

100
recetas

Semana Santa







Cocina.es

Platos principales

Cocina.es



 Plato para	4
 Tiempo de preparación	25 min
 Tiempo de cocción	0 min
 Dificultad del plato	Moderada

Ingredientes

- 1 Kg. de corvina
- 4 dientes de ajo
- 6 limones
- 250 gr. de lechuga
- 2 patatas
- 200 gr. de pimientos rojos picantes (o ají limo)
- Aceite de oliva
- Cilantro
- Pimienta
- Sal

Elaboración





Para hacer el ceviche peruano, vamos a marinar la corvina limpia, y cortada en trozos de unos dos centímetros, sumergiéndola en un preparado hecho con el zumo de los 6 limones, los dientes de ajo machacados, el ají picado, pimienta y sal.

Para que el ceviche peruano quede sabroso y bien hecho, mantendremos el marinado durante 60 minutos. Mientras tanto, picaremos la cebolla muy finita, al igual que el cilantro, coceremos la patata y lavaremos y picaremos la lechuga.

Para emplatar el ceviche peruano, echaremos la lechuga en el plato, y sobre ésta, las patatas cortadas en daditos, y el pescado. Por encima, echaremos la cebolla y el cilantro picadito, y lo regaremos todo con un buen chorro de aceite de oliva y sal al gusto.

Foto orientativa: [Medea_material](#)



 Plato para	4
 Tiempo de preparación	25 min
 Tiempo de cocción	0 min
 Dificultad del plato	Moderada

Ingredientes

- ½ Kg. de bacalao en salazón
- 300 gr. de harina
- 3 cucharadas de aceite
- 2 claras de huevo
- 1 vaso de cerveza
- Perejil
- Sal
- Aceite de oliva
- ½ l. de salsa de tomate
- 8 pimientos del piquillo

Elaboración

48 horas antes de hacer estos buñuelos de bacalao con pimientos, desalamos el bacalao, cambiándole hasta 3 veces el agua.

El día que se vayan a preparar los buñuelos de bacalao con pimientos, hacemos una masa, ni dura ni blanda, con la cerveza, la harina, el aceite de oliva y el perejil.

Montamos las claras a punto de nieve, en un bol aparte, y las mezclamos con la masa.

Picamos el bacalao, y lo añadimos a la mezcla anterior. Incorporamos todo perfectamente y lo reservamos.





Echamos aceite en una sartén o freidora y, cuando esté caliente, se van echando trocitos de masa con ayuda de una cuchara. Una vez dorados los buñuelos, los sacamos y los colocamos sobre papel absorbente.

Aparte, freímos los pimientos cortados por la mitad, y calentamos tomate frito casero.

En el momento de servir los buñuelos de bacalao con pimientos, colocamos la salsa de tomate en una fuente, en un lateral los pimientos fritos y en el centro de la fuente ponemos los buñuelos.

Foto [JC i Núria](#)



 Plato para	4
 Tiempo de preparación	30 min
 Tiempo de cocción	30 min
 Dificultad del plato	Fácil

Ingredientes

- 400 gr. de arroz
- 250 gr. de bacalao desalado sin espinas ni piel
- 500 gr. de patatas
- 1/2 cebolla
- 1/2 pimiento verde
- 1/2 pimiento rojo
- 2 hojas de laurel
- 1 cucharada de pimentón dulce de La Vera
- 2 dientes de ajo
- Agua
- Sal
- Aceite de oliva virgen extra (AOVE)

Elaboración

En un poco de AOVE, pochar la cebolla picada en trozos pequeños (brunoise). Añadir los pimientos partidos en tiras, el laurel y rehogar bien.

Incorporar el bacalao desmenuzado y remover bien. Añadir las patatas cortadas en rodajas medianas y volver a remover.

Echar el pimentón y rehogar bien teniendo cuidado de que no se queme.

Verter el agua y, cuando empiece a hervir, incorporar el arroz. Añadir los ajos machados con un poco de sal y dejar cocer hasta que las patatas y el arroz estén hechos. Rectificar de sal, dejar reposar y servir.

