



AULA COCINA 2007-2009. Asociación de Vecinos ZOES.

## APERITIVOS, PRIMEROS PLATOS Y ENSALADAS

### BOCADITOS DE CERDO

#### Ingredientes

- 📎 1 Pie
- 📎 1 oreja
- 📎 1 morro de cerdo ( también puede hacerse de ternera)
- 📎 4 cebollas

#### Elaboración

Lavar y cocer el cerdo, después de cocido volver a lavar para que suelte un poco la gelatina. Dejar escurrir bien. Cuando se enfríe cortar en trocitos pequeños. Freír las cebollas muy lentamente y cuando estén muy rendidas añadir el picadillo. Colocar en un recipiente rectangular, dejar enfriar y cortar en lonchas después de desmoldar. Rebozar como de costumbre y freír en aceite muy caliente.

- 📌 En vez de lonchas pueden hacerse tacos.
- 📌 Es un plato barato y que cunde mucho. Se puede congelar y sacar para freír directamente.

## **CANAPES DE GAMBAS**

### **Ingredientes**

- 📎 250 gr. de gambas**
- 📎 2 ajos**
- 📎 2 cebollas**
- 📎 1 cucharadita de limón**
- 📎 1 cucharadita de jengibre**
- 📎 5 ó 6 rebanadas de pan de molde**
- 📎 2 huevos**
- 📎 pimienta**

### **Elaboración**

**Picar finamente la cebolla y el ajo. Añadir el resto de ingredientes (todos en crudo), mezclar bien y poner sobre las rebanadas de pan de molde.**

**Freir en abundante aceite, muy caliente.**

## **CANAPES DE QUESO Y SALAMI**

### **Ingredientes**

- 📎 Pan molde**
- 📎 Salami**
- 📎 Queso (tipo tranchetes)**
- 📎 mantequilla**

### **Elaboración**

**Con un molde redondo (vaso p.e.) cortar pan de molde y untar ligeramente con mantequilla. Colocar decorativamente un cuarto de salami y un cuarto de queso todo cortado en redondo, hasta completar el círculo.**



**AULA COCINA 2007-2009. Asociación de Vecinos ZOES.**

## **CINTAS NIDOS**

### **Ingredientes**

- 📎 500 gr. de pastas nidos**
- 📎 200 gr. de bacón sin corteza**
- 📎 1 bote grande de champiñones laminados**
- 📎 1 ajo**
- 📎 queso en polvo**
- 📎 4 huevos**

### **Elaboración**

**Cocer la pasta. Freír el ajo, el bacón, y los champiñones. Añadir la pasta y revolver. Añadir por ultimo los huevos batidos hasta que cuaje, moviendo para que no se apeltone el huevo.**

**Servir con queso en polvo**

## CREMA DE CHAMPIÑONES

### Ingredientes

- 📎 2 Cebollas
- 📎 1 lata de champiñones
- 📎 1 vaso de leche
- 📎 sal

### Elaboración

Reogar la cebolla y los champiñones. Cuando casi estén, se añade la leche y se da un hervor para que se mezclen los sabores.

Batir con batidora.

- 💡 Esta crema sirve para untar en canapés, para acompañar cremas, para rellenar volovanes...



AULA COCINA 2007-2009. Asociación de Vecinos ZOES.

## EMPAREDADOS

### Ingredientes

- 📎 1 lata de pimientos del piquillo
- 📎 1 lata de espárragos
- 📎 2 cucharadas soperas de mayonesa
- 📎 pan de molda

### Elaboración

Ecurrir los líquidos y reservar. Batir los ingredientes con la batidora. Partir el pan de molde por la mitad y mojar en los líquidos mezclados cuidando que no se empapen mucho y se rompa. Untar la pasta encima.



