

RECEPTARI DE CONFINAMENT

Alumnes de 5è

ENTRANTS

Pa casolà per Diana Ruiz

Ous farcits amb roquefort per Blanca Gómez

Crestes casolanes o “empanadilles” per Natàlia Álvarez

Bunyols de rap per Paula Camarero

PA CASOLÀ

Diana Ruiz



Ingredients

- Farina: 500 Gr
- llevat sec: 5Gr
- Sal: 7Gr
- Aigua tèbia: 350Cc.
- Oli



Preparació

1. Posa tots els ingredients menys el oli en un bol.

2. Remema i pasta tots els ingredients del bol.

3. Posa oli sobre el pa. Posa el pa dins d'un bol amb film transparent i deixa'l reposar.



4. Agafa el pa, divideix-lo en dues parts, donant-li forma.



5. Col·loca un drap en un bol i posa-li farina. Després fica un tros del pa i doblega el drap. Fes el mateix amb l'altre



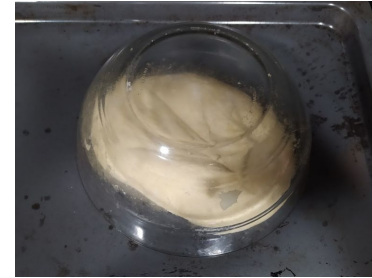
6. Després preescalfa el forn a màxima temperatura durant 30 minuts.

7. Destapa el pa i posal em un bol sense res.

8. Tots seguit fes-li dos tallis amb un ganivet (però no el tallis del tot $\frac{1}{10}$)

9. Posa-li unes gotetes d'aigua, cobreix-lo amb un bol i ficall al forn 15 minuts, a temperatura maxima (210°)

10. Destapa el pa i ficall al forn a temperatura mitja (170°) 15 minuts.



OUS FARCITS DE ROQUEFORT

Blanca Gómez



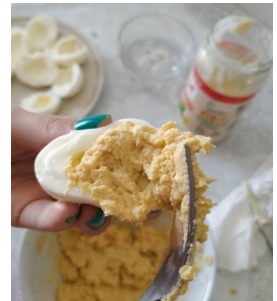
Ingredients

- 600s - 50 grams de roquefort
- Una collarada de maionesa



Preparació

1. Siquem els ous a bullir 15 min
2. Agafem formatge roquefort i el piquem
3. Quan els ous ja estiguin bullits, es parteixen per la meitat. Estreu el rovell de l'ou i el bareges amb el roquefort.
4. A la barega li siquem una collarada de maionesa
5. Omplim amb la barega els ous



CRESTES CASOLANES

Natàlia Álvarez



Ingredients

- Massa de Empanadilles
- tomàquet fregit
- tonyna
- ou dor
- ou cru



Preparació

1. En un bol hi posem l'ou dur tallat arossats petits, la tonyina i el carbassó.
2. Després posem el tomàquet al gust; seguim barrejant.
3. Preparam la massa a una safata de forn i posem la barreja que hem fet al mig de la massa.
4. Agafem una de les puntes i la doblegem per la meitat.



5. amb la forquilla agafem les
cantonades

6 i el ou lo batem en un bol

7 amb un Pissell pintem la masa per
sobra amb el ou.

8 lo posem al forn a 180 graus i fins
que es d'ou.

Bon Profit!!



BUNYOLS DE RAP

Paula Camarero



Ingredients



BUNYOLS DE RAP

INGREDIENTS

- 250g de rap a trosos
- 1 ou
- 100 ml de oli de oliva

per la pasta: ous

- 100g de farina
- 1 got de anega
- 1 cullerada de llimat
- 1 ou
- sol (al gust)

per la maionesa: citric

- 1 llimera
- 1 llima

TEMPS

PER A 4 persones

RAP OL OLI FARINA OUS SAL LLIMERA LLIMA

CITRICA

Preparació

1. Preparació

2. primer prepararem la pasta seca.
En un bol posem tots els ingredients de la pasta
seca. Te queixes a una màquina molt ràpida,
o molt ràpida.



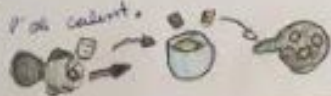
2. La pasta

Preparam la pasta amb un bol i de nos, acont-nos
la pasta a la pasta i posem un bol i una cullera
que de manera no es talli amb cap de la pasta
de la pasta i de la pasta i de la pasta una mica de nos.
Ara hem de posar a la pasta.



3. El rasp

En el rasp amb humitat i de nos la pasta
amb paper de pasta, agugem un tros que
premament dem llat, agugem una mica i ho
llegim amb la màquina del primer pas de la pasta
amb l'oli calent.



4. Posar el rasp

Com en comencem a posar de nos i col·locam
a nos de un pas amb paper de pasta, per nos
el rasp de nos.



5. El rasp!!

Per nos col·locam de pasta de nos al pas i
en un bol de pasta. **BON PROFIT**



* La manera de posar de nos amb pasta...