

Almudenz Bresita

Y
Bafala Do

Recetas

de

de

1a
Perdiz estofada. - Se pica cebolla, tomate, pimiento, ajo, perejil, sal. Se echa todo en aceite, todo crudo. SE echa también un vaso de vino blanco. Igual se pone la carne estofada.

Almejas con pescado .- Se reoga la pescadilla en aceite se echa cebolla, hoja de laurel se machaca ajo y perejil y un clavo. Se echa por encima del pescado almejas que se cuecen antes. Una vez todo junto se echa medio vaso de vino blanco y en una taza una cucharada de harina y se hecha para que espese la salsa y se deja cocer toda junto. Que aproveche.

Pollo con pimiento y tomate. - Se reoga el pollo con aceite, laurel y majo picado. Una vez dorado se echa el pollo y se reoga bien en la sartén, se hace pisto y se echa en la cazuela hasta que el pollo este cocido.

Calamares en su tinta. - Se lavan los calamares y se ponen al fuego con un poco de sal para que suelte el agu

RINONES

Acete, 1 riñón de novillo o
3 de cerdo, En el acete
se frie media cebolla y
cuando este reogada se reogan
los riñones con 3 hojas
de laurel. Se echa una
guindilla, un poco de pimen-
ta blanca y cominos. Des-
pués se echan 3 ojos y
jerez seco

uego se frien en la sartén cebolla
mucha cantidad de hoja de laurel se
echa en los calamares. Se reoga en
ellos, se echa un cuartillo de vino
blanco se machaca ajo, perejil, y
clavo. Una vez pasados se echa la
tinta y se deja cocer unos 10 minu-
tos antes de sacarlo se echa una
cucharada de harina disuelta en un
poco de agua.

Cuchifrito. - Se echa en la sartén
acete, laurel y ajo picado. Se echa
la asadura, una vez pasada se echa
la sangre, se reoga, se machaca ajo
y perejil, y un clavito, y una cucha-
rada de vinagre.

Puré de patata. - Se cuece la patata
con ajo y laurel, y opio, Una vez
pasada se echan dos clavos, y el
requemado en sin pimiento. Que apro-
veche.

Redondo mechado. - SE compra un redon-
do y se mecha, se mete jamón y nue-
vo cocido en la sartén. En la cazue-
la se le pone sal fina, y se pica
ajo, perejil, tomate y aceitunas v
aceitunas verdes y cebolla.

NATILLAS

1 litro de leche, 4 huevos y
10 cucharadas de azúcar

FLAN

8 huevos, 7 cucharadas
de azúcar y 3 ~~ca~~ ~~bo~~
~~tas~~ de leche 15.20

Una vez frito se echa por encima la carne y se(echa) mete en el horno. Una vez pasado se hace filetes sin soltarlo y se pasa la salsa por él para puré. ! Que rico!muuuuuu.....

Cocido.- Se echan los garbanzos, la carne, el tocino, chorizo, hierba buena, opio, puerro, sal. Se machaca un ajo y la patata. Esto si que va a estar rico. nos vamos ha chupar los dedos.

Caracoles.- Se lavan y se cuecen varias veces. Una vez sacados de el agua blanca se guisan en la sartén. Se echa cebolla y laurel y se reogan los caracoles. Se echan unas cucharadas de harina y pimiento se echa agua y huevos batidos; se machaca ajo y unos cominos, !a comer!

Carne con patatas.- Se echa la carne y aceite, cebolla, ajo, laurel, perejil, tomate y pimiento, y la salsa se reoga bien al fuego una vez reogada se echan en agua para que cuezan y luego se echan las patatas. !Que rico!Muuuuuuuuuuuuuu.....

HELADO

Se cuece 1 litro de leche
con una cascara de limón
cuando este hirviendo se

se baten 5 yemas con 200
grs. de azúcar. y una vez
mezclado, se mezcla poco
a poco con la leche
al fuego.

se miga Bizcocho y almidón

y se mezcla todo.

