. de pollo en filetes o troceado, 3 ajos, el zumo de 2 limones, 1 cucharada de perejil, y harina o pan rallado y un huevo.

ELABORACIÓN:

Se pone en el vaso de la batidora de mano los ajos pelados, el zumo de los limones, el perejil, una cucharadita de sal y agua hasta completar 1/2 litro aproximadamente, se bate muy bien y se echa en el recipiente donde se va a realizar el adobo, se añade el pollo y mas agua si es necesario hasta que quede cubierto el pollo. Se mantiene durante un mínimo de cinco horas moviéndolo de vez en cuando para que se alcancen todas las partes del pollo. Por último se escurre, se enharinan los trozos y se fríen en abundante aceite o bien se empanan con el huevo y el pan rallado friéndose igualmente en caso de haber optado por filetes.

TOSTA DE GAMBAS

TIPO:

FRITURA

INGREDIENTES:

250 gr. de gambas, 2 cebollas, 1 cucharada de zumo de limón, 1 cucharadita de jengibre, 2 huevos, 2 ajos, pimienta molida y 1 pan de molde.

ELABORACIÓN:

Se baten los huevos, picamos la cebolla, el ajo y las gambas finamente y se añaden a los huevos junto con el zumo de limón, el jengibre y la pimienta, salamos al gusto y vamos untando las rebanadas de pan partiéndolas por la mitad en triángulos que iremos friendo en abundante aceite caliente, echándolas del lado de la mezcla primero.

BORRACHUELOS

TIPO:

REPOSTERÍA

INGREDIENTES:

1 Kg. HARINA, 2 SOBRES LEVADURA ROYAL, AZÚCAR, ZUMO DE NARANJA, VINO BLANCO Y ANÍS.

ELABORACIÓN:

PREPARAR UN VASO DE VINO MEDIANO Y ECHARLE 3 CUCHARADAS DE AZÚCAR, OTRO DE ZUMO DE NARANJA CON EL MISMO AZÚCAR Y UN ULTIMO VASO IGUAL LLENO DE ANÍS. HACER UN POCILLO CON LA HARINA Y MEZCLARLA CON LOS TRES VASOS PREPARADOS, HASTA CONSEGUIR UNA MASA CONSISTENTE, AÑADIENDO MAS HARINA SI ES NECESARIO. UNA VEZ ELABORADA ESTA MASA, COLOCARLA ENCIMA DE UN MANTEL DE HULE O SIMILAR, PREVIAMENTE ESPOLVOREADO CON HARINA, PARA QUE NO SE PEGUE LA MASA, ESTIRARLA CON EL RODILLO HASTA QUE QUEDE DE UNOS 3 Mm. DE ESPESOR, CORTARLA CON UN CUCHILLO EN TROZOS DEL TAMAÑO DESEADO, DARLE FORMA DE LAZO U OTRA SIMILAR SEGÚN SE DESEE Y FREÍRLOS EN ABUNDANTE ACEITE, PRECALENTADO.

FLAN DE CAFÉ

TIPO:

REPOSTERÍA

INGREDIENTES:

2 vasos, de los de agua, de café, 1 sobre Flan Royal 8 raciones, 7 cucharadas de azúcar y 1 litro de nata para montar.

ELABORACIÓN:

Se mezclan todos los ingredientes menos la nata, disolviendo bien el sobre de Royal.

Se pone a calentar la nata y cuando empieza a hervir, se añade la mezcla dejándolo cocer durante 2 ó 3 minutos, se vierte en un molde caramelizado y se deja enfriar metiéndolo después en el frigorífico donde se deja de un día para otro. Es fundamental la calidad de la nata para el resultado final.

HUEVOS A LA MONTAÑA

TIPO:

REPOSTERÍA

INGREDIENTES:

3 HUEVOS, 1 Y 1/2 L. DE LECHE, CÁSCARA DE NARANJA Y LIMÓN, AZÚCAR Y ALTERNATIVAMENTE CANELA EN RAMA O VAINILLA.

ELABORACIÓN:

SE PONE LA LECHE A COCER CON LA CÁSCARA DE NARANJA Y DE LIMÓN, LA CANELA EN RAMA O LA VAINILLA Y AZÚCAR A GUSTO. CONFORME SE ESTA HIRVIENDO SE LE AÑADEN CON UNA CUCHARA, PORCIONES DE CLARA BATIDA A PUNTO DE NIEVE QUE COCERÁN EN LA LECHE. UNA VEZ COCIDAS SE DEPOSITA TODO ELLO EN UNA FUENTE, SE HACE UNA PASTA CON LAS YEMAS QUE HAN QUEDADO Y AZÚCAR Y CON ELLA SE ADORNA EL CONTENIDO DE LA FUENTE.

