

ARRÒS A LA CUBANA

ÁLVARO MARTÍNEZ

Ingredients:

300g d'arròs
2 fulles de llorer
2 ous
1 plàtan
1 ceba tallada en juliana
3 alls laminats
Salsa de tomaca
Pebre negre
Oli i sal

Elaboració:

Posem aigua a bullir amb sal i dues fulles de llorer.

Incorporem l'arròs i el deixem coure. Quan està cuit, el reservem.

Tallem els alls a làmines, incorporem l'arròs bullit i sofregim.

Tallem el plàtan longitudinalment, i el dorem en una paella per les dues parts.

Sofregim la ceba, afegim la salsa de tomaca.

Només ens queda fregir un ou i ja podem muntar el plat.



ARRÒS AMB LLET

MIGUEL MARTÍNEZ

Ingredients:

1 litre de llet
150g d'arròs
½ branca de canyella
125g de sucre
Pell d'una llimona
Canyella en pols

Elaboració:

Posem la llet, la pell de llima i la canyella a bullir.
Després posem l'arròs i ho remenem.
Afegim el sucre.
Quan es quede tot cuit, un poc passat, ja podem retirar del foc.
Ho deixem refredar.



ESPAGUETIS A LA CARBONARA

GUILLERMO NIETO

Ingredients:

500g espaguetis

Mitja ceba

Tires de cansalada

Nata per a cuinar

Sal, oli

Elaboració:

Posem a bullir l'aigua amb un poc de sal i oli.

Seguidament posarem els espaguetis.

En una paella ficarem una miqueta d'oli i sofregirem la ceba i la cansalada magreta.

Incorporem els espaguetis a la paella i fem la nata; li donem unes voltetes i a menjar



ROSQUILLES DE SUCRE

RAQUEL ONRUBIA

Ingredients:

200ml d'oli d'oliva

3 ous

5ml de llet

30ml d'anís

1 llimona

400g de farina

200g de sucre per arrebossar les rosquetes.

8 g de sucre.

Una cullerada sopera de llevat.

Elaboració:

1. En un bol posem els ous, el sucre, la llet, l'anís, l'oli i la ratlladura de la llima. Remenem tot fins que estiga ben barrejat.
2. Seguidament afegim al bol la farina que tindrem barrejada amb el llevat l'anem barrejant poc a poc i seguim afegit farina fins que ens quede una massa consistent.
3. Agafem porcions de massa, fem boletes, les aplanem i fem un forat al centre.
4. Fregim amb oli i les arrebossem amb sucre.



MACARRONS A LA CARBONARA LORENA PORTALÉS

Ingredients:

100 g de macarrons
100 g de cansalada magra a tires xicotetes
1bric de nata
1 culleradeta d'oli
Un pessic de sal

Elaboració:

En un perol posem a bullir els macarrons en 1 l d'aigua i sal.
Agafem una paella, posem oli i sofregim la cansalada.
Quan estiga dorada, afegim la nata i la sal.
Quan els macarrons estan en el seu punt, es tira l'aigua i es
posa la cansalada i la nata.
Es pot posar formatge ratllat per damunt.



TORTÀ DE 3 XOCOLATES

CAROLINA ROMERO

Ingredients:

Una tableta de xocolate blanc

Una tableta de xocolate amb llet

Una tableta de xocolate negre

3 sobres de “cuajada”

3 bricks de 250g de nata

1 paquet de galetes maria

750ml llet

Elaboració:

Es trituren les galetes, es desfà la mantega, es mescla i es posa en la base del motlle.

Es fica a calfar 250g de llet i 250g de nata, quan estiga ben calent, es desfà una tableta de xocolate, quan està ben desfet es fica la “cuajada” i es posa al motlle. Ja tenim la primera capa.

La segona capa de la tortà es fa igual que la primera i la tercera també.

Es comença per la de xocolate negre, després la de xocolate amb llet i s'acaba amb el xocolate blanc.

Es decora amb boletes de xocolate i ja està.



TIRAMISÚ

ÁNGEL SAHUQUILLO

Ingredients:

20 melindros o bescuitets
500g de formatge mascarpone
4 cullerades grans de sucre.
4 rovells d'ou
Mig gotet de ron
2 tasses de cafè.

Elaboració:

Barregem els rovells amb el sucre i ho batem be fins a obtenir una mescla esponjosa.

Incorporem el mascarpone i ho mesclem be.

Afegim mig gotet de ron.

Preparem un cafè molt calent, l'aboquen en un recipient on banyarem els melindros; a continuació, incorporem una capa de la crema de mascarpone i repetim amb una altra capa; per acabar cobrirem el tiramisú amb cacau en pols i el ficarem com a mínim dos hores en la nevera.



