



CEIP SANTA LUCIA

RECETAS
EXTREMEÑAS

ALUMNOS DE TERCERO,
CUARTO Y QUINTO



DIA DE EXTREMADURA



Receta extremeña



NOMBRE DE LA RECETA

ACEITUNAS MACHADAS INGREDIENTES

- Sal
- Ajo machado
- Pimiento rojo
- Laurel
- Tomillo
- Orégano
- Naranja



PREPARACIÓN



Machar aceitunas
Cebollar de agua fría y cambiarla hasta
que estén dulces. Aprox 8 días.
Echamos una tanda de aceitunas en una
tinaja, se le echan los ingredientes
y se echa otra tanda de aceitunas.
Se culeren de agua y tapamos.
Se deja reposar durante unos días
hasta que coja el aliño.

DAVID
CASTILLA
MATOS

DIA DE EXTREMADURA



Receta extremeña



NOMBRE DE LA RECETA

Tortilla de espárragos trigueros

INGREDIENTES

2 manojos de espárragos trigueros.
8 huevos.
1 cucharada de pimentón de la Vera.
1 diente de ajo.
100 ml. De aceite.
Sal.



PREPARACIÓN



Limpieza y trocear los espárragos, sazonándolos con sal. Pelar el ajo y picarlo muy fino. Acercar al fuego una sartén con el aceite, freír los espárragos con el ajo a fuego lento, remover y, cuando estén tiernos, espolvorearlos con el pimentón. Batir los huevos en un cuenco y añadirlos a los espárragos dejando que cuajen formando una tortilla.

Maider González Abzán

DIA DE EXTREMADURA



Receta extremeña



NOMBRE DE LA RECETA

Acelgas Extremeñas

INGREDIENTES

1 patata grande
1 manaja acelgas
1 cebolla
1 diente de ajo
1 cucharada de pimentón De la Vera
Aceite de oliva



PREPARACIÓN



Paso 1. Cortamos la patata en cuadraditos pequeños, la cebolla y el ajo muy fino

Paso 2. Lavamos y cortamos la hoja de acelga. Ponemos en una cacerola con agua y sal y hervir durante 4 o 5 minutos. Escurrimos y reservamos

Paso 3. En una sartén o sarten, sofreímos la cebolla con el ajo, la patata y un poco de sal hasta que esté dorado y reservamos

Paso 4. Retiramos aceite de la sartén y añadimos la acelga, le damos unos vueltos, echamos los patates que tenemos reservados

Paso 5. Le añadimos el pimentón y removemos y retiramos la sartén de el fuego durante unos segundos

DIA DE EXTREMADURA



Receta extremeña



NOMBRE DE LA RECETA

Gazpacho

INGREDIENTES

8 tomates
100 gr de migas de pan
1 diente de ajo
10 ml de aceite de oliva
1 pimiento verde
1 pepino
500 ml de agua
10 ml de vinagre de vino blanco
Sal



PREPARACIÓN



Se añade todos los ingredientes en el vaso de la batidora, se tritura todo. Se pasa por un colador y se deja enfriar en la nevera. Para tomarlo se puede acompañar de trozos de jamón, Huevo cocido, etc..

Lucía Moreno Bousa.

DIA DE EXTREMADURA



Somalo

Receta extremeña



NOMBRE DE LA RECETA

Chorfaína

INGREDIENTES

400 g de andares de cordón
1 cebolla
3 ajos
1 guindilla
5 cucharadas de tomate triturado
150 ml de vino blanco
1 cucharadita de pasta de pimentón
1 cucharadita de vinagre dulce o vinagre al gusto
sal
Perejil para decorar



PREPARACIÓN



Cortamos la cebolla en brunoise y el ajo en laminas. Calentamos 5 cucharadas de AOVE en una cacerola de barro. Cuando este caliente, sofreímos el ajo, la cebolla y la guindilla a fuego medio, hasta que la cebolla se ponga transparente. Picamos los tomates en cubitos pequeños e introducimos en la cacerola, removemos durante la cocción hasta que pierden el color verde. El tiempo estimado es entre 7 y 8 minutos. Añadimos la pasta de pimentón, el tomate triturado y la pasta de pimentón dulce. Se cocina a fuego medio 5 minutos más hasta que el tomate este cocido. Incorporamos el vinagre y salpimentamos. Seguidamente, para que no se queme el pimentón y no se queme el plato, vertemos el vino blanco, subimos a fuego medio y dejamos que espere el alcohol entre 3 y 5 minutos.



Receta extremeña



NOMBRE DE LA RECETA

TORTILLA DE PATATAS

INGREDIENTES

8 huevos

1 kg de patatas para freír

Aceite de oliva

1 cebolla grande

sal



PREPARACIÓN



pelamos las patatas, las lavamos
las cortamos en laminas las colocamos en
un bol grande, le mezclamos con el
huevo y le echamos sal.

En la sartén le añadimos aceite de
oliva, echamos las patatas, le dejamos
a fuego medio durante 4 minutos
dada la vuelta a la tortilla.

Tapamos al plato y lista para comer

DIA DE EXTREMADURA

Santa Lucía

Receta extremeña



NOMBRE DE LA RECETA

TORTILLA DE PATATAS
INGREDIENTES

Acette,
Patatas,
Cebolla,
Sal y
Huevo.



PREPARACIÓN



Pelamos las patatas y las cortamos en rodajas finas. Lo mismo hacemos con la cebolla. Preparamos una sartén con aceite y freímos la patata y la cebolla hasta que esté dorada. Batimos los huevos y mezclamos con la patata, lo removemos todo y cuajamos en una sartén.

