**ESPAÑA**

**1.TORTILLAS DE PATATAS**

**A pizza on a plate

Description automatically generated with low confidence**

La verdad es que nos ha sido imposible definir una sola región donde degustar la tortilla de patatas. Seguramente es uno de los platos más icónicos de España. Su simplicidad la hace perfecta para cualquier tipo de comida, desde desayuno en forma de bocadillo, pasando por un pincho o tapa a media tarde a una deliciosa cena. La disputa es siempre sobre ¡si debe o no llevar cebolla!

**INGREDIENTES**

5 huevos

500 gramos de patatas

1 cebolla (opcional)

1 pizca de sal

1 vaso de aceite de oliva

**PASOS**

1.Pela, lava y corta las patatas. Para conseguir una buena tortilla española recomendamos cortar las patatas finitas. Pueden ser trozos pequeños o rodajas más grandes, pero finas. Pica finamente la cebolla en caso de querer hacer tu tortilla de patatas con cebolla.

2. Calienta una sartén con abundante aceite y, cuando esté caliente, añade las patatas y deja que se cocinen a fuego medio, removiendo de vez en cuando para que no se quemen.

3.Agrega la cebolla y mezcla. Se puede poner solo media cebolla si quieres dar más protagonismo a la patata. Sigue cocinando hasta que las patatas estén hechas.

4. Cuando estén pochadas, saca las patatas con la cebolla y colócalas en un colador para retirar el exceso de aceite.

5. Ahora tienes dos formas de hacer la tortilla de patatas dependiendo de si quieres que quede más o menos jugosa. La primera de ellas consiste en batir bien los huevos, agregar las patatas y un poco de sal y mezclar. Si los huevos quedan espumosos, el resultado será una tortilla de patatas esponjosa y cocinada. La segunda opción consiste en incorporar las patatas en un bol, añadir los huevos enteros, sal al gusto y mezclar. De esta manera, es decir, sin batir antes los huevos, el resultado es una tortilla de patatas jugosa.

6. Coge una sartén antiadherente, añade un par de cucharadas de aceite y deja que se caliente. Vierte toda la mezcla y, al principio, revuelve un poco las patatas. Esto deberás hacerlo solo al principio, después deja que se cocine sola la tortilla.

7. Cuando veas que los bordes se empiezan a cuajar, dale la vuelta y deja que se cocine otros 3-4 minutos más. Si quieres que tu tortilla de patatas española quede poco cuajada, este es el momento de sacarla, de lo contrario, deja que se cocine un par o 3 de minutos más.

**2.PAELLA**

**A picture containing food, indoor, bowl, dish

Description automatically generated**

¡Tan famosa que ya cuenta con su propio emoticono! Existen una gran variedad de recetas de paella en todo el territorio español.

La paella original es la valenciana, no tiene nada que ver con la famosa paella de marisco, esta versión se elabora con arroz, pollo, conejo, caracoles, (alubias blancas), ferradura (judías verdes), tomate, ajo, pimentón, aceite y sal. No puedes decir que te gusta la paella sin haber probado la auténtica valenciana.

**INGREDIENTES**

2 pechugas de pollo

240 gramos de langostinos pelados

1 taza de mejillones frescos limpios

½ morrón rojo

2 dientes de ajo

1 cebolla

1 cebolla de verdeo

2 tazas de arroz

4 tazas de agua

2 cubitos de 9,5 gramos cada uno, de Sabor en Cubos de Azafrán y Tomillo Knorr

1 ramito de ciboulette fresca

1 limón

**PASOS**

1.Limpiá y cortá la pechuga de pollo en cubos. Dorá ligeramente en el aceite.

2.Incorporá al morrón rojo, el ajo y las cebollas en trocitos, removiendo bien para rehogar todo junto por 1 minuto.

3.Agregá el arroz, previamente lavado. Salteá ligeramente y añadí el agua caliente y el Sabor en Cubos Azafrán y Tomillo.

4.Cociná lentamente hasta que se reduzca el líquido y 5 minutos antes de finalizar la cocción agregá los langostinos y los mejillones.

5.Espolvoreá con ciboulette y decorá con gajos de limón.

**3.MIGAS EXTREMEÑAS**

A picture containing food, dish, pan, cooking

Description automatically generated

En las comidas no puede faltar el**pan**, es por eso que varias recetas de la cocina española se basan precisamente en aprovechar el pan duro. Este es el caso de las migas, una receta muy extendida por todo el territorio español.

