



RECETAS EL HOGAR EN CASA

BACALAO A LA PIÑA

INGREDIENTES:

- *Bacalao*
- *Leche*
- *Cebolla*
- *Harina*
- *Nata*
- *Queso rallado*



De primero ensaladilla y después el Bacalao

Se hierve el bacalao con leche.

Se hace un sofrito de pocha la cebolla y se le añade un poquito de harina.

Juntamos el sofrito de la cebolla, con la leche y el bacalao.

Añadimos la nata y queso rallado por encima y al horno 20 minutos.

Probarlo está muy bueno.

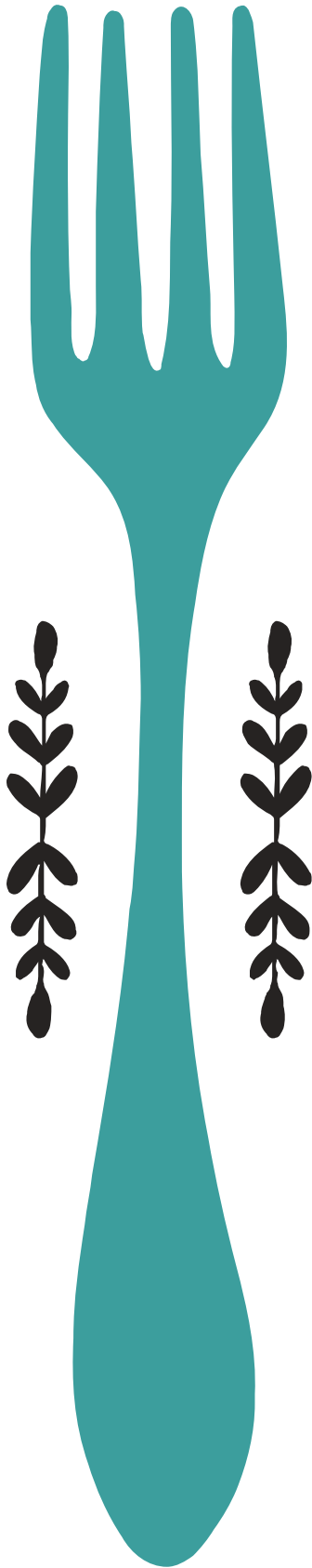
Julia Denche

Costillas Oreadas de Atienza

INGREDIENTES:

- *Costillas*
- *Patatas*
- *Alcachofas*





- *Cebolla*
- *Ajo*
- *Tomate*
- *Pimiento rojo y verde*
- *Zanahoria*
- *Perejil*
- *Laurel*
- *Comino*
- *Aceite*

Se pone un poco de aceite en la sartén y se sellan las costillas. Reservamos las costillas y sofreímos todos los ingredientes: cebolla, pimiento, zanahoria, tomate. Cuando este pochado, incorporamos las patatas y alcachofas. Hojas de laurel y un poquito de comino. Lo pasamos a la olla, que cueza un cuarto de hora y listo para comer.

Juani Castelbon

Ensalada Fresca y judías blancas

INGREDIENTES:

- *Judías Blancas*
- *Laurel*
- *Cebolla*
- *Tomate*
- *Ajo*
- *Morcilla*
- *Chorizo*
- *Sal*
- *Aceite*



ENSALADA

Mi menú de hoy es, una ensalada fresca con tomate, pepino, rabanitos, huevo duro, aceitunas, cebolla y una lata de atún.

JUDIAS BLANCAS

Se pone en una olla todo en crudo. Cuando este cocido se saca la verdura (menos la hoja de laurel) y se pasa por el pasapuré. Tradicional y buenísimas.

Rosa Cuenca

Menestra de Ternera

INGREDIENTES:

- *Trozos de ternera*
- *Bolsa de menestra (o distinta verdura picada)*
- *Patatas*
- *Cebolla*
- *Tomate*
- *Pimiento*
- *Laurel*
- *Aceite*
- *Sal*

*Se rehoga la carne con la cebolla, el pimiento, el tomate y laurel en un poquito de aceite.
Cuando este rehogada se le añade la verdura y se le cubre de agua.
En la olla exprés 30 minutos y listo para comer.*

Soledad Fernández



Caracolillos

INGREDIENTES:

- Caracoles
- Cebolla
- Ajo
- Laurel
- Sal harina
- Pimentón
- Chorizo
- Beicon

Se limpian bien los caracoles.

Se ponen en una olla con una cebolla, ajos y laurel. Cuando empiezan a hervir se le añade sal y se le deja cocer unos 35 minutos a fuego lento para que se ahoguen.

Sofreímos otra cebolla con beicon, chorizo pimentón y una pizca de harina.

Añadimos al sofrito; ajo, comino e hierbabuena machacados y los caracoles ya escurridos (el agua de la cocción se tira) se les cubre de agua limpia y dejamos cocer un poco para que cojan gusto. Listos para comer.

Aurelia Villanueva

Flan de nata con piñones

INGREDIENTES:

- 4 sobaos o Madalenas
- 400g de nata para cocinar
- 400g de leche
- 2 sobres de cuajada
- 1 cubilete de azúcar
- 100g de piñones
- Caramelo liquido



Se calienta la leche, la nata, la azúcar y la cuajada.

Se pasa por la batidora se le añade los sobaos en trocitos.

Se carameliza el molde y se le añade los piñones.

Cuando hierva la mezcla se la pone en el molde y a la nevera hasta el día siguiente.

Antonia Alcázar