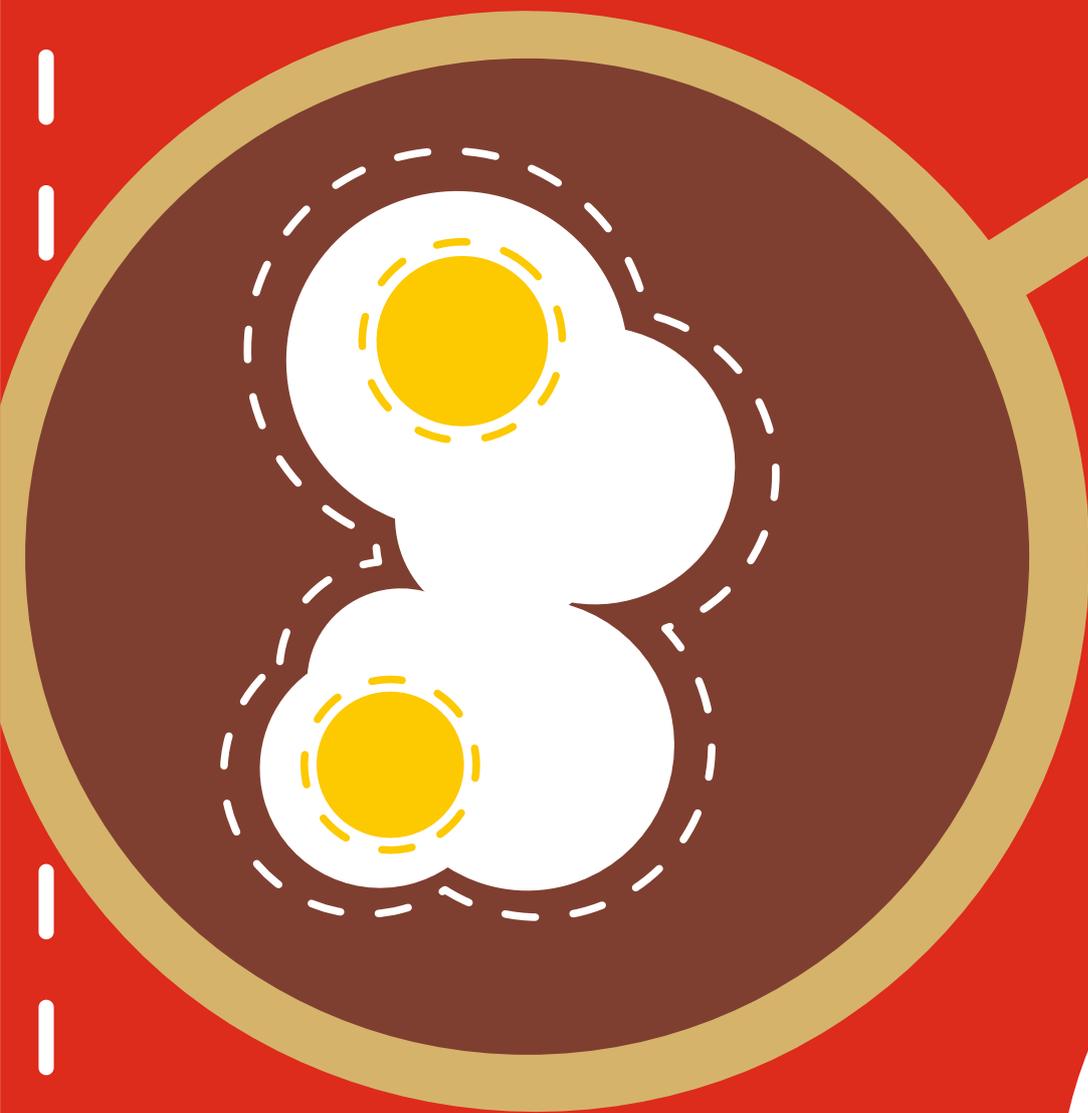


recetas fáciles



*Recetas
Comidas*
.com

20
comidas
deliciosas
para no
complicarse
la vida

1.

recetas fáciles saladas





Champiñones rellenos de jamón



Preparación

10'



Cocción

25'



Personas

4

Ingredientes:

1/2 kg. de champiñones grandes

Huevos de codorniz (uno por cada champiñón)

2 lonchas de jamón serrano

2 dientes de ajo

1 guindilla pequeña

Aceite de oliva

Sal

Lavamos bien los champiñones que rellenaremos de jamón, quitando la tierra que puedan tener y sacando el tallo que reservamos. Dejamos un buen hueco dentro de cada champiñón para el relleno de jamón.

