



## CANAPÉS

### **ALCACHOFAS CON ANCHOAS**

#### INGREDIENTES

- Alcachofas.
- Queso.
- Anchoas.

#### ELABORACION

Poner en una cucharadita el queso, la alcachofa y la anchoa encima

### **SALMÓN**

#### INGREDIENTES

- Torteta.
- Queso
- Salmón

#### ELABORACION

Rellenar la torteta con el queso y colocar encima el salmón.  
Decorar con perejil.



## ***REQUE Y QUESO DE CABRA***

### **INGREDIENTES**

- Panecillos de paté.
- Queso Roquefort.
- Queso de Cabra.

### **ELABORACION**

Untar el panecillo con queso roquefort y queso de cabra y gratinar con un soplete.

## ***ROQUEFORT Y NUECES***

### **INGREDIENTES**

- Tortetas.
- Roquefort.
- Nueces.

### **ELABORACIÓN**

Rellenar la torteta con queso roquefort y poner una nuez encima.



## **CRÊPES**

### **INGREDIENTES**

- Leche. 1 L.
- Harina. 4000 gr.
- Huevos. 8 uns.
- Mantequilla. 50 gr.
- Brandy. Una copa.
- Sal.

### **ELABORACION**

Mezclar todos los ingredientes, menos la mantequilla, y pasarla por el chino.

Poner la mantequilla derretida po encima. en una sartén untada con tocino ir elaborando las obleas.



## **CRÊPES NORMANDA**

### INGREDIENTES

- Pasta para crêpes.
- Manzanas reinetas.
- Mantequilla.
- Zumo de limón.
- Azúcar.

### ELABORACION

Cortar la manzana en lonchas finas. Saltearlas con mantequilla. Añadir un poco de zumo de limón. Calentar una sartén engrasada, extender una capa de pasta más gruesa que para los crêpes, cuando empiece a cuajar extender una capa de manzana salteada, doblar la pasta para tapar la manzana.



## ***ENSALADA WUADAG***

### INGREDIENTES

- Lechuga
- Manzana
- Nueces.
- Pasas.
- Nata semidesnatada.
- Queso semicurado.
- Sal, pimienta y limón

### ELABORACIÓN

- 1.- Salsa
- 2.- Nata semi-desnatada, con sal, pimienta y limón.
- 3.- Montar la ensalada al gusto.



## **ENSALADA DE AGUACATES CON GAMBAS**

### INGREDIENTES

- Aguacates. 2 un.
- Espárragos. 8 un.
- Gambas. 200 grs.
- Aceite de oliva. ½ Dl.
- Vinagre. Una cucharadita.
- Endivias y tomates. 1 un c/u.
- Salvia. Unas hojas.
- Sal

### ELABORACIÓN

- 1.- Cocer las gambas peladas en agua hirviendo con sal durante 1 min. después refrescarlas.
- 2.- Pelar los aguacates y partirlos por la mitad. Pelar el tomate, quitarle las pepitas, cortar en cuadraditos y mezclar con la salvia picada.
- 3.- cortar el aguacate en lonchas finas, emplatar colocando en el centro las gambas, en los laterales los espárragos y en la parte superior 2 hojas de endivias en la que se coloca el tomate junto con la salvia.
- 4.- Preparar la vinagreta montado el aceite y la sal, y repartir por la superficie del plato.



## **ENSALADA DE TALLARINES Y ANCHOAS**

### INGREDIENTES

- Pasta de tallarines.
- Anchoas.
- Zanahorias.
- Calabacines.
- Sal y aceite de oliva.

### ELABORACION

- 1.- Poner la pasta a cocer.
- 2.- Cortar la zanahoria y el calabacín como si fuese tallarines.
- 3.- Mezclar todos los ingredientes, menos las anchoas.
- 4.- Poner en un molde los tallarines, ponerle las anchoas encima y decorar con aceite de oliva y vinagre balsámico.



## ***ENSALADA DE LENTEJAS***

### **INGREDIENTES**

- Lentejas cocidas.
- Lechuga.
- Gambas.
- Navajas.
- Aceite de oliva.
- Vinagre.
- Sal y pimienta.

### **ELABORACION**

- 1.- Poner la lechuga en el centro del plato.
- 2.- Colocar encima las lentejas con vinagreta.
- 3.- Cocer al vapor las gambas y aliñarlas.
- 4.- Decorar al gusto.





