

BISCOITO DE LARANXA

Ingredientes:

- 4 ovos
- 10 culleradas de azucre
- 10 culleradas de fariña
- 1 laranxa enteira
- 1 sobre de lévedo en pó
- 1 vaso pequeno de aceite (125 ml aprox.)

Modo de elaboración:

Nun cacharro poñemos os ovos, o azucre, o aceite, a fariña o lévedo e a laranxa ben lavada e relada en 4 anacos coidándonos de que non leven pebidas. Tritúrase ben todo coa batedora e vertémolo nun molde untado e colocámolo no forno previamente quentado a unha temperatura alta.

Contóunola: Ana Álvarez nai de Fiamma

FILLOAS CON MEL

Ingredientes:

- Leite
- Ovos

- Fariña
- Mel

Modo de elaboración:

Faise unha masa co leite, os ovos e fariña. Cun garfelo vértese sobre unha tixola untada. Cando estea dourada dásele a volta e dourase pola outra cara. Servedse con mel.

Contóunola: Balbina

ROSCA DE NOCES

Ingredientes:

- 1 dúcia de ovos
- 700 g de azucre
- 250 g de manteiga
- 2 sobres de lévedo en pó
- Uvas
- Noces
- Fariña

Modo de elaboración:

Mestúranse e amásanse ben todos os ingredientes, colócanse nun molde untado e métese ao forno.

Contóunola: A avoa de EVA

GALLETAS DE NOZ (“ Carajillos do profesor”)

Ingredientes:

- 15 culleradas de noz moida
- 4 culleradas de azucre

- 1 clara de ovo

Modo de elaboración:

Mestúrase a noz co azucre e logo bátese coa clara de ovo. Fanse boliñas e métese ao forno a 200°

Contóunola:

Mª Carme Sánchez que a aprendeu na casa de súa avoa

ROSQUILLAS DE ANÍS

Ingredientes:

- 3 Ovos
- 1 chisco de sal
- 6 Culleradas de aceite
- 6 Culleradas de azucre

Un pouco de lévedo en po

- Fariña
- Anís

Modo de elaboración:

Mésturanse ben todos os ingredientes, amásanse e déixanse en repouso. Fanse as rosquillas e fritense en aceite.

Contóunola: a avoa de Eva

FILLOAS

Ingredientes:

- Leite
- Ovos

- Fariña
- Sal

Modo de elaboración:

Faise unha masa co leite, os ovos e fariña. Despois vértese unha pequena cantidade nunha tixola e pásase ben. É importante que sexan o máis finas posibles.

Contóunola: Emérita. que a aprendeu en Ferreiros

ROSQUILLAS DE ANÍS

Ingredientes:

- 6 ovos
- Medio litro de leite
- A rela dun limón ou laranxa
- 1 vaso de azucre
- Chocolate fundido
- 1 copa de anís
- 1 vaso de aceite de oliva
- 1 sobre de lévedo en po
- Fariña

Modo de elaboración:

Bótase nun cacharro os ovos e o azucre e bátese durante 5 minutos. De seguido mestúranse tamén o resto dos ingredientes botando a fariña ao final de todo. Amásase ata que quede algo branda e deixase en repouso unha hora. Fanse a rosquillas e frítense en aceite de oliva. Fúndese o chocolate e unha vez que están frías as rosquillas úntanse de chocolate.

Contóunola: María a avoa de Nerea Fernández

COLIFLOR CON CABAZA

Ingredientes:

- Aceite
- Allo
- Coliflor
- Cabaza
- Leite enteiro
- Tomate
- Sal, pementa negra
- Noz moscada

Modo de elaboración:

Bótase o allo en aceite tendo coidado de que non se doure engadindo a cabaza en tacos pequenos, engádese unha chisca de sal, pementa e noz moscada. Refógase todo ata que se abrande a cabaza e daquela engádeselle a coliflor cortada en ramas pequenas. Dáselle unha volta a todo e engádeselle o leite deixando cocer. Antes de que abrande a coliflor bótase un tomate en anacos deixando cocer todo ata que a coliflor estea ao noso gusto.

Este prato, ao igual que o caldo está mellor ao día seguinte.

Contóunola: Esta receita inventouna Fernando

ROSCA DE IOGUR

Ingredientes:

- 6 ovos
- 2 iogures de sabores
- 4 vasos de azucre
- 6 vasos de fariña
- 2 sobre de lévedo en po
- ½ vaso de aceite

Modo de elaboración:

Mestúranse todos os ingredientes, amasalos e poñelos a cocer.