El tallo lo picamos muy menudo, junto con los ajos y la guindilla limpia de pepitas. También picamos el jamón y ponemos todo junto a sofreír en una sartén a fuego suave. Añadimos sal, poco porque el jamón ya aporta y reservamos.

Mientras, cogemos los champiñones y les hacemos unos cortes en forma de cruz en la base, para que se hagan bien por dentro. Los ponemos en la plancha y los hacemos por los dos lados. Cuando estén listos, les ponemos el relleno de jamón y encima, el huevo de codorniz.

Seguidamente metemos los champiñones rellenos de jamón y huevo de codorniz en el grill hasta que veamos que el huevo está en su punto.

Una vez fuera, podemos poner un poco de perejil o cebollino picado por encima para decorar los champiñones rellenos y servimos caliente.

Foto y fuente: Saca el cucharón

Para elaborar estos champiñones rellenos de jamón, podemos utilizar jamón o también beicon para el relleno. Y más o menos guindilla o cayena dependiendo de nuestros gustos con el picante.



Croissants rellenos



Preparación
15'



Cocción
15'



Personas
4

Ingredientes:

- 1 masa de hojaldre
- 165 gr. de queso provolone
- 165 gr. de jamón cocido
- 1 huevo S (para pintar)

Lo más delicado a la hora de hacer los cruasanes rellenos (o croissants de jamón y queso) es cortar la masa. Con un cortapisas, haremos triángulos más largos que anchos, "dibujando" en el hojaldre una especie de estampado arlequinado. Previamente, habremos dispuesto la masa sobre papel de hornear, y la habremos estirado ligeramente.

Los ingredientes para el relleno de los cruasanes (el queso y el jamón) los picamos.

Hecho esto, pondremos una porción de relleno (de queso y de jamón cocido) sobre cada porción de masa, en la parte superior de la misma, y luego enrollaremos desde arriba hasta llegar a la punta de la masa.

Cerrar los cuernitos o extremos de lasa de los cruasanes rellenos apretando con los dedos, pintar con huevo, y meter en el horno precalentado (sobre la bandeja, con papel de hornear) a 200°C durante un cuarto de hora aproximadamente.

Foto y fuente: Cocina.es

Tal y como explico la receta, estos cruasanes rellenos pueden ser considerados como una receta fácil y rápida, ideal para cenar o meriendas improvisadas. No obstante, si se quiere hacer los croissants caseros 100%, sería conveniente atreverse también con la elaboración del hojaldre.



Pollo asado con uvas y naranjas



Preparación
15'



Cocción
50'



Personas
2

Ingredientes:

2 contramuslos de pollo
50 gr. de uvas moscatel
1 naranja
1/2 cebolla
150 ml. de vino blanco
1 zumo de 1 naranja
1 ramita de romero
1 rama de canela
1 cucharada de miel
Sal

Como el pollo asado con uvas y naranjas se hace al horno, todo nuestro trabajo se reducirá a preparar los ingredientes, y a mezclarlos de la forma correcta en la bandeja del horno.

Lo primero que hacemos es cortar la cebolla en rodajitas y ponerla en la base de la bandeja o fuente. Sobre la cebolla colocamos los contramuslos sazonados, y a continuación repartimos el resto de ingredientes: la naranja pelada en trozos, las uvas enteras, el romero y la rama de canela.

Por encima del pollo con uvas y naranjas echaremos los líquidos: el zumo de una naranja, el vino blanco y una cucharada de miel que pintaremos para repartirla con más facilidad. Hecho esto, lo meteremos todo en el horno a 200°C y lo mantendremos 50 minutos. A mitad del horneado, eso sí, sacaremos la bandeja para voltear los contramuslos de pollo, y facilitar así que se hagan por ambos lados.

Foto y fuente: Oletusfogones!

Puedes preparar el pollo asado con uvas y naranjas en un puñado de minutos, y luego dejar que el horno haga su trabajo. El resultado es soberbio.



Salmón con salsa pesto



Preparación
25'



Cocción
5'



Personas
4

Ingredientes:

- 4 lomos de salmón
- 1 manojo de albahaca fresca
- 2 cebollas
- 4 dientes de ajo
- 1/2 taza de piñones
- Queso parmesano
- Aceite de oliva
- Pimienta
- Sal

Preparamos el salmón con pesto, empezando por hacer la salsa. Para ello, echamos en el vaso de la batidora la albahaca, la cebolla, el ajo pelado, los piñones, un puñado de queso, y sal. Trituramos hasta obtener una pasta, y después añadimos el aceite, de poco en poco, mientras continuamos batiendo. Reservamos.

