

mis recetas Sin gluten

M^a Teresa Carmona Saucedo - José A. Núñez López



mis recetas sin gluten

CARMONA SAUCEDO, María Teresa
Mis recetas sin gluten / Autores textos
y fotografías, M^a Teresa Carmona
Saucedo, José A. Núñez López. -- 1^a ed.,
1^a reimp. -- [Sevilla] : Consejería de Salud,
2008

156 p. : il. col. ; 21 cm

1. Culinaria 2. Enfermedad
celíaca-Dietoterapia I. Núñez López, José A.
II. Andalucía. Consejería de Salud III. Título
WD 175
WB 405

Autores textos y fotografías:

M^a Teresa Carmona Saucedo.

José A. Núñez López.

1^a edición, 2007

1^a reimpresión, 2008

Edita: Junta de Andalucía, Consejería de Salud

ISBN: 978-84-691-2568-7

Depósito Legal: SE-2494-2008

Diseño y Maquetación: Fabulario

Imprime: Coria Gráfica.

mis recetas sin gluten

Esta publicación cuenta con el respaldo de la Asociación Provincial de Celíacos de Sevilla (ASPROCESE) y de la Sociedad Andaluza de Nutrición Clínica y Dietética (SANCYD).

ÍNDICE

9 Presentación

10 Introducción

12 Recomendaciones

ÍNDICE DE RECETAS:

Entrantes, tapas y bocadillos

- 16 Bocadillo caliente de jamón serrano y queso
- 17 Bocaditos de salchicha
- 18 Cogollos con salmorejo
- 19 Pan con jamón y salmorejo
- 20 Pan con tomate y jamón
- 21 Sándwich de pollo
- 22 Sándwich de jamón de york y queso
- 23 Serranito
- 24 Tarta vegetal
- 25 Tostada de jamón y queso
- 26 Tostadas con pringá
- 27 Tostadas de jamón de pato con setas

Salsas y sopas

- 30 Pastillas de caldo
- 31 Salmorejo
- 32 Salsa bechamel

33 Salsa de tomate

34 Sopa de picadillo

35 Sopa de pollo con fideos

Patatas y arroces

38 Arroz tres delicias

39 Lasaña de puré de patatas

40 Patatas ali-oli

41 Patatas rellenas

Panes, pastas y masas

44 Boca-pizza

45 Churros

46 Empanada

47 Empanada de dátiles, beicon, jamón de york y queso

48 Empanadillas

49 Espaguetis con nata

50 Fusillis con carne

51 Gnocchis

52 Harinas sin gluten

53 Lasaña

54 Macarrones con tomate

55 Pan de leche

56 Pan de máquina

57 Pan de molde

58 Pan rallado

59 Pan rústico

60 Pasta fresca

61 Pasta rellena

- 62 Picos y regañás
- 63 Pizza
- 64 Pizza de pan
- 65 Tortas fritas

Huevos y verduras

- 68 Albóndigas de verdura
- 69 Berenjenas rellenas
- 70 Cardillos con huevos
- 71 Emparedados de berenjenas
- 72 Fritura de berenjenas
- 73 Garbanzos fritos con huevos y patatas
- 74 Guiso de habas
- 75 Habitas fritas con jamón y huevo
- 76 Huevos con pan y ajos fritos
- 77 Huevos de codorniz con jamón
- 78 Huevos pasados por agua con tostadas
- 79 Pastel de berenjenas
- 80 Pencas de acelgas rebozadas
- 81 Revuelto de patatas con jamón
- 82 Tortilla de berenjenas, jamón de york y queso
- 83 Tortilla de champiñones con jamón

Pescados

- 86 Caballa con fideos
- 87 Cazón en adobo
- 88 Merluza con gambas y chirlas
- 89 Pescado a la sal
- 90 Pescaíto frito

Carnes

- 94 Albóndigas
- 95 Albóndigas de patata y carne
- 96 Carrillera de cerdo
- 97 Croquetas
- 98 Croquetas de jamón
- 99 Croquetas de pollo
- 100 Escalopes de ternera
- 101 Fiambre de lomo de cerdo
- 102 Fiambre de pollo y jamón de york
- 103 Flamenquines
- 104 Medallones de carne picada
- 105 Pechugas de pollo empanadas
- 106 Pechugas Villeroy
- 107 Pechugas al horno con bechamel
- 108 Pechugas rellenas
- 109 Pollo al vino moscatel con pasas
- 110 San Jacobo

Postres y repostería

- 114 Arroz con leche
- 115 Bizcocho de chocolate
- 116 Bizcocho de naranja
- 117 Bizcocho tita Juana M^a
- 118 Bizcocho de flan
- 119 Brazo de gitano con nata
- 120 Buñuelos al horno rellenos
- 121 Caramelo líquido
- 122 Castañas guisadas
- 123 Crema de leche, cacao, avellanas y azúcar
- 124 Crepes dulces
- 125 Dulce de membrillo
- 126 Flan de chocolate

- 127 Gachas
- 128 Galletas
- 129 Galletas de chocolate
- 130 Galletas fritas
- 131 Galletitas saladas
- 132 Gofres
- 133 Huevos nevados
- 134 Leche frita
- 135 Magdalenas
- 136 Mantecados
- 137 Merengue
- 138 Natillas
- 139 Pan de dátiles con nueces
- 140 Pastel de batata
- 141 Peras al vino tinto
- 142 Pestiños
- 143 Piñonate
- 144 Plancha de bizcocho
- 145 Polvorones
- 146 Pudding de pan sin gluten
- 147 Roscón de reyes
- 148 Rosquillas
- 149 Tarta de queso
- 150 Tarta de Santiago
- 151 Tarta de sémola de arroz
- 152 Tarta tres chocolates
- 153 Tocino de cielo
- 154 Torrijas
- 155 Tortas de aceite
- 156 Tortas de polvorón

PRESENTACIÓN

Considero una satisfacción presentar este libro de recetas de cocina dirigida a personas con enfermedad celiaca, porque a unas propuestas de alimentación equilibradas y apetitosas se une la enorme utilidad que para estas personas puede suponer.

La celiaquía es, hoy por hoy, una enfermedad poco conocida por el conjunto de la ciudadanía, cuyo diagnóstico suele generar en las personas afectadas y sus familiares cierto grado de incertidumbre, debida a la falta de información de las repercusiones de la enfermedad y sobre qué actuaciones hacer para disminuir su impacto en la calidad de vida individual y familiar. Entre los principales aspectos que más influyen en la enfermedad y más se han de cuidar son los relacionados con la alimentación.

Espero que este libro se convierta en un recurso útil tanto para las personas enfermas y quienes las rodean, como para las asociaciones de personas afectadas, en su importante acción educativa y de apoyo.

Por último, quiero felicitar a los autores de esta publicación, cuya preocupación como padres les ha llevado a realizar un trabajo del que todos podemos ser beneficiarios.

LA CONSEJERA DE SALUD
M^a Jesús Montero Cuadrado

INTRODUCCIÓN

Cuando diagnosticaron la celiaquía de nuestra hija, sabíamos que su único tratamiento consistía en mantener un régimen estricto sin gluten de por vida. El hecho de ser celíaco no debe suponer para nadie ningún obstáculo para el desarrollo de una vida normal. Pero, si para cualquier celíaco, adaptar el propio ritmo de vida a la exigencia de la dieta puede ser un inconveniente, para quien ha descubierto que es celíaca en la adolescencia y no ha adquirido desde los primeros años de vida los hábitos que impone la condición de celíaco, puede resultar molesto y provocar un gran rechazo.

Así pues, habría que ofrecerle todo el apoyo y colaboración por parte de toda la familia para superar el periodo de adaptación y evitar que se sintiese diferente. Tendríamos que conseguir una dieta que aún siendo carente de gluten fuese variada respetando los gustos, exigencias y limitaciones de Cristina (alergia a distintos alimentos, entre ellos el pescado).

Aunque, en teoría, esto parezca sencillo en la práctica representa un gran reto, ya que el celíaco se ve obligado a evitar el 80% de los alimentos comercializados existentes en la Unión Europea, y a la hora de seguir la dieta, tiene especial trascendencia el precio de los alimentos especiales “sin gluten” que es desorbitado frente a sus iguales con gluten. En algunos países de la Unión Europea estos productos están incluidos dentro del régimen de la Seguridad Social o el celíaco recibe algún tipo de ayuda para su compra.

A partir de ese momento, como padres, empezamos a investigar, recopilar y adaptar distintas recetas. Trabajamos hasta conseguir unas recetas claras, sencillas y asequibles, pero capaces de atraer a un paladar tan exigente como es el de nuestra hija, y creemos que lo estamos consiguiendo. Fue entonces, cuando nos dimos cuenta de que el material que estábamos elaborando podía ser de gran utilidad para muchas otras personas que se encontrasen en nuestra misma situación, y de ahí nace la idea de este libro.

El libro consta de unas recomendaciones básicas a la hora de elaborar un menú sin gluten y de un amplio recetario que se divide en las siguientes partes:

Entrantes, tapas y bocadillos

Salsas y sopas

Patatas y arroces

Panes, pastas y masas

Huevos y verduras
Pescados
Carnes
Postres y repostería

En él encontrarás recetas donde se “excluye” a los alimentos con gluten, y otras donde se “sustituyen” por otros alimentos especiales sin gluten. Recetas entre las que podrás orientarte y elegir platos distintos para el menú de cada día.

Indicaros que las distintas harinas sin gluten que existen en el mercado tienen distinta composición, por lo que quizás al elaborar algunas recetas de este libro haya que aumentar o disminuir las cantidades de harina indicadas dependiendo de la marca a utilizar.

Recordaros que los distintos alimentos envasados que se usen deben ser los recomendados por la Federación de Asociaciones de Celíacos de España (FACE) en su listado de alimentos sin gluten.

Esperamos que este libro ayude al celíaco y a toda su familia en esos momentos difíciles como son la adaptación a la dieta sin gluten. Demostrar que las posibilidades culinarias de los celíacos son tan amplias como las de una persona que no sufra esta dolencia, lo único que debemos hacer es dedicar el suficiente tiempo en la cocina para elaborar recetas sabrosas, pero cambiando los ingredientes, y que nos demos cuenta de que con el quehacer diario y la ayuda de todos iremos superando el inconveniente que todavía significa para el celíaco el salir a cenar o comer fuera, frecuentar restaurantes, comedores escolares o de empresas, viajar, etc.

Para terminar, unas palabras de agradecimiento para la Consejería de Salud de la Junta de Andalucía por la edición de este libro, para el Distrito Sanitario Sevilla Sur por el apoyo recibido y para todas aquellas personas e Instituciones que han hecho posible este proyecto.

Y para todos ¡buena suerte y buen provecho!

M^a Teresa Carmona Saucedo.
José A. Núñez López.

RECOMENDACIONES

PARA ELABORAR UN MENÚ SIN GLUTEN

Se eliminará de la dieta cualquier producto que lleve como ingrediente trigo, cebada, centeno, avena, triticale, y cualquier derivado de estos cereales: harinas, almidones, sémolas, etc.

El celíaco debe basar su dieta en alimentos naturales: leche, carnes, pescados, huevos, frutas, verduras, hortalizas, legumbres y cereales sin gluten: arroz y maíz. Deben evitarse, en la medida de lo posible, los alimentos elaborados y/o envasados, ya que en éstos es más difícil garantizar la ausencia de gluten.

Existen en el mercado distintos tipos de harinas, pasta, pan, galletas y productos especiales sin gluten con la marca de garantía de FACE que nos permiten preparar en casa infinidad de platos tradicionales recurriendo a algunos trucos.

Como norma general, deben eliminarse de la dieta todos los productos a granel, los elaborados artesanalmente y los que no estén etiquetados, donde no se pueda comprobar el listado de ingredientes.

Ante la duda de si un producto puede contener gluten, NO LO CONSUMA.

El gluten no sólo debe evitarse de forma directa, sino también la denominada “contaminación cruzada” (por contacto entre un alimento sin gluten y otro que si lo contiene).

Antes de elaborar cualquier plato, se deben limpiar los espacios que se utilizarán (mesa, encimera...). Es preferible que los platos sin gluten se elaboren en espacios diferenciados.

Sería conveniente que los ingredientes que contengan gluten se guarden también en sitios diferentes (estantes, armarios...).

Cocinando es preferible preparar primero los platos sin gluten.

No se pueden compartir utensilios/recipientes ni a la hora de cocinar (platos con/sin gluten), ni a la hora de comer.

Convendría disponer de tostadoras, freidoras batidoras y hornos diferenciados. Lo mejor sería tener un pequeño conjunto de utensilios para cocinar sin gluten (1 ó 2 moldes de horno, 1 tamiz, 1 ó 2 espátulas, etc...), y una tabla de material sintético de dimensiones que posibiliten hacer una masa.

Si utiliza el mismo horno, asegúrese de haberlo limpiado antes de introducir un plato de la dieta sin gluten. También se pueden colocar los platos sin gluten en las bandejas superiores del horno.

No se debe freír con un aceite que ya se haya utilizado para freír rebozados.

No cortar el pan sin gluten con el mismo cuchillo que el pan normal ni tampoco sobre la misma tabla.

No utilizar mantequillas, manteca o mermeladas que se hayan utilizado para untar pan o galletas con gluten, porque pueden quedar restos en la misma.

Las harinas especiales son mezclas de harinas que carecen de gluten, precisamente por ser mezclas, difícilmente pueden ser combinadas con otras harinas. Los distintos componentes encuentran cohesión gracias a estabilizantes y emulsionantes como son la leche o derivados del huevo. Transformar una receta para que pueda utilizar harina sin gluten no es fácil, ya que ésta absorbe más líquido (agua, leche, huevos,...) y también más grasas (mantequilla, margarina, aceite, etc.) que la harina de trigo.

Es aconsejable emplear siempre plástico transparente para cubrir las masas que haya que dejar fermentar o refrigerar en la nevera. Emplear papel parafinado para horno sobre las bandejas, y papel de aluminio para cubrir los alimentos que se hagan en hornos cuyo estado se desconozca.

Ante cualquier duda, siempre contacte con su Asociación de Celíacos o la Federación de Asociaciones de Celíacos de España (FACE).

Entrantes, tapas y bocadillos

BOCADILLO CALIENTE DE JAMÓN SERRANO Y QUESO



INGREDIENTES: 2 rebanadas de pan de molde sin gluten · jamón serrano · queso manchego viejo · aceite de oliva.

ELABORACIÓN:

Conectar la sandwichera.