Contóunola: A nai de Eva

FLAN DE CAFÉ

Ingredientes:

- 1 litro de nata
- 1 paquete de Flan "Royal"
- Unha cunca de café

Modo de elaboración:

Quentar a nata, antes de que ferva, engádese o flan diluído nun pouco de leite frío. Cando estea a punto de ferver, bótase unha boa cunca de café remexéndoo ata que comece a subir. Despois métese nun recipiente con caramelo no fondo e déixase arrefriar un día.

Contóunola: Manuela a nai de Manuel

CREMA DE PIORNEDO

Ingredientes:

- 12 iogures naturais
- 6 limóns
- 1 bote de leite condensada de 740 g.

Modo de elaboración:

Mestúranse todos os ingredientes coa batedora. De seguido bótanse en moldes pequenos e colócanse no frigorífico polo menos durante dúas horas.

Contóunola: A nai de Pablo de Ribón

PATACAS CON BACALLAO

Ingredientes:

- 2 litros de auga
- 1 kg de patacas
- ½ kg de bacallao
- 1 cebola
- 2 dentes de allo
- 1 folla de loureiro
- Pemento doce e picante
- Aceite e sal

Modo de elaboración:

Ponse a ferver a cebola relada na auga cunha pinga de aceite de oliva. Engádense as patacas cortadas en anacos e cando estean case cocidas bótase o bacallao e a folla de loureiro. Faise un rustrido con aceite, allo e pemento ao gusto. Finalmente mestúrase esta allada co bacallao e as patacas

Contóunola: Milagros a avoa de Sonia González. Este prato era o que se comía polo nadal en Sena

BACALLAO CON PATACAS ASADAS

Ingredientes:

- Bacallao
- Ovos
- Fariña
- Patacas

Modo de elaboración:

O bacallao desalgábase e rebozábase con fariña e ovo. Acompañabase de patacas asadas.

Contóunola: Nieves Alonso Pérez nai de Aitor e Lucía. Esta receita era típica en Moia pola noiteboa

BUTELO, UÑOS E FILLOAS CON MOLLO

Ingredientes:

- Botelo
- Uños
- Patacas

- Filloas
- Mollo

Modo de elaboración:

Cócese o botelo, uños, patacas,... De sobremesa (“postre”) fáianse filloas con mollo. O mollo é auga con manteiga de vaca, mel e azucre.

Contóunola: Nieves Alonso Pérez nai de Aitor e Lucía. Esta receita era típica en Moia pola entroido.

COSTELAS DE PORCO FRESCA ADOBADA E AFUMADA

Ingredientes:

• Costela de porco fresca adobada e afumada.

• Patacas asada

Modo de elaboración:

Ásase a costela de porco nunha pota con aceite. De guarnición acompáñase de patacos asados.

Esta comida era típica de noiteboa

Contóunola: Raquel que a aprendeu de Eladina de Salgueiras.

BOTELO, CACHOLA E FEIXÓS

Ingredientes:

- Botelo
- Cachola

- Feixós

Modo de elaboración:

Cócese o botelo, cachola, patacas, cimos,... De sobremesa (*postre*) acompañábase de feixós.

Esta comida era típica do entroido.

Contóunola: Raquel que a aprendeu de Eladina de Salgueiras.

PASTELÓN

Ingredientes:

• Follado

• Crema

Modo de elaboración:

Sácase o follado do conxelador un pouco antes de usalo, logo esténdese cun rolete e bótaselle a crema por riba. Péchase por enriba con outra capa de follado dobrándose polas esquinas como nas empanadas. Finalmente pínchase cun garfo a capa de arriba do follado.

Contóunola: Raquel que a aprendeu en Son

POLO ESTOFADO

Ingredientes:

- 2 cebolas
- 2 cenorias
- 1 tomate
- 2 patacas
- ½ pastilla de caldo concentrado
- Champiñóns

Modo de elaboración:

Frítese o polo e a continuación pónselle a cebola, o tomate a cenoria e deixase que salten o suco os seus ingredientes. Cando estea asado botamos dúas patacas, os champiñóns e ½ pastilla de caldo concentrado cando estea todo cocido xa está listo para comer.

Contóunola: M^a Pilar Gasía Font nai de Alba, Meritxell e Marc. Aprendeu esta receita en Lleida.

FILLOAS DE SANGUE

Ingredientes:

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">• 1 litro de leite• Fariña• Sal | <ul style="list-style-type: none">• 6 ovos• Unha pouca de sangue de porco |
|---|--|

Modo de elaboración:

Primeiro bátense os ovos co sal e despois vértese o leite, reméxese ben e a continuación bótaselle a fariña ata que colla unha textura nin moi líquida nin moi espesa. Por último engádese a sangue segundo o gusto de cadaquén e frítense nunha tixola.