El siguiente paso en la receta de salmón con pesto será salpimentar el pescado y ponerlo sobre una plancha caliente. Lo dejamos hacer por ambos lados, hasta que esté a nuestro gusto (no hay que hacerlo demasiado, porque nos quedaría muy seco).

Servimos el salmón con pesto, emplatando el pescado y, sobre cada pieza, echamos un poco de pesto que habíamos preparado anteriormente. De esta forma, ya podremos servir los platos y disfrutar de la comida.

Foto orientativa: shivery timbers

Un pescado muy rápido de preparar para las comidas de diario, con el que siempre podrás quedar bien cuando tengas invitados en casa.



Tallarines con langosta



Preparación
20'



Cocción
10'



Personas
4

Ingredientes:

400 gr. de tallarines

300 gr. de carne de langosta cocida

Salsa de queso

Pimienta

Perejil fresco

Sal

Comenzamos los tallarines con langosta poniendo a cocer la pasta (también podríamos utilizar espaguetis, macarrones, etc.) en agua y sal, durante el tiempo que se nos indique en el envase. Cuando esté en su punto, la escurrimos.

Mientras se cuece la pasta, continuamos la receta de tallarines con langosta, partiendo el marisco en trocitos. Después ponemos un cacillo al fuego y vertemos la salsa de queso. Dejamos la salsa de queso a fuego lento hasta que esté caliente. En el último momento incorporamos los trocitos del marisco.

Una vez tengamos la pasta cocida y escurrida, la mezclamos con la salsa de queso y la langosta. Para terminar, lo que haremos es espolvorearle por encima un poco de pimienta recién molida, y echarle un poco de perejil muy picadito. Así, habremos terminado de cocinar los tallarines con langosta.

Foto orientativa: goodiesfirst

La unión en un mismo plato de la pasta con el marisco y el queso, da como resultado estos deliciosos y sorprendentes tallarines con langosta con los que todos quedarán más que satisfechos.



Lomo con piña y bacon



Preparación
10'



Cocción
25'



Personas
4

Ingredientes:

1 Lomo de cerdo ibérico
sin adobar

20 lonchas de bacon

1 piña natural

Aceite de oliva virgen

Pimienta

Sal

Para la salsa:

Vino de Pedro Ximénez

Comenzamos a preparar este lomo con piña y bacon precalentando el horno a 180°C. Mientras el horno adquiere la temperatura, vamos realizando varios cortes a la pieza de lomo de cerdo en forma de rebanadas del grosor deseado, pero con cuidado de no llegar al final para que no se desprenda, quedando el lomo "tipo libro".

Ahora, cortamos la piña y entre medias de las rebanadas realizadas en el lomo de cerdo, vamos introduciendo media rodaja de piña y una loncha de bacon. Salpimentamos nuestro lomo con piña y bacon, regamos con un buen chorro de aceite de oliva virgen extra y lo colocamos sobre la bandeja de horno.

Horneamos, junto con un recipiente con agua para evitar que el lomo con piña y bacon se reseque, durante 20 ó 30 minutos o hasta que veamos que el lomo y el bacon comiencen a tomar un color dorado.

Para hacer la salsa, en un cazo, ponemos parte del jugo que ha soltado nuestro lomo con piña y bacon y añadimos un buen chorro de vino Pedro Ximénez. Colocamos en el fuego y dejamos que la salsa reduzca hasta que comience a coger cierto espesor (reducirá más o menos la mitad de su volumen).

Servimos el lomo con piña y bacon acompañado de esta riquísima salsa ¡y a disfrutar!

Foto y fuente: Con berretes

Este lomo con piña y bacon combina el toque dulce de la piña con el bacon y el lomo, proporcionando al plato ¡¡un toque espectacular!!



Huevos asados



Preparación
10'



Cocción
25'



Personas
4

Ingredientes:

8 huevos

Pimienta

Sal

Preparar unos huevos asados es algo muy fácil. Una de las ventajas es que no tienen grasa, y otra es, que son perfectos para acompañar a un buen número de platos.

Hacer los huevos asados es tan sencillo como echar cada huevo en una fuente. Sería interesante hacerlos en unos moldes, o incluso en algún cuenco bajo, para que la clara no se desparrame por toda la fuente. Por encima, les echamos sal y un poquito de pimienta (también podríamos añadir unas hierbas aromáticas que nos gusten, como romero, orégano, etcétera).

Introducimos la fuente en el horno precalentado a 180°C y dejamos hacer los huevos hasta que veamos que la clara está cuajada (es importante no dejarlo mucho tiempo, para que la yema quede líquida).

