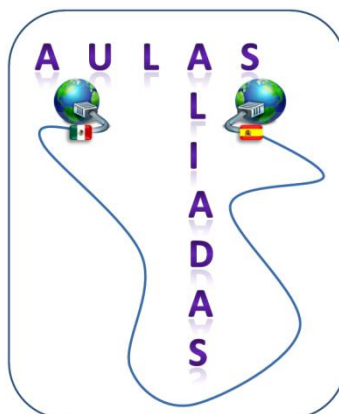
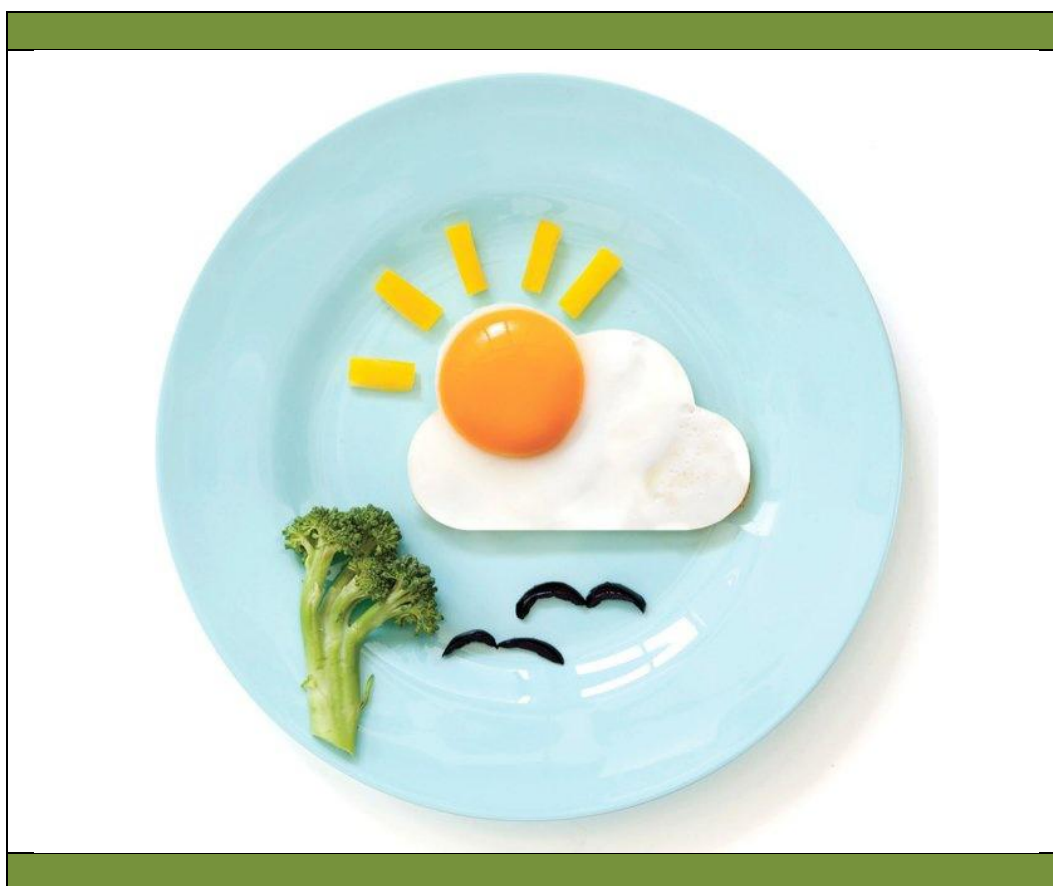


# Libro de Recetas



Aula Amigas 2014

## ESPAGUETIS A LA CARBONARA

### INGREDIENTES

- 1 Cebolla
- 400 g de espaguetis
- 300 ml de nata para cocinar
- 100 g de beicon
- Aceite de oliva
- 50 g de queso parmesano rallado
- Sal y pimienta



Alba del Sol. Equipo Barcelona

### PREPARACIÓN

Calienta el aceite en una sartén, sofríe la cebolla.

Cuando esté con un poco con color, le echas el beicon.

Remueves durante un minuto y seguidamente le añades sal.

Remueve hasta que el beicon y la cebolla estén bien dorados.

Después introduce en la sartén la nata para cocinar y remueve constantemente hasta pasados 2 minutos después que hierva.

En una olla caliente abundante agua con 3 cucharadas de sal, cuando hierva, agrega los espaguetis.

