



6ºA

Mis

RECETAS

♥ *favoritas* ♥

BIZCOCHO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

- Un vaso de azúcar
- Un vaso de leche
- Dos cucharadas de cacao
- Un vaso de aceite
- Dos huevos
- Un sobre de levadura
- Un sobre de vainilla
- Dos vasos de harina

PREPARACIÓN

- 1.En un bol ponemos dos huevos , azúcar ,el sobre de vainilla.
- 2,Mezclamos bien y después añadimos aceite , leche y cacao.
- 3.Mezclamos bien y añadimos harina poco a poco, levadura y mezclamos bien hasta que quede como una crema
- 4.Lo ponemos en un molde y lo ponemos en el horno durante media hora.



RECETA DE MOHAMED REDA



INGREDIENTES

- Cebolla pelada y picada- carne de pollo o cordero 350 gr cortada en trozos pequeños.
- 4 tomates maduros y pelados y triturados-una zanahoria pequeña-un diente de ajo pelado y picado-calabacín pequeño cortado en trozos- 1 apio finamente picado.
- jengibre molido media cuchara-garbanzos sumergidos en agua durante un dia-agua 2 litros-fideos.
- aceite de oliva-sal y pimienta-harina una cucharada para 8-6 personas.

PREPARACIÓN:

PASO 1 En una cazuela, añadir el agua bajar el fuego tapar y esperar 50 min.

PASO 2 Añadir los tomates y las verduras y las especias y los garbanzos mezclar todo.

PASO 3 Añadir el agua bajar el fuego tapar y esperar.

PASO 4 Retirar los trozos de carne y los garbanzos mezclar el resto si la sopa es espesa añade agua caliente.

PASO 5 Agregar los fideos y esperar unos minutos.

PASO 6 Para espesar la sopa en un recipiente poner agua y harina batir bien con un tenedor hasta obtener una sopa homogénea poner la carne y los garbanzos recalentar y listo.

RECETA DE MOHAMED.BENNABI

TARTA DE NARANJA.

Ingredientes:

- 100 g de mantequilla.
- 100 g de azúcar.
- 2 huevos.
- 1 pizca de sal.
- 160 g de harina.
- levadura en polvo:1 cucharadita.
- más azúcar para poner al fondo de la forma (molde).
- 8 naranjas.

Instrucciones.

- 1°. En un bol echamos 100 g de mantequilla blanda, 100 g de azúcar, 2 huevos y 1 pizca de sal. Y lo batimos hasta que nos salga una masa.
- 2°. Después de batir, echamos 160 g de harina encima echamos 1 cucharadita de levadura y removemos todo muy bien.
- 3°. En un molde ponemos papel de horno y untamos con margarina. Luego echamos al fondo azúcar hasta que cubra todo el fondo del molde (una capa fina).
- 4°. Pelar 8 naranjas y luego partir por la mitad cubrir todo el fondo del molde con las mandarinas con el corte hacia abajo.
- 5°. Cubrir con la masa de antes con una cuchara por encima de las naranjas.
- 6°. Meter en el horno cuando ya esté caliente a 180 g a 30 o 35 min.
- 7°. Luego esperar hasta que enfríe y ¡YA ESTÁ!



DE NATALIA: Espero que os guste U3U.

BURFI



INGREDIENTES:

- MANTEQUILLA
- LECHE
- LECHE EN POLVO
- ALMENDRAS
- PISTACHOS
- AZÚCAR

INSTRUCCIONES PARA PREPARARLO:

En primer lugar necesitamos un sartén y en el sartén ponemos la mantequilla y la leche y iremos mezclando durante cinco minutos, en segundo lugar ponemos leche en polvo y azúcar y otra vez iremos mezclando hasta que nos quede un poco duro, a continuación le ponemos pistachos y las almendras y mezclamos otra vez y por último necesitamos un plato y ponemos la mantequilla derretida en el plato y ahora ponemos el material del sartén al plato y lo ponemos dos horas en la nevera y después de que hayan pasado dos horas, lo sacamos de la nevera y hacemos unos trozos y ya está listo.

RECETA DE HARLEEN.

BROWNIE EN TAZA

INGREDIENTES

- 4 CUCHARADAS DE HARINA
- 2 CUCHARADAS DE COLACAO O CACAO
- 1 HUEVO
- SI QUIERES LEVADURA, YO NO VOY A PONER
- UNA TAZA
- 3 CUCHARADAS DE ACEITE

PASOS

-Primero cojemos un huevo y lo ponemos en la taza, batimos hasta que no tenga grumos después. Le ponemos harina lo bates todo ,dos cucharadas de aceite lo mueves y por ultimo le echas el colacao ,cacao etc lo metes al microondas y si quieres le echas levadura .



Espero que os haya gustado un saludo de Kiara .