Poner unas gotas de aceite en las rebanadas de pan de molde sin gluten. Colocar el jamón serrano en una de las rebanadas de pan de molde, a continuación el queso manchego y encima otras lonchas de jamón serrano, para terminar con la otra rebanada de pan de molde.

Colocar en la sandwichera y servir una vez que esté dorado.

mi toque personal:

BOCADITOS DE SALCHICHA

INGREDIENTES: Masa de pizza:

(200 gr. de harina panificable sin gluten ·
1 cucharadita de levadura prensada
· 25 gr. de aceite de oliva · 50 gr. de
agua · 50 gr. de leche · 1 pizca de sal) ·
1 huevo · salchichas sin gluten.

ELABORACIÓN:

Elaboramos una masa como la indicada en la receta para masa de pizza, o aprovechamos una pequeña cantidad de ésta cuando hagamos dicha receta, la cual extendemos lo mas fina posible, y cortamos con el cortapastas estriado. Envolver la salchicha con la lámina de masa.

Pincelar con el huevo batido y meter en el horno precalentado a 180° hasta que se doren.

También podemos elaborar esta receta con chistorras, pechuga de pollo etc.



mi toque personal:

COGOLLOS CON SALMOREJO

INGREDIENTES: (Salmorejo) 1 diente de ajo grande · ½ kg. de tomates muy rojos y maduros · 1 cucharadita de sal · 100 gr. de miga de pan sin gluten de un día para otro, (o 100 gr. de manzana) · 1 cucharada de vinagre · 75 gr. de aceite de oliva · cogollos.

ELABORACIÓN:

Elaboramos un salmorejo como el que se indica en la receta de éste y reservamos en el frigorífico hasta que esté frío.

A continuación pela, limpia y corta los cogollos en trozos regulares.

Sírvelos con el salmorejo por encima acompañado de un chorrito de aceite de oliva.



mi toque personal:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

PAN CON JAMÓN Y SALMOREJO

INGREDIENTES: rebanadas de pan sin gluten (de molde, rústico, baguete, etc.)
· jamón serrano en lonchas · aceite de oliva · salmorejo.



ELABORACIÓN:

Tostar un poco las rebanadas de pan sin gluten. También se puede dejar el pan sin tostar.

Untar el pan con salmorejo sin gluten (como el que se indica en la receta de éste) y un chorrito de aceite de oliva.

A continuación, poner las lonchas de jamón serrano sobre cada una de las rebanadas de pan, adornar con una cucharadita de salmorejo por encima y servir.

Su textura y sabor son deliciosos.

mi toque personal:

PAN CON TOMATE Y JAMÓN

INGREDIENTES: rebanadas de pan sin gluten · 1 tomate grande maduro · jamón serrano cortado en lonchas finas · aceite de oliva · sal.

ELABORACIÓN:

Tostar un poco las rebanadas de pan o dejarlas sin tostar si se prefiere.

Cortar el tomate por la mitad y frotar sobre las rebanadas.

Sazonar el pan con un poco de sal y regar con aceite de oliva.

A continuación, poner las lonchas de jamón sobre cada uno de las rebanadas de pan y servir.



mi toque personal:

SÁNDWICH DE JAMÓN DE YORK Y QUESO

INGREDIENTES: 2 rebanadas de pan de molde sin gluten · margarina o mantequilla · jamón de york · queso.

ELABORACIÓN:

Conectar la sandwichera.

Untar las rebanadas de pan de molde con un poco de margarina o mantequilla por ambos lados. Colocar el jamón de york sobre una de las rebanadas de pan de molde y a continuación, el queso en lonchas, y encima otra loncha de jamón de york, para terminar con la otra rebanada de pan de molde.

Colocar en la sandwichera y servir una vez que esté listo.

**Variante:* De esta misma forma, podemos elaborar los distintos sándwiches que podamos imaginar con los ingredientes que nos apetezcan.



mi toque personal:

SERRANITO

INGREDIENTES: filetes de lomo de cerdo · jamón serrano en lonchas · pimientos verdes para freír · pan de baguette sin gluten · aceite de oliva · sal.

ELABORACIÓN:

Passar las lonchas de jamón por la sartén con unas gotas de aceite hasta dejarlas crujientes y reservar calientes.

Freír los filetes de lomo y reservar calientes.

Freír los pimientos en abundante aceite de oliva, partir cada uno de ellos en dos mitades y reservar.

Una vez elaborados los ingredientes colocamos en el pan (que habremos calentado previamente en el horno), el filete de lomo, el crujiente de jamón serrano y el pimiento frito.

Servir antes de que se enfríe.



mi toque personal:

TARTA VEGETAL

INGREDIENTES: 3 rebanadas de pan de molde sin gluten · salsa mayonesa sin gluten · lechuga · ketchup sin gluten o salsa de tomate natural · 1 tomate pequeño · 1 huevo duro · 1 lata de atún en conserva.

ELABORACIÓN:

Ayudándonos de un cortapastas le damos forma a las rebanadas de pan.

Para montar la tarta, usaremos un aro montador, y colocaremos en éste una rebanada de pan untada de mayonesa.

Hacemos una pasta con el atún en conserva escurrido, ligado con un poco de salsa de tomate o ketchup, y lo colocamos sobre el pan.

A continuación, ponemos otra rebanada de pan untada de mayonesa junto con la lechuga cortada en juliana, el tomate y el huevo picados, para terminar con la otra rebanada de pan.

Presionamos para darle consistencia a la tarta y terminamos cubriéndola con mayonesa y adornándola con un poco de lechuga, huevo y tomate.



mi toque personal:

TOSTADAS DE JAMÓN Y QUESO

INGREDIENTES: rebanadas de pan sin gluten · jamón serrano en lonchas · queso de nata, tipo Brie o similar · 1 diente de ajo (opcional).

ELABORACIÓN:

Trocear las lonchas de jamón en pedazos no muy pequeños.

Tostar ligeramente el pan y frotarlo con el diente de ajo por uno de los lados. Cortar el queso en lonchas alargadas.

A continuación, repartir el jamón sobre las tostadas y cubrirlos con las lonchas de queso. Colocarlas en el horno con el grill encendido hasta que el queso se funda.

Servir inmediatamente para que el queso no se enfríe y se endurezca.

Las podemos adornar con tomate o unas hierbas al gusto.



mi toque personal:

TOSTADAS CON “PRINGÁ”

INGREDIENTES: (una **pringá**): tocino del cocido · morcilla del cocido · carne del cocido · chorizo del cocido · rebanadas de pan sin gluten.

ELABORACIÓN:

Poner sobre una tabla el tocino y picarlo finamente con el cuchillo. A continuación, quitar la piel del chorizo y de la morcilla y picarlos como el tocino. Hacer lo mismo con la carne.

Colocar los ingredientes en un plato y mezclarlos bien. Tostar las rebanadas de pan en un tostador o en el grill del horno.

Repartir la pringá sobre las tostadas, calentar en el grill del horno y servir bien calientes.

Si nos apetece, también podemos servir las adornadas de unas tiras de pimiento morrón



mi toque personal:

TOSTADAS DE JAMÓN DE PATO CON SETAS



INGREDIENTES: rebanadas de pan de molde sin gluten · jamón de pato · setas · aceite de oliva · sal.

ELABORACIÓN:

Colocar las rebanadas de pan de molde sobre una tabla de cocina y darles forma con un cortapastas. A continuación, podemos tostarlas, o freírlas en aceite de oliva según nos apetezca.

Seguidamente untar una plancha o sartén con aceite de oliva y saltear las setas.

Por último, colocar las setas sobre el pan y colocar el jamón de pato sobre cada montadito.

Servir caliente.

mi toque personal:

Salsas y sopas

PASTILLAS DE CALDO



INGREDIENTES: 500 gr. de carne magra en trocitos · 500 gr. de verdura variada (apio, zanahoria, puerro o cebolla, judías, etc.) · 1 vasito de vino blanco · 1 hueso de rodilla · caparzones de pollo o gallina · 1 hueso de jamón · agua · 150 gr. de sal.

ELABORACIÓN:

Se pone a cocer en la olla rápida la carne junto con los huesos y el caparazón de gallina con agua hasta cubrirlos.

Cuando comience a hervir le quitamos la espuma que suelta y le añadimos las verduras y la sal, tapamos la olla y la dejamos hacer de 45 a 50 minutos. Una vez pasado este tiempo, abrimos la olla, lo ponemos de nuevo a fuego lento añadimos el vasito de vino y se deja concentrar al máximo.

Se deja enfriar, retiramos los huesos y se tritura hasta dejarlo muy fino. Lo pasamos por el pasapurés, se vierte en cubiteras de hielo y se congela, así lo tendrá siempre disponible en el momento en que lo necesite.

mi toque personal:

SALMOREJO

INGREDIENTES: 1 diente de ajo grande · ½ kilogramo de tomates muy rojos y maduros · 1 cucharadita de sal · 100 gr. de miga de pan sin gluten de un día para otro, (o 100 gr. de manzana) · 1 cucharada de vinagre · 75 gr. de aceite de oliva · 1 huevo duro · 50 gr. de jamón serrano.

ELABORACIÓN:

Lavar y secar los tomates, cortarlos en trozos pequeños. Cortar el pan y poner en agua.

Colocar en el vaso de la batidora el ajo pelado, los tomates troceados, la sal y tritular todo. Añadir el pan que habremos escurrido con las manos, (o la manzana troceada), y el vinagre. Triturar sin detener hasta que se hayan licuado todos los ingredientes.

A continuación, conectar de nuevo la batidora y echar poco a poco el aceite a través del cubilete de esta. Pasar por el chino y reservar en la nevera hasta la hora de servir.

Adornar con el jamón serrano y el huevo duro picados, y un chorrillo de aceite de oliva.

Servir muy frío.



mi toque personal:

SALSA BECHAMEL

INGREDIENTES: 2 cucharadas soperas de harina sin gluten · 50 gr. de mantequilla · 2 cucharadas soperas de aceite de oliva · 1/2 litro de leche · sal y especias al gusto (pimienta, nuez moscada...).

ELABORACIÓN:

En una sartén se derrite la mantequilla con el aceite de oliva y se le añade la harina, se dan unas vueltas con la ayuda de una cuchara de madera y se va añadiendo poco a poco la leche fría, sin dejar de dar vueltas para que no se formen grumos. Cuando se ha incorporado toda la leche y también las especias, se deja dar un hervor de 8 a 10 minutos a fuego medio.

Si la bechamel se quiere más clara para salsa, se puede añadir mas leche; si por el contrario se quiere más espesa, habrá que cocerla algo más de tiempo hasta que quede como deseamos.



mi toque personal:

SOPA DE POLLO CON FIDEOS

INGREDIENTES: ½ pechuga de gallina · 200 gr. de garbanzos remojados · 1 trozo de tocino salado · 1 hueso de jamón · rancio · 1 zanahoria · 1 puerro · 1 apio · 1 patata · agua · sal · 60 gr. de fideos sin gluten por persona.

ELABORACIÓN:

Ponemos los garbanzos remojados de víspera, la media pechuga de gallina, el trozo de tocino salado, el hueso de jamón y el rancio en la olla expres con unos 3 litros de agua más o menos.

Cuando comience a hervir le quitamos la espuma que suelta y le añadimos las verduras y la sal, tapamos la olla y lo dejamos hacer 30 minutos aproximadamente.

Una vez terminado, lo dejamos enfriar y desgrasamos.

Para la sopa de fideos, basta con añadir al caldo unos 60 gramos de fideos sin gluten por persona y dejarlos cocer aproximadamente unos 6 ó 7 minutos según nos indique el fabricante y acompañarlos con unos garbanzos.



mi toque personal:

Patatas y arroces

ARROZ

TRES DELICIAS

INGREDIENTES: 100 gr. de arroz · 1 zanahoria · 50 gr. de guisantes · 50 gr. de pechuga de pavo o pollo · 1 huevo · agua · aceite de oliva · sal.

ELABORACIÓN

Cuece el arroz durante 20 minutos en agua y sal. Pela y corta la zanahoria en dados pequeños. Cuece los guisantes y las zanahorias.

Hacer una tortilla y cortar en trozos pequeños.

Saltea la pechuga de pavo y córtala también en trozos pequeños.

Mezclar todos los ingredientes y saltear en una sartén.

Podemos acompañarlo con una salsa agri dulce al gusto.

Las tres delicias (tres guarniciones) son: verduras, jamón o pollo y tortilla francesa. Esta preparación, aunque parezca elemental, es verdaderamente deliciosa.



mi toque personal:

LASAÑA DE PURÉ DE PATATAS

INGREDIENTES: 120 gr. de queso para gratinar · ½ Kg. de carne picada · 50 gr. de aceite · 120 gr. de zanahoria · 100 gr. de cebolla · 100 gr. de champiñones · 1 diente de ajo · ½ Kg. de tomate triturado · 1 pastilla de caldo sin gluten · 3 cucharadas soperas de vino blanco · pimienta · orégano · sal.

Puré de patatas: ½ Kg. de patatas · agua · ½ taza de leche · 2 cucharadas de mantequilla · pimienta molida · sal.

ELABORACIÓN:

Pela las patatas, lávalas y cuécelas en abundante agua con sal durante 20 ó 25 minutos hasta que estén tiernas. Escúrrelas y pásalas por el pasapurés. Añade la mantequilla, la leche y salpimenta al gusto.

Aparte, rehoga con aceite en una olla o perol grande todas las verduras picadas y añade también la carne. Déjalo hacerse unos instantes a fuego moderado. Agrega el vino, las especias y la sal, y continúa la cocción a fuego vivo hasta que la mezcla esté dorada.

Añade el tomate junto con la pastilla de caldo, remueve, baja el fuego, y continúa cocinando durante 30 ó 40 minutos



aproximadamente.

Coloca dentro de un molde el puré de patatas, el guiso y otra vez el puré de patatas. Espolvorea con queso para gratinar y mételo en el horno precalentado a fuego alto hasta que tenga un bonito color dorado.

Servir caliente.

mi toque personal:

PATATAS ALI-OLI

INGREDIENTES: 7 u 8 patatas medianas · sal · perejil picado · ¼ l. de salsa ali-oli sin gluten o salsa mayonesa casera · 1 ajo.

ELABORACIÓN:

Lava y limpia las patatas. Cuécelas con su piel en abundante agua con sal durante 20 ó 25 minutos aproximadamente. Una vez frías, pélalas y pártelas en trozos regulares. A continuación, cúbreelas con la salsa ali-oli, preparada por separado y espolvorea por encima el perejil picado.