ROSCÓN DE REYES

TIPO:

REPOSTERÍA

INGREDIENTES:

325 g. HARINA; 1 Dl. LECHE; 10 grs. LEVADURA PRENSADA; 100 g. MANTEQUILLA; 50 g. AZÚCAR; 2 g. SAL; 1 HUEVO; 1 YEMA; 1 CUCHARADA DE AGUA DE AZAHAR; 1 CUCHARADA. RON y RALLADURAS DE LIMÓN Y NARANJA

ELABORACIÓN:

Se disuelve la levadura en 1/2 Dl. de leche templada, se añaden 75 gr. harina, se forma una bola y se echa en un tazón con agua templada que la cubra.

Se mezcla el resto de harina con todo lo demás menos la mantequilla, se trabaja durante 5 min. Se le añade la bola de la levadura, se trabaja otro rato y se le agrega la mantequilla.

Una vez bien mezclado todo se deja reposar espolvoreada de harina hasta que suba el doble (3 horas). Se mueve aplastándola con la mano y se deja subir de nuevo (1 hora). Se trabaja de nuevo añadiendo algo de harina, se forma el roscón en la placa, se deja subir una parte, se pinta con 1 huevo, se pone fruta y azúcar granulada y se cuece a horno fuerte moderado (230°) unos 30 min.

ROSQUILLOS

TIPO:

REPOSTERÍA

INGREDIENTES:

3 HUEVOS, 1 VASO MEDIANO DE ZUMO DE NARANJA, OTRO DE ANÍS, OTRO DE ACEITE FRITO Y FRÍO, 9 CUCHARADAS DE AZÚCAR, CÁSCARA DE LIMÓN RALLADA Y 1 SOBRE DE LEVADURA ROYAL Y 1/2 Kg. DE HARINA.

ELABORACIÓN:

SE MEZCLA LA LEVADURA CON 1/2 KG. DE HARINA Y RALLADURA DE CASCARA DE LIMÓN. SE BATEN LOS HUEVOS CON LA MITAD DEL AZÚCAR Y EL RESTO SE DISUELVE EN EL ZUMO DE NARANJA QUE SE MEZCLARA CON ELLOS EN UNIÓN DEL VASO DE ANÍS Y EL DE ACEITE. SE FORMA UN POCILLO CON LA HARINA PREPARADA Y SE LE ECHA LA MEZCLA ANTERIOR PARA AMASARLA, AÑADIENDO MAS HARINA EN CASO NECESARIO, HASTA QUE LA MASA TENGA LA CONSISTENCIA NECESARIA PARA TRABAJARLA. SE PREPARA UNA SARTÉN BASTANTE LLENA DE ACEITE, EN EL QUE UNA VEZ CALENTADO, SE IRÁN FRIENDO LOS ROSQUILLOS, A LOS QUE PREVIAMENTE SE DARÁ FORMA CON LA MASA, MOJÁNDOSE LOS DEDOS EN ACEITE FRÍO PARA QUE NO SE PEGUEN A LOS DEDOS.

TARTA DE FRUTAS

TIPO:

REPOSTERÍA

INGREDIENTES:

1 lata de frutas variadas en almíbar, fresones naturales, 1 kiwi, ½ platano, 1 caja de gelatina al gusto (naranja, fresa, limón), 1 brick de nata de ¼

ELABORACIÓN:

Se pone la fruta troceada en un bol de cristal o porcelana grandecito. Se prepara la gelatina según instrucciones de la caja. Se derrama por encima de la fruta y a continuación se espera un poco para que no esté caliente. Enseguida se puede añadir la nata montada pero sin azúcar incorporándola a todo y distribuyéndola por el bol. Se mete en el congelador una hora o así. Antes de tomarla, sacarla de allí a la parte baja del frigorífico.

