

RECETAS TIA CARMEN

(historia de una familia a través de sus recetas de cocina)

POLLO MARENGO

1 pollo - 30 g de manteca, 225 g de champiñones, 30 g de mantequilla

Para la salsa

50 g de mantequilla, ajo, 1 zanahoria, 2 cebollitas picadas, 1 loncha de tocino a cuadritos, 1 champiñón picado, 1 tomate, perejil, laurel, nuez moscada, pimienta, 50 g de harina, 50 g puré de tomate, 1/2 litro caldo de pollo, 1 cucharada de jerez.

El pollo con la sal y la manteca, se asa al horno 20 minutos,

Salsa en una cazuela se derrite la mantequilla, se añade el ajo, la zanahoria, cebollas, laurel, especias, así como champiñones, hasta adquieren color dorado, se fríe, se añade el caldo, despacito y agitándolo, y el jerez, se remueve mientras hierve, se tapa la cazuela, y a fuego lento se deja una hora,

Se saltean los champiñones con mantequilla, en una cazuela grande se ponen estos, el pollo troceado, se cuela la salsa encima. Se cubre la cacerola, y se deja cocer al horno moderado, media hora más.

PULARDA O POLLO CON MANZANAS

Un pollo grande, se le pone sal y un limón por dentro y por fuera frotando, se deja un poco, luego se embadurna con manteca, también por fuera y por dentro.

Se rellena con manzanas reinetas peladas y a cuadros, se cose, se envuelve con papel de aluminio, se agrega un vaso de vino blanco seco, se cuece a horno regular, se quita el papel y se deja dorar.

CORONA DE CORDERO

12 chuletas, o sea dos partes de costillar,

RELLENO DE LA CORONA

50 g de cebolla picada, 50 g de ajo cortadito, 225 g de miga de pan tostado, mover ligeramente batido, sal y ajo, 225 g de arroz hervido, 30 g de mantequilla, 2 cucharaditas de curry, sal y pimienta.

Se mezclan todos los ingredientes del relleno. Con un cuchillo se aplanan las chuletas, dejándolas unidas por la espalda, se extrae el hueso de la columna y el de la costilla se deja el extremo limpio de carne.

Con una fuente para horno, se pone la corona, se junta con la mantequilla, 1° los costillares se colocan en forma de corona, cosiendolo con hilo grueso.

Se introduce en el hueco el relleno, se cubre el relleno y los huesos de las chuletas de papel, para que no se queme, se cuece al hornon175° media hora de cocci3n por medio kilo de peso.

Se sirve en una fuente quitándole el papel de estaño. Se decoran los extremos de los huesos con ----- de papel rizado, cortado,El plato se adorna con nidos de puré de patata rellenos de guisantes.

ARENQUES ASADOS EN VINO

1/2 botella de vino rojo, mechas gruesas de cebolla, zanahoria, ajo, laurel, 6 gramos de pimienta, 6 arenques limpios,

champiñones salteados, pequeñas cebolla, y perejil picado.

Menos el pescado, se pone todo a hervir a poco fuego, 30 minutos.

Se colocan los arenques en una fuente al horno, se echa encima el caldo y si no cubre se añade un poco de agua, se tapa la fuente y se introduce una hora, o más al horno 160° , se cubren en la salsa, añadiendo champiñones salteados, cebollitas y perejil.

MUS DE POLLO

1 vaso de agua de vino, 1 vaso de vino de Jerez, 1 copa de coñac, 1 pollo de kilo y 1/2, alguna pata, y algún hígado a gusto. Se cuece 1/2 hora en la olla, la molleja también, se deshuesa y se pasa todo por el miniprimex, junto con un poco de pimienta, y nuez moscada.

Se añaden trocitos de jamón de ----- y en un molde se deja todo en la nevera.

HUEVOS AL CURRY

30 g de manteca de cerdo, 2 cebollas picadas, 1 cucharada de curry, 1 cucharadita crema curry, 1 cucharadita puré de tomate concentrado, 2 cucharaditas harina soperas , 1/2 litro escaso caldo ,sal, pimienta, 1 manzana deshuesada, 2 cucharadas salsa chutney, 6 huevos, 225 g de arroz.

Se derrite la mantequilla, y se saltean 5 minutos las cebollas, se añade la crema y polvo curry, y que cueza 5 minutos, se añade el puré de tomate y la harina. Poco a poco, y sin dejar de remover se añade el caldo, se pone a hervir y se sazona. Se añade la mantequilla y la salsa chutney y que cueza 15 minutos lentamente.

Se hierven los huevos, se cuece el arroz y se escurre, se salpimienta y saltea con mantequilla, se colocan los huevos partidos por la mitad en una fuente. Se cubren con la salsa y abriendolos se sirve el arroz.

ROSADA CON TOMATE

Se pasa por harina y se fríe, se pone en una cazuela una caja de tomate frito, termina la rosada, otra caja de tomate, se fríen los ajos y perejil, se echa jerez o vino blanco para rehogar y se vuelca sobre el pescado, se deja unir en un hervor.

LENGUADO RELLENO DE GAMBAS Y CHAMPIÑONES

2 lenguados en filetes

6 cucharadas soperas vino blanco seco

1/2 litro escaso de agua

1 cebolla mediana cortada a rodajas gruesas.