Removemos para que se mezcle todo bien, con cuidado de que no se nos rompan las patatas y listo.

Salsa: Para elaborar la mayonesa se pone un huevo entero en el vaso de la batidora con una pizca de sal y un chorrito de limón, se bate un poco y a continuación se añade lentamente sin dejar de batir un vaso de aceite hasta conseguir una salsa consistente.

Machacar en un mortero el diente de ajo crudo hasta convertirlo en un pasta fina, añadir a la mayonesa y mezclar.



mi toque personal:

PATATAS RELLENAS

INGREDIENTES: 4 patatas medianas · 100 gr. de jamón · 50 gr. de queso graso · queso en lonchas · 1 cucharadita de perejil picado · agua · sal.



ELABORACIÓN:

Lava muy bien las patatas y cuécelas con su piel en abundante agua salada durante unos 20 minutos. Transcurrido ese tiempo, retíralas del fuego, escúrrelas y córtalas una corona. Seguidamente vacíalas con una cuchara o vaciador procurando no estropear la piel y resérvalas.

A continuación se aplasta la patata con el tenedor y se prepara el relleno junto con el jamón, el queso y el perejil picados. Se sala ligeramente y con esta mezcla se rellenan de nuevo las patatas. Poner una loncha de queso por encima.

Introdúcelas en la bandeja del horno bien asentadas para que no se vuelquen a 200° durante 15 ó 20 minutos hasta que queden doradas.

Servir calientes.

mi toque personal:

Panes, pastas y masas

BOCA-PIZZA

Para la elaboración de este tipo de pizza empleamos una base de pan de baguette sin gluten, que podemos elaborar según la receta de pan rústico o adquirirla en el mercado con la garantía de la marca de calidad FACE.

A continuación, recubrimos con los distintos ingredientes que componen la guarnición o con el relleno que preferamos. Hornear de 15 a 20 minutos a fuego medio-alto, de 180° a 200°.

Servir caliente.

mis boca-pizzas

favoritos:



mi toque personal:

CHURROS

INGREDIENTES: 1 tazón de harina panificable sin gluten (200 gr.) · 1 tazón de agua (200 gr.) · ½ cucharadita de sal · ½ cucharadita de levadura · abundante aceite de oliva para freír.

ELABORACIÓN:

Se pone a calentar el agua con la sal, y cuando empiece a hervir se echa de una vez la harina y la levadura. Se mezcla bien, se retira del fuego, lo dejamos reposar durante ½ hora aproximadamente y después de templado se mete en una churrera o manga pastelera.

Se tiene el aceite caliente y se le va dando la forma a los churros cortándolos con un cuchillo o con el dedo mojado en agua.

Cuando los churros estén bien dorados de cada lado se sacan, se escurren y se sirven enseguida.



mi toque personal:

EMPANADA

INGREDIENTES: Para la masa: 400 gr. aproximadamente de harina panificable sin gluten · 30 gr. de levadura prensada fresca · 150 gr. de agua · 50 gr. de vino · 50 gr. de mantequilla · 1 huevo · 1 cucharadita de azúcar · 1 cucharadita de sal.

Para el relleno: Puede hacerse de múltiples formas e ingredientes, tanto dulces como salados, dependiendo del gusto y la creatividad de cada uno · 1 huevo batido para pintar la empanada.

ELABORACIÓN:

Para hacer la masa, se diluye la levadura en un poco de agua templada, añadiendo ésta a la mezcla que haremos con el resto del agua, el vino y el azúcar, batiéndolo todo muy bien.

Añada la harina, la sal, la mantequilla y el huevo, mezclando todos los ingredientes, amasándolo todo hasta lograr una masa homogénea que dejaremos en un recipiente tapado con film transparente hasta que doble su volumen.

A continuación, vuelque la masa sobre una superficie enharinada y divídala en dos partes, una algo mayor que la otra.

Estírela con el rodillo y forre con ella



un molde rectangular. Incorpore el relleno elegido.

Cubra con la masa restante bien estirada, presione los bordes con los dedos para sellarlos.

Pinche con un tenedor, adórnela con tiras de la misma masa, y pínchela con huevo batido y un poco de agua e introdúzcala en el horno precalentado a 200°, durante 30 minutos aproximadamente hasta que esté dorada.

Servir fría o caliente.

mi toque personal:

EMPANADA DE DÁTILES, BEICON, JAMÓN DE YORK Y QUESO



INGREDIENTES: **Para la masa:** 400 gr. aproximadamente de harina panificable sin gluten · 30 gr. de levadura prensada fresca · 150 gr. de agua · 50 gr. de vino · 50 gr. de mantequilla · 1 huevo · 1 cucharadita de azúcar · 1 cucharadita de sal.

Para el relleno: 250 gr. de beicon en lonchas · 250 gr. de jamón de york en lonchas · 250 gr. de dátiles sin huesos y abiertos · 250 gr. de queso en lonchas · 1 huevo batido para pintar la empanada.

ELABORACIÓN:

Elabore una masa para empanada como la que se indica en la receta de ésta.

Para el relleno, ponga una capa de beicon, otra de jamón de york, otra de dátiles y otra de queso. Continúe formando capas en el mismo orden hasta acabar con los ingredientes.

Cubra con la masa restante bien estirada, presione los bordes con los dedos para sellarlos.

Pinche con un tenedor, adórnela con tiras de la misma masa, y pínchela con huevo batido y un poco de agua. Introdúzcala en el horno precalentado a 200°, durante 30 minutos aproximadamente hasta que esté dorada.

Servir fría o caliente.

mi toque personal:

EMPANADILLAS

INGREDIENTES:

Masa de empanadillas: 250 gr. de harina sin gluten · 25 gr. de mantequilla · 1 vaso de los de agua con la mitad de agua y la otra mitad de vino blanco seco · 1 huevo · 1 cucharadita de levadura · sal · abundante aceite de oliva para freír.

Relleno: Puede hacerse de múltiples formas e ingredientes, tanto dulces como salados, dependiendo del gusto y la creatividad de cada uno.

ELABORACIÓN:

En un cazo se pone el agua, el vino y la mantequilla a derretir. Cuando esté caliente, se retira del fuego y añadimos la harina junto con la sal y la levadura, amasándolo todo hasta lograr una masa fina y homogénea que dejaremos reposar en la nevera por lo menos durante ½ hora.

Pasado este tiempo se estira finamente con el rodillo y se cortan en círculos con un vaso o cortapastas, poniendo en cada uno unas cucharaditas del relleno que hemos preparado, cubriéndolo con el resto de la pasta, humedeciendo y apretando los bordes con un tenedor para que no se salga el relleno.

Se fríen en abundante aceite de oliva caliente, echándoles con la espumade-



ra el aceite por encima (no deben darse la vuelta) para que se hinchen.

Se pueden servir frías o calientes.

mi toque personal:

ESpaguetis CON NATA

INGREDIENTES: 60 gr. de espaguetis sin gluten por persona · agua · aceite de oliva · ½ cebolla picada · 250 gr. de carne picada · pimienta · nata para cocinar · queso rallado · sal.

ELABORACIÓN:

Cuece los espaguetis sin gluten en agua hirviendo con sal aproximadamente 7 minutos según indique el fabricante. Escurre y reséalvalos.

En un perol pon aceite y cuando esté caliente añade la cebolla picada y déjala pochar. Una vez que esté transparente añade la carne picada dejándola hacer hasta que tome un color dorado.

Añade la nata y el queso, salpimenta y cocínalo todo otros 3 ó 4 minutos.

Saltea los espaguetis, añade la salsa y sirve antes de que se enfríe.



mi toque personal:

FUSILLIS CON CARNE

INGREDIENTES: 60 gr. de fusillis sin gluten por persona · 1 cebolleta pequeña · 250 gr. de carne de pollo picada · agua · aceite de oliva · 1 ó 2 cucharadas de vinagre o zumo de limón · perejil picado · pimienta molida · sal.

ELABORACIÓN:

Cuece los fusillis en abundante agua con un poquito de sal de 7 a 9 minutos según nos indique el fabricante. Escurre y reserva.

Aparte, en una sartén con aceite rehoga la cebolleta picada, y cuando esté transparente añade la carne, salpimentala y déjala hacer hasta que esté dorada. Añade la pasta y saltéalo todo junto durante unos minutos.

Prepara una vinagreta mezclando todos los ingredientes (aceite, vinagre o zumo de limón, perejil picado, una pizca de pimienta, sal) para que se ligen bien.

Coloca la pasta en un plato, añade la vinagreta y listo para servir.



mi toque personal:

GNOCCHIS

INGREDIENTES: ½ Kg. de patatas ·
125 gr. de harina sin gluten · 50 gr. de
queso tipo parmesano o similar · agua ·
sal · aceite de oliva.

ELABORACIÓN:

Se hierven las patatas ya peladas y troceadas en agua salada de 20 a 25 minutos. Se escurren y se dejan enfriar.

Se pasan por el pasapurés y se amasan junto con la harina y el queso rallado hasta que la masa resulte fina y homogénea.

Cuando se ha obtenido una pasta consistente que no se pegue en las manos para trabajarla, en una superficie espolvoreada de harina, se forman cordones del grosor de un dedo, que se cortan en porciones de un par de centímetros, y cada uno de ellos se pasa por las púas de un tenedor para dibujarles su clásico rayado.

A continuación, lo cocemos en abundante agua hirviendo con sal y un chorrito de aceite de oliva, y cuando empieza a subir a la superficie ya está listo (aprox. 3 minutos). Escurrir y reservar

Se condimentan con la salsa o guiso al gusto, volcándolo sobre los gnocchis calientes, adornándolo por encima con



queso rallado o en láminas y gratinar hasta dorar.

mi toque personal:

LASAÑA

INGREDIENTES: 120 gr. de queso para gratinar · ½ Kg. de carne picada · 50 gr. de aceite · 120 gr. de zanahoria · 100 gr. de cebolla · 100 gr. de champiñones · 1 diente de ajo · ½ Kg. de tomate triturado · 1 pastilla de caldo sin gluten · 3 cucharadas soperas de vino blanco · pimienta · orégano · sal.

Salsa bechamel: 2 cucharadas soperas de harina sin gluten · 50 gr. de mantequilla · 2 cucharadas de aceite de oliva · ¾ litro de leche · sal y especias al gusto (pimienta, nuez moscada...).

Pasta fresca: 300 gr. de harina sin gluten · 1 cucharadita de aceite de oliva · 3 huevos grandes · 1 pizca de sal.

ELABORACIÓN:

Rehogue con aceite en una olla o perol grande todas las verduras picadas y añada también la carne. Déjelo hacerse unos instantes a fuego moderado. Agregue el vino, las especias y la sal y continúe la cocción a fuego vivo hasta que la mezcla esté dorada. Añada el tomate junto con la pastilla de caldo disuelta en un vaso de agua, remueva, baje el fuego y continúe cocinando durante 30 ó 40 minutos aproximadamente.

Mientras se hace el guiso, elaboramos las placas de lasaña que vamos a necesitar, tal como se indica en la receta de Pasta Fresca.



A continuación, cocer las laminas de lasaña “al dente” en una olla con abundante agua hirviendo ligeramente salada. Escurrir bien la pasta, colocar sobre un paño húmedo y reservar.

Aparte, elabore una salsa bechamel ligera como se indica en la receta de ésta y reserva.

Seguidamente, ponga en una fuente refractaria una capa de láminas de pasta, cubra con parte de la salsa preparada, cúbrala con salsa bechamel y espolvoree con queso rallado, continuando así, a capas alternadas hasta terminar con una capa de pasta, la cual cubriremos de salsa bechamel.

Espolvoree con queso rallado y hornee en el horno precalentado a 180°, unos 15 minutos, y después gratínela hasta que se dore.

Servir caliente.

MACARRONES CON TOMATE

INGREDIENTES: macarrones sin gluten (60 gramos por persona) · carne picada (de cerdo, ternera, pollo, o mezcla de ambas) · cebolla · aceite de oliva · salsa de tomate sin gluten · agua · sal · queso rallado.

ELABORACIÓN:

Poner agua abundante en una olla o cacerola y cuando rompa a hervir se echan los macarrones con la sal y una cucharadita de aceite de oliva para que no se peguen, hasta que estén tiernos (aproximadamente 7 minutos). Escurrir el agua y reservar.

En una sartén al fuego, echar el aceite y la cebolla, y cuando esté dorada, añadir la carne picada con un poco de sal, refreír todo bien, y una vez que esté hecho, incorporar los macarrones, dar unas vueltas y añadir la salsa de tomate.

Servir los macarrones con abundante queso rallado o queso en lonchas para gratinar que lo pondremos al grill hasta dorar.

Podemos hacer así los distintos tipos de pasta, cintas, espaguetis, etc.



mi toque personal:

PAN DE LECHE

INGREDIENTES: 250 gr. de leche · 50 gr. de mantequilla · 50 gr. de azúcar · 40 gr. de levadura prensada fresca · 1 huevo · un pellizco de sal · 400 gr. de harina panificable sin gluten.

ELABORACIÓN:

Ponga la leche a calentar y una vez templada añada la mantequilla, el azúcar y la levadura (que habremos diluido antes en un poco de leche), batiéndolo todo. A continuación, añadimos el huevo y la sal, y seguimos batiendo hasta lograr una mezcla homogénea.

Añadimos la harina mezclando todos los ingredientes y amasándolo bien. Una vez que tenemos una masa homogénea se introduce en un molde engrasado para pan o cake, dejando que doble su volumen.

Lo pintamos de huevo batido.

Precalentamos el horno a 180° ó 200°, se introduce el pan y se hornea de 25 a 30 minutos. Desmoldar en caliente y poner sobre una rejilla.

Una vez frío, haga rebanadas, envuélvalas en film transparente y métalas en el congelador, sacándolas antes de consumirlas.



Variante de PAN DE LECHE:

A este pan podemos añadirle pasas, almendras, nueces, anises, semillas de sésamo etc.

mi toque personal:



PAN DE MÁQUINA

INGREDIENTES: 350 ml de agua · 1 huevo · 1 cucharada de sal · 1 cucharada de azúcar · 500 gr. de harina panificable sin gluten · 20 gr. de mantequilla o aceite de oliva · 20 gr. de levadura prensada fresca.

ELABORACIÓN:

Poner todos los ingredientes en ese orden en el cubilete de la maquina.

Programar la modalidad de pan que queramos hacer, que en este caso ha sido WEISBROT (pan blanco), y el nivel de tostado deseado (DORADO).