ALONSO CORDERO GALEA

DIA DE EXTREMADURA



Receta extremeña



NOMBRE DE LA RECETA

El salmoreño de cerezas del terte

INGREDIENTES

650g de tomate, 350g de cerezas o picotas del terte,
200g de pan de hogaza, 150g de aceite de oliva
virgen extra Sal al gusto, medio diente de
ajo.



PREPARACIÓN



- 1- Pican los tomates y trituranlos
- 2- Añadimos las cerezas y trituramos
- 3- Añadimos pan duro en trozos a la mezcla y dectamos que se empape bien y se ablande.
- 4- Añadimos el aceite de oliva y el ajo y trituramos el conjunto y sazonamos. Tiene que quedar una crema espesa gracial al aceite de oliva y al pan
- 5- Pasamos por el colador chino para retirar las pieles de tomates y de cereza y la metemos en la nevera hasta el momento de servir.

Adriana López porras

Adriana

DIA DE EXTREMADURA



Receta extremeña



NOMBRE DE LA RECETA

Migas / Extremeñas

INGREDIENTES

- Pan duro
- Agua
- Sal
- Aceite
- Ajo
- Pimiento rojo



PREPARACIÓN



Ponemos el pan a remojar, con un vaso de agua caliente con sal. En una sartén con un poquito del aceite se sofríen los ajos y los pimientos rojos, una vez sofrito se aparta todo. Hechamos el pan en el aceite y le damos vueltas hasta que estén hechas, una vez terminadas se pone encima los ajos y los pimientos.

Irene Segueda Matos

Daniela DIA DE EXTREMADURA



Receta extremeña



NOMBRE DE LA RECETA

Gaspicho

INGREDIENTES

-8 tomates -100 gr de miga de pan den pardo
-1 vaso de agua fría -1 diente de ajo -10 ml de
aceite -1 cebolla -10 ml de vinagre de vino blanco
-1 pimienta verde -1 pimiento



PREPARACIÓN



- 1-Lavar y picar todas las verduras en trozos. Juntar todas en un recipiente grande.
- 2-Pelar y cortar la cebolla en trozos grandes. Haz lo mismo con el ajo (para en este caso en trozos más pequeños).
- 3-Añade a la fuente donde están las verduras, la miga de pan, una pizca de sal, el vinagre y el aceite de oliva. Remuévelo todo para que se hagan los ingredientes.
- 4-Pasa todos los ingredientes por la batidora o robot de cocina.
- 5-Mete el recipiente con el gaspicho en el frigorífico, déjalo enfriar durante algunas horas.

DAIELA
GARCÍA LÓPEZ

DIA DE EXTREMADURA



Receta extremeña



NOMBRE DE LA RECETA

SOPA DE TOMATE

INGREDIENTES

- Tomate natural
- Pimiento verde y pimiento rojo
- Cebolla
- Ajo
- Pan
- Huevo
- Uva
- Aceite de oliva
- Sal



PREPARACIÓN



Trocemos todas las verduras, sofreir en el aceite todas las verduras y sazonarla. Una vez que ya está toda sofrita se tritura todo. Ya ponemos a cocer, una vez que este herviendo se le escalfa el huevo.

En el plato se le pica pan y se le echa la sopa con el huevo escalfado en el pan y por último se le echa unas uvas.

Irene Kirela Ramas

DIA DE EXTREMADURA



Receta extremeña



NOMBRE DE LA RECETA

TORTILLA DE ESPÁRRAGOS

INGREDIENTES

- 4 huevos.
- 150 g de espárragos verdes frescos.
- Sal
- Aceite de oliva.



PREPARACIÓN



1. Ponemos un chorrillo de aceite en la sartén
 2. Añadimos los espárragos verdes cortados en trozos de unos 3 centímetros y dejamos que se cocinen durante 8-10 minutos a fuego medio
 3. En un bol batimos los huevos con una pizca de sal.
 4. Agregamos los espárragos para que se mezclen con los huevos
 5. En una sartén caliente ponemos un poquito de aceite de oliva y cocinamos la tortilla de espárragos unos cuatro minutos por cada lado a fuego medio bajo.
- ¡Umm que rica!

Paula Navarro Matos

DIA DE EXTREMADURA



Receta extremeña



NOMBRE DE LA RECETA

SOPA DE CARNAVAL

INGREDIENTES

- 1 Zanahoria
- 1 Tomate
- 1 Cebolla
- 1 Hueso de ternero
- 1 Trozo de tocino añejo
- 1 Muslo de gallina
- 1 Trozo de tortine fresco
- 1 Trozo de ternero
- Sal
- Agua
- Chorizo
- Pan del día anterior
- Dos huesos



PREPARACIÓN



En una cazuela se echan todos los ingredientes excepto el pan los huesos y el chorizo. Se cubre de agua y cuece durante una hora. Al terminar ponemos en un plato el tocino, la ternera y el muslo. Colamos el caldo y lo cocemos con el chorizo diez minutos. En una cazuela de barro migamos el pan y lo empapamos con el caldo. Batimos los huesos y se echa en la cazuela cubriendo el pan. Se pone al horno y se gratina quince minutos.

