**RECETAS**

Tortilla de patatas: En Whatsapp

Nombre: Asado de pollo con patatas.

Ingredientes: Pollo, patatas, aceite, sal, pimienta, ajo, cebolla, tomate y vino blanco.

Preparación: En primer lugar se pelan las patatas, cebollas, y ajos. Seguido de lo cual en la bandeja de hornear se pone aceite, se añaden los ajos, una capa de cebolla, otra capa de patatas y otra de tomate. Se añade el pollo en la capa superior, se incorpora un vaso de vino y se sazona al gusto. Finalmente se hornea a 180 ºC durante una hora.

Tipo: cocina mediterránea, española.

Nombre: Crepes de chocolate con frutas de temporada.

Ingredientes: Leche, huevo, harina, mantequilla, chocolate, azúcar glas y frutas de temporada.

Preparación: Se bate la leche, el huevo y la harina hasta que quede una masa liquida y homogénea. En una sartén caliente se añade un poco de mantequilla y se vierte parte de la masa, se voltea para hacerlo hacia el otro lado. Una vez hecho el crepe, se añada chocolate y se dobla. Finalmente se sirve espolvoreando azúcar glas por encima junto con la fruta de temporada.

Tipo: cocina mediterránea, francesa.

Nombre: Torrijas.

Ingredientes: Leche, pan, huevo, azúcar, aceite y corteza de limón.

Preparación: Se cuece la leche con una rama de canela y la corteza de limón. Se retira y se vierte sobre el pan cortado a rodajas previamente. Una vez que quede bien empapado, se fríe en una sartén con aceite caliente. Y finalmente se recubre de azúcar y canela en polvo.

Tipo: cocina mediterránea, española.

Nombre: Lasaña

Ingredientes: Pasta para lasaña, carne picada, cebolla, pimiento rojo, tomate frito, bechamel, queso y sal.

Preparación: En una sartén se sofríe la cebolla y el pimiento cortado en juliana, se añade la carne picada y una pizca de sal. Una vez sofrito todo, se le incorpora el tomate frito, de manera que el relleno queda listo. Seguido de lo cual se procede a montar la lasaña, añadiendo en una bandeja para hornear capas de pasta y del sofrito tantas veces como se desee. Finalmente se cubre con bechamel y queso rallado, horneando hasta que quede gratinado.

Tipo: cocina mediterránea, italiana.

Nombre: Encebollado.

Ingredientes: Cebolla, pimiento, tomate, atún, yuca, aceite, comino, sal, ají peruano.

Preparación: En una olla se sofríe cebolla, pimiento y tomate cortados a dados. Seguido de lo cual se añade agua, sal y comino. Cuando el agua llegue a ebullición se le añade la yuca pelada y cortada a trozos. Una vez la yuca esté cocida se incorpora el atún dejándolo cocer. Si se desea este plato puede servirse con cebolla cruda cortada a juliana y cilantro por encima.

Tipo: cocina ecuatoriana.

Nombre: Zarangollo.

Ingredientes: Huevo, cebolla, calabacín, patata, sal y aceite.

Preparación: En una sartén se sofríe en primer lugar la patata, después se incorpora la cebolla y el calabacín. Una vez sofrito todo se añaden los huevos y se va removiendo de manera que queda un revuelto.

Tipo: cocina mediterránea, española. (Murciana :D)

Aceite

Ajo

Arroz

Azúcar

Azúcar glas

Bacon

Bechamel

Calabacín

Carne picada

Cebolla

Chocolate

Frutas de temporada

Harina

Huevo

Leche

Limón

Mantequilla

Nata

Pan

Pasta

Patatas

Pimienta

Pimiento rojo

Pollo

Queso

Queso gorgonzola

Queso mozzarella

Sal

Tomate

Tomate frito

Vino blanco