

SlowFood- living Europe, encouraging the regions

A project in Strategic Partnership for vocational education and training with the following partners



Co-funded by the
Erasmus+ programme of
the European Union

PISTO MANCHEGO 250 pax.

Pimiento verde: **Green pepper**: 25 kg

Tomate: **Tomato**: 16 kg

Calabacín: **Courgette**: 10 kg

Ajo: **Garlic**: 3 Kgr

Salt: Sal c/s

AOVE: **extra virgin olive oil**: 5 L.

Grüner Pfeffer: 25 kg

Tomate: 16 kg

Zucchini: 10 kg

Knoblauch: 3 Kgr.

Salz: c/s

Olivenöl 5 L.



Elaboración: **Production**: Produktion:

1.- Calentar agua en una cacerola amplia y la llevarla a ebullición. Retirar la parte dura de los tomates y practicar un corte de cruz en la base. Los introducir los tomates en el agua hirviendo durante unos 15-20 segundos, a continuación sacar los tomates e introducirlos en un cuenco de agua helada. Por último Pelar y triturar.

Heat water in a large bowl and bring it to the boil. Take off the hard part of the tomatoes and make a cross cut at the base. Put the tomatoes into boiling water for about 15-20 seconds, then take out the tomatoes and put them in a bowl of ice water. Finally, peel and mash.

In einem großen Topf Wasser erhitzen und zum Kochen bringen. Entfernen Sie den harten Teil der Tomaten und üben Sie einen Kreuzschnitt an der Basis. Die Tomaten für ca. 15-20 Sekunden in kochendes Wasser geben, dann die Tomaten entfernen und in eine Schüssel mit Eiswasser geben. Zum Schluss schälen und pürieren.

SlowFood- living Europe, encouraging the regions

A project in Strategic Partnership for vocational education and training with the following partners



Co-funded by the
Erasmus+ programme of
the European Union

2.- Pelar los dientes de ajo y picarlos finamente. Lavar bien el resto de las verduras y las cortar en pequeños trozos de igual tamaño. Reservar separadas unas de otras pues las iremos añadiendo a la cazuela en distintas fases.

Peel the cloves of garlic and chop them finely. Wash the rest of the vegetables well and cut them in small pieces of equal size. Keep them separate from each other as we will add them to the casserole in different steps.

Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Das restliche Gemüse gut waschen und in kleine Stücke gleicher Größe schneiden. Halten Sie sie getrennt voneinander, da wir sie in verschiedenen Phasen der Pfanne hinzufügen werden.

3.- Calentar el aceite de oliva virgen extra en una cazuela y pochar el ajo y la cebolla picados durante 15 minutos a fuego suave. Añadir el pimiento picado y pochar 15 minutos más. Por último incorporar el calabacín y el tomate triturado, salpimentar al gusto, tapar y dejar a fuego lento durante un mínimo de una hora y media.

Heat the extra virgin olive oil in a saucepan and cook the chopped garlic and onion over a low flame for 15 minutes. Add the chopped pepper and cook for another 15 minutes. Finally, add the courgette and the crushed tomato, salt and pepper to taste, cover and leave on a low heat for at least one and a half hours.

Das extra native Olivenöl in einer Auflaufform erhitzen und den gehackten Knoblauch und die Zwiebel bei schwacher Hitze 15 Minuten lang pochieren. Den gehackten Pfeffer dazugeben und weitere 15 Minuten pochieren. Abschließend die Zucchini und die zerdrückte Tomate, Salz und Pfeffer nach Belieben zugeben, zugedeckt bei schwacher Hitze mindestens anderthalb Stunden ziehen lassen.

SlowFood- living Europe, encouraging the regions

A project in Strategic Partnership for vocational education and training with the following partners



Co-funded by the
Erasmus+ programme of
the European Union

4.- Transcurrido este tiempo, retirar la tapadera de la cazuela, subir un poco el fuego y cocer durante 15 minutos más o hasta que el agua del tomate se haya evaporado. Queremos que nos quede jugoso, pero **sin restos del agua que sueltan las verduras**, con todos los ingredientes bien amalgamados. Una vez conseguida esta consistencia, servir inmediatamente.

After this time, remove the cover from the saucepan, increase the heat a little and cook for 15 minutes more or until the tomato water has evaporated. We want it to be tasty, but without remains of the water left by the vegetables, with all the ingredients well mixed. Once this consistency is achieved, serve immediately.