**AULA COCINA 2007-2009. Asociación de Vecinos ZOES.**

## **ENSALADA DE ESCAROLA**

### **Ingredientes**

- 📎 1 escarola**
- 📎 3 cucharaditas de salsa de mostaza**
- 📎 2 cucharadas de miel**
- 📎 el zumo de medio limón**
- 📎 Tacos de queso para ensalada**
- 📎 Tacos de queso azul (opcional)**

### **Elaboración**

**Mezclar la miel con la mostaza hasta formar una salsa añadiendo el zumo del limón, seguidamente se lava la escarola, se corta en trocitos, se aliña con la salsa y se agregan los tacos de queso.**



**AULA COCINA 2007-2009. Asociación de Vecinos ZOES.**

## **FLAN DE PIMINETOS**

### **Ingredientes**

- 📎 1 Cebolla**
- 📎 4 huevos**
- 📎 1 tarro de pimientos del piquillo cortados con ajos**
- 📎 1 brik de nata pequeño**
- 📎 1 cubito de caldo de pollo**

### **Elaboración**

**Rehogar la cebolla con un poco de mantequilla en micro unos 5 min. Añadir el resto de ingredientes, batir y meter al microondas 15 min.**

**Se puede pinchar para ver si está hecho.**



**AULA COCINA 2007-2009. Asociación de Vecinos ZOES.**

## **LIMONADA TÍPICA DE CIUDAD RODRIGO**

### **Ingredientes**

- 📎 1 Kg. de naranjas
- 📎 1 limón
- 📎 1 trozo de chorizo
- 📎 3 huevos cocidos
- 📎 2 ajos
- 📎 Aceite de oliva virgen extra

### **Elaboración**

Se pelan las naranjas, el limón y los huevos, se cortan en trozos pequeños y no muy delgados junto con el chorizo, se pican los ajos, se mezcla todo añadiendo un chorro de aceite y listo.



AULA COCINA 2007-2009. Asociación de Vecinos ZOES.

## PASTEL DE ESPÁRRAGOS O SALMÓN

### Ingredientes

- 📎 3 Huevos
- 📎 3 latas de atún
- 📎 1 Lata de espárragos blancos o un paquete de salmón ahumado
- 📎 1 bote de leche evaporada

### Elaboración

Se bate todo junto y se echa en un molde untado con mantequilla y pan rayado. Se hace al baño maría hasta que cuaje.

Se puede poner el molde dentro de un recipiente con agua y meterlo al horno a 180° C durante 30 o 40 minutos.

## PATATAS RELLENAS

### Ingredientes

- 📄 250gr de gambas
- 📄 4 patatas
- 📄 3 ajos
- 📄 3 cucharadas de tomate frito
- 📄 huevos de codorniz

### Elaboración

Cocer las patatas sin pelar. Dejar enfriar, pelar, cortar por la mitad y vaciar dejando hueco para rellenar. Freír las gambas con los ajos y el tomate. Con esto rellenar la patata y colocar encima un huevo de codorniz, rociar con un chorrito de aceite de oliva. Hornear hasta que cuaje el huevo.

- 💡 También pueden rellenárselas patatas de bonito, salmón o carne

## **PATATAS HUECAS**

### **Ingredientes**

- 📄 2 Patatas**
- 📄 200 gr. de bacalao seco desalado.**
- 📄 1 huevo.**

### **Elaboración**

**Cocer las patatas y aplastar con un tenedor, añadir el bacalao desmenuzado sin piel y sin espinas y el huevo bien batido. Formar croquetas y freír en aceite bien caliente.**

**💡 Puede sustituirse el bacalao por bonito en lata.**

## PATATAS PEGADAS “MICRO”

### Ingredientes

- 📎 4 Patatas
- 📎 2 cebollas
- 📎 2 ajos
- 📎 sal
- 📎 pimienta negra
- 📎 aceite

### Elaboración

Picar las cebollas y meter al microondas siete min. Con un poco de aceite de oliva. Añadir las patatas cortadas en rodajas, la sal y la pimienta negra. Meter al microondas hasta que se hagan. Servir calientes.

💡 Se sirven como primer plato o como guarnición.



