

1



Nombre: Andrés González Fernández

Nombre de la receta: Arroz a la cubana con huevo y tomate

Me la ha recomendado: Mi mamá

Ingredientes:

4 ajos

Aceite

1/2 Agua

3 puñados de arroz

2 cucharadas de tomate

3 Huevos fritos

Realización:

En una olla echamos el aceite, lo ponemos a calentar, y echamos los ajos. Cuando estén dorados los ajos se echa el arroz, se deja dos minutos, se echa agua en la



ella, se deja cocer el arroz veinte minutos, ¡y el arroz ya está listo!
Cogemos una sartén y echamos el aceite, cuando el aceite esté caliente echamos el huevo y lo dejamos freír. Una vez que este frito el huevo lo dejamos en un plato y lo picamos, echamos el arroz blanco en el plato junto con el huevo, le echamos el tomate frito y lo mezclamos todo... ¡y ya está listo para comer!

2



V=B .VB

Nombre: SOFÍA C.

Nombre de la receta: Albarradiga

Me la ha recomendado: Mi abuela Cati.

Ingredientes:

carne picada, ajo, perejil,
sal, huevos y pan rallado.

Realización:

① Se coge un bol, añadimos
la carne picada, echamos
ajos y cachitos pequeños,
perejil en trozos pequeños,
y sal, lo removemos todo.
Ahora le añadimos 5 huevos
batidos y le vamos echando



pan rollada hasta que
quede en su punta!

3

VB.

Nombre: ALBAC.

Nombre de la receta: Espaguetis con nata

Me la ha recomendado: mi abuela

Ingredientes:

Espaguetis

nata

Salchichas

aceite

Sal

Realización:

Preparamos los espaguetis con la sal y las escurrimos sobrasimas las salchichas con el aceite

Preparamos todo junto en una olla y le echamos la nata y lo mezclamos



taola una vez que
la nata este cuajada
apartamos y servimos.

4



Nombre: Indira

Nombre de la receta: Lentijas

Me la ha recomendado: abuela

Ingredientes:

Zanahoras

cebollas

tomates

pimientos

ajo

lentejas

mondongo

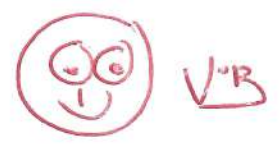
Realización:

Primero cojemos cebolla, tomate, pimiento, ajo y zanahoria, lo sobreimos y cuando este pochada la verdura lo batimos. Cojemos una olla y echamos el sofrito, las lentejas, zanahoria cortada en rodajas, un cachito de mondongo y las cubrimos de agua. Le echamos sal y un paquito de avcrem, lo ponemos a cocer hasta



que estén blandas y ya estacion listas.
¡" A comer "!

5



Nombre: ALBA Garcia

Nombre de la receta: Tortilla francesa con lomitas

Me la ha recomendado: Mamá

Ingredientes:

Huevos y Lomo y aceite

Realización:

Partir el huevo y lo echamos en un plato,
 lo batimos y picamos el lomo,
 lo mezclamos todo bien.
 En un sartén echamos
 un poquito de aceite y lo cocinamos
 en la



en la hornilla o calentari
cuando este caliente

echamos el huevo batido
con el lomo suelta y suelta
y lista ¡ buen provecho!

6



Nombre: HUGO GAZZAUZ ABRIL

Nombre de la receta: NACHOS CON BEICON Y QUESO

Me la ha recomendado: UN AMIGO DE PAPÁ.

Ingredientes:

- 1 BOLSA DE NACHOS

- 1 PAQUETE DE BEICON EN TACOS

- 1 BOTE DE NATA DE COCINA

- QUESO DE FUNDIR

- SALSA ESTILO ARGENTINO

Realización:

Se fríe un poquito el beicon y cuando coge color se le echa la nata y una cucharadita de salsa argentina; se le dan unas vueltas y se apartan.

Se echan los nachos en un plato y encima se le reparte la salsa del beicon, la nata y la salsa argentina.

Y por último se le echa por encima el queso rallado de fundir y se mete en el microondas hasta que se empieza a deshacer el queso. Y LISTO PARA COMER UN PLATO DE ENTRANTE RÍQUISIMO.

7



Nombre: Ari

Nombre de la receta: Tarta de queso

Me la ha recomendado: Mamá y abuelo

Ingredientes:

Para la base:

galletas y mantequilla

Para la mezcla:

2 cajas de nata, una tarrina de queso, 8 huevos, un vaso de azucar y un queso fresco pequeña.

Para adornar:

mermelada de frutos rojos.

Realización:

Empezamos triturando las galletas y derritiendo la mantequilla para mezclarlas y ponerla en la base del molde.