Danach den Deckel vom Auflauf abnehmen, die Hitze etwas anheben und 15 Minuten länger kochen oder bis das Tomatenwasser verdunstet ist. Wir wollen, dass es saftig wird, aber ohne Spuren des durch das Gemüse freigesetzten Wassers, mit allen Zutaten gut vermischt. Sobald diese Konsistenz erreicht ist, sofort servieren.

SlowFood- living Europe, encouraging the regions

A project in Strategic Partnership for vocational education and training with the following partners



Co-funded by the
Erasmus+ programme of
the European Union

POLLO CON PIMIENTOS VERDES: 250 pax.

- 15 KG DE PIMIENTOS VERDES: **Green pepper.**
- 30 KG DE POLLO: **Chicken.**
- 1L ZUMO DE LIMÓN: **Lemon juice**
- 5L DE CALDO DE POLLO: **Chicken soup.**
- 1L VINO DE JERÉZ (VINO BLANCO): **White wine.**
- 6 HOJAS DE LAUREL: **Bay leaves.**
- 0,5 Kgr HARINA: **necessary amount Flour**
- 3L ACEITE DE OLIVA: **Olive oil.**
- CANTIDAD SUFICIENTE DE SAL; **Salt**
- CANTIDAD SUFICIENTE DE PIMIENTA **pepper.**

- 15 KG GRÜNE PAPRIKA:
- 30 KG HUHN:
- 1 L ZITRONENSAFT:
- 5L HÜHNERBRÜHE:
- 1 L SHERRYWEIN (WEIßWEIN):
- 6 LORBEERBLÄTTER:
- 0,5 Kgr Mehl:
- 3L OLIVENÖL:
- AUSREICHENDE MENGE AN SALZ:
- AUSREICHENDE MENGE AN PFEFFER:

PRODUCTION:

GUARNICIÓN: Limpiar los pimientos verdes y los cortarlos en cuatro trozos. Freir en abundante aceite de oliva a fuego medio, hasta que queden dorados en el exterior. Cuando estén dorados, escurrir y reservar, sazonando en ese momento.

GARNISHING: Clean the green peppers and cut them into four portions. Fry in plenty of olive oil over medium heat until golden on the outside. When browned, drain and set apart, seasoning at that time.



SlowFood- living Europe, encouraging the regions

A project in Strategic Partnership for vocational education and training with the following partners



Co-funded by the
Erasmus+ programme of
the European Union

WARNUNG:

Reinigen Sie die grünen Paprikaschoten und schneiden Sie sie in vier Stücke. In reichlich Olivenöl bei mittlerer Hitze goldbraun anbraten. Gebräunt abtropfen lassen und beiseite stellen, dann würzen.

PRINCIPAL:

1. Limpiar los pollos, quitándoles la mayor parte de la piel, aunque podemos mantener pequeñas cantidades para que resulte más jugoso.

Clean the chickens, skinning most of the skin, although we can keep small amounts of skin to make it more juicy.

Reinigen Sie die Hühner und entfernen Sie den größten Teil der Haut, obwohl wir kleine Mengen behalten können, um sie saftiger zu machen.

2. Trocear el pollo en piezas medianas o pequeñas, sazonar con sal y pimienta, pasar por harina, y reservar.

Cut the chicken into medium or small portions, season with salt and pepper, pass through flour, and set it apart.

Hähnchen in mittlere oder kleine Stücke schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen, durch Mehl gehen und beiseite stellen.

3. Poner abundante aceite de oliva a calentar, y en él, freír los dientes de ajo, con su piel, únicamente machacados con un golpe. Cuando los ajos estén dorados apartar y reservar.



SlowFood- living Europe, encouraging the regions

A project in Strategic Partnership for vocational education and training with the following partners



Co-funded by the
Erasmus+ programme of
the European Union

Put plenty of olive oil to heat, and in it, fry the cloves of garlic, with its skin, only crushed with a blow. When the garlic is golden brown, set aside and set it apart.

Gib reichlich Olivenöl zum Erhitzen, und brate darin die Knoblauchzehen mit der Schale, die nur mit einem Schlag zerquetscht wurden. Wenn der Knoblauch goldbraun ist, beiseite stellen und aufbewahren.

