



RECETAS EL HOGAR EN CASA

ROSQUILLAS

INGREDIENTES:

- *Huevo*
- *Azúcar*
- *Harina*
- *Aceite*
- *Zumo de naranja*
- *Armisel*
- *Ralladura de naranja y limón*



Por cada huevo: tres cucharadas soperas de azúcar, tres de aceite, tres de zumo de naranja y un sobre de Armisel.

Se batan bien el huevo y el azúcar. Se le añade la rayadura de una naranja y de un limón, el zumo de naranja, el aceite y harina la cantidad que pida. No olvidar el Armisel (un sobre doble por cada huevo)

Hacemos roscos finos con la masa y freímos.

Aurelia Villanueva

Macarrones al horno

INGREDIENTES:

- *½ cebolla*
- *Un diente de ajo*
- *Beicon*
- *Chorizo*



- *Mozzarella*
- *Orégano*
- *Tomate frito*
- *Nata*

Se sofríe la cebolla y el ajo muy lento. Se le añade el beicon, el chorizo, el tomate y seguidamente la nata.

Se cuecen los macarrones. Una vez escurridos, se junta todo en una fuente de horno y encima ponemos la mozzarella o queso para gratinar y orégano.

El horno a 180º hasta que lo veáis tostadito por encima.

Por cierto, no echo nada de sal porque el beicon y chorizo ya lleva. Solo cuezo la pasta con una poquita sal. Hacerlo os gustara.

Rosa Cuenca

Tarta de ensalada

INGREDIENTES:

- *Pan de molde*
- *Cebolla*
- *Lechuga*
- *Atún*
- *Patitas de cangrejo*
- *Aceitunas negras y verdes*
- *Huevo cocido*
- *Tomate*
- *Mahonesa*



En un bol ponemos la lechuga cortada en juliana.

El cangrejo, el huevo, las aceitunas, atún, tomate y la cebolla todo bien picadito y revuelto con mahonesa.

En un molde ponemos rebanadas de pan y cubrimos con mahonesa y revuelto, así las capas que quieras.

Julia Denche



Gachas

INGREDIENTES:

- *Harina de almortas*
- *Panceta*
- *Chorizo*
- *Sal*
- *Aceite*
- *Pan*

Se fríe el chorizo y la panceta en trozos pequeños.

También se fríen unas rebanadas de pan.

En ese mismo aceite, se tuesta la harina de almorta, cuando están, se le va añadiendo agua y deshaciendo los grumos con una paleta sin dejar de mover.

Isabel Castillo

Guisado de verduras

INGREDIENTES:

- *Habas*
- *Tomate*
- *Espárragos*
- *Pollo*
- *Arroz*
- *Cebolla*
- *Laurel*
- *Sal*
- *Aceite*
- *Pimentón*





Se fríe el pollo y se reserva. En el mismo aceite se sofríe la cebolla y las verduras con una pizca de pimentón. Se le añade el pollo, el laurel, agua y se le deja cocer. A mitad de cocción se le añade un puñado de arroz.

Muy rico

Soledad Fernández

Bacalao al Horno

INGREDIENTES:

- *Bacalao*
- *Patatas*
- *Ajo*
- *Pimentón*
- *Aceite*



En una fuente ponemos la patata cortada en rodajas al horno. Cuando están hechas, se pone el bacalao encima.

Mientras en una sartén ponemos aceite y sofreímos ajos en gajos, ya fuera del fuego añadimos el pimentón y se lo añadimos al bacalao por encima.

M.^a Paz Bravo