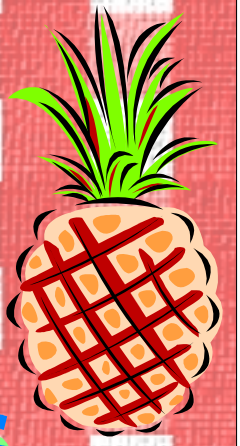
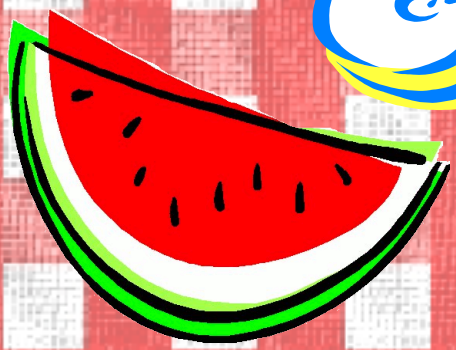
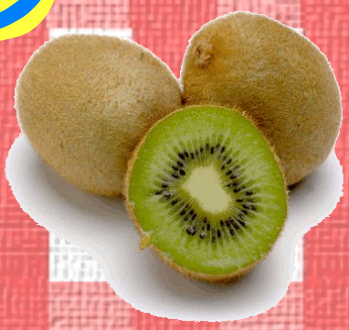
Las recetas de 2º F

Curso 08-09



Relación de recetas:

Primeros platos

- Bacalao Extremeño, por Lucía Sánchez.
- Caracolas Rellenas, por Marta Román Garrido.
- Crêpes de Ahumados, por Pablo Monje Jover.
- Gazpacho Andaluz, por José Enrique Rodríguez Pérez.
- Pastel de Berenjenas, por María Mejías Carvajal.
- Sandwich de Pavo, por Laura González de la Cruz.

Segundos platos

- Salsa Holandesa, por Mª Teresa Molina Castro.
- Caldereta Extremeña, por Lucía Sánchez.
- Croquetas de Bacalao, por Adela de Lemus.
- Lubina a la Sal, por Elena González Romero.
- Merluza en Salsa Verde, por Sergio Calderón Macías.
- Pollo al Curry, por Arián Iglesias Rubio.
- Rollitos de Pechuga, por Alejandro Arias Montecino.

Postres

- Bizcocho de Aceite, por Miguel Hernández Macías.
- Bizcocho Amarmolado, por Javier Marcos Marín.
- Bizcocho de Chocolate, por Mirian González
- Bizcocho de Frutos Secos, por Ana Parejo García.
- Dulces de Crema de Café, por Marta Román Garrido.
- Dulces para regalar, por Laura González de la Cruz.
- Leche Frita, por Nerea Pajuelo Flores.

- Mousse de Café, por Laura Amores Lemus.
- Mousse de Chocolate, por Daniel García.
- Mousse de Chocolate,por Olga García.
- Papones, por Lucía Sánchez.
- Pastel de Limón, por Pablo Galán Alberruche.
- Postre de Piña, por Sergio Caballero Rojas.
- Rosquillas, por Marta Álvarez Cendrero.
- Sorbete de Limón, por Marina Amores Lemus.
- Tarta de Chocolate y Frambuesas, por Luna Martínez Pla.
- Tarta de Manzana, por Celia Fernández Pulido.
- Tarta de Moka, por Paulina Domínguez Hurtado.
- Tarta de Queso, por Sergio Calderón Macías.
- Tarta Tres Chocolates,, por Juan Arias Abelaira.
- Tortita con Nata y Sirope, por José Mª Rivera Benítez.
- Trufas de Chocolate, por Javier Sánchez Pozo.

La receta de Ana: Albóndigas de Bacalao

Bacalao Extremeño

Alimento base: Bacalao Comensales 4
Tiempo de preparación: 40 min

Ingredientes

Bacalao desalado
1 cebolla
2 dientes de ajos
Sal
Pimienta
Aceite
Pimentón

Preparación

Limpiar de espinas y piel el bacalao ya desalado, trocear en tamaño medio. Cocer en agua con una pizca de sal, una vez cocido escurrir y reservar. Rehogar el ajo y la cebolla picados, en una sartén con aceite, añadir el pimentón y la pimienta, remover bien y retirar la sartén del fuego. Disponer los trozos de bacalao en una fuente y cubrir por encima el sofrito.

Caracolas rellenas

Ingredientes (para 4 personas)

caracolas ▶ 350g
jamón cocido ▶ 60g, en una lancha
queso de cabra ▶ 150g
yemas de huevo ▶ 2
queso parmesano rallado ▶ 2 cucharadas
mantequilla
sal

Para la bechamel

harina ▶ 50g
leche ▶ ½ litro
nuez moscada ▶ una pizca
mantequilla ▶ 50g
sal
pimienta

Preparación:

1 Cocer las caracolas en una cazuela con agua hirviendo con sal; escurridlas y disponedlas sobre un trapo de cocina con la punta abierta hacia abajo. Cortar el jamón en taquitos y el queso en rodajas finas; reservar. Encender el horno a 200°C

2 Preparar la bechamel: en una cazuela fundir la mantequilla, añadir la harina, remover para que se integren bien y agregar la leche fría de una sola vez. Cocer durante unos 10 m., sin dejar de remover con una cuchara de madera; agregar sal, pimienta recién molida y una pizca de nuez moscada.