➡ Notas

- 1.- Dependiendo del tipo de arroz que utilicemos, la cantidad de líquido puede variar entre 2 y 4 veces el volumen de arroz.
- 2.- Este plato debe quedar algo caldoso.
- 3.- Lee la historia de esta y otras recetas en el blog [Con Los Cinco Sentidos](#)



Plato para	6
Tiempo de preparación	20 min
Tiempo de cocción	10 min
Dificultad del plato	Fácil

Ingredientes

- 120 gr. de pan duro
- 5 huevos
- 100 gr. de jamón ibérico
- Hierbabuena
- 6 dientes de ajo
- Pimentón
- Aceite de oliva
- 1 1/2 l. de agua

Elaboración

Hacer esta simple y barata sopa de ajo, es muy sencillo. Para empezar, ponemos a hervir el agua,, una vez que comience a hervir la sazonomos.

Mientras el agua hierva, freímos rebanadas finas de pan en una sartén con un poco de aceite. Las retiramos y las reservamos.

A continuación, freímos unos ajos en un poco de aceite y, nada más que veamos que comienzan a cambiar de color, agregamos a las sopa de ajo unos taquitos de jamón.

Rehogamos el jamón y, a los 30-60 segundos, retiramos la sartén del fuego y se añade el pimentón, removiendo rápidamente para que no se queme.

Con el agua hirviendo, echamos en la cazuela el pan frito y el sofrito de ajo y jamón que acabamos de preparar. Le añadimos un poquito de hierba buena para darle un punto de frescor a las sopa de ajo y lo dejamos todo hirviendo entre 5 y 10 minutos.




Al añadir los huevos puedes hacer tres cosas distintas; echar los huevo en cuencos para llevarlos a la mesa y regarlos con el caldo muy muy caliente; echarlos a la cazuela con cuidado para que se escalfen y así tenerlos individuales; o echarlos en forma de hilo y sin dejar de remover la cazuela, para que nos queden hilos de huevo en la sopa de ajo.

Foto orientativa: [Yogma](#)

➡ Notas

La cantidad de pan que añadas, depende de si la sopa de ajo te gusta más o menos caldosa, lo mismo que la cantidad de jamón y de ajo, depende mucho si te gustan los dos sabores mucho o poco, la cantidad que añadas es cosa tuya.



 Plato para	2
 Tiempo de preparación	10 min
 Tiempo de cocción	8 min
 Dificultad del plato	Fácil

Ingredientes

- 1 filete de pescado
- 1 huevo
- Harina
- Perejil fresco
- Ajo molido
- Sal
- Pimienta
- Aceite

Elaboración

En un bol vamos a mezclar la harina con perejil fresco muy picadito, un poco de pimienta al gusto y ajo molido. Removemos bien para que todos estos ingredientes queden perfectamente bien mezclados.

Ahora tomamos el filete de pescado, que será del tipo que más nos guste (sardinas, merluza, rosada...), lo lavamos bien, secamos con papel absorbente, rociamos con un poquito de sal y lo reservamos.

Cascamos un huevo en un platito y lo batimos. A continuación pasamos el filete de pescado por el huevo batido y, a continuación por la harina mezclada, hasta que nos quede rebozadito.

Ponemos una sartén al fuego con un buen chorreón de aceite. Dejamos que el aceite se ponga muy caliente y echamos el pescado, hasta que esté dorado por todas partes.

Apartamos los filetes de pescado y los servimos con un poco de ensalada verde o de pimientos asados.

Foto orientativa: [jlastras](#)



Plato para	4
Tiempo de preparación	20 min
Tiempo de cocción	45 min
Dificultad del plato	Fácil

Ingredientes

- 4 puñados de garbanzos
- 400 gr. de espinacas
- 250 gr. de bacalao desalado en trozos (mejor sin piel)
- 1/2 cebolla picada
- Un trozo de pimiento rojo picado
- Un trozo de pimiento verde picado
- 3 dientes de ajos picados
- 1 tomate natural picado o triturado
- 1 cucharadita de pimentón
- Aceite de oliva
- 1 hoja de laurel
- Perejil
- Un poquito de sal

Elaboración

Para el potaje de garbanzos con bacalao y espinacas, empezamos el día anterior poniendo el bacalao desalado y los garbanzos en remojar, cada uno en un recipiente distinto. El agua del bacalao hay que ir cambiándola de vez en cuando para quitarle la sal.

Se sofríen en el aceite la cebolla, los pimientos y los ajos. Cuando estén pochaditos, se echa el tomate y se sofríe 5 minutos más. Luego se echa el bacalao y se rehoga un poco.