100 g de gambas saladas.

250 g de champiñones

100 g de mantequilla.

4 cucharadas soperas rasas de harina y perejil como adorno.

Haz ----- vino,cebolla,agua, se cuece 1/2 hora

Se rellenan los filetes con las gambas, se enrollan y se ponen en una fuente para horno, se echa el caldo por encima hasta dejarlos medio cubiertos, se cuecen 15 minutos al horno.

Se saltean las setas con 50 g de mantequilla.

Se quita la salsa del pescado y se aumenta hasta 1/2 litro.

Aparte en una sartén se ponen 50 g de mantequilla y se añade la harina, se agrega lentamente el caldo y se deja cocer a fuego lento 3 minutos.

Se echa la salsa sobre el pescado, los champiñones escurridos, como

adorno un poco de perejil.

FILETE ESTROGONOFF

1/2 kgr de filetes de ternera.

150-200 g de cebollas picadas.

200 g de champiñones.

50 g de mantequilla, sal y pimienta.

1/4 de litro de crema de leche agria.

Se corta la carne a tiras de 5 ctm de largo y uno de ancho, las cebollas a mechas finas, y las champiñones a rodajas finas.

Se derrite la mitad de la mantequilla en una sartén, se fríe en ella la cebolla hasta que esté algo dorada, se añaden los champiñones y se deja enfriar unos minutos más, se sacan de la sartén las cebollas y champiñones, se añade la mantequilla restante, se fríe en ella la carne 4 minutos, dándole alguna vuelta.

Se vuelven a echar a la sartén los champiñones y la cebolla, se sazona con sal y pimienta, se remueve todo durante un minuto, se agrega la crema de leche, y se deja cocer a fuego lento durante 1 minuto, debe servirse en el acto.

CANELONES EN SALSA DE QUESO

Relleno:

150 g de setas cortadas a trocitos.

50 g de mantequilla

200 g de pimiento de lata rojo.

300 g de guisantes.

2 dientes de ajos pelados y triturados.

200 g de salmón en lata.

50 g de miga de pan fresco.

Salsa:

50 g de mantequilla

40 g de harina

1/2 litro de leche

170 g de queso gruyere rallado, sal y pimienta.

Se saltean las setas se añade el salmón, algo de pimiento rojo a trocitos, guisantes ajos, miga de pan, todo ello se cuece sin dejar de remover 5 minutos.

Se rellenan los canelones, se ponen en una fuente, se hace una bechamel, e le agrega la mitad del queso, se echa la bechamel encima de los canelones. Se adorna con el pimiento restante se acaba de echar el queso restante y se dora al horno.

POLLO A LA VASCA

50 g de manteca de cerdo.

4 cuartos de pollo grande.

1 cebolla cortada y pelada a mechas.

1 hoja de laurel, tomillo, 1 corteza de naranja.

170 gramos de salchichón en un trozo, sal y pimienta.

1/2 litro de caldo "congelado".

2 pimientos rojos cortados a tiras.

1/2 "libra" de tomate sin piel.

3 cucharadas rasas de pimentón.

225 gramos de arroz.

La mitad de la manteca se pone en una cacerola y se dora el pollo, se aparta.

Se fríe la cebolla unos minutos, se echa otra vez el pollo, tomillo,

laurel, corteza de naranja, salchichón en un trozo, sal pimienta, se agrega el caldo y se deja cocer 40 minutos.
El resto de la manteca se derrite en una cazuela, se añaden pimientos troceados, tomates, el primero sin freír, y el caldo reducido, se deja cocer hasta que esté reducido.
Se cuece el arroz aparte, se pone en una fuente, encima el pollo, rociado con la salsa, el salchichón se corta en rodajas.

PIZZA NAPOLITANA

1/2 kilo de harina.
50 g levadura prensada.
un poco de agua caliente, sal.
200 g de queso crema.
1 kilo de tomate maduro.
200 g de jamón de York

Se hace una masa de pan con la levadura, harina, agua, sal, y se deja reposar en sitio caliente, hasta que aumenta doble. Se coloca encima de una placa pastelera, dándole su forma y fina la masa. Encima se pone una capa de queso a trozos, otra de tomate, y otra de jamón York, así hasta conseguir dos capas de cada clase. por último se rocía con aceite crudo, un poco de sal, pimienta, y a horno, regular si crece, hasta que la masa esté en su punto.

Se sirve caliente y cortada a trozos por igual.

PUDING DE PESCADO

1 kilo merluza, rape, o pescadilla.
100 g de pan rallado.
1/4 de kilo de tomates.
1 ----- cebolla----- y ----- sal y pimienta.
3 huevos.
1 cucharada de leche, 1/2 de aceite, 1 cucharadita de azúcar,
1 huevo.
1 cucharadita aceite, limón, y sal. 1 trufa, perejil, laurel.
1/4 kilo de tomate, mantequilla para untar el molde.
Se pone a hervir el pescado, con perejil y laurel, 5 minutos y se deja enfriar y se pica.
Se mezcla el pan rallado, la leche, el pescado, la salsa de tomate, (que haremos con el tomate, cebolla, el aceite y la sal y el azúcar se añaden las tres yemas y luego las claras a punta de nieve, se echa todo a un molde engrasado y al horno. Se sirve con mayonesa y se adorna con perejil y trufa.