Contóunola: Milagros a avoa de Eva

PASTELÓN

Ingredientes:

• Follado

• Crema

Modo de elaboración:

Sácase o follado do conxelador un pouco antes de usalo, logo esténdese cun rolete e bótaselle a crema por riba. Péchase por enriba con outra capa de follado dobrándose polas esquinas como nas empanadas. Finalmente pínchase cun garfo a capa de arriba do follado.

Contóunola: Raquel que a aprendeu en Son

PUDIN DE ESPARRAGOS

Ingredientes:

- 4 ovos
- 1 lata de atún pequena
- 2 latas de espárragos
- 1 bote de leite (Ideal)

Modo de elaboración:

Mesturar todo coa batedora e botar nun molde que se poida poñer a cocer a baño maría media hora aproximadamente. Estaría a punto cando ao pinchalo esta saia limpo. Sacalo do molde, e deixar que arrefría. Para rematar decoraríase segundo as ideas de cada quen.

Contóunola: Fiamma Villagarcía Álvarez

SOPA DE AMENDOAS

Ingredientes:

- 1 litro de leite
- 2 “*tabletas*” de pasta de améndoa

- Pan

Modo de elaboración:

Fervemos o leite. Retíramolo do lume e engadimoslle as “tabletas”, batémolas e desfacémolas coa batedora. Nun recipiente poñemos rebandas de pan torradas, vertemos a mestura sobre elas, esparexemos canela e arrefriámola no frigorífico.

Contóunola: Dolores que a aprendeu de Jose en Pedrafita

PERAS AO VIÑO

Ingredientes:

- Peras (canto máis duras mellor)
- Viño tinto ou branco
- Canela
- A monda dun limón.
- Azucre

Modo de elaboración:

Pélanse as peras, e rélanse en catro anacos, retirándolles as pebidas. Bótase o viño nunha pota a ferver a lume manso con canela e a monda dun limón. Póñense as peras a cocer durante 25 minutos aproximadamente. A metade da cocción engádeselle 5 ou 6 culleradas de azucre. Cando estean cocidas as peras (tendo coidado de que non queden moi brandas) retíranse, deixando o viño que se reduza ao lume.

Tómanse frías ou mornas verténdolles algo do viño da cocción. Tamén se poden tomar soas ou acompañar de xeados de vainilla ou nata cunhas pingas de chocolate

Este postre era tradicional comelo en noiteboa

Contóunola: *Kiko que tamén a aprendeu de Jose en Pedrafita*

BISCOITO

Ingredientes: (para catro persoas)

- 1 iogur natural, cuxo vasiño será a medida para o resto dos ingredientes.
- 3 ovos.
- 3 vasiños de azucre.
- 4 vasiños de fariña.

- 1 vasiño de aceite de oliva.
- Reladura de limón (1 limón)
- 1 sobre de lévedo en po "Royal".

Modo de elaboración:

Bater moi ben o iogur cos ovos e o azucre.

Engadir a fariña, o aceite, a reladura de limón e o lévedo, mesturar todo ben.

Preparar o molde untándoo con manteiga para que non se pegue. Cocer a 180° durante 35 minutos.

Contóunola: Raquel Fernández Méndez (

MAZÁS ASADAS

Ingredientes:

•4 Mazás grandes
•50 g de manteiga

•100 g de azucre
•1 copa de “Brandy”

Modo de elaboración:

Lavar, secar e cortar a parte superior das mazás.

Quitar o corazón coa axuda dun coitelo sen furar a base.

Facer 4 cortes na pel de cada mazá.

Colocar as mazás nunha fonte de forno.

Encher o furado que se fixo no corazón cunha bola de manteiga e unha cullerada de azucre.

Rocialas co “Brandy”.

Botar $\frac{1}{2}$ vaso de auga na fonte.

Poñer as mazás no forno e cocelas a temperatura media durante 40 ou 60 minutos segundo o tamaño.

Contóunola: Marta Pasarín Rodríguez (2º ESO)

DULCE DE CHOCOLATE E CAFÉ

Ingredientes:

- 250 g. de chocolate para fundir.
- 2 culleradas de azucre.
- 4 culleradas de café soluble.

- 2 vasos de leite.
- 100 g. de nata montada.
- Fideos de chocolate.

Modo de elaboración:

Fundir o chocolate ao baño María con 2 culleradas de auga.

Quentar o leite e batelo co café soluble e o azucre. Mesturar todo co chocolate fundido.

Poñer en copas diferentes e botarlle nata por riba coa axuda dunha manga pasteira coa boca rizada.

