

Ensalada de boeuf

RECETA DE DAVID

INGREDIENTES

- tarro de pepinos agrios
- tarro de pimientos agrios
- patatas hervidas
- zanahoria
- caja de guisantes
- pechuga de pollo
- mayonesa



Método de preparación:

Picar todas las verduras junto con la pechuga.

Freírlo todo junto hasta que se haga.

Luego lo pones en un bol, donde se mezcla con mayonesa.

Finalmente se decoran con verduras y aceitunas.

Caramelos con dibujos

RECETA DE JUHAN

INGREDIENTES

- 200 g de azúcar
- 6 palos de pinchos
- un fundidor de caramelos
- una bandeja congelada
- una bolsita de caramelos
- una cuchara



Método de preparación:

Primero echamos 200g de azúcar en el fundidor de caramelos.

Luego echamos una bolsita de caramelos en el fundidor.

Lo apagamos y ponemos los pinchos en la bandeja congelada.

Y, por último, echamos el azúcar con cuidado y hacemos un dibujo en la bandeja congelada.

NUNCA LO HAGÁIS SIN LA SUPERVISIÓN DE UN ADULTO

SAMOSAS

RECETA DE ELÍAS

INGREDIENTES

- Masa especial
- Carne



- 1: Ponlo en el frigorífico por unos 5 minutos y luego extiende la masa con cuidado para que no se rompa.
- 2: Recorta en triángulos uno por uno despacio porque si no se puede romper.
- 3: Rellénalas de carne picada u otra cosa. Luego ciérralos bien para que no se abran en el proceso.
- 4: Hornéalos a 180 grados 20 minutos y las tendrás listas.

AREPA DE CHOCLO

Receta de Nicol

INGREDIENTES:

1. MAIZ DULCE
2. MANTEQUILLA
3. TRES TAZAS DE HARINA DE MAIZ DULCE
4. QUESO
5. DOS VASOS DE LECHE
6. LECHE
7. UNA TAZA DE AGUA
8. AZÚCAR
9. TRES CUCHARADAS DE MANTEQUILLA
10. AGUA
11. TRES CUCHARADAS DE AZÚCAR PERO PEQUEÑAS

Preparación:

TRES PORCIONES PARA TRES PERSONAS. LUEGO LO ECHAMOS EN UN BOL. TRES TAZAS DE HARINA DE MAÍZ DULCE. LUEGO AGREGAMOS UNA TAZA DE AGUA Y DOS DE LECHE, TRES CUCHARADAS DE MANTEQUILLA Y TRES CUCHARADAS DE AZÚCAR, PERO PEQUEÑAS. MEZCLAMOS BIEN Y DEJAMOS QUE LA MEZCLA REPOSE POR SEIS MINUTOS. DESPUÉS PONEMOS UN SARTÉN A FUEGO MEDIO Y AGREGAMOS LA MEZCLA CON UN CUCHARÓN Y DE ESA FORMA, QUEDAN NUESTRAS AREPITAS DE CHOCLO DONDE LE AGREGAMOS QUESO A NUESTRO GUSTO.



CUSCUS

Receta de Amir

- 200 gramos de cuscús
- 200 ml de [caldo de pollo](#) o [caldo de verduras](#)
- Medio calabacín
- Medio pimiento rojo
- Medio pimiento verde
- 1 cebolleta
- 1 zanahoria
- 1 nuez de mantequilla
- Sal
- Pimienta
- 1 cucharadita de curry en polvo
- Sésamo negro (opcional)



1.- Lo primero que haremos será calentar el caldo de pollo. Si no podéis hacerlo casero, podéis usar media pastilla de caldo concentrado. Una vez caliente incorporamos el cuscús y dejamos que se rehidrate 3 minutos, siempre retirado del fuego.

2.- Cuando se haya rehidratado, le ponemos un poco de mantequilla para que se suelten los granos y le de cremosidad. Si queremos podemos usar margarina

3.- En una sartén sofreímos todas las verduras cortadas en pequeños dados. Lo dejamos a fuego medio durante unos 15 minutos. Salpimentamos.menos grasas.

4.- Incorporamos a las verduras sofritas el cuscús, una cucharada de curry y un toque de sésamo negro. Rehogamos unos 5 minutos para que se integren los sabores y listo.

