

RECEPTARI DE CONFINAMENT

Alumnes de 5è

PLATS PRINCIPALS

Llenties per Mario Contreras

Macarrons per Clàudia Pérez

Espaguettis per Hanna Castañeda

Espaguettis amb nata per Martín Villaverde

Arròs amb pollastre i bacó per Biel García

Truita francesa per Nilo Domínguez

Truita de patates per Carla Melero

Truita de patates per Marc Romero

UN BON PLAT DE LLENTIES

Mario Contreras



Ingredients

- lenties (90 gr per persona)
- una ceba
- un tomàquet
- una pastanaga
- dos alls sencers sense pelar
- una patata gran
- un tros de xoriço
- oli
- sal
- una fulla de llover
- una pastilla de brou de polastre (opcional)



Preparació

1. Prèviament les lleties han d'haver estat en remull de 4 a 5 hores.
2. Preparem els ingredients:
 - piquem la ceba en trossos petits.
 - pelem la pastanaga i la tallem a rodonxes no molt gruixudes
 - pelem la patata i la tallem a trossos quadrats
 - pelem el tomàquet i el tallem a trossos
3. Posem una mica d'oli a la cassola i a fem la ceba.
4. Un cop estigui la ceba feta a fem el tomàquet i li anem donant voltes.



5. Afegim les lleties, la pastanaga, la patata, el xoriço, els dos alls, la fulla de llorer i una mica de sal. Si es vol també la pastilla de brou.



6. Afegim aigua fins a cobrir tots els ingredients i quan comenci a bullir baixem el foc i ho deixem bullir durant 30-40 minuts. Bon profit!!!



MACARRONS

Cláudia Pérez



Ingredients

MACARONS

Ingredients: Tomerquet bitavat, Aigua per bullir la pasta, Macaroners de llaletor, Peixe vermell dolç, oli, sal, sucre, Carn picada i Ceba.



Preparació



Preparació: Primer calentem l'aigua y l'oli, una vegada estigui calent fem la ceba y la sofregim a la ~~olla~~ ^{Paela}, a continuació la ceba estigui més o menys feta fem la carn picada y mesclam la carn y la ceba quan ja estigui feta li fem el tomàquet i seguidament els macanans a l'olla quan l'aigua estigui bullida, farem abans de posar els macanans fem sal a l'aigua el sofregit mentre es fa li fem: la sal, la sucre y el Pebre vermell dolç, després ~~es~~ es fa una mica y el sofregit el mesclam amb els macanans. **Atenció:** Podem fer-li formatge ratllat, y la pasta s'ha de anar barrejant mica en mica!

ESPAGUETTIS

Hanna Castañeda




Ingredients




Preparació

1. ESCALFEM L'OLI A UNA PAELLA GRAN.

2. QUAN L'OLLA JA ESTÀ CALENTA, TIREM LA CARN I LA ASSAONEM AMB SAL.



3. A L'ESTONA TIREM EL TOMÀQUET EL ASSAONEM I UNA MICA DE SUCRE PER TREURE L'AMARGOR.



4. DEIXEM 30M REPOSAN A FOC LENT.

5. MENTRES DEIXEM REPOSAR LA CARN, AGAFEM UNA OLLA, TIREM AIGUA I L'ESCALFEM AL FOC. DESPRÉS LI TIREM UNA MICA D'OLI I SAL.