Se echa en tazones, se

a con agua y se

en el congelador.

Puré de verdura. - Se cuecen acelgas, patatas, un navo, un puerro, zanahoria, opio, un ajo, sal, y una partilla de caldo. Se reque-
ma con aceite y se echa tomate.
que aproveche.

Asado. - Se unta la carne con sal y manteca. Se echa en la cazuela ajo, laurel, cebolla, perejil, un poco de vino blanco. En el monte-
ro se machacan ajo, dos clavos,
ym se añade más vino blanco para
dórarlo.

Alcachofas. - Se cuece las 4 partes
en agua y sal. Una vez cocidas se
reogan cebolla, laurel. Se echa
la alcachofa y se reoga con una
cubeta de cangrío. Se echan las
patatas y ajo, perejil y clavo.

Besugo asado. - En una cazuela se
ponen unos trozos de cebolla y
hoja de laurel. Encima el besugo
se le da unos golpes y se mete en
ellos ajo y perejil.

RELLENO DE Cangrejo

INGREDIENTES

50 grs harina

2 cucharadas de azúcar

3 Huevos (pto nuevo).

Cangrejo sazonado.

Extender la masa sobre
papel alban en la bandeja
del horno y dejar 10 minutos
a fuego medio.

Enrollar con el cangrejo.

se coloca una fila de galletas y
otra de mantequilla. 3 por 2, 7
galletas, y un huevo 2, media de
azúcar, 2 paquetes de mantequilla
de 90 grs.

Tarta de zanahoria. - 1/2 kilo
de zanahoria, 1/4 de azúcar, 100
grs. de coco, 5 suizos. Se cue-
cen las zanahorias en trozos, una
vez cocidas se pasan por el pasa-
puré y se añade el coco y el azú-
car, dejando un poco de coco pa-
ra adornarla. En una cazuela se
colocan los suizos partidos, en
una tapa se echa la zanahoria y
en la otra tapa apretandolo todo
bien se vuelcan en una bandeja
y se adorna con la zanahoria y
el coco. El suizo se echa en agua
(crema) de almibar.

Orejuelas. - 6 huevos cada uno un
cascaron de aceite y 2 de agua
ardiente

Amarguillo. - Un kilo de coco 12
huevos y un kilo de azúcar.

Ballonesa. - dos yemas y dos tazas

W MANZANA

1 yogurt de limón
(medida)

2 de azúcar

3 de harina

1 sobre levadura

1 aceite

Hacer la manzana
encuando

30-35 minutos y
quedados

de aceite. Se echa el aceite gota a gota con cucharada de madera. Una vez hecho se aclara con un limón pequeño y se echa una clara de huevo y sal.

Sopa de arroz.—Se pone aceite en la sartén, se echa cebolla, un tomate y se echa donde es an las almejas, y se echa agua. Se machaca un ajo y un poco de perejil un clavo y azafrán, una hoja de laurel. Una vez que empiece a hervir se echa el arroz que cueza 20 minutos destapado. Se tapa un cuarto de hora antes de servir lo mismo que para la paella.

Sopa de pescado.— Se pone en una cazuela la pescadilla revozada y en la sartén se pone aceite cuando este caliente se echa la cebolla, una hoja de laurel. Una vez dorado se echa por encima de la pescadilla. Se pone al fuego para que se reoge con el pescado. Se echa la cantidad de agua suficiente, se machaca perejil y azafran, un ajo y se echa. Se cue-

10 minutos o cua to de hora y se
saca la pescadilla en un plato
Se le quita las escamas y se es-
miga se tiene un(rato)huevo coci-
do. Se echa por el caldo; se frien
unos curruscos de pan.