Cubrir cos fideos de chocolate.

Contóunola: Marta Pasarín Rodríguez (2º ESO)

Mousse de chocolate

Ingredientes:

- 225 g. de chocolate fundido (“fondant”).
- 4 ovos.

- 100 g. de azucre.

Modo de elaboración:

Separar as claras das xemas. Bater as xemas nun recipiente con azucre.

Noutro recipiente á parte, montar as claras a punto de neve.

Fundir o chocolate e retíralo do lume.

Engadir con coidado as claras e remexer.

Verter todo nun recipiente e deixar arrefriar un pouco e incorporar as xemas.

Repartir a mousse en copas ou vasos diferentes e deixar arrefriar durante 3 horas aproximadamente.

Contóunola: Marta Pasarín Rodríguez (2º ESO)

XEADO DE CHOCOLATE

Ingredientes:

•500 g. de nata líquida.
•100 g. de chocolate “fondant”.

•60 g. de azucre.

Modo de elaboración:

Tallar o chocolate.

Quentar 6 culleradas de nata nun cazo.

Engadir o chocolate, remexer ata que se funda e deixar arrefriar.

Nun recipiente poñer o resto da nata.

Engadir o azucre á nata.

Montar a nata.

Engadir o chocolate fundido á nata e mesturar ben.

Poñer nun recipiente apto para a conxelación e deixar arrefriar 4 horas aproximadamente.

Formar varias bolas e repartilas en pratos ou copas de postre.

Contóunola: Marta Pasarín Rodríguez (2º ESO)

ANDROLLIÑAS DE LIMÓN

Ingredientes:

- 2 ovos.
- 4 culleradas de aceite
- 4 culleradas de azucre
- 2 culleradas de leite
- zume de medio limón
- Reladura de medio limón (opcional)
- 1 cullerada de lévedo en po.
- Fariña
- azucre e canela para cubrir de po
- 1 zurrichada de anís

Modo de elaboración:

Bater nun recipiente fondo os ovos co azucre.

Engadir o aceite, o leite, o zume do limón, a reladura de limón e a fariña co lévedo.

Facer unha masa con todos os ingredientes.

Formar variñas e fritilas en aceite non moi quente.

Retirar e cubrir de po co azucre e a canela mesturadas.

***para que saia unha cantidade xeitosa de masa poñer o dobre do marcado en ingredientes.

Contóunola: Vicen e David que a aprenderon de Jose en Pedrafita

ROSCA DE NOCES E UVAS

Ingredientes:

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">•4 cuncas e media de fariña.•2 cuncas de azucre•250 gr. De uvas (1 cunca mais ou menos)•1 sobre de lévedo en po Royal | <ul style="list-style-type: none">•4 ovos•1 cunca de manteiga•1 cunca de noces.•4 culleradas pequenas de auga |
|--|--|

Modo de elaboración:

Poñer as uvas a remollo en auga quente cunha zurrichada de brandi e un pouco de canela.

Amasar todos os ingredientes.

Cando estea a masa ben traballada, engadir as noces e as uvas.

Meter ao forno durante aproximadamente unha hora a 200°

Contóunola: Julia Gegunde que a aprendeu da súa tía Maruja

PASTEL DE CENORIA

Ingredientes:

- 1/2 kilo de cenorias
- 1/4 kilo de azucre

- 1/4 kilo de coco relado
- 6 bolos de leite

Modo de elaboración:

Cocer as cenorias ata que estean brandas.

Pasar as cenorias cocidas polo pasapurés.

Engadir, en quente, azucre e coco relado.

Partir os bolos en dúas ou tres partes. Cubrir o fondo do molde coa parte superior dos bolos.

Repartir a mestura de cenoria no molde.

Cubrir co resto dos bolos.

Poñer un peso encima e deixar repousar coma mínimo 24 horas.

Contóunola: Estrella que a aprendeu da súa tía Otilia.

PHOSKITOS DE PEDRAFITA

Ingredientes:

- 3 Phoskitos
- Unhas tesoiras ou coitelo

Modo de elaboración:

Primeiro hai que ir ao ultramarinos ou a un bar e pedirlle ao dependente con amabilidade 3 phosquitos. Recóllense con moito coidado e lévanse para a casa. Seguidamente cunhas tesoiras ou un coitelo retíraselle o envoltorio e resérvase (pois nunca se sabe para que pode facer falla). Cunha espátula de madeira sácanse os phosquitos e emprátanse.

Sérvense e cómense antes de que caduquen e xa está!

Esta receita foi a gañadora do concurso de repostería de Pedrafita.

Contóunola: JOSE DE PEDRAFITA que a discurriu el só.