“PERRITOS” CALENTS

NACHO SANMARTÍN

Ingredients:

1 salsitxa de frankfurt

1 pa allargat

100g de quetxup

Elaboració:

1. Poseu una paella a calfar.
2. Posar a fregir la salsitxa.
3. Posar la salsitxa dins del pa.
4. Posar el quetxup i ja està preparat.



MINI PIZZES SOMRIENTS

AINARA SANTOS

Ingredients:

Massa de pizza
Tomaca fregida
Dos olives negres sense pinyol
Una oliva verda sense pinyol
Tomaques xerri
Una rodanxa de salami
Una tallada de pernil dolç
Mig pimentó groc, romer fresc

Elaboració:

Posar farina en el banc i estirar la massa amb un “rodillo”.
Fer quatre cercles pressionant amb un got. Posar la tomaca i la mozzarella i fer caretes; amb rodanxes d’ oliva negra fer els ulls i amb l’oliva verda fer un nas. L’altre nas es mitja tomaca xerri. Mitja talladeta de salami per a fer la boca. El monyo es fa amb tires de pernil dolç i el llaç de pimentó groc.
Posar al forn a 180°C uns 15 minuts.



ESPAGUETIS

CLARA SORIA

Ingredients:

320g d'espaguetis
2 ous grans (o 1 ou i 2 rovells)
70g de formatge parmesà ratllat
150g de cansalada.
¼ de ceba xicoteta
3 cullerades soperes d'oli d'oliva
Pebre negre
Sal

Elaboració:

En una paella gran i antiadherent se calfa l'oli i es sofregeix la ceba i la cansalada. Es bullen els espaguetis.

Mesclem els ous amb el formatge.

Un minut abans que els espaguetis estiguin cuits, diluïm els ous amb aigua de cocció.

Escorreguem la pasta i la posem a la paella. Afegim els ous i menegem.

Afegim sal i pebre al gust.

Bon profit a tots!!



MONA DE PASQUA

LUCAS TARÍ

Ingredients:

500g de farina
75g de mantega
10g de sal
3 ous
Ratlladura d'una llima
250 ml de llet
Un ou bollit
Un ou batut
80g Sucre
Anisets per a decorar
Rent

Elaboració:

Amassar la farina amb els ous, el sucre, la sal, el rent, la mantega i la ratlladura de la llima.
Afegir la llet a poc a poc fins obtenir una mescla homogènia i que es desenganxe de les mans.
Deixar-la reposar 30 minuts.
Amb les mans, donar-li la forma que vullgau.
Deixar reposar mig hora.
Pintar-a amb l'ou batut, sucre i decorar amb anisets.
Posar al forn a 180° C uns 15 minuts.



MINI PIZZES D'ALBERGINA

ANA TORONDELL

Ingredients:

Albergínies
Tomaca fregida
Formatge ratllat
Oli d'oliva verge extra
Sal

Elaboració:

1. Les distribuïm en una font amb paper de forn.
2. Fem talls poc profunds sobre la carn de l'albergínia i fiquem oli i sal.
3. Les fiquem al forn a 180°C uns 15 minuts.
4. Retirem del forn i untem amb tomaca fregida i posem el formatge ratllat.
5. Tornem a ficar al forn uns 4 minuts a 200° C fins que el formatge es dore.



MACARRONS AL FORN

ESTEBAN VÉLEZ

Ingredients:

500 g de macarrons
400 g de carn picà
1 ceba
500 g de tomaca triturada
8 cullerades d'oli d'oliva
Formatge ratllat
Sal

Elaboració:

Es posa a bullir els macarrons amb un litre i mig d'aigua amb sal, uns 8 minuts.

S'escorre l'aigua.

Es fregeix la carn picà, la ceba i la tomaca. Es rectifica de sal.

En una cassola de forn, mesquem els macarrons amb el sofregit i afegim el formatge ratllat

Es posa a gratinar al forn a 180°, mitja hora.



COQUES FINES

EMMA VILLANUEVA

Ingredients:

500g d'oli

200g d'aiguardent de postre

60g de sucre

Farina

Elaboració:

En una cassola cal fem l'oli, l'aiguardent i el sucre.

Es trau del foc i s'afeg la farina a poc a poc sense parar de remenar.

Després es divideix la massa en porcions iguals, s'aplanen i es fan les coques d'un dit de grosses i entre 10 o 15 cm de diàmetre.

Després de cuites al forn, es cobreixen amb sucre.

Hi a qui posa també sis rovells d'ou; altres receptes aconsellen posar una tableta de xocolata ratllat abans de posar la farina