**AULA COCINA 2007-2009. Asociación de Vecinos ZOES.**

## **PATATAS AL ROMERO**

### **Ingredientes**

- 📄 3 patatas**
- 📄 ramitas de romero**
- 📄 aceite de oliva**
- 📄 pimentón dulce**
- 📄 sal**
- 📄 mayonesa**

### **Elaboración**

**Cocer las patatas con romero y sal. Dejar enfriar y cortar en rodajas. Servir en el plato y añadir sobre ellas un chorro de aceite de oliva, un poco de pimentón y mayonesa.**

**Primer plato delicioso.**

## PATÉ DE CABALLA

### Ingredientes

- 📎 350 gr. de caballa en aceite de oliva.
- 📎 40 gr. de mantequilla
- 📎 1 zumo de naranja
- 📎 3 cucharaditas de cebollino picado
- 📎 1 endibia
- 📎 pan tostado

### Elaboración

En un recipiente desmenuzar la caballa con su aceite, añadir mantequilla ablandada (no derretida) hasta conseguir una mezcla homogénea. Regar con zumo de naranja y añadir el cebollino. Mezclar todo muy bien y formar un rollo que envolvemos en film transparente de cocina. Meter en frigorífico al menos 1h. Antes de servir. Se sirve en porciones redondeadas sobre las endibias o pan tostado.

- 💡 Otra forma de presentar es colocar una porción redonda de paté en el centro del plato, alrededor mermelada (puntos rojos) con “tropezos” (semitriturados) y alrededor tostaditas pequeñas.

## PATÉ DE FIAMBRE

### Ingredientes

- 📎 2 latas de atún al natural
- 📎 2 rebanadas de pan de molde empapadas en leche
- 📎 200 gr. de york o pechuga de pavo fiambre
- 📎 pimienta blanca

### Elaboración

Mezclar los ingredientes en la batidora y triturar.

💡 Este paté se puede congelar



AULA COCINA 2007-2009. Asociación de Vecinos ZOES.

## PATÉ DE MEJILLONES

### Ingredientes

- 📎 1 Yema de huevo cocido
- 📎 1 lata de mejillones al natural
- 📎 1 lata de anchoas
- 📎 1 lata de bonito natural
- 📎 2 tronquitos de surimi
- 📎 mayonesa o aceite de oliva

### Elaboración

Ecurrir los líquidos y triturar. La mayonesa se añade al final a mano y al gusto. La pasta debe quedar jugosa y untable.

💡 En vez de mayonesa también se puede utilizar aceite de oliva.



**AULA COCINA 2007-2009. Asociación de Vecinos ZOES.**

## **PATE DE MEJILLONES (2)**

### **Ingredientes**

- 📎 2 Latas de atún en aceite**
- 📎 1 lata de mejillones en escabeche**
- 📎 2 quesitos tipo caserío**
- 📎 1 cucharada pequeña de mantequilla**

### **Elaboración**

**Mezclar el bonito escurrido con los mejillones y su caldo, añadir los quesitos y batir. Si la pasta queda poco jugosa añadir una cucharadita de mantequilla derretida. Untar sobre tostadas.**



**AULA COCINA 2007-2009. Asociación de Vecinos ZOES.**

## **SALSA DE TOMATE**

### **Ingredientes**

- 📎 1 cebolla grande**
- 📎 1 Kg. de tomates maduros**
- 📎 Azúcar y sal**

### **Elaboración**

**Picar finamente la cebolla y ponerla en una sartén amplia con un fondo de aceite, añadir el tomate triturado, un poco de azúcar dependiendo de la acidez del tomate y sal al gusto. Poner el fuego al mínimo y mantener sin remover durante 2 horas aproximadamente.**



**AULA COCINA 2007-2009. Asociación de Vecinos ZOES.**

## **PATÉ DE PIMIENTOS**

### **Ingredientes**

- 📎 8 Quesitos tipo caserío**
- 📎 1 lata de anchoas**
- 📎 1 lata de pimientos del piquillo**

### **Elaboración**

**Triturar todo en la batidora y untar en pan de molde, tostadas...**



**AULA COCINA 2007-2009. Asociación de Vecinos ZOES.**

## **MICROONADAS**

### **GAMBAS Y GAMBONES PLANCHA**

#### **Elaboración**

Colocar sin pelar las gambas sobre el plato o bandeja, añadir sal y si se quiere también vino blanco.