Y, con esto listo, los huevos asados ya se podrán comer.

Foto orientativa: jules

Con cero grasas, prepararemos en un momento unos fantásticos y sencillos huevos asados que nada tendrán que envidiar a los clásicos huevos fritos.



Pechuga rebozada crujiente



Preparación
15'



Cocción
10'



Personas
2

Ingredientes:

- 2 pechugas de pollo
 - 4 cucharadas de salsa de soja
 - 1 cucharada de bovril
 - 2 cucharadas de salsa worcestershire
 - 2 cucharadas de aceite de oliva
 - 1 hoja de laurel
 - 300 ml. de caldo de pollo
 - 1 diente de ajo
 - 1 cucharadita de pimienta negra molida
 - 1 huevo
 - Pan rallado
 - Harina
 - Sal
- Cogemos un bol grande en el que vamos a preparar el marinado de la pechuga rebozada y agregamos dentro el bovril, la salsa de soja y la salsa worcestershire.
- Incorporamos entonces el aceite de oliva y con unas varillas emulsionamos un poco la mezcla.
- Agregamos entonces el diente de ajo machacado, la pimienta negra molida y una pizca de sal. Incorporamos en este momento el caldo de pollo y batimos todo de forma enérgica.
- Colocamos las pechugas de pavo dentro de esta mezcla y añadimos la hoja de laurel. Tapamos y dejamos que la carne macere durante un par de horas.
- Escurremos las pechugas. Batimos el huevo. Pasamos el pollo por la harina, luego por el huevo y, por último, por el pan rallado.
- Freímos la pechuga rebozada en abundante aceite caliente hasta que esté bien dorada. Servimos muy caliente y recién hecha.
- Foto orientativa: CandyTX

Una salsa ideal para esta pechuga rebozada es el propio macerado, ya que si lo colocamos en una sartén y lo hervimos durante un rato haremos que espese y quedará perfecto con la carne.



Pimientos del piquillo rellenos de caballa



Preparación

8'



Cocción

10'



Personas

2

Ingredientes:

6 pimientos del piquillo enteros

4 filetes de caballa en conservas

2 cucharadas soperas de mayonesa

75 gr. de queso

2 huevos

1 puñado de orégano

Aceite de oliva

Pimienta

Sal

Si tenéis hecha la mayonesa, los pimientos del piquillo rellenos fríos los vais a hacer en un abrir y cerrar de ojos.

Empezad cociendo los huevos en agua hirviendo con un chorrito de vinagre, y cuando estén listos, peladlos y picadlos mucho. Con el picadillo de huevo cocido y el resto de ingredientes mezclados, haréis el relleno de los pimientos del piquillo rellenos fríos. Para ello, coged un bol y desmigad los filetes de caballa y añadid el huevo, la mayonesa, un puñadito de orégano y el queso picado en trocitos o rallado.

Hecho el relleno, rellenad los pimientos uno a uno y una vez tengáis todos los piquillos rellenos, emplatad. Por encima añadiremos sal, pimienta y un chorretón de aceite de oliva, además de un espolvoreado de orégano para decorar.

Los pimientos del piquillo rellenos fríos se deben tener en el frigorífico unos minutos antes de ser servidos (tapados, para que no se sequen), pero también los podéis servir calientes, con una salsa, etc.

Foto y fuente: Cocina.es

Como alternativa a la mayonesa, yo os recomiendo hacer el relleno de los pimientos del piquillo rellenos fríos con una lactonesa, que además de estar buenísima, es más fácil de hacer y se conserva sin problemas durante mucho más tiempo.



Ternera con guisantes



Preparación
15'



Cocción
100'



Personas
4

Ingredientes:

700 gr. de carne de ternera
para guisar

1 taza de guisantes
congelados

1 taza de caldo de carne

2 patatas

1 cebolla grande

500 gr. de tomate triturado

1 lata de cerveza negra

4 dientes de ajo

2 cucharadas de harina

Pimienta

Sal

Empezamos la ternera con guisantes pelando y cortando las patatas en dados, y la cebolla en concassé. Lo siguiente que haremos es laminar los dientes de ajo pelados.

Cogemos la cazuela en la que vamos a preparar la ternera con guisantes y la ponemos al fuego con la carne, la harina, el tomate, la cebolla, el caldo, la cerveza, el ajo, un poco de sal y otro poco de pimienta. Tapamos y dejamos cocer a fuego lento durante 1 hora y media o dos horas (durante este tiempo, si nos quedáramos sin líquido, añadiríamos más caldo).

