

MOLLES EXTREMENYES

ÁFRICA GARCÍA

Ingredients:

1 pa del dia anterior.

1 got d'aigua.

Una miqueta de sal.

50 ml d'oli d'oliva.

1 pimentó roig.

1 cap d'alls.

Elaboració:

Tallar el pa en llesques molt fines.

Mullar les llesques en aigua i sal i deixar reposar un dia sencer.

En un perol posar l'oli i fregir el pebre tallat en tires.

Una vegada fregit el pebre es trau i el posem amb els alls.

En el mateix oli s'afegisen les miquetes de pa tallat i es posa a fregir donant-los moltes voltes per que no es creme i es doren per tots els costats.

Ja estan per a servir acompanyant-les dels alls i el pebre fregits.



SALAM DE BESCUIT

EDUARD GOE

(botifarra de galleta)

Ingredients:

500 g de galletes Maria

200 ml de llet

150 g de mantega

100 g de panses

100 g anous

100 g sucre

2 cullerades de cacau

2-3 culleradetes de coco

1 xorret de ron

Elaboració:

1. Trencar les galletes en trossets xicotets
2. Posar al foc la llet, el sucre, el cacau i la mantega fins que estiga tot ben mesclat i ho deixem refredar.
3. Afegim el ron a la llet i més tard ho incorporem tot a les galletes i posem les anous i les panses.
4. Agafar film transparent i estendre tota la massa damunt, formar un cilindre i deixar-lo en el frigorífic.
5. Finalment tallarem el cilindre en rodanxes i presentar-lo a taula.



MOSACA

SVETOZAR IVAILOV

Ingredients:

500g de carn picada.

1 kg de creïlles.

1 tomaca, 1 iogurt

1 carlota, 1 ceba

Pebre negre

Oli i sal

Elaboració:

1. Fregim la ceba, la carlota i la carn picada.
2. Afegim la tomaca i fregim.
3. Pelem i tallem les creïlles en trossets xicotets.
4. Ho mesclem tot i afegim les espècies.
5. Ho posem tot en una cassola al forn i posem 2 gots d'aigua.
6. Gratinem 30-40 minuts a 200°.
7. Batim quatre ous, una cullerada de farina i 125 mg de iogurt.
8. Es posa per damunt i es gratina 5 minuts més.



FIDEUÀ

ANA LERMA

Ingredients:

600g de fideus

600g de cigales i rap trossejat

250g de gambes

200g de tomaca picada

2 dents d'all, safrà

150g d'oli, pebre roig

2 litres de caldo de peix.

Elaboració:

Posar la paella al foc amb oli i quant estiga ben calent, ficar les cigales i les gambes.

Sofregir be i després afegir l'all, el pebre roig i la tomaca.

A continuació sofregir el rap.

Després afegir el caldo i quan arranque el bull, es fiquen els fideus.

Coure durant un quart d'hora. Es deixarà reposar abans de servir.

¡BON PROFIT!!



FLAM D'AMETLA

ALAZNE LLUCH

Ingredients:

6 ous

¼ kg ametla molta

21 galletes Maria

3 gots de sucre

3 gots de llet

Elaboració:

S'alcen les clares a punt de neu.

Es mescla amb la resta d'ingredients. Ho mesquem amb la batidora, ho posem en un motle i al bany de maria un hora al forn.



TORTÀ DE XOCOLATE

JOSÉ MARÍA LÓPEZ

Ingredients:

1 got de farina amb rent.

1 got de sucre

2 gots de xocolata en pols.

Mig got d'oli.

200 ml de nata líquida.

4 ous

Mantega per a untar el motle.

Elaboració:

Es mescla tot i s'aboca en un motle i es fica 30 minuts al forn a 180° C.



PASTÍS DE POLLASTRE

ALEJANDRA MATA

Ingrédients:

600g de pollastre

200g de xampinyó

600ml de llet

50g de ceba

40g de mantega

2 làmines de fullat

40g de farina, 1 ou

Sal, pebre negre

Elaboració:

1. Es posa el pollastre a bullir amb aigua uns 30 minuts.
2. En una paella, fregir els xampinyons.
3. Es fa la beixamel amb la llet, la mantega, la ceba i la farina.
4. Es posa una làmina de fullat en una font rectangular i es posa al forn fins que es dore
5. Damunt d'eixa làmina es fiquen els xampinyons, la beixamel i el pollastre, tot barrejat.
6. Es tapa amb l'altra làmina i es posa l'ou batut per damunt i es posa altra vegada al forn fins que es dore .



PASTÍS DE POMA

CLAUDIA MONFORT

Ingredients:

2 pomes (golden)

2 ous

90 g de sucre moré més una mica per espolçar.

Ratlladura d'una llima

100 g de farina

12 g de llevat

75 ml de llet (pot ser desnatada)

Un pesic de sal, de canella, aigua i suc de una llima.

Elaboració:

1. Pelem les pomes i les tallem a rodanxes. Mentres, cal fem el forn a 180°.
2. En un bol mesquem els ous, el sucre i la sal.
3. Afegim la farina, el llevat i la llet.
4. Batem bé i afegim la canella.
5. Posem les 2/3 parts de les pomes i ho aboquem en un motle.
6. Posem la resta de les pomes arreglades fent un cercle
7. I al forn 30-35 minuts i ja està.



ALETES DE POLLASTRE

ÁNGEL NAUJOKAS

Ingredients:

Aletes de pollastre

Alls

Pebre negre en gra

Fulles de llorer

Un got de vi o brandi

Oli, farina, aigua

Elaboració:

Fregir be les aletes de pollastre amb oli. Quan etiguen ben fetes s'afegix all per damunt previament tallat a trossets, deixant que es dauren i evitant que es creme.

Posteriorment i daurats els alls, es posa un got de vi o brandy i formem una salsa.

Posem una fulla de llorer i pebre al gust. Passats uns pocs minuts s'ha d'afegir vinagre al gust acompanyat d'un got d'aigua. Caldrà remoure i deixar coure'l de 10 a 15 minuts a foc lent.

Per aconseguir més consistència cal afegir més farina.



CARAGOLS EN SALSA

DANIELA NIETO

Ingredients:

2 kg de caragols

200g de pernil

1 ceba gran

200g de xoriç

2 tomaques

2 dents d'all

1 fulla de llorer, 2 vitets secs

1 got de vi, oli d'oliva i sal

Elaboració:

1. Llavem be els caragols amb aigua.
2. Una vegada nets, els posem en l'olla amb aigua, llorer i sal.
3. Una vegada bullits, piquem la ceba i triturem les tomaques.
4. Piquem les dents d'all, el pernil i el xoriç.
5. Després ho sofregim tot amb els vitets.
6. Afegim els caragols. Ho remenem be i posem el vi i deixem reduir i llest.



GATXES (farinetes) DOLCES

CARLOS A. PERALES

Ingredients:

2 gots de llet

1 got de farina

1 got de sucre

1 got d'aigua templada

Un poc d'oli d'oliva

Un poc d'anís en gra

Un poc de licor d'anís

Elaboració:

1. Es tosta l'anís amb l'oli.
2. Se li afegís la farina i es mescla.
3. Se li afegís la llet, l'aigua i el licor d'anís sense parar de remoure.
4. Quan comença a bollir es retira.