Micro = 3 min.

## **PATATAS**

#### **Elaboración**

Lavar las patatas con la piel, envolver en papel de cocina (el papel debe quedar mojado).

Micro = 1 min. Por patata (8 patatas = 8 min.)

## **PESCADOS**

#### **Elaboración**

Trucha, dorada, lubina....Añadir cebolla, ajos, hierbas al gusto, vino o limón también al gusto, un chorro de aceite de oliva, piquillos....

Micro = 10 min. A potencia máx. Sin tapar.



**AULA COCINA 2007-2009. Asociación de Vecinos ZOES.**

## **TOMATES**

### **Elaboración**

Partir los tomates por la mitad, añadir sal, perejil, aceite de oliva, pimienta o cualquier otra hierba.

Micro = 2 min.

## **VERDURAS**

### **Elaboración**

Cortar en tiras las verduras: pimiento rojo, verde ajo, cebolla, puerro, zanahoria, berenjena, calabaza, calabacín....Salpimentar y añadir aceite de oliva.

Micro 20 ó 25 min.



AULA COCINA 2007-2009. Asociación de Vecinos ZOES.

## EMPANADAS, HORNAZOS, ETC.

### HORNAZO

#### Ingredientes

- 📎 1 Vaso de agua
- 📎 1 vaso de aceite de girasol
- 📎 6 huevos
- 📎 sal
- 📎 2 sobre de levadura de panadería

#### Elaboración

Mezclar y amasar todo, ir añadiendo harina hasta que no se pegue la masa a las manos (1 Kg. aprox.)

Precalentar el horno y depuse de rellenar la masa con embutido, meter 45 min. a 190°-200°.



**AULA COCINA 2007-2009. Asociación de Vecinos ZOES.**

## **EMPANADA DE PUERROS**

### **Ingredientes**

- 📎 4 Puerros**
- 📎 300 c.c. de nata líquida**
- 📎 2 Yemas de huevo**
- 📎 1 Cucharada de mantequilla**
- 📎 1 Paquete de hojaldre congelado**

### **Elaboración**

**Cortar los puerros muy finos en rodajas e introducirlos en un recipiente con agua hirviendo y sal durante 15 minutos, se escurren bien y se rehogan con la mantequilla hasta adquirir un color dorado, se añade nata líquida y se apartan del fuego dejando enfriar unos 5 minutos. A continuación se añaden las yemas de huevo mezclando homogéneamente todo.**

**Por otro lado, se forma en un molde la masa de hojaldre descongelada, se rellena con la masa de puerros y se tapa con otra capa de hojaldre. Con un pincel se pinta la capa externa con yema de huevo y se mete en el horno a 225° durante unos 20 minutos. Hay que dejar que se enfríe antes de comerlo.**

## **GUISOS CARNES Y PESCADOS**

### **CARRILLERAS CON SETAS Y CIRUELAS**

#### **Ingredientes**

- 📎 800 gr. de carrillera de ternera**
- 📎 2 dl. de vino tinto**
- 📎 100 gr. de ciruelas pasas**
- 📎 100 gr. de cebollitas francesas**
- 📎 0,5 dl. de brandy**
- 📎 250 gr. de setas escabechadas**
- 📎 Pimienta negra**

#### **Elaboración**

**En una cazuela grande se dora la carrillera y se reserva, a continuación se pican las cebollitas y se pochan en el aceite, se añaden las ciruelas, la pimienta, el brandy y se reduce. A continuación se añade la carrillera, el vino y 2 vasos de agua. Se deja cocer hasta que la carne esté en su punto, se añaden las setas y se le da un hervor de 3 minutos.**