Presione el botón START/STOP para comenzar, y una vez que el proceso de cocción se ha alcanzado, el timbre sonará para indicar que el pan está listo para ser retirado.

Una vez frío haga rebanadas, envuélvalas en film transparente y métalas en el congelador. Sáquelas algún tiempo antes de consumirlas.

**Las MÁQUINAS DE HACER PAN son un aparato automático y de fácil manejo, tienen un programador automático, se añaden los ingredientes, se conecta y al*



cabo de un tiempo según el programa deseado tenemos el pan cocido y terminado. Tienen distintos programas para elaborar distintos tipos de pan, a la vez que podemos elegir el nivel de dorado que queramos darle a la pieza elegida. con algunos programas podemos programar el tiempo de cocción del pan hasta con 13 horas de antelación.

El pan que hace es de molde, no obstante usando el programa de amasado (TEIGH) nos permite elaborar otro tipo de panes a los que tendremos que darles forma y meter en el horno para que se cuezan.

Las máquinas de hacer pan también se pueden usar para preparar deliciosos pastales, y con el programa de amasado, podemos elaborar todo tipo de masas para pizzas, empanadas, churros, galletas etc.

PAN DE MOLDE

INGREDIENTES: 500 gr. de harina panificable sin gluten · 350 gr. de agua · 1 clara de huevo · 2 cucharaditas de sal · 20 gr. de aceite de oliva · ½ cucharadita de azúcar · 30 gr. de levadura prensada fresca.

ELABORACIÓN:

Montar la clara a punto de nieve y reservar (se pone la clara de huevo montada para que no se endurezca el pan).

Se diluye la levadura en un poco de agua templada, añadiendo ésta a la mezcla que haremos con el agua templada, el aceite, el azúcar y la sal, batiéndolo hasta lograr una mezcla homogénea.

Añadimos la harina y la clara de huevo a punto de nieve, mezclando todos los ingredientes y amasándolo bien.

Una vez que tenemos una masa homogénea, se introduce en un molde engrasado para pan, o le damos la forma que deseemos, dejándolo fermentar hasta que doble su volumen a una temperatura entre 20° ó 25°.

Píntelo con agua, aceite o yema de huevo. Ponga en el horno un vaso con agua en una esquina de la bandeja para darle humedad y hornéelo entre



25 ó 30 minutos dependiendo del tamaño del pan con el horno a 200°.

Desmóldelos en caliente y póngalos sobre una rejilla.

Una vez frío haga rebanadas, envuélvalos en film transparente y métalos en el congelador, sacándolas algún tiempo antes de consumirlas.

mi toque personal:

PAN RALLADO

INGREDIENTES: pan sin gluten.

ELABORACIÓN:

El pan rallado podemos hacerlo en casa, para ello usaremos los restos de pan sobrante (cortezas del pan de sándwich, pan que se nos queda duro, etc.). Lo iremos congelando, y cuando tengamos una cantidad considerable, se descongela, se tuesta pero sin quemarlo, y una vez frío y algo duro lo pasamos por la picadora o por el robot de cocina dejándolo con la textura deseada.

También podemos realizar el procedimiento a la inversa es decir, podemos hacer pan de máquina especialmente para rallarlo, y una vez rallado lo congelamos y nunca nos faltará en el momento en que lo necesitemos.

El método es muy sencillo y el resultado es muy beneficioso para la economía familiar.



mi toque personal:

PAN RÚSTICO

INGREDIENTES: 300 gr. de leche ·
70 gr. de mantequilla · 30 gr. de azúcar ·
40 gr. de levadura prensada fresca ·
400 gr. de harina panificable sin gluten
· 1 cucharadita de sal.

ELABORACIÓN:

Ponga la leche a calentar y una vez templada añada la mantequilla, el azúcar y la levadura (que habremos diluido antes en un poco de leche), batiéndolo todo muy bien.

Añada la harina y la sal, mezclando todos los ingredientes y amasándolo todo hasta lograr una masa homogénea que dejaremos en un recipiente tapado con film transparente hasta que doble su volumen.

Saque la mitad de la masa y amásela de nuevo. A continuación, haga lo mismo con la otra mitad. Trabaje la masa con las manos mojadas en aceite, hasta que la mezcla sea homogénea.

Déle la forma deseada, espolvoree los panes con harina, póngalos en una bandeja de horno y déjelos hasta que doblen otra vez su volumen.

Se meten a hornear a 200° durante 20 ó 30 minutos dependiendo del tamaño del pan.



*Variante de PAN RÚSTICO:

INGREDIENTES: 350 gr. de agua templada · 20 gr. de aceite de oliva · 40 gr. de leche en polvo (opcional) · 20 gr. de levadura prensada fresca · 500 gr. de harina panificable sin gluten · 1 pellizco de azúcar · 1 cucharadita de sal · 1 huevo.

ELABORACIÓN:

Procedemos a elaborar la receta igual que la anterior, teniendo en cuenta la diferencia de ingredientes entre una y otra.

A este pan puede añadirles pasas, cominos, pipas, avellanas, nueces, semillas de sésamo, etc.

PASTA FRESCA

INGREDIENTES: 300 gr. de harina panificable sin gluten · 1 cucharadita de aceite de oliva · 3 huevos grandes · 1 pizca de sal.

ELABORACIÓN:

Tamizar en un cuenco la harina panificable, hacer un hueco en el centro e incorporar la sal, el aceite y los huevos. Ligar todo muy bien, amasando hasta lograr una masa homogénea que ha de quedar lisa y fácil de manejar. Dejar reposar durante al menos 15 ó 20 minutos.

Para conseguir la pasta de distintos colores basta con añadir un puré de tomate o remolacha si la queremos roja, el color verde se consigue con espinacas, la masa de color amarillo la conseguimos añadiendo azafrán etc., para ello habremos de tener en cuenta que usaremos un huevo menos y si fuese necesario añadiríamos algo más de harina.

Estire muy bien la masa sobre papel de horno o film transparente espolvoreado de harina. Déle la forma y grosor deseado. Si dispone de una máquina cortapastas podrá hacerlo más fácilmente.

Hierva la pasta durante 2 ó 3 minutos en agua abundante salada y con un



poco de aceite. Una vez cocida escúrrala y sírvala acompañada de una salsa o guiso a su gusto.

mi toque personal:

PASTA RELLENA

INGREDIENTES: 300 gr. de harina panificable sin gluten · 1 cucharadita de aceite de oliva · 3 huevos grandes · 1 pizca de sal.

Para el relleno: puede hacerse de múltiples formas e ingredientes, dependiendo del gusto y la creatividad de cada uno.

ELABORACIÓN:

Primero elaboramos la pasta como indicamos en la receta de pasta fresca, se deja reposar y se extiende en láminas finas.

A continuación, se corta la masa en cuadrados o rectángulos con un cuchillo, con un cortador de pasta o con un molde redondo. Se pone el relleno en el centro de la lámina cortada teniendo en cuenta que quede un borde suficiente para que no se salga el relleno. Con un pincel se unta el borde de la masa con agua o huevo y se coloca una segunda lámina apretando bien los bordes y se recorta con un cortador de masa estriado.

Las variaciones en la forma son muchas por lo que no sólo se reduce a cortarla en forma de cuadros, existiendo en el mercado distintos tipos de moldes para las diferentes formas de presentación de la pasta rellena.



Para las medias lunas se pone el relleno en un redondel de masa y se dobla, uniendo los bordes. Para hacer los tortellini se dobla la masa en triángulos. Se hace presión sobre los bordes, se pone el triángulo alrededor de un dedo, presionando al mismo tiempo un extremo contra el otro y se dobla el pico hacia adentro para que no se salga el relleno.

Para conservar la pasta rellena, se congela separándola con papel de cocina o film transparente; así no se pegará. Se mantiene fresca durante 3 meses. La pasta con relleno de carne o de pescado se debe cocer y pasarla por un chorro de agua antes de congelarla. Para descongelar la pasta basta con echarla en el agua de cocción o en un caldo hirviendo.

Para la pasta rellena suele ser suficiente que vaya acompañada con una simple salsa y queso rallado.

PICOS Y REGAÑÁS

INGREDIENTES: 150 gr. de agua templada · 10 gr. de aceite de oliva · 20 gr. de leche en polvo (optativo) · 10 gr. de levadura prensada fresca · 250 gr. de harina panificable sin gluten · 1 pellizco de azúcar · 1 cucharadita de sal · 1 huevo.



ELABORACIÓN:

Procedemos a elaborar la receta al igual que la de pan rústico, teniendo en cuenta que la masa debe de ser algo mas dura para trabajarla y poder darle forma.

Para las regañás, estiramos la masa de pan con el rodillo y le damos forma con los distintos cortapastas para luego pincharlas con el tenedor, y los picos los trabajaremos con una manga pastelera o churrera para darles la forma que se nos antoje.

Póngalos en una bandeja de horno, y déjelo reposar. A continuación, se meten a hornear a 200° hasta que veamos que estén hechos, teniendo mucho cuidado ya que al ser de un tamaño tan pequeño se nos hacen muy pronto.

mi toque personal:

PIZZA

INGREDIENTES: 200 gr. de harina panificable sin gluten · 1 cucharadita de levadura prensada · 25 gr. de aceite de oliva · 50 gr. de agua · 50 gr. de leche · 1 pizca de sal.

ELABORACIÓN:

Poner los líquidos a calentar, y una vez templados añadir la levadura, que habremos diluido antes en un poco de leche, batiendo todo muy bien hasta lograr una mezcla homogénea. Añadimos la harina, mezclando todos los ingredientes y amasando bien hasta obtener una masa homogénea y consistente. Formar con ella una bola y dejarla reposar en un cuenco cubierto con un paño de cocina para que fermente (aproximadamente 1 hora).

Una vez doblado el volumen, trabajar la masa de nuevo con el rodillo, moldear con ella un disco de 30 cm. aproximadamente y de ½ cm. de grosor.

Poner la masa en un molde para pizza untado de aceite y pinchar ligeramente la pasta con la punta del tenedor.

Seguidamente cubrir con los distintos ingredientes que componen la garnición o relleno preferido y hornear de 15 a 20 minutos en el horno a fuego medio alto, de 180° a 200°.



mi toque personal:

PIZZA DE PAN

Para la elaboración de este tipo de pizza empleamos una base de pan de molde sin gluten (ver receta), que obtendremos de cortar las rebanadas de pan a todo lo largo de éste.

A continuación, recubrimos con los distintos ingredientes que componen la guarnición o relleno preferido y horneamos de 15 a 20 minutos en el horno a fuego medio-alto, de 180° a 200°.

mis pizzas de pan

favoritas:



mi toque personal:

TORTAS FRITAS

INGREDIENTES: 100 gr. de agua · 25 gr. de aceite de oliva · 10 gr. de levadura prensada fresca · 1 cucharadita de sal · 200 gr. de harina panificable sin gluten · aceite de oliva abundante para freír.

ELABORACIÓN:

Ponga el agua a calentar, y una vez templada, añada la levadura y el aceite, batiéndolo todo muy bien.

A continuación, añada la harina y la sal, amasándolo todo hasta lograr una masa homogénea que dejaremos reposar en un recipiente tapado hasta que doble su volumen.

Trabaje la masa con las manos y déle la forma y el grosor deseado con el rodillo pastelero.

Freír en abundante aceite de oliva bien caliente hasta que estén doradas. Dejar escurrir sobre papel de cocina absorbente.

Servir calientes acompañadas de chocolate, mermelada, etcétera. Si se desea también se pueden tomar con queso, jamón, patés....



mi toque personal:

Huevos y verduras

ALBÓNDIGAS DE VERDURA

INGREDIENTES: 3 patatas · 3 zanahorias · 200 gr. de judías verdes · 200 gr. de guisantes · 100 gr. de arroz · harina de arroz · ½ pastilla de caldo sin gluten · agua · aceite de oliva · sal.

ELABORACIÓN:

Limpia y trocea 1 patata, 1 zanahoria, algunas judías verdes y cuécelas en una olla o cazuela con agua, sal y un chorrito de aceite durante 20 ó 25 minutos. Tritura con la batidora hasta conseguir una crema y resérvala.

Aparte, en otra olla, limpia y trocea las zanahorias, el resto de las patatas y las judías verdes. Cuécelas junto con los guisantes y el arroz en agua con un poco de aceite, la ½ pastilla de caldo, y sal, aproximadamente de 20 a 25 minutos. Escurrir las verduras, pasarlas por el pasapurés y hacer un puré espeso.

Dar forma a las albóndigas, pasarlas por harina de arroz y freír en abundante aceite de oliva no demasiado caliente. Dejar escurrir sobre papel de cocina absorbente.

Sírvelas acompañada de la crema.



mi toque personal:

BERENJENAS RELLENAS

INGREDIENTES: 4 berenjenas · 200 gr. de carne picada · 50 gr. de jamón serrano · 1 cebolla mediana · 1 diente de ajo · perejil · queso para gratinar · pimienta · sal.

Salsa bechamel: 2 cucharadas soperas de harina sin gluten · 50 gr. de mantequilla · 2 cucharadas de aceite de oliva · $\frac{3}{4}$ litro de leche · sal y especias al gusto (pimienta, nuez moscada...)

ELABORACIÓN

Corta las berenjenas a lo largo en dos partes y cuécelas en agua con sal durante 20 minutos. Pasado este tiempo, retíralas del fuego y déjalas enfriar. Mientras tanto, rehoga la cebolla, el ajo y el perejil junto con la carne picada. Salpimentar y añadir la pulpa de la zona central de las berenjenas bien picada. Cuando esté todo bien hecho, (aproximadamente 20 ó 30 minutos), añadir el jamón picado y remover todo muy bien.

A continuación rellena con esta mezcla las berenjenas y colócalas en una fuente de horno. Cúbrelas con salsa bechamel ligera (como se indica en la receta de ésta), espolvorea con queso rallado e introduce en el horno precalentado a



180° unos 15 minutos y después gratínalas hasta que se doren. Servir calientes y adornar al gusto.

mi toque personal:

CARDILLOS CON HUEVO

INGREDIENTES: cardillos · huevo · aceite de oliva · 2 dientes de ajo · 1 rebanada de pan sin gluten · pimentón · pimienta · comino y sal.

ELABORACIÓN:

Se limpian los cardillos, se pelan los cantos y se cortan en tiras de unos 2 cm. aproximadamente. Se cuecen con sal unos 5 ó 10 minutos y se reservan.

En una cacerola se pone aceite de oliva a calentar y se refrién el ajo hasta dorarlo y la rebanada de pan.