3 Unos minutos antes de retirar la bechamel del fuego, añadir el queso, escurrido, y el jamón cocido. Retirar del fuego, agregar las yemas de una en una, sin dejar de remover, y rellenar las caracolas con esta mezcla.

4 En una fuente de horno untado con mantequilla, disponer las caracolas, con la parte del relleno hacia arriba, cubrir con la mantequilla restante y espolvorear con el parmesano rallado; gratinar en el horno durante unos 15 m. y servir.

MARTA ROMÁN GARRIDO

Objetivo

Hola amigos, con este fabuloso y sencillo plato que son los crepes quiero que nuestro paladar roce el cielo en una sinfonía de sabores.

Ingredientes:

* Los crepes *
- 100 gramos de harina de trigo.
- un huevo.
- 1/2 litro de leche.
- Una cucharada de mantequilla
- Un poquito de sal.

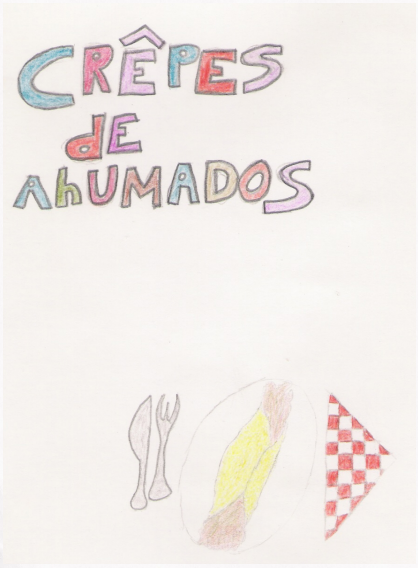
* El relleno *
- 100g de salmón ahumado.
- 100g de bacalao ahumado.
- 100g de anchoas ahumadas.
- un brik de nata líquida.
- Una latita de caviar.

Atención: las cantidades son para 4 personas y no son muy, muy exactas ya que es una receta de mi madre.

Preparación

Mezcla todos los ingredientes y cuela la masa resultante. Deja reposar en la nevera durante una hora. Unta con aceite una sartén de 17 centímetros y, cuando esté caliente, vierte con un cazo una pequeña cantidad de masa. Primero cubriendo el borde y luego el centro, haciendo con el cazo movimientos circulares. Cuando el borde se despegue de las paredes y por el centro salgan unas pequeñas burbujas, dar la vuelta al crêpe.

Colócala en un plato y pon encima un papel antigrasa (un cuadrado). Repite la operación hasta acabar la masa. Saldrán unos 12 crêpes corta los ahumados en 12 trocitos cada uno encima de cada crêpe, pon un trocito de cada ahumado. Pliégalo como si fuera un pañuelo, en triángulo, colócalos en una fuente redonda con los picos hacia el centro. Monta la nata muy espesa y déjala en la nevera hasta el momento de utilizarla. Pon el caviar en un cuenco muy pequeño, y justo en el momento de servir, colócalo en el centro de la bandeja de los crêpes con la nata.



Pablo Manjón Jover

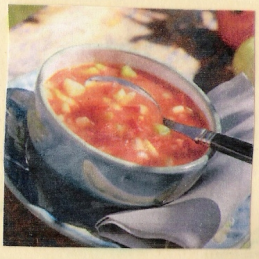
Gazpacho Andaluz

Ingredientes

- 500g de tomate maduro
- 60g de pimiento verde
- 40g de pepino
- 1/3 de cebolla
- 1/2 diente de ajo
- 4 rebanadas de pan
- 2 cdas. de aceite de oliva
- 2 cdtas. de vinagre de vino blanco
- 100ml de agua
- Sal
- Pimienta molida
- Unas gotas de aceite de oliva

Preparativos

1. Cortar el tomate, el pimiento y el pepino en dados
2. Pelar la cebolla y cortarla en trozos pequeños
3. Cortar ajo en láminas
4. Cortar el pan en dados.
6. Mezclar ingredientes:
   - Introducir verduras
   - Añadir aceite
   - Sal y pimentar.

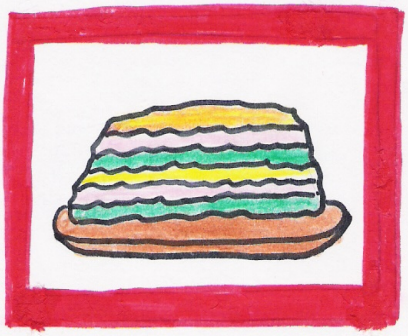


Elaboración

1. Poner todos los ingredientes en la batidora hasta que quede homogéneo
2. Colar la sopa pensando con una espátula de goma en un bol
3. Cubrir el bol con film transparente y dejar enfriar en la nevera.
4. Cuando lo sirvas verter un poco de aceite oliva

José Enrique Rodríguez Pérez 2º

PASTEL DE BERENJENAS



Ingredientes (para cuatro personas).

- 3 berenjenas.
- 250 gramos de jamón cocido
- 1 paquete de queso de lonchas
- 2 huevos crudos
- aceite
- Sal

Preparación.

Se cortan las berenjenas en láminas y se fríen. En una bandeja para horno se van poniendo capas de los ingredientes: una primera capa de berenjenas, otra de huevo batido, la siguiente de jamón cocido y por último una capa de queso. Esta operación se repetirá una vez más. Una vez que todas las capas están puestas, se introduce el pastel en el horno a 180°C durante diez minutos.

María Mejías Carvajal.