Seguidamente, se añade el pimentón. Hay que remover rápidamente para que no se queme el pimentón. Seguidamente, echa los garbanzos, y remueve un poco para que se mezcle todo.

Añade el agua, la hoja de laurel y el perejil. Tapa la olla, y cuando empiece a sisear baja a fuego medio y deja cocer.

Abre la olla, incorpora las espinacas (o las acelgas) y no sirvas el potaje de garbanzos con bacalao y espinacas hasta que las verduras no estén en su punto.

Foto orientativa: [Olgaberrios](#).

➡ Notas





El tiempo de cocción indicado, es el aproximado si se utiliza una olla exprés.

Las espinacas para el potaje de garbanzos con bacalao y espinacas pueden ser frescas o congeladas (se pueden sustituir también por acelgas).

Dulces

Cocina.es



 Plato para	6
 Tiempo de preparación	10 min
 Tiempo de cocción	10 min
 Dificultad del plato	Fácil

Ingredientes

- 12 rebanadas de pan especial torrijas
- 750 ml. de leche
- 250 ml. de nata líquida
- 7 cucharadas soperas de azúcar
- 4 huevos
- 2 palos de canela
- Canela molida
- Piel de limón
- Aceite de oliva

Elaboración

Para hacer las torrijas cremosas, vamos a calentar la leche con la nata, 4 cucharadas de azúcar, dos palos de canela y la piel de 1/2 limón sin la parte blanca. Sin que llegue a hervir, lo dejaremos todo 5 minutos en el cazo, y luego colaremos la leche sobre un plato o bol hondo.

En otro plato, batiremos los huevos, y en otro mezclaremos las 3 cucharadas de azúcar restantes con canela molida. Al mismo tiempo calentaremos el aceite para que esté listo para freír las torrijas cremosas.

Una a una, iremos pasando las torrijas por leche y por huevo, y las freiremos en tandas. Unos 15 segundos por cada cara será suficiente.

Una vez fritas las torrijas cremosas, las dispondremos sobre una fuente, y luego espolvorearemos el azúcar con la canela al gusto.





Foto y fuente: [Blogcocina](#)

➡ Notas

Hay muchas formas de hacer las torrijas, y si a éstas las hemos llamado torrijas cremosas no es por casualidad, ya que la nata le aporta una textura única.

Si quieres hacer el pan casero (sin duda es la mejor opción) puedes seguir los pasos de esta espectacular receta de "[pan de torrijas](#)"



 Plato para	10
 Tiempo de preparación	10 min
 Tiempo de cocción	40 min
 Dificultad del plato	Moderada

Ingredientes

Para unas 35-40 filloas:

- 4 huevos grandes
- 75 gr. de harina
- 300 ml. de leche
- 1 pizca de sal
- 1 cucharadita de mantequilla

Elaboración

Se baten los huevos y se tamiza la harina sobre ellos. Se agrega la leche, la pizca de sal y la mantequilla que habrá que haberla sacado un tiempo antes de la nevera. Se bate bien con las varillas hasta obtener una masa homogénea (no pasa nada si queda la mantequilla en pequeños grumitos).

Para cuajar las filloas lo tradicional es utilizar tocino, sin embargo podéis usar también mantequilla sin sal. Se debe emplear sólo la que necesitemos para engrasar la sartén. Hay que echarla sobre ella, que estará a fuego medio, y si queda algún sobrante se vuelca sobre una tacita para desecharla. Cuando veáis que las filloas empiezan a pegarse a la sartén un poquitín más de la cuenta (será cada 2 o 3 filloas), volvéis a engrasar la sartén. Mientras que tenéis la sartén un poco inclinada y separada del fuego, con la otra mano se empieza a verter la masa, usando un cazo de servir sopa, mientras empezamos a girar la sartén. La masa debe cubrir el fondo de ésta, intentando que quede lo más fina posible. Si ves que la masa está demasiado espesa como para que con el movimiento de la sartén, se cubra el fondo, o si quedan demasiado gorditas, debes echar a la masa un poco más de leche. Sin embargo, si queda demasiado líquida y se rompen, deben añadir algo más de harina.