## FIDEUÁ

### Ingredientes (6 personas)

- 📎 300 gr. calamar y sepia en trocitos
- 📎 12 Gambones
- 📎 200 gr. gambas arroceras
- 📎 6 mejillones abiertos al vapor
- 📎 2 ó 3 ajos
- 📎 1 pimiento pequeño verde o rojo
- 📎 1 cebolla `pequeña
- 📎 1 tomate grande rallado
- 📎 Caldo de pescado (del que venden en tetra-brik)
- 📎 Fideos gruesos (un puñado por persona)

### Elaboración

Se rehoga el calamar y la sepia en un fondo de aceite, se separan y se hace lo mismo con los gambones y las gambas. En el mismo aceite se “pochan” la cebolla, el pimiento y el ajo finamente picados, a continuación se añade el tomate rallado y cuando está frito se añaden los fideos, se rehogan y se le añade el caldo de pescado que tendremos previamente calentado mezclado con 1 y ½ veces de agua. La cantidad de caldo a utilizar será el doble que la de fideos. Sazonamos teniendo en cuenta que la parte de caldo de pescado suele llevar sal y lo dejamos hervir el tiempo que nos indique el tipo de fideos, añadiendo caldo si es necesario. Cuando estén los fideos casi cocidos, añadimos el calamar, la sepia y las gambas removiéndolo bien todo, colocamos los gambones por encima junto con los mejillones y cuando ya



**AULA COCINA 2007-2009. Asociación de Vecinos ZOES.**  
estén cocidos los fideos, lo tapamos y lo dejamos reposar hasta que no quede caldo.

## **PECHUGAS DE POLLO CON MIEL**

### **Ingredientes**

- 📎 2 pechugas de pollo
- 📎 3 cebollas
- 📎 Mostaza LOUIT
- 📎 2 vasos de vino blanco
- 📎 2 cucharadas de miel
- 📎 1 cucharada de harina

### **Elaboración**

Partimos las pechugas en filetes gruesos (2 filetes por pechuga), los salamos, los untamos con la mostaza, los freímos ligeramente y los reservamos.

Picamos finamente las cebollas y en el mismo aceite de las pechugas, las pochamos. Una vez pochada la cebolla, la pasamos por la batidora junto con la miel y la harina hasta obtener una salsa fina. En esta salsa cocemos las pechugas.



**AULA COCINA 2007-2009. Asociación de Vecinos ZOES.**

## **POSTRES**

### **ARROZ CON LECHE**

#### **Ingredientes**

- 📎 1 Litro de leche**
- 📎 ½ Taza de arroz**
- 📎 1 Palo de canela**
- 📎 Cáscara de limón y/o de naranja**
- 📎 Azúcar al gusto**

#### **Elaboración**

**Se ponen en una cazuela todos los ingredientes con el fuego al mínimo (no debe hervir) hasta que esté hecho (unas 2 horas aprox.).**

## **BOLLOS DE LECHE**

### **Ingredientes**

- 📎 1 Vaso de aceite de girasol**
- 📎 1 Vaso de mantequilla o margarina**
- 📎 1 Vaso de azúcar**
- 📎 2 Vasos de leche**
- 📎 2 Huevos**
- 📎 1 sobre de levadura Royal**
- 📎 1 Cucharada de levadura de panadería**
- 📎 750 gr. de harina**

### **Elaboración**

**Se ponen en una cazuela todos los ingredientes y se amasan durante 10 minutos aireándolo bien.**

**Se le pone un chorrito de aceite por encima y lo dejamos reposar durante 30 minutos.**

**Una vez transcurridos los 30 minutos se van cogiendo partes de la masa, se amasa un poco mas y se forman bolas de unos 5 cm. de diámetro que iremos colocando en una bandeja para horno untada con margarina, se dejan reposar otros 10 minutos, se pintan con yema de huevo y se meten al horno precalentado a 150º durante 15 ó 20 minutos, hasta que estén doradas.**