PESCADO AL HORNO CON VINO

4 rodajas grandes de pescado (600 gramos).
2 cebollas, 1 ramito de perejil, un poco de pan rallado
1 vaso de vino blanco, 1/2 de agua, mantequilla, sal y -----
-.
Se lava el pescado, las cebollas se dejan 1 hora en agua,
Se monta bien una -----, Se colocan las rodajas de pescado, ya con sal y ajo, encima unas rodajas finas de cebolla, el perejil triturado y pan rallado. Se añade el vino y el agua, un poca de mantequilla y al horno fuerte 25 minutos.

CALAMARES EN SU TINTA DANA-ONA

Si son pequeños se añaden las ----- picadas, se les añade un poco de cebolla y perejil, se rellenan y se fríen -----
cebolla, cuando esté medio hecho, se añaden perejil y un poco de tomate, se le añade caldo de pescado, se pasa la salsa y se ponen los

chipirones y que vayan cociendo, cuando estén se añade un poco de harina, Antes de pasar la salsa se añaden las tintas.

PINCHITO DANA-ONA

Se fríe la albóndiga de jamón o de carne y se cubre con un pimiento, se sirve con un mondadientes.

PESCADO AL HORNO- SALSA HOLANDESA.

1/2 kilo de lenguado, o 1/2 filete de merluza.

1 vaso de vino blanco, zanahoria, apio, cebolla, perejil, sal, y laurel.

Salsa 50 g de harina, 1/2 litro de líquido, (2 tercios caldo pescado y un tercio nata.) sal, pimienta, 1 yema de huevo, y el zumo de un limón.

150 g camarones salsa adorno.

Se corta a filetes el pescado, con los desperdicios y las verduras se hace un caldo.

Se enrolla el filete y se pincha con un mondadientes, se cuecen en caldo 10 minutos.

Se prepara una bechamel, y ya fuera, se añade la -----
-- con limón, se cubren los filetes y se adorna con los camarones.

BUDIN DE MERLUZA

600 g de merluza.

700 de tomates

2 huevos.

2 patatas.

3 cucharaditas de pan rallado

3 cucharaditas aceite y una ----- de cebolla.

Se deshace la merluza (hervida) se mezcla? el pan, la cebolla frita -----, 4 cucharadas de tomate frito, y los huevos batidos, se una y se vuelca en un molde untado de mantequilla y espolvoreado con pan rallado, se cuece al baño maría hasta que se desprenda de las paredes.

Se sirve con mayonesa o tomate o salsa bechamel.

ALCACHOFAS RELLENAS

Se cuecen las alcachofas, Se rellenan con un picadillo de magro, jamón, especies y una bolita de mantequilla, se cubren con una salsa bechamel, queso rallado, y se gratinan en el horno.

SOUFFLÉ DE ESPÁRRAGOS

6 Huevos.

1 Lata de espárragos.

50 gramos de mantequilla.

1/2 litro de leche.

50 g de harina, pimienta blanca.

Se funde la mantequilla, se añade la harina que tueste un poco, se agrega la leche caliente, cuando esté la bechamel espesa, se añaden los espárragos a trocitos pequeños. Se deja enfriar y se añaden las yemas y por último las claras a punto de nieve y se cuece un molde untado de mantequilla a hornear regular 20 minutos.

COCKTAIL DE TOMATE

8 tomates de ensalada todos del mismo tamaño.

150 g de gambas.

1 lata de migas de atún.

1 cucharadas cebolla picada, perejil, aceitunas, mayonesa, salsa de tomate, o tabasco.

Se cortan los tomates por la mitad, se quita la pulpa y se pica, se mezcla con el atún y gambas, aceitunas, espárragos, a trocitos, mayonesa, cebolla picada con el perejil.

Se rellenan con esto los tomates y encima de cada uno se pone una gamba con tabasco o salsa de tomate.

PATÉ DE POLLO

1 pollo de 1 kilo y 1/2.

1 vaso de agua de vino

1 vaso de vino de jerez

1 copa de coñac

Se deshuesa el pollo, que ya se había cocido en la olla 1/2 hora, añadiendo sus partes y mollejas, se añaden a los ----- del pollo, pimienta y nuez moscada. Se pone en un molde ----- tiritas de jamón de York, se deja en la nevera.

PIZZA NAPOLITANA

1/4 kilo de harina.

1/2 bote aceitunas negras.

1/2 vaso aceite pequeño, y medio de vino.

1/2 vaso de agua templada también pequeño.

50 gramos de levadura.

1 latita de mejillones.

200 g queso rallado.

200 g de jamón de York

1/2 kilo de tomates pelados y a trocitos, sal, perejil, sazónador italiano.

Se pone en un bol la levadura, agua, sal, y aceite, se añade la harina hasta formar una masa blanda, se deja reposar con calor hasta que suba, se unta una bandeja de horno de aceite se extiende con los dedos.

Se cubre de tomate pelado a trocitos, a continuación el queso, las anchoas. se espolvorea de sal y perejil y el sazónador italiano y a trocitos encima, se echa un chorrito de aceite con la aceitera por toda la masa, Se cuece al horno unos 15 minutos. (También se puede hacer con jamón de York, se divide en dos capas, 1 jamón y queso y 1 de tomate, se repite dos veces.)