4. En el aceite muy caliente, freír los trozos de pollo hasta conseguir un dorado exterior y homogéneo, y en ese momento retirar la mitad del aceite para que no resulte demasiado grasiento.

In the very hot oil, fry the chicken pieces until you get a uniform golden colour on the outside, and then take out half of the oil so that it is not too oily.

In dem sehr heißen Öl die Hühnerstücke anbraten, bis Sie eine homogene goldene Farbe auf der Außenseite erhalten, und dann die Hälfte des Öls entfernen, damit es nicht zu fettig wird.

5. Incorporar en ese momento las hojas de laurel y el zumo de limón, sin parar de mover, para que se repartan los sabores. Cuando se evapore parte del limón, incorporar el vino de Jerez y remover hasta que pierda el alcohol.

Then add the bay leaves and the lemon juice, without stopping moving, so that the flavours are shared. When part of the lemon evaporates, add the Sherry wine and remove until it loses its alcohol.

Dann fügen Sie die Lorbeerblätter und den Zitronensaft hinzu, ohne die Bewegung zu stoppen, so dass die Aromen verteilt werden. Wenn ein Teil der Zitrone verdunstet ist, fügen Sie den Sherry-Wein hinzu und rühren Sie ihn um, bis er den Alkohol verliert.



SlowFood- living Europe, encouraging the regions

A project in Strategic Partnership for vocational education and training with the following partners



Co-funded by the
Erasmus+ programme of
the European Union

6. Finalmente incorporar el caldo de pollo para que la carne quede totalmente tierna en el interior. El resultado debe ser dorado y crujiente exterior y tierno y meloso en el interior.

Finally, add the chicken soup to make the meat totally tender inside. The result should be golden and crisp on the outside and tender and mellow on the inside.

Zum Schluss die Hühnerbrühe dazugeben, so dass das Fleisch innen völlig zart ist. Das Ergebnis sollte außen golden und knackig, innen zart und weich sein.

7. Servir en plato llano junto a los pimientos que hemos frito como guarnición.

Serve on a plate with the fried peppers as a garnish.

Auf einem Teller mit den Paprikaschoten servieren, die wir als Beilage gebraten haben.

SlowFood- living Europe, encouraging the regions

A project in Strategic Partnership for vocational education and training with the following partners



Co-funded by the
Erasmus+ programme of
the European Union

GAZPACHO ANDALUZ. 250 pax.

Tomate: **Tomato** 40 kg
Pimiento verde: **Green pepper** 4 Kgr
Pepino: **cucumber**: 14 Kgr
Dientes ajo: **cloves of garlic** 0,5 Kgr.
AOVE: **Extra virgin olive oil**: 2,5 L
Pan: **bread**: 2 kg
Agua: **water**: 8 l
Sal: **salt** c/s
Vinagre: **vinegar** 1,250 l

Tomaten 40 kg
Grüner Pfeffer 4 Kgr.
Gurke: 14 Kgr.
Dientes ajo: 0,5 Kgr.
Olivenöl-Annahme 2,5 L
Pfanne: 2 kg
Wasser: 8 l
Salz: c/s
Essig: 1,2 l



Production: Elaboración: Produktion

Trocear todos los ingredientes indicados en la proporción que señalada en la receta y añadimos aceite de oliva virgen extra, 2,1 litros de agua fría y vinagre de Jerez, triturando todo en la batidora de vaso. No es necesario pelar los tomates o los pimientos. Pasar por el colador fino y servir en vaso junto con verdura troceada.

Cut all the ingredients in the proportion indicated in the recipe and add extra virgin olive oil, 2.1 liters of cold water and sherry vinegar, crushing everything in the blender glass. It is not necessary to peel the tomatoes or peppers. Pass through the fine strainer and serve in a glass with chopped vegetables.

SlowFood- living Europe, encouraging the regions

A project in Strategic Partnership for vocational education and training with the following partners



Co-funded by the
Erasmus+ programme of
the European Union

Alle Zutaten, die in dem im Rezept angegebenen Verhältnis angegeben sind, zerkleinern und natives Olivenöl extra, 2,1 Liter kaltes Wasser und Sherry-Essig hinzufügen, dabei alles im Mixerglas zerdrücken. Es ist nicht notwendig, die Tomaten oder Paprika zu schälen. Durch das feine Sieb gehen und in einem Glas mit gehacktem Gemüse servieren.