**INGREDIENTES**

½ barra de pan o media hogaza de pan blanco

200 g de panceta ibérica curada

200 g de chorizo (opcional)

2-3 cucharadas de caldo o agua

3-4 dientes de ajo

1 cucharada de aceite de oliva virgen extra

Perejil

1 cucharada de pimentón rojo de La Vera

1 pizca de sal

**PASOS**

1.Cortar el pan, añadir 2-3 cucharadas de caldo o agua y reservar

2.Cortar la panceta de tiras

3.Freír panceta, colar y reservar

4.En un poco de la grasa de la panceta dorar los ajos

5.Incorporar el pan y cocinar dando vueltas a fuego lento

6.Añadir el pimentón de La Vera y tener cuidado que no se queme

7.Servir con un poco de perejil en la propia sartén o en cazuelas de barro

**4.COCIDO MADRILEÑO**

**A plate of food

Description automatically generated with low confidence**

En esta ocasión, también hablamos de un plato típico de España destinado a las clases más bajas originalmente, obreros o agricultores, que hacían una comida suficientemente completa para aguantar el duro trabajo de todo el día, y que se podía hacer en un sólo puchero.

El cocido es un guiso que consiste en un primer plato de sopa de fideos o el caldo resultante de cocer los garbanzos con verdura, generalmente repollo o judías verdes, pollo o gallina, morcillo (carne de ternera), tocino, chorizo y morcilla, que se sirven de segundo plato.

**INGREDIENTES**

2 huesos de ternera

1 hueso de cerdo

400 gr de pollo

6 pencas cocidas

1 chorizo grande

80 gr de panceta

400 gr de carne de ternera

50 gr de escaleta de ternera

300 gr de garbanzos

1 cebolla

3 patatas

1 morcilla de carne

Aceite de oliva virgen

Sal y pimienta al gusto

**PASOS**

1. Vamos a comenzar poniendo agua en una cacerola bastante grande (la más grande que tengamos) y dejando que se caliente. Cuando empiece a hervir, echamos en ella un puñadito de sal y otro de pimienta seguido del aceite de oliva virgen, los garbanzos, las pencas, la cerne de ternera y los huesos de ternera y el hueso de cerdo. Además, echamos la cebolla, que previamente pelamos y cortamos en gajos grandes. Todo ello lo dejamos cociéndose a fuego fuerte durante una hora.

2. Pasada la hora, echamos en la cacerola la carne de pollo, el chorizo, la panceta y la morcilla de carne, y dejamos que se siga cociendo durante 1 hora y media más.

3. Entonces, podemos añadir las patatas, previamente peladas, a la cacerola y dejar que siga cociendo hasta cumplir con las 3 horas estimadas.

4. Pasados 20 minutos de reposo después de toda la cocción del cocido, lo servimos por partes. Para ello, colamos el caldo de la cocción de todos los ingredientes. Si queremos, podemos cocer unos fideos y echarlos para hacer sopa.

5. Por otro lado, servimos los garbanzos en una fuente aparte. Y, en otra fuente, colocamos la cebolla, las patatas y las diferentes carnes cortadas a nuestro gusto y separadas para que cada uno coma lo que le gusta.

**5.** **FABADA ASTURIANA**

**A bowl of soup

Description automatically generated with medium confidence**

Otro plato que aunque tiene su origen en Asturias, se ha extendido y popularizado ampliamente por toda España es la fabada.

El plato consiste en un guiso de judías o frijoles con chorizo, morcilla, tocino y oreja de cerdo.

**INGREDIENTES**

500 g de frijoles blancos o fabes

200 g de panceta

200 g de chorizo asturiano

200 g de morcilla

Sal al gusto

**PASOS**

1.Lo primero que debes hacer es limpiar perfectamente los frijoles blancos. Lávalos y escúrrelos.

2.Déjalos remojando toda la noche.

3.Al día siguiente cuécelos en agua fría y con sal. De tanto en tanto revísalos y retira con una cuchara toda la espuma que se forme en la superficie.

4.Agrega el chorizo, la panceta y la morcilla.

5.Pon el fuego a su máxima intensidad y, cuando empiece a hacer borbotones, vacía en la cacerola un vaso de agua fría. Eso servirá para cortar la cocción y que tus frijoles no se deshagan, sino que conserven su consistencia, no revienten y al mismo tiempo se cuezan mejor.

6.Deja cocinar en la estufa por dos horas o dos horas y media. También puedes hacerlo en una olla a presión y darles 15 minutos.