Sandwiches de Pavo

Ingredientes:
(4 personas)

- 8 rebanadas de pan de Molde Integral • 2 tomates • Los restos del pavo asado • 4 cuch. de mayonesa • 4 cuch. queso cremoso • 1 cucharadita de mostaza • 30 g de mantequilla • Patatas Fritas • 1 Pepino • Sal y pimienta.

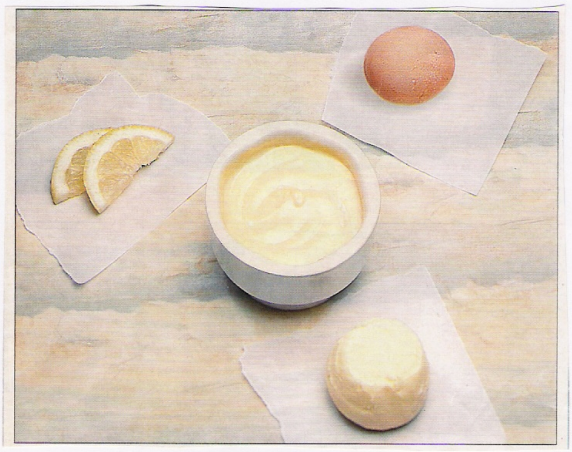
1. Quitar la corteza al pan de molde y cortar con un cortapastas redondo. Tostar el pan

2. Desmenuzar en trocitos muy pequeños el pavo y reservar. Batir la mayonesa, las 4 cuch. de queso cremoso, la mostaza, la sal y la pimienta y mezclar con el pavo. Picar muy menudo el tomate y desechar las pepitas. Pelar y cortar en rodajas finas el pepino

3. Sobre una rebanada de pan untar ligeramente con mantequilla y colocar 3 lonchas de pepino. Poner encima un poco de la mezcla que hemos hecho con el pavo el queso la mostaza, la sal y la pimienta; recubrir por encima con el montoncito del tomate, que habíamos picado, Servir con Patatas Fritas

Laura González de la Cruz 2º E

SALSA HOLANDESA



Ingredientes: 3 yemas de huevo, 200 gramos de mantequilla, 3 cucharadas de agua, limon o vinagre, 1 pizca de sal, 1 pizca de pimienta blanca molida.

Preparación: Poner el baño María las yemas con las 3 cucharadas de agua; antes de que llegue a ebullición, retirar y batir las yemas hasta que estén bien mezcladas. Derretir la mantequilla en una sartén y cuando esté bien clarificada verter sin grumos sobre las yemas, batiendo energéticamente como si se tratase de mayonesa. Finalmente agregar unas gotas de zumo de limón, sal y pimienta. Esta salsa es perfecta para pescados a la plancha.

Mª Teresa Ledesma Castro.

Lucía Sánchez

CALDERETA EXTREMEÑA

(Segundo plato)

Alimento base: Cordero comensales 4
Tiempo de preparación: 120 min.

Ingredientes

600g carne de cabrito troceada
200g de hígado
1 cebolla pequeña
6 dientes de ajo
2 decilitros de vino de pitarra
1 vaso de caldo o agua
Tomillo, pimienta, sal (al gusto)
1 hoja de laurel
1 decilitro de aceite de oliva
2 cucharas de manteca de cerdo
1 cucharada de vinagre
1 cucharada de pimentón

Preparación

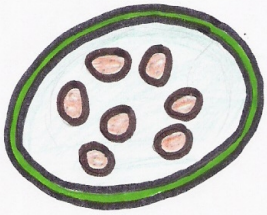
Lavar y secar la carne, troceada en ocho trozos, salpimentar. La cebolla se corta en juliana fina. Se cogen dos dientes de ajo sin pelar y se fríen con aceite en el interior de una cazuela, luego se sacan y se reservan para mas tarde. Mezcla la manteca de cerdo, la cebolla, el cabrito, el hígado, el laurel, el tomillo, el pimentón y la grindilla y dorar. A continuación se le añade vino. En cuanto se rompa el hervor se hace lo propio con el agua, que deberá estar caliente, incorporándola en dos o tres etapas y en cantidades mínimas, hasta que se forme una salsa. Rectifíquese de sazonamiento. Mientras se reducen los líquidos del recipiente, se asan el resto los cuatro dientes de ajo restante, los cuales se reúnen con los anteriores fritos y se majan en el momento justo con el hígado de la res, los granos de pimienta y los pimientos morrones. Una vez conseguida una pasta compacta se aclara con el vinagre y se insiste en el removido hasta obtener una composición lisa, que se vuelca en el guiso del cabrito. Continúese cocinándolo. Cuando se observe que la carne está tierna, se le retira el tomillo y el laurel y se sirve.

Croquetas de Bacalao

Adela de Lemus 2ºF

Ingredientes:

- Harina (4 cucharadas)
- Aceite
- Ajos (3 dientes)
- Bacalao desalado y picado
- Sal
- Leche
- Cebolla (1/2)
- 1 huevo
- Pan rallado



Paso I

Freír los ajos y cuando estén dorados, se añade el bacalao. Se da vueltas hasta que pierda su agua. Se retira y se reserva para añadir a la bechamel.

Paso II

Bechamel: freír la cebolla y cuando comience a dorarse se añade el harina, se dan unas vueltas y, sin dejar de remover, se va vertiendo la leche, hasta que la masa se desprenda del recipiente (sartén)

Paso III

Añadir el bacalao a la bechamel, mezclar bien y retirar del fuego. Dejar enfriar y rectificar de sal.

