

PLATO 1: ESTOFADO DE PATATAS CON COSTILLAS

INGREDIENTES

1 pimiento rojo
1 pimiento verde
1 cebolla
1k de costillas
1k patatas
1 cabeza de ajos
Azafrán
Pimienta
Sal
Aceite
Vino blanco

ELABORACIÓN:

En una cazuela se pone el aceite y se rehoga el ajo. A continuación, el pimiento y la cebolla, y cuando esté todo pochado se incorpora la carne salpimentada, se marea muy bien, se le echa un poco de vino y cuando absorba el vino se incorpora el tomate. Cuando el tomate se empiece a freír se cubre con agua y se pone a hervir. Se tapa la olla y se deja 10/15 minutos, se abre la olla y se ve si la carne está tierna. Las patatas se pelan y se trocean a cascotes y se incorporan en la olla y se dejan hervir 20/30 minutos, dependiendo la patata. Si falta agua se va añadiendo.

PLATO 2: CALAMARES REBOZADOS EN HUEVO Y HARINA

INGREDIENTES

1k calamares
Harina
Huevo
Aceite
Sal

ELABORACIÓN

En una cazuela se pone el aceite y se rehoga el ajo. A continuación, el pimiento y la cebolla, y cuando esté todo pochado se incorpora la carne salpimentada, se marea muy bien, se le echa un poco de vino y cuando absorba el vino se incorpora el tomate. Cuando el tomate se empiece a freír se cubre con agua y se pone a hervir. Se tapa la olla y se deja 10/15 minutos, se abre la olla y se ve si la carne está tierna. Las patatas se pelan y se trocean a cascotes y se incorporan en la olla y se dejan hervir 20/30 minutos, dependiendo la patata. Si falta agua se va añadiendo.

PLATO 3: COGOLLOS CON AJITOS.

INGREDIENTES

6 cogollos de ensalada
1 cabeza de ajos
Aceite
Vinagre
Sal

ELABORACIÓN

Cortamos los cogollos por la mitad, se ponen en una bandeja o un plato. Por encima se le echa sal y un poco de vinagre.

En una sartén ponemos aceite y picamos los ajos muy pequeños. Los echamos al aceite cuando esté caliente y cuando se doren, los sacamos y los esparcimos por encima de los cogollos.

POSTRE: BROWNIE DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

500gr chocolate negro
400gr mantequilla
400gr azúcar
160gr harina
8 huevos
1 paquete de nueces

ELABORACIÓN

En un bol ponemos el chocolate y la mantequilla, y lo derretimos en el microondas a media temperatura. Cuando esté, lo mezclamos muy bien.

Ponemos los huevos y el azúcar en un bol. Agregamos la harina y lo mezclamos muy bien.

Agregamos el chocolate que hemos derretido y lo seguimos mezclando. Por último, agregamos las nueces.

En un recipiente ponemos un poco de harina y mantequilla para que no se nos pegue.

Incorporamos a la mezcla nueces y lo introducimos en el horno 30/35 minutos a 180°