# ÍNDEX

[Recetas de Arroces y cereales 2](#_Toc199147917)

[Risottos 2](#_Toc199147918)

[Paellas 2](#_Toc199147919)

[Recetas de Carne 2](#_Toc199147920)

[Ternera 2](#_Toc199147921)

### [Cordero 3](#_Toc199147922)

### Recetas de Arroces y cereales

### Risottos

### Receta de Risotto de champiñones

### Vamos a preparar un delicioso risotto de champiñones, un plato tradicional de la cocina italiana cada vez más extendido en todo el mundo por su cremosidad y sabor. Eso sí, lo haremos siguiendo la receta italiana, de manera que no usaremos nata.

### Receta de Risotto de setas y gambas

### Risotto de setas y gambas, un plato tradicional de la cocina italiana. El risotto es un plato de arroz cremoso que tiene muchas variantes, ya que se puede preparar con diferentes ingredientes. No obstante, si hay algo que no puede faltar para que pueda considerarse un risotto es el queso parmesano.

### Receta de Risotto de quinoa

### Este risotto de quinoa, también conocido como quinotto, es una excelente opción para elaborar el típico risotto de arroz pero bajo en carbohidratos ya que, este pseudocereal es muy rico en proteínas y encima no contiene gluten y está igualmente sabrosísimo.

### Paellas

### Receta de Paella de pollo y conejo

### Aunque la paella es originaria de Valencia, es cierto que ya se ha convertido en un plato típico español y que en prácticamente todas las comunidades españolas se elabora con asiduidad. Una de las más típicas y clásicas es la paella de pollo y conejo. Se puede acompañar con una ramita de romero fresco o suprimirla,...

### Receta de Paella valenciana auténtica

### La paella valenciana es la más conocida de todas, forma parte de nuestra gastronomía y es muy popular fuera de nuestro país. Podemos preparar infinidad de paellas, ya que en Valencia son muchas las variedades que existen. Así pues, encontramos paella valenciana de marisco y paella valenciana mixta.

### Receta de Paella de hígado de toro

### Esta paella de hígado de toro es típica de la huerta valenciana zona Norte. Sobre todo en las localidades de Almassera, Alboraya, Benifaraig, Borboto y alguno más de la zona. Se trata de un plato de invierno que se suele comer caldoso y un poquitín picante. Yo prefiero pasarme de caldo.

### Recetas de Carne

### Ternera

### Receta de Milanesa napolitana con puré

### La milanesa es un símbolo argentino muy popular en el país. Asimismo, existen numerosas elaboraciones: a caballo, napolitana, fugazzeta, milapizza, lo cierto es que existen tantas variedades como personas que las preparan. Incluso el sándwich de milanesa es toda una institución.

### Receta de Hamburguesa keto

### La dieta keto o cetogénica es un régimen bajo en hidratos de carbono que ayuda a la pérdida de peso. Además, esta dieta es alta en proteínas y grasas, es por eso que ayuda a adelgazar, también proporciona energía. Este plan alimenticio se centra en incluir en la dieta carnes, pescados, mariscos y huevos.

### Receta de Cuete de res al horno

### El cuete o peceto, es uno de los cortes de carne con menor cantidad de grasa que podemos encontrar. Esto lo convierte en un alimento saludable, siempre y cuando cuidemos la forma de cocción y, también, la guarnición. Es decir, si con el cuete hacemos milanesas fritas acompañadas con papas y huevos fritos.

### Cordero

### Receta de Paletilla de cordero al horno al estilo segoviano

### Segovia es famosa por su cordero y son tradicionales los asadores, donde se come muy bien. En esta oportunidad, vamos a preparar una receta de paletilla de cordero al horno al estilo segoviano, un plato que, aunque suena complicado, es sencillo de preparar y es ideal para las ocasiones especiales.

### Receta de Cordero guisado de la abuela

### Vamos a preparar un cordero guisado tradicional siguiendo la receta de la abuela, de manera que el resultado será un plato contundente y lleno de sabor. Eso sí, aunque pueda parecer complicado lo cierto es que es una receta muy sencilla.

### Receta de Pierna de cordero al horno con vino blanco

### Preparar pierna de cordero al horno con vino blanco es una opción ideal para ocasiones especiales como Navidad. Aunque pueda parecer una receta complicada, lo cierto es que se trata de un plato muy sencillo, puesto que se cocina prácticamente solo en el horno y el resultado es espectacular.