Paso IV

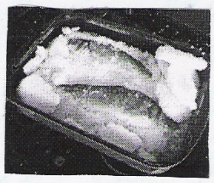
Hacer bolas con la masa preparada, rebozar en harina, huevo batido y pan rallado (por ese orden) y freír en abundante aceite.

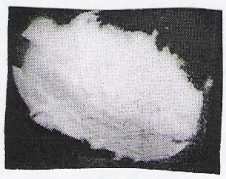
LUBINA A LA SAL

Ingredientes:
- 1 ó 2 lubinas
- 1kg sal gruesa

Preparación:

Humedecemos un poco la sal y cubrimos el fondo con una pala. Colocamos la lubina encima y la tapamos con otra capa de sal cubriéndola totalmente. Horneamos 20 min a 180º aprox. Sacamos del horno la fuente con la lubina y golpeamos la costra de sal rápidamente para que no se seque la lubina y esté salada y sacamos con cuidado el pescado al plato. Sin ningún tipo de salsa está exquisita, aunque se le puede echar todo tipo de salsas.





Elena González

Merluza en salsa verde

Ingredientes:

- 4 lomos de merluza
- 1/4 Kg. de gambas
- 200 g de guisantes
- 2 Huevos duros.
- Caldo de pescado.
- ajo
- Harina
- Aceite
- Perejil
- Sal

Preparación:

Primero limpiamos la merluza.

En una cazuela echamos un diente de ajo con aceite, cuando se haya calentado el aceite, ponemos una cucharada de harina y removemos. Cuando se mezcle bien, ponemos en la cazuela las gambas, el caldo y la merluza.

Por ultimo, servimos bien añadiendo los guisantes.

Sergio Calderón Macías

POLLO AL CURRY

Arián Iglesias Rubio 2F

INGREDIENTES (Para 4 personas)

500 grs de filetes de pechuga de pollo
1/2 manojo de cebolletas
1 lata de piña en almíbar
2 cucharadas de mantequilla derretida
1 cucharadita de harina
2 cucharadas de curry en polvo
1/4 de litro de caldo de ave
1 cucharada de zumo de limón
1 pizca de sal

MODO DE PREPARACIÓN:

Lava y seca la carne y córtala en finas de 1 cm. Corta la parte verde de las cebolletas y cáscaras y córtalas en rodajas. Corta la parte blanca por la mitad o en cuartos. Trocea también la piña.

Calienta la mantequilla y fríe la carne junto las cebolletas. Mezcla la harina con el curry y añádeselo moviéndolo bien. Rocíalo todo con el caldo y añade la piña y deja cocer la piña y lo demás 5 minutos a fuego lento. Sazona después con sal y el zumo de limón.

Sírvelo con arroz blanco.

ROLLITOS DE PECHUGA

* Ingredientes:

PARA 4 PERSONAS
- 1 taza pequeña de tomate frito
- 100g. de pechuga de pollo
- 12 lonchas de bacon
- 1/2 pastilla de avecrem
- 6 lonchas de queso fundido

ELABORACIÓN

Trocean 12 tacos de pechuga de pollo. Machan en un mortero la 1/2 pastilla de avecrem y mezclarla con los tacos de la pechuga.

En una bandeja redonda cubren el fondo con tomate frito. Envuelven los tacos de la pechuga con las tiras de bacon e incolocándolo en la bandeja.

Una vez hecho esto, cubren con las lonchas de queso. Meten en el horno entre 8 y 10 minutos.

Finalmente, servir caliente.

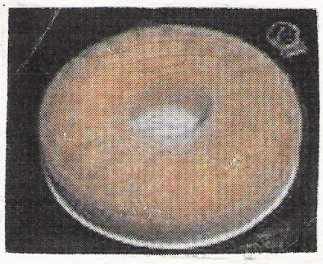
Alejandro Arias 2ºF

BIZCOCHO DE ACEITE

Miguel Hernández Macías

Ingredientes:

4 huevos
200 g de harina
250 g de azúcar
1 sobre de levadura
1 vaso pequeño de aceite
Rallladura de limón



Preparación:

Separamos las yemas de las claras, éstas se baten con un poco de sal, a punto de nieve. Aparte se mezclan las yemas con el aceite y se añaden las claras una vez montadas y batidas suavemente. En un bol aparte mezclamos el harina, con el azúcar y la levadura. Unimos esta mezcla a la anterior poco a poco junto con la rallladura de limón. Ponemos la masa en un molde y lo introducimos en el horno durante 25' a 180° en turbo

Nota: Poco antes de acabar, podemos pinchar el bizcocho y si sale con masa le podemos poner un poco más de tiempo y si sale sin ella lo sacamos

Además, podemos ponerle azúcar o azúcar glase por encima para decorarlo y además para que no se explote el bizcocho.

Bizcocho amarmolado

Ingredientes:

- 125 gr. de mantequilla
- 200 gr. de azúcar
- 3 huevos
- 1 vaso de leche
- 250 gr. de harina fina
- Dos cucharadas de harina (para el molde)
- 1 cucharada de levadura Royal
- Cucharadas de chocolate en polvo (cacao)

Preparación

1º Se ponen en una ensaladera la mantequilla blanda con el azúcar; se mueven bien y se añaden 3 yemas de huevo, después la leche y al final la harina mezclada con levadura

2º Se baten las claras a punto de nieve, muy firme y se agregan sin mover mucho

3º Se separa la masa en dos. Una de las mitades se mezcla con el cacao.