TARTA DE QUESO

100 g de mantequilla, 200 g de queso rallado, 4 cucharadas de harina, 3/4 litro de leche, 4 huevos,

Se hace una bechamel con la mantequilla, harina y la leche, se pone un poquito de sal, se añade queso rallado.

A parte, se suben a punto de nieve 4 claras se añaden las yemas y la bechamel.

Se vuelca a un molde engrasado de mantequilla, y espolvoreado de pan rallado, y se cuece al horno suave.

HELADO DE FRESA

1 bote de fresas.

1/4 de nata.

1/2 limón (pequeño)

azúcar al gusto.

Se bate todo con el miniprimix, y se deja helar.

TARTA DE BICARBONATO TÍA JOSEFINA

1 huevo

150 g de azúcar

150 g de harina

8 cucharadas de leche

4 de aceite

1 huevo la clara a punto de nieve

½ sobrecito Levadura Royal- Canela

Se une todo, se voltea en un molde cubierto con papel de estraza y a horno suave se cuece.

TARTA DE CHOCOLATE TÍA MARITA

180 g de azúcar

180 g de chocolate

125 de mantequilla

3 cucharadas de azúcar

1 Maicena

6 huevos

½ paquete Royal

Se deshace la mantequilla con el chocolate, se añade todo y últimamente las claras a punto de nieve y la royal. Se cuece a horno suave.

BATIDOS LIMÓN O NARANJA

7 cucharadas zumo de limón, .

1 vaso grande de agua.

3 cucharadas leche condensada.

1 plátano

¼ cucharadita zumo de limón.

Se bate 2 minutos en el mini

BATIDO PLATANO

1 vaso grande de agua.

3 cucharadas leche condensada.

1 plátano.

2 cubitos de hielo.

Se bate tres minutos

BATIDO COCO

2 y ½ cucharada coco rallado.

3 cucharadas leche condensada.

1 bola de helado de vainilla.

1 vaso raso de azúcar.

Se bate tres minutos.

TARTA DE CHOCOLATE Y NATA

Se hace chocolate Royal, Pudding

Cel molde con mantequilla.

Se empapan las galletas con café, y se forra el molde, se cubre con una capa de chocolate, otra de galletas, otra de nata, etc, se deja en la nevera, en el frigorífico, para sacarlo muy frío.

FLAN DE COCO

4 huevos.

1 bote de leche condensada.

1 vaso de leche de vaca.

125 g de pan rallado.

Se acaramela el un molde, Se deshacen las dos leches y se añaden los huevos batidos y el coco y se cuece al horno suave al baño maría 35 minutos.

TARTA DE LIMÓN PEPITA

2 paquetes de galletas (alrededor de 30)

120 g de mantequilla, también sale con 100 g.

4 huevos

1 vaso $\frac{1}{2}$ de agua

1 bote escaso leche condensada, (pequeño)

3 cucharaditas pequeñas de maicena

1 limón exprimido y la ralladura.

Se deshace la galleta con el mini, se añade la mantequilla amasando con la mano, y se cubre el molde con esta masa firme. Se cuele a un recipiente y se añaden las yemas, la leche, se pasa por el mini y se cuece a fuego lento, si no queda fina, se vuelve a pasar por el mini, ya casi fina se añade el zumo de limón, se vuelca sobre el molde forrado de masa de galleta. Se baten tres claras a punto de nieve, se echa sobre la crema y se dora al horno.

TARTA TERESA FERRI

4 o 5 huevos si son pequeños,

1 bote de leche lechera, (pequeño)

1 limón grande el primero, o bien dos pequeños,

1 paquete de galletas hojaldradas o maria, unas 24 galletas

100 gramos de mantequilla,

Las galletas se deshacen con el turmix, y se añade la mantequilla trabajandola con las manos y se forra el molde crema, el bote de leche con las cinco yemas se mezclan, luego se añaden las claras a punto de nieve. Se vuelca al molde y se cuece $\frac{1}{2}$ hora a horno flojo, cuando se saca del horno se guarda en un armario cerrado, para que no baje el pastel.

TARTA DE MANZANA LOLITA

1 litro de leche.

6 panecillos grandes.

$\frac{1}{2}$ kilo de azúcar y $\frac{1}{2}$ kilo escaso necesitas.

Se acaramela un molde y se forra con el ----- cortadito fino y pasado por leche azucarada, se pone una capa de manzana, otra de azúcar, otra de -----(¿será el panecillo?), se llena el molde no mucho para que no se salga, y se cuece $\frac{1}{2}$ hora a horno flojo.

MOKA

250g de mantequilla

100 g de azúcar

$\frac{1}{2}$ vaso de agua de cfa, (o Nescafé en polvo)

2 claras a punto de nieve

2 yemas

Se trabaja la mantequilla, con el azúcar, Nescafé, las yemas, ya por último se añaden las claras a punto de nieve.

Se engrasa un molde, o simplemente sobre una bandeja, se va colocando una capa de galletas empapadas con café, una capa de crema, y así sucesivamente. Se adorna con nata, a se cubre con queso rallado, o almendra molida, etc.

FLAN DE COCO

200 gramos de azúcar.

4 huevos

100 gramos de cocos

Se baten los 3 huevos, el azúcar, y luego el coco. Se vuelca en un molde azucarado, y se cuece en la olla 15 minutos.