Hugo

Hugo Caraballo Sánchez

DIA DE EXTREMADURA



Receta extremeña



NOMBRE DE LA RECETA

Croquetas De torto De la Serena

INGREDIENTES

- * 150 gr. de Torto de la Serena
- * 1/2 cebolla * sal
- * 25 cl. de leche
- * 15 cl. de caldo de ave
- * 3 cucharadas de postre de harina
- * 1 cucharada sopera de perejil
- * Nuez moscada * Pimienta negra
- * 3 cucharadas de postre de manteca de cerdo * Aceite de oliva Virgen Extra



PREPARACIÓN



Rehogar el perejil picado y la cebolla picada muy fina, a fuego lento en una sartén con la manteca de cerdo fundida, removiéndolo con frecuencia hasta que la cebolla empiece a tomar calor. Incorporar la harina, rehogar 2 o 3 minutos y añadir, poco a poco y sin dejar de remover, el caldo, la leche y el queso. Condimentar con pimienta negra recién molida, nuez moscada rallada y sal y mantener al fuego removiendo con una varilla hasta obtener una masa espesa que se desprenda de los costados de la sartén. Retirar la masa del fuego, cubrir con un paño y dejar enfriar. Dar forma a las croquetas con la ayuda de dos cucharas, rebozamos con pan y huevo, freímos en aceite muy caliente.

DIANA

DIA DE EXTREMADURA



Receta extremeña



NOMBRE DE LA RECETA

Migas

MIGAS

INGREDIENTES

Aceite / ajo / pimienta /ajo verde
el pan y el agua templada.



PREPARACIÓN



Cazemos la olla panemos el
agua. Después ponemos todas las
ingredientes. La panemos a fuego
y listo.

MIGAS
MIGUEL MONTAÑO MUÑOZ

DIA DE EXTREMADURA



Receta extremeña



NOMBRE DE LA RECETA

Migas

INGREDIENTES

Aceite, ajo, pimienta verde y roja, el pan y agua templada con sal



PREPARACIÓN



Hacerla en una sartén con aceite se le hecha ajo, pan y luego el pimienta roja y verde y hay que darle vueltas hasta que se haga

ALEJANDRO BARRGAN
BALASAR

DIA DE EXTREMADURA



Receta extremeña



NOMBRE DE LA RECETA

Caldereta de cordero

INGREDIENTES

Cordero, cebolla, ajo, Pimiento rojo,
laurel, sal, Pimienta negra y Pimienta roja,
vino blanco, aceite



PREPARACIÓN



Se pone agua fría, se echa la carne, se
pica la cebolla, Pimiento, ajo y el laurel
luego se le echa la sal, la Pimienta negra
y la Pimienta roja se echa un poquito
de aceite y vino blanco se deja cocer
y cuando está la carne tierna y a
está lista para comer.

Evelyn Gonzales Fernandez

DIA DE EXTREMADURA



Receta extremeña



NOMBRE DE LA RECETA

Miga extremeña

INGREDIENTES

- 1 barra de pan, del día anterior.
- Chorizo
- Aceite de oliva
- Pimentón de La Vera
- Ajo y sal
- Remojas el pan el día anterior



PREPARACIÓN



- En una sartén con aceite rehogamos el ajo y el chorizo
- Echamos el pan molido remojado en la sartén y le sal
- Le damos vueltas hasta que esté hecho.
- Le echamos pimentón y está listo para servir

CARMEN MONTAÑO BALTASAR

DIÁ DE EXTREMADURA

Receta extremeña



NOMBRE DE LA RECETA

PESTOREJO A LA BRASA

INGREDIENTES

1/2 pestorejo o careta de cerdo
iberico.

Percechil fresco

5 dientes de ajo.

2g. de sal gorda

Aceite de oliva virgen extra

Opcional: una pizca de pimentón
de la Vera dulce.

or



PREPARACIÓN



1. Cocemos la careta en una cazuela con mucha agua durante 15-20 minutos.

2. Adobamos con un majado de ajo, percechil, sal, pimentón de la vera y aceite. Lo metemos en un taper y dejamos reposar en la nevera.

3. Hacemos la brasa hasta que la piel este crujiente, cortamos en trozos pequeños, echamos sal gorda y a disfrutar.

MARCOS JIMÉNEZ ESTE-
BAN

DIA DE EXTREMADURA



Receta extremeña



NOMBRE DE LA RECETA

Huesillos Extremeños.

INGREDIENTES

- 100 mililitros de leche entera.
- 500 gramos de harina de trigo.
- 125 gramos de azúcar.
- 100 mililitros de aceite de oliva extra Virgen.
- 8 gramos de levadura.
- 2 huevos y 1 cucharadita de anís de grano.
- Ralladura de limón y piel de limón.
- Aceite de oliva extra para freír.
- Azúcar para decorar.



PREPARACIÓN



1. En un bol agregar 2 huevos y la leche, hay que batir hasta que tenga color blanqueado.
2. Añadir el azúcar, el aceite y el anís.
3. Después integrar la harina de golpe. A continuación añade la levadura y ralladura y remueve poco.
4. Calentar una sartén con bastante aceite.
5. Coger la masa y hacer las figuras.
6. Cogemos las figuras y las hacemos a la sartén en rondas de cuatro.
7. Al terminar hecharle azúcar no es obligatorio.

Lami



DIA DE EXTREMADURA

Receta extremeña



NOMBRE DE LA RECETA

migas al pastor

INGREDIENTES

pan de hogaza tipo
candela
agua
chorizo fresco
beicon
dientes de ajo
pimiento
trocitos de pollo



PREPARACIÓN



primero pan de hogaza en
un bol y echarle agua
cojer una sartén poner aceite
después dientes de
ajo, después beicon, chorizo
y después pimiento después
después el pan después
trocitos de pollo y se deja
mas 2 minutos y ya.

DIA DE EXTREMADURA



Receta extremeña



NOMBRE DE LA RECETA

CALDERETA

INGREDIENTES

Son: magro ibérico, sal, pimienta, aceite de oliva, tres ajos, una cebolla, caldo de pollo, un pimiento rojo, hojas de laurel, almendras, pimentón, coñac y vino.