**6.** **PULPO A LA GALLEGA**

**A picture containing food, dish, different, toppings

Description automatically generated**

El también conocido como pulpo a feira, es un plato sencillísimo, donde una vez más se muestra la máxima de la cocina española de trabajar con alimentos de calidad.

**INGREDIENTES**

1 pulpo mediano

3 patatas picadas en trozos

1 cucharada de pimentón en polvo

1 cebolla mediana

2 hojas de laurel

Sal marina al gusto

Aceite de oliva al gusto

**PASOS**

1.Descongela el pulpo la noche anterior en una olla mediana dentro del refrigerador.

2.Una vez descongelado y cuando llegue el momento de prepararlo, llena una olla grande con agua, agrégale una cebolla mediana, las hojas de laurel y una pizca de sal.

3.Cuando el agua esté hirviendo, vas a "asustar el pulpo" para que el animal no vaya a perder la piel cuando se esté cocinando.

4.Toma el pulpo por la cabeza e introduces los tentáculos en el agua por unos segundos cuidando no quemarte los dedos, lo sacas, y repites este proceso dos veces más (tres en total).

5.Una vez "asustado" déjalo cocinando en la olla durante unos 30-40 minutos, dependiendo de su tamaño.

6.Mientras tanto en otra olla más pequeña pon las patatas peladas y picadas a hervir. Cuando estén cocinadas las retiras del fuego.

7.Una vez esté cocinado el pulpo, sácalo del agua, déjalo reposar un rato y pícalo en trozos con un cuchillo o con una tijera de cocina.

8.Finalmente en un plato, o una tabla de madera, pon las patatas picadas y el pulpo, agrega sal marina, pimentón y mucho aceite de oliva.

9.Mezcla bien todos los ingredientes, y disfruta de un plato increíble de la gastronomía gallega.

**7.CHURROS**

A picture containing food, plate, piece de resistance

Description automatically generated

 De Norte a Sur de la península los churros son un recurso siempre bienvenido, para un desayuno o una merienda acompañados de un buen chocolate caliente o, simplemente un café con leche.

**INGREDIENTES**

500 mililitros de agua

500 gramos de harina de trigo

2 cucharadas de aceite de oliva

1 cucharadita de sal

1 cucharada de polvo para hornear

1 litro de aceite de oliva, para freír

Azúcar blanca, para espolvorear

**PASOS**

1.Mezcla agua, 2 cucharadas de aceite de oliva, sal y polvo para hornear en una cacerola pequeña. Calienta hasta que hierva y forme espuma. Retira del fuego y vierte sobre la harina en un tazón. Revuelve bien con una cuchara de madera hasta tener una masa firme.

2.Llena la churrera (o manga pastelera con duya de estrella ancha) con la masa, y presiona con tus manos para eliminar el aire.

3.Calienta 1 litro de aceite de oliva en un sartén hondo o work. Forma churros de entre 15 y 20 centímetros de largo. Fríe en el aceite caliente hasta que estén dorados. Evita saturar el sartén de churros.

4.Retira los churros dorados del aceite y escúrrelos en toallas de papel. Colócalos sobre un platón y espolvoréalos con azúcar blanca.

5.Disfruta tus churros acompañados de chocolate caliente o café.

**8.PAPAJOTES**



Los papajotes son uno de los dulces más famosos y tradicionales de Jaén. Son bolitas de masa fritas que nos recordarán a los buñuelos. Por supuesto, el secreto del éxito de este dulce es el aceite de oliva virgen extra. Es un postre de esos de toda vida que se hace con ingredientes sencillos y está delicioso.

**INGREDIENTES**

250 ml de leche entera

250 g de harina de trigo

1 huevo

1 gaseosa o 1 cucharada de levadura química

Una pizca de sal

Azúcar

Aceite de oliva virgen extra

**PASOS**

1.En un bol grande, batimos el huevo. Una vez que ha quedado como si fuera para una tortilla, agregamos la leche y batimos de nuevo hasta que todo quede incorporado. Ahora es el turno de la harina, que hay que añadirla poco a poco. Echamos un poco y removemos. Repetimos la operación al menos 3 veces.

2.Una vez añadida toda la harina, le ponemos la gaseosa o la cucharadita de levadura química (lo que tengamos a mano) y una pizca de sal. Removemos de nuevo hasta obtener una especie de crema espesa.

3.Ponemos a calentar una sartén con abundante aceite de oliva virgen extra. Cuando esté bien caliente, con una cuchara vamos cogiendo porciones de la masa y las depositamos en el aceite. Volteamos los papajotes para que se doren por todos lados por igual.

