

RECETAS DE COMIDA

REVUELTO DE MORCILLA CON MANZANA Y PIÑONES

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



Marcos López Lopez- Sergio Lino Solano Muñoz
1º Bachiller Ciencias

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 gamba (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 añade 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



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 saltar 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.



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

Marcos López Lopez- Sergio Lino Solano Muñoz
1º Bachiller Ciencias

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. Rectificar de sal. A COMER!!

nota: si se desea se pueden freír patatas panaderas a fuego lento, añadiendo 2 o 3 ajos picados y un buen chorro de vinagre en las patatas. Queda muy rico de acompañamiento.



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.

Marcos López Lopez- Sergio Lino Solano Muñoz
1º Bachiller Ciencias



Marcos López Lopez- Sergio Lino Solano Muñoz
1º Bachiller Ciencias