## ***ENSALADA DE PERDIZ***

### **INGREDIENTES**

- Una perdiz en escabeche.
- Lechuga.
- Mayonesa.

### **ELABORACION**

- 1.- Desmigalar la perdiz.
- 2.- Cortar la lechuga a la juliana.
- 3.- Mezclar todo y decorar al gusto.



## ***CREMA DE PUERROS***

### **INGREDIENTES**

- Puerros.
- Mantequilla.
- Patata.
- Agua.
- Sal.
- Pimienta.
- Nuez moscada.
- Leche o nata.

### **ELABORACION**

- 1.- Poner en una olla la mantequilla y el puerro, dejar pochar 5 min.
- 2.- Incorporar la patata y el agua, dejar cocer hasta que esté todo tierno.
- 3.- Salpimentar y echarle un chorrito de nata o leche.
- 4.- servir muy caliente con unos picatostes.



## **HUEVOS ESCALFADOS A LA FLORENTINA**

### INGREDIENTES

- Huevos. 8 uns.
- Vinagre. 1dl.
- Espinacas. 400 gr.
- Leche. ½ L.
- Mantequilla. 60 grs.
- Harina. 90 gr.
- Queso rallado. 60grs.
- Yema de huevo. 1 un.

### ELABORACION

- 1.- Poner en un rondón agua hasta una altura de unos 7 centímetros con el vinagre y un poco de sal. cascar los huevos en un plato y echarlos con cuidado en el agua justo antes de que hierva.
- 2.- Cuando esté a punto de hervir apagar el fuego y tapar el recipiente con una tapadera, dejarlos reposar durante 3 min. y sacarlos a otro recipiente con agua templada.
- 3.- Para hacer la salsa derretir treinta gramos de mantequilla, rehogar en ella la harina, dejar enfriar y añadir la leche hirviendo, mover para evitar que se agarre y espese la salsa.
- 4.- Incorporar la salsa, fuera del fuego, la yema de huevo y la mitad del queso rallado.
- 5.- Limpiar y cocer las espinacas en agua hirviendo con sal durante unos 5 min., escurrirlas y saltearlas con el resto de la mantequilla.
- 6.,. Sobre los platillos de huevo repartir un poco de las espinacas, encima de ellas poner dos huevos, napparlos por la superficie con la salsa momay, esparcir por encima un poco de queso rallado y unas



gotas de mantequilla y gratinarlos con ayuda de la salamandra.

7.- Es importante que se gratinen rápidamente para evitar que por un tiempo excesivo de calor se coagule la yema.



## **HUEVOS RELLENOS A LA CAZADORA**

### INGREDIENTES

- Huevos. 8 uns.
- Champiñones. 250 grs.
- Jamón serrano. 50 grs.
- Conejo cocido. 100 grs.
- Pepinillos. 30 grs.
- Salsa mahonesa. 3 Dl.
- Cebolleta
- Perejil y estragón.
- Sal.

### ELABORACION

- 1.- Cocer los huevos en agua, con sal y zumo de limón, hirviendo dentro de un cestito durante 10 min. refrescar en agua fría y pelarlos, partirlos longitudinalmente por la mitad.
- 2.- Cocer los champiñones en medio decilitro de agua con sal y zumo de limón.
- 3.- Picar los champiñones, el jamón serrano, la carne cocida de conejo, las cebolletas y las hierbas aromáticas, mezclar con las yemas de huevo y un poco de salsa mahonesa.
- 4.- Rellenar los huevos con una manga, unir las dos partes, formando el huevo, naparlos con salsa mahonesa con perejil picado.



## ***CONEJO CONFITADO A LOS HONGOS***

### INGREDIENTES

- Un conejo.
- Setas y champiñones. 2 uns. por persona.
- Ajo, perejil y Zumo de limón.
- Puerro, apio y zanahoria, 1 trozo por persona.
- ½ de tomate y ½ cebolla roja por persona.
- Pimienta en grano, laurel, tomillo, orégano, aceite de oliva.

Para la salsa verde:

- Menta, albahaca, perejil, 2 ajos, 10 alcaparras, 2 anchoas, mostaza de diujón
- Vinagre y aceite de oliva.

