

Joel Rodriguez Padilla - DAMR

Retrospectiva y capturas de pantalla de la página web recetas.

Retrospectiva:

La práctica me pareció entretenida, me parece más educativo el tener que hacer este tipo de “proyectos”, ya que surgen dudas o problemas, y mientras buscas la posible solución, a parte de solucionarlo aprendes otras cosas e interiorizas más los conocimientos.

Índice



[INICIO](#) [SOBRE MÍ](#) [RECETAS](#) [CONTACTO](#) [OTRAS COSAS](#)

Sobre mí



Hola, bienvenid@ a mi blog, un espacio donde quiero compartir mis recetas vegetarianas y veganas favoritas...

Suscríbete a mi blog



Y consigue GRATIS mi eBook con 10 recetas exclusivas con superalimentos.

[Apúntame](#)



Pasta con salsa de coliflor y pimienta de Jamaica

13 marzo, 2019

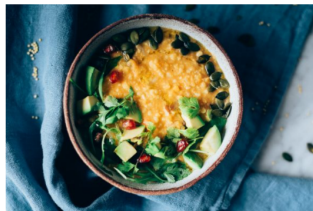
Una salsa vegana para la pasta, tan sabrosa y cremosa que resulta irresistible! Está elaborada con coliflor y con otros ingredientes vegetales, que la convierten en...



Galletas de avena, rosa y lima

12 febrero, 2019

Galletitas para San Valentín? Estas galletas ricas y crujientes, elaboradas con avena y con un rico sabor a rosa y lima son perfectas para celebrarlo!



Mijo cremoso con lentejas, hortalizas y shiitake

1 febrero, 2019

Un buen plato de mijo cremoso con lentejas y hortalizas es todo lo que necesitas para templar el cuerpo este invierno! Delicioso y fácil!



Calabacines rellenos de arroz negro y calabaza

18 diciembre, 2018

Estos calabacines rellenos de arroz negro y calabaza que te propongo hoy, son la última receta que publico en el blog en...

[FACEBOOK](#)

[TWITTER](#)

[INSTAGRAM](#)

[PINTEREST](#)

[EMAIL](#)

[RSS](#)

Listado



INICIO SOBRE MÍ RECETAS CONTACTO OTRAS COSAS

Sobre mí



Hola, bienvenid@ a mi blog, un espacio donde quiero compartir mis recetas vegetarianas y veganas favoritas..

Suscríbete a mi blog



Y consigue GRATIS mi eBook con 10 recetas exclusivas con superalimentos.

Apúntame

Listado de recetas

PASTA CON SALSA DE COLIFLOR Y PIMIENTA DE JAMAICA Dificultad: [Baja](#) Tiempo: [30 minutos](#) Cocina tradicional: [No](#) Comensales: [4](#) [Enlace Receta](#)

GALLETAS DE AVENA, ROSA Y LIMA Dificultad: [Baja](#) Tiempo: [40 minutos](#) Cocina tradicional: [No](#) Comensales: [3](#) [Enlace Receta](#)

MUO CREMOSO CON LENTEJAS, HORTALIZAS Y SHITAKE Dificultad: [Baja](#) Tiempo: [60 minutos](#) Cocina tradicional: [No](#) Comensales: [3](#) [Enlace Receta](#)

CALABACINES RELLENOS DE ARROZ NEGRO Y CALABAZA Dificultad: [Baja](#) Tiempo: [60 minutos](#) Cocina tradicional: [Si](#) Comensales: [4](#) [Enlace Receta](#)

ARROZ CON PASTA Dificultad: [Baja](#) Tiempo: [20 minutos](#) Cocina tradicional: [Si](#) Comensales: [5](#) [Enlace Receta](#)

GALLETAS DE AVENA Dificultad: [Baja](#) Tiempo: [30 minutos](#) Cocina tradicional: [No](#) Comensales: [6](#) [Enlace Receta](#)

ENSALADA CÉSAR Dificultad: [Baja](#) Tiempo: [20 minutos](#) Cocina tradicional: [No](#) Comensales: [4](#) [Enlace Receta](#)

PULPO GALLEGO Dificultad: [media](#) Tiempo: [120 minutos](#) Cocina tradicional: [Si](#) Comensales: [5](#) [Enlace Receta](#)

TORTELLINI GORGONZOLA Y NUECES Dificultad: [Baja](#) Tiempo: [30 minutos](#) Cocina tradicional: [Si](#) Comensales: [2](#) [Enlace Receta](#)

ARROZ NEGRO Dificultad: [Baja](#) Tiempo: [30 minutos](#) Cocina tradicional: [Si](#) Comensales: [3](#) [Enlace Receta](#)

PAELLA Dificultad: [Baja](#) Tiempo: [40 minutos](#) Cocina tradicional: [Si](#) Comensales: [4](#) [Enlace Receta](#)

GAMBAS SALADAS Dificultad: [Baja](#) Tiempo: [20 minutos](#) Cocina tradicional: [Si](#) Comensales: [5](#) [Enlace Receta](#)

TEQUEÑOS Dificultad: [Baja](#) Tiempo: [60 minutos](#) Cocina tradicional: [Si](#) Comensales: [6](#) [Enlace Receta](#)