4º En un molde alargado de cake con mantequilla untada y harina espolvoreada se echan las masas, alternando la blanca con la oscura

5º Se mete al horno suave durante una hora

6º Cuando el bizcocho esté hecho, se dejará enfriar sobre una rejilla

Javier Marcos Marín

Bizcocho de Chocolate

Ingredientes

3 huevos
su mismo peso de azúcar
su mismo peso de harina
su mismo peso de chocolate
1 cucharadita bien llena de levadura Royal
gominolas y nata

Elaboración

1. Se pone una cacerola con mantequilla a derretir se añade el chocolate y luego se le añade el azúcar.
2. Se incorpora las 3 yemas de huevo; la harina, mezclada con la levadura, y las claras de huevos.
3. Se vierte la masa y se mete en el horno durante 50 minutos, después de comprobar si está bien cocido se saca y se deja enfriar
4. Por último se decora con gominolas y nata

Miriam Gez

10 pax.

- 270g de harina
- 120 g de mantequilla
- 3 huevos
- 75 g de azúcar
- 20 g de levadura de panadería
- Leche
- Una pizca de sal

Para el relleno:

- 75g de mantequilla
- 50 g de chocolate
- 160 g de azúcar
- 200 g de frutos secos picados

ANA PAREJO GARCÍA

BIZCOCHO DE FRUTOS SECOS

(1) Deslíe la levadura en un poco de leche tibia y mézclala con 1/4 kg de harina, el azúcar, 2 huevos, 100g de mantequilla fundida y la sal. Amasa, forma una bola, ponla en un bol y tápala con un paño. Deja fermentar hasta que duplique su volumen.

(2) Funde el chocolate con la mantequilla y añade 150 g de azúcar y los frutos secos. Estira la masa hasta dejar la de 3 ó 4mm de grosor, extiende el relleno y enrróllala.

(3) Unta con mantequilla y espolvorea con harina un molde redondo. Dispón en él el rollo, en espiral. Pincélalo con un huevo batido y espolvoréalo con azúcar. Cuécelo 45min, en el horno a 180°, déjalo enfriar.

Dulces de crema de café

INGREDIENTES (para 4 personas)

- Leche ▶ 1-250 ml
- café molido ▶ 8g
- huevos ▶ 8
- azúcar ▶ 250 g
- mantequilla
- sal

PARA LA DECORACIÓN

- nata montada
- granos de café

Preparación:

1. En una cacerola calentar la leche con el café; retirarla del fuego y dejarla reposar una media hora. Filtrarla a través de una tontalana humedecida. Batir los huevos en un cuenco; añadir el azúcar y una pizca de sal.
2. Verter poco a poco los huevos en la leche, batiendo enérgicamente, y llenar con este preparado 8 moldes previamente untados con mantequilla. Colocarlo en un recipiente con agua caliente y cocerlos al baño María durante 200 25 minutos, hasta que la crema se solidifique.
3. Dejar enfriar los dulces a temperatura ambiente antes de guardarlos en el frigorífico. Desmoldarlos y servirlos al gusto, acabados con un copete de nata y un grano de café.

MARTA ROMÁN GARRIDO

Ingredientes:

- Mazapán
- Cerezas confitadas
- Naranjas confitadas
- Azúcar glasé
- Chocolate
- 250 g de nueces troceadas

1. Extender el mazapan sobre una superficie ligeramente espolvoreada de azúcar glasé, hasta que alcance un grosor de 5 milímetros aprox.
2. Cortar la mitad del mazapan en 15 círculos un poco mayores que el diámetro de las cerezas y la otra mitad del rectángulo en rectangulos mayores que los cortes de naranja. Envolver cada cereza y cada trozo de naranja confitada en un trozo de mazapan. Unir bien los extremos. Disponer en una bandeja sin epiler, cubrir con un film y refrigerar al menos una hora.
3. Fundir el chocolate al baño María. Retirar del fuego, pero manteniendolo templado. Bañar en el chocolate cada cereza y cada naranja confitada. Dejar escurrir y secar en una rejilla. Disponer en cápsulas individuales de bombones y colocar los bombones en cajas para regalar.

DULCES PARA REGALAR

Laura González 2º F

LECHE FRITA

INGREDIENTES:

1 l. de leche
340 gr. de harina floja
200 grs. de azúcar glas
4 huevos
Peladura de una naranja
1 palo de canela
1 racimo de grosellas
Para rebozar y freir:
harina
2 huevos
azúcar
canela
aceite virgen extra

NEREA PASUELO FLORES

ELABORACIÓN:

En una cazuela amplia, pon a hervir la leche (reserva un poco) con la canela y la ralladura de naranja. Tamiza la harina y el azúcar glas, mézclalos en un bol, añade la leche reservada y disuelve bien. Incorpora los huevos y bate hasta que quede una masa homogénea. Cuela y vierte la leche al bol, bate bien y vuelve a pasar todo a la cazuela. Pon nuevamente al fuego y deja cocer, (sin dejar de batir) a fuego medio hasta que espese, 5 min. aproximadamente. Pasa la masa a una fuente amplia y baja y deja que se enfríe. Cuando este fría, corta en rectángulos, reboza con harina y huevo y fríelos en una sartén con aceite. Escurre sobre un plato con papel de cocina. Mezcla el azúcar en grano con la canela en polvo y reboza los trozos de leche frita. Sirve en una bandeja y decora con un racimo de grosellas.