En el vaso de la batidora colocamos los huevos, la nata, el azúcar y los quesos para triturar todo.



Lo echamos al molde y lo
metemos en el horno 40 minutos
a 180 grados.

Dejar enfriar y adornar con la
mermelada.

8



Nombre: Manuel León Capilla.

Nombre de la receta: La tarta de galletas de chocolate.

Me la ha recomendado: Mamá.

Ingredientes: 2º REALIZACIÓN:

Coger un bol, echamos leche para
mojar la galleta, ponemos la galleta
en una bandeja y por encima le
echamos el chocolate derretido y por
último lo metemos en el frigorífico.

Realización: 1º INGREDIENTES.

- Leche.
- Galletas.
- Chocolate.

9



Nombre: Rocío Magdalena Santos

Nombre de la receta: Sizcocho de yogur

Me la ha recomendado: Mamá

Ingredientes:

- 6 Huevos.
- 2 Azúcar (medida yogur)
- 2 Yogures (sabor según guste).
- 2 Aceite de oliva (medida yogur)
- 6 Harina tamizada (medida yogur)
- 1 Levadura (10 g)
- Mantequilla o margarina y harina para el molde (En este caso, utilizaremos uno de 28cm)

Realización:

Incorporar e ir batiendo los ingredientes según el orden anteriormente expuesto.

Muy importante es que la masa quede homogénea, por lo que utilizaremos preferiblemente una varilla eléctrica.



Apertamos el molde con mantequilla y espolvoreamos un poquito de harina. Echamos la masa ayudándonos con una espátula de silicona.

Preparamos el horno:
De 5 a 10 minutos precalentado a 90°

Ver en nuestro horno, normalmente se cocina en la función "convencional" sin grill y sin turbina. Calor por arriba y por abajo entre 170° - 180°

Colocar el molde en la parrilla del medio con una hoja de papel vegetal. Necesitará de 25 a 40 minutos. Es aconsejable que en los últimos 5 minutos sólo le pongamos calor abajo para que no quede muy dorado o se abrat.

¡Deliciosa!



10



Nombre: SOFIA OLIVER

Nombre de la receta: Galletas.

Me la ha recomendado: Mamá

Ingredientes:

3 tazas de harina
1 cucharada de levadura
1 pizca de sal
1 taza de mantequilla
1 taza de azúcar
2 huevos
2 cucharadas de vainilla

Realización:

Mezclar muy bien la levadura, la harina,
la pizca de sal y el azúcar.

Incorporar poco a poco los huevos, la vainilla
y la mantequilla ablandada.

Amasar hasta que todo quede bien mezclado.

Envolter la masa en papel gilm y dejar
en la nevera 1 hora aproximadamente.



Sacar la masa de la nevera, amasar y extender, cocinar con ualdes para galletas y hornear 10 minutos a 180° .

Retirar del horno cuando empiecen a dorarse.



Nombre: Osorio Rubiales Estévez

Nombre de la receta: Macarrones

Me la ha recomendado: Mi abuela

Ingredientes:

cebolla, ajo, pimientos, carne
picada, tomate frito, sal, agua,
aceite y macarrones.

Realización:

1. Hervir agua con sal y aceite.
2. Echar los macarrones al agua hirviendo, durante 5 minutos.
3. Escurrir los macarrones.
4. Echar aceite en un perol, añadir la cebolla, el ajo y los pimientos picados.




5. Remover todo hasta el fondo.

6. Echar las migas al papel
frito con el tomate frito.

7. Remover todo ya listo para servir.

12

DE OLIVERA V.B. 

Nombre de la receta: COCIDO extremeño

Me la ha recomendado: MAMA

Ingredientes:

Garbanzo
Arroz
Cerdo
Pie de cerdo
Mauslo de pollo
Jocino fresco
Jocino ahumado
Hueso de espinazo
Hueso de jamón
Sal
Ajo
Morcilla

Realización:

TODO EN UNA OLLA,
AGUA A FUEGO
LENTO UNAS
HORAS Y MENCIONA
¡Listo!

13



Nombre: MARIO.

Nombre de la receta: Crepes.

Me la ha recomendado: Mi hermana Erika.

Ingredientes:

Harina.

Huevo.

Leche.

Sal.

Azúcar.

Mantequilla

Realización:

Mezclamos todos los
ingredientes, batimos
ya la sartén.

14



Nombre: César

Nombre de la receta: Zard miron

Me la ha recomendado: por mi

Ingredientes:

Por, pepinillos, cebolle
por, queso, salsa de queso
el ingrediente secreto
la pechuga de pollo.

Realización:

Un pan de molde, luego
seleccione los ingredientes
y luego otro pan de mol
de y seba al horno y des-
perder unos minutos ya
comer.