### ELABORACION

- 1.- Limpiar los hongos y ponerlos en una bandeja al horno, echar el ajo y el perejil picado, aceite y zumo del limón. Temperatura 250°.
- 2.- Preparar la salsa verde triturándolo todo.
- 3.- Partir el conejo en 6 piezas.
- 4.- En una cacerola poner la verduras cortadas, excepto el apio y el puerro que va entero. Las hierbas aromáticas, la pimienta, el conejo troceado y cubrir de aceite totalmente, poner a confitar, 2 horas aprox.
- 5.- Una vez cocido el conejo, sacar las verduras, dorar en una sartén o a la parrilla.
- 6.- servir el plato con 1 trozo de cada verdura y en lo alto, el trozo de conejo cubierto en salsa.



## **ENTRECOT CON SALSA DE BERROS**

### INGREDIENTES

- Entrecot. 300 gr.
- Jugo de carne. 1dl.
- Berros. 1 manojo.
- Cebolla. 1 un.
- Nata líquida. 1 un.
- Mantequilla. 4 dl.
- Aceite. 50 gr.
- Sal pimienta.

### ELABORACION

- 1.- Picar los berros y la cebolla. Rehogar la cebolla en mantequilla ( 10 min aprox.) e incorporar los berros picados y el fondo de carne.
- 2.- Reducir incorporar la nata y volver a reducir hasta la mitad.
- 3.- Preparar el entrecot a la plancha, sazonar cubrir el lato. En el fondo la salsa y poner encima el entrecot.
- 4.- Se guarnece con hongos( setas, champiñón,...) y espaguetis salteados.



## ***POLLO AL CHILINDRON***

### **INGREDIENTES**

- Pollo.
- Aceite.
- Cebolla.
- Ajo.
- Jamón.
- Tomate.
- Laurel.
- Pan frito.
- Vino blanco.
- Guindilla.
- Pimiento rojo.
- Sal .
- Perejil.
- Pimienta.

### **ELABORACION**

- 1.- Limpiar, cortar, sazonar, dorar y reservar el pollo.
- 2.- Con el mismo aceite y poner el jamón ajo, guindilla, cebolla, laurel, pimientos, salsa, tomate, cocemos. Sazonamos.
- 3.- Se sirve en barro, decorados con pan frito y espolvorear perejil picado.





## ***POLLO PEPITORIA***

### INGREDIENTES

- Pollo.
- Cebolla.
- Ajo.
- Aceite.
- Harina.
- Vino Blanco.
- Almendras.
- Pan frito.
- Agua.
- Perejil.
- Pimienta.
- Azfrán.

### ELABORACION

- 1.- Limpiar el pollo, salpimentar.
- 2.-Salteamos y reservamos en rodón. Con el mismo aceite rehogar la cebolla y el ajo hasta pocharlos.
- 3.- Agregar caldo o agua, cocer 10-15 min., pasamos por el chino y salseamos al pollo. ponemos laurel y cocer hasta que esté tierno.
- 4.- Mojamos las almendras, pan frito, yema de huevo duro y el azafrán. Se le agrega al guiso.
- 5.- Cocemos, rectificamos el sabor, servir en cazuela de barro. Espolvorear clara de huevo y perejil y adornamos con pan frito.



## ***SOLOMILLO DE CERDO CON SALSA DE FRAMBUESA***

### INGREDIENTES

- 4 unidades de solomillo.
- 5 chalotes.
- 2 dl de vino de Oporto.
- 300 gr. de frambuesas.
- 100 gr. azúcar.
- Manteca de cerdo.
- Sal, pimienta.

### ELABORACION

- 1.- Limpiar el solomillo y dorar junto con la manteca de cerdo a fuego vivo por toda la superficie.
- 2.- Introducir en el horno y terminar de cocinarlo a una temperatura de unos 200°C. durante 8 min.
- 3.- Preparar la salsa cocinando la chalote picada e el oporto con azúcar y añadir después el fondo oscuro.
- 4.- Incorporar las frambuesas y cocer uno 15 min. Triturar, colar y rectificar la salsa de sazónamiento y espesar.
- 5.- Cortar el solomillo en escalopes finos, colocar alrededor del plato, salsear y acompañar de patatas risoladas.



## ***CORDERO A LA MORUNA***

### **INGREDIENTES**

- Cordero. 2Kg.
- Cebollas. ½ kg.
- Aceite de oliva.
- Pimienta negra.
- Cominos.
- Pasas. ½ kg.
- Almendras. ½.

### **ELABORACION**

- 1.- Majar la pimienta junto con el comino y sal y reservarlo.
- 2.- Freír las almendra peladas y majarlas de forma que quede en trozos grandes.
- 3.- Cortar la cebolla y el cordero en trozos medianos.
- 4.- Sofreír la cebolla y el cordero.
- 5.- Cubrir con agua y añadir las especias. Cocer hasta que la carne este tierna y la salsa casi espesa, en este momento, añadir las pasas y las almendras. Cocer 2 o 3 min. y servir caliente.



