

FLORES

INGREDIENTES (PARA 10 FLORES):

- Dous ovos.
- Nove culleradas de fariña.
- Un vaso escaso de leite.
- Tres culleriñas de aceite.
- Abundante aceite para fritir.
- Sal, azucre, canela ou mel.



Flores

ELABORACIÓN:

Mesturar ben todos os ingredientes menos o azucre, a canela e o mel; unha vez feita déixase repousar a crema.

Colocala nunha xerra onde caiba o molde especial para as flores. Mollar este molde en aceite quente e despois na crema sen chegar ó borde superior. Deixar un momento para que a crema se pegue ó molde e volver a meter en aceite moi quente ata que a flor se desprenda.

Sacala, escorrela e rebozala en azucre e canela ou regala con mel.

Sara Rodríguez García 4º ESO A



Entroido



Cigarróns

VENRES, 4 de febreiro
CONCURSO DE COCIÑA GALEGA DE
ENTROIDO

PARTICIPA

IES DE CURTIS

ENTROIDO 2005

IES de Curtis
Rúa Germán Castro, s/n
15739 CURTIS

Teléfono: 981 78 61 00
Fax: 981 78 62 98
<http://centros.edu.xunta.es/iesdecurtis/>
Correo: ies.curtis@xunta.es

ENTROIDO
2005



PEPERETADAS
DO NOSO
ENTROIDO

IES DE CURTIS

EQUIPO DE NORMALIZACIÓN LINGÜÍSTICA

RECEITAS

CHULAS CON MIOLOS DE PORCO

INGREDIENTES:

- Mioslos de porco
- Fariña
- Ovos
- Leite
- Lévedo
- Azucre
- Aceite



Chulas con miolos de porco

MODO DE ELABORACIÓN:

Para comezar a receita, mestúranse nunha cunca grande o leite, os ovos, a fariña e un pisco de lévedo. As cantidades serán as necesarias para conseguir unha masa consistente e dependerán da cantidade de chulas que se queira facer. A continuación engádeselle os miolos previamente cortados en cachiños. Despois bótase en pequenos anacos a masa nunha tixola co aceite ben quente. Unha vez que están douradas as chulas quítanse para unha fonte onde se salfiren con azucre. Pódense servir frías ou quentes.

Martín Aller Pérez 4º ESO B.

ROSCOS DE XEMA DE OVO

INGREDIENTES:

- 7 xemas
- $\frac{1}{4}$ litro de aceite
- 250 gramos de azucre
- Un vaso de augardente
- 500 gramos de fariña.



Roscos de xema de ovo

ELABORACIÓN:

Mesturar as xemas co aceite, o azucre e o augardente. Incorporarlle a fariña que admita pouco a pouco ata formar unha masa que non se pegue ós dedos. Formar as rosquiñas e poñelas nunha bandexa para metelas no forno a temperatura media ata que estean douradas.

Andrés Vázquez del Río 4º ESO B

CALDO DE MELÓN

INGREDIENTES

(para 5 persoas):

CALDO:

- 4 litros de auga
- Medio melón grande (os pequenos non valen)
- Media cunca de fabas
- 4 patacas medianas
- 200 gramos de touciño de porco
- 100 gramos de unto de porco
- 2 chourizos de touciño
- Sal.



Caldo de melón

REFRITO:

- 50 gramos de pemento doce
- Un pisco de pemento picante
- 3 dentes de allo
- Media cebola
- Aceite de oliva.

ELABORACIÓN:

Collemos unha pota grande e poñémola a ferver cos catro litros de auga. Botamos o melón (previamente cortado en anacos pequenos e sen pebidas), o touciño enteiro, o unto e unhas areíñas de sal. Deixamos cocer todo durante media hora aproximadamente, e cando se vexa que o melón está desfeito, engadimos as fabas e as patacas cortadas. Procedemos á cocción durante unha hora máis ou menos, e mentres, aproveitamos para facer o refrito. Nunha tixola vertemos o aceite, e cando queza botamos a cebola, o allo, o pemento picante e o doce. Revolvemos continuamente ata que a cebola e o allo teñan cor dourada. Cando o caldo estea cocido botáramoslle o refrito e xa está listo este caldo de melón típico da época do Entroido e tan axeitado para combater os fríos do inverno.

Isaías Pardo Díaz 4º ESO B

FILLOAS RECHEAS DE GRELOS

INGREDIENTES:

- 12 filloas
- Un mollo de grelos
- 2 dentes de allo
- Unha cebola
- 2 ovos
- Noz moscada
- Aceite e sal.



Filloas recheas de...

ELABORACIÓN:

Poñemos aceite nunha tixola e botamos a cebola picada. Unha vez dourada esta, engadimos os grelos, os allos esmagados e a noz moscada. Deixamos todo xunto un anaquiño e retirámolo do lume. Con esta mestura imos enchendo as filloas unha a unha, para posteriormente rebozalas en ovo e pan relado. Finalmente fritímolas en abondoso aceite.

María Martínez García 3º ESO D

FILLOAS QUEIMADAS

INGREDIENTES:

- 12 filloas
- 12 culleradas de azucre
- 12 culleradas de augardente
- Unha cullerada de zume de limón



Filloas queimadas

ELABORACIÓN:

Colocamos as filloas nunha fonte dobradas á metade. Logo espárexémoslles azucre por riba e botámoslles parte da augardente. Por outro lado poñemos nun cazo 3 culleradas de azucre, o zume do limón e o resto da augardente. Acendémolo, deixándoo arder un momento, para a continuación vertelo sobre a fonte onde temos as filloas. E xa está listo para servir.

Vanessa Vila Ares 4º ESO B