**AULA COCINA 2007-2009. Asociación de Vecinos ZOES.**

## **BUÑUELOS**

### **Ingredientes**

- 📎 250 cl. de agua
- 📎 125 gr. de mantequilla
- 📎 125 gr. de harina
- 📎 Una pizca de sal
- 📎 3 huevos

### **Elaboración**

Calentar el agua con la mantequilla y la sal, cuando está hirviendo, echamos la harina poco a poco formando una masa uniforme, se retira del fuego y se le incorporan los huevos mezclándolos de uno en uno. Se deja enfriar hasta que esté templado, se forman bolas y se fríen en abundante aceite caliente.

## **CANUTILLOS CON CREMA DE MELÓN**

### **Ingredientes**

- 📎 1 lámina de hojaldre
- 📎 2 huevos
- 📎 3 yemas de huevo
- 📎 ¼ de melón
- 📎 70 g de azúcar
- 📎 40 g de harina de maíz refinada
- 📎 Canela
- 📎 Azúcar glas para decorar

### **Elaboración**

Se bate el huevo y se pinta las láminas de hojaldre. Se corta en tiras largas, se enrollan en moldes cónicos pequeños (la parte pintada hacia fuera) y se meten al horno, previamente calentado, a 180° C durante 20-25 m.

Se tritura el melón y se pone en un cazo, se añade la harina, el azúcar, las yemas y un huevo entero. Se mezcla bien, se pone el cazo al fuego y se remueve sin parar hasta que espese. Se pasa la crema a un bol y se deja enfriar.

Se rellenan los canutillos con la crema, se espolvorean con el azúcar glas y se sirven.



**AULA COCINA 2007-2009. Asociación de Vecinos ZOES.**

## **CREMA DE CAFÉ**

### **Ingredientes**

- 📎 ½ de leche**
- 📎 6 yemas**
- 📎 200 gr. azúcar moreno**
- 📎 5 sobres nescafe**
- 📎 1 cucharada de maicena.**

### **Elaboración**

**Hervir la leche con el nescafe. Mezclar las yemas, la harina y el azúcar. Batir bien esta mezcla y verter sobre ella la leche caliente, colocar en el fuego otra vez hasta que se espese.**

**Dejar enfriar y servir en copas con nata o con fideos de chocolate.**



**AULA COCINA 2007-2009. Asociación de Vecinos ZOES.**

## **CREMA PASTELERA**

### **Elaboración**

**Poner a hervir  $\frac{1}{2}$  l. de leche, 100gr de azúcar y ralladura de limón al gusto.**

**Micro = 5 min.**

**Mezclar 60 gr. maicena, 6 huevos ó 5 yemas.**

**Meter al micro 5 min.**

**Verter, después de sacarlo del micro, la leche caliente y batir bien con la batidora.**

**Después de mezclarlo todo meter al micro 1 min.**



**AULA COCINA 2007-2009. Asociación de Vecinos ZOES.**

## **FLAN DE CAFÉ**

### **Ingredientes**

- 📎 Bote pequeño de leche condensada,**
- 📎 5 huevos**
- 📎 1 vaso de café (2 si se prefiere mas fuerte)**

### **Elaboración**

**Mezclar bien los ingredientes y verter sobre un molde caramelizado.**

**Micro a 650° hasta que suba un poco, bajar hasta 400° la potencia hasta que cuaje. Tarda unos 15 min. aprox. Se puede pinchar para ver si está hecho.**



**AULA COCINA 2007-2009. Asociación de Vecinos ZOES.**

## **FLAN DE CAFÉ (2)**

### **Ingredientes**

- 📎 2 Vasos de café**
- 📎 1 sobre de flan royal de 8 raciones**
- 📎 7 cucharadas de azúcar**
- 📎 1 l. de nata pascual**