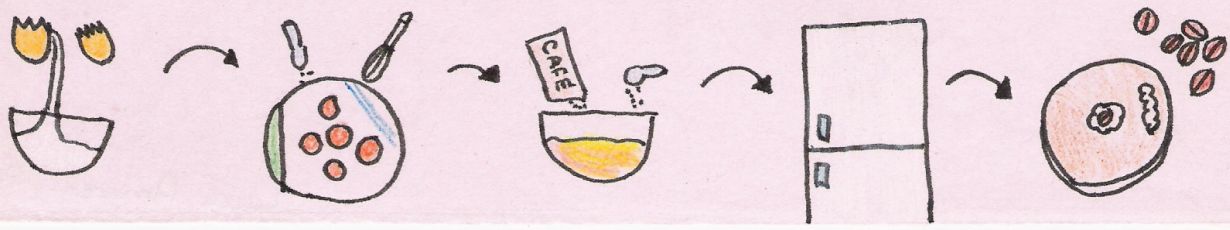
MOUSE DE CAFÉ - Laura Amores 2ºF

Ingredientes:

- 5 huevos
- 2 cucharaditas de café instantáneo
- 6 cucharadas de azúcar
- 250 gr. de nata montada
- Unos granos de café

Elaboración:

Separar las yemas y las claras y batir las yemas con el azúcar hasta que se obtenga una pasta cremosa. Montar las claras a punto de nieve y juntar todo suavemente. Poner en la nevera. Cuando se vaya a servir, poner en un bol de cristal y adornar con la nata y los granos de café.



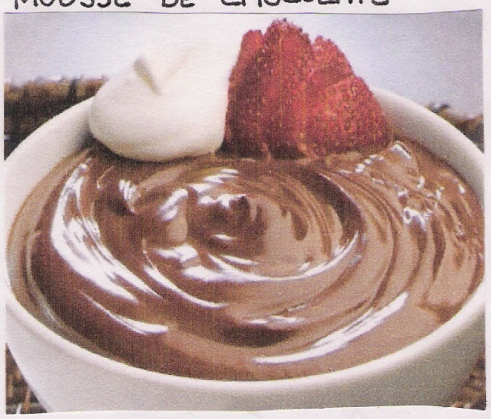
Daniel 6º

≈MOUSSE DE CHOCOLATE≈

- Ingredientes:
  1- 180 gr de chocolate negro
  2- 4 huevos
  3- Nata líquida
  4- 1 bolsita de vainilla azucarada.

- PREPARACIÓN:
  1- Fundir el chocolate, partido en trocos, al baño maría, a fuego muy lento.
  2- Añadir la nata líquida y mezclarlo bien.
  3- Retirar del fuego.
  4- Separar en boles las yemas y las claras.
  5- Batir las yemas e incorporarlas a la mezcla.
  6- Añadir la vainilla azucarada e incorporar todo.
  7- Servirlo en recipientes individuales y meterlo en la nevera hasta la hora de servir.

••• MOUSSE DE CHOCOLATE •••



•INGREDIENTES:

- 5 cucharadas de azúcar glasse
- 200 gramos de chocolate
- 5 huevos
- 3 cucharadas de leche
- 250 gramos de mantequilla

•ELABORACIÓN:

- Se bate mucho la mantequilla con el azúcar hasta conseguir una crema
- Se le añaden las yemas de los huevos, después el chocolate diluído en tres cucharadas de leche caliente.
- Se calienta la mezda hasta conseguir una crema. y se reserva
- Se montan las claras a punto de nieve y se añaden sin mover mucho.
- Se coloca en un molde y se mete en la nevera
- Se adorna a gusto.

Olga García

Lucía Sánchez

Papones (Huevecillos con leche) (postre)

Alimento base: Pan
Comensales: 4
Tiempo de Preparación: 20 min

Ingredientes

Pan en miga
1 poquito de bicarbonato
3 huevos
2 vasos de leche
palo de canela
Cáscara de limón

Preparación:

Batir los huevos, incorporar un poco de miga de pan y una pizca de bicarbonato. Preparado este batido, calentar en una sartén, con abundante aceite, freír cogiendo la cantidad de una cucharadita de café. Una vez frito todo se reserva. Se pone a cocer la leche, la canela, el azúcar y la cáscara de limón. Incorporar los huevecitos para que cuezan juntos. A continuación se deja enfriar y se sirven espolvoreándole la canela por encima.

Pastel de limón

Ingredientes:

- 200g de galletas (c. de rosado)
- 1 sobre de gelatina de limón
- 200g de galletas maría
- 2 tarrinas de queso philadelphia
- 100g de zumo de limón
- 500 de nata líquida
- 100g de mantequilla
- 200g de azúcar, ralladura de limón
- hojas de gelatina

Cómo prepararlo:

Picar las galletas y mezclar con la mantequilla derretida. Forrar el molde con esta mezcla poner las hojas de gelatina en remojo con agua. Mezclar el queso philadelphia, con el azúcar y la ralladura de limón. Montar la nata y añadirla a la mezcla hecha anteriormente. Sacar las hojas de gelatina del agua y calentarlo junto al zumo de limón, dejar enfriar un poco. Finalmente añadirlo a la mezcla anterior. Reposar 24 horas en el frigorífico. Se puede decorar con gelatina de limón.