Para volcarla tenéis que meter el bol en agua un poco caliente sin que penetre ésta en la tarta. Unos minutos después se puede volcar a un plato.

TARTA DE FRUTAS FRESCAS

TIPO:

REPOSTERIA

INGREDIENTES:

1 Kg. de manzanas o peras o melocotones, 1 litro de zumo de manzana o uva, 4 cucharadas copos algas Agaragar, 1 kiwi o fresas.

ELABORACIÓN:

Se disuelven los copos de algas en el zumo y se hierva durante 5 ó 7 minutos. se añade la fruta troceada y se cuece durante 10 minutos, se echa todo en un recipiente y se pone, el kiwi o las fresas cortados en rodajas finas, por encima. Dejar enfriar.

TARTA DE MANZANA

TIPO:

REPOSTERIA

INGREDIENTES:

1 Kg. de manzanas, 1 huevo, 1 vaso de azúcar, 1 vaso de harina, 1 vaso de leche, 1 sobre de levadura de panadería y mermelada de limón, piña, o similar.

ELABORACIÓN:

Se pelan y se les quita el corazón a las manzanas, se reserva una para adornar, el resto junto con los demás ingredientes se trituran lo mas finamente posible y se ponen en un molde untado de mantequilla (el molde que sea grande que sube mucho), se cubre la parte superior con la manzana reservada cortada en medias rodajas finas y se pinta con la mermelada. Se mete al horno a 250 grados durante 2 horas.

TARTA DE ZANAHORIAS

TIPO:

REPOSTERÍA

INGREDIENTES:

3 ó 4 suizos, 4 zanahorias, 1 bolsa de coco picado, mantequilla, agua y azúcar.

ELABORACIÓN:

Se ponen a cocer las zanahorias en trocitos con azúcar. Cuando estén hervidas se baten en la batidora, formando una mezcla. Dejar enfriar. Cuando esté fría se añade a esta mezcla el coco picado y se remueve.

En un molde amplio se pone mantequilla en el fondo extendiéndola para que quede bañado de ella. No mucha. Se cortan los suizos como bocadillos. Se cogen las partes de arriba de los mismos y se plantan en el molde con la parte dorada hacia abajo. Se va echando la mezcla extendiéndola para que queden bañados todos. A continuación se le ponen las partes de abajo como un bocadillo, dejando la parte inferior hacia fuera. Lo más importante es que coloquéis un plato ligeramente inferior al molde y apretéis éste contra todo. Poner un peso encima. Tiene que estar como dos horas mínimo. Después se puede sacar volcándolo a una fuente. Cuando esté en ella, volver a untar ligeramente por encima con la mezcla de la zanahoria y el coco. Reservar un poco de éste para espolvorear. El sabor es parecido a la tarta de yema, solo que más sano.

Se pueden hacer varios pisos si se quiere más alta.

TORRIJAS

TIPO:

REPOSTERÍA

INGREDIENTES:

PAN ESPECIAL PARA TORRIJAS, O EN SU DEFECTO PAN DE MOLDE, LECHEO VINO, SEGÚN SE DESEE, AZÚCAR, CANELA EN RAMA O VAINILLA SEGÚN SE QUIERA, UNOS TROZOS DE CÁSCARA DE NARANJA Y LIMÓN Y HUEVOS.

ELABORACIÓN:

SE PONE LA LECHE A COCER CON LA CÁSCARA DE NARANJA Y LIMÓN Y SEGÚN SE PREFIERA, CANELA EN RAMA O VAINILLA AZUCARADA A GUSTO, DEJÁNDOLA ENFRIAR. SE MOJAN LA RODAJAS DE PAN EN LA LECHE Y EN HUEVO BATIDO Y SE FRÍEN. UNA VEZ FRITAS Y ESCURRIDAS SE ESPOLVOREAN CON AZÚCAR.

BAILEYS

TIPO:

BEBIDA-LICOR

INGREDIENTES:

750 gr. LECHE CONDENSADA, 1 HUEVO, 2 CUCHARADAS NESCAFÉ, 1 BREAK DE NATA PEQUEÑO, 1 Y 1/2 VASOS DE WHISKY

ELABORACIÓN:

SE MEZCLA MUY BIEN CON LA BATIDORA Y SE SIRVE MUY FRÍO