Unos 20 minutos antes de que se complete la cocción incorporamos las patatas, y unos 8 minutos antes, los guisantes. En el último momento, probamos la ternera con guisantes, y rectificamos de sal y pimienta si fuera necesario.

Foto orientativa: thebittenword.com

Aunque el tiempo de cocción es un poco largo, no tendremos que estar vigilantes durante el proceso, y mientras podremos dedicarnos a hacer cualquier otra cosa.



Tosta canapé de sardinas



Preparación
20'



Cocción
10'



Personas
4

Ingredientes:

1 ó 2 latas de sardinas en
aceite de oliva

Queso de untar

1 puñado de almendras
tostadas

Pimentón

1 pan (tipo baguette)

Preparar estos canapés de sardina es algo muy sencillo y rápido, por lo que resultarán perfectos para cualquier momento.

Empezamos los canapés de sardina, escurriendo bien las sardinas, las abrimos al medio, le quitamos la espina, y cada trozo, nuevamente, lo cortamos al medio (a lo largo),

Partimos en rodajas el pan, y lo colocamos en una rejilla en el horno precalentado a 200°C. Lo dejamos hacer hasta que el pan se ponga doradito. En ese momento, lo sacamos y untamos, cada rebanada, con el queso. Encima pondremos unos trocitos de sardinas y, para terminar, colocamos también unas almendras.

El último paso que daremos en esta receta de canapés de sardina, será espolvorear por encima un poquito de pimentón. De esta forma ya estarán listos para servir.

Foto orientativa: jules

Para untar el pan tostado sobre el que montaremos la tosta canapé de sardinas, podemos usar el propio aceite de oliva de la lata de sardinas, que aportará aún más sabor a la tosta.



Salteado de garbanzos con chorizo



Preparación
20'



Cocción
10'



Personas
4

Ingredientes:

- 600 gr. de garbanzos cocidos
- 200 gr. de chorizo para guisar
- 200 gr. de tomates cherry
- 1 cucharadita de pimentón
- Perejil fresco
- Aceite de oliva
- Sal

Comenzamos a preparar estos garbanzos salteados con chorizo, partiendo los tomates cherry a la mitad y echándoles un poquito de sal. Por otro lado, lo que hacemos también es partir el chorizo en rodajas y picar el perejil fresco.

Ahora cogemos la sartén en la que vamos a preparar el plato de garbanzos salteados con chorizo, y echamos un hilito de aceite. Cuando esté caliente, agregamos el chorizo y lo sofreímos hasta que tomen color. Después, incluimos los garbanzos escurridos, y los salteamos durante unos minutos, hasta que la legumbre coja calor. A continuación, incluimos el pimentón, removemos bien y apartamos la sartén del fuego.

Ahora servimos los garbanzos salteados con chorizo en los platos y, en cada uno, echamos unos cuantos trozos de tomate y un poquito de perejil. Listo.

Foto orientativa: jules

Espectaculares y sencillos garbanzos salteados con chorizo. Un plato al que daremos un toque de frescura con unos deliciosos tomatitos cherry.



Crema de zanahorias caramelizada



Preparación
30'



Cocción
20'



Personas
4

Ingredientes:

- 1 kg. de zanahorias
- 2 naranjas de zumo
- 150 gr. de mantequilla
- 1 cucharita pequeña de bicarbonato
- 1 yogur natural
- Cilantro
- Sall

El ingrediente principal de esta crema de zanahoria caramelizada es, sin duda, la zanahoria, por eso vamos a empezar la elaboración por ella.

Lavamos, pelamos y troceamos la zanahoria en trozos pequeños, de medio centímetro, aproximadamente.

A continuación, pondremos los trozos de zanahoria en una cazuela, junto a la mantequilla, una cucharita rasa de bicarbonato y una pizca de sal. Lo llevamos al fuego, y dejamos que cueza durante unos 20 minutos.

Cuando las zanahorias ya estén cocidas, echamos el contenido de la cazuela en el vaso de la batidora eléctrica, para triturarlo todo, junto al zumo elaborado con las 2 naranjas. Con esto finalizaremos la elaboración de la crema de zanahoria caramelizada.

Ya sólo nos queda emplatar. Para ello, servimos la crema de zanahoria caramelizada en un plato, al que añadiremos un chorrito de yogur natural y un poco de cilantro troceado. Listo para servir.

Foto y fuente: Oletusfogones!

La crema sobrante la podéis congelar para disfrutarla hasta pasados 3 meses. Merece la pena.



