

* * ENSALADA TEMPLADA * *

Dificultad Alta

Media

Principiantes

Tiempo

20 min

INGREDIENTES

lacitos o caracoles de pasta, lechuga, tomate cherry, cebolleta, espárragos, anchoas en aceite, langostinos, aceite, sal y vinagre

UTENSILIOS

Una fuente de ensalada y un cuchillo



PREPARACIÓN Primeramente se cuece la pasta y los langostinos, (se reservan). Luego se van colocando todos los ingredientes en la fuente. Primero se coloca la lechuga seguidamente el tomate cherry, la cebolleta y todos los demás ingredientes. Al final se aliña según el gusto de cada uno.

Andrea



Sarraz de la Posada

ESPAGUETIS CON GAMBAS.

Dificultad Alta

Media

Principiantes

Tiempo

30 min

INGREDIENTES

espaguetis 400 gr.
aceite de oliva.
ajos 2.
quindilla 1.
gambas 200 gr.
nata 250 gr.

UTENSILIOS

cuchillo.
tenedor.
sarten.
fuente.
cuchara de madera.



PREPARACIÓN Se ponen los espaguetis a cocer. En una sartén echamos un poco de aceite, seguidamente los ajos cortaditos y la quindilla, cuando estén a medio dorar incorporamos las gambas peladas y dejamos que se acaben de hacer. Escurremos los espaguetis y los ponemos en una cacerola, incorporamos las gambas y los ajos hechos anteriormente y echamos la nata, lo avceglamos con un poco de sal, dejamos que cueza unos minutos y servimos.

PECHUGAS RELENAS

Dificultad Alta Media Principiantes

Tiempo

45 min

INGREDIENTES

1 pechuga de pollo
Jamón de york
Queso en lonchas
Ajo, cebolla, perejil y aceite
huevo
Agua y vino blanco

UTENSILIOS

- Sartén
- Cacerola
- Tenedor
- Cuchara de madera
- Cochillo



PREPARACIÓN La pechuga se ~~la~~ hace filetes finos. Entre dos filetes de pechuga se rellena, con el jamón de york y las lonchas de queso. Se pasan por huevo y pan molido y se frien. En el mismo aceite se frie la cebolla, el ajo y el perejil.

A continuación se colocan las pechugas en una cacerola, y se le añaden agua y un poco de vino blanco y se deja cocer. Y por último se pasan a emplatar ¡Y ya están listas para comer!



Pollo con pimientos

Dificultad Alta

Media

Principiantes

Tiempo

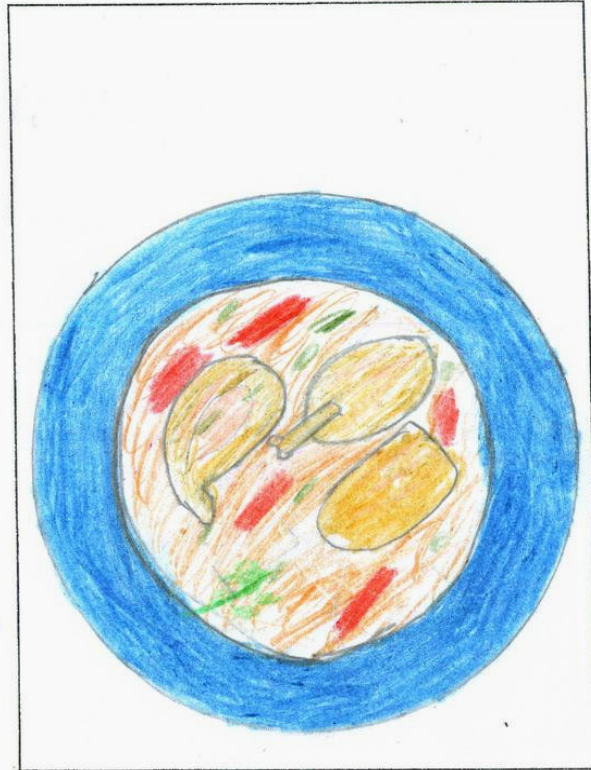
30 min

INGREDIENTES 4 personas

- 1 pollo troceado
- 2 pimientos rojos
- 2 dientes de ajo
- perejil picado
- aceite oliva
- sal y pimienta
- medio vaso de agua

UTENSILIOS

- cazuela
- cuchillo afilado
- cuchara de madera



PREPARACIÓN Se pela y pica los dientes de ajo. Limpia los pimientos y córtalos en tiras. Salpimentamos el pollo y lo doramos por todos los lados en la cazuela con el aceite, lo retiramos y reservamos. En la misma cazuela, rehogamos los ajos y los pimientos. Agregamos el medio vaso de agua y dejamos que siga la cocción hasta que este tierno. Antes de servir, se hecha el perejil picado por encima.

MACEDONIA DE FRUTAS

Dificultad Alta

Media

Principiantes

Tiempo

45 min

INGREDIENTES

3 ó 4 plátanos

300 grs de fresas

1/2 kg de naranjas

5 albaricoques

200 grs de uvas

1 copa de brandy y
250 grs de azúcar.

UTENSILIOS

Un bol de cristal

una cazuela

una taza

un cuchillo



PREPARACIÓN Los plátanos se cortan en rodajas y las demás frutas en trocitos, se echan en una fuente ó bol, donde se les agrega el brandy u otro licor y se introduce en la nevera durante media hora.

Aparte con una taza pequeña de agua y el azúcar se prepara un almíbar, haciéndolo hervir durante cinco minutos. A continuación, se deja enfriar y se vierte sobre las frutas, metiendo la macedonia en la nevera para servir muy fría.

TARTA DE MANZANA

Dificultad **Alta**

Media

Principiantes

Tiempo

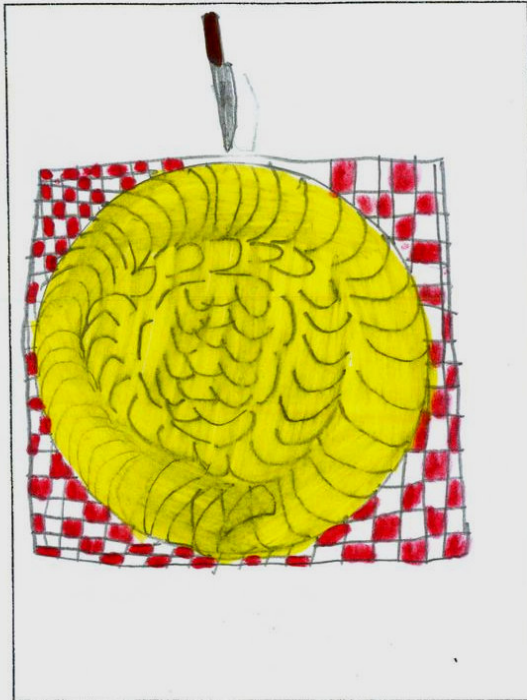
60 min

INGREDIENTES

- seis personas
= 2 manzanas de receta
= 1 vaso de leche
= 4 huevos
= 1 vaso de azúcar
= 4 sobaos
= mantequilla

UTENSILIOS

- Un molde desmontable
una batidora
un cuchillo
una cuchara
y un cazo



PREPARACIÓN Se unta el molde de mantequilla los sobaos se parten en laminas y se pone una capa, encima otra capa de laminas de manzanas otra capa de sobaos y por ultima otra capa de laminas de manzana. En un cazo se batien los huevos, la leche y el azúcar y se echa todo en el molde. Se mete al horno 45 minutos a 170°. Se deja enfriar y se desmonta.