## ***SOLOMILLO STROGONOF***

### **INGREDIENTES**

- Solomillo.
- Cebolla.
- Ajo.
- Nata.
- Pimienta.
- Champiñón.
- Licor.

### **ELABORACION**

- 1.- Se corta el solomillo en rodajas.
- 2.- Se pocha la cebolla, el ajo y se incorpora el champiñón. A continuación se hecha la nata, el licor y se deja reducir hasta la mitad.
- 3.- Se mezcla el solomillo y la salsa y se deja unos min. para que se caliente.
- 4.- Servir caliente.



## **DORADA A LA ESPALDA**

### **INGREDIENTES**

- 250 gr. Dorada.
- Pimientos del piquillo.
- 2 dl aceite de oliva.
- 4 dientes de ajo.
- 1dl de vinagre.
- 1 guindilla .
- Sal.

### **ELABORACION**

- 1.- Limpiar el pescado. Quitar las espinacas. Se quitan los ojos.
- 2.- Poner a fuego un recipiente con un poco de aceite e incorporar el pescado con la piel hacia abajo.
- 3.- Pasados unos min. lo introducimos en el horno. (5 min.)
- 4.- Al salir del horno lo regamos con un poco de vinagre, en la misma placa.
- 5.- Dorar en un poco de aceite los ajos cortados a láminas, separar del fuego e incorporar el vinagre restante y la guindilla.
- 6.- Montar en un plato el pescado y regar con la salsa. Decorar con los ajos, la guindilla y los pimientos del piquillo.



## ***FLAN DE BACÓN***

### **INGREDIENTES**

- Bacón
- 6 huevos.
- 100 gr. de queso manchego.
- 1Lt. de nata.
- Una cucharada de aceite.
- Cebolla
- Sal y Pimiento.
- Nuez moscada.

### **ELABORACION**

- 1.- Dorar la cebolla y el bacón.
- 2.- Batir y picar el bacón y la cebolla.
- 3.- Batir el huevo, y agregar todos los ingredientes, incluido el queso.
- 4.- Meter en el horno a 180°, durante 25 min. al baño maría.



## **PASTEL DE PATATAS**

### **INGREDIENTES**

- Patatas.
- Puerros.
- Sal.
- Nata.

### **ELABORACION**

- 1.- Cortar las patatas en rodajas muy delgadas.
- 2.- Cortar el puerro en trocitos y pochar un poco.
- 3.- Hacer como una lasaña, una capa de patatas y otra de puerro con nata.
- 4.- Así sucesivamente.
- 5.- Introducir en el horno a 180°, durante 45 min. hasta que las patatas estén tiernas.



## **LOMO A LA SAL CON ROMERO Y TOMILLO**

### INGREDIENTES

- Un lomo.
- 2 kg. de sal gorda.
- Cebolla.
- Nata.
- Queso azul.
- Tomillo.
- Romero.

### ELABORACION

- 1.- Poner el lomo en una bandeja con la sal, el romero y el tomillo.
- 2.- Meterlo en el horno a 180° durante una hora.
- 3.- Poner en una sartén la cebolla, dejar pochar y agregar la nata el queso y dejar reducir.
- 4.- Cortar el lomo en rodajas, salsear y servir.





## ***CORDERO AL HORNO***

### **INGREDIENTES**

- 1 kg. de cordero.
- Una cebolla.
- Dos pimientos verdes.
- Un pimiento rojo.
- tres tomates.
- Sal.
- Pimienta.
- Laurel.
- Un vaso de vino blanco.
- Un vaso de agua.
- Aceite de oliva.

### **ELABORACION**

- 1.- Poner el cordero en una bandeja y salpimentar.
- 2.- Pasar por harina y freír un poquito.
- 3.- Volver a poner la bandeja, el cordero con todas las verduras, trocear en trozos medianos y aliñar con sal, pimienta, vino blanco, agua y poco de aceite de oliva.
- 4.- Meter en el horno a 180° unos 50 min. aprox.



## **SALSA DE YOGURT**

### **INGREDIENTES**

- 3 Yogures naturales.
- 200 gr. de pepino.
- 2 dientes de ajo.
- 1 cayena.
- 6 cucharadas de menta.
- 2 cucharadas de aceite de oliva.
- Páprika.

