



RECETAS EL HOGAR EN CASA

HAMBUERGUESAS DE BRÓCOLI

INGREDIENTES

- 1 brócoli
- 120ml. De clara de huevo-
la clara de 2 huevos
- 60gr de queso rayado
- Orégano
- Pimentón dulce
- Pizca de sal



Rallamos o picamos el brócoli para que quede fino, mezclamos todos los ingredientes en un bol. Con la masa hacemos formas de bolitas y las vamos colocando sobre una bandeja con papel de horno, aplanándolas para que queden como con un centímetro de grosor aproximadamente. Horneamos 15 minutos a 180º

Julia Denche

Costillas asadas

INGREDIENTES:

- Costillas de cerdo
- Cebolla
- Ajo
- Perejil
- Sal
- Vino blanco
- Salsa barbacoa



Costillas asadas con patatas panaderas. Se dejan macerar con ajo y perejil.

En una fuente se pone bastante cebolla, las costillas y se riega de vino blanco.

Cuando están asadas se la añade la salsa barbacoa.

Isabel Castillo



Tarta de Pera

INGREDIENTES:

- *Un bote de Peras en almíbar*
- *Masa quebrada o Brik*
- *55g de mantequilla*
- *70g de azúcar*
- *2 huevos*
- *100g de harina de almendra*
- *Una cucharadita de vainilla*
- *Una cucharada sopera de cola cao*



En un molde extendemos la masa brik cubriéndolo bien.

Deshacemos la mantequilla con el azúcar, añadimos los huevos y el resto de los ingredientes y removemos muy bien todo.

Cuando lo tengamos, lo ponemos en el molde y adornamos con las peras por encima.

Horneamos durante 30 minutos a 200 de temperatura.

Loli Sánchez



Salmón en salsa

INGREDIENTES:

- *Salmón*
- *Nata para cocinar*
- *Champiñón*
- *Gambas*
- *Almejas*
- *Una cucharada de eneldo*
- *Sal*
- *Pimienta*

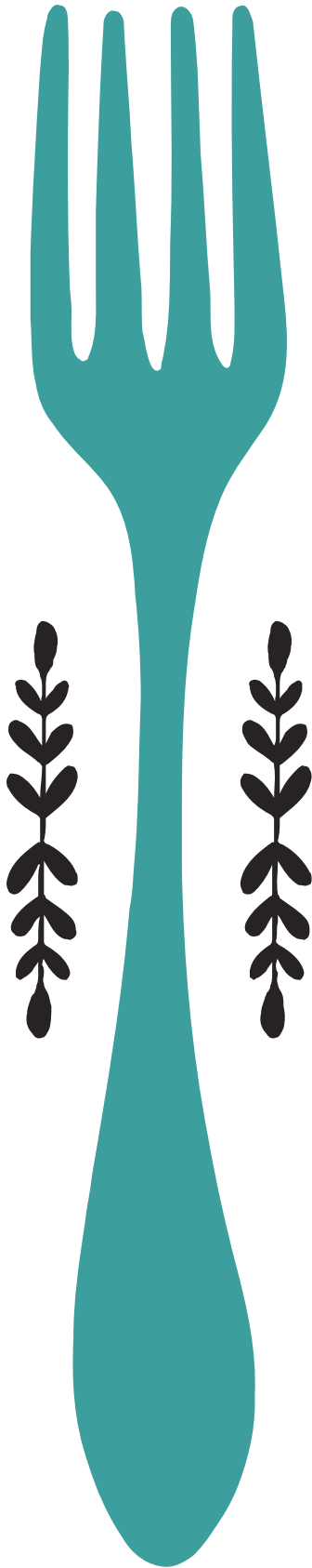
En una cazuela ponemos a hervir la nata. Mientras en una sartén, echamos los filetes de salmón, el champiñón y lo rehogamos bien para que suelte toda su agua.

Cuando esté listo incorporamos a la nata el champiñón, las gambas, las almejas, sal, pimienta, una cucharadita de eneldo y lo dejamos cocer unos minutos. Añadimos el salmón y lo dejamos que se cocine a fuego lento durante 5 minutos.

Listo para comer.

Aurelia Villanueva





Albóndigas de pollo

INGREDIENTES:

- *Carne picada de pollo*
- *Huevo*
- *Zanahoria*
- *Puerro*
- *Champiñón*
- *Patata*
- *Vino blanco*
- *Perejil*
- *Ajo*
- *Leche*
- *Sal*
- *Pimienta*
- *Harina*
- *Miga de pan*
- *Caldo de pollo*

Se pone a adobar la carne con el huevo batido, dos ajos y perejil machacado y un trozo de miga de pan mojado en leche, sal y pimienta.

Cuando pasan unas horas pongo en una cazuela caldo de pollo. Voy haciendo bolitas la carne y pasándolas por harina. Se ponen a cocer con unas hojas de laurel.

En una sartén sofrió con un poquito de aceite: cebolla, un ajito, dos zanahorias, un puerro, champiñón, patata (todo cortado en trozos pequeños) y medio vaso de vino blanco.

Todo el sofrito de verduras lo añadimos a la cazuela con las albóndigas. Se deja cocer y listo para comer.



Juani Castelbón