SlowFood- living Europe, encouraging the regions

A project in Strategic Partnership for vocational education and training with the following partners



Co-funded by the
Erasmus+ programme of
the European Union

TORTILLA PAISANA: 250 pax.

Huevos: **eggs**: 18 docenas
Patatas: **potatoes**: 12 Kgr
Jamón: **Spanish ham** 3,3kg
Pimiento verde/rojo: **Green and red pepper**: 2,5 kg de ambos
Guisantes: **peas** 2 kg
Cebolla: **onions**: 3,2 Kgr
Setas: **mushroom**: 6 Kgr
Sal: **Salt**

Eier: 18 Dutzend
Kartoffeln: 12 Kgr.
Schinken: 3,3kg
Grüner/roter Pfeffer: 2,5 kg von beiden
Erbsen: 2 kg
Zwiebel: 3,2Kgr.
Pilze: 6 Kgr.
Salz



Production: Elaboración: Produktion:

1. En primer lugar cocer los guisantes, mejor si son frescos pero también valen los congelados. Pelar y picar la cebolla. Lavar y cortar los pimientos y las patatas. Cortar y jamón en pequeños daditos.

First of all cook the peas, better if they are fresh but also worth frozen. Peel and chop the onion. Wash and cut the peppers and potatoes. Cut the ham into small cubes.

Zuerst die Erbsen kochen, besser, wenn sie frisch, aber auch gefroren sind. Die Zwiebel schälen und zerkleinern. Paprika und Kartoffeln waschen und schneiden. Den Schinken in kleine Würfel schneiden.

2. Comenzar a freír los ingredientes a fuego lento. Primero la cebolla, añadir



SlowFood- living Europe, encouraging the regions

A project in Strategic Partnership for vocational education and training with the following partners



Co-funded by the
Erasmus+ programme of
the European Union

los pimientos rojos y verdes. Agregar las patatas, jamón, las setas y finalmente, los guisantes y dejar cocinar aproximadamente 30 minutos y mientras batimos los huevos con la sal.

Start frying the ingredients over a low heat. First the onion, add the red and green peppers. Add the potatoes, ham, mushrooms and finally, the peas and let cook approximately 30 minutes and while we beat the eggs with salt.

Beginnen Sie mit dem Braten der Zutaten bei schwacher Hitze. Zuerst die Zwiebel, dann die rote und grüne Paprika dazugeben. Kartoffeln, Schinken, Champignons und schließlich die Erbsen dazugeben und ca. 30 Minuten kochen lassen und während wir die Eier mit Salz schlagen.

3. Una vez que esté la verdura y las patatas tiernas, incorporar a los huevos, mezclamos bien y cuajamos la tortilla por las dos caras, dejando el centro bien jugoso.

Once the vegetables and potatoes are tender, add to the eggs, mix well and curdle the omelette on both sides, leaving the center very tasty.

4. Servimos caliente, recién hecha, o fría, a tu gusto.

Serve hot, freshly made, or cold, to your preference.

Serviere heiß, frisch zubereitet oder kalt, nach deinem Geschmack.

SlowFood- living Europe, encouraging the regions

A project in Strategic Partnership for vocational education and training with the following partners



Co-funded by the
Erasmus+ programme of
the European Union

ENSALADA DE GARBANZOS. 250 pax.

- 15 KG DE GARBANZOS EN CONSERVA: **tinned chickpea**
- 7 KG DE TOMATES CHERRY: **Cherry Tomatoes**
- 2 KG DE RABANITOS: **Radish**
- 15 CEBOLLAS MORADAS: **purple onion**
- 2 KG DE ACEITUNAS NEGRAS: **Black olives**
- 3 KG DE APIO: **celery**
- 10 KG DE VENTRESCA DE ATÚN EN CONSERVA: **Tuna Belly preserved.**
- 1 L DE VINAGRE DE VINO **vinegar of wine.**
- 1L. ACEITE DE OLIVA: **Olive oil.**
- 15 CUCHARADAS DE MOSTAZA DE GÜILLÓN: **Güillon Mustard.**
- 8 CUCHARADAS DE MIEL: **Honey**
- CANTIDAD SUFICIENTE TOMILLO FRESCO: **fresh thyme**
- CANTIDAD SUFICIENTE DE SAL: **Salt**
- CANTIDAD SUFICIENTE DE PIMIENTA: **Pepper**