6. DESPRÉS D'UNA ESTONA POSEM ELS ESPAGUETIS I ANEM REMENAN PER A QUE NO SI'ENGANXIN A L'OLLA.



7. COLEM LA PASTA QUAN ESTIGUI FETA.



8. DEIXEM REPOSAR MÍNIM 20 m.

ESPAGUETTIS AMB NATA

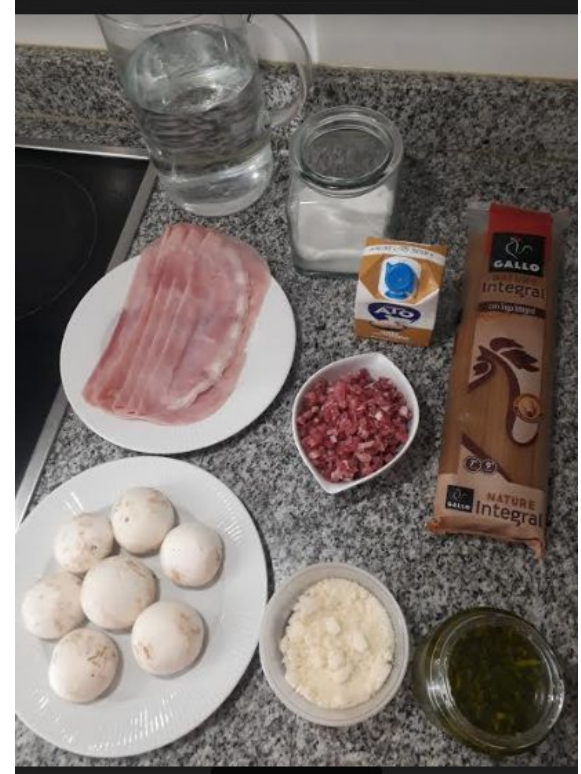
Martín Villaverde



Ingredients

INGREDIENTS

- 300gr de magret de canard.
- 150gr de xampinyons laminats.
- 150gr de trossos de païssol dolç.
- 150gr de trossos de païssol secà.
- 200ml de nata per cuinar.
- 1 collareda de picada d'all i julivert amb oli i sal.
- 2 collaredes de formatge parmesà.
- 2l d'aigua



Preparació

PREPARACIÓ

1. Posem a la paella els xampinyons laminats amb la picada d'all i julivert.
2. Un cop davrats els xampinyons els afegim el pernil dolç, el pernil sec i la salsa.
3. Mentrestant fem bullir l'aigua en una olla i rosquem els espaguetis.
4. Després de 2 minuts cobrats els xampinyons amb els pernils, els afegim la nata i baixem el foc. Ho cuinem durant 10 minuts.
5. Un cop bullida la pasta l'escorrem i la hi afegim a la paella amb el preparat que hem cuinat.
6. Per finalitzar servim el plat amb el formatge parmesà al gust.



ARRÒS AMB POLLASTRE I BACÓ

Biel García



Ingredients



Ingredients

- arros
- sal
- bacó
- aigua
- curri
- oli

Materials

- tasses
- colador
- espàtula
- cassola
- "sarten"

Preparació

Preparació

1. Rentem les mans.
 2. Posem aigua a la cassola.
 3. 4 tasses d'arròs.
 4. Posem el gas a nivell molt alt.
 5. Posem l'arròs a la cassola.
 6. Tallem a trossos petits el pollastre.
 7. Posem oli a la "sartén".
 8. Aegem el bacó.
 9. Posem sal als trossos de pollastre.
 10. Aegem la carn amb el bacó.
 11. Coem l'arròs.
 12. Deixem que el pollastre i el bacó es facin.
 13. Barregem tots els ingredients.
 14. Últim posem l'arròs al plat
i si t'agrada el curri hi poses.
- Bon profit!!!

TRUITA FRANCESA

Nilo Domínguez



Ingredients

- OU
- Sal
- ov



Preparació

-Part d'ou i gicat en un plat després bateixo i a la sartre amb una mica d'oli.

BOA PROFIT



TRUITA DE PATATES

Carla Melero



Ingredients



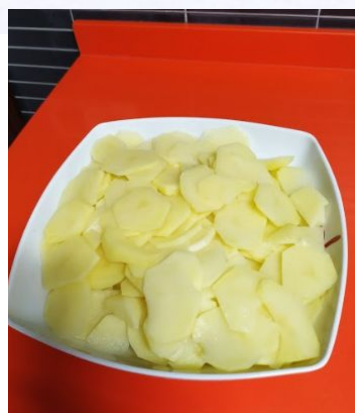
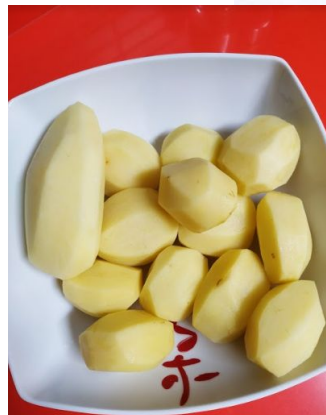
TRUITA DE PATATES

Ingredients

1. 6 patates (1kg aproximadament)
2. 1 o2 ceba (200 gr)
3. 6 ous
4. Oli
5. Sal

Preparació

1. Primer tenim que pelar totes les patates i la ceba. Quan ja estig pelat tot tenim que tallar la patata a trossos fins i la ceba també.
2. Posem oli a la paella i la escalfem. Quan estigui calenta posem les patates i la ceba i li afegim una mica de sal.



3. Quan les patates estigui fregides tndrem que cascar els ous i el batem.

4. Posem el ou batut a la paella amb les patates ja fregides.

5. Passada una estona i la part de sota estigi cuita l'hi donem la volta per cuitar la part de sobre.

6. Quan la truita estigi llesta, ja la podrem posar en un plat.

I per terminar nomès queda menjar -se-la!!
que boooooaa!!!!



TRUITA DE PATATA

Marc Romero



Ingredients



Preparació