### **Elaboración**

**Poner a cocer la nata, añadir el café, el azúcar y el flan previamente mezclados y poner a hervir unos 3-4 min. Caramelizar un molde y verter la mezcla. Enfriar en el frigorífico. Mejor servir al día siguiente.**



**AULA COCINA 2007-2009. Asociación de Vecinos ZOES.**

## **FLAN DE PAN**

### **Ingredientes**

- 📎 pan de molde ( 7 ó 8) rebanadas**
- 📎 6 huevos**
- 📎 2 vasos de leche**
- 📎 8 cucharadas de azúcar**
- 📎 ralladura de naranja o limón**

### **Elaboración**

**Batir todo bien y poner al baño maría en un molde caramelizado hasta que cuaje servir frío.**

**En la olla 5 minutos desde que sube la válvula.**

**Puede hacerse con pan normal sobrante.**



**AULA COCINA 2007-2009. Asociación de Vecinos ZOES.**

## **FLAN EXPRES**

### **Ingredientes**

- 📎 1 L de leche**
- 📎 6 cucharadas de azúcar.**
- 📎 6 huevos.**

### **Elaboración**

**Batir, meter al microondas 15 ó 20 min. Sin tapar.**

**Medida excesiva de leche. Mejor probar con una medida de leche (cazo de servir la sopa) por cada huevo.**



**AULA COCINA 2007-2009. Asociación de Vecinos ZOES.**

## **GOXUA**

### **Ingredientes**

- 📎 1/2 l de nata montada con 5 cucharadas de azúcar**
- 📎 crema pastelera**
- 📎 caramelo liquido**
- 📎 bizcochos de soletilla**

### **Elaboración**

**Colocar en un recipiente de cristal cuadrado o rectangular, una capa de nata otra de bizcochos cortados en laminas finas, una capa de crema pastelera y por ultimo el caramelo caliente.**

**Dejar enfriar y servir**



**AULA COCINA 2007-2009. Asociación de Vecinos ZOES.**

## **LECHE FRITA**

### **Ingredientes**

- 📎 1 l. de leche
- 📎 7 cucharadas de azúcar
- 📎 4 cucharadas colmadas de maizena
- 📎 4 llemas de huevo
- 📎 Harina y huevo para rebozar

### **Elaboración**

Calentar la leche con el azúcar reservando un poco de leche para deshacer la maizena junto con las yemas de huevo. Cuando empiece a hervir la leche, añadimos la mezcla anterior poco a poco removiendo bien hasta que espese y quede una crema fina. Se vierte en una bandeja de tal forma que quede de un espesor aproximado de unos 3 cm. Es conveniente mojar la bandeja para que no se pegue.

Cuando se enfríe la mezcla, deberá quedar cuajada que se pueda cortar en cuadraditos, los cuales, rebozaremos en harina y huevo friéndolos en abundante aceite caliente.

Podemos espolvorear los cuadraditos, una vez fritos, con una mezcla de azúcar y canela.



**AULA COCINA 2007-2009. Asociación de Vecinos ZOES.**

## **MOUSSE DE QUESO**

### **Ingredientes**

- 📎 Una tarrina de queso de untar**
- 📎 2 vasos de leche**
- 📎 ½ vaso de azúcar**
- 📎 ½ litro de nata para cocinar**

### **Elaboración**

**Se batan todos los ingredientes juntos y se deja reposar unas horas.**



**AULA COCINA 2007-2009. Asociación de Vecinos ZOES.**

## **POSTRE DE YOGUR TÍPICO DEL CONGO**

### **Ingredientes**

- 📎 1 Litro de agua**
- 📎 400 gr. de leche en polvo**
- 📎 4 Yogures naturales**
- 📎 4 Cucharaditas de vainillina**
- 📎 Azucar**
- 📎 Melón**

### **Elaboración**

**Se calienta el agua en un recipiente y cuando rompa a hervir, se retira y se añade la leche en polvo, se bate bien con la minipimer, se añaden los yogures y se bate durante bastante rato, añadimos la vainillina, batimos un poco mas, le ponemos un paño encima, ponemos la tapa y otro paño mas y lo dejamos reposar 24 horas.**