En el mortero se ponen el ajo, la rebanada de pan frito, la pimienta y el comino al gusto y un poco de sal.

En el mismo aceite de freír los ajos rehogamos los cardillos, añadimos el pimentón y el majado. Se mueve todo con una cuchara de madera y añadimos parte del agua de cocer los cardillos. Se rectifica de sal y se deja cocer por espacio de 10 minutos.

Añadir 1 huevo por persona y cuajar. También se pueden poner los huevos revueltos.



Servir acompañados de rebanadas de pan frito.

mi toque personal:

EMPAREDADOS DE BERENJENAS

INGREDIENTES: berenjenas · jamón de york o serrano en lonchas · queso en lonchas · huevos · pan rallado sin gluten · sal.



ELABORACIÓN:

Se pela la berenjena y se corta en rodajas finas a lo largo.

Se ponen en un plato hondo o una fuente, echándole sal y cubriéndolas de leche. Se tienen así por espacio de ½ hora. Se escurren y se secan.

A continuación, poner una rodaja de berenjena, una loncha de queso y otra de jamón para terminar con una de berenjena formando un emparedado, el cual apretamos un poco con los dedos.

Batir el huevo en un cuenco y poner pan rallado en un plato. Pasar los emparedados por huevo y a continuación por el pan rallado.

Freír en abundante aceite de oliva no demasiado caliente hasta que estén dorados. Dejar escurrir sobre papel de cocina absorbente y servir antes de que se enfríen.

mi toque personal:

FRITURA DE BERENJENAS

INGREDIENTES: berenjenas · leche · harina de arroz · aceite de oliva abundante para freír.

ELABORACIÓN:

Se pelan las berenjenas y se cortan en rodajas finas.

Se ponen en una fuente honda echándole sal y cubriéndolas de leche.

Se tienen por espacio de ½ hora aproximadamente.

Se escurren, se pasan por harina de arroz y se fríen en abundante aceite de oliva bien caliente hasta que estén doradas.

Se pueden tomar acompañadas de un buen chorreón de arropo.



mi toque personal:

GARBANZOS FRITOS CON HUEVO Y PATATAS



INGREDIENTES: 100 gr. de garbanzos
· 1 patata · 1 huevo · aceite de oliva ·
agua · sal.

ELABORACIÓN:

Pon los garbanzos en remojo la víspera. Ponlos a cocer en la olla rápida con agua y una pizca de sal unos 25 minutos. También puedes utilizar un frasco de garbanzos cocidos.

Pela y trocea las patatas en láminas finas y fríelas. Cuando estén hechas las patatas, sácalas a un plato y resérvalas. Fríe en la misma sartén los garbanzos durante 4 minutos aproximadamente.

Para servir, coloca los garbanzos en un plato y encima las patatas fritas para terminar con el huevo, que freiremos en el último momento.

mi toque personal:

GUISO DE HABAS

INGREDIENTES: 1 ½ Kg. de habas · 1 cebolla pequeña · 2 rebanadas de pan sin gluten (opcional) · aceite de oliva · 1 diente de ajo · hierbabuena · 1 cucharadita de pimentón sin gluten · agua · 4 huevos · sal.

ELABORACIÓN:

Pela las habas y reserva.

Aparte pon aceite en un perol y fríe el ajo y las rebanadas de pan. Se sacan y se machacan en el mortero.

En este mismo aceite, rehoga la cebolla y cuando esté dorada, retirando el perol del fuego para que no se quemé, se añade el pimentón y enseguida las habas, y se deja hacer todo junto a fuego lento durante unos minutos. Se le dan unas vueltas con una cuchara de madera y se añade el contenido del mortero.

Añade el agua, la sal y la hierbabuena. Cuece a fuego lento y destapadas, de 15 a 20 minutos hasta que estén tiernas.

Rectifica de sal, incorpora un huevo por persona, déjalo cuajar y listo para servir.



mi toque personal:

HABITAS FRITAS CON JAMÓN Y HUEVO



INGREDIENTES: 250 gr. de habitas tiernas · ½ cebolleta · 50 gr. de jamón serrano · aceite de oliva · 1 huevo · sal.

ELABORACIÓN:

Pela las habas y reserva.

A continuación, se corta la cebolleta en juliana y se pone a fuego lento, junto con el aceite ya caliente.

Cuando esté dorada, se añaden las habas. Se tapa y se deja cocer lentamente, removiendo de vez en cuando para que no se pegue.

Una vez tiernas las habas, se añade el jamón cortado en taquitos, se remueve todo y se tapa hasta que esté en su punto.

En el último momento se fríe el huevo y se sirve.

mi toque personal:

HUEVOS CON PAN Y AJOS FRITOS

INGREDIENTES: pan sin gluten · huevos
· ajo · aceite de oliva · sal.

ELABORACIÓN:

Se trocean con las manos las rebanadas de pan en trozos pequeños y en una sartén con aceite de oliva bien caliente, se fríen junto con un ajo machacado con la palma de la mano o la parte plana del cuchillo. Se escurren cuando estén doradas y se reservan.

Poner en otra sartén abundante aceite de oliva, junto con un ajo fileteado, cuando esté bien caliente (humeante), se hecha el huevo, y con una espumadera se le va echando aceite por encima. Cuando el huevo queda suelto y flotando en la sartén está en su punto para servir.

Poner sal y servir acompañado de los cuscurros de pan frito y el ajo.



mi toque personal:

HUEVOS DE CODORNIZ CON JAMÓN

INGREDIENTES: rebanadas de pan de molde sin gluten · jamón serrano en lonchas · huevos de codorniz · aceite de oliva · sal.

ELABORACIÓN:

Colocar las rebanadas de pan de molde sobre una tabla y quitarles las corizas. Le podemos dar forma con un cortapastas. A continuación podemos tostarlas o freírlas en aceite de oliva según nos apetezca.

Seguidamente untar una plancha o una sartén con aceite de oliva y freír los huevos y el jamón cortado en lonchitas pequeñas.

Por último, colocar el jamón sobre el pan y colocar un huevo sobre cada montadito.

Servir caliente.



mi toque personal:

PASTEL DE BERENJENAS

INGREDIENTES: 2 ó 3 berenjenas · ½ cebolla · 250 gr. de carne picada de pollo, cerdo, ternera o mezcla de ellas · atún en conserva (opcional) · salsa de tomate · queso en lonchas · pimienta molida · orégano · sal.

ELABORACIÓN:

Pela las berenjenas y córtalas en dados. Cuécelas en agua con sal y saltéalas en un poco de aceite. Pásalo por la batidora y reserva.

En una sartén se pone el aceite a calentar y cuando esté caliente, añadimos la cebolla picada y la dejamos pochar, y una vez que esté transparente se añade la carne, salpimentamos y dejamos hacer a fuego moderado hasta que esté dorada y reservamos.

Elabora una salsa de tomate como se indica en la receta de ésta y reserva.

A continuación, en una fuente resistente al horno o cazuelitas individuales, montamos el pastel, para lo cual ponemos una capa de berenjenas, una de carne, (o de atún en conserva), para seguir con una de salsa de tomate, terminando por cubrirlo con una capa de queso



en lonchas. Espolvorea con orégano y hornea en el horno precalentado a 180° unos 15 minutos, y después gratínela hasta que se dore. Servir caliente.

mi toque personal:

PENCAS DE ACELGAS REBOZADAS

INGREDIENTES: pencas de acelgas · queso en lonchas · jamón serrano o jamón york en lonchas · pan rallado sin gluten · aceite de oliva para freír · huevo · sal.

ELABORACIÓN:

Limpia y corta las pencas. Cuécelas en abundante agua con sal durante unos 20 minutos. Escúrrelas y déjalas enfriar.

Coloca la mitad de las pencas en una tabla o bandeja, pon encima de cada una de ellas una loncha de queso y otra de jamón, y cúbrela con otra penca. Pásalas por huevo y pan rallado.

Fríelas en abundante aceite de oliva caliente por ambos lados. Déjalas escurrir sobre papel de cocina absorbente y sírvelas antes de que se enfríen.



mi toque personal:

REVUELTO DE PATATAS CON JAMÓN

INGREDIENTES: 1 ó 2 patatas · ½ cebolleta · 2 huevos · 50 gr. de jamón · aceite de oliva para freír · sal.

ELABORACIÓN:

Pela las patatas y lávalas. Cortar, sazonar y ponerlas a freír en el aceite de oliva caliente.

A continuación, corta la cebolleta en juliana y saltéala a fuego suave.

Una vez fritas las patatas, retira el aceite de la sartén, incorpora la cebolleta salteada junto con el jamón troceado y rehoga brevemente todo.

Casca los huevos sobre la sartén, rómpelos y cocina el conjunto hasta que se cuaje el huevo. Por último, ponlo a punto de sal, mézclalo bien y sírvelo acompañado de unas rebanadas de pan frito sin gluten y unas lonchas de jamón serrano.



mi toque personal:

TORTILLA DE BERENJENAS, JAMÓN DE YORK Y QUESO

INGREDIENTES: 3 ó 4 berenjenas (según tamaño) · harina de arroz · 8 huevos · aceite de oliva · jamón de york en lonchas · queso en lonchas · sal.

ELABORACIÓN:

Se cortan las berenjenas en rodajas finas y se ponen en una fuente honda con sal, cubriéndolas de leche. Se dejan $\frac{1}{2}$ hora aproximadamente, se escurren, se pasan por harina de arroz, y se fríen en abundante aceite de oliva caliente, hasta que estén doradas y reservamos.

En una sartén grande se monta en forma de tarta una capa de berenjenas, una de jamón de york y otra de queso. Continúe formando capas con los ingredientes en el mismo orden, hasta acabar con éstos.

A continuación, ponga la sartén al fuego, vierta por encima parte de los huevos batidos, déjelo hacer unos minutos



y ayudándose de un plato déle la vuelta a la tortilla. Ponga aceite en la sartén, añada huevo batido y ponga la tortilla encima, déjela hacer unos minutos más y repita la operación anterior hasta que quede cuajado el huevo y dorada por ambos lados.

mi toque personal:

TORTILLA DE CHAMPIÑONES CON JAMÓN

INGREDIENTES: 2 ó 3 champiñones (según tamaño) · 75 gr. de jamón serrano · 3 huevos · aceite de oliva · sal.

ELABORACIÓN:

Se limpian bien los champiñones en agua fría con unas gotas de limón, y una vez secos se parten en trozos pequeños. En una sartén se pone aceite a calentar y se ponen los champiñones a fuego medio, de 5 a 10 minutos hasta que estén tiernos, incorporando el jamón picado a mitad de la cocción. Ecurrir el aceite. Batir ligeramente los huevos en un bol, sazonar e incorpora los champiñones y el jamón reservados.

En una sartén con aceite caliente vierte la preparación, dora por un lado y luego dale la vuelta ayudándote de un plato y dora por el otro.



mi toque personal:

Pescados

CABALLA CON FIDEOS

INGREDIENTES: 50 gr. de fideos sin gluten por persona · 2 ó 3 caballas según tamaño · ½ pimiento verde y rojo · ½ cebolla · 1 tomate pequeño · 1 ajo · laurel · aceite de oliva · agua · pimienta · 1 vasito de vino blanco · sal.

ELABORACIÓN:

Vaciamos las caballas, le quitamos la cabeza y la cortamos en dos filetes, quitándoles la espina central o le pedimos al pescadero que lo haga por nosotros.

Con la cabeza y espinas elaboramos un caldo que reservaremos. Se lavan los filetes de de caballa, se secan con papel de cocina y salpimentamos, la pasamos por el perol con aceite caliente hasta que tomen un bonito color y reservamos.

En el mismo aceite o un poco más, se pone la cebolla picada, y cuando esté transparente se añaden el ajo y el pimiento verde y rojo todo muy picado, a continuación el tomate y pochamos todo junto.

Cuando esté, añadimos el laurel, unos granitos de pimienta y el vino blanco, y una vez que se consuma el alcohol,



ponemos el caldo que teníamos reservado y lo dejamos hacer unos minutos.

Añadimos las caballas y pasados unos 5 minutos incorporamos los fideos de arroz que dejaremos que se hagan otros 4 ó 5 minutos según la indicación del fabricante y listo.

mi toque personal:

MERLUZA CON GAMBAS Y CHIRLAS

INGREDIENTES: 8 rodajas de merluza
· 1 cebolla pequeña · 1 ajo · chirlas ·
gambas · harina de arroz · aceite de
oliva · 1 vasito de vino blanco · agua ·
pimienta · perejil · sal.

ELABORACIÓN:

Lava muy bien las chirlas para que
suelten bien la arenilla y ponlas a cocer
hasta que se abran, reservándolas con
el agua de cocerlas.

En una sartén pon el aceite a calentar.
Cuando esté en su punto, salpimenta
las rodajas de merluza, pásalas por ha-
rina de arroz, fríelas un poco y colóca-
las en una cazuela de barro.

Aparte, pon a pochar la cebolla con el
ajo todo muy picado, durante 5 minu-
tos, hasta que se ponga transparente.
Añade una cucharada de harina de
arroz, dale unas vueltas hasta que esté
dorada, agrega el vino blanco y el agua
de cocer las chirlas y déjalo hacer unos
10 minutos.

A continuación, vierte la salsa por en-



cima de las rodajas de merluza, aña-
de las chirlas, las gambas peladas y un
poco más de agua si fuera necesario,
espolvorea con perejil, deja hervir du-
rante unos 10 minutos más o menos
hasta que esté hecha, moviendo de
vez en cuando la cazuela para que la
salsa ligue.

Rectifica de sal y sirve antes de que
se enfríe.

mi toque personal:

PESCADO

A LA SAL

INGREDIENTES: 1 pescado (dorada o lubina) · agua · sal (la suficiente para cubrir el pescado).

ELABORACIÓN:

Es un plato fácil de hacer, pero debemos hacerlo con pescados gruesos que no debemos destripar para que no tomen mucho sabor a sal.

Limpiamos y secamos el pescado, y en una fuente de horno en la que quepa holgadamente se pone en el fondo una capa de sal. Se pone el pescado encima y se cubre completamente con otra buena capa de sal. Se espolvorea con un poco de agua para que forme costra y se mete en el horno precalentado, de 30 a 40 minutos, dependiendo del tamaño del pescado.

Una vez hecho, se saca del horno y se rompe la costra de sal. Se pasa con cuidado el pescado a los platos y se sirve.