PREPARACIÓN



Cortas la carne en trozos y le echas sal y pimienta, aceite de oliva, tres ajos y laurel y dejas macerar la carne durante 12 horas.

En una olla echas aceite de oliva y frites las almendras y los ajos. Cuando estén fritos los apartas y en ese mismo aceite echas la carne y la retiras. Frites el pimiento y la cebolla y lo trituras.

Lo añades a la carne y también añades los ajos y las almendras, el coñac, el vino y el caldo de pollo y lo dejas en el fuego durante una hora y media.

Elena. Oliván. Matos.

DIA DE EXTREMADURA



Receta extremeña



NOMBRE DE LA RECETA

CALDERETA DE CORDERO

INGREDIENTES

- 2Kg de cordero
- Aceite de oliva
- Pimiento rojo y verde
- Cebolla
- Ajo
- Pimentón de la vera
- Orégano
- Tomate
- Tamillo
- Romero
- Laurel
- Vino blanco



PREPARACIÓN



Trocemos el cordero y echamos un chorro de aceite y freímos los ajos y los rehincamos. Incorporamos el cordero al aceite y doramos con un poco de pimentón. Lo rehincamos, y a continuación echamos los pimientos, las cebollas, los ajos y tomates. Una vez pochados, echamos vino y las especias, a continuación echamos el cordero que cocemos durante 60 min. a temperatura media.



Receta extremeña



NOMBRE DE LA RECETA

MIGAS

INGREDIENTES

Aceite, ajos, agua, sal, pan, pimiento, bacon
y Huevos y pimenton optativo.



PREPARACIÓN



Se humedece el pan con agua templada con sal. Freímos los ajos en el aceite se frie y se añade el pimiento rojo y el bacon, una vez frito todo se aparta y se deja el aceite en la sartén donde añado el pan humedado y se da muchas vueltas hasta que se evapora el agua y se añade todo y para quien quiera los huevos fritos y el pimiento optativo y sin

Érika



Receta extremeña



NOMBRE DE LA RECETA

Pestíños

INGREDIENTES

Aceite: medio vaso

Vino blanco: un vaso entero

Matabauga o anís: dos cucharadas

Sab: una pizca

Harina: 300g o 400g

Cáscara de limón

Miel



PREPARACIÓN



Primer paso: se pone el aceite con la cáscara del limón al fuego. Segundo paso: se quita la cáscara del aceite y se echa dos cucharadas de matabauga o anís. Tercer paso: en un bol se echa la harina se hace un agujero en el medio y se echa el aceite, el vino y una pizca de sab se amasa, y si está dura se echa un poco más de vino.

Cuarto paso: se hacen unos montones más o menos medianos y luego se amasan y con un molde redondo se hace un círculo y ese círculo luego se dobla. Quinto paso: se pone a freír y después se echa la miel.



Receta extremeña



NOMBRE DE LA RECETA

Castueva

INGREDIENTES

Algo 1kg de masa de Pan y 375 ml de aceite
de oliva frito con caldava de nolina y masa
uva granos de ani 15 y yemas de huevo
625 gr de Azúcar grano de mata la uva
Harina 1 kg en sobre de levadura química
1 huevo batido Azúcar y canela
molido.



PREPARACIÓN



Mezclamos, en un bol grande, la masa de pan con la yema, el aceite, el azúcar la levadura y los granos de mata la uva vamos añadiendo poco a poco la harina hasta que quede la masa blanca pero sin que se pegue a las manos. Dejamos reposar media hora. Dividimos la masa en 8 partes iguales hacemos una bola con cada una y la aplastamos formando una tortita. Las colocamos en una bandeja de horno. Las pellizcamos por arriba y las untamos con el huevo batido. Espolvoreamos bastante azúcar y un poco de canela. Metemos al horno precalentado a 180° aproximadamente 20 minutos hasta que estén cocidas y que al pinchar la con una aguja la aguja salga seca.

MARTINA

Unai Franco
Matamoros



DIA DE EXTREMADURA

Receta extremeña



NOMBRE DE LA RECETA

Ensalada hordana

INGREDIENTES

Naranjas, chorizo, aceite de oliva y sal, huevo
frito



PREPARACIÓN



Se pela la naranja, se suele cortar en rodajas
o trocitos, se le echa aceite de oliva, añadir
el chorizo picado y huevo frito (también a la
plancha o cocido). En ocasiones se le añade
unos trocitos de jamón pero lo común es
solo el chorizo

UNAI Franco Matamoros



Noah

DIA DE EXTREMADURA

Receta extremeña



NOMBRE DE LA RECETA

Bacalao al estilo de Vute

INGREDIENTES

500 g. de bacalao desalado
1 kg. de patatas
50 cl. de leche
Mantequilla
Aceite de Oliva Virgen Extra
Sal



PREPARACIÓN



Retirar todas las espinas del bacalao y desmenuzadas. Seguidamente, pelar y trocear las patatas. En una cazuela con agua hirviendo, poner a cocer el bacalao y las patatas salar y dejar cocer durante 20 minutos. Retirar, escurrir y triturar el bacalao y patatas hasta obtener una pasta. Cocinar con leche tibia y un chorrito de aceite mezclar bien los ingredientes y dar forma en una fuente refractaria formando una capa compacta. Disponer sobre dicha placa un trozo de mantequilla introducir la bandeja en el horno y gratinar a temperatura normal 10 min.