- 15 KG KICHERERBSEN IN DOSEN
- 7 KG KIRSCHTOMATEN
- 2 KG RETTICH
- 15 ROTE ZWIEBELN
- 2 KG SCHWARZE OLIVEN
- 3 KG CELERY
- 10 KG THUNFISCHKONSERVENBAUCH
- 1 L WEINESSIG
- 1L. OLIVENÖL
- 15 ESSLÖFFEL GÜILLÓN SENF
- 8 ESSLÖFFEL HONIG
- GENUG FRISCHER THYMIAN
- AUSREICHEND SALZ
- AUSREICHENDE MENGE AN PFEFFER

PRODUCTION/ELABORACIÓN:

1. Comenzaremos escurriendo y lavando los garbanzos en conserva. Seguidamente los escaldaremos durante 2 minutos en agua hirviendo, dejándolos escurrir finalmente.

Begin by draining and washing the preserved chickpeas. Then blanch them for 2 minutes in boiling water, allowing them to drain finally.



SlowFood- living Europe, encouraging the regions

A project in Strategic Partnership for vocational education and training with the following partners



Co-funded by the
Erasmus+ programme of
the European Union

Beginnen Sie mit dem Abtropfen und Waschen der konservierten Kichererbsen. Dann blanchieren Sie sie für 2 Minuten in kochendem Wasser, damit sie schließlich abfließen können.

2. Escurrimos también el aceite de la lata de ventresca de atún reservándola.

We also drain the oil from the can of tuna belly reserving it.

Wir entleeren auch das Öl aus der Dose des Thunfischbauches und bewahren es auf.

3. Lavamos y cortamos los tomates cherry a la mitad, la cebolla en rodajas finas, así como los rabanitos y la rama de apio.

Wash and cut the cherry tomatoes in half, the onion in thin slices, as well as the radishes and the celery branch.

Die Kirschtomaten waschen und halbieren, die Zwiebel in dünne Scheiben schneiden, ebenso die Rettiche und den Selleriezweig.

4. En un bol, mezclamos los garbanzos con las hortalizas y la ventresca de atún, salpimentamos. Removemos bien, y reservamos.

In a bowl, mix the chickpeas with the vegetables and the tuna belly, season with salt and pepper. Stir well, and set aside.

In einer Schüssel die Kichererbsen mit dem Gemüse und dem Thunfischbauch vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen. Gut umrühren und beiseite stellen.

5. Para la vinagreta echamos la mostaza, el vinagre y la miel y removemos. Agregamos el aceite, y regamos la ensalada con este aliño, espolvoreándole el tomillo por encima.

For the vinaigrette, add the mustard, vinegar and honey and stir. Add the oil, and water the salad with this dressing, sprinkling the thyme on top.

Für die Vinaigrette Senf, Essig und Honig zugeben und umrühren. Das Öl



SlowFood- living Europe, encouraging the regions

A project in Strategic Partnership for vocational education and training with the following partners



Co-funded by the
Erasmus+ programme of
the European Union

hinzufügen, den Salat mit diesem Dressing gießen und den Thymian darüber streuen.

PAN DE CALATRAVA: CALATRAVA'S BREAD. 250 pax.



SlowFood- living Europe, encouraging the regions

A project in Strategic Partnership for vocational education and training with the following partners



Co-funded by the
Erasmus+ programme of
the European Union

Leche: **Milk** 32 l
Huevos: **eggs** 312 u
Azúcar: **sugar** 9,3 kg
Pan, bizcocho: **bread/ sponge cake/Cupcake** 12,5 kg
Ralladura limón: **lemon zest**
Canela: **cinnamon**
Agua y azúcar(caramelo): **wáter and sugar (Caramel)**

Milch 32 l
Eier 312 u
Zucker 9,3 kg
Brot, Schwamm 12,5 kg
Zitronenschale
Zimt
Wasser und Zucker (Karamell)



Production/Elaboración/Produktion

1. Precalentar el horno a 160 grados.

Preheat oven to 160 degrees.

Den Ofen auf 160 Grad vorheizen.

2. Para hacer el caramelo, poner en un cazo el azúcar junto agua y cocinar hasta formar el caramelo Verter sobre el fondo del molde antes de que enfríe.

To make the caramel, put the sugar in a saucepan with water and cook until the caramel is formed. Spread the caramel on the bottom of the mould before it cools down.