### **ELABORACION**

- 1.- Pelar el pepino y rayarlo. Pelar los ajos y machacarlos.
- 2.- Picar la cayena en el mortero. Lavar la menta y pelarla en juliana.
- 3.- Coger el aceite de oliva y poner en un mortero, mezclar los yogures con el aceite y montar como una mayonesa, incorporando el yogur poco a poco.
- 4.- Una vez montado, añadirle el resto de ingredientes.



## ***SOPA FRÍA DE NARANJA CON GAMBAS***

### **INGREDIENTES**

- 5 naranjas.
- Gambas peladas.
- Ajo.
- Huevos.
- Aceite de oliva.
- Vinagre.
- Sal.

### **ELABORACION**

- 1.- Cocer los huevos y las gambas y reservar.
- 2.- Exprimir las naranjas y reservar.
- 3.- Pelar los huevos y ponerlos en una batidora junto con el ajo y el aceite.
- 4.- Darle velocidad alta y añadir el vinagre poco a poco y después el zumo de naranja.
- 5.- Salpimentar al gusto.



## ***PIPIRRANA DE PULPO***

### **INGREDIENTES**

- Pulpo cocido.
- Pimiento rojo y verde.
- Cebolla
- Tomate.
- Vinagre.
- Sal.
- Pimienta.

### **ELABORACION**

- 1.- cortar el pulpo en rodajas finas.
- 2.- Cortar todas las verduras en trozos pequeños.
- 3.- Mezclar todos los ingredientes y salpimentar con sal, vinagre y aceite de oliva.
- 4.- Servir en frío.



## ***PULPO A LA GALLEGA***

### **INGREDIENTES**

- Un pulpo.
- Pimentón picante.
- Aceite.
- Patatas.
- Sal.

### **ELABORACION**

- 1.- Cocer el pulpo asustándolo siete veces.
- 2.- Una vez cocido contarle en rodajas.
- 3.- Poner las patatas cocidas, cortadas en rodajas, agregar el pulpo encima, agregar sal, pimienta, pimentón y el aceite.



## **ARROZ PILAFF**

### **INGREDIENTES**

- Arroz 150 gr.
- Cebolla 50 gr.
- Laurel 1 hoja.
- Fondo 3 dl.
- Mantequilla 50 gr.
- Sal.

### **ELABORACION**

- 1.- Rehogar en mantequilla la cebolla cortada en brunoisse fino, evitando que se dore por tener una temperatura alta.
- 2.- Incorporar el laurel y el arroz, que se rehogará a fuego moderado para que se impregne de grasa.
- 3.- Añadir el fondo hirviendo bien sazonado, distribuir el arroz, cocer al fuego durante unos 7 min. y terminar de cocer en el horno hasta que se evapore el agua y el arroz quede en su punto. Retirar del horno, tapar con un paño y dejar reposar unos 5 min.



## ARROZ CON COSTRA

### INGREDIENTES

- Aceite 2 dl.
- Butifarra  $\frac{1}{4}$  kg.
- Pollo y/o conejo.
- Ajo picado.
- Caldo.
- Longaniza.
- Arroz 400 gr.
- Garbanzos.
- Huevos batidos.

### ELABORACION

- 1.- Poner el aceite en un recipiente y sofreír la butifarra, sacarla y reservarla.
- 2.- En ese mismo aceite dorar el pollo y los ajos.
- 3.- Cubrir con caldo la carne, una vez que se cueza un poco el pollo/conejo, pasarlo a una cazuela de barro. dejar hervir y echar la longaniza previamente salteada.
- 4.- A continuación echar el arroz y los garbanzos, sazonar y echar las rodajas de butifarra.
- 5.- Batir el huevo, echarlo por encima y meterlo en el horno durante 3 ó 4 min.



