

transformación con XSLT

XML -> HTML

Mis recetas de cocina canaria

Listado de mis recetas de cocina favoritas, características y modo de elaboración, ordenado alfabéticamente.

Nombre de la receta: almogrote

Tipo de receta: entrante

Dificultad: Fácil

Tiempo de elaboración: 10 minutos

Esta receta puedes elaborarla en un/a: Cazo

Calorías: 600

Listado de ingredientes de almogrote

Nombre del ingrediente	Cantidad necesaria
queso muy curado y duro	500 gramos
pimentón	4 cucharadas
pimienta picona	1
aceite de oliva	1 vaso
diente de ajo	8

Pasos necesarios:

Pasos necesarios:

Paso número 1:
Se majan todos estos ingredientes en el mortero o en una batidora de hojas fuertes, preferiblemente después de haber rallado, al menos ligeramente, el queso, hasta lograr una pasta espesa y fina que se puede untar con facilidad en el pan.

Nombre de la receta: cazuela de pescado

Tipo de receta: primero

Dificultad: Media

Tiempo de elaboración: 45 minutos

Esta receta puedes elaborarla en un/a: Caldero

Calorías:

Listado de ingredientes de cazuela de pescado

Nombre del ingrediente	Cantidad necesaria
pescado de roca en rodajas	2000 gramos
papas	2000 gramos
cebolla	1
pimiento rojo	1
tomate maduro	3
aceite de oliva	1 vaso
cilantro	1
perejil	1
pimentón	1 cucharada
diente de ajo	3
azafrán	1
comino	1
vinagre	1 cucharada
sal	1 cucharada
pimienta blanca molida	1 cucharadita
colorante alimenticio	media cucharada

Pasos necesarios:

Paso número 1:
Se salpimentan los trozos de pescado separando la cabeza y la ventrisca.

Paso número 2:
En una sartén se pone el aceite y se frien, primeramente, ventrisca y cabeza, muy ligeramente.

Paso número 3:
Se salpimentan los trozos de pescado separando la cabeza y la ventrisca.

Paso número 4:
Cuando estén, se llevan a un caldero con abundante agua, sal y un ramito de cilantro, dejarlo hervir todo durante media hora aproximadamente.

Paso número 5:
Freír en la misma sartén el resto de pescado que, una vez listo, se separa de una fuente para utilizarlo más adelante.

Paso número 6:
Se majan dos de los dientes de ajo. El tomate se pela, se le quitan las semillas y se pica finamente, al igual que la cebolla y el pimiento y unas hojas del manojo de perejil.

Paso número 7:
El aceite ya empleado se pasa por un colador y en él se prepara una fritura con la cebolla y el pimiento hasta ablandarlos. Luego, se suma el tomate y el perejil. Cuando la fritura esté se le agrega el pimentón procurando no quemarlo. Esta fritura se echa en el agua donde cuece la cabeza y se deja hervir otros quince minutos. Una vez pasado ese tiempo, se filtra el caldo.

Paso número 8:
En otro recipiente de tamaño adecuado se colocan las papas -peladas y cortadas en lascas- y, encima, los trozos de pescado frito. Se baña todo con el caldo, se prueba de sal y se lleva al fuego, dejándolo cocer lentamente hasta que las papas se hagan.

Paso número 9:
Momentos antes de servir, se prepara un sofrito con el ajo que tenemos ya majado, comino y azafrán, que se añade al guiso, junto con un poco de colorante disuelto en la cucharadita de vinagre. Se mantiene el hervor un par de minutos y se retira para dejar reposar la cazuela antes de servirla.

Nombre de la receta: huevos mole

Tipo de receta: postre

Dificultad: Fácil

Tiempo de elaboración: 5 minutos

Esta receta puedes elaborarla en un/a: Cazo

Calorías: 600

Listado de ingredientes de huevos mole

Nombre del ingrediente	Cantidad necesaria
------------------------	--------------------

Paso número 9:
Momentos antes de servir, se prepara un sofrito con el ajo que tenemos ya majado, comino y azafrán, que se añade al guiso, junto con un poco de colorante disuelto en la cucharadita de vinagre.
Se mantiene el hervor un par de minutos y se retira para dejar reposar la cazuela antes de servirla.

Nombre de la receta: **huevos mole**

Tipo de receta: postre

Dificultad: Fácil

Tiempo de elaboración: 5 minutos

Esta receta puedes elaborarla en un/a: Cazo

Calorías: 600

Listado de ingredientes de huevos mole

Nombre del ingrediente	Cantidad necesaria
azucar	500 gramos
huevos	20
agua	1 vaso
canela en polvo	1 cucharada
piel del limón	1

Pasos necesarios:

- Paso número 1:
Hacer un almibar espeso con el agua, el azúcar, la canela y la piel de limón. Cuando esté con la hebra espesa, se aparta el fuego y se deja entibiar.
- Paso número 2:
Se retira la canela y la piel de limón.
- Paso número 3:
Batir bien las yemas e ir añadiendo a las mismas el almibar, a cucharadas, poco a poco, removiendo bien.
- Paso número 4:
Si es necesario se pone a fuego suave, siempre removiendo, para que se espese un poco, pero nunca debe llegar a hervir.
- Paso número 5:
Colocar en copas y enfriar.