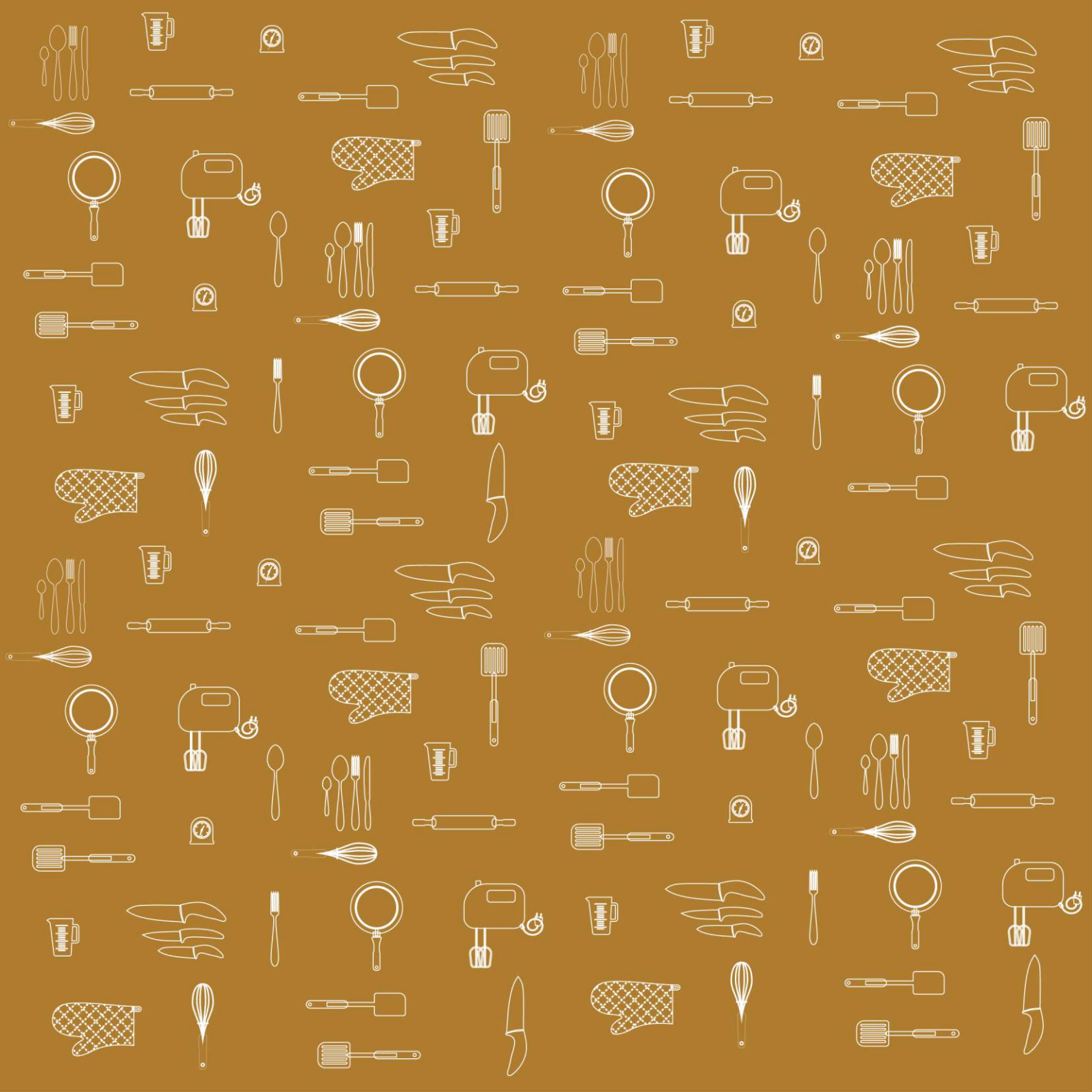
DELICIAS

Libro de cocina.

Recetas fáciles, rápidas, dulces y saladas.

Etcheverry, Sol Abril
López Martín, María Sol



DELICIAS

Libro de cocina.

Fajitas:

(12 porciones)

- 2 huevos.
- 200 g de harina.
- Sal a gusto.
- 500 cc de leche.
- 1 cda. de manteca.
- 2 pimientos.
- 2 cebollas.
- 1/2 kg de pollo .
- Salsa barbacoa.

Proceso:

1- Batir los huevos, agregar de a poco la harina alternando con la leche, poniendo siempre primero la harina y después la leche para que no se formen grumos.

2- Agregar la sal y la manteca.

3- Agregar la mezcla de a cucharadas en una sartén para cocinar las tapas.

4- Luego procedemos a cortar nuestras verduras y carne para el relleno.

5- Cocinar el relleno en una sartén con aceite durante 20 min.

Hamburguesa completa:

(4 porciones)

- 500 g de carne molida.
- 2 dientes de ajo.
- Perejil a gusto.
- 40 g de pan rallado.
- 1/4 de cebolla.
- 4 panes de hamburguesa.
- Lechuga y tomate.
- Queso cheddar.
- Jamón.
- 4 huevos fritos.

Proceso:

1- En un bol mezclamos los ingredientes de las hamburguesas caseras.

2- Dividir la masa en 4 porciones iguales. Amasar una a una, después, se aplasta un poco, dándole la forma de hamburguesa.