4.Cuando los papajotes estén fritos, retiramos del aceite con una espumadera, escurriendo bien el aceite. Los depositamos sobre un plato o fuente cubierto con papel absorbente para que no queden tan grasosos.

5.Cuando ya los tenemos todos los papajotes dulces listos, los rebozamos en azúcar y listos para consumir. Servimos inmediatamente y, si puede ser, con una taza de chocolate caliente. ¡A disfrutar!

**9.ARROZ CON LECHE**

A bowl of food

Description automatically generated with medium confidence

El arroz con leche es el postre más reconocido de la cocina asturiana. Una de esas recetas que ha trascendido fronteras y que a día de hoy la podemos encontrar en cualquier rincón de la geografía española. La preparación de este dulce es bastante sencilla, así que animaos y probadlo.

**INGREDIENTES**

500 mililitros de leche entera

50 gramos de azúcar blanca

1 raja de canela

5 centímetros de cáscara de limón amarillo

5 centímetros de cáscara de naranja

150 gramos de arroz de grano corto

Canela en polvo, para servir

**PASOS**

1.Calienta la leche en una cacerola a fuego suave. Agrega el azúcar, raja de canela y cáscaras de limón y naranja. Cocina durante 5 minutos.

2.Cuando la leche empiece a hervir, agrega el arroz. Mezcla bien. Sigue cocinando a fuego bajo durante 20 minutos, o hasta que el arroz esté suave. ¡No muevas mucho!

3.Cuando el arroz se haya suavizado, retira las cáscaras y la canela. Sirve tibio o frío y espolvorea con canela en polvo.

**10.FLAN DE HUEVO**

A picture containing plate, dessert

Description automatically generated

Esta es una de las recetas de postre hecho con huevo hace las delicias de niños y mayores. Un clásico en todas las casas y que se ha convertido en uno de los postres más famosos de España. Aunque muchas veces lo que comemos no es un flan, sino un proyecto del mismo.

**INGREDIENTES**

500 ml leche entera

4 huevos L

150 g de azúcar

60 g de azúcar (para el caramelo)

1 cucharadita de esencia de vainilla

**PASOS**

1.En un bol remover los huevos con el azúcar sin meterles aire

2.Poner el azúcar en una sartén con unas gotas de zumo de limón para hacer el caramelo. Cuando se haga líquido y se dore repartir en el fondo de las flaneras

3.Calentar la leche con la esencia de vainilla

4.Mezclar poco a poco la leche caliente con los huevos y el azúcar sin batir para que no se hagan burbujas de aire

5.Repartir la mezcla en las flaneras con ayuda de un cazo

6.Poner en una fuente las flaneras al baño María y meter al horno 35 minutos a una temperatura de 180 ºC

7.Pinchar un flan y si sale limpia la aguja o el palillo estarán listos

8.Sacar las flaneras del baño María y reservar en una tabla hasta que templen

9.Enfriar los flanes tapados con film en la nevera hasta la hora de consumirlos

10.Desmoldar el flan y presentar acompañado de nata montada y el caramelo

**11.PANCHINETA**

A picture containing food

Description automatically generated

Esta receta de panchineta es una auténtica delicia típica del País Vasco. Un postre con hojaldre, crema pastelera y almendras, una combinación espectacular que siempre triunfa y hará las delicias de todos. La receta es muy sencilla y no os llevará demasiado tiempo, así que no dudéis en hacerla.

**INGREDIENTES**

Hojaldre 2 láminas

Huevos

Yemas de huevo

Azúcar

Harina de maíz

Almendras granuladas

Almendras picadas

Leche

Harina un poco

Azúcar molido

Vaina de vainilla

**PASOS**

1.Empezamos haciendo la crema, va muy bien prepararla el día antes así tiene tiempo de enfriarse bien. Calentamos la leche en una cazuela, reservando un poco en un bol aparte. Abrimos la vaina de vainilla y la añadimos.

2.En un cuenco ponemos la harina de maíz y el azúcar, mezclamos. Vertemos leche reservada anteriormente y removemos bien. Añadimos las 3 yemas y el huevo entero y mezclamos. Agregamos un poco de la leche caliente, removemos bien y vertemos todo nuevamente a la cazuela. Mantenemos al fuego sin dejar de remover hasta que espese. Dejamos templar y añadimos la almendra picada.

3.Espolvoreamos una superficie limpia con un poco de harina. Colocamos encima las láminas de hojaldre y las estiramos ligeramente con un rodillo. Cubrimos una placa de horno con papel de hornear y colocamos encima una lámina de hojaldre. La cubrimos con la crema pastelera preparada dejando los bordes libres.

