

nociones d

cocina



edicione

難

@ INSTANTANEO. 1983

@ PROFESOR : COMELOTODOSIPUEDES.

ALACANT

EDICIONES INSTANTANEAS



ABEDL

* * *

animamos a los no amante de la cocina a enrollarse con ella.

y a los amantes, a seguir amandose.

Buillianian &

COCA BOBA

1/2 vaso de aceite Girasol 1 vaso de leche

1 " " azúcar

2 " harina (fina)

1 sobre de levadura

l huevo

rapadura de limón

Canela

Batir todos los ingredientes hasta lograr una pasta homogénes y cocer en el horno a fuego lento después de haber untado el fondo de la lata con mantequilla.



1 1. de leche
6 yemas de huevo
4 cucharadas rasas
de maizena
200 grs. de azúcar
Corteza de limón
Canela en rama

La leche se pone a hervir con la corteza de limon y la canela dejandola a fuego lento para que se impregne bien de sabor. En un recipiente hondo se baten bien las yemas con el azúcar y la maizena.

La leche ya hervida se vierte sobre las yemas poco a poco batiendo siempre, llevándola al fuego, sin dejar que hierva.

a.

125月 250gr. de harina 1/2 1. de leche l vasito de crema de leche

1 6 2 cucharadas soperas aceite

4 huevos

4 cucharadas soperas de miel

de sal.

Se mezclan todos los ingredien tes y se deja reposar una hora. Se unta la sarten con aceite: cuando está caliente, se vierte medio cucharón de pasta, extendiéndola lo máximo. Cuando salgan burbujas se le da la vuelta,

Se pueden rellenar con lo que quieras.

Receta Instantanta 125 g. de azucar 0,7 1. de ron 3/4 1. de agua

1 botella de Champan Cubitos de hielo

Remover el azúcar con el ron asta haberse desleido el azúcar char en una jarra rellena hasta la mitad con cubitos de hielo y completar añadiendo agua y cham pán.

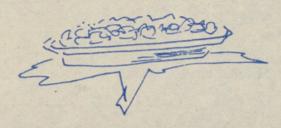


CREMA de PLATANO Y NUEZ

1 kg. de plátanos 100gr. de nueces peladas 1/2 kg. de nata montada 3 cucharadas mermelada albaric. Bate los plátanos, de jando dos para adornar. Bica las nueces. y mézclalas con los plát, y la nata. Viértelo en cacharro de cristal y adórnalo con rodajas de plátano y medias nueces. En un cazo se cuece la mermelada con dos cuch. de azúcar y un po co de zumo de limón. Se sirve muy frio.

Compota de Frutas

Se confecciona un puré bien homogéneo con dos vasos de ha rina de maiz, un kilo y medio de frutas variadas y dos cucha radas de miel. Se pone en una bandeja y se hornea por espacit de una hora. Un momento antes de sacarlo del horno se espol vorean por encima dos cuchara das de semillas de sésamo.



Clatanos ambeado

4 Plátanos

30 g. de mantequilla 4 cucharadas de azúcar 1 copa de ron

Se pelan los plátanos y se parten en dos a lo largo. Se derrite la mantequilla en una sartén, se colocan los plátanos, se echa el azúcar, y se de ja en el fuego hasta que esté bien derretido el azúcar y do rado los plátanos. Se calienta un poco el ron, se vierte por encima de los plátanos y se flamea en la mesa.

1 bizcocho de 400gr.
200gr. de margarina
200gr. de azúcar
1 tacita de café
1/2 " de Coñac
1 huevo

50gr. de avellanas molidas Se bate la margarina con el a zúcar, se añade el huevo, el café templado muy lentamente, y el Coñac. En un molde con papel de aluminio, se coloca una capa de bizcocho, encima la crema, así hasta que se acabe. Se adorna con las avellanas.

No se pone al horno.



Ingredientes:

120 grs. de azúcar.
60 " " harina
1 l. de leche
4 huevos
1/4 Kg. de melocotones
al natural

Se baten los huevos enteros y el azúcar y se le agrega - la leche poco a poco, de jándolo para desleir la harina y uniéndolo bien todo. Se vierte en un molde engrasado y por encima se coloca el melocotón cortado a casquitos. El horno debe estar muy caliente.

de almendra

200gr. de azúcar

150gr. de mantequilla

4 huevos

75gr. de harina

1 cucharada de kirch o ron. Se mezcla, con la ayuda de un mortero, las almendras, el azúcar y la harina; añade la mantequilla y el licor, revuelve hasta tener una crema espesa. Agrega un huevo entero y tres yemas. Bate las tres claras a punto de nieve y añádelas a la mezcla. Unta un molde con mantequilla y mételo en el horno, a fuego moderado unos 50 minutos.

TRUFAS & XOGIATE

Chocolate puro - 140 gr.

Leche - 2 cucharadas.

Mantequilla - 100gr.

Azúcar glas - 500gr.

Chocolate en polvo -100gr.

Yemas - 2

Se derrite el primer choc. al baño María con 2 cucharadas de leche, se añade la mantequilla de rretida(también al baño María)el azúcar glas y las 2 yemas de hue vo. Se trabaja un buen rato la pasta y se deja durante 24h. en sitio fresco. Se forman unas bolas, se envuelven en cacao ó choc. en polvo y se ponen en cápsulas de papel.

ERESAS CON
ESPUMA DE VINO
750gr. de fresas
6 yemas de huevo
50gr. de azúcar en polvo
una pizca de sal
1 sobre de vainilla en polvo

1/8 1. de vino dulce.

.

Se bate, a punto de espuma el azúcar, las yemas, la sal y la vainilla. La mezcla se pone en un recipiente dentro de una ca zuela con agua caliente y se a cerca al fuego (medio). Se agrega el vino, removiendo constantemente hasta obtener una masa espesa y espumosa. Se vien te la masa, todavía caliente so bre las fresas partidas que se tendrán preparadas en copas.