DIA DE EXTREMADURA



Receta extremeña



NOMBRE DE LA RECETA

Zorungallo

INGREDIENTES

Tres pimientos grandes rojos

Media cebolla fresca

Medio diente de ajo picado

Aceite De oliva

Vinagre

Sal



PREPARACIÓN



Colocamos en una placa de hornos tres pimientos rojos y grandes y los asamos en el horno a 200°C hasta que estén ramificados. Troceamos.

Añadimos media cebolla fresca en juliana, medio diente de ajo picado, dos cucharadas de aceite de oliva virgen extra, una cucharada de vinagre y Sal. La ensalada se puede completar con otros vegetales asados (cebolla, tomate, etc.), huevos cocidos, atún o queso añejo.

Edurne Corralillo Díaz 42

DIA DE EXTREMADURA



Receta extremeña



NOMBRE DE LA RECETA

Escabeche de berenjena y calabacín

INGREDIENTES

Nombre: Escabeche de berenjena y calabacín
Ingredientes: Medio kilo de berenjenas medianas,
Medio kilo de calabacines medianos, 4 o 5 huevos.
Harina de Edo uso, Aceite de oliva para freír,
Sal, 2 o 3 hojas de laurel, 1 cucharadita de pimienta
en grano, 2 o 3 cucharaditas de orégano seco, 5 o 6
dientes de ajo hermosos y vinagre de vino blanco



PREPARACIÓN



- Paso 1. Cortar las berenjenas y los calabacines en rodajas de 2 cm.
- Paso 2. Batir los huevos y añadirle harina hasta que se forme una masa.
- Paso 3. Poner a calentar el aceite en una sartén. Se va rebozando las rodajas de calabacín y berenjena, escurriendo el exceso.
- Paso 4. Freír 2 o 3 minutos por cada lado hasta que estén dorados.
- Paso 5. Una vez fritas todas las rodajas colocarlas en un recipiente.
- Paso 6. Ponemos en un mortero los ajos cortados, sal, pimienta negra, orégano y laurel. Lo machacamos Edo bien y añadimos un vaso de vinagre de vino blanco y le damos vueltas.
- Paso 7. Echamos por encima de las rodajas de berenjenas y calabacines el contenido del mortero. Terminamos añadiendo a la fritura tres vasos de agua fresca. Lo metemos en la nevera. Se deja reposar 1 día.

Carla Zapata Sánchez



DIA DE EXTREMADURA



Receta extremeña



NOMBRE DE LA RECETA

CALDERETA EXTREMEÑA

Ariadna
Muñoz
Galván

INGREDIENTES

- 1 kg de cordero
- 4 dientes de ajo
- 200 gram de hígado
- 200 gram de cebolla
- 1 pimiento rojo
- 1 pimentón de la vera
- 1/2 litro de vino blanco
- 100 ml de aceite
- 1/2 litro de caldo
- 2 hojas de laurel
- Un poco de harina
- Sal, pimienta y perejil



PREPARACIÓN



- Trocear el cordero y sazonarlo.
- Sofreír los ajos y reservar.
- Añadir al caldero el cordero y el hígado a fuego fuerte sin dejar de mover hasta que coja color la carne.
- Secamos el hígado y añadimos cebolla y laurel dejando que se doren añadimos el pimentón y el vino y dejamos reducir.
- Incorporamos harina y caldo dejar cocinar 40 min a fuego lento.
- Machacamos ajo, pimienta, perejil y el hígado añadimos aceite y movemos hasta hacer una pasta.
- Una vez cocinado añadimos la mezcla y dejamos cocinar un poco.

DIA DE EXTREMADURA



Receta extremeña



NOMBRE DE LA RECETA

Migas extremeña

INGREDIENTES

Pan picado 1 Kg
Una cabeza de ajo
Pan zeta Medio Kilo
Aceite de oliva
Un pimiento rojo y
dos vasos de agua



PREPARACIÓN



- 1º Se remojar el pan con el agua
- 2º En una sartén ponemos el aceite y los ajos pelados y cortados por la mitad
- 3º damos vueltas hasta que estén fríos
- 4º echamos la pan zeta hasta que esto eche
- 5º añadimos el pan y los pimientos
- 6º hasta que estén bien echos
- 7º lo servimos a la mesa

DIA DE EXTREMADURA



Receta extremeña



NOMBRE DE LA RECETA

MIGAS

INGREDIENTES

MIGAS DE PAN

AGUA

AJOS

PIMIENTOS ROJOS

SAL

CHORIZO

PANCETA

ACEITE OLIVA



PREPARACIÓN



Primero se remojan en agua y sal.

Se coge un caldero, se hecha aceite y freímos los ajos, los pimientos, el chorizo, la panceta, todo por separado y se saca.

Luego se hechan las migas, una vez hechas se le añaden los ingredientes ya cocinados.

Se mezclan bien y se sirven.

DIA DE EXTREMADURA



Receta extremeña



NOMBRE DE LA RECETA

Migas del Pastor

INGREDIENTES

1. Pan del día anterior
2. Ajo
3. Pimientos rojos
4. Panceta



PREPARACIÓN



- 1º Cortamos el pan a rodajas finas.
- 2º Ponemos una olla con aceite a calentar.
- 3º Echamos el resto de ingredientes y los sofreímos.
- 4º Una vez sofritos los retiramos.
- 5º Echamos cortado el pan y vamos dando vueltas con un cucharón hasta que el pan esté frito. Una vez el pan esté frito le añadimos el resto de ingredientes y se sirve para comer.