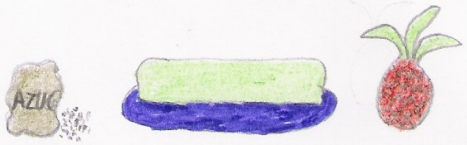
Delicioso postre para los días de más calor.
¡Atención! Puede haber un desmayo al degustar el delicioso pastel de limón

Pablo Galán Albarracín

- Postre de Piña -

Ingredientes:

- 1 lata de piña natural.
- 1 caja de nata para montar pequeña.
- 1 caja de gelatina de tuti-fruti.
- 4 ó 5 cucharadas de azúcar y el zumo de la lata de piña.
- Un vaso de agua.



Preparación:

1º Se bate la piña y la nata y el azúcar, cuando esté se aparta en una fuente.

2º Se pone una cazuela al fuego, se echa el vaso de agua, el zumo y la gelatina y se da vueltas hasta que empiece a hervir.

3º Se aparta, se mezcla todo y se echa en un molde y se deja enfriar en el frigorífico durante 24 horas.

Sergio Caballero Rojas 2ºF

ROSQUILLAS

Ingredientes:

- 1 docena de huevos
- 2 sobres de levadurinas
- 1/2 de azúcar
- 1 Kilo y medio (aprox.) de harina
- 1/4 de aceite
- 1 vasito de anís

Procedimiento

1º batir los huevos en un bol.

2º Añadir el azúcar y mezclarlo bien.

3º Se añade el aceite y en anís y seguir mezclando.

4º Añadir la mitad de harina y seguidamente los sobres de levaduritas.

5º Después se va echando la harina poco a poco, mezclandolo todo, hasta conseguir una pasta homogénea.

6º Se hacen 2 bolitas ○ ○ se pegan y se abre un agujero ◎.

7º Previamente el aceite se ha ido calentando y se fríen.

8º

cubiertas de azúcar glas.

Marta Álvarez Cendrero

SORBETE DE LIMÓN

INGREDIENTES

- 200 gr. de zumo de limón.
- 200 gr. de azúcar.
- 1 naranja.
- 2 decilitros de agua.

PREPARACIÓN

En un cazo coger el azúcar y echarla junto con el agua, después ponerlo al fuego. Dejar hervir durante 5 minutos a fuego suave sin dejar de remover. Retirar del fuego y echar en este almíbar las pieles limpias de dos limones. Pelar la naranja, cortar la naranja a trozos y triturarla, después echarla con un poco de agua en la trituradora eléctrica.

Exprimir los limones necesarias para conseguir los 200 gr. de zumo y mezclarlo con el jugo y la pulpa de la naranja.

Colocar el almíbar y, cuando esté frío, mezclar con los zumos de limón y naranja. Disponer esta mezcla en el congelador dentro de un recipiente tapado, es preciso batirlo de vez en cuando. Cuando esté espeso y helado, disponer en copas o elaborar una bonita decoración como se muestra en la fotografía.

Marina Amores Lemus

DELICIOSA TARTA DE CHOCOLATE Y FRAMBUESAS

Ingredientes:

- Para decorar:
  - Cacao en polvo
  - 225 g de frambuesa
- Para el relleno:
  - 225 g de chocolate amargo (mínimo 70% cacao) en trozos.
  - Un tubo de 170 g de leche condensada
  - 142 ml de nata.
- Para la base:
  - 150 g de galletas de chocolate machacadas.
  - 25 g de mantequilla fundida.

Preparación:

Mezcla las galletas machacadas y la mantequilla fundida en un bol y pon la base en un molde de 20 cm, reservándolo.

Para el relleno pon la leche condensada y el chocolate en un bol y cocina en el microondas durante 1-2 minutos, removiendo con frecuencia hasta que el chocolate se funda. Bate con la batidora hasta conseguir una mezcla uniforme y deja enfriar. Añade la nata, bate de nuevo y echalo sobre la base de galletas. Congela durante al menos cuatro horas, preferiblemente una noche entera.

Para servir, retira la tarta del congelador y cuidadosamente pasala a un plato.

Amontona las frambuesas en el centro y espolvorea generosamente con cacao.

Luna Martínez Plá

TARTA DE MANZANA

INGREDIENTES:

- 1 VASO DE HARINA
- 1 VASO DE AZÚCAR
- 1 VASO DE LECHE
- 1 Kg DE MANZANAS
- 3 HUEVOS
- UNA NUEZ (DE MANTEQUILLA)
- MERMELADA DE MELOCOTÓN

PREPARACIÓN:

- SE TRITURAN LOS INGREDIENTES EN LA BATIDORA. (HARINA, AZÚCAR, LECHE Y HUEVOS)
- SE ESPARCE MANTEQUILLA POR UN MOLDE Y SE VIERTE EL BATIDO. SE INTRODUCE EN EL HORNO A UNOS 180°C ENTRE TRES CUARTOS DE HORA Y UNA HORA APROXIMADAMENTE.
- A CONTINUACIÓN SE LE ECHA POR ENCIMA MERMELADA DE MELOCOTÓN, SE CORTA LA MANZANA EN RODAJAS Y SE ADORNA LA TARTA. SEGUIDAMENTE SE LE ROCÍA CON AZÚCAR GLASS.
- POR ÚLTIMO, SE METE AL HORNO A GRATINAR.

Celia Fernández Pulido

2ºF

Tarta de Nata

Paulina Domínguez

Ingredientes:

- 1 café muy cargado.
- 1 barra de mantequilla.
- 2 tazas de azúcar.
- 1/2 litro de leche.
- 4 paquetes de galletas
- Almendras fritas

Preparación:

1º Se amasa bien con las manos 1 taza de café, 1 de azúcar y 1 barra de mantequilla (250 gr.)