Chips de calabacín



Preparación
5'



Cocción
15'



Personas
4

Ingredientes:

1 calabacín
Una cuña de queso
parmesano
1/2 taza de pan rallado
Aceite de oliva
Sal

Ponemos a precalentar el horno a 160°C para hacer estos chips de calabacín.

Lavamos el calabacín y cortamos en rodajas muy finas, si tenéis una mandolina o cortador de patatas mejor, así saldrán más uniformes.

Rallamos el queso parmesano muy fino y mezclamos con la media taza de pan rallado.

Rebozamos las rodajas o chips de calabacín en la mezcla de queso y pan, con la humedad que tiene el calabacín será suficiente para que queden empanados.

Ponemos las rodajas en una bandeja con papel de horno y pulverizamos con aceite.

Metemos los chips de calabacín al horno 10 minutos aproximadamente o hasta que se dore el pan rallado.

Retirar del horno y servir los chips de calabacín en una fuente o cestillo para picar.

Foto y fuente: Tapas 2.0

¿Quieres marcarte un "dipeo" elaborado con alimentos de la huerta? Pues toma nota de estos chips de calabacín y parmesano crujientes hechos al horno.



Filetes de pechuga al tomillo



Preparación
20'



Cocción
10'



Personas
4

Ingredientes:

750 gr. de pechuga de pollo fileteada

Tomillo fresco

El zumo de 1 limón

Aceite de oliva

Pimienta

Sal

Lo primero que haremos en la receta de pollo al tomillo, es filetear las pechugas, en el caso de que no las hayamos comprado ya así.

A continuación, echamos en un bol el zumo de limón, unas cuantas ramas de tomillo, un chorro de aceite y la carne salpimentada. Tapamos el bol y lo introducimos en el frigorífico durante al menos 30 minutos, si puede ser más, mejor.

Transcurrido el tiempo de maceración del pollo al tomillo, sacaremos el bol del frigorífico, escurriremos los filetes y los echaremos sobre una plancha caliente (o en su defecto, sobre una sartén).

Dejamos que se haga por ambos lados hasta que tengamos la carne a nuestro gusto (no hay que hacer el pollo demasiado si no queremos que nos quede seco).

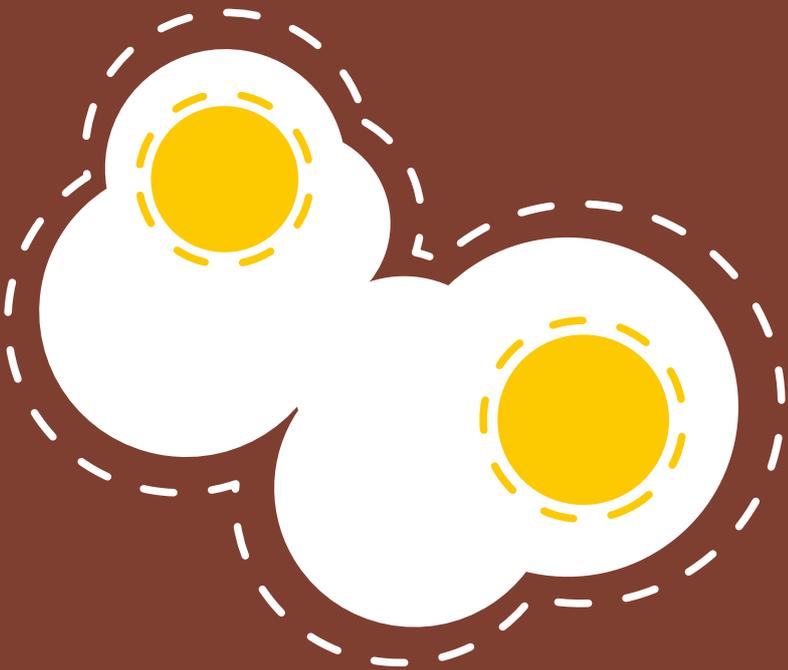
Acompañamos el pollo al tomillo con unas patatas asadas o patatas fritas, y listo.

Foto orientativa: 46137

Cuanto más tiempo pasen los filetes de pechuga macerando, más tiernos y sabrosos quedarán.

2.

*recetas
fáciles
dulces*





Cupcakes en 3 minutos



Preparación

7'



Cocción

3'



Personas

4

Ingredientes:

- 1 cucharada de leche
- 2 cucharadas de harina
- 2 cucharadas de cacao en polvo
- 2 cucharadas de mantequilla
- 1/4 de taza de azúcar
- 1 cucharada de aceite
- 1 pizca de levadura seca
- 1 huevo
- Sal

Para decorar:

- Chantilly

Necesitamos un bol donde comenzar a preparar estos cupcakes en 3 minutos. Para ello, en primer lugar ponemos el huevo y a continuación, vamos agregando poco a poco el resto de los ingredientes con los que haremos los cupcakes en 3 minutos, empezando por el aceite, luego la leche, el azúcar y una pizca de sal.