Adriana Matos López

DIA DE EXTREMADURA



Receta extremeña



NOMBRE DE LA RECETA

Migas Extremeñas

INGREDIENTES

Pimiento rojo

Pimiento verde

Ajor

Queso

Pan

Aceite de Oliva

Agua

Sal



PREPARACIÓN



Primero se lavan los pimientos los ajos y los queso y se secan bien. Después se pica un vaso de agua grande y se echan una cucharada de sal. Con este agua se mojan el pan lo hechan a la sartén con el aceite que se va reservando. Y se van revolviendo continuamente hasta que se dore. Servir las migas con pimiento, ajor y queso para cada persona.

Manuel Delgado
Muñoz



DIA DE EXTREMADURA

Receta extremeña



NOMBRE DE LA RECETA:

Migas Extremeña

INGREDIENTES

- 125 ml de aceite de Oliva
- 500 g de pan duro
- 150 g de chorizo
- 150 g de panceta
- 20 g de pimienta agri dulce de la Vera
- Media cabeza de ajo
- 250 ml de agua caliente
- Un pimiento rojo
- Un pimiento verde
- Sal



PREPARACIÓN



Durante la noche, dejamos reposar nuestras migas extremeñas

1. primero poner a calentar en el fuego el aceite
 2. Después, echaremos los ajos, con piel pero partidos por la mitad o con un corte transversal
 3. Ato seguido, agregamos el chorizo troceado lo freímos y lo retiramos
 4. Luego hacemos lo mismo con la panceta
 5. Llego el turno del pan lo agregamos al aceite y lo hacemos de forma continua hasta que la miga suelte la humedad. Este paso es el que requiere mayor atención dado que puede durar 20 y 30 minutos
 6. Cuando las migas estén listas agregamos una pizca de pimienta agri dulce de la vera
 7. Después, incorporamos todos los ingredientes que hemos hecho previamente, ajo, chorizo, panceta
 8. Los pimientos los recomendamos freírlos aparte y finalmente los agregamos a las migas
 9. Por último lo removemos bien y listo
- Ya solo falta decir que vamos a acompañar.
Puede ser verduras, uvas, omelette...



DIA DE EXTREMADURA

(Lucia)



Receta extremeña



NOMBRE DE LA RECETA

gazpacho Extremeño

INGREDIENTES

1 Kg Tomate
1 pimiento verde
1 pepino
2 dientes de ajo
50 ml Aceite de oliva
250 ml de agua
50 ml de vinagre



PREPARACIÓN



Tricemos todos los ingredientes indicados amasados 50 ml de aceite de oliva, 250 ml de agua y 50 ml de vinagre, triturar todo en la batidora de vaso. Triturar máximo 4 minutos. Pasamos el gazpacho a un colador fino, apretando con un cucharón para que quede una crema sin pieles ni semillas y lo metemos en la nevera un par de horas para que enfrie bien.

Lucia Rodríguez-Peral Rodríguez.

DIA DE EXTREMADURA



Receta extremeña



NOMBRE DE LA RECETA

Chuletán de corderos extremeño

INGREDIENTES

- Chuletán de cordero
- Sal gorda
- Perejil
- Ajo
- Piñones
- Vinagre



PREPARACIÓN



Ponemos las chuletas a fuego fuerte y después vamos bajando el fuego se le añade sal. Hacemos un sofrito de perejil, ajo y piñones, añadiendo las chuletas ya asadas. Si se desea pueden regarse con un chorrito de vinagre.

DIA DE EXTREMADURA



Receta extremeña



NOMBRE DE LA RECETA

Cardenera de cordero

INGREDIENTES (6 personas)

1 Kg de carne de cordero en trozos,
3 dientes de ajo, hierbas aromáticas
al gusto, 300 g de cebolla, 1 tomate,
medio pimiento rojo, 100 ml de vino
blanco, 200 ml de caldo de carne,
laurel, pimentón dulce y aceite de oliva
virgen extra.



PREPARACIÓN



Preparamos la carne y la freímos con
aceite de oliva hasta que este bien
dorado, retiramos en un plato y en ese
mismo aceite preparamos un sofrito con
la cebolla y el pimiento muy picado, cuando
estén dorados añadimos hoja de laurel,
perjol picado, un poco de pimentón y
tras dejarlo un minuto lo mezclamos
después con los demás ingredientes.
Echamos el tomate muy picado y sin
semillas y removemos con el resto de ingredi-
entes dejando que se cocine un poco hasta
que no quede nada de líquido. Añadimos los
trozos de cordero y el vino y cocinamos
durante un minuto. Añadimos el caldo
cubriendo todo, cocinamos durante 40 minutos
a fuego lento.

DIA DE EXTREMADURA



Receta extremeña



NOMBRE DE LA RECETA

Lomo al garrote

INGREDIENTES

Una puerca de lomo de cerdo

Dos cebollas

cuatro dientes de ajo

Un vaso de refresco

Una hoja de laurel

Nuez moscada

Sal y pimienta negra molida

Medio litro de caldo

aceite de oliva

25 gr de manteca de cerdo



PREPARACIÓN



Salpimentamos la carne y doramos con aceite y hoja de laurel

Retiramos la carne hacemos la cebolla y los ajos. Ponemos la carne y añadimos el vino y nuez moscada. Añadimos el caldo hasta que la carne este blanda. Secamos la carne y paramos la salsa por la batidora y le servimos.

DIA DE EXTREMADURA



Receta extremeña



NOMBRE DE LA RECETA

BIZCOCHO

INGREDIENTES

- 1 Yogur Natural (sin azúcar).
- La ralladura de limón.
- El zumo de limón.
- 3 huevos medianos.
- 3 medidas de yogur de harina.
- 2 medidas de yogur de azúcar blanca.
- 1 medida de yogur de aceite de oliva o de girasol.
- 1 sobre de levadura royal.
- 1 pizca de sal, Manteguilla (Para el molde).