## PAELLA VALENCIANA

### INGREDIENTES

- Arroz 150 gr.
- Fondo 9 Dl.
- Magro de cerdo o gato 150 Gr.
- Carne de pollo 150grs.
- Judías verdes y alcachofas 150 Grs.
- Calamares 200 grs.
- Mejillones 250 grs.
- Cebolla 100 grs.
- Ajos 2 dientes, aceite de oliva 1,5 dl. azafrán o pimentón

### ELABORACION

- 1.- En la paellera, sofreír el magro de cerdo y la carne de pollo cotada en trozos pequeños. Cuando esté dorados incorporar la cebolla y el ajo picado finamente, después los calamares troceados y el tomate picado sin piel ni pepitas, a continuación incorporar el azafrán o pimentón.
- 2.- Limpiar y trocear la judías verdes y las alcachofas, rociadas con zumo de limón para evitar que se ennegrezcan, rehogar ligeramente y añadir el fondo.
- 3.- Hervir todo durante 10 min. y sazonar adecuadamente.
- 4.- Incorporar el arroz en forma de lluvia y despacio, mover despacio y dejar cocer a fuego vivo durante 8 min.
- 5.- Agregar los mejillones y bajar la fuerza del fuego para que se cueza a fuego lento durante otros 8 min. Retirar del fuego y tapar con un paño y dejar reposar 5 min.
- 6.- El arroz debe quedar seco y sus granos no estarán pegados los unos con los otros.





## **ARROZ NEGRO**

### **INGREDIENTES**

- Arroz 400 grs.
- Sepia 50 grs.
- Fondo 8 dl.
- Cebolla un.
- Ajos 3 dientes.
- Tomates 75 grs.
- Aceite de oliva 1,5 dl.

### **ELABORACION**

- 1.- En la paellera, sofreír el ajo, la cebolla picada, durante unos 5 min.
- 2.- Limpiar la sepia y cortarla a cuadros, reservar la tinta que se añadirá al fondo.
- 3.- Incorporar la sepia al refrito anterior, rehogar unos mins. y añadir el arroz, que se rehogarán para que los granos se envuelvan de una fina capa de grasa, añadir los tomates pelados y picados y el fondo hirviendo.
- 4.- Hervir y cocer durante 7 min. y terminar en el horno durante 10 min.

NOTA. Se puede acompañar de salsa ali-oli.



## ARROZ A LA MILANESA

### INGREDIENTES

- Cebolla 100 grs.
- Mantequilla 150grs.
- Queso rallado 100 grs.
- Laurel, tomillo y perejil.
- Azafrán 14 o 15 hebras.
- Arroz 600 grs.
- Champiñón 600 grs.
- Caldo blanco de carne 1  $\frac{1}{4}$  lt.
- Tomate  $\frac{1}{2}$  kg.

### ELABORACION

- 1.- Pelar el tomate y quitar las semillas, picar en dados, y sofreír con las cebollas previamente sudada 5 min. Cuando el tomate se haya sofreído 5 o 10 min. añadir el caldo.
- 2.- El caldo se zona con el azafrán seco y molido.
- 3.- En un recipiente bajo rehogar la cebolla restante con la mantequilla, añadir el arroz medido con un cacito. Remover y calentar.
- 4.- Añadir doble de cantidad de caldo hirviendo que de arroz medido con el mismo cacito.
- 5.- Cocer a fuego vivo de 15 a 18 min. y tapar el recipiente para que la evaporación atenúe en parte el exceso que origina el champiñón.
- 6.- Cuando el arroz esté tierno y seco, añadir el queso y servir.



## **TRUCHA EN SALSA ROQUEFORT**

### INGREDIENTES

- 6 truchas.
- 1dl y  $\frac{1}{2}$  de aceite.
- 150 gr. roquefort.
- $\frac{1}{4}$  de nata líquida.
- Harina, sal y pimienta blanca.

### ELABORACION

- 1.- Limpiar y salpimentar las truchas, abiertas y enharinarlas.
- 2.- Freír en aceite y reservar.
- 3.- Retirar parte del aceite, adicionamos el queso en pequeños trozos.
- 4.- verter rápidamente la nata, dejar cocer hasta que quede cuerpo, napar las truchas con esta salsa o servir en salsera.



## **BACALAO A LA VIZCAÍNA**

### INGREDIENTES

- Bacalao, 12 trozos de 75 gr.
- Tomates, 1 Kg.
- Cebollas, ½ Kg.
- Codillo, ¼ kg.
- Pimientos choriceros, 6 un.
- Pan tostado 100 gr.
- Ajos, cabezas 1 un.
- Aceite ¼ L.
- Manzanas, 200 gr.
- Pimientos morones 400 gr.

### PREPARACIÓN

- 1.- Se remoja el bacalao durante 24 h., cambiando el agua cada 6 h.
- 2.- Se pone el bacalao en agua limpia para que se blanquee ligeramente, sin llegar a romper a hervir, y se reserva.