2º Se le agregan las yemas de huevo, se sigue amasando hasta que se haga una masa homogénea.

3º Aparte, se mezcla 1 taza de café con 2 de leche, 1 de azúcar, caliente, se van mojando las galletas.

4º - Se pone 1 fauda de galletas y otra de mezcla progresivamente y se cubre con almendras.

Tarta de queso

Ingredientes:

- 1 tarrina de queso de untar
- 3 yogures naturales
- 3 huevos
- 3 cucharadas de harina
- 10 cucharadas de azúcar
- Mermelada de frambuesa
- Mantequilla

Preparación:

Mezclamos en un bol el queso, los yogures, la harina y el azúcar, lo batimos todo hasta que no tenga ningún grumo.

Untamos un molde con mategquilla y le echamos la mezcla. Lo tendremos 20 min a 170º y un día reposando.

TARTA TRES CHOCOLATES

*INGREDIENTES:

150 gr de chocolate blanco
150 gr de chocolate negro
150 gr de chocolate con leche
100 gr de mantequilla
750 ml de nata y 750 ml de leche
3 sobres de cuajada
27 galletas María

(Tarta de la Familia Arias Navidad 2008)

*PREPACIÓN:

Para la base, trituramos las galletas, añadimos mantequilla derretida y lo mezclamos bien con un tenedor. Lo ponemos en la base del molde y lo dejamos endurecer

Juan Arias Abelaira 2ºF

1ª CAPA DE CHOCOLATE CON LECHE:

En un bol, ponemos 250 ml de nata, cuatro cucharadas soperas de azúcar, el sobre de cuajada y lo removemos bien. Añadimos los 150 gr de chocolate con leche. Lo ponemos a hervir en el microondas y lo sacamos cuando empiece a cocer, lo batimos y lo volvemos a poner a hervir. Vertemos la mezcla sobre la base de galletas y lo dejamos enfriar.

2ª CAPA DE CHOCOLATE BLANCO:

Lo mismo que en la capa anterior, pero ponemos 3 cucharadas soperas de azúcar. Al verterlo, se debe interponer una cuchara para que no agujeree la capa inferior que debe estar casi cuajada.

3ª CAPA DE CHOCOLATE NEGRO:

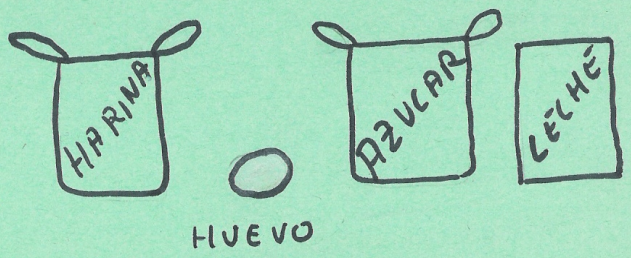
Igual que las anteriores pero con 5 cucharadas soperas de azúcar.

Sobre la última capa, rallar chocolate blanco para decorar

TORTITAS CON NATA Y SIROPE

INGREDIENTES:

- 1 taza de harina
- 1 taza de leche
- 1 taza de azúcar
- 1 huevo
- 1 cucharada de mantequilla
- 2 cucharadas de levadura
- Nata y Sirope



ELABORACIÓN:

1.- Se mezclan en un recipiente todos los ingredientes, hasta que la masa este homogenea. Dejamos posar la masa durante dos horas aproximadamente.

2.- En una sartén o plancha ponemos unas gotas de aceite para engrasarla, y cuando este muy caliente, ponemos la masa con un cazo y cuando le salgan pompas, le damos la vuelta, después de unos minutos retiramos

3.- En un plato ponemos la tortita y la acompañamos de nata y sirope de chocolate o caramelo.

José Mª Rivera Benítez 2º F

TRUFAS DE CHOCOLATE

Ingredientes

- 300 g de chocolate negro
- 200 g de chocolate blanco
- 1 bote de leche condensada
- 100 g de mantequilla
- 1 chorrito de licor
- fideos de chocolate

Elaboración

1º Derretir al baño maría el chocolate y cuando comience a derretirse añade la mantequilla y mézclalo.
2º Agrega un chorrito de licor y leche condensada removiendo hasta obtener una masa homogénea.
3º Deja que se enfríe dentro de la nevera durante 4 h. para que la masa quede dura.
4º Coge porciones de masa y con ayuda de una cuchara y las manos dales una forma redondeada.
5º Cubre las bolas de fideos de chocolate.
6º Sírvelas en un molde de papel y con la decoración que tu quieras.

Javier Sánchez Paz

La receta de Ana

ALBÓNDIGAS de BACALAO

Ingredientes

- 1 kg de patatas
- 1/2 kg de bacalao > orientativo
- 3 dientes de ajo grandes.
- 1 huevo
- Perejil
- Un chorro de aceite.

Preparación

1º: Desalar el bacalao, desmenuzar y picar.

2º: Cocer las patatas con sal y pasar por el pasapurés

3º: Batir el huevo y añadir el machacado de ajo y perejil y el chorro de aceite.

4º: Mezclar bien todos los ingredientes y preparar las albóndigas, que se pasarán por huevo y harina para freírlas en abundante aceite.

Trabajo realizado por los alumnos de 2º F en la clase de Lengua Castellana y Literatura.

Profesora: Ana Mª Medina de la Cruz

CURSO 08/09