**Al cabo de las 24 horas, habra espesado, le añadimos azucar al gusto y el melón cortado en cuadraditos, se remueve bien y lo metemos en la nevera para servirlo frío.**

## ROSQUILLOS

### Ingredientes

- 📎 3 huevos
- 📎 1 vaso de los de vino de zumo de naranja
- 📎 1 “ “ “ “ “ “ anís
- 📎 1 “ “ “ “ “ “ aceite frito y frío
- 📎 9 cucharadas de azúcar
- 📎 La cáscara de un limón rallada
- 📎 1 sobre de levadura Royal
- 📎 ½ Kg. de harina

### Elaboración

Se mezcla la levadura con el ½ Kg. de harina y la ralladura de cáscara de limón.

Se batan los huevos con la mitad del azúcar y la otra mitad se disuelve en el zumo de naranja junto con el anís y el aceite y se junta todo.

Se forma un pocillo con la harina y se añade la mezcla anterior formando una masa y añadiendo harina si fuera necesario para poder trabajarla bien.

Se calienta abundante aceite en una sartén y en él se fríen los rosquillos que iremos formando mojándonos los dedos en aceite frío para que no se nos pegue la masa.



**AULA COCINA 2007-2009. Asociación de Vecinos ZOES.**

## **TARTA DE MANZANA**

### **Ingredientes**

- 📎 9 cucharada rasas de azúcar**
- 📎 9 cucharadas de leche**
- 📎 8 cucharadas de harina**
- 📎 3 huevos**
- 📎 1/2 sobre de levadura**
- 📎 1 1/2 kgrs. de manzanas**
- 📎 1 bote de mermelada de melocotón**

### **Elaboración**

**Mezclar los ingredientes y añadir las manzanas laminadas al final. Mezclar bien y adornar con gajos de manzanas. Verter sobre la bandeja del horno engrasada y hornear hasta que se haga . puede pincharse para comprobar que esta hecha. Casi al final, extender la mermelada por encima y gratinar unos minutos.**

## **TARTA DE NARANJA**

### **Ingredientes**

- 📎 1 Vaso de agua**
- 📎 1 vaso de zumo de naranja natura**
- 📎 1 vaso de azúcar**
- 📎 1 sobre de gelatina de naranja**
- 📎 ½ l. de nata líquida.**
- 📎 Sobaos necesarios**

### **Elaboración**

**Poner todos los ingredientes en un cazo a fuego lento, se le da un hervor y se ierte en un molde dejándolo que se enfríe. Antes de que se enfríe totalmente, colocar encima los sobaos borrachos con leche y licor al gusto.**

**Hacer para el día siguiente y desmoldar, volcando en una fuente o bandeja. Los sobaos quedaran como base.**

**Puede sustituirse la naranja por limón, fresa y el pastel cambiara de color y sabor**



**AULA COCINA 2007-2009. Asociación de Vecinos ZOES.**

## **TARTA DE QUESO**

### **Ingredientes**

- 📎 12 bizcochos soletilla**
- 📎 750 gr. de leche condensada**
- 📎 zumo de un limón**
- 📎 2 tarrinas de queso tipo Philadelphia.**

### **Elaboración**

**Untar de mantequilla un molde. Deshacer lo bizcochos como base.**  
**Batir los ingredientes y verter sobre la base de los bizcochos.**  
**Meter al horno 45 min. aprox. a 180° - 200°.**  
**Adornar con mermelada roja.**



**AULA COCINA 2007-2009. Asociación de Vecinos ZOES.**

## **TORTA DE QUESO**

### **Ingredientes**

- 📎 1 huevo**
- 📎 brik pequeño de nata**
- 📎 queso de untar**
- 📎 tarrina o restos de queso que tengamos de sobras**

### **Elaboración**

**Triturara y meter al microondas 7 min.**