CUSCÚS MARROQUÍ

Ingredientes:

300 g de cuscús de Comercio Justo de Oxfam Intermón

100 g de garbanzos cocidos

Caldo de pollo o agua

2 contramuslos de pollo troceados

1 cebolla

2 tomates maduros

1 calabacín

3 zanahorias

2 nabos

100 g de calabaza

50 g de pasas

Cúrcuma de Comercio Justo de Oxfam Intermón

Jengibre molido

Clavo molido

Guindillas molidas

Pimienta negra molida

Azafrán

1 rama de canela

1 hoja de laurel

PREPARACIÓN:

Extiende el grano en una un vaso de agua o caldo de pollo. Mézclalo con las manos para repartir el agua y para que quede suelto. Déjalo reposar durante una hora.

Sofríe el pollo o carne para que quede dorado por fuera y resérvalo. Sofríe la cebolla y los tomates pelados y picados. Añade el pollo y las especias a tu gusto, y déjalo cocer unos 20 minutos. Ahora ve añadiendo el nabo y la calabaza pelados, y troceados junto con las pasas. 10 minutos más tarde, echa el calabacín y deja que cueza otros 10 minutos. Mientras, echa al cuscús una cucharada de mantequilla y remueve para separar el grano



Receta realizada por Ladji

Me encanta esta receta de POLLO AL HORNO CON PATATAS Y CEBOLLAS . Es muy fácil de hacer y no requiere de mucho esfuerzo. Pero sin duda, La mejor de todo, Es lo bien que queda, Lo que vamos hacer va a ser cocinar este Ave con su guarnición, Todo a la vez, Provocando que sus propios jugos se mezclen con esta guarnición y obteniendo una receta espectacular.

Ingredientes

CUATRO PATATAS MEDIANAS

ACEITE DE OLIVA

SAL

PIMIENTA

TOMILLO SECO

Preparación:

1 PASO : COMENZAMOS pelando las patatas una vez peladas, las cortamos en rodajas finas, De no más de un centímetro de grosor. Después, las ponemos como en una bandeja para horno. A Continuación pelamos también la cebolla y las cortamos en tiras finas. La ponemos sobre la patata y salpimentamos todo

2 PASO: A Continuación ponemos los muslos encima de las patatas y la cebolla. Le añadimos todo un vaso de agua y un chorrete de aceite de oliva. Así quedará más jugoso mientras se hornea. Nos aseguramos que en el fondo de la fuente, haya siempre humedad. Así la guarnición no se va a quemar. Salpimentamos y añadimos un buen pellizco de tomillo seco a cada muslo (o al pollo completo, si has elegido la pieza completa).

3 PASO Metemos el pollo al horno a 220 grados si utilizas muslos. Calor arriba y abajo. Dejamos hornear unos 30 minutos, hasta que se dore bien. si utilizas un pollo entero, hornearnos a 190 grados .

4 PASO Cuando esté bien dorado, sacamos la bandeja del horno, le damos la vuelta a las piezas , así se cocina el otro lado .

5 PASO Inmediatamente después, volvemos a meter la bandeja dentro del horno. Finalmente dejamos cocinar aproximadamente el mismo tiempo , hasta que todo quede bien cocinado .



Receta de Federico.

TARTA DE OREO (RECETA DE HALIMA)



INGREDIENTES.:

2 CUCHARADAS DE CHOCOLATE BLANCO
1K DE HARINA
1 K Y MEDIO DE OREO
1 VASO DE LECHE
MEDIO VASO DE AZÚCAR
2 CUCHARADAS DE AGUA
1 CUCHARADA DE MANTEQUILLA EN POLVO
1 CHARADAS DE AZÚCAR GRAS

PASO 1

Cogemos un bol , y metemos medio kilo de oreo, un vaso de leche, polvo de mantequilla, azúcar glas, y chocolate blanco, cojemos la batidora y lo batimos hasta que solamente queden las pepitas de oreo .

PASO 2

Cogemos otro bol , metemos , un kilo de harina,un vaso de agua ,dos huevos y medio vaso de agua. lo batimos hasta que se quede sin grumos .

PASO 3

Cuando terminamos de mezclar cojemos otro bol y echamos los dos lo volvemos a batir bien.

PASO 4

Cuando terminamos, cogemos un molde y lo echamos todo , lo metemos en el horno por 180° lo dejamos media hora más o menos cuando termina totalmente y nos quedamos con el molde de cormos con cosas muy bonitas. Como la nuestra

GALLETAS DE MANTEQUILLA (RECETA DE SALMA)

INGREDIENTES:

- 175 de mantequilla
- 125 de azúcar
- 1 huevo
- 250 de
- harina

MEZCLA

Primero: Coge un bol y echamos la mantequilla y el azúcar , mezcla bien hasta que el azúcar se disuelva .

Segundo: coge un huevo, cáscalo y agrégalo a la masa mezcla ve poco y cogemos la mitad de la harina , ponlo en la masa mezclalo bien hasta que no se vea blanco, ahora echa toda la harina y mezcla.

tercero: coge papel flip y pon toda la masa encima .Envuélvelo ponlo en el congelador por 15 min... Después coge la masa y con un rodillo aplasta la masa ,coge un molde (mientras tanto precalentar el horno a 180) coge las galletas y ponlas en la bandeja y déjalas 15 min sácalas y déjalas enfriar .



