



Las recetas de la Abuela

Entrantes

Primeros

Contacto

- Entrantes -

CROQUETAS DE QUESO Y CALABACÍN



¿Te apasionan las croquetas? Entonces animate a probar estas de queso y calabacín: se hacen en menos de 20 minutos y están riquísimas. Además, son muy fáciles de preparar, incluso para los principantes del mundo de la cocina.

Tiempo: 20 minutos

Ingredientes (para 4 personas)

- 1 calabacín
- 150 gramos de queso gruyere
- 1 ajo
- 40 gramos de harina
- 40 gramos de mantequilla
- 200 ml de leche
- 100 gramos de pan rallado
- 1 huevo
- Albahaca
- Pimienta
- Aceite y sal

© Luis Sorino - Las recetas de la abuela

COLIFLOR GRATINADA CON BESAMEL



Aléjate de la aburrida coliflor con aceite y animate a preparar esta versión gratinada y con besamel que está exquisita. Es una comida saludable y apetitosa a partes iguales que eleva la clásica receta con coliflor.

Tiempo: 20 minutos

Ingredientes (para 4 personas)

- 1 coliflor
- 650 ml de leche
- 50 gramos de harina
- 75 gramos de mantequilla
- 85 gramos de queso Emmental rallado
- Una pizca de nuez moscada
- Pimienta y sal

© Eva García - Las recetas de la abuela

- Primeros -

LUBINA A LA PLANCHA CON MIEL Y MOSTAZA



La exquisita lubina puede prepararse de muchas maneras; sin embargo, te recomendamos esta receta con miel y mostaza, una combinación exitosa que elaborarás en menos de 20 minutos. ¡Pruébala!

Tiempo: 15 minutos

Ingredientes (para 4 personas)

- 600 gramos de filetes de lubina
- 1 cucharada de mostaza de Dijon
- 2 cucharadas de miel
- 1 limón
- 1 cucharada de perejil picado
- 200 gramos de canónigos o berros
- 1 remolacha cocida
- Aceite de oliva y sal

© Eva García - Las recetas de la abuela

ARROZ CON POLLO AL CURRY



¿Quieres una receta de arroz sencilla, rápida y sabrosa? Esta receta de pechuga de pollo con arroz aliados al curry y acompañado de champiñones es perfecto para preparar un plato en tan solo 20 minutos.

Tiempo: 20 minutos

Ingredientes (para 4 personas)

- 800 g de arroz blanco
- 2 pechugas de pollo
- 150 gramos de champiñones
- Curry en polvo
- Aceite, sal y pimienta

© Rubén Álvarez - Las recetas de la abuela