Für die Herstellung des Karamells den Zucker in einen Topf mit Wasser geben und garen, bis sich das Karamell bildet.

3. Colocar los trozos de pan sobre el fondo del molde, cuando el caramelo haya



SlowFood- living Europe, encouraging the regions

A project in Strategic Partnership for vocational education and training with the following partners



Co-funded by the
Erasmus+ programme of
the European Union

enfriado.

Place the pieces of bread on the bottom of the mold, when the caramel has cooled.

Legen Sie die Brotstücke auf den Boden der Form, wenn das Karamell abgekühlt ist.

4. Hervir la leche junto con la corteza de limón y el palo de canela. Cuando hierva, dejar enfriar unos 10 minutos y pasar por un colador. Batir los huevos junto con el azúcar con unas varillas y añadir poco a poco la leche en forma de hilo, sin dejar de batir. Verter la mezcla sobre el pan.

Boil the milk together with the lemon rind and cinnamon stick. When it boils, let it cool down for about 10 minutes and pass through a strainer. Beat the eggs together with the sugar with a few sticks and gradually add the milk in the form of a thread, without stopping beating. Pour the mixture over the bread.

Die Milch zusammen mit der Zitronenschale und der Zimtstange kochen. Wenn es kocht, lassen Sie es ca. 10 Minuten abkühlen und durch ein Sieb gehen. Die Eier zusammen mit dem Zucker mit ein paar Stäbchen verquirlen und die Milch nach und nach in Form eines Fadens hinzufügen, ohne aufzuhören zu schlagen. Die Mischung über das Brot gießen.

5. En una bandeja de horno echar agua hasta una altura de unos 3 centímetros o dos dedos y colocar el molde en el centro. Meter al horno y dejamos cocer al baño maría durante 45 minutos.

In an oven tray put water about 3 centimeters or two fingers and place the mould in the center. Put it in the oven and let it cook in a bain-marie for 45 minutes.

En una bandeja de horno echar agua hasta una altura de unos 3 centímetros o dos



SlowFood- living Europe, encouraging the regions

A project in Strategic Partnership for vocational education and training with the following partners



Co-funded by the
Erasmus+ programme of
the European Union

dedos y colocar el molde en el centro. Meter al horno y dejamos cocer al baño maría durante 45 minutos.

6. Cuando esté hecho, sacar del horno y dejar enfriar mínimo una hora antes de desmoldarlo. Dejamos en la nevera hasta el día siguiente, antes de consumir.

When it is done, take it out of the oven and let it cool at least one hour before taking it out of the mould. It is better to leave it in the fridge until the following day, before consuming.

Wenn das Ganze fertig ist, nehmen Sie es aus dem Ofen und lassen Sie es mindestens eine Stunde abkühlen, bevor Sie es aus der Form nehmen. Vor dem Verzehr bis zum nächsten Tag im Kühlschrank stehen lassen.

ARROZ CON LECHE: RICE WITH MILK. 250 pax.



SlowFood- living Europe, encouraging the regions

A project in Strategic Partnership for vocational education and training with the following partners



Co-funded by the
Erasmus+ programme of
the European Union

Leche: **milk** 62,5 l
Arroz: **rice** 15 kg
Azúcar: **sugar** 6,250 kg
Limón: **lemon**
Canela: **cinnamon**

Milch 62,5 l
Reis 15 kg
Zucker 6.250 kg
Zitrone
Zimt

Production/Elaboración/Produktion

1. Primero vamos a aromatizar la leche en la que coceremos el arroz. Para ello echar en una olla la leche junto con el azúcar, las ramas de canela y la cáscara de limón, y ponerla a fuego medio hasta que hierva. Mientras poner el arroz en un colador bajo un chorro de agua fría, remover con tus propias manos y tenerlo así durante al menos un par de minutos para que suelte todo el almidón.

First we will aromatize the milk in which we will cook the rice. To do this, put the milk together with the sugar, cinnamon branches and lemon peel in a saucepan and put it on a medium heat until it boils. While putting the rice in a strainer under a jet of cold water, stir with your own hands and hold for at least a couple of minutes to release all the starch.

zuerst werden wir die Milch aromatisieren, in der wir den Reis kochen werden. Dazu die Milch mit Zucker, Zimtweige und Zitronenschale in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Während Sie den Reis in ein Sieb unter einem kalten Wasserstrahl geben, mit den eigenen Händen umrühren und mindestens ein paar Minuten lang halten, um die gesamte Stärke freizusetzen.