GALLETAS RELLENAS

Galletas bizcocho fontaneda. Se rellenan de dos en dos , de mermelada, se pasan luego por leche azucarada y se rebozan de coco.

CREMA PASTELERA

En un cazo se pone al fuego $\frac{1}{4}$ de litro de leche. Apartaremos una poquita que en una taza se le deshace 2 yemas, $\frac{1}{2}$ cucharadita de cacao, 75 gramos de azúcar, y dos cucharaditas maicena, cuando hierva la leche se le añade la pasta formada y se deja hervir 1 minuto.

MANZANAS ASADAS

6 manzanas, 6 cucharadas azúcar, mantequilla 30 g, 1 copa de jerez, maicena 1 cucharadita, $\frac{1}{4}$ litro de agua.

Se quita el corazón de la manzana, y se le pone una bolita de mantequilla, 1 cucharada de azúcar y se ----- con el jerez.

Se pone al horno con un poquito de agua, En el jugo que sobra, echamos la maicena que sobre, se deja que dé un hervor, y se echa a las manzanas.

HELADO DE COCO

1 litro de leche.

200 gramos de coco rallado.

1 cucharadita de Maicena.

Se pone en un cazo la maicena y el azúcar, agregando la leche hirviendo, se mueve mucho y se retira del fuego, adicionando entonces el coco, se deja enfriar y luego de hiel.

CREMA DE CHOCOLATE

100 g de mantequilla

100 g escasos de azúcar, (mejor 5 g)

$\frac{1}{2}$ pastilla de chocolate Suchard

3 claras de huevo.

Al baño maría, se deshace el chocolate, con la mantequilla, se añaden las claras a punto de nieve, con un poco de azúcar. Se pone en vasitos y luego se acaban de llenar con nata.

CHOCOLATE PARA ADORNO A BAÑO

Se ralla el chocolate en un cazo, y al baño maría se deshace con un poquito de agua y mantequilla, fuera del fuego se la añade la yema.

CREPES

Se baten dos yemas a punto de nieve, se añaden yemas, harina y leche

hasta conseguir una papilla liquida.

En una sartén pequeña con un poquito de tupitan, se hacen tortillas finas doradas por los dos lados.

Se rellenan de mermelada y se sirven.

PUDING DE MANZANA

Se carameliza un molde, con una ----- se hacen unas natillas, Se cortan las manzanas a gajos finos, y pan o panquemado a rodajas finas. Se pone sobre el molde azucarado,

1° una capa de manzanas, 2 pan mojado con leche, y luego la natilla. y así hasta el fin, la última capa ha de ser de manzana.

Se mete en el horno suave, hasta que despegue de los lados, y ya está.

TARTA DE NARANJA DONAT

2 tartas, osea 14 raciones.

-Pasta $\frac{1}{4}$ de kilo de harina, 150 g de mantequilla, 50 g de azúcar glas, raspadura de naranja, y un poquito de agua.

Se une todo, sin trabajar mucho se deja 15 minutos en la nevera, después se extiende la masa y se deja de un espesor de $\frac{1}{2}$ centímetro, y se cubre un molde (desmoldeador) ya untado con mantequilla, se aprieta bien, (para que no salte), se mete al horno y cuando empieza a tomar calor se saca.

-Relleno, 4 naranjas a rodajas finas, 200 g de azúcar, y más de un litro de agua, se cuecen 30 minutos, y se deja enfriar.

-Crema $\frac{1}{2}$ litro de leche, 150 g de azúcar, 75 g de harina, 3 yemas, la corteza de naranja rallada, se pone a hervir $\frac{3}{4}$ partes de la leche, y la mitad del agua con la ralladura de naranja, Con el resto de la leche, azúcar, harinas, yemas, bien batida, se incorpora a la leche que está en el fuego, y se trabaja sin parar 2 minutos y se retira del fuego.

-Montaje Sobre el molde y la pasta se echa esta crema, encima las naranjas cocidas, se espolvorea de azúcar y se mete al horno fuerte un momento.

TARTA DE PIÑA

La crema igual, pero se pone el caldo de la piña añadiendo la leche que falta.

TARTA DE BICARBONATO PEPICA

$\frac{1}{4}$ de harina, $\frac{1}{4}$ de azúcar, 1 vaso de leche, 1 huevo, canela, ralladura de limón, y la cáscara de un huevo (medida?) de aceite, se cubre de papel un molde, y se baña de aceite.

En un bol se echa el azúcar, no todo, el limón rallado, la yema, y la leche, se trabaja, se va añadiendo el aceite, y luego poco a poca la harina, se echa al molde y se añade un poquito de azúcar, que se separó y se mezcló con la canela, y se cuece al horno suave. 2 papeles de soda cada 4 papeles de -----.

TARTA DE MANZANA TIROL

$\frac{1}{2}$ kilo de harina, 1 huevo, 1 y $\frac{1}{2}$ kilo manzanas deliciosas, 200 g de mantequilla, 200 g pasas ----- canela, sal, azúcar, y coñac.

