Bizcochuelo de vainilla

Ingredientes

1-2 huevos

1 taza azúcar

a gusto Esencia de vainilla

(opcional) Ralladura de limón o naranja

12 u 11 cucharadas aceite

1 taza leche

1 taza aprox harina leudante

Paso a paso

Paso 1

Batir los huevos con el azúcar con tenedor o batidora (Con tenedor 15 minutos, batidora 10 minutos.)

Paso 2

Cuando hayas terminado de batir los huevos con el azúcar vas a ver qué te va a quedar blanquita la mezcla.

Paso 3

Cuando tengas la mezcla blanquita vas a agregar la esencia de vainilla y las cucharadas de aceite a la mezcla y los vas a batir bien.

Paso 4

Luego de agregar los anteriores ingredientes y batirlos, vas a agregar la taza de leche a la mezcla y la vas a mezclar bien.

Paso 5

Cuando ya tengas eso, vas a integrar cuidadosamente la taza de harina leudante.

Paso 6

Luego de integrar la harina leudante, vas a agarrar tu molde de preferencia y lo vas a enmantecar por cada pared del molde para luego colocar cuidadosamente la mezcla.

Paso 7

Sácalo del horno luego de unos 20-30 minutos y si el cuchillo o palillo sale limpio, ya está listo, sácalo del horno y deja enfriar.

Pastafrola de membrillo o batata

Ingredientes

1 huevo

100 ml aceite

250 gr harina leudante

C/N coco rallado

1 chorrito esencia de vainilla o ralladura de limón

100 g azúcar

50 ml leche

Batata o membrillo

Paso a paso

Paso 1:

Mezclamos el azúcar con la esencia de vainilla o ralladura de limón para perfumar

Paso 2:

Agregamos el aceite e integramos (sin batir) agregamos el huevo e integramos..

Paso 3:

Agregamos la leche una vez todo integrado agregamos la harina tamizada, integramos bien sacamos del bowl y amasamos hasta que quede una masa lisa, envolvemos en film o en mi caso lo envolví en bolsa porque no tengo film lo llevamos a la heladera por 30 min

Paso 4:

Estiramos lo pasamos al molde enmantecado y con harina agregamos el membrillo o batata mandamos al horno por 30 minutos más o menos una vez fría desmoldamos agregamos el coco y listo

Ensalada César

Ingredientes

1 planta de lechuga

4 milanesas de pollo

4 panes fugasa

Queso para rallar

Aceite de oliva

Paso a paso

Paso 1

Lavamos la lechuga la cortamos y reservamos

Paso 2

Cortamos el pan en cuadraditos

Paso 3

Le ponemos aceite de oliva a los panes y los ponemos a tostar al horno hasta que queden dorados y reservamos

Paso 4

Cocinamos las milanesas de pollo y cortamos en pequeños cuadraditos y reservamos

Paso 5

Cuando ya esté por servirse mezclamos todo

Paso 6

Se le agrega la salsa caesar comprada o casera, el queso rallado y a disfrutar.

Guiso arroz

Ingredientes

1 taza arroz

Verduras a elección: calabaza, zanahoria, batata

250 gr Carne para guiso (puede ser cuadril, paleta, roast beef)

1 papa grande

1/2 morrón rojo

1 lata de arvejas

1 caja puré de tomate

Agua (cantidad necesaria)

Condimentos: pimentón y ají molido

1 cebolla grande

Paso a paso

Paso 1

El primer paso es cortar todo: picar cebolla y morrón, cortar la papa en cubos y cortar la carne en trozos pequeños.

Paso 2

Calentar una olla mediana con un poco de aceite y una vez caliente, echar primero la cebolla. Una vez que esté transparente, echar el morrón.

Paso 3

Una vez que esté cocido, echar los trozos de carne. Cuando la carne esté sellada, agregar las arvejas y el puré de tomate. Agregar también los condimentos.

Paso 4

Aparte, hervir agua (aproximadamente medio litro) y echarla a la preparación anterior hasta cubrirla. Agregar 1 taza de arroz y las verduras en cubos.

Paso 5

Revolver, agregar sal y tapar la preparación. Debe quedar cubierta de agua ya que es lo que van a necesitar el arroz y las verduras para cocinarse.