Cuécelos durante 10 minutos, escúrrelos y añádelos a la sartén con la mezcla previamente hecha, ponlos a fuego lento removiendo para que se impregnen bien de sabor.

Servir los espaguetis en plato, les añades el queso parmesano por encima y a comer.



## TARTA DE QUESO

### INGREDIENTES

- 1 terrina de queso crema philadelphia
- 1 sobre de cuajada
- 500 g de nata líquida para montar
- 6 cucharadas de azúcar
- Caramelo líquido
- Galletas cuadradas
- 1 vaso de leche



Alicia Martín. Equipo Madrid

### PREPARACIÓN

Se mezcla todo bien, la leche, el azúcar, el queso cremosos, el sobre de cuajada y la nata, se pone al fuego y se espera a que cueza.

Después, se calienta el caramelo líquido en el microondas 15, y se pone en una fuente alargada, donde luego se echa la nata, la leche, el azúcar... y encima de eso se ponen las galletas. Se deja hasta que se enfríe y luego se mete en el frigorífico.

Cuando ya esta fría y se va a servir, se da la vuelta de manera que quede el caramelo arriba y abajo las galletas.



# GALLETAS

## INGREDIENTES

- 50 gramos de azúcar glas
- 100 gramos de mantequilla
- 150 gramos de harina
- 2 cucharadas de cacao en polvo
- Una yema de huevo



Ángela Úbeda. Equipo Barcelona

## PREPARACIÓN

Mezcla la mantequilla, el azúcar y la yema

Mientras mezclas, ve añadiendo poco a poco la harina hasta obtener una masa uniforme

Aplana con un rodillo y coloca el molde que quieras para la galleta

Mételo en el horno a 180 grados durante 20 o 15 minutos

Cubre las galletas con chocolate u otras cosas ricas



## COULANT DE CHOCOLATE

### INGREDIENTES

- 5 ó 6 huevos
- 150 gr de azúcar glas
- 200 gr de mantequilla
- 110 gr de harina floja
- 220 gr de chocolate negro
- 5 gr de cacao en polvo
- 3 gr de canela o cardamomo
- 1-5 gr de sal



Daniel Santos. Equipo Segovia

### PREPARACIÓN

Mezclar la mantequilla con el azúcar hasta que blanquee.

Añadir los huevos poco a poco y seguir batiendo.

Agregamos la harina y la especia. Batir hasta que ligue e incorporar el chocolate fundido, el cacao y la sal.

Mezclar bien y repartir en moldes pequeños y meter al horno a 180° de 10 a 15 minutos



## ROSQUILLAS DE LIMÓN

### INGREDIENTES

- 3 huevos
- 150 g. De manteca de cerdo derretida.
- ¼ de litro de leche fría.
- 1 cucharada (de las de moka) de levadura Royal.
- 3 cucharadas soperas de anís dulce (licor)
- 1 kg. Más o menos de harina
- 1 litro de aceite
- Azúcar glas para espolvorear.



Julia Robledo. Equipo Segovia

### PREPARACIÓN

En una ensaladera se pone todo junto, menos la harina. Se mueve todo durante 15 minutos. Entonces se le va agregando la harina, poco a poco, hasta que se desprenda de las paredes de la ensaladera. Toda esta masa se saca y se amasa.

Después se forman las rosquillas de un dedo meñique de grueso y se fríen en aceite poco caliente para que se cuezan primero por dentro y se hinchen bien. Una vez bien huecas, se da más fuego al aceite para que tomen un bonito color dorado. Se escurren y después se espolvorean con azúcar glas.



## BIZCOCHO DE MANZANA

### INGREDIENTES

- 100 gramos de azúcar
- 100 gramos de harina
- 100 gramos de mantequilla
- 3 manzanas, peladas y cortadas en láminas finas.
- 2 huevos.
- 1 copita de brandy.
- 1 cucharada de levadura.



Marcos Vega. Equipo Barcelona

### PREPARACIÓN

Se baten los huevos, con la mantequilla y el azúcar. Una vez bien batidos, se añade el brandy, la harina y la levadura.

A continuación se engrasa el molde y se llena con la masa, se colocan las manzanas por encima y se introduce en el horno a la temperatura de 175 grados y el tiempo de 45 minutos.