### ELABORACION

#### **Salsa vizcaína**

- 1.- Rehogar la cebolla con el aceite y el codillo de jamón durante 1 h.
- 2.- Se añade el tomate, los pimientos choriceros (que habrán estado en remojo 24 h.) y el pan tostado con lo ajos. se cuece todo junto y se pasa por el tamiz.
- 3.- En cazuela de barro plana se fríe el ajo picado, se coloca el bacalao con la piel arriba, se cuece con la salsa y se deja cocer



durante 15 min.

4.- Se decoran con los pimientos morrones cortados en tiras y salteados.



## ***CROQUETAS DE GAMBAS***

### **INGREDIENTES**

- Patatas.
- Gambas.
- Pan rallado.
- Huevos.
- Leche.
- Mantequilla.
- Harina.

### **ELABORACION**

- 1.- Cocer la patata, pelar y pasarla por el pasapuré.
- 2.- Hacer una bechamel para croquetas e incorporar la patata.
- 3.- Dejar en frío y macerar las croquetas, poner en el centro una gamba con la cola sin quitar.
- 4.- Hacer un empanado y freír con abundante aceite de oliva.



## **ZARZUELA DE MERLUZA**

### **INGREDIENTES**

- Merluza.
- Sepia.
- Gambas.
- Almejas.
- Pimiento verde y rojo.
- Ajo.
- Cebolla.
- Vino blanco.
- Tomate.
- Aceite, Sal y Pimienta.

### **ELABORACION**

- 1.- Freía la merluza y reservar.
- 2.- Hacer un sofrito con las verduras, ajo, cebolla, pimiento rojo y verde, y el tomate.
- 3.- Hacer un sofrito con la paellera y poner enciam la merluza.
- 4.- Incorporar agua, vino, gambas y almejas.
- 5.- Cocer 10 min. y dejar reposar.



## **BACALAO AL PILPIL**

### INGREDIENTES

- Bacalao.
- Aceite de oliva.
- Ajo.
- Guindillas.
- Perejil.
- Pimentón.

### ELABORACION

- 1.- En cazuela de barro agregar el aceite y freír los ajos un poco.
- 2.- Sacar los ajos y poner el bacalao a fuego muy flojo, con las guindillas y dejar cocinar.
- 3.- Sacar el bacalao de la cazuela y dejar que el aceite se fría un poco.
- 4.- Coger un colador y montar el aceite con la gelatina que suelta el bacalao.
- 5.- Poner el bacalao en un plato y echar la salsa por encima, poner el ajo, la guindilla y el perejil, Decorar con pimienta.





## **GACHAS DULCES**

### **INGREDIENTES**

- 40 gr. de harina.
- 40 cl. de aceite de oliva.
- Piel de naranja.
- Matalahúva.
- Anís seco.
- 150 gr de azúcar.
- Miel de caña.
- Pan frito.
- 1lt. de leche.

### **ELABORACION**

- 1.- Calentar el aceite con la piel de naranja y apartar.
- 2.- Añadir el aceite freír un poco y apartar, incorporar la harina al aceite y mover bien.
- 3.- Incorporar la leche caliente con el azúcar a la mezcla anterior y volver a poner en el fuego hasta que quede una crema ligera, añadir un poco de anís y las pasas, macerar con el limón.
- 4.- Decorar con miel y picatostes.



## ***PASTELITO DE MELOCOTÓN***

### **INGREDIENTES**

- Bizcocho.
- Almíbar.
- Nata.
- Azúcar.
- Mermelada de melocotón.
- Frutos secos.

### **ELABORACION**

- 1.- Bañar el bizcocho en almíbar.
- 2.- Montar la nata e incorporarle la mermelada.
- 3.- Montaje: colocar el bizcocho bañado con la nata, poner otro bizcocho y la nata de nuevo. Decorar con frutos secos.



## **ARROZ COB LECHE**

### INGREDIENTES

- 1 L. y Medio de leche.
- 150 gr. de arroz.
- 200 gr. de azúcar.
- Película de limón.
- Canela.

### ELABORACION

Aromatizar la leche, blanqueamos el arroz, 2-3 min. con una pizca de sal y agua en abundancia, pasamos colado a un recipiente adecuado para la cocción. Incorporar la leche colada. mover para soltar el arroz, romper el hervor a fuego lento, remover sin parar. Cuando el arroz esté a punto introducimos el azúcar y cocemos 5-10 min. más sin parar de remover.

## **ARROZ CONDE**

Se prepara igual que el arroz con leche, salvo que al final se mete en el horno adicionado con yema de huevo.



