### Recetas de Cocina

* + - * 1. **Paella Valenciana**
        2. **Enchiladas Verdes**
        3. **Curry de Pollo con Arroz Basmati**
        4. **Sopa de Ajo**
        5. **Tiramisu Clásico**

### 1. Paella Valenciana

**Ingredientes:**

* 400 g de arroz
* 800 ml de caldo de pollo o pescado
* 200 g de conejo troceado
* 200 g de pollo troceado
* 150 g de judía verde (ferraura)
* 100 g de garrofón
* 2 tomates maduros
* 1 pimiento rojo
* 2 dientes de ajo
* Aceite de oliva
* Azafrán o colorante
* Sal y pimienta

**Preparación:**

1. **Preparar el sofrito:** En una paellera amplia, calienta aceite de oliva y dora los trozos de pollo y conejo hasta que estén dorados por todos lados. Retíralos y resérvalos.
2. **Cocinar las verduras:** En el mismo aceite, añade las judías verdes y sofríelas hasta que estén tiernas. Añade el pimiento cortado en tiras, los ajos picados y el tomate rallado. Cocina todo junto hasta que el tomate se haya reducido.
3. **Incorporar el arroz:** Añade el arroz a la paellera y mézclalo con el sofrito. A continuación, vuelve a incorporar la carne reservada.
4. **Añadir el caldo:** Vierte el caldo caliente, asegurándote de que cubre todos los ingredientes. Añade el garrofón y el azafrán. Cocina a fuego medio durante 20 minutos sin remover, dejando que el arroz absorba todo el caldo.
5. **Reposar y servir:** Una vez cocido el arroz, retira del fuego y deja reposar unos minutos antes de servir. ¡Listo para disfrutar!

### 2. Enchiladas Verdes

**Ingredientes:**

* 12 tortillas de maíz
* 500 g de pechuga de pollo cocida y desmenuzada
* 400 g de tomatillo
* 2 chiles serranos
* 1 diente de ajo
* ½ cebolla
* 200 g de crema
* 200 g de queso fresco desmenuzado
* Aceite vegetal
* Sal

**Preparación:**

1. **Preparar la salsa:** Cocina los tomatillos y los chiles en agua hirviendo durante unos 5 minutos. Una vez cocidos, licúalos junto con la cebolla, el ajo y un poco de sal hasta obtener una salsa homogénea.
2. **Freír las tortillas:** Calienta un poco de aceite en una sartén. Pasa rápidamente las tortillas por el aceite caliente para suavizarlas sin que se doren demasiado. Resérvalas.
3. **Ensamblar las enchiladas:** Rellena cada tortilla con el pollo desmenuzado y enrolla. Coloca las enchiladas en un plato grande.
4. **Servir:** Cubre las enchiladas con la salsa verde caliente, añade crema y queso fresco por encima. Sirve acompañadas de frijoles refritos o arroz.

### 3. Curry de Pollo con Arroz Basmati

**Ingredientes:**

* 500 g de pechuga de pollo
* 1 cebolla grande
* 2 dientes de ajo
* 1 trozo de jengibre fresco (2 cm)
* 2 cucharadas de curry en polvo
* 400 ml de leche de coco
* 300 g de arroz basmati
* Aceite vegetal
* Sal y pimienta

**Preparación:**

1. **Preparar los ingredientes:** Pica finamente la cebolla, el ajo y el jengibre. Corta el pollo en cubos medianos.
2. **Sofreír el pollo:** En una sartén grande, calienta aceite y sofríe el pollo hasta que esté dorado. Retíralo y resérvalo.
3. **Hacer la salsa:** En la misma sartén, añade la cebolla, el ajo y el jengibre. Cocina hasta que estén dorados. Añade el curry en polvo y mezcla bien. Incorpora la leche de coco y cocina a fuego lento durante 10 minutos.
4. **Cocinar el arroz:** Mientras tanto, hierve el arroz basmati en agua con sal siguiendo las instrucciones del paquete.
5. **Finalizar el curry:** Añade el pollo dorado a la salsa de curry y cocina todo junto unos 10 minutos más. Sirve el curry de pollo sobre el arroz basmati.

### 4. Sopa de Ajo

**Ingredientes:**

* 8 dientes de ajo
* 150 g de pan duro (preferiblemente del día anterior)
* 1 litro de caldo de pollo
* 4 huevos
* 100 g de jamón serrano en taquitos
* 1 cucharada de pimentón dulce
* Aceite de oliva
* Sal y pimienta

**Preparación:**

1. **Preparar los ingredientes:** Pela los dientes de ajo y córtalos en láminas finas. Corta el pan en rebanadas finas o en trozos pequeños.
2. **Freír el ajo:** En una cazuela grande, calienta un buen chorro de aceite de oliva y sofríe los ajos a fuego lento hasta que estén dorados, cuidando de que no se quemen, ya que esto podría amargar la sopa.
3. **Añadir el pimentón y el pan:** Una vez dorados los ajos, añade el pimentón dulce y remueve rápidamente para que no se queme. Luego, agrega el pan y sofríelo junto al ajo durante unos minutos.
4. **Incorporar el caldo:** Vierte el caldo de pollo caliente sobre la mezcla de ajo y pan. Cocina a fuego lento durante 15 minutos, dejando que el pan se deshaga parcialmente y la sopa espese ligeramente.
5. **Añadir los huevos y jamón:** Mientras la sopa sigue cocinándose, añade los taquitos de jamón serrano. Luego, rompe los huevos directamente sobre la sopa y cocina durante unos minutos más hasta que las claras se hayan cuajado, pero las yemas aún estén algo líquidas.
6. **Servir:** Sirve la sopa bien caliente, con un poco de pimienta recién molida y, si se desea, un chorrito de aceite de oliva virgen extra. Es perfecta para días fríos o como entrante en una comida especial.

### 5. Tiramisú Clásico

**Ingredientes:**

* 500 g de queso mascarpone
* 4 huevos
* 100 g de azúcar
* 200 g de bizcochos de soletilla
* 1 taza de café fuerte
* 50 ml de licor Amaretto
* Cacao en polvo

**Preparación:**

1. **Preparar la crema:** Separa las yemas de las claras. Bate las yemas con el azúcar hasta obtener una mezcla espumosa. Añade el queso mascarpone y mezcla suavemente.
2. **Montar las claras:** Bate las claras a punto de nieve e incorpóralas con movimientos envolventes a la crema de mascarpone.
3. **Montar el tiramisú:** Mezcla el café con el Amaretto. Moja los bizcochos en la mezcla y colócalos en la base de un molde. Cubre con una capa de crema de mascarpone. Repite hasta terminar con una capa de crema.
4. **Refrigerar:** Deja el tiramisú en la nevera durante al menos 4 horas. Antes de servir, espolvorea con cacao en polvo.