## BOLLOS DE COCO

### INGREDIENTES

- Bizcochos blandos
- Leche entera 1l
- Canela en polvo
- Azúcar
- Coco rallado
- Nocilla (crema de cacao) o Mermelada



Mario García. Equipo Madrid

### PREPARACIÓN

Parte los bizcochos en tres partes iguales, unta cada parte con nocilla o mermelada.

Pon un trozo encima del otro; en un plato hondo hecha leche, azúcar y canela, después calienta la leche 30 segundos y remoja los bollos en la leche.

Para finalizar reboza los bollos en el coco y ya tienes el plato listo.





## CORDERO GUISADO

### INGREDIENTES

- Una paleta de cordero troceada
- Dientes de ajo
- Una ramita de perejil
- Un chorro de vino blanco
- Un vaso de agua
- Sal
- Aceite de oliva



Marta Vallejo. Equipo Barcelona

### PREPARACIÓN

Vertimos un chorro de aceite en la olla.

Cuando está bien caliente echamos los trozos de la paleta que previamente hemos echado un poquito de sal.

Mientras que esto se va dorando, cogemos dos cabezas de ajo, las pelamos, lo cortamos en trocitos y lo echamos al mortero

Seguidamente un poquito de perejil y una "pizquitina" de sal y lo machacamos todo junto.

A continuación, con el palo del mortero lo vertimos en la olla y lo damos unas vueltas para que se mezcle bien con el cordero, y por último unimos al guiso un vaso de agua y un chorro de vino blanco.

Tiempo de cocción 20 minutos.



## MAMALIGE (Rumanía)

### INGREDIENTES

- Huevo
- Mantequilla
- Queso
- Pan rallado



Robert Goaga. Equipo Madrid

### PREPARACIÓN

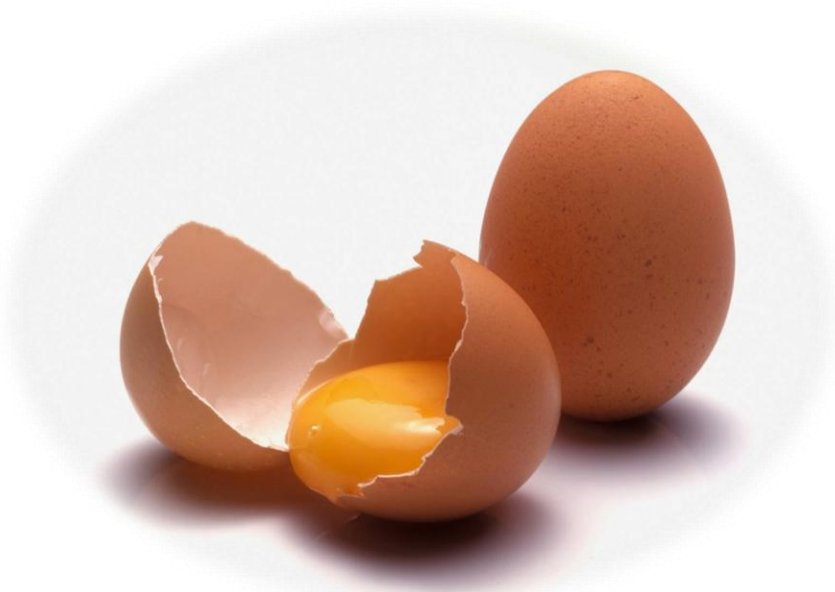
Se cuece 5 huevos ( 5 huevos = 3 personas comiendo )

Cuando los huevos están hechos se coge mantequilla y queso ( el queso mejor de buena calidad )

Se reparte el huevo en cada uno de los cinco platos. Se aplasta el huevo de cada plato y se pone el queso y la mantequilla

Se hace el pan rallado en una olla

Se pone en la mezcla en cada plato



## LECHE ASADA (Receta Chilena)

### INGREDIENTES

- Leche litro y 1/2
- 2. Huevos 8
- 3. Azúcar taza 1/2
- 4. Azúcar 10 cucharadas para el caramelo
- 5. Un chorro de aroma de vainilla
- 6. Una rama de canela
- 7. Una tira de cascara de naranja
- 8. Un bol grande



Sagrario Sanz. Equipo Barcelona

### PREPARACIÓN

Calentar leche y agregue vainilla, canela y cáscara de naranja y 1/2 taza azúcar, revuelva para disolver. Reservar.

Vierta, en un molde de flan, 1 taza azúcar, con un poco de agua. Ponga a fuego lento a dorar (azúcar adquiere color café oscuro).

