



RECETAS EL HOGAR EN CASA

Merluza a la sidra

INGREDIENTES:

- Merluza en rodajas
- 1 cebolla
- 1 diente de ajo
- Un trocito de guindilla
- Perejil
- Aceite
- Sal
- Harina
- 250 ml de sidra



Calentar el aceite e incorporar la cebolla, el ajo y la guindilla.

Cuando la cebolla esté dorada poner el perejil y las rodajas de merluza enharinadas sólo por el lado que da a la cazuela.

Regar con la sidra y sazonar. Remover de vez en cuando para que se ligue la salsa.

Begoña Castillo

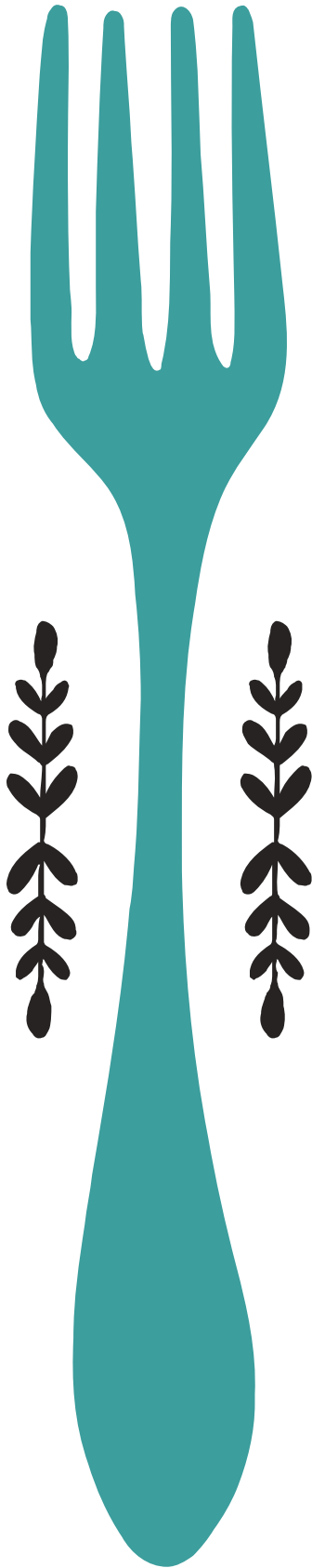
Chuletas de cerdo en jugo de piña

INGREDIENTES:

- Chuletas de cerdo
- 1 bote de Piña y 2 pimientos rojos



En la bandeja de horno ponemos las chuletas y los pimientos a asar y se rocían con el caldo de la piña par que vayan cogiendo todo su jugo. Están buenísimas.



Pollo en su jugo

INGREDIENTES:

- 1 pollo
- Pimiento rojo
- Pimiento verde
- Pimiento amarillo
- Patata
- Cebolla
- Tomate
- Ajo
- Vino blanco
- Aceite
- Sal y pimienta



En una olla ponemos toda la verdura cortadita y encima el pollo a fuego lento.

Por encima echamos el vaso de vino blanco y unas patatas cortadas en cuadraditos.

Súper fácil y buenísimo.

Julia Denche

Vieras de Bacalao

INGREDIENTES:

- 6 vieiras
- Bacalao
- Espinacas
- Cebolla
- Palos de cangrejo
- Champiñón



Se pica todo muy pequeño

Se cuecen las espinacas y el bacalao (por separado)

Se rehoga el champiñón

Cuando lo tengamos todo listo lo mezclamos y hacemos una bechamel

Rellenamos, salpimentamos y cubrimos con queso rallado.

Se le puede añadir también huevo cocido

Aurelia Villanueva