**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)