EMPANADA GALLEGA Dificultad: [media](#) Tiempo: [240 min](#) Cocina tradicional: [Si](#) Comensales: [5](#) [Enlace Receta](#)

CARACOLILLOS Dificultad: [Baja](#) Tiempo: [60 minutos](#) Cocina tradicional: [Si](#) Comensales: [4](#) [Enlace Receta](#)

[Anterior](#) [1](#) [2](#) [3](#) [4](#) [5](#) [6](#) [7](#) [8](#) [9](#) [10](#) [Siguiente](#)

[FACEBOOK](#) [TWITTER](#) [INSTAGRAM](#) [PINTEREST](#) [EMAIL](#) [RSS](#)

Receta



[INICIO](#) [SOBRE MÍ](#) [RECETAS](#) [CONTACTO](#) [OTRAS COSAS](#)



Hola, bienvenid@ a mi blog, un espacio donde quiero compartir mis recetas vegetarianas y veganas favoritas..



Y consigue GRATIS mi eBook con 10 recetas exclusivas con superalimentos.



Risotto de calabaza y cúrcuma

11 de octubre de 2017 por [patrimediolimon](#)

A ver, vayamos por partes: aquí no hay una receta, hay dos: el risotto y como hacer un buen puré de calabaza a lo americano, que se ve que lo usan para todo.

Allí hay pure de calabaza en el supermercado, es como muy normal, pero aquí en la península ibérica de puré de calabaza nada de nada.

Estuve buscando una buena receta americana de puré de calabaza, y la encontré!

Pero si tuviese que hacerla tal cual la hace la moza esta americana y tuviese que meter una de las calabazas de mi huerta cortada a la mitad, con piel y todo(esto me dejó ojipática), pues necesitaría un horno de 4 metros cuadrados, por que las calabazas de mi huerta sufren de gigantismo y tenemos que partirlas con un hacha, no con un cuchillito como hace ella...así somos los del norte de España!

En fin, que para hacer un buen puré de calabaza sólo tienes que pelar y trocear en trozos grandes, hornear a 180°C durante unos 45 minutos, escurrir el agua que suelte, triturar y santas pascuas!



A partir de aquí puedes: usarla directamente, guardarla en el frigo un máximo de 4-5 días bien tapada o congelarla

Yo lo que te recomiendo es que hagas esta receta ya de ya y guardes un poquito para las galletas de calabaza del próximo post:(spoileeeeeeeeeerrrr 🍪)

Ingredientes

1 taza de arroz arbóreo

1 taza de puré de calabaza

1/2 cebolla

Levadura nutricional (si tienes levadura de cerveza, pues también vale)

Ajo en polvo

Agua, aceite de oliva y sal

Cebollino para decorar (opcional)

Preparación

1.- Pica la cebolla muy finita y rehoga en aceite hasta pocharla, 8-10 minutos a fuego medio.

2.-Añade el arroz arbóreo y sigue rehogando otros 2 minutos sin dejar de remover, vierte el puré de calabaza, añade las dos tazas de agua y una pizca de sal, remueve, deja que comience a hervir y remueve de vez en cuando hasta que espese.

1.- Cuando empiece a espesar añade una cucharada de postre de cúrcuma, 2 cucharadas de levadura nutricional y una cucharadita de postre de ajo en polvo, remueve hasta conseguir el punto de cremosidad deseado y añade un poquito de agua si fuese necesario

4.-Decora con cebollino picado y sirve inmediatamente para que no pierda cremosidad



Notas: he puesto las medidas en tazas por que así es como hago yo el arroz, una taza de desayuno un MUG como lo llamaría la señora americana de la calabaza nos da para los tres (teniendo en cuenta que en casa comemos tirando a una barbaridad. Me he fijado en el paquete del arroz y ponía que para 4 personas había que utilizar 360 gr de arroz, por si quieres una referencia, pero vamos que si duplicas la cantidad de agua y encima le añades el puré de calabaza, cocinas a fuego lento y remueves cada 3-4 minutos, el risotto sale si o si!

La cúrcuma es la que me enviaron de la casa de té, es imprescindible que sea una cúrcuma de buena calidad, lo notarás una barbaridad en el sabor, si queréis más info de esta especia en concreto puedes visitar www.lacasadetemas.com, tienen un montón de infusiones, especias y también legumbres secas!

Espero que te haya gustado la receta, si es así puedes compartirla en las redes sociales a través de los botones que encontrarás mas abajo, dejar un comentario para alimentar el blog o suscribirte para recibir las recetas y contenido exclusivo en tu mail.

Cientos de gracias por leerme!!

Contacto



[INICIO](#) [SOBRE MÍ](#) [RECETAS](#) [CONTACTO](#) [OTRAS COSAS](#)

Regístrate

Nombre:

Escribe tu nombre

Apellido:

Escribe tu apellido

Email:

Escribe tu email

Usuario:

Escribe tu nombre de usuario

Contraseña

Escribe tu contraseña

☐ Por favor, confirme que está de acuerdo con que almacenemos sus datos personales de acuerdo a nuestra política de privacidad.

Registrarse

[FACEBOOK](#) [TWITTER](#) [INSTAGRAM](#) [PINTEREST](#) [EMAIL](#) [RSS](#)