## LECHE FRITA

### INGREDIENTES

- 1 L. de leche.
- Piel de naranja.
- Canela en rama.
- 200 gr. de azúcar.
- 125 gr. de maizena.
- Harina.
- 3 uns. de huevos.
- Aceite.
- Canela.

### ELABORACION

- 1.- Hervir la leche perfumada.
- 2.- Mezclar el azúcar y la maizena en leche fría. Añadir la leche hirviendo.
- 3.- Poner a fuego y espesar. Verter sobre la placa y enfriar.
- 4.- Cortar, rebozar en ahrina y huevo y freír.
- 5.- Añadir azúcar y canela.



## **TRUFA COCIDA**

### **INGREDIENTES**

- 1 l. de nata.
- 300 gr. cobertura de chocolate.
- 100 gr. de azúcar.

### **ELABORACION**

- 1.- Poner la leche en el fuego, cuando empiece a hervir añadirle la cobertura de chocolate y el azúcar.
- 2.- Dejar cocer un rato más y pasarlo a una sopera, dejarlo enfriar.
- 3.- Meter en frío de 24 a 48 h.

## **FLAN CASERO**

### **INGREDIENTES**

- 6 u 8 huevos.
- 200 gr. de azúcar.
- 1 l. de leche.
- Canela.
- Piel de limón y naranja.

### **ELABORACION**

- 1.- Perfumar la leche con canela, piel de limón y naranja.
- 2.- Batir los huevos con azúcar.
- 3.- Echar la leche a la mezcla anterior y batirla bien.
- 4.- Poner el batido en un molde y meter al horno a 180° unos 30 min.



## ***FONDIU DE CHOCOLATE CON FRUTAS NATURALES***

### **INGREDIENTES**

- 1L. de nata.
- 1 l. de chocolate.
- Fruta variada.
- Licor.

### **ELABORACION**

- 1.- Poner la nata en un cazo y cuando empiece a levantar incorporarle el chocolate y mover hasta que esté todo disuelto y agregar el licor.
- 2.- Cortar la fruta en trozos pequeños y pincharlos con palillos y cuando se sirva se moja en el chocolate fundido.



## ***PUDING***

### **INGREDIENTES**

- Bizcocho.
- 6 huevos
- 250 gr. azúcar.
- 1l. leche.
- Ralladura de limón, canela, frutas.
- Almendras y licor.

### **ELABORACION**

- 1.- Perfumar la leche con canela y ralladura de limón.
- 2.- Batir los huevos, el azúcar y la leche caliente.
- 3.- Echar el batido en un molde con el bizcocho.
- 4.- Meter en el horno, a 180° durante 25 min, al baño maría



## **PERAS BELLA ELENA**

### **INGREDIENTES**

- Peras.
- Zumo de limón.
- Agua.
- Chocolate.
- Nata.
- Azúcar
- Licor.

### **ELABORACION**

- 1.- Pelar las peras y huntarlas con limón.
- 2.- Cocer las peras, con agua, azúcar y un poco de licor.
- 3.- Hacer una salsa de chocolate con el jarabe y agregar chocolate y nata.
- 4.- Decorar al gusto.





## **ABUELAS**

### **INGREDIENTES**

- 4 huevos.
- 1 dl. de aceite.
- 2 medidas de vinagre.
- $\frac{1}{4}$  kg. de harina.
- Cucharada pequeña de levadura
- Miel.

### **ELABORACION**

- 1.- Batir los huevos y añadir el aceite y vinagre, seguir batiendo y añadir la harina y la levadura, hasta que la masa se desprenda de las paredes del recipiente.
- 2.- Estirar la masa con el rodillo y dejar una masa fina , cortar en tiras en forma de lengua y freír en abundante aceite.
- 3.- Bañar en miel y presentar.



## **CREMA CATALANA**

### **INGREDIENTES**

- 1 L. de leche.
- Película de limón.
- Canela en rama.
- 8 yemas de huevo.
- 250 gr, de azúcar.
- 35 gr. de fécula de limón.
- Azúcar para caramelizar.

### **ELABORACION**

- 1.- Aromatizar la leche.
- 2.- Mezclar el azúcar con la maizena y se les añade las yemas.
- 3.- Añadir poco a poco la leche a la mezclar anterior y cocer más el batido hasta que se espese.
- 4.- Repartir en recipientes individuales.
- 5.- Espolvorear el azúcar y quemar con un quemador para tostar la superficie.