En un bol batir huevos y yemas bien mezclado, luego vierta lento la leche en el bol mientras bate.

El preparado anterior viértalo en el molde e introdúzcala al horno precalentado, cocínela a fuego bajo (120°).

Tiempo de cocción: aprox. 1 hora.



## EMBLANCO MALAGEÑO

### INGREDIENTES

- Merluza. Cuatro rodajas
- Ramita de perejil
- 1 tomate
- 1 pimiento verde
- Un poco de sal
- 1 cebolla
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 patatas



Victoria Ruiz. Equipo Toledo

### PREPARACIÓN

Es un cazo con un poco de agua y sal y 2 cucharadas de aceite de oliva, se cuecen la cebolla cortada en láminas, el pimiento en tiras, el tomate partido por la mitad, la ramita de perejil y el diente de ajo picado.

Cuando las verduras estén bastante tiernas, se cortan las patatas en rodajas y se ponen también a hervir.

En cuanto estén al punto se incorporan las rodajas de merluza previamente saladas y se les da una cocción corta de unos 5 minutos.



## PURE DE PATATAS

### INGREDIENTES

- Puerro
- Patatas
- 2 dientes de ajo
- Zanahorias
- Cebolla
- Tomate natural
- Un filete de pescado
- 2 hojas de laurel
- Sal gorda
- Un chorro de aceite de oliva.



Víctor de Miguel. Equipo Toledo

### PREPARACIÓN

Trocear las zanahorias, las patatas y los ajos.

Picar la cebolla y el puerro.

Pelar los tomates y trocear.

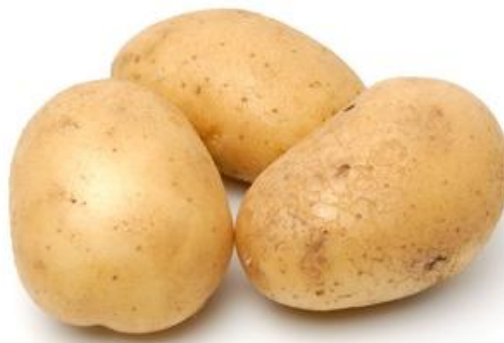
Poner en una cazuela y cubrir de agua.

Trocear el filete de pescado ( sin piel ) y añadir a la cazuela

Añadir el laurel, aceite y la sal y dejarlo hervir.

Una vez cocido pasarlo por el pasapuré sin las hojas de laurel.

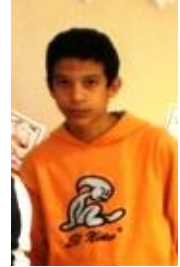
;;; A comer que está riquísimo;;;



## FLAN

### INGREDIENTES

- 5 huevos
- 1 lata de leche evaporada
- 1 lata de leche condensada
- 1 cucharada de vainilla
- 1/2 taza de azúcar
- Para el caramelo:
  - 1 taza de azúcar
  - 2 cucharadas de agua



Igor Magalhaes. Equipo Toledo

### PREPARACIÓN

Pre calienta el horno a 170° y ten a mano el molde que usarás para el baño de maría.

Coloca el azúcar para el caramelo en un sartén a fuego medio con las 2 cucharadas de agua hasta que se derrita en forma homogénea.

Viértelo en el molde que usarás. Esparce el caramelo por el molde cuidadosamente hasta que cubra las paredes del mismo. Déjalo enfriar hasta que el caramelo adquiera un color dorado. Agrega los huevos y licua solo por unos segundos. Luego agrega la leche evaporada y mezcla. Incorpora la leche condensada y mezcla. Agrega la vainilla, el azúcar y continua mezclando hasta que obtengas una mezcla homogénea. Cuela y vierte la mezcla en el molde que ya tienes previamente acaramelado. Lleva al horno a baño de maría por 45 minutos. Verifica que esté listo utilizando un palito para pinchos o un cuchillo fino. Si salen limpios significa que ya está listo. Sácalo del horno con mucho cuidado de no quemarte y ponlo sobre una parrilla de alambre. Deja enfriar a temperatura ambiente hasta que esté completamente frío. Sácalo del horno con mucho cuidado de no quemarte y ponlo sobre una parrilla de alambre. Deja enfriar a temperatura ambiente hasta que esté completamente frío. Desmolda y lleva a la nevera hasta el momento de servirlo.