MACARRONES

Receta de libra

Ingredientes

400g macarrones

una lata de atún

aceite

pimienta

100g tomate frito

Queso rallado



Modo de preparación

En una cacerola echamos un litro de agua, un chorrito aceite y un poco de sal. Cuando el agua está hirviendo, echamos los macarrones. Esperamos de 10 a 15 minutos y lo removemos para que no se peguen. Escurremos los macarrones. Mientras se escurren, picamos la cebolla y el pimiento rojo. Ponemos otro chorrito de aceite, esperamos a que la cebolla se ponga transparente; echamos un poco de pimienta y un poco de sal. Añadimos un poco de pimiento rojo, el atún lo removemos un poco y echamos 100g de tomate frito.

GALLETAS DE MANTEQUILLA

Receta de Rocío

INGREDIENTES:

1. MANTEQUILLA DOS CUCHARA
2. UN HUEVO
3. DOS CUCHARAS DE AZÚCAR
4. UNA CUCHARA DE SAL
5. DOS VASOS DE LECHE
6. TRES VASOS DE HARINA



1. EXTIENDE LA MASA DE MANTEQUILLA CON CUIDADO PARA QUE NO SE ROMPA. SI ESTA MUY PEGAJOSA EXTIENDE HARINA POR ENCIMA.
2. UTILIZA UN VASO COMO MOLDE Y RECORTA UNOS DISCOS EN LA MASA. INTENTA APROVECHAR EL MÁXIMO ESPACIO.
3. CON AYUDA DE UN ADULTO PON A COCER TODOS LOS DISCOS EN EL HORNO UNOS 15 M. Y DESPUÉS DEJA QUE SE ENFRÍEN.
4. UNA VEZ TERMINADO QUEDA COMO EN LA IMAGEN.

CHURROS DE ARGELIA

Receta de Anis

ingredientes:

2 huevos,

150g de azúcar,

150g de aceite,

150g de leche,

10g de cascara de limón rallada,

8g de levadura química

150g de harina

Mezcla los ingredientes hasta obtener una masa lisa, coge un poco de masa y haz algo parecido a dedos. Ponlo en el aceite caliente. Y espolvorea azúcar glaseado por encima.



Receta de Adama Siso

INGREDIENTES...

1KG PESCADO FRESCO
4 TAZAS DE AGUA
2 CEBOLLAS GRANDES
2 ZANAHORIAS MEDIANAS
2 TAZAS DE ARROZ
500G DE ACEITE VEGETAL
1 TOMATE NATURAL MEDIANO 1 COL PEQUEÑA
2 HOJAS DE LAUREL
180G DE TOMATES NATURALES



PREPARACION

LIMPIAR Y CORTAR EL PESCADO EN MITADES FREIR EL PESCADO EN EL ACEITE VEGETAL ASTA QUE SE DOREN AMBOS LADOS
RETIRAR EL PESCADO Y AÑADIR LAS CEBOLLAS, EL TOMATE NATURAL Y LA PASA AL ACEITE CALIENTE Y FREIR HASTA QUE SE DOREN ECHAR AGUA Y LLEVAR A EBULLICION. INCORPORAR LA COL, LAS ZANAHORIAS Y LA HOJA DE LAUREL

FRESAS CON CHOCOLATE

Receta de Chema y Rafael

12 fresas.

100 gr. de chocolate negro de cobertura.

2 yogures griegos.

20 hojas de menta fresca -o de hierbabuena

2 cucharadas de azúcar



1. Corta las hojas de menta en trozos pequeños con un cuchillo afilado.
2. Mezcla un yogur griego, el azúcar y la menta troceada y tritura todo bien con ayuda de una batidora.
3. Añade el otro yogur griego a la mezcla e intégralo con movimientos envolvente. Guarda la mezcla en la batidora.
4. Derrite el chocolate de cobertura hasta que quede líquido. Puedes hacerlo en el microondas a temperatura baja teniendo cuidado para que no se quemé o bien al baño María.
5. Lava las fresas, córtales el rabito y la base para que queden planas por abajo.
6. Cubre las fresas con chocolate caliente y déjalas sobre un papel de horno hasta que el chocolate se enfríe. Déjalo enfriar a temperatura ambiente ya que si lo haces en el frigorífico no quedará con buena textura.
7. A la hora de servir, añade la salsa de menta en la base de cada plato y sobre ella, coloca tres fresas con chocolate por comensal.
8. Y ya solo queda disfrutar de este primaveral y delicioso postre. Espero que te guste