Con la mantequilla, sal, huevo, harina, y chispa de azúcar, se hace una masa,

Se engrasa un molde, (-----), se cubre con $\frac{3}{4}$ de masa. Encima la manzana rallada, canela, un poco de azúcar, las pasas que se habrán tenido unos horas a remojo), un poco de coñac. La masa restante se garrapiña con las manos, enharinadas, se echa encima de todo, y al horno 40 minutos.

TARTA DE BACON Y QUESO

200 g de queso,

100 g de mantequilla,

1 yema, una cucharada de agua, y la harina que admite, se hace una masa, se deja reposar,

Se engrasa un molde, y se cubre formando fina la masa, Se cortan a tiras el bacon y se fríe un poquito, se colocan encima de la masa, y se baten dos huevos, y el queso, y se echa sobre la masa, se cuece al horno moderado.

Sobre la masa y el bacon, se pone un lecho de queso, y encima los huevos con nata, se vuelca al molde y se cuece al horno.

TARTA DE MERMELADA, FRESA Y NATA

1 vasito de cerveza,

1 vasito de aceite. sal , y la harina que admita.

La masa se abre a tiras varias veces.

Se forma un molde engrasado y con harina se cubre bien la masa finita, se rellena con la mermelada de fresas y al horno.

Ya fría se cubre de nata, y a la nevera.

TARTA DE PIÑA Y NATA

Se engrasa un bol, y se pone una rodaja de piña en el centro se cubre los laterales, con una cereza escarchada, en el rodal.

Se corta a trocitos unos rodajas de piña, se agrega nata y dos hojas de cola de pescado, y ----.

Se vuelca sobre el molde una capa de nata, y luego otra de bizcochos empapados de jugo o nata, la última capa de nata, y se deja en el congelador.

La cola, se deshace con un poquito de almíbar, que se añade ya frío a la nata.

TARTA DE NUEZ

125 g de mantequilla, $\frac{1}{2}$ kilo nueces, (con cáscara) y la harina que admita, La nuez triturada, se forra un molde engrasado y se cuece. Se baten a punto de nieve 5 claras, se añade azúcar y café con nescafé, al gusto. Se vuelca al molde y así arregladito se cuece al horno.

HELADO DE PLÁTANO

100 g de azúcar, $\frac{1}{2}$ kilo pasta de plátano, 1 lata de leche concentrada, $\frac{1}{2}$ limón, y canela. Se añade a la pulpa de plátano el zumo de limón, para que no oscurezca, se añade el azúcar, leche bien batida. se pone en la bandeja del congelador y se corta a cachitos.

TARTA DE YOGURT

1 yogurt
2 envase de yogurt de azúcar
½ de aceite
3 harina
3 huevos batidos normal
ralladura de un limón

1 sobre de levadura Royal

En un bol, se trabaja y se une todo, se pone últimamente la levadura, se vuelcan en un molde redondo y se cuece al horno un poco fuerte durante 20 minutos, y se rebaja un poco hasta que esté cocido.

BIZCOCHO Y TORTADA

4 huevos
125 g de azúcar
125 harina (para tortada 125 de almendra en vez de harina)
Se baten las claras a punto de nieve, se añaden las yemas y la harina, se vierte en un molde de papel engrasado y al horno suave 45 minutos. Para la tortada se pone en vez de harina almendra molida. Si queda algo claro se añade un poco de harina.

TARTA LIMÓN CARMELA

Pasta 50 gramos de mantequilla
50 de manteca
1 tacita de agua caliente
1 tazón de harina

Crema 50 gramos de mantequilla
2 huevos
ralladura de limón y medio y el zumo
azúcar un tazón

Se hace la pasta, se cubre un molde engrasado y se cuece al horno
Se une todo para la crema, se pasa por turmix
Se estira sobre la masa ya cocida y se cuece al horno con el gratinador.

TARTA DE CARLOTA

¼ carlota, galletas, café, coñac, y coco rallado
Se cuece la carlota, se pasa por el turmix. Se agrega el azúcar, se engrasa un molde, se cubre de galletas empapadas con leche, café azucarado y un poquito de coñac.
Se pone a capas la carlota, alternando con galleta, se vuelca ya frío en la nevera y se espolvorea bien con queso rallado.

TARTA DE QUESO

½ bote de leche ideal
2 cajas de quesitos
5 huevos
5 cucharadas de azúcar
20 galletas
150 g de mantequilla

Se derrite la mantequilla con las galletas molidas, se hace una masa, y se forra un molde desmontable.

Se baten las yemas, azúcar, leche, y los quesitos con el mini. Se añaden las yemas a ponto de nieve.

Se vuelca el molde ya forrado, y se cuece a horno suave.

LOMO A LA NARANJA CON OLLA

Se fríe tomate y un poquito de tomate, con tulipán, antes se dora la cinta de lomo.

Se vuelcan en la olla y se añade el zumo de dos naranjas y una copita de jerez, o vino blanco, un poco de orégano y sal y se tapa hasta que esté cocido.

TORTILLAS DE PISOS

1 tortilla de patatas.

1 tortilla de alcachofas

1 de atun

Entre tortilla y tortilla un poquito de tomate frito con un poquito de CURR ?, se sirve frío.

TRUFADO M^a TERESA

1 kilo de magro picado

2 lechugas a trozos

nuez moscada, pimienta blanca, 3 huevos, una latita de trufas, coñac

Se arregla en el centro de un molde poniendo en el centro las trufas y pechugas y se cuece al baño maría al horno.