Tras haber cubierto el fondo con la masa, debes dejar cuajarla durante un par de minutos y, entonces, empieza el fatídico momento de darle la vuelta con los dedos. Para ello, tienes que ayudarte de una espátula pequeña o de un cuchillo romo (de los que se emplean para untar mantequilla o paté). Levanta con él ligeramente el borde, y ayúdate de las dos manos para darle la vuelta. Déjala durante uno o dos minutos y, de nuevo con los dedos, retírala y ponla sobre un plato.

➡ **Notas**

1.- Como habrás visto por la lista de ingredientes, las filloas no son dulces, y se pueden emplear tanto para platos dulces como salados (con un poco de azúcar, con azúcar y canela, con chocolate, rellenas con unas fresas maceradas con un chorrín de vinagre y azúcar, etc)... De una cosa estoy seguro, sea de la forma que sea, las filloas volarán mucho más rápido que la sensación a quemazón que te quedarán en los dedos tras cocinar casi 40.

2.- Esta receta se publicó originalmente en el blog [Gastroconversaciones](#)



 Plato para	4
 Tiempo de preparación	60 min
 Tiempo de cocción	30 min
 Dificultad del plato	Moderada

Ingredientes

- 1 vaso de anís
- 1 vaso de aceite
- 250 gr. de azúcar
- Harina c/n
- Azúcar y canela para espolvorear
- Anises verdes

Elaboración

Coge un bol grande para hacer las rosquillas de anís al horno, y empieza por echar el azúcar, el anís y el aceite. Ir añadiendo la harina y amasando poco a poco, hasta conseguir una masa suave que no se pegue demasiado a las manos.

Unta una bandeja de horno con aceite y espolvoréala con un poco de harina.

Ve haciendo rulos largos con la masa que luego cerrarás para formar las rosas. Velas poniendo en la fuente, sin que se toquen (ten en cuenta que algo crecerán, aunque no mucho), sobre papel de hornear.

Precalienta el horno a 180° C, y mete las rosquillas de anís durante 30 minutos. Sácalos del horno y espolvoréalas con una mezcla de azúcar y canela y, si se quiere, echa también unos granitos de anís.

Las rosquillas de anís al horno se pueden comer calentitas o frías. Eso queda al gusto del consumidor.

Foto orientativa: [Daquella manera](#).



Plato para	4
Tiempo de preparación	30 min
Tiempo de cocción	15 min
Dificultad del plato	Moderada

Ingredientes

- 1 huevo de gallina
- 500 gr. de chocolate
- 1 l. de agua
- 1 lata de leche condensada

Elaboración

¿Alguna vez has querido hacer un huevo de chocolate pero no has podido por falta del molde perfecto? Después de mucho pensar se me ocurrió la idea de cómo hacer un molde con un propio huevo de gallina, te cuento como:

Primero se hace un pequeño agujero del grosor de un palo de colombina (chupa-chups) en la parte de arriba del huevo. En la parte de abajo otro agujero del grosor de un alfiler. Por el agujero delgado soplamos de manera que la yema y la clara salgan por el agujero grueso. Cuando la cáscara esté desocupada se lava muy bien por dentro y se deja secar.

Por otro lado, se derrite el chocolate al baño de maría, es importante no mover el chocolate hasta que se haya derretido y no dejar llegar el agua a punto de ebullición. Cuando el chocolate se haya derretido se revuelve con una cuchara de palo y luego se saca del baño maría.

Se coloca el chocolate en una manga pastelera de punta delgada que quepa en el agujero grande de la cáscara de huevo y se llena, el relleno no se sale por el agujero pequeño. Una vez llena la cáscara, se mete a la nevera media hora y listo. Después se pela igual que si lo hicieras con un huevo cocido.

Para terminar colócalo en un plato, agrega por encima la leche condensada y... disfruta de un delicioso huevo de chocolate con un molde muy original.

Foto orientativa: Jordy Payá

➡ **Notas**

Muchas veces vemos programas y ves que nos dicen como hacer distintos platos, pero también muchas veces no tenemos los medios para hacerlo. Creo que el principal ingrediente para cocinar son las ganas y el amor que tengamos para hacer las cosas, como vemos, con una simple cáscara de huevo podemos hacer muchas cosas, lo único que necesitamos son ganas y amor. RECUERDEN:CUALQUIERA PUEDE COCINAR.

CESAR RICARDO DIAZ ORTEGA

Twitter - Facebook - Google+ - Pinterest

 ***Blogcociña.es***



Coc|na.es

Foto de portada: floruca