BATIDO DE OREO (RECETA DE PAOLA)



INGREDIENTES

1. 350 ml de helado de vainilla
2. 10 ud de galleta de oreo
3. 180 ml de leche(la cantidad de leche dependerá de si queremos conseguir un batido más o menos cremoso)

PREPARACIÓN

1. batimos la leche con el helado, reservando un poco de leche.
2. con la porción de leche que hemos apartado, rompemos las galletas (reservando un par de ellas) y las dejamos que se empapen bien. Así, se ablandarán y será mucho más fácil triturarlas.
3. Las unimos a la primera mezcla y batimos de nuevo.
4. Troceamos las dos galletas que hemos reservado y las añadimos a nuestro batido.

EMPANADILLAS DE ATÚN



INGREDIENTES

- Un vaso de aceite virgen extra
- un vaso de agua mineral
- 3 Cucharadas de pimentón dulce
- 700 G de harina
- 3 huevos cocidos
- Una cebolla pochada
- Una lata de pimientos piquillo
- 3 latas de atún en

PREPARACIÓN

1. Calentamos un cazo de agua a fuego fuerte.
2. Mientras tanto tamizamos la harina y la ponemos en un bol con una pizca de sal.
3. Mezclamos y agregamos el aceite lo cual,mezclaremos bien con la harina.
4. Cuando el agua se quede hirviendo la metemos en el bol.
5. En el momento en el que la masa no puede manejar bien,comenzamos a trabajarla con las manos durante 5 minutos.
6. A medida que vayamos trabajando,notaremos que deja de pegarse en las manos.
7. Formamos una bola con la masa y dejamos reposar durante 30 minutos tapada con papel film.
8. Después de eso lo sacamos y lo dejamos secar porque está caliente.

RECETA DE MARIAM

PAELLA VALENCIANA (RECETA DE ALI)



INGREDIENTES

Arroz bomba 1500g
pollo de corral 1
conejo 0,5
Judía verde plana 500 g
garrofó 500 g
Alcachofa (Opcional) 6G
Caracoles 500 g
Aceite de oliva virgen extra
Pimentón dulce
Tomate triturado
Azafrán
Romero fresco
Sal

PREPARACIÓN

Primero: echamos el arroz bomba 1500 G
Segundo: luego pollo de coral 1,
Tercero: echamos el conejo , lo cortamos en trozos 0,5
Cuarto: Judía verde ha la paella plana 500 g
Quinto: echamos garrofó 500 g
Sexto: Alcachofa opcional 6G
Séptimo: caracoles 500 g
Después echamos aceite de oliva virgen extra
Octavo: echamos pimentón dulce,
Noveno: tomate triturado,
Décimo: después de un rato echamos azafrán, romero fresco y le añadimos sal.

CHANCHO CON YUCA (RECETA DE ROSMAR)

INGREDIENTES:

1k de carne de cerdo
1k de yuca
1 zanahoria
6 dientes de ajo
2 cebollas medianas
4 tomates
1 pimiento
½ col (repollo)
½ taza de vinagre
1 cuchara de bixa orellana
1 chorrito de aceite
Sal y pimienta al gusto
Hojas de chagüite

PREPARACIÓN :

1 marinamos el cerdo colocándolo en trozos de vinagre , el jugo de naranja agrio las cebollas los ajos y la cucharada de bixa Orellana dejamos marinar por 2 horas
2 mientras cocinamos la yuca ya pelada y en trozos hasta que esté blanda .
3 A continuación, hacemos la ensalada picando el col (repollo) en tiras muy finitas , rallamos la zanahoria picamos los tomates en cuadritos, el pimiento, un chorrito de aceite, sal y pimienta al gusto.
4. luego que el cerdo esté marinado cocinamos (guisar) a fuego lento por media hora y servimos encima de la hoja del chaguite con las ensalada y la yuca

¡LISTA PARA COMER;

¡QUE DISFRUTE;



Yassa de pollo (RECETA DE LATIFA)



INGREDIENTES:

- 1kg de pollo o muslos de pollo
- 1kg de cebollas
- Una pizca de pimienta negra molida
- Media cabeza de ajo
- 1 vaso de zumo de limón
- 1 pastilla de caldo
- 250 ml de aceite
- 500 gr de arroz
- pimienta roja

ELABORACIÓN:

- Primero , se sazona el pollo con sal y pimienta , se fríe un poco y se termina de cocinar en el horno aderezadas con zumo de limón
- Segundo: se cortan las cebollas en tiras y , por otro lado, se machacan los ajos con la pimienta negra .
- Tercero: se incorpora el aceite en un caldero y cuando esté caliente se añade cebolla y se aclara un poco . se añade los ajos y la pimienta ya machacada , la sal y el zumo de limón .
- Cuarto: se desmenuza una pastilla de caldo sobre el contenido y a continuación se añade el pollo , dejando que se cocine todo un poco más para que se integren bien los sabores.
- Quinto: por último de grabación se puede añadir pimienta roja Y aceitunas y sirve con arroz blanco .

Espero que os guste la receta.