PREPARACIÓN



- 1: Comenzamos mezclando los huevos con el azúcar,
- 2: Rallamos la piel del limón evitando la parte que amarga, y sacamos todo el zumo
- 3: agregamos el zumo, la ralladura, el yogur y el aceite, seguimos mezclando,
- 4: agregar la pizca de sal, la harina y la levadura, tamizamos la harina para evitar que aparezcan grumos. Dejamos reposar 10 minutos para que se asiente la masa. calentamos el horno y preparamos el molde,
- 5: Untamos un molde con manteguilla y harina
- 6: vertemos la masa en el molde y hornearmos a 180° durante 45 minutos con calor arriba y abajo, comprobamos que está listo el bizcocho con un palillo.

DIA DE EXTREMADURA



Receta extremeña



NOMBRE DE LA RECETA

Arroz con leche

INGREDIENTES

Arroz 100 g. Agua 200 g. Leche 1 l. nata líquida.
200 g mantecilla. 50 g azúcar. 150 g canela.
en rama. y piel de limón.



PREPARACIÓN



hervimos el arroz con el agua sin
dejar de mover 2 minutos a fuego fuerte.
incorporamos la leche / nata y los ingredientes.
cocer a fuego medio durante minutos
necesarios. Antes de servir añadimos
el azúcar e integramos. sacamos el fuego
y añadimos mantecilla. Dejamos
reposar una hora antes de servir hervido y
servimos.

DIA DE EXTREMADURA



Receta extremeña



NOMBRE DE LA RECETA

Gelatina limón congelada

INGREDIENTES

Solera de gelatina ~~100g~~ y crema de leche (de limón)



PREPARACIÓN



En un vaso machaca estos ingredientes para el limón
y lo echas con solera de gelatina, Batimos 400 ml
de nata montada y la mezcla de gelatina la
ponemos a un molde y la congelamos 4 horas

IVÁN CARABALLO SANCHEZ



Receta extremeña



NOMBRE DE LA RECETA

Perrunilla ♥

INGREDIENTES

Manteca de cerdo ibérico a temperatura ambiente 125g, Anís dulce (licor) 125g, 14 huevos
Azúcar 150g, Ralladura de limón 0,5, harina de repostería 500, levadura química 15g y
Azúcar extra para cubrir.



PREPARACIÓN



Precalentar el horno 180°C y preparar un par de bandejas con papel sulfatado. Separar las claras de las yemas de dos de los huevos, reservando las claras aparte. Disponer la manteca en un recipiente grande con el azúcar, el anís y la ralladura de limón. Batir con unas varillas manuales y agregar los dos huevos enteros y las dos yemas. Cuando esté homogéneo, agregar la harina tamizada con la levadura poco a poco. Trabajar con las manos hasta tener una masa homogénea, húmeda pero no muy pegajosa, maleable. Hornear durante 15-18 minutos.

DIA DE EXTREMADURA



Receta extremeña



NOMBRE DE LA RECETA

Galletas rizadas

INGREDIENTES

- 300 gramos de harina de trigo de todo uso.
- 120 gramos manteca de cerdo ibérico.
- 125 gramos de azúcar blanquilla.
- 10 gramos de levadura química.
- 70 ml leche entera.
- 1 huevo.
- 1 cucharada de vainilla.
- una pizca de sal.



PREPARACIÓN



Precalentar el horno a 175°C . Poner la harina en bol. Hacemos un hueco y añadimos el resto de ingredientes. Amasar hasta que quede una masa con textura. Reposar 30 min. En el frigo. Introducir la masa en la máquina y preparar la bandeja con papel de horno. Girar la manivela de la máquina y cuando la galleta tenga la medida de 10 cm, cortamos con un cuchillo. Las ponemos en la bandeja con un poquito de distancia. Hornear de 12 a 15 min. Dejar en frío y degustar.

Leire Zambrano Iglesias

LUCÍA Baltasar Toro

DIA DE EXTREMADURA



Receta extremeña



NOMBRE DE LA RECETA

Repápagos dulces

INGREDIENTES

4 huevos, 1 litro de leche, 1 taza y media de pan rallado, 200 gramos de azúcar, 3 palitos de canela en rama, 2 limones, 2 cucharadas de vainilla, canela en polvo, 1 naranja, 1 cucharada de levadura en polvo y aceite de girasol para freír.



PREPARACIÓN



- 1- En un recipiente mezclar los huevos, 100 gr. de azúcar, canela en polvo, vainilla y la ralladura de limón. Batir todo, agregar el pan rallado y dejar reposar.
- 2- Hervir la leche con 100 gr. de azúcar, la ralladura de naranja y el limón restante. Agregar la rama de canela y una cucharada de vainilla, luego cocer.
- 3- Calentar el aceite y agregar la masa en bolitas.
- 4- Por último retirar las cáscaras de naranja y ramas de canela de la leche, hervir e incorporar los repápagos. Cocer por 5 minutos.

DIA DE EXTREMADURA



Receta extremeña



NOMBRE DE LA RECETA

Polvorilla

INGREDIENTES

1 Kg de harina.
500 gr de manteca.
1 huevo entero.
1 yema.
300 gr de azúcar.
Un chorrito de anís.
Un poco de malva uva.



PREPARACIÓN



Se pesan todos los ingredientes se
mezclan todos los ingredientes se
amasan bien y se cocen en el horno.