SlowFood- living Europe, encouraging the regions

A project in Strategic Partnership for vocational education and training with the following partners



Co-funded by the
Erasmus+ programme of
the European Union

2. Cuando la leche esté hirviendo añadir el arroz y bajar el fuego a temperatura suave para que se cueza lentamente durante 45-50 minutos. Ir removiéndolo de vez en cuando.

When the milk is boiling add the rice and lower the heat to a low temperature so that it cooks slowly for 45-50 minutes. Stir from time to time.

Wenn die Milch kocht, den Reis hinzufügen und die Hitze auf eine milde Temperatur senken, so dass sie 45-50 Minuten lang langsam kocht. Von Zeit zu Zeit umrühren.

3. Cuando esté casi listo hay que remover con más frecuencia para que no se pegue al fondo y vigilar la cantidad de leche líquida que queda en la olla. Probar el arroz y, si los granos están hechos y la textura es la adecuada retirar del fuego y dejarlo reposar unos minutos para que se temple.

When it is almost ready, stir more frequently so that it does not stick to the bottom and watch the amount of liquid milk left in the pot. Taste the rice and, if the grains are done and the texture is appropriate to remove from the heat and let it rest for a few minutes to harden.

Wenn es fast fertig ist, rühren Sie häufiger um, damit es nicht am Boden klebt und achten Sie auf die Menge an flüssiger Milch, die im Topf verbleibt. Probieren Sie den Reis und, wenn die Körner fertig sind und die Textur geeignet ist, um ihn vom Herd zu nehmen und einige Minuten ruhen zu lassen, um zu härten.

4. Antes de que se enfríe quitar las ramas de canela y la cáscara de limón y verter en los recipientes en los que se vaya a servir para que termine de asentarse.

Before it cools take off the cinnamon branches and lemon peel and put in the

SlowFood- living Europe, encouraging the regions

A project in Strategic Partnership for vocational education and training with the following partners



Co-funded by the
Erasmus+ programme of
the European Union

containers in which it will be served to finish settling.

Bevor es abkühlt, die Zimtzeige und die Zitronenschale entfernen und in die Behälter gießen, in denen es serviert wird, um die Absenkung zu beenden.

5. Puede consumirse al momento, templado, aunque normalmente es un postre que suele tomar frío así que dejar enfriar en los recipientes y cuando esté totalmente frío dejar en la nevera hasta el momento de consumir.

It can be consumed at the moment, tempered, although normally it is a dessert that usually takes cold so let it cool in the containers and when it is totally cold leave it in the fridge until the moment of consuming.

Es kann im Moment konsumiert werden, gemäßigt, obwohl es sich normalerweise um ein Dessert handelt, das normalerweise kalt wird, also lassen Sie es in den Behältern abkühlen und wenn es völlig kalt ist, lassen Sie es im Kühlschrank bis zum Zeitpunkt des Konsums.

6. Espolvorear con canela por encima o bien caramelizarse su superficie. Para ello echar una cucharadita de azúcar encima del arroz bien repartida, y con la ayuda de un soplete ve derretir el azúcar para que se forme una costra encima del arroz que cuando se enfría estará crujiente.

Sprinkle with cinnamon on top or caramelize its surface. To do this, pour a teaspoon of sugar on top of the well distributed rice, and with the help of a blowtorch, melt the sugar so that a crust forms on top of the rice, which when cooled will be crisp.

Mit Zimt bestreuen oder die Oberfläche karamellisieren. Dazu einen Teelöffel Zucker auf den gut verteilten Reis gießen und mit Hilfe einer Lötlampe den Zucker so schmelzen, dass sich eine Kruste auf dem Reis bildet, die beim Abkühlen knusprig wird.



Co-funded by the
Erasmus+ programme of
the European Union

Dieses Projekt wurde mit Unterstützung der Europäischen Kommission finanziert. Die Verantwortung für den Inhalt dieser Veröffentlichung trägt allein der Verfasser; die Kommission haftet nicht für die weitere Verwendung der darin enthaltenen Angaben.

The European Commission support for the production of this publication does not constitute an endorsement of the contents which reflects the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.