Podemos acompañarlo de la guarnición que nos apetezca (ensalada de pimientos, patatas a lo pobre, etc.).



mi toque personal:

PESCAÍTO FRITO

INGREDIENTES: pescado variado (merluza, calamares, boquerones, pijotas, etc.) · harina de arroz o de garbanzo para rebozar · abundante aceite de oliva para freír · sal.

ELABORACIÓN:

Se limpia el pescado y se seca muy bien con papel de cocina.

Se calienta el aceite, se pasa el pescado por harina y se fríe por tandas en el aceite muy caliente, hasta que se doren.

Se escurre bien, le damos el punto de sal y se sirve inmediatamente.



mi toque personal:

Carnes

ALBÓNDIGAS

INGREDIENTES: ½ Kg. de carne picada de ternera, cerdo, pollo o mezcla de ellas · perejil picado · 3 ó 4 dientes de ajo · 4 cucharadas soperas de pan rallado sin gluten · 3 cucharadas de vino blanco · 1 huevo · ½ pastilla de caldo sin gluten · harina de arroz · pimienta molida · aceite de oliva abundante · sal.

Para la salsa: 100 gr. de cebolla picada · 1 diente de ajo · ½ vasito de vino blanco · azafrán (unas ramitas) · 1 hoja de laurel · tomillo · ½ pastilla de caldo sin gluten · 2 cucharadas de tomate frito · agua · sal.

ELABORACIÓN:

En un cuenco se pone el huevo batido, se agrega la carne picada, el perejil y los ajos picados, ½ pastilla de caldo, la sal, la pimienta, el pan rallado y un poco de vino. Lo mezclamos todo muy bien y lo dejamos reposar en la nevera aproximadamente 1 hora.

A continuación formamos las albóndigas haciendo bolas con las manos y se pasan por la harina de arroz, friéndolas en el aceite de oliva no demasiado caliente y dejándolas escurrir sobre papel de cocina absorbente.

Se colocan en una cacerola donde no estén apretadas.



Para la salsa se pican la cebolla y el ajo, se doran en el aceite y se trituran. Se añade el tomate frito, el azafrán, la pimienta molida, ½ pastilla de caldo, ½ vasito de vino, el agua y la sal.

Se vierte todo sobre las albóndigas, moviendo para que se mezcle bien la salsa y se acompaña con el tomillo y la hoja de laurel. Dejar cocer de 15 a 20 minutos.

Servir calientes acompañadas de patatas fritas.

mi toque personal:

ALBÓNDIGAS DE PATATA Y CARNE

INGREDIENTES: ¼ Kg. de patatas · ½ Kg. de carne picada de ternera, cerdo, pollo, o mezcla de éstas · 3 dientes de ajo · 4 cucharadas de pan rallado sin gluten · 1 huevo · ½ pastilla de caldo sin gluten · harina de arroz · pimienta molida · aceite de oliva · agua · sal.

ELABORACIÓN:

Cocer las patatas en agua salada de 20 a 25 minutos. Dejar enfriar. Pélalas y haz un puré espeso con ellas.

En un cuenco se pone el huevo batido, se agrega la carne, los ajos muy picados, pimienta molida, sal, pan rallado, la ½ pastilla de caldo y se mezcla todo bien. Incorporamos el puré de patatas y lo unimos todo hasta lograr una masa homogénea que dejamos reposar ½ hora.

A continuación, formamos las albóndigas, las pasamos por harina de arroz y las freímos en abundante aceite de oliva no demasiado caliente.

Se sirven acompañadas de una salsa



de tomate o cualquier salsa al gusto en la que terminaremos de hacer las albóndigas, cociéndolas a fuego lento de 15 a 20 minutos.

mi toque personal:

CARRILLERA DE CERDO

INGREDIENTES: 750 gr. de carrillera ibérica · 1 ó 2 cebollas · 3 dientes de ajo · ½ pimiento rojo de asar · laurel · romero · orégano · tomillo · 1 vasito de vino blanco · pimienta molida · aceite de oliva · agua · sal · patatas.

ELABORACIÓN:

Se prepara un refrito con la cebolla picada muy fina, los ajos, y el pimiento rojo en tiras.

Cuando esté hecho el refrito se añade la carne y se dora un poco.

A continuación ponemos el vino y una vez que se consuma el alcohol añadimos el agua junto con las especias (laurel, romero, tomillo, orégano) y salpimentamos.

Lo hacemos en la olla rápida de 20 a 25 minutos hasta que esté tierno.

Una vez acabado, rectificamos de sal, se añaden las patatas medio fritas y se deja hacer todo junto a fuego lento unos minutos más.



mi toque personal:

CROQUETAS

INGREDIENTES: 2 huevos · pan rallado sin gluten · aceite de oliva y sal.

Relleno opcional: (150 gr. de jamón, pechuga de pollo, huevo duro, queso, patata, arroz, verduras, etcétera.).

Salsa bechamel: 175 gr. de harina sin gluten o almidón de maíz (maicena) · 50 gr. de mantequilla · 2 cucharadas soperas de aceite de oliva · ¾ litros de leche · sal y especias al gusto (pimienta molida, nuez moscada...).

ELABORACIÓN:

En una cacerola o una sartén de gran tamaño, se prepara una bechamel como se indica en la receta de ésta y a la que se le incorpora el relleno deseado.

Continuar moviendo hasta que esté todo bien ligado y dejar que cueza unos minutos. Verter en una fuente y dejar enfriar.

Formar las croquetas y pasarlas primero por huevo batido y a continuación por el pan rallado.

Calentar abundante aceite de oliva y freír las croquetas, dejándolas escurrir sobre papel de cocina absorbente y servir.



mi toque personal:

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

CROQUETAS DE POLLO

INGREDIENTES: 150 gr. de carne de pollo · 1 cebolla · 1 ajo · perejil picado · huevo para rebozar · pan rallado sin gluten · aceite de oliva abundante para freír.

Salsa bechamel: 200 gr. de harina sin gluten o almidón de maíz (maizena) · 50 gr. de mantequilla · 2 cucharadas soperas de aceite de oliva · ½ litro de leche · sal y especias al gusto (pimienta molida, nuez moscada...).

ELABORACIÓN:

Picar finamente y refreír la cebolla y el ajo, añadir a continuación la carne de pollo, el perejil picado y salpimentar.

Mezclar con la bechamel, (ver receta de ésta), y cocer unos minutos todo junto. Dejar enfriar y formar las croquetas, pasar por huevo batido y pan rallado.

Calentar abundante aceite de oliva y freír las croquetas, dejándolas escurrir sobre papel de cocina absorbente y servir.



mi toque personal:

FIAMBRE DE LOMO DE CERDO

INGREDIENTES: 1 Kg. de lomo de cerdo · 2 cebollas · 3 ó 4 pimientos rojos secos · 1 cabeza de ajos pequeña · 1 pastilla de caldo sin gluten · 1 vaso de vino blanco · aceite de oliva · pimienta negra molida · tomillo · orégano · agua · sal.

ELABORACIÓN:

Con una cuerda de cocina atamos el lomo, lo salpimentamos y doramos por todos lados en aceite de oliva caliente.

Una vez que tome un color dorado, lo retiramos y en ese mismo aceite, ponemos la cebolla picada junto con los ajos y los pimientos rojos troceados, los cuales habremos tenido en agua un tiempo antes y lo refreímos todo.

A continuación, incorporamos la carne y el vino. Una vez se haya consumido el alcohol añadimos 1 vaso de los de vino lleno de agua, la pastilla de caldo, unos granos de pimienta, tomillo, orégano y sal.

Déjala hacer en la olla rápida unos 30 ó 35 minutos hasta que esté lista. Reduce la salsa, rectificas de sal, pásala por la batidora y el chino y acompaña



la carne con ella.

Se puede servir tanto fría como caliente.

mi toque personal:

FIAMBRE DE POLLO Y JAMÓN DE YORK

INGREDIENTES: 250 gr. de carne de pollo picada · 250 gr. de jamón de york picado · 2 ó 3 quesitos en porciones sin gluten · 1 huevo · mantequilla para untar el molde · beicon · pimienta molida · sal · caramelo líquido (opcional).

ELABORACIÓN:

Mezcle muy bien la carne de pollo junto con el jamón de york bien picado, el huevo batido, los quesitos en porciones, la pimienta y la sal.

A continuación, forre el interior de un molde rectangular para horno, (previamente untado de mantequilla), con una capa de beicon y rellene con la mezcla, apretándolo bien con el fin de que no quede ningún hueco o burbuja de aire.

Ponga en el horno precalentado a 180°, de 35 a 45 minutos hasta que esté hecho. Deje enfriar y desmolde.

Otra opción es caramelizarse el molde, lo que le da al pastel un contraste de sabores que resulta muy agradable.



mi toque personal:

FLAMENQUINES

INGREDIENTES: filetes de lomo de cerdo · jamón serrano · jamón de york · chorizo · huevo duro · pimiento morrón · ajo · perejil · vino blanco · pimienta · sal · pan rallado sin gluten · huevo para rebozar · aceite de oliva.

ELABORACIÓN:

Aplastar los filetes con ayuda de una maza o martillo de cocina dejándolos lo mas finos posible. Aliñar con perejil y ajo muy picados, una pizca de pimienta, sal y un poco de vino dejándolos reposar de 10 a 15 minutos.

A continuación colocar el filete sobre una tabla de cocina y rellenarlo con el jamón serrano, el jamón de york, el chorizo, el huevo duro y el pimiento morrón, todo cortado en tiras.

Enrollar el filete envolviéndolo sobre si mismo, apretándolo bien y pasar por huevo batido y pan rallado.

Freír en abundante aceite de oliva no demasiado caliente hasta que estén dorados.

Dejar escurrir sobre papel de cocina absorbente, trinchar y servir antes de que se enfríen.



mi toque personal:

MEDALLONES DE CARNE PICADA

INGREDIENTES: ½ kg. de carne picada de ternera, cerdo, pollo o mezcla de ellas · 2 huevos · pan rallado sin gluten · ½ pastilla de caldo sin gluten · pimienta molida · perejil · 1 diente de ajo · 2 cucharadas de vino blanco · aceite de oliva abundante para freír · sal.

ELABORACIÓN:

Echar la carne en una fuente o plato hondo y añadirle un huevo batido, tres cucharadas de pan, perejil picado, el diente de ajo rallado, ½ pastilla de caldo, el vino blanco y salpimentar según nos guste.

Lo mezclamos todo muy bien y lo dejamos reposar en la nevera de 30 a 45 minutos.

A continuación, se forman los medallones haciendo unas bolas gordas con las manos y se aplastan para que se formen filetes redondos que pasaremos primero por huevo batido y después por el pan rallado.

Freír los medallones en abundante aceite de oliva, no demasiado caliente, hasta que estén dorados.



Dejar escurrir sobre papel de cocina absorbente y servir inmediatamente.

mi toque personal:

PECHUGAS DE POLLO EMPANADAS

INGREDIENTES: filetes de pechuga cortados finos · ajo · perejil · zumo de limón · huevo · pan rallado sin gluten · aceite de oliva abundante · sal.

ELABORACIÓN:

En un bol se ponen los filetes por tandas y se aliñan con el ajo y el perejil picados, el zumo de limón y la sal. Se dejan un tiempo en la nevera pero sin pasarnos porque podrían tomar demasiado sabor (aproximadamente $\frac{1}{2}$ hora).

A continuación, batir el huevo y pasar los filetes de pechuga por éste, y después por el pan rallado.

Calentar el aceite y freír en él las pechugas hasta que estén doradas. Dejar escurrir sobre papel de cocina absorbente y servir antes de que se enfríen.



*Variante: LAGRIMITAS DE POLLO:

Si en lugar de filetes lo hacemos con tiras de pechuga son más atractivos para los niños.

mi toque personal:

PECHUGAS VILLEROY

INGREDIENTES: filetes de pechuga de pollo · harina de arroz · pan rallado sin gluten · aceite de oliva · sal.

Salsa bechamel: 150 gr. de harina sin gluten o almidón de maíz (maizena) · 50 gr. de mantequilla · 2 cucharadas soperas de aceite · ½ litro de leche o caldo de pollo · sal · especias al gusto (nuez moscada, pimienta, etc.).

ELABORACIÓN:

En una sartén con un poco de aceite salteamos la pechuga, que habremos salpimentado antes. O bien, podemos cocer los filetes de pechuga en abundante agua con un chorrito de aceite, unos granos de pimienta, cebolla, zanahoria y sal, aproximadamente de 10 a 15 minutos y reservamos.

A continuación, elaboramos una salsa bechamel espesa como se indica en la receta de ésta. Seguidamente, ponemos una capa de bechamel en una fuente, se colocan las pechugas encima, se cubren con el resto de la bechamel de forma que queden envueltas y se dejan enfriar. A continuación se cortan trozos que contengan cada uno un filete, se rebozan en harina de arroz, después en huevo y por último en pan rallado.



Calentar abundante aceite de oliva y freír las pechugas.

Dejarlas escurrir sobre papel de cocina absorbente y servir calientes.

mi toque personal:

PECHUGAS AL HORNO CON BECHAMEL

INGREDIENTES: filetes de pechuga de pollo · aceite de oliva · queso rallado para fundir · mantequilla · sal.

Salsa bechamel: 150 gr. de harina sin gluten o almidón de maíz (maizena) · 50 gr. de mantequilla · 2 cucharadas soperas de aceite de oliva · ½ litro de leche · sal · especias al gusto (pimienta, nuez moscada, etc.).

ELABORACIÓN:

En una sartén con un poco de aceite salteamos la pechuga que habremos salpimentado antes. También podemos cocer los filetes de pechuga en abundante agua con un chorrito de aceite, unos granos de pimienta, cebolla, zanahoria y sal, aproximadamente de 10 a 15 minutos y reservamos.

A continuación, elaboramos una salsa bechamel espesa, como indicamos en la receta de ésta. En una fuente de horno se pone bechamel en el fondo, se colocan las pechugas y se vierte por encima el resto de la bechamel. Se espolvorea con queso rallado y se esparcen por encima unos trocitos de



mantequilla. Introducir en el horno precalentado a temperatura alta (aproximadamente 200°) y gratinar hasta que estén doradas. Servir calientes.

mi toque personal:

PECHUGAS RELLENAS

INGREDIENTES: 4 pechugas de pollo · 4 chistorras · beicon · 1 cebolla · 1 zanahoria · 1 ajo · aceite de oliva · 1 vasito de vino blanco · ½ pastilla de caldo sin gluten · agua · pimienta negra molida · tomillo · sal.