LOMO Se rellena de huevos duros y jamón, abriendo como un libro, se dora con mantequilla y se cuece con leche y naranja.

FAISÁN A LA CAZUELA

Untar de mantequilla una cazuela y se pone el faisán que estara todo rodeado de lomo cortado muy fino, 1/2 cebolla, se cuece ½ hora removiendo con su jogo. A las ¾ partes de cocción se añaden 4 dl de nata sin montar, y se sigue removiendo. Cocido ya sacar el ----- del horno y la cebolla, y se sirve en el mismo recipiente.

FAISÁN A LA BELGA

1 kilo de endivias

100 g de mantequilla

Se sofrien en una cazuela 50 g de mantequilla, se dora una cebolla y unas zanahorias -----, se añade el faisán, se dora por ambas partes y se cuece ½ hora. En una cazuela se cortan trozos de 3 centímetros de endivias, se añaden 50 g de mantequilla, se condimenta con sal, pimienta, y limón, se cuece hasta evaporar el líquido. Se escurre el faisán ya cocido se corta en trozos, se vierte el vino, las endivias, y encima el faisán a trozos, el resto de la cocción se pasa por colador y se deja cocer 10 minutos, se sirve el faisán encima de la endivias y la salsa.

ESPINACAS A LA CREMA

Con agua fría se pone un poco de cebolla, 2 ajos y sal, Se añaden cuando hierve las espinacas. Se cuecen, se escurren, se pican, y se colocan en una fuente. Se hace una bechamel con mantequilla y aceite, bastante ----- Se echa la mitad de la bechamel, y se remueven las espinacas, la otra mitad se cubre por encima y se meten unos minutos al horno.

GUISANTES CON JAMÓN

Se derrite la mantequilla, se rehogan unos trozos de jamón, se añaden los guisantes con mucha cebolla, perejil ajo y cogollo de lechuga, se añade cuando ya esté rehogado se echa un poco de agua o caldo. Ya cocido se quitan el ajo y el perejil, si se quiere espesar se añade un poco de maizena.

TERNERA A LA ITALIANA

Se doran unos trocitos de jamón, luego se doran las chuletas rebozadas anteriormente con harina, se echa en una cazuela, se le añade jerez y un poquito de caldo y se deja cocer hasta que quede en su jugo, Se sirven sobre un -----.

TARTA DE CEBOLLA

100 g de mantequilla
1 yema de huevo y 4 huevos para el relleno
1 cucharada de agua, sal, y la harina que admita, hasta quedar una masa blanda, Se unta un molde, se espolvorea la harina, se cuece en él la masa, pinchandola y que no esté dorada.
Se fríe la cebolla, 3 o 4, sin que dore, se baten 4 huevos se añade cebolla fina, y dos cucharadas de nata, y 1 de queso rallado gruyere. Se mete en el horno hasta que cuaje.

EMPAREDADOS DE MERLUZA

Se corta la merluza en trocitos muy finos, Se parten las lonchas de jamón y de queso del mismo tamaño, se hace un emparedado poniendo un filete de merluza, un de jamón, uno de queso, y por último de merluza. Se pasa por huevo y pan rallado y se fríe en abundante aceite.

POLLO CON MOSTAZA

En una fuente horno, se pone el pollo troceado, con sal un poco de mostaza por ambos lados, y un poco de mantequilla, Se deja unas horas en adobo. Se cuece al horno y con la salsita se añade un poco de nata.

MERLUZA A LA BECHAMEL

Se parte la merluza en tiras de 3 cm, ancho y 3 cm de largo. Se rebozan con harina y huevo, y se fríen.
Con una fuente al horno. se coloca la salsa de tomate, encima los

filetes, se cubre con bechamel clarita, que se le añadirá 2 cucharadas de salsa de tomate, pimienta, y nuez moscada,
Se espolvorea el queso y mantequilla, y se dora al horno.

PASTEL DE PATATA

Se hace un puré de patata, se agrega 1 yema, 2 cucharadas de queso rallado, y una ----- de mantequilla, sal.
Se engrasa un molde, se espolvorea de pan rallado, se pone boca abajo, para que caiga el pan sobrante, se echa un huevo batido, se mueve el molde para que pegue todo, se vuelve a espolvorear con pan rallado.
Relleno, Se puede hacer de espinacas, de un picadillo de tomate y pimienta con atún, o con magro jamón, Se adhiere la pasta de patata a todas las paredes del molde, se echa el relleno, se comprime con cuidado, se cubre con pan rallado y unos trocitos de mantequilla, y se deja cocer al horno moderado una ½ hora, se desmolda después de dejar reposar unos minutos.
Se puede servir con salsa bechamel o con salsa de tomate.
SOPA DE GAMBAS Y MEJILLONES

Se fríen las gambitas rojas, se pelan y pieles y cabezas se cuecen con un poco de leche, Se hace una bechamel clarita con el aceite de freír las gambas, harina, leche, y también lo que quedó de cocer las pieles. Se cortan las gambas a trocitos, y también se hervirán unos mejillones, que se añadirán a las gambas troceadas y al caldo.

LIEBRE

1 hoja de laurel, ajos secos, pimienta y un vaso de vino blanco, mitad manteca de cerdo, y de aceite, una cebolla,
Se pone en adobo, y luego a fuego lento se cuece.

