

Nuestras

3º

Recetas



MIGAS



INGREDIENTES

Sal, harina
agua y aceite

ELABORACIÓN

En la sartén echamos
deya caliente y la
sal

Añadir la
harina el aceite
por último le damos
muchas vueltas
con la cuchara
hasta que estén hechas



ARROZ CON MAGRA



INGREDIENTES

1/2 Kg de magra.

1/2 Kg de costillas.

1/2 Kg de arroz.

3 manojos de ajos tiernos.

1 pimienta roja tierna.

3 tomates rayados, Sal.

aceite de pavo.

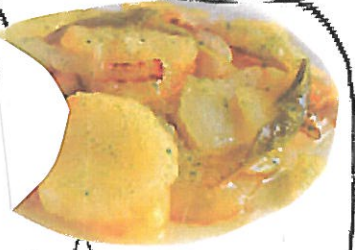
colorante alimentario.

ELABORACION

se refrié primero la magra y las costillas que hervirán 1 hora. se refrié el pimiento y los ajos. se añade el arroz y la carne con el caldo y que hierva 15 minutos.



PATATAS A LO POBRE



INGREDIENTES.

Patatas, pimientos,
cebolla, aceite y
sal.

CANTIDADES.

1 por persona: patatas.

1 por persona: pimientos.

5 opcional: cebollas.

1 cucharada: sal y aceite.

ELABORACION.

Primero se echa
el aceite y la sal,

luego la cebolla y
después el pimiento.

y por último las
patatas.

GU RULLOS CON CONEJO



INGREDIENTES

250 g de harina, medio vaso
de agua, medio conejo median
celoso, sal 3 dientes de ajo, una patata
y un litro de agua

ELABORACION

Se hace una masa con la harina, el
agua y la sal para hacer las galletas
aproximadamente medio vaso de agua y
un poco de sal. Se hace un bollo con
la patata media cebolla un pimiento
rojo. Se cuece el conejo añadiendo el ajo
con el agua, la sal y la patata.
Se cocina bien a fuego lento y cuando
ya está cocido se le añade el
agua



CONEJO FRITO



INGREDIENTES

- 1 CONEJO
- MEDIO VASO DE ACEITE
- 1 CABEZA DE AJO
- 2 RAMITAS DE TOMILLO
- 1 PIZCA DE PIMIENTA
- 1 PIZCA DE SAL

ELABORACIÓN

SE PONE EN EL FUEGO
UNA SARTEN CON EL ACEITE;
DESPUES SE FRÍE EL CONEJO,
CON EL AJO, A CONTINUACION
SE LE ECHA LA PIZCA DE
PIMIENTA, LAS RAMAS DE
TOMILLO Y LA SAL



GALLETAS DE CHOCOLATE FRITAS



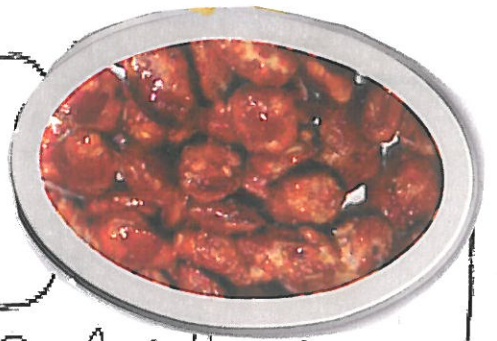
INGREDIENTES

- 2 paquetes de galletas
- 500 ml de leche
- 2 cucharadas raras de azúcar
- 300 gr de chocolate
- 1 cucharada de canela
- 2 huevos

ELABORACIÓN

Primero se coge una galleta se cubre con chocolate y se pone encima otra galleta. Después se bora en huevo y se fría. Al final se ponen sobre un papel de cocina y se bora en huevo y canela.

ALMENDRAS GARRAPIÑADAS



INGREDIENTES

- 200 gramos de almendras
- 50 gramos de azúcar
- 250 gramos de agua

ELABORACION

Primero se pone el agua, el azúcar y las almendras en una sartén. Después se mantiene a fuego suave hasta que se evapora el agua.