ELABORACIÓN:

Abre los filetes de pechuga en forma de libro, aplástalos con una maza o martillo de cocina y déjalos lo mas fino posible, coloca el filete sobre una tabla de cocina y salpimenta por ambos lados.

Pon dentro de cada uno de ellos una capa de beicon y una chistorra. Enrolla la pechuga, envolviéndola sobre sí misma, apretándola bien y atándola con cuerda de cocina.

A continuación, pon aceite a calentar en un perol y dora las pechugas hasta que tomen color y reserva. Añade algo más de aceite, y pocha la cebolla hasta que quede transparente, añade la zanahoria y el ajo, y pasado unos minutos incorpora las pechugas y el vino.

Una vez que se haya consumido el alcohol, incorpora el agua hasta casi cubrir las pechugas, la ½ pastilla de



caldo y el tomillo. Déjalas que se hagan unos 25 minutos hasta que estén listas y apártalas.

Reduce la salsa, rectifica de sal, pásala por la batidora y el chino y acompaña las pechugas con la salsa.

mi toque personal:

POLLO AL VINO MOSCATEL CON PASAS

INGREDIENTES: 1 Kg. de pechugas de pollo · 1 cebolla mediana · 1 diente de ajo · harina de arroz · 1 vaso de vino moscatel · 1 ramillete de perejil · 1 puñado de pasas sin hueso (75 gr. aprox.) · aceite de oliva para freír · agua · pimienta molida · sal · ½ pastilla de caldo sin gluten · clavo · canela en rama.

ELABORACIÓN:

Se corta el pollo en trozos. Se pone el aceite a calentar, se pasan los trozos de pollo por harina de arroz y cuando esté el aceite caliente, se fríen por tandas hasta que estén dorados. Se pela y se pica finamente la cebolla y el ajo y se doran en un poco del mismo aceite con el que hemos frito el pollo.

Se vuelve a poner el pollo y la mitad del vino, y una vez consumido el alcohol se le echa el agua hasta casi cubrirlo, incorporando el resto de los ingredientes. Se deja cocer a fuego medio aproximadamente 30 minutos, hasta que el pollo esté tierno.

Aparte, en un cazo se calienta sin que



hierva el resto del vino junto con las pasas. Se dejan mientras que se hace el pollo y a última hora se vierte en la cacerola. Se liga todo, se quita el perejil y la canela y se sirve con su salsa.

mi toque personal:

Postres y repostería

ARROZ CON LECHE

INGREDIENTES: 200 gr. de arroz · agua · 1 ½ l de leche entera · la cáscara de un limón sin nada de la parte blanca · canela en rama y molida · 180 gr. de azúcar.

ELABORACIÓN

En un cazo pon agua abundante a hervir, con una pizca de sal y cuando hierva a borbotones, echa el arroz y déjalo hervir unos 10 minutos.

Mientras tanto en otro cazo pon a cocer la leche con la cáscara de limón y la canela en rama.

Pasados los 10 minutos, aparta el arroz, escúrrelo y añádelo a la leche hirviendo, moviéndolo continuamente para que no se pegue durante otros 10 ó 12 minutos (debe de quedar blando, pero sueltos los granos).

Se retira del fuego, se añade el azúcar y se remueve.

Se pone de nuevo al fuego, se le dan unas vueltas retirando la cáscara de limón y la canela en rama y se vierte en una fuente grande o tarritos individuales. Tiene que quedar caldoso, porque



al enfriarse se embebe la leche y si no quedaría muy espeso. Se puede tomar frío o caliente espolvoreado con canela molida.

mi toque personal:

BIZCOCHO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES: 100 gr. de chocolate puro sin gluten · 3 huevos · 200 gr. de azúcar · 100 gr. de aceite · 1 yogurt natural sin gluten · 150 gr. de harina fina de maíz · 1 sobre de levadura · 1 pellizco de sal.

ELABORACIÓN

Monta las claras de los huevos a punto de nieve y resévalas.

En un bol bate las yemas con el azúcar hasta lograr una mezcla fina y espumosa. Funde el chocolate rallado en el microondas e incorpóralo junto con el aceite y el yogurt. A continuación añade las claras que teníamos reservadas y por último la levadura junto con la harina tamizada y la sal mezclándolo todo con cuidado de que no se nos bajen los huevos.

Engrasa un molde de horno con mantequilla y espolvorea con harina sin gluten. Vierte la mezcla en él, e introdúcelo al horno precalentado a 180º aproximadamente de 30 a 35 minutos.



mi toque personal:

BIZCOCHO DE FLAN

INGREDIENTES: Flan: 4 huevos · ½ l de leche · 120 gr. de azúcar · 1 cucharadita de azúcar vainillada. Bizcocho: 3 huevos · 90 gr. de azúcar · 120 gr. de harina de repostería sin gluten o harina fina de maíz. Caramelo líquido: 6 cucharadas de azúcar · unas gotas de limón.

ELABORACIÓN:

Prepara un caramelo líquido como el que se indica en la receta correspondiente, y viértelo en un molde de horno rectangular.

En un boll se baten los huevos, se le agrega el azúcar, el azúcar vainillada y después la leche. Se liga todo muy bien con las varillas y se vierte la mezcla en el molde caramelizado.

A continuación bate los 3 huevos junto con el azúcar para el bizcocho hasta conseguir una crema fina y espumosa, añade la harina sin gluten mezclándolo todo muy bien, con cuidado de que no se nos bajen los huevos. Vierte esta mezcla sobre la del flan y tápalo con papel de aluminio.

Ponga agua en un recipiente donde



quepa el molde y ponga este al baño maría, en el horno precalentado a 180°, durante 30 ó 40 minutos. Al pincharlo tiene que salir limpia la aguja. Se saca del horno y se deja enfriar.

mi toque personal:

BRAZO DE GITANO CON NATA

INGREDIENTES: 4 huevos · 120 gr. de azúcar · 120 gr. de harina fina de maíz · 1 cucharadita de levadura de repostería · ½ litro de nata para montar · 100 gr. de azúcar molida · canela molida.

ELABORACIÓN:

Elabore una plancha de bizcocho como se indica en la receta correspondiente.

A continuación saque la plancha de bizcocho del horno, espolvoréela con azúcar molida, enróllela en el mismo papel de horno hasta que se enfríe y guárdela metida en una bolsa de plástico para que no se endurezca.

Mientras tanto, bata con las varillas, la batidora o el brazo eléctrico a velocidad media. Cuando la nata comienza a adquirir consistencia bajar la velocidad y terminar de montarla. Una vez montada, incorpore el azúcar molida y mezcle.

Una vez fría la plancha de bizcocho, desenróllela con cuidado, rellénela con la nata montada y vuelva a enrollarlo. Espolvoree toda la superficie con azúcar molida y canela, e introdúzcala



en el frigorífico.

Servir bien frío.

mi toque personal:

BUÑUELOS AL HORNO RELLENOS



INGREDIENTES: 125 gr. de agua o leche · 50 gr. de mantequilla · 1 cucharadita de azúcar · 1 pellizco de sal · 100 gr. de harina de repostería sin gluten · 3 huevos.

ELABORACIÓN:

Se mezcla el agua o la leche junto con la mantequilla, la sal y el azúcar, y se bate en un recipiente puesto al fuego. Una vez que esté hirviendo, añadimos la harina de golpe, sin dejar de mover hasta formar una mezcla fina y homogénea. Se retira del fuego y la dejamos enfriar unos minutos.

A continuación añade los huevos, sin batir, mezclando perfectamente cada huevo antes de echar el otro. Deje reposar la masa unos minutos.

Ponga la masa en moldes previamente engrasados o en una manga pastelera y dele la forma deseada (bolitas, rosas, etc.). Precaliente el horno a una temperatura alta y hornee durante 20 minutos aproximadamente hasta que estén listos.

Por último, rellene los buñuelos de crema pastelera, nata montada, chocolate

u otro relleno a su gusto, y espolvoree con azúcar molida.

mi toque personal:

CAMELO LÍQUIDO

INGREDIENTES: 6 cucharadas de azúcar · unas gotas de zumo de limón.

ELABORACIÓN:

Para caramelizar un molde, poner el azúcar en una cacerola al fuego junto con las gotas de zumo de limón, (el limón se pone para que no cristalice), y llevar el fuego hasta que tome un color caramelo no muy oscuro, con cuidado de que no se nos queme y listo.

Si queremos un caramelo que nos sirva para acompañar algún postre, al azúcar con las gotas de zumo de limón, le añadimos unas cucharadas de agua y se deja hacer sin dejar de mover.

Cuando se va tostando, se le pone ½ cucharadita de mantequilla y se mueve, se añade una taza de leche o de nata líquida dependiendo de lo espeso que se quiera, y lo dejamos cocer hasta que tome el color de caramelo toffe. Se retira, se deja enfriar y se sirve en jarrita.



mi toque personal:

CASTAÑAS GUISADAS

INGREDIENTES: ½ kg. de castañas pilongas (peladas y secas) · 1 ó 2 cucharadas de matalahúga · 1 palito de canela en rama · 1 ó 2 clavos · 1 cáscara de limón · azúcar (según el gusto) · aceite de oliva · agua.

ELABORACIÓN:

Poner las castañas en agua la víspera, y limpiar muy bien todos los restos de piel que puedan tener.

Poner el aceite de oliva en una cazuela a calentar, y una vez caliente se retira del fuego a la vez que añadimos la cáscara del limón, la matalahúga, el clavo y la canela en rama y rehogamos un poco.

A continuación añadir el agua y las castañas. Poner a fuego lento aproximadamente de 30 a 40 minutos hasta que estén tiernas. Añadir a mitad de cocción el azúcar.

Se pueden comer frías o calientes.



mi toque personal:

CREMA DE LECHE, CACAO, AVELLANAS Y AZÚCAR

INGREDIENTES: 50 gr. de avellanas peladas y tostadas en el horno · 75 gr. de azúcar · 50 gr. de chocolate negro sin gluten · 50 gr. de chocolate con leche sin gluten · 50 gr. de chocolate blanco sin gluten · 100 gr. de leche · 75 gr. de aceite de girasol.

ELABORACIÓN:

Ayudándonos de una batidora eléctrica o un robot de cocina, tritura muy bien las avellanas junto con el azúcar. Añade los chocolates y tritura todo junto hasta que quede una pasta muy fina.

A continuación en una cacerola se pone a calentar, a fuego lento, la leche y el aceite, junto con todos los ingredientes triturados, aproximadamente de 8 a 10 minutos sin dejar de mover, hasta conseguir una mezcla fina y homogénea.

Vierte la crema en un recipiente de cristal y déjala enfriar.



mi toque personal:

CREPES DULCES

INGREDIENTES: 150 gr. de harina de repostería sin gluten · 1 ó 2 huevos · 3 decilitros de leche · 50 gr. de mantequilla · ½ cucharadita de sal · 2 cucharadas de azúcar · 1 cucharadita de levadura · aceite de oliva para freír.

ELABORACIÓN:

Se mezclan bien todos los ingredientes hasta lograr una masa sin grumos con la textura de unas natillas. Se pueden colar por un chino o pasapurés para asegurarnos que no tiene grumos.

Se deja reposar la masa como mínimo ½ hora en la nevera.

Se calienta una sartén con un poco de aceite y se vierte una cantidad de masa que cubra la base de manera uniforme.

Dejar que se haga a fuego lento no más de 2 minutos, darle la vuelta con mucho cuidado y cocer el otro lado ½ minuto.

Dejar enfriar. Servir con nata, chocolate, caramelo, mermelada, etc.



mi toque personal:

DULCE DE MEMBRILLO

INGREDIENTES: 1 Kg. de membrillo limpio · 1 Kg. de azúcar · 1 limón.

ELABORACIÓN:

Limpian los membrillos. Cortarlos sin pelar en taquitos, aprovechando al máximo la pulpa, obteniendo 1 Kg. de membrillos limpios.

A continuación se ponen en la olla exprés junto con el kilo de azúcar y el limón troceado, bien pelado y sin pepitas. Se dejan hacer de 7 a 8 minutos.

Cuando pase este tiempo se aparta, se tritura bien con el brazo hasta que se haga una crema sin grumos (se puede pasar por el pasapurés), se pone en moldes previamente preparados y se deja enfriar.

El dulce se puede conservar durante mucho tiempo, también en el congelador. Es un postre riquísimo para servirlo solo, o acompañado de yogur natural o queso.



mi toque personal:

GACHAS

INGREDIENTES: 50 gr. de aceite de oliva · 50 gr. de harina de repostería sin gluten o almidón de maíz (maicena) · 1 cucharadita de matalahúga (anises) · ¼ litro de leche · canela en rama · canela molida · la cáscara de un limón (solo la parte amarilla) · 100 gr. de azúcar · pan en rebanada sin gluten · nueces.

ELABORACIÓN:

Freír en abundante aceite de oliva las rebanadas de pan y reservar.

Poner el aceite en una sartén junto con la matalahúga, la mitad de la cáscara de limón, y la mitad de la canela en rama y rehogar. Lo colamos para separar estos ingredientes del aceite y doramos la harina en él.

Hervir la leche con la otra mitad de la canela en rama y de la cáscara de limón. Dejar enfriar la leche y añadirle el azúcar. Una vez disuelta, se va añadiendo poco a poco a la sartén con la harina, moviendo hasta espesar.

Cuando estén bien consistentes y espesas, le añadimos los picatostes de pan, las nueces peladas y se espolvorea por encima con canela molida.



Servir calientes en cazuelitas de barro acompañadas de un chorrito de arrope.

mi toque personal:

GALLETAS

INGREDIENTES: 200 gr. de azúcar · 125 gr. de mantequilla · 2 huevos · 250 gr. de harina de repostería sin gluten o harina fina de maíz · azúcar para espolvorear.

ELABORACIÓN:

En un boll mezclamos la mantequilla, que habremos batido hasta lograr una textura de pomada, junto con el azúcar molido y 1 huevo batido hasta conseguir una masa uniforme.

Añadimos la harina fina de maíz y se mezcla todo muy bien hasta lograr una masa fina y homogénea.

A continuación extiéndala entre dos láminas de film transparente o papel vegetal espolvoreados con harina, dejándolas finitas y dándoles la forma deseada con un cortapastas.

Pínchelas con un tenedor, píntelas con huevo y espolvoréelas con azúcar. Colóquelas en el horno a 180° en una lámina antiadherente hasta que estén doradas.