Batimos bien con la ayuda de unas varillas y seguidamente, incorporamos el cacao en polvo. Removemos hasta que quede integrado y añadimos la harina y la levadura y volvemos a mezclar todo.

Por último, añadimos la mantequilla derretida y mezclamos hasta que la masa de nuestros cupcakes en 3 minutos sea homogénea.

Colocamos las cápsulas para los cupcakes dentro de unas tacitas (para que al verter la masa de los cupcakes en 3 minutos no se abran y mantengan su forma) y repartimos la masa en ellas. Metemos en el microondas 3 minutos y ya tenemos nuestros cupcakes en 3 minutos listos.

Sacamos y decoramos con chantilly a nuestro gusto.

Foto orientativa: StephenLukeEdD

Para decorar los cupcakes, podéis usar el chantilly, un buttercream, un frosting, o cualquier cosa que os parezca bien y que se os ocurra, siempre que os resulte tan fácil como el resto del proceso.



Dulce crema de limón



Preparación

5'



Cocción

0'



Personas

6

Ingredientes:

6 limones

1 bote de leche condensada

1 puñadito de hojas de menta

Hacer dulce de limón es un proceso tan sencillo como sabroso es el resultado final.

Comenzamos el dulce de limón cortando los limones a la mitad y extrayendo en un recipiente todo su zumo.

Cuando tengamos el zumo de limón listo, lo reservamos.

Ahora, vertemos el contenido de la lata de leche condensada en un vaso de batidora y el zumo de limón que tenemos en la lata vacía de la leche condensada.

Al hacer este dulce de limón debemos conseguir tener la misma cantidad de zumo de limón que de leche condensada, por lo que si vemos que no hemos llenado la lata, exprimiremos algún limón más.

Agregamos al vaso de batidora y batimos durante un par de minutos. Tapamos el dulce de limón con papel film y dejamos reposar en la nevera unas tres horas.

Al servir el dulce de limón, puedes decorar con unas hojas de menta.

Foto orientativa: PincasPhoto

Dependiendo del tamaño de los limones, necesitaremos emplear más o menos para la receta de este dulce.



Tarta de manzana sencilla



Preparación
15'



Cocción
50'



Personas
8

Ingredientes:

Para la masa:

3 manzanas

5 huevos M

1 vaso de azúcar

200 ml. de leche

2 vasos de harina

1 sobre de levadura

Ciruelas pasas (ver n.d.a)

Mantequilla (para engrasar el molde)

Para adornar:

1 manzana

Empezamos a preparar la tarta de manzana sencilla poniendo el horno a calentar a 180°C y engrasando el molde en el que verteremos la masa de la tarta de manzana sencilla.

Mientras el horno se calienta, pelamos, descorazonamos y cortamos en trocitos tres manzanas que formarán parte de la masa de la tarta y reservamos.

Continuamos poniendo en un bol amplio los huevos, el azúcar, la harina, la leche y la levadura y mezclamos hasta que todo esté bien integrado.

Incorporamos las manzanas picadas y con la ayuda de una batidora, batimos hasta que las manzanas estén bien trituradas y tengamos una masa homogénea.

Vertemos la crema para la tarta de manzana sencilla en el molde y reservamos.

Pelamos la manzana que nos queda y cortamos finas láminas que colocaremos a nuestro gusto encima de la masa de la tarta de manzana que tenemos en el molde y horneamos durante al menos 50 minutos o hasta que comprobemos que la tarta de manzana sencilla esté cuajada.

Foto orientativa: fred_v

Si quieres dar un toque dulzón, pon en la base de la tarta de manzana sencilla, unas ciruelas pasas.



Magdalenas de chocorange



Preparación

30'



Cocción

20'



Personas

8

Ingredientes:

- 210 gr. de harina de trigo
- 100 gr. de gotas de chocolate
- 50 gr. de naranja confitada a trocitos
- 175 gr. de azúcar
- 60 ml. de leche
- 3 huevos (aproximadamente 125 gr.)
- 190 ml. de aceite de girasol
- 1 cucharadita de levadura en polvo
- 1 pizca de sal

Empezamos estas magdalenas chocorange batiendo con unas varillas los huevos con el azúcar hasta obtener una masa espumosa y blanquecina. Después, añadir la leche y el aceite poco a poco sin dejar de batir para que quede todo bien integrado y no baje su espumidad.