4.Untamos los bordes con un poco de agua y colocamos encima la otra lámina de hojaldre, presionando los bordes para que se junten. Pintamos la superficie con un poco de huevo batido y la espolvoreamos con la almendra en grano. Horneamos a 180ºC durante 40 minutos o hasta que la masa esté bien dorada. Cuando esté fría la espolvoreamos de azúcar molido.

**12.TARTA DE SANTIAGO**

**A picture containing text

Description automatically generated**

Cuando hablamos de Galicia, a todos se nos viene a la mente la tarta de Santiago. Se trata del dulce típico por excelencia de esta región, tanto que ha atravesado fronteras y es un dulce que se disfruta en muchas partes del mundo. Con esta receta fácil y sencilla, no tendréis problema para tenerla en vuestra casa también.

**INGREDIENTES**

280 gr. de almendra cruda molida ( a ser posible de la variedad Marcona )

250 gr. de azúcar.

5 huevos grandes.

½ cucharadita de canela en polvo.

La Ralladura de 1/2 naranja.

50 ml. de licor - Opcional - ( en mi caso, licor de mandarina, pero puede ser del que más te guste o incluso aguardiente de hierbas ).

Azúcar glass antihumedad ( para decorar )

**PASOS DE LA ALMENDRA**

Como te decía la almendra es la protagonista indiscutible de la tarta y merece una preparación especial para nuestra tarta de Santiago nos quede perfecta

Molemos la almendra en dos tandas, con la misma cantidad aproximadamente en cada una de ellas. La primera tanda la podemos moler muy fina ( como si fuese harina ) y la segunda tanda la molemos un poco menos. De esta forma conseguiremos dos texturas diferentes en nuestra tarta.

Mezclamos los dos gramajes de almendra molida y la colocamos, bien extendida, sobre una bandeja de horno (provista de papel de horno).

Metemos la bandeja al horno (precalentado a 150ºC) y tendremos la almendra molida unos 8-10 minutos o hasta observar que la almendra empieza a tostarse un poquito.

Retiramos la bandeja del horno y dejamos que la almendra se enfríe a temperatura ambiente durante unos 20 minutos.

**PASOS DE LA TARTA**

1.Primero precalentamos el horno a unos 170 ºC

2.Seguidamente en un bol batimos los huevos junto con el azúcar, hasta que empiezan a blanquear ( la mezcla tiene que volverse espumosa, blanquecina y ligeramente espesa ).

3.Llegados a éste punto añadimos la ralladura de naranja, la canela en polvo y el licor ( si has decidido añadirlo ). Mezclamos 1 minuto más para que se integren perfectamente.

4.Por último incorporamos la almendra tostada a temperatura ambiente a la mezcla anterior (huevos, azúcar, ralladura de naranja, canela y licor). Lo haremos en 2-3 veces, mezclándola con la ayuda de una espátula de silicona hasta integrarla y obtener una masa homogénea.

5.Vertemos la masa en el molde (previamente forrado con papel de horno o rociado con spray desmoldante).

6.Introducimos el molde al horno (previamente precalentado), durante unos 25-30 minutos.

Los últimos 8-10 minutos de horneado podemos colocar papel de aluminio sobre la superficie del molde, para que no se nos tueste en exceso su superficie

7.Retiramos el molde del horno y dejamos que se temple durante unos 5 minutos, seguidamente desmoldamos la tarta y la colocamos sobre una rejilla hasta que se enfríe por completo.

**PASOS DE LA DECORACIÓN DE LA TARTA**

1.Una tarta de Santiago no sería lo mismo sin su típica decoración con la cruz de Santiago. Es una decoración sencilla pero muy bonita y reconocible.

2.Para decorar la tarta compostelana sólo hay que colocar la decoración con la forma de cruz de Santiago sobre la superficie de la tarta y espolvorear generosamente con azúcar glass antihumedad toda su superficie.

Con nuestra decoración de cruz de Santiago realizada en acero inoxidable te será muy fácil decorar la tarta de Santiago, como es rígida y gruesa podrás ponerla y retirarla de la tarta con facilidad y podrás utilizarla tantas veces como quieras

3.Retiramos con cuidado el decorador de la Cruz de Santiago y ¡listo! ya tenemos una deliciosa tarta compostelana lista para degustar.

4.Seguro que no durará mucho, pero si sobre algún trocito puedes guardarla unos 3-4 días fuera de la nevera dentro de una caja para tartas.