Liebre.- Después de desollarla
se deja en agua durante una ho-
ra; luego se parte; se pone en
el puchero durante un cuarto de
hora, para que suelte la sangre.
Se arregla con una hoja de lau-
rel, cebolla, ajo, perejil. Se
frie una torreja de pan, se ma-
chaca en el montero ,y se añade
un poco de vinagre. Que aproveche
arroz con tomate.- Se echa en la
cazuela aceite, cuando esta ca-
liente se echa pimienta verde o
rojo, cebolla. Cuando esta bien
pasadito se echa un tomate y quan-
do todo esta reogado se echa una
hoja de laurel; a continuación
el arroz se reoga en agua hirvien-
do. Se echa donde estan los in-
gredientes.

QUESADA

~~2 tazas~~

- 1 taza de harina
- 1 taza de azúcar
- 1 yogurt natural
- 2 tazas de leche
- 3 huevos enteros
- 90 grs manteguilla
- 1 cucharada levadura

Proporción: una taza de arroz por dos tazas de agua. Se echa también ajo y perejil picadito.

Salsa verde.- Se pone en la sartén aceite. Se echa cebolla, hoja de laurel y cuando este dorada se echa una cucharada de harina. Se machaca ajo y perejil y se añade agua.

Ensaladilla rusa.- Se cuecen patatas y se pica muy menudito un tomate aceitunas, pimiento rojo, cuarto de gambas, cuarto de bonito, una hoja de (laurel) lechuga blanca, dos huevos cocidos. Los huevos se juntan se quitan la yema, se hace la bayonnesay se echa por encima. Se adorna con pimiento encarnado.

Almejas a la marinera.- Aceite, hoja de laurel, cebolla menuda. Se echan las almejas; cuando esten todas abiertas se machaca un ajo con perejil, y se echa un cuartillo de vino blanco; se mezcla todo. Se cuece 10 minutos. En una taza se mezcla una cucharada de harina disuelta en

PASTEL DE ATUN

3 latas de atun
3 rebanadas de pan humbo
3 huevos
1 de habuch pequeño de nabo
1 " " " de tomate

Mezclar todo un meterlo
al microondas ~~al horno~~
hasta que quede al
maximo 15 minutos

agua fria y se mezcla todo . Se de-
cocer otros 5 minutos. Muuuu.....
Puré de montaña.- Se cuecen las pa-
tatas con hojas de laurel y sal.
Después de cocidas se tira el agua
y se pasan por el pasapuré con leche
para que queden muy espesas. Se le
echa la cuartaparte de una pastilla
de mantequilla.

Potaje.- Los garbanzos y espinacas
y unos trozos de bacalado y una
hoja de laurel. Una vez cocido se
tiene un huevo cocido preparado.
La yema se deshace en un poco de
agua, unos trozos de panfrito se
reogan. rico no, riquisimooooo.....
Se reogan en vinagre . Se machaca
en el montero y se echa todo y se
requema. Se machacan ajos y unos
cominos. Muuuuuuuuuuu.....u.u.

1 litro de leche
4 huevos y 4
cucharadas de azúcar
se hecha los huevos
la leche y la azúca
y la azúca, y
Se coloca una fila de patitas y
se hace igual que
la batonesa



Arroz con leche

Ingredientes:

Tres cucharadas soperas de arroz, leche (la que admite, un litro más o menos), cuatro cucharadas soperas de azúcar, una cáscara de limón, canela en rama. Se hierve el arroz en agua. Cuando dé un hervor se cuela y se pasa por agua fría y se escurre.

Se pone el arroz en una cazuela con un poco de leche hervida, la cáscara de limón y la canela. Se deja cocer lentamente, añadiendo la leche que necesita, siempre poco a poco para que quede cremoso.

El azúcar se añade a mitad de la cocción. Se retira del fuego cuando el arroz esté cocido.

Tiene que quedar cremoso con el arroz suelto, no pasado.

Se coloca en una fuente plana, se espolvorea con azúcar y se quema con una pala especial de repostería.

También se puede espolvorear con canela. — **Cristina Hornedo**