En otro bol aparte, mezclar la harina, la levadura y la sal. Tamizarlo todo e incorporar todo a la mezcla anterior. Batirlo todo con las varillas durante 3 minutos hasta ver que la masa de las magdalenas chocorange sea homogénea.

Luego, añadir las gotas de chocolate y la naranja confitada y remover unos minutos más hasta que estén bien repartidos por la masa. Dejar reposar la masa de las magdalenas chocorange en la nevera 1 hora como mínimo o un día entero como máximo para que todo se integre bien.

Se saca la masa de las magdalenas de la nevera, se pone a precalentar el horno a 250° y mientras, se remueve bien la masa. En una bandeja de horno colocar los papeles de magdalenas dentro de los recipientes rígidos (de silicona o aluminio) y rellenarlos 3/4 partes de su capacidad con la masa de magdalenas chocorange.

Decorarlas añadiendo unas gotas de chocolate en la superficie y hornear a 200° durante unos 20 minutos. Retirar del horno, sacar las magdalenas chocorange del envase rígido y dejarlas enfriar en una rejilla durante unos minutos.

Foto y fuente: Galeteria

Con las cantidades indicadas, te saldrán entre 15 y 18 magdalenas chocorange.



Pan fácil



Preparación
35'



Cocción
40'



Personas
4

Ingredientes:

500 gr. de harina de trigo normal

325 gr. de agua

1 cucharadita rasa de levadura seca de panadería

Semillas de amapola y/o sésamo (opcional)

10 gr. de sal

Empezaremos a cocinar nuestro pan fácil la noche antes, mezclando en un bol todos los ingredientes: la harina, el agua, la levadura y la sal. Con una mano, iremos mezclando todo hasta obtener una masa uniforme. No pasa nada si se nos pega a las manos.

Para el pan fácil no hay que amasar, pero haremos algo parecido: hecha la bola de masa, estiraremos ligeramente de una esquina y doblaremos hacia dentro. Y así, tres veces, girando la masa cada vez. El mismo proceso lo repetiremos pasados 15 minutos, y así, tal cual, taparemos el bol con la masa con film, lo meteremos en el frigorífico, y lo dejaremos toda la noche.

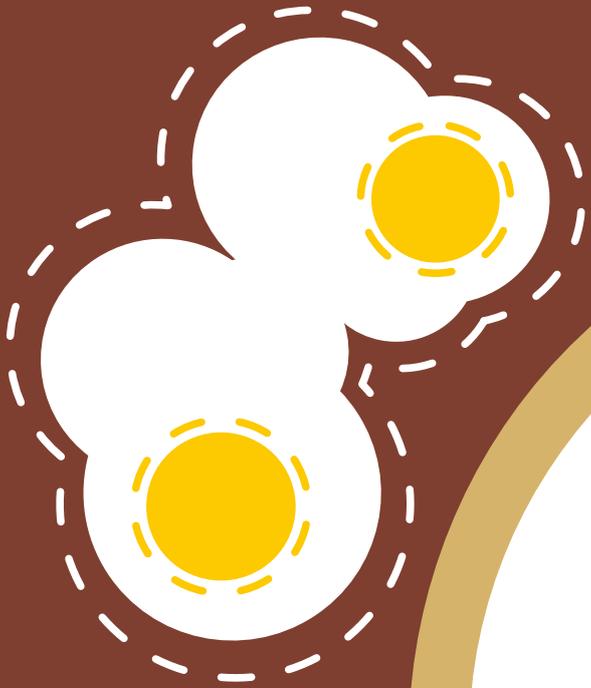
Pasadas unas 10 horas, estirar la masa con mucho mimo, sin aplastarla, y cortarla en dos barras rectangulares. Luego, humedecer una de las caras de la masa, y ponerla encima de un lecho de sésamo y semillas de amapola si queréis decorar el pan.

Para hornear el pan fácil, calentar el horno al máximo, y mientras, dejad que la masa repose unos 10 minutos sobre el papel de hornear, ya en la bandeja del horno.

Meter la bandeja con las masas del pan fácil a 250 °C, y luego, dejar el pan 30 minutos más a 200 °C.

Foto y fuente: Cocina.es

Si piensas que hacer pan es demasiado complicado, esta receta de pan fácil te va a hacer olvidar todos los falsos mitos. ¡Y verás qué bueno tu pan casero!



recetas fáciles



*¿Quieres descargar
nuestra colección
completa de libros
de cocina?*

Síguenos en las redes



...y en nuestro blog

Cocina.es

.com