Luca
Matamoros
Santos

DIA DE EXTREMADURA



Receta extremeña



NOMBRE DE LA RECETA

TORRIJAS

INGREDIENTES

pedacitos de pan
leche
Aceite
Azúcar
Huevo
CANELA
HARINA



PREPARACIÓN



1. La leche se calienta en un cazo con azúcar y canela. Antes de hervir se retira y se vierte en la pedacitos de pan, en un bol 2EL pan debe estar en remojo durante media hora.
3. Después, se piculan con huevo y harina y se fríen en abundante aceite caliente.
4. Una vez dorada, se escurren y se colocan en una bandeja, se espolvorean con azúcar y canela.

IRENE
RODRIGUEZ
LLANOS

DIA DE EXTREMADURA



Receta extremeña



NOMBRE DE LA RECETA

FLORES DULCES

INGREDIENTES

350 gr. de harina.

1/4 litro de agua.

100 ml. de anís.

Un poco de sal.

Miel (alternativamente puedes usar azúcar.)

Aceite de oliva para freír.

Molde para flores



PREPARACIÓN



1 - Batir los huevos. Añadir sal, anís y harina, dejar reposar la masa 30 minutos.

2 - Calentar el aceite.

3 - Con el molde mojado en la mezcla se introduce en el aceite.

4 - Calentar la miel y mojar las flores en la miel.

5 - Colocar en una fuente y dejar enfriar.

Marta
Montaña
Baltasar



Receta extremeña



NOMBRE DE LA RECETA

Rosco extremeño

INGREDIENTES

3 huevos Harina hasta que
adquiera la textura de la masa del pan
palladura de un limón
1 taza de aceite de oliva virgen extra
1 cucharada de canela en polvo
150gr de azúcar
1/2 sobre de levadura
1 Copa de aguardiente de orís
Aceite para freír
Azeitear y cuela vare tellara



PREPARACIÓN



Se beaten en un bol las claras a punto de nieve.
Se incorporan las yemas y seguidamente el
aceite se añade una copa de orís y la canela
en polvo.

Se traba la mezcla y se agrega el
azúcar poco a poco. Una vez

tenemos una mezcla homogénea se echa
la levadura, la harina y la palladura
de limón hasta que quede una masa semejante
a la del pan. Se deja reposar cubierta
con un paño durante una media hora.

A continuación hacemos bollos con la
masa. Se extiende cada bola arosando la
como si fuera un rollo y se le da forma
de roscón. Dejamos levar y
rehizamos en una mezcla de azúcar y canela.

DIA DE EXTREMADURA



Receta extremeña



NOMBRE DE LA RECETA

RE PAPALOS

INGREDIENTES

Dos huevos

Miga de pan

Tomate, pimiento y cebolla

Ajo y laurel

Perejil o cilantro

Aceite y sal



PREPARACIÓN



Se hace una pasta con los huevos, la miga de pan, el perejil y la sal. Se le puede agregar pescadilla o arroz.

Se hacen bolitas y se frien. En el mismo aceite se refien los aliños, se agrega agua y vino y se deja cocer hasta que esté listo.

CIRO ALVAREZ NAVARRO



Receta extremeña



NOMBRE DE LA RECETA

PESTIÑOS INGREDIENTES

1 vaso de aceite blanco, 1 vaso de aceite, las cucharadas soperas de anís en grano, 600 gr de harina de trigo y un poco de miel para decorar y agua, aceite para freír



PREPARACIÓN



En una sartén se pone a freír el aceite. Cuando está frito se aparta del fuego y se le añade el anís en grano. Se pasa esta mezcla a una cazuela junto al vino y la harina. Se remueve toda esta aptener una masa manejable y que no se pegue. Se van cogiendo trocitos y se les da forma de cuadrado finito uniéndole los dos esquinas opuestas hasta conseguir un laquito. Se fríe en abundante aceite y se leañan en una mezcla de agua y miel el doble de miel que de agua calentita y listos para comer cuando se enfrían.

DIA DE EXTREMADURA



Receta extremeña



NOMBRE DE LA RECETA

FLORES EXTREMEÑAS

INGREDIENTES

- 10 Huevos.
- 350 gramos de harina.
- 250 ml de agua.
- 100 ml de anís.
- Una pizca de sal.
- Miel
- Aceite de oliva para freír.



PREPARACIÓN



Batir todos los huevos. Añadir la sal, el agua, el anís y la harina, hasta conseguir una mezcla homogénea y dejar reposar la masa 30 minutos. Poner a calentar el aceite de oliva a calentar hasta que este bien caliente. Introducir el molde de las flores en la masa. David Navarro Sánchez y meter en la sartén.

Sergio ⁶ DIA DE EXTREMADURA
Serrano Pérez
Santa Lucía

Receta extremeña



NOMBRE DE LA RECETA

Pestíños Extremeños

INGREDIENTES

- ① Un litro de vino blanco
- ① Tres ceños de harina
- ① Dos cucharadas de anís en grano
- ① 50 ml. anís líquido
- ① Azúcar
- ① Canela
- ① Un litro de aceite de oliva
- ① virgen extra



PREPARACIÓN



- 1 Pon en una cacerola el aceite de oliva, el vino y el anís.
- 2 Ponla a hervir a fuego medio y cuando empiece a hervir, retírala del fuego.
- 3 Ponemos en un bol la harina (aporta un poco de harina para después).
- 4 Cuela el líquido preparado para retirar los granos de anís y mézclalo todo con la harina.
- 5 Introducimos la masa en un bol y la tapamos con un paño húmedo dejando reposar durante 30 minutos.