Paso 6

Ir revolviendo hasta que el agua ya se haya absorbido y el arroz y las verduras estén cocidos. Si hace falta agregar agua, agregar, se absorbe rápido. Servir con queso rallado, pancito y recomiendo un buen vino tinto

Pancitos saborizados

Ingredientes

550 gr harina común

130 gr manteca

1 huevo + 1 huevo p/ pintar

100 ml Agua tibia

100 ml leche tibia

25 gr levadura fresca (1 sobre)

C/N sal

1 cda Azúcar

Paso a paso

Paso 1

Colocar en un bolso leche, levadura, azúcar, 1 cda harina / reposar 10 min

Paso 2

En otro bolsa agregar harina, manteca (blanda), huevo, sal

Paso 3

Luego agregar la levadura, ya elevada al doble, el agua tibia y mezclar

Paso 4

Luego agregar el saborizante y amasar

Paso 5

Dejar reposar por 40 min

Paso 6

Hacer los bollitos, colocarlos en una fuente y pintarlos con huevo

Paso 7

Cocina por 20 min / horno 240 grados

Pan casero

Ingredientes

500 g harina 000

1 cdta sal fina (11gs) (25gs para hacer 1 kg)

2 cda azúcar

3 cdas aceite

10 g levadura seca

300 ml agua tibia

Papel aluminio

Paso a paso

Paso 1

En la mesa hacer una corona con la harina, por fuera esparcir la sal, en la foto la medida que yo uso, y dentro poner la levadura, aceite, azúcar y el agua de a poco a medida que amasamos. Cada harina absorbe distinto por eso calcular. También se puede hacer en la batidora de pie con el gancho colocar todo en el bol batir a medida que agregas el agua hasta que quede una

Paso 2

Una vez que la masa está lisa, dejar descansar en un bol con aceite por 1h

Paso 3

Pasado el tiempo, sin amasar formar una especie de cuadrado con la masa estirada, y enrollar como si fuera un pionono presionando, así logramos una miga tierna. Formar el pan y hacerle cortes con un cuchillo bien afilado. Dejar descansar 30 min más en la bandeja que va a ir al horno

Paso 4

Una vez crecido el pan, tapar la fuente con el papel aluminio, para crear una especie de vapor y quede crujiente por fuera y tierno por dentro. Es importante tapar bien.

Paso 5

El horno debe estar frío al momento de poner el Pan, lo prendemos a una temperatura media alta y cocinamos por unos 40 minutos aprox y sacamos el papel aluminio, lo volvemos a poner en el horno hasta dorar bien y listo!

Zapallitos rellenos

Ingredientes

4/6 zapallitos redondos (según tamaño)

Cebolla, pimiento rojo, zanahoria

2 huevos

1 taza avena arrollada

Paso 1

Picar cebolla, pimiento y zanahoria y reservar

Paso 2

Poner los zapallitos cortados en mitades, al vapor hasta que la pulpa esté blanda y retirar.

Paso 3

Saltear los vegetales y agregar la pulpa de los zapallitos, una taza de avena arrollada y dejar enfriar. Salpimentar. luego, agregar los huevos batidos y rellenar los zapallitos

Paso 4

Al horno por 20 minutos

Soufflé de berenjena con bolognesa de hongos

Ingredientes

Salsa bolognesa vegetariana

3 a 5 hongos picados chiquito (Portobellos y/o Champiñones)

Puré de tomate a gusto

1/2 Cebolla picada

1/4 de morrón rojo picado

1/2 cda. Mix de condimentos para empanadas

Sal

1 chorrito Aceite de oliva

Perejil picado

Romero

1/2 diente ajo

Soufflé de berenjena

1 Berenjena chica

1 Huevo

1 chorrito Aceite de oliva

Sal

2 cdas. Harina de Almendras

1/2 cda. Polvo de hornear

1/2 cda. Mix de condimentos para empanadas

Paso a paso

Paso 1

Dorar cebolla, morrón, ajo y hongos en aceite de oliva en una ollita

Paso 2

Agregar el resto de los ingredientes (puré de tomate y condimentos) de la salsa y dejar cocinar unos 10 min. Revolver y agregar agua según necesidad y textura deseada

Paso 3

En otra ollita (de teflón o cerámica) previamente pincelada con aceite dorar la berenjena cortada en juliana (tiritas) junto con la sal y el mix de condimentos. Retirar y colocar en un plato.

Paso 4

En un bol batir el huevo, el aceite, la harina de almendras y el polvo de hornear. A eso le agrego las berenjenas cocinadas y mezclo bien.

Paso 5

En la ollita donde hicimos las berenjenas, la limpiamos bien y la pincelamos con aceite, la colocamos al fuego y vertemos la mezcla de berenjena SIN REVOLVER. Tapamos la ollita y dejamos que se eleve el soufflé a fuego lento unos 7 minutos aproximadamente.

Paso 6

Desmoldar en el plato el soufflé y ponerle arriba la salsa con queso