UNA RECETA MAS

EL RECETARIO

Una receta más para cada día

70 recetas saladas + 30 dulces variados



MUESTRA GRATUITA · 5 RECETAS

100 Ideas para disfrutar de la cocina de casa.

Gazpacho andaluz

4 raciones · 20 min + 2 h de frío



INGREDIENTES

- 800 g de tomates maduros
- 100 g de pepino pelado
- 80 g de pimiento verde
- 1 diente de ajo pequeño
- 50 g de pan del día anterior
- 40 ml de aceite de oliva
- 15 ml de vinagre de Jerez
- 150 ml de agua fría
- 4 g de sal

PREPARACIÓN

1. Remoja el pan en el agua 5 minutos. Lava y trocea los tomates y el pimiento; retira el pedúnculo y las semillas del pimiento.

2. Tritura las verduras con el pan, su agua, el ajo, el vinagre y la sal hasta obtener una crema fina.

3. Añade el aceite poco a poco mientras sigues triturando. Cuela si prefieres una textura muy lisa.

4. Refrigera al menos 2 horas y remueve antes de servir. Ajusta la consistencia con un poco de agua fría.

EN LA COCINA

Sirve los dados de verdura aparte para que cada persona elija la cantidad.

Champiñones al ajillo

4 raciones · 25 min



INGREDIENTES

- 500 g de champiñones
- 4 dientes de ajo
- 30 ml de aceite de oliva
- 60 ml de vino blanco
- 10 g de perejil
- 3 g de sal
- 1 pizca de pimienta

PREPARACIÓN

1. Limpia los champiñones y córtalos por la mitad o en cuartos si son grandes. Lamina los ajos.

2. Calienta el aceite en una sartén amplia. Dora el ajo 30 segundos y añade los champiñones.

3. Saltea a fuego medio-alto 8-10 minutos, removiendo, hasta que pierdan agua y se doren.

4. Añade el vino, la sal y la pimienta. Cocina 4-5 minutos más y termina con perejil picado.

EN LA COCINA

Usa una sartén amplia para que los champiñones se salteen en lugar de hervir.

Tortilla de patatas y cebolla

4 raciones · 55 min



INGREDIENTES

- 600 g de patatas
- 150 g de cebolla
- 6 huevos
- 100 ml de aceite de oliva
- 4 g de sal

PREPARACIÓN

1. Pela las patatas y córtalas en láminas finas. Corta la cebolla en tiras.

2. Cocina ambas en el aceite a fuego medio-bajo 20-25 minutos, removiendo, hasta que estén tiernas. Escurre el exceso de aceite.

3. Bate los huevos con la sal y mezcla con las patatas templadas. Deja reposar 3 minutos.

4. Vierte en una sartén antiadherente de 22 cm con una cucharada del aceite reservado. Cuaja 5-7 minutos a fuego bajo, da la vuelta con un plato y cocina otros 4-6 minutos, hasta que el centro esté cuajado.

EN LA COCINA
Los tiempos cambian según el grosor; comprueba el centro antes de retirar.

Arroz con pollo y pimientos

4 raciones · 50 min



INGREDIENTES

- 320 g de arroz redondo
- 600 g de pollo deshuesado en dados
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 100 g de cebolla
- 2 dientes de ajo
- 200 g de tomate triturado
- 1,1 l de caldo de pollo caliente
- 35 ml de aceite de oliva
- 1 cucharadita de pimentón
- sal y pimienta

PREPARACIÓN

1. Salpimienta el pollo y dóralo en el aceite 6-8 minutos. Retira.

2. Sofríe la cebolla, los pimientos y el ajo picados en la misma cazuela 10 minutos. Añade el tomate y cocina 5 minutos.

3. Incorpora el pimentón, el arroz y el pollo. Vierte el caldo caliente y cocina 18-20 minutos a fuego moderado.

4. Comprueba que el arroz esté tierno y el pollo completamente cocinado. Reposa 5 minutos antes de servir.

EN LA COCINA

La cantidad de caldo cambia con el arroz y la cazuela; añade más caliente si hace falta.

Arroz con leche

6 raciones · 55 min + frío



INGREDIENTES

- 100 g de arroz redondo
- 1 l de leche entera
- 90 g de azúcar
- 1 rama de canela
- 1 tira de piel de limón sin parte blanca
- canela molida para servir

PREPARACIÓN

1. Calienta la leche con la canela y la piel de limón hasta que empiece a humear.

2. Añade el arroz y cocina a fuego muy suave 35-40 minutos, removiendo con frecuencia para que no se pegue.

3. Incorpora el azúcar y cocina 8-10 minutos más, hasta que el arroz esté tierno y la mezcla cremosa.

4. Retira la canela y el limón, reparte en recipientes y enfría. Refrigera y sirve con canela molida.

EN LA COCINA

Retíralo algo más líquido de lo que quieres: espesa al enfriarse.