

COCINA JUDÍA. JANUCÁ. *Viernes, 11 de diciembre 2020*

INGREDIENTES PARA BIMUELOS:

- 250 gr. de agua
- 100 gr. de mantequilla
- 1 pellizco de sal
- 1 cucharadita de azúcar moreno
- 170 gr. de harina de todo uso
- 1 cucharadita de levadura química tipo royal
- ralladura de piel de limón o naranja
- 5 huevos M



SARTÉN Y ACEITE PARA FREÍR

INGREDIENTES PARA ALMODROTE DE BERENJENA:

- 3 berenjenas
- 1 cebolla roja pequeña
- Media cebolla blanca
- 3 huevos
- 180 gr de queso rallado
- Aceite de oliva



HORNO.

Disponer de las berenjenas y cebollas ya asadas al horno o microondas.

INGREDIENTES PARA JALÁ:

- 300 g. leche de almendras
- 50 g. aceite. AOVE
- 20 g. levadura fresca
- 3 cucharadas de miel
- 550 g. harina de fuerza
- ½ cucharadita de sal
- 1 huevo batido

HORNO Y PINCEL



INGREDIENTES PARA SEVIVÓN

- Bolsa de palitos salados de aperitivo
- Un paquete de caramelos toffee cuadrados
- Una cajita de trufas de chocolate





INGREDIENTES PARA SOPA DE AJO O SOPA CASTELLANA

- 8 - 10 dientes de ajo
- 100 g de aceite de oliva
- 100 g de jamón curado en dados
- 1 cucharada de pimentón dulce y
- ½ cucharada de pimentón ahumado (opcional)
- 1.500 g de agua
- 2 pastillas de caldo
- 2 huevos
- 100 g de pan (en lascas finas)



INGREDIENTES PARA COCHINILLO SALSA DE AJILLO

- 10 dientes de ajo
- 50 g de aceite de oliva
- 1.500 g de cochinito cortado en trozos de aprox. 4 cm
- 1 cucharadita de sal
- 2 pellizcos de pimienta molida
- 1 pimienta de Cayena seca entera
- 2 hojas de laurel secas
- 2 cucharaditas de pimentón de la Vera
- 200 g de vino blanco
- 100 g de agua
- 1 cucharada de perejil fresco picado



INGREDIENTES PARA MANTECADOS DE ALMENDRA (18 unidades aprox.)

- 230 g de azúcar glas
- 4 tiras de piel de limón (solo la parte amarilla)
- 100 g de almendras tostadas sin sal y ralladas
- 100 g de manteca de cerdo
- 200 g de harina de repostería (y un poco más para espolvorear)
- 1 cucharadita de levadura química en polvo
- ½ cucharadita de canela molida
- 1 clara de huevo

HORNO





COCINA ISLÁMICA. Miércoles, 16 de diciembre de 2020

INGREDIENTES PARA ENSALADA DE NARANJAS Y MIEL

- 3 naranjas
- 1 granada
- 65 grs. nueces troceadas
- 3 cucharadas de miel o al gusto
- 1 cucharadita de canela molida



INGREDIENTES PARA PAN DE HIGOS

- 500 g de higos secos naturales
- 130 g de almendras enteras con piel
- 65 g de nueces en mitades
- 65 g de aguardiente dulce
- ½ cucharada de anís en grano

TRITURADORA O THERMOMIX



INGREDIENTES PARA CUSCUS MARROQUI CON POLLO, LIMON Y ACEITUNAS

- 1 ½ cucharadas de ras el hanout
- 2 cucharaditas de cúrcuma molida
- 1 ½ cucharaditas de sal
- 1 pellizco de pimienta negra molida
- 600 g de pollo sin piel ni huesos (en trozos 4 cm)
- 250 g de cuscús
- 630 g de agua
- 50 g de aceite de oliva suave
- 1 limón
- 10 ramitas de perejil fresco (solo las hojas)
- 3 dientes de ajo
- 80 g de cebolla en dos trozos
- 60 g de aceitunas negras sin hueso
- 1 pastilla de caldo de pollo



Puede añadir garbanzos y sustituir el pollo por salmon fresco.





COCINA ROMANA. Viernes, 18 de diciembre de 2020

INGREDIENTES PARA GARUM

- 1 lata de anchoas con su aceite
- 1 cucharada de aceite
- 1 cucharada de vino tinto
- ½ cucharada de orégano
- ½ cucharada de tomillo
- ½ cucharada de coriandro
- 2 yemas de huevo cocidas
- ½ cucharada de miel



MORTERO Y MAJA

INGREDIENTES PARA CAROTAS ASADAS CON GARUM O APUAS EN SALAZON

- 500 g de agua
- 500 g de zanahorias en trozos grandes
- 50 g de chalotas
- 40 g de aceite de oliva virgen extra (y un poco más para servir)
- 1 cucharadita de pimienta de Cayena molida (ajuste a su gusto)
- 1 - 2 pellizcos de sal
- 1 - 2 pellizcos de pimienta molida
- 24 apuas (anchoas) en aceite escurridas o garum
- 1 - 2 pellizcos de sal en escamas
- 1 - 2 cucharadas de cebollino fresco picado



INGREDIENTES PARA CODORNICES EN ESCABECHE DE BOLETUS

- 6 g de boletus deshidratados
- 200 g de agua caliente
- ½ pastilla de caldo de verduras (para 0,5 l)
- 35 g de aceite de oliva virgen extra
- 80 g de chalotas
- 2 dientes de ajo
- 200 g de setas o boletus frescos (cortados en láminas de 5-7 mm)
- 1 cucharadita de hierbas aromáticas secas variadas (tomillo, romero, orégano, etc.)
- 8 - 10 granos de pimienta negra
- 1 hoja de laurel seca
- ½ guindilla seca sin pepitas
- 1 cucharada de miel (20 g)
- 60 g de vinagre
- 4 codornices
- 80 g de vino blanco
- una cucharada de garum
- 100 g de aceite de oliva
- 2 pellizcos de sal



INGREDIENTES PARA MANZANAS ASADAS CON FRUTOS SECOS

- 4 manzanas
- 4 nueces troceadas
- 4 orejones troceados
- 12 pasas
- 4 cucharadas de miel o azúcar moreno
- una ramita de canela
- 4 trocitos de mantequilla
- 4 cucharadas de agua
- 4 cucharadas de brandy
- 4 cucharadas de zumo de limón

OLLA A PRESIÓN U OLLA PROGRAMABLE.