3- En una plancha, precalentar a fuego medio y colocar sobre ella las hamburguesas. El tiempo exacto de cocción dependerá del punto deseado de la carne.

4- Una vez hechas, se pueden servir las hamburguesas de diferentes formas, con pan de hamburguesa, queso cheddar, jamón cocido e ingredientes a gusto. Prepararlas a su gusto con su aderezo favorito.

Papas a la crema:

(4 porciones)

- 3 papas.
- 350 g de crema .
- Sal a gusto.
- 100 ml de leche.
- 1 cebolla.
- Cebolla de verdeo a gusto.
- Aceite.

Proceso:

1- Pelar y cortar las papas en rodajas finas para llevarlas a la fuente previamente aceitada.

2- Picar las cebollas y agregarlas a la fuente sobre las papas.

3- Agregar la leche hasta antes de cubrir las papas y dejar en el horno durante 20 min.

4- Por último, agregar la crema sobre todas las papas y dejar unos 15 minutos más en el horno.

Pizza especial:

(2 pizzas de 8 porciones)

- 250 g de harina.
- 15 g de levadura.
- Sal a gusto.
- 200 ml de agua tibia.
- 1 cdta. de azúcar.
- Salsa para pizza.
- 250 g de muzzarella.
- 50 g de jamón.
- 1 huevo duro.

Proceso:

1- En un bol agregar el aceite, el agua y la levadura. Mezclar y seguidamente añadir la harina, la sal y el azúcar. Una vez que esté mas o menos mezclado se pasa a la mesada para amasar bien.

2- Poner un poco de harina en la encimera y amasar como 3 o 4 minutos sin parar. Se termina de amasar cuando la masa esté lisa totalmente, si se pega miucho se pone un poco de harina y seguir hasta que quede lisa.

3- Una vez lista, dejar reposar durante 1 hora más o menos. Luego se parte y quedan dos pizzas. Amasar y estirar. Y por ultimo añadir los ingredientes y al horno. Truco:Precalienta el hornoa 180°C durante 15 minutos.

Galletas con chips:

(18 porciones)

- 2 huevos.
- 450 g de harina.
- 225 g de azúcar.
- 125 g de manteca.
- 1 cdta. de esencia de vainilla.
- 1 cdta. de polvo de hornear.
- Chips de chocolate.

Proceso:

1- En un recipiente mezcla bien la manteca con el azúcar para empezar.

2- Luego incorpora los huevos y sigue batiendo. Una vez integrados, agrega la harina previamente tamizada con los polvos de hornear y mezcla hasta obtener una masa homogénea.

3- Añade las chispas de chocolate y mézclalas en la masa.

4- Puedes dejar reposar la masa en el frigorífico durante 20 minutos y volver a amasar durante 3 minutos al retirarla. De esta froma adquirirá mayor consistencia.
Truco:Precalienta el hornoa180° C durante 15 minutos.

Panqueques:

(13 porciones)

- 2 huevos.
- 200 g de harina.
- 500 cc de leche.
- Dulce de leche.
- 1 cda. de manteca.

Proceso:

1- Batir los huevos, agregar de a poco la harina alternando con la leche poniendo siempre primero la harina y después la leche para que no se formen grumos.

2- Agregar la sal y la manteca.

3- Dejar descansar la preparación 20 minutos.

4- Cocinarlos en una sarten que no se peguen las preparaciones, pinceleando con la manteca entre uno y otro.

5- Servir con dulce de leche.

Torta helada:

(10 porciones)

- 200 g de galletas trituradas.
- 350 g de crema.
- 350 g de azúcar.
- Dulce de leche.
- Cacao a gusto.
- 150 g de manteca.

Proceso:

1- Triturar las galletas y agregarle la manteca previamente derretida, amasar hasta formar una consistencia similar a la de una masa y pasar a un molde.

2- Por otro lado, batir en un bowl la crema y el azúcar hasta que se forme la crema chantillí.

3- Agregar el dulce de leche sobre la masa de galletas y llevar al freezer por 15 min.

4- Por último agregar la crema chantillí sobre el dulce de leche, hechar cacao sobre la superficie y llevar de nuevo al freezer durante 30 min.

Postre snicker:

(9 porciones)

- 2/3 taza de harina.
- 1/3 taza de coco rallado.
- 1 huevo.
- 2 cda. de aceite.
- 1/2 taza de azúcar
- 2 cdta. de esencia de vainilla.
- Maní sin sal.
- Dulce de leche.
- Chocolate para derretir.

Proceso:

1- En un bowl mezclar harina, coco rallado, huevo, aceite, esencia de vainilla y azúcar para nuestra masa.

2- Pasar la masa a una fuente estirándola sobre toda la superficie y llevarla al horno 15 minutos.

3- Mezclar el dulce de leche y el maní sin sal en un bowl y agregar sobre la masa previamente enfriada.

4- Llevar la masa con el dulce de leche al freezer mientras derretimos el chocolate.

5- Por último, agregar el chocolate derretido sobre el dulce de leche y llevar a la heladera por 30 minutos.

Indice:

Recetas saladas:
- Fajitas.....1
- Hamburguesa completa.....3
- Papas a la crema.....5
- Pizza especial.....7

Recetas dulces:
- Galletas con chips.....9
- Panqueques.....11
- Torta helada.....13
- Postre snicker.....15