Moros y cristianos con manita de cerdo

Ingredientes para 6

½kg judías pintas

100g de arroz

½ cebolla

1 hoja de laurel

1 cabeza de ajo

1 manita de cerdo

1 cucharadita de pimentón dulce

1 choro de aceite

Elaboración:

Pon en una cazuela todos los ingredientes menos el arroz cúbrelo de agua y ponlo a cocer a fuego lento unas dos horas. Agregar el arroz, añadir agua si lo necesita y dejar cocer 20 minutos más

Faldita de cordero

Ingredientes

1 kg de falda de cordero

1 cebolla

3 ajos

Laurel

Pimienta

2 rebanadas de pan frito

Perejil

1 vaso de vino blanco

1 cucharadita de Pimentón dulce

Elaboración

Parte la falda en trozos , pon una cazuela , la cebolla picada con 2 ajos , aceite , la hoja de laurel y póchala , agrega el cordero y rehoga , añádele, el pimentón , dale unas vueltas y agrega el vaso de vino blanco y cuece lentamente , puedes añadir agua si se queda seco , a media cocción agrega un majado de perejil , 1 ajo , el pan frito y un poco de vino blanco , deja cocer ½ hora mas

Arroz con pollo

Ingredientes para 6 personas:

1 pollo troceado

½ CEBOLLA

1 pimiento verde

2 tomates

4 ajos

Perejil

1 vasito de vino blanco

600g de arroz

100g de guisantes

100g gramos de pimientos morrones

1,2 L de caldo de pollo

Sal

Aceite

Preparación

Sofríe el pollo y aparta, en el mismo aceite pocha las verduras con dos ajos, en un mortero machaca los otros dos ajos con el perejil y el vino blanco y reserva, cuando la verdura este pochada agrega el arroz remueve para que se impregne con las verduras, agrega el majado del perejil el ajo y el vino, agrega el caldo con los guisantes y deja cocer, primero fuerte, luego suave durante 20 minutos, adorna con los pimientos morrones y sirve

Crema de calabacín

1,5 kg de calabacín

1 cucharada de margarina

1 l de caldo

2 cucharadas de Queso filadelfia

Preparación

Pon a cocer el calabacín con la margarina y el caldo ½ hora, pásalo por la túrmix añadiendo el queso filadelfia, si te queda un poco seco puedes añadir un poco de leche.

Huevos rellenos

Ingredientes para 4 personas

9 Huevos

2 latas de bonito

Aceite de girasol

Sal

Tomate frito

1 pimiento morrón o de piquillo (opcional)

Preparación:

Cuece 8 huevos, cuando estén cocidos pártelos por la mitad y quítales la yema y apártalas. Con el otro huevo y el aceite de girasol haz una mayonesa, coloca los medios huevos en una fuente y en un vaso de la batidora pos 6 yemas, agrega las dos latas de bonito desmenuzadas y un poco de tomate frito, de la mayonesa confeccionada echa dos o tres cucharadas y bátelo todo bien, rellena con esa mezcla los huevos, por encima una cucharadita de la mayonesa y las dos yemas de huevos espolvoreadas por encima. Si quieres corta un pimiento, para colocar un trozo sobre cada medio huevo para adornar.

Codornices estofadas

Ingredientes

8 codornices

2 cebollas grandes

4 ajos

1/ 2 vaso de aceite

1 vaso de vino blanco

6 cucharadas de vinagre

Sal pimienta

Tomillo

1 pastilla de caldo

Agua

Elaboracion:

Parte la cebolla en juliana. Pochala junto con los ajos. Salpimienta las codornices . Rehoga a fuego lento ¼ de hora