

TARTA DE QUESO

INGREDIENTES

- 8 quesitos
- 4 huevos
- 2 sobres de cuajada
- 8 cucharadas de azúcar
- 1 litro de leche

PREPARACIÓN

Todo esto se bate en un vaso de leche y se pone al fuego.

Cuando empiece a hervir se pone en un molde con azúcar tostada.

Para base se ponen unas galletas.

Lucía Rodríguez

BOROC (Marruecos)

INGREDIENTES

- 1 pollo
- Almendras
- Hojas de masa

PREPARACIÓN

Pollo guisado o asado y luego se deja enfriar y se separa la carne de los huesos y se hace trocitos.

Se añaden almendras machacadas al gusto y un poco de azúcar.

Después se cortan las hojas de masa en tiras largas y se envuelve el pollo con las almendras y el azúcar y se meten en el interior en forma triangular.

Fátima Boudiab

PATATAS EN SALSA VERDE

(País Vasco)

INGREDIENTES

- 5 patatas medianas
- 5 dientes de ajo partidos a lo largo
- 1 lata de espárragos de Navarra: Lodosa 8 - 10 espárragos
- 7 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 1 lata pequeña de guisantes Rombo de oro
- 1 cucharada sopera colmada de perejil fresco picado

PREPARACIÓN

Dorar los ajos a fuego lento en una sartén o azuela de barro con las 7 cucharadas de aceite.

Añadir los espárragos cortados por la mitad.

Pochar los espárragos con los ajos a fuego medio - bajo durante 20 minutos.

Añadir las patatas peladas y cortadas en rodajas no muy gruesas. Cubrir con agua y dejar hacer a fuego lento durante 40 minutos.

Añadir los guisantes sin el líquido de la lata los últimos 15 minutos.

Añadir el perejil en los últimos 5 minutos.

Añadir la sal al final.

Importante: mover suavemente la cazuela de vez en cuando durante el proceso de cocción.

Isabel Lázaro Trueba

PASTEL RUSO

INGREDIENTES

Para la masa:

- 175 gr de mantequilla
- 125 gr de azúcar
- 125 gr de harina
- 75 gr de avellanas
- 6 claras de huevo

Para la crema de chocolate:

- 75 gr de mantequilla
- 50 gr de azúcar
- 3 cucharadas de ron
- 3 cucharadas de crema de nata
- 3 cucharadas de cacao en polvo

ELABORACIÓN:

La masa :

Tostar las avellanas y picarlas. Mezclar con la harina, el azúcar y tres claras de huevo sin batir. Añadir la mantequilla disuelta y mezclar bien. Montar a punto nieve las otras tres claras y mezclar con cuidado. Extender la masa en una bandeja alargada, y meter al horno precalentado a 175 grados durante 15 minutos. Sacar, dejar enfriar y partir por la mitad.

La crema :

Calentar el ron, añadir el azúcar y disolver. Dejar enfriar durante 10 minutos. Después añadir la mantequilla, la crema, y el cacao. Batir.

Una vez preparadas la masa y la crema, se ponen una capa de masa, otra de crema y otra de masa.

Ana M^a Pujante Moral

OREJUELAS DE SALDAÑA

INGREDIENTES

- 1 huevo
- 1 vaso (de los de agua) de vino dulce
- 1/2 vaso (de los de agua) de aceite
- El zumo de una naranja
- 1 cucharadita de levadura Royal
- Harina (la que pida)

PREPARACIÓN

Mezclar todos los ingredientes e ir añadiendo la harina que vaya pidiendo al tiempo que se va amasando.

Se deja reposar unas 2 ó 3 horas.

Estirar mucho la masa (tiene que quedar muy fina), cortar y freír en aceite caliente.

Se van colocando en una fuente y se les echa azúcar por encima.

Barbáchano

TARTA DE QUESO "A LO CLOTI"

INGREDIENTES (PARA 6 PERSONAS):

- 3 huevos
- 1 sobre de cuajada
- 6 cucharadas soperas de azúcar
- Fondo de caramelo líquido
- 1 cajita de 8 porciones de quesitos
- 1 litro de leche

PREPARACIÓN:

En un bol se echan: 3 huevos, 6 cucharadas de azúcar, y las porciones de quesitos.

Se aplastan con tenedor los ingredientes en el bol. A continuación se bate bien con la batidora sin dejar grumos.

En un vaso de agua, se vierte leche fría con el sobre de cuajada y con una cuchara de madera se diluye hasta que

quede sin grumos. La leche restante se calienta en un cazo, removiendo hasta que rompa a hervir. Se retira el cazo del fuego, y se le añade el contenido del vaso, removiendo hasta que se mezclen. Se añaden al mismo tiempo los ingredientes del bol. Dejar hervir removiendo con una cuchara.

Verter en un molde y dejar enfriar.

Clotilde Hernández Moreno



RECETAS

MIGAS DE JAÉN

Se sirven calientes, acompañadas de chorizos y torreznos.

Petra Casas Anguita

INGREDIENTES:

- Un pan candeal
- Aceite
- Ajos
- Chorizos
- Tocino de veta

PREPARACIÓN:

Se compra el pan dos días antes de hacerlas.

Se pica el pan finamente el día anterior por la noche, y se le echa un poco de agua por encima, pero sin empaparlo.

Se echa aceite en la sartén cubriendo bien el fondo. Se fríe el chorizo y el tocino de veta, se sacan y se fríen los ajos.

Se echa sal y un vaso de agua en el aceite, y a continuación el pan, que se va desmenuzando más dándole vueltas, a fuego lento, entre media hora y tres cuartos de hora.

Al final deben quedar esponjadas.

POSTRE DE NAVIDAD

Este postre nunca falta en la cena de Nochebuena en mi casa.

Mi abuelo, que era de Fuensalida, Toledo, siempre encargaba a algún familiar que trajese mazapán para preparar su postre favorito en esas fechas.

INGREDIENTES:

- Pasta para preparar sopa de almendra
- Leche
- Azúcar
- Pan
- Canela

PREPARACIÓN:

Por cada 100 gramos de pasta de almendra, medio litro de leche.

Se calienta la leche, cuando esté templada se añade la pasta de almendra troceada. Se mueve con una cuchara para deshacer bien la pasta. Se deja hervir unos minutos. Se prueba y se añade azúcar al gusto.

En una fuente colocaremos unas rebanadas de pan del día anterior. Las cubriremos con leche. Si se notase que queda espeso, se puede añadir un poco de leche azucarada.

Se espolvorea canela.

Se puede tomar templado o frío.

Este postre, se puede preparar también para personas que sigan algún tipo de dieta. Sólo tendremos que sustituir los ingredientes por mazapán sin azúcar, leche desnatada, pan integral y fructosa.

Antonia Carbonell

PATATAS REVOLCONAS O MACHACONAS

INGREDIENTES:

- Patatas
- Cebolla
- Ajo
- Pimentón
- Comino y guindilla (opcional)
- Lomo y chorizo de olla
- Torreznos
- Huevo

PREPARACIÓN:

Se ponen a hervir las patatas con la cebolla y el ajo machacado. Cuando están casi cocidas se pone en una sartén un poco de aceite de la olla y se sofríe el pimentón unos segundos, se añade a las patatas. Cuando están cocidas, se retiran del fuego y se machacan.

Este plato se presenta acompañado de lomo de olla, chorizo, torreznos y un huevo frito.

Mejora mucho si se cocina en un puchero de barro en una chimenea.