CREMA DE ESPINACAS

Se hierven las espinacas ½ de leche, y ½ de agua, se trituran un poco, se hace una bechamel espesa, y se añaden las espinacas, se ponen un par de quesitos. Se echa un poco de queso gruyere y se gratinan al horno.

TRUFADO CON FOIE GRAS

Se cuece un pollo con vino blanco, se pican las molas, se añade ¼ de foie gras se engrasa un molde, se vuelca, y se deja en la nevera.

ROSADA

Se pasa por harina a trocitos, se fríe, y se pone sobre un lecho de tomate frito, Se echa por encima el aceite de freirla, ajo y perejil picado, y un poquito de jerez, se deja un poco al horno para que cuezca.

POLLO AL CHAMPAGNE

1 pollo de ¼, champiñón, 1 nabo, puerros, 1 botella de champagne, ½

tacita de aceite, y mantequilla, nata fresca, pimienta.

Se saltea el nabo, puerros, se dora el pollo, se añade el champagne, y se deja cocer 10 minutos, se agrega a la nata, pimienta, y se deja cocer, .Se pasa la salsa por el chino, y se sirve con champiñones ya sellado con mantequilla.

CREMA DE ESPINACAS

Se cuecen las espinacas, $\frac{1}{2}$ de leche, $\frac{1}{2}$ de agua, se trituran un poco, se hace una bechamel espesa con dos quesitos, se agregan las espinacas, Se vuelcan a una fuente horno, se espolvorean con queso gruyere, y se gratinan al horno.

POLLO EN CRUDO

Se vacía, se sala, y se le pone un poco de limón, se eche en una cazuela, y se añade a trocitos carlota, cebolla, champiñón, guisantes, vino o jerez, se cuece.

MOLDE DE JAMÓN

Se engrasa un molde de kake, se forra de jamón york, se pone una capa de pan de molde, jamón, queso el caserío, etc,etc, Se batan unos huevos, se añade leche, y se vuelca sobre el molde y al horno.

PUDIN DE LECHUGA

Se sirve entera, se coloca a hojas sobre un molde engrasado, alternando con un picadillo de carne, encima huevos batidos y se cuece al horno.

BACALAO O MERLUZA AL HORNO

Desalado el bacalao, se pasa por harina y se fríe, se pone una berenjena. Por separado se fríe tomate, se echa sobre el bacalao, ajo y perejil picado, huevos batidos y al horno.

POLLO MARUJA

Se deshuesa un pollo, se rellena con 3 lonchas de jamón de york, y queso chester, se cierra bien, se ata, y se dora bien en la sartén con un poco de aceite. Se echa en la olla, una botella de champagne benjamin, o vino blanco, se deja cocer 20 minutos.

CREMA CHOCOLATE BELEN

100 g chocolate duro

100 g nata

1 huevo

El chocolate con una chispita de agua, se pone en un cazo a fuego lento, para que se deshaga, Luego se pone le añade la yema, y la clara, a punto de nieve, (con un poquito de azúcar,) y la nata, Se vuelca a un molde y a la mesa.

TARTA DE MANZANA

Masa: 50 g de margarina, 50 g de azúcar, 1 huevo y sal. Se forma una corona, con la harina, y en el centro se pone el huevo, azúcar, sal, y un poquito de agua, se amasa y se deja reposar 1 hora.

Crema: Con $\frac{1}{2}$ litro de leche, 3 huevos, 4 cucharadas azúcar, con manzana se hace la crema.

Se forra un molde y se cuece la masa, se añade la crema, y $\frac{1}{2}$ kilo de manzanas a gajos muy finos, se echa un poquito de azúcar y coñac, y al horno para que se dore, al sacarla se pone por encima un poquito de almíbar, que se puede mezclar con un poco de mermelada, Se pasa por el turmix, y se echa por encima para que brille.

MANZANAS CON NATA.

Se cuecen 6 manzanas reinetas con un vaso de agua, y dos cucharadas de agua por manzana, Se pelan y se les quita el corazón, Con un vaso de agua, se aparta un poquito, y se deshace en sobre de flan, se añade el jugo que quedó de cocer las manzanas, y se pone al fuego sin dejar de remover hasta que hierva tres minutos, se vierte sobre las manzanas pasando por un colador. Se hace caramelo, y se echa sobre la jalea, y las manzanas, y se adorna con nata.

TORTA JULIETA

$\frac{1}{2}$ vaso aceite, $\frac{1}{2}$ azúcar, 1 agua, 3 huevos, levadura, y la harina que admita, Se deja una masa más bien blanda, Se deja con algo de calor para que suba, se pueden añadir pasas y nueces. Se echa todo sobre una tartera salpicada de harina, un poco de azúcar por encima, y al horno muy flojo, casi una hora. A mitad se puede mojar con un cepillo con un poco de huevo.

TARTA MANZANA ANGELINES

1 vaso de leche, 1 de harina, 1 azúcar, 2 cucharadas de mantequilla, 6 manzanas, Se dejan tres manzanas y el resto se pasa por el mini, se vuelca en un molde engrasado. Se cortan a gajos las tres manzanas y se ponen sobre la masa, un poco de mermelada de albaricoque y al horno

Y COLORÍN COLORADO.....