

TRUITA DE CREÏLLES

LUCÍA PÉREZ

Ingredients:

50 g de creïlles

150 g de ceba

6 ous

Oli i sal

Elaboració:

1. Pelar i trossejar les creïlles i la ceba. Afegir sal al gust.
2. En una paella amb oli calent es frigen les creïlles i la ceba.
3. Es trenquen els ous i es baten.
4. Retirar les creïlles i la ceba ja fregides i mesclar-les amb els ous batuts.
5. Tots els ingredients mesclats es posen en una paella amb un poquet d'oli calent.
6. Es va girant la truita en la paella fins que es faça.



TRUITA DE CREÏLLES

NEUS RIBES

Ingredients:

Creïlles

3 ous

Sal

Cebes

Oli

Elaboració:

1. Pelar les creïlles i les cebes.
2. Posar oli en una paella i calfar. Quan estiga calent fregir les creïlles i les cebes.
3. Batre els ous.
4. Traure les creïlles i les cebes de la paella quan estiguen fregides i afegir els ous.
5. Posar un poc d'oli en una paella i ficar la mecla.
6. Quan estiga quallada per baix, donar-li la volta amb ajuda d'un plat.
7. Quallar per l'altra banda i servir.



COCA

VICTORIA RIOS

Ingredients:

3 ous

1 got de llet

2 gots de farina

1 got de sucre

1 got d'oli

3 paperets de llimonaetes

Elaboració:

Posar tots els ingredients en un boli batre uns 10 minuts.

Afegir la massa a un recipient i posar-lo al forn a 180° durant 30 minuts.



MACARRONS ALS 4 FORMATGES PABLO ROMERO

Ingredients:

300 g de macarrons

1 cullerada de farina

½ tassa de crema de nata líquida

100 g de formatge fresc

100 g de formatge Parmesà, Grallara i Emmental.

40 g de mantega

½ tassa de llet

Sal i pebre negre

Elaboració:

Començarem per la salsa beixamel amb formatge: Fonem la mantega en una paella i la mesclem amb la farina fins que es desfagen els grums. Afegim la llet calenta removent contínuament amb una vareta fins obtindre una beixamel lleugera. Incorporem la nata líquida i baixem el foc al mínim. Afegim els formatges un a un, esperant que es fonguen abans d'incorporar l'altre. Condimentem al gust amb sal, pebre i nou moscada.

Coure els macarrons uns 7 minuts en abundant aigua bullint amb sal. Quan ja estiguen cuits, els retirem del foc , els pasem per aigua freda i s'escorren.

Mesclem els macarrons amb la salsa de formatges i li donem un breu bull per mesclar els sabors.

Per acabar, aboquem els macarrons en una font i gratinem uns minuts al forn.



GELAT DE XOCOLATE

BRUNO RUBIO

Ingredients:

250 ml de llet

250 ml de nata

25 g cacau en pols

85 g xocolate fondant

100 g de sucre

2 iemes d'ou

Sal

Elaboració:

1. Batre l'ou amb el sucre.
2. Posar la llet amb la nata i el cacau en pols. Mesclar-ho tot en un casset a baix foc.
3. Ratllar el xocolate i posar la mescla anterior. Batre tot. Afegir un pessiguet de sal.
4. Incorporar les iemes d'ou. Continuar batent.
5. Retirar del foc i deixar a temperatura ambient.
6. Si tenim gelatera, gelar la mescla i posar-la 30 minuts.
7. Si no en tenim, posa-la en un recipient 3 hores al congelador.



PIZZA DE PERNIL I FORMATGE

EVAN RUBIO

Ingredients:

150 ml d'aigua

300 g de farina

200 g pernil

2 cullerades d'oli

½ culleradeta de sucre, rent

Elaboració:

1. Mesclar la farina, l'aigua, el sucre i el rent, esperar 5 minuts i vorem bombolletes en la superfície.
2. Afegir l'oli d'oliva i la sal a la mescla anterior i donar-li voltetes.
3. Posar oli i donar més volte fins formar una bola. Deixar reposar 20 minuts.
4. Tallar la massa per a poder fer pizzes més xicotetes.
5. Calfar el forn a 230°.
6. Estirar la massa i fer pizzes xicotetes.
7. Posar la tomaca, el pernil i el formatge i al forn.



PURÉ DE CREÏLLES

HÉCTOR RUBIO

Ingredients:

1 kg de creïlles

2 l d'aigua

60 g de mantega

100 ml de llet

Sal

Elaboració:

1. Coure les creïlles senceres i sense tallar.
2. Quan encara estiguin calentes, llevar la pell de les creïlles i triturar-les.
3. Afegir la mantega, la llet i la sal i triturar un poc més.
4. Així ens quedarà un puré de creïlles molt bo i cremós.



GOFRES AMB FORMA DE COR

MARTA RUEDA

Ingredients:

275 g de farina.

250 g de sucre.

250 g de mantega.

1 ou.

1 sobre de vainilla.

Aigua.

Xocolate o mermelada per acompanyar.

Una gofrera amb forma de cor.

Elaboració:

Posar tots els ingredients en un bol i ho mesquem be.

Posem la massa en una gofrera i deixem que es faja lentament.

Decorar al gust.



PASTETES D'OU

ALBERTO SAURA

Ingredients:

350 g de sucre

3 ous. Ratlladura d'una llima.

3 paperets de llimonades de cada color

1 gotet de vi d'oli

Un poc de canela

Farina, la que admitisca.

Elaboració:

En un bol posarem 3 ous, el sucre, els 3 paperets de llimonades, el gotet d'oli, la ratlladura de llima i la canella i poquet a poquet anirem afegint la farina fins que tingam una pasta.

Damunt del banc i amb un "rodillo" esplanarem la pasta fins que estiga ben fineta.

Agarrarem motles de distintes formes i anirem tallant la pasta i posant les galletetes en una safata i les posarem al forn.



CUPCAKES DE VAINILLA

ALBERT TAMARIT

Ingredients:

2 tasses de farina

4 ous

Mitja tassa de llet

1 tassa de sucre

2 culleradetes de rent

Mitja culleradeta de sal

1 culleradeta d'essència de vainilla.

Per a decorar: fondant, colorant alimentari.

Elaboració:

Precaletar el forn a 190°.

Batre els ous.

Afegir el sucre, la llet, l'oli i l'essència de vainilla.

Mesclar i incorporar la farina.

Coure els muffins 18 minuts. Deixar-los refredar i decorar-los.