Dejar enfriar y guardar en un recipiente hermético o caja metálica.



mi toque personal:

GALLETAS DE CHOCOLATE

INGREDIENTES: 50 gr. de mantequilla · 50 gr. de azúcar molida · 50 gr. de azúcar moreno · 1 huevo · 150 gr. de harina de repostería sin gluten · 80 gr. de chocolate negro sin gluten · ½ cucharadita de levadura en polvo · ½ cucharadita de esencia de vainilla · 1 pizca de sal.



antiadherente. Hornear a 180° de 10 a 15 minutos. Enfriar y guardar en un recipiente hermético.

ELABORACIÓN:

En un bol mezclamos la mantequilla, que habremos batido hasta lograr una textura de pomada, junto con el azúcar molido y el azúcar moreno hasta conseguir una masa uniforme. Añadimos el chocolate, que habremos triturado previamente, y batimos hasta que esté todo bien mezclado.

A continuación incorpora el huevo batido, la vainilla, la harina, la levadura y la sal, y se mezcla todo muy bien hasta lograr una masa fina y homogénea. Estira la masa entre dos láminas de film transparente o papel vegetal y corta las galletas con un cortapastas. También puedes hacer pequeñas bolas y aplanar con las manos para darles forma de galletas.

Coloca las galletas sobre una placa de horno cubierta de papel de horno

mi toque personal:

GALLETAS FRITAS

INGREDIENTES: galletas sin gluten tipo María · flan sin gluten · leche para hacer el flan · huevo para rebozar · abundante aceite para freír · azúcar · canela molida.

ELABORACIÓN:

Hacemos un flan espeso como se indica en el modo de empleo y reservamos hasta enfriar.

A continuación repartimos cucharadas de flan por la mitad de las galletas que se vayan a preparar. Se les colocan las otras galletas encima apretándolas un poco para que se adhieran. A continuación se pasan por huevo batido al que incorporamos unas cucharadas de leche.

Se pone a calentar en una sartén grande el aceite y cuando esté caliente (pero no demasiado) se fríen y se escurren sobre papel de cocina absorbente.

Se pasan por el azúcar y la canela y se colocan en la fuente en la que se vayan a servir.



mi toque personal:

GALLETITAS

SALADAS

INGREDIENTES: 150 gr. de leche ·
20 gr. de aceite de oliva · 1 huevo ·
½ cucharadita de levadura · 150 gr.
aproximadamente de harina panifica-
ble sin gluten · sal.

ELABORACIÓN:

Ponga la leche a calentar y una vez templada añada el aceite, la levadura, y la harina junto con el huevo, mezclando todos los ingredientes hasta lograr una masa fina y homogénea que dejaremos reposar unos minutos.

A continuación, extiéndala entre dos láminas de film transparente o papel vegetal espolvoreados con harina, dejándolas finitas.

Córtelas con un cortapastas o la ruleta de cortar masa estriada, dándoles la forma deseada, pínchelas con un tenedor, espolvoréelas con sal u otro condimento a su gusto, pincélelas con aceite de oliva o huevo batido y colóquelas en al bandeja del horno, precalentado a 180° en una lámina antiadherente hasta que estén doradas.

Consérvelas en una caja metálica.



mi toque personal:

GOFRES

INGREDIENTES: 125 gr. de margarina o mantequilla · 3 huevos · 50 gr. de azúcar · 1 cucharadita de azúcar vainillada · dos cucharaditas de levadura para repostería · 250 gr. de harina de repostería sin gluten · 1 cucharadita de canela molida · 100 o 125 gr. de agua aproximadamente.

Para espolvorear: azúcar y canela molidas.

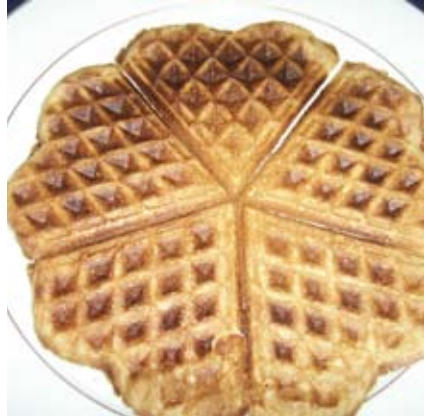
ELABORACIÓN:

Batir la mantequilla (o margarina), el azúcar vainillada y el azúcar hasta que estén espumosos y añadir a continuación los huevos uno tras otro.

Añadir la harina de repostería tamizada, mezclada con la levadura, así como el agua templada y la canela molida.

Hornear la masa inmediatamente con la gofrera a temperatura media.

Espolvorear azúcar molida y canela sobre los gofres horneados y servir calientes.



mi toque personal:

HUEVOS NEVADOS

INGREDIENTES: 3 huevos · azúcar (el mismo peso de los huevos) · canela en rama y molida · 1 l. de leche · la cáscara de un limón sin nada de la parte blanca · 1 cucharada de maicena · galletas tipo Maria sin gluten (opcional).



ELABORACIÓN:

Separa las yemas de las claras y móntalas a punto de nieve con una cucharada de azúcar y reserva. Pon la leche a calentar con el azúcar, la cáscara del limón y la canela en rama, y cuando empiece a hervir incorpora a cucharadas la clara montada, para que cuajen, dándole la vuelta por ambas caras. Una vez cuajadas las claras, se apartan y reservan.

A continuación vierte la leche colada sobre las yemas y 2 cucharadas de azúcar, removiendo continuamente y añade la maicena disuelta en un poco de leche, mantenlo en el fuego sin dejar de mover hasta que la crema espese.

Una vez hecha, se pone la crema en una fuente o en cuencos individuales, unas galletas sin gluten y encima las claras cuajadas y lo dejamos enfriar en el frigorífico.

A la hora de servir espolvoreamos con canela molida.

mi toque personal:

LECHE FRITA

INGREDIENTES: ½ litro de leche · la cáscara de un limón · canela en rama · 125 gr. de azúcar · 5 cucharadas de harina fina de maíz (maizena) · 1 cucharada de mantequilla · huevo para rebozar · harina sin gluten · aceite de oliva para freír · azúcar y canela molida para espolvorear.

ELABORACIÓN:

Disuelve en un tazón la harina fina de maíz en un poco de leche fría que habremos reservado.

Poner al fuego, en un cazo, la leche junto con la cáscara de limón, la canela en rama y el azúcar y una vez que rompa a hervir añadir el contenido del tazón sin dejar de mover con unas varillas, aproximadamente de 5 a 6 minutos, hasta que quede una masa espesa a la que añadimos la mantequilla. Se vierte en una fuente plana y se deja enfriar.

A continuación, se corta en cuadrados, se pasan por huevo y harina sin gluten y se fríen. Se sirven calientes espolvoreadas de azúcar y canela en polvo.



mi toque personal:

MAGDALENAS

INGREDIENTES: 100 gr. de mantequilla · 100 gr. de harina de repostería sin gluten · 100 gr. de azúcar · 3 huevos · 1 cucharadita de levadura · ralladura de limón o naranja.

ELABORACIÓN:

Ablandar la mantequilla en un boll. Añadir el azúcar y las yemas de huevo y batir bien todo. Agregar la harina y la levadura y remover todo hasta lograr una masa homogénea.

Batir las claras de huevo a punto de nieve e incorporarlas a la masa cuidadosamente, junto con la ralladura del limón o la naranja.

Verter esta masa en moldes de papel o metálicos untados con mantequilla. Llenar solo hasta la mitad.

Hornear a 180° de 25 a 30 minutos aproximadamente hasta que las magdalenas estén doradas. Dejar enfriar



mi toque personal:

MANTECADOS

INGREDIENTES: 250 gr. de harina de repostería sin gluten · 125 gr. de manteca de cerdo · 100 gr. de azúcar · 75 gr. de almendras tostadas molidas · un pellizco de sal · 3 cucharadas de vino oloroso · 1 cucharadita de canela en polvo · semillas de sésamo (un puñado).

ELABORACIÓN:

En un sartén al fuego, o una placa de horno se tuesta ligeramente la harina y antes de que tome color se retira y se deja enfriar.

A continuación, se ponen en un boll el resto de los ingredientes, (menos las semillas de sésamo), junto con la harina. Se amasa todo muy bien hasta lograr una masa fina y homogénea, que dejaremos reposar de 15 a 30 minutos en la nevera.

Estirar la masa entre dos láminas de plástico o papel vegetal dejándolas de 1 cm. o más de grosor y cortar los mantecados con un cortapastas o darles forma con las manos.

Poner las semillas de sésamo por encima y colocar los mantecados en una placa de horno cubierta de papel antiadherente.

Hornear unos 15 minutos a 180°,



hasta que estén ligeramente tostados. Dejar enfriar.

mi toque personal:

MERENGUE

INGREDIENTES: 4 claras de huevo · una pizca de sal · 250 gr. de azúcar.

ELABORACIÓN:

Monta las claras con la pizca de sal a punto de nieve hasta que estén duras, y sin dejar de batir, añade poco a poco el azúcar. Cuando la hayas echado toda, sigue batiendo unos 5 ó 6 minutos mas, hasta que el azúcar se haya disuelto.

Coloca el merengue en una manga pastelera con boquilla acanalada y dale la forma o presentación deseada.

Si quieres, también puedes hornearlo a 100° durante 1 hora aproximadamente hasta que el merengue se seque.



mi toque personal:

Lined area for personal notes, containing 20 horizontal lines for writing.

NATILLAS

INGREDIENTES: ½ litro de leche · 2 cucharadas de azúcar · ½ ramita de vainilla o la cáscara de 1 limón · 3 yemas de huevo · 1 cucharadita de maicena · canela molida.

ELABORACIÓN:

Poner la leche con la vainilla o la cáscara de limón en un cazo a fuego lento, sin dejar que llegue a hervir. Retirar del fuego y dejar reposar para que la leche absorba el aroma de éstos, retírelo de la leche y agregue el azúcar.

Bata en un cuenco las yemas de huevo junto con la maicena, e incorpore la leche poco a poco y sin dejar de batir. Continuar cocinando a fuego lento y removiendo constantemente con un batedor de varillas hasta que adquiera una consistencia cremosa, teniendo cuidado de que no llegue nunca a hervir.

Colar con un chino de agujeros grandes o un colador, y verter la crema en una fuente o en cuencos individuales. Enfriar y servir espolvoreadas de canela molida.



mi toque personal:

PAN DE DÁTILES CON NUECES

INGREDIENTES: dátiles · nueces.

ELABORACIÓN:

Como utensilios necesitaremos una tabla de cocina, un molde o aro para darle forma al pan, una tapa de una medida algo más pequeña que la del molde, y una prensa, gato o sargento para prensar los dátiles.

La elaboración de esta receta es tan simple como exquisito es su resultado. Para ello empezamos poniendo papel film que cubra el molde de cocina, ponemos una capa de dátiles sin hueso, una de nueces peladas y otra de dátiles, y terminamos poniendo otra capa de papel film.

A continuación prensamos entre la tabla de cocina, y la tapa del molde hasta que estén todas las capas muy unidas y desmoldamos.



mi toque personal:

PASTEL DE BATATA

INGREDIENTES: 1 ¼ Kg. de batata · 1 vaso de leche · 5 huevos · 150 gr. de mantequilla · 200 gr. de azúcar · caramelo líquido · cobertura de chocolate.

ELABORACIÓN:

Cuece la batata pelada y troceada con un vaso de leche en la olla exprés aproximadamente 5 minutos. Una vez fría, pon en la batidora eléctrica la batata junto con los huevos, la mantequilla y el azúcar, batiéndolo todo muy bien hasta lograr una masa homogénea.

A continuación, carameliza un molde rectangular y echa la mezcla. Pono en el horno previamente precalentado a 180°, aproximadamente 45 minutos hasta que esté listo. Deja enfriar, desmolda y cubre con cobertura de chocolate.

Cobertura de chocolate: Pon en un cazo 50 gr. de aceite de girasol, y cuando esté caliente añade 300 gr. de chocolate para postres sin gluten cortado en trocitos, y no dejes de remover hasta que el chocolate esté totalmente fundido y hayas logrado una crema homogénea. Cubre con ésta el pastel.



mi toque personal:

PERAS AL VINO TINTO

INGREDIENTES: 4 peras · ½ l. de vino tinto · 75 gr. de azúcar · la piel de un limón sin nada de la parte blanca · canela en rama · 1 clavo.

ELABORACIÓN:

Se pelan las peras dejándoles el rabo, si es posible la dejamos macerar en vino tinto el día antes para que tomen color.

En un cazo se echa el vino, la cáscara de limón, el azúcar, el clavo y se cuecen las peras a fuego medio, más o menos 20 minutos. Una vez estén tiernas, las apartamos y dejamos reducir el vino.

La pera se sirve en su jugo, tanto fría como caliente.



mi toque personal:

PESTIÑOS

INGREDIENTES: 300 gr. de harina de repostería sin gluten o harina fina de maíz (maicena) · 25 gr. de manteca de cerdo · 25 gr. de mantequilla · ½ vaso de vino blanco · 1 vaso (de los de vino) de agua · un pellizco de sal · abundante aceite de oliva para freír · miel líquida · agua.

ELABORACIÓN:

Poner la harina en un bol. Cocer el vino con el anís en grano.

Calentar el aceite de oliva y agregarle la corteza de naranja. Cuando ésta se dore se retira.

Añadir el vino a la harina y la mitad del aceite una vez que se haya enfriado.

Trabajar la masa hasta que quede fina y homogénea.

Dar forma a los pestiños y a continuación freírlos en el resto del aceite de oliva muy caliente. Cuando se hayan enfriado un poco se pasan por la miel o se espolvorean con azúcar molida y se sirven.



mi toque personal:

PIÑONATE

INGREDIENTES: 10 cucharadas de azúcar · 100 gr. de almendras, avellanas o nueces.

ELABORACIÓN:

Colocar el azúcar en una sartén. Poner al fuego hasta obtener un color caramelo oscuro pero sin que se queme.

Incorporar los frutos secos y remover con una cuchara de madera dándoles unas vueltas.

Retirar, distribuir sobre un mármol untado con aceite o un papel antiadherente de horno y dejar enfriar.



mi toque personal:

PLANCHA DE BIZCOCHO

INGREDIENTES: 4 huevos · 120 gr. de azúcar · 120 gr. de harina fina de maíz · 1 cucharadita de levadura de repostería.

ELABORACIÓN:

Bata en un cuenco las yemas de huevo junto con el azúcar, durante 10 o 15 minutos hasta obtener una mezcla espumosa.

Bata las claras de huevo a punto de nieve con una pizca de sal y póngalas sobre la masa de las yemas.

Tamizar la harina fina de maíz, junto con la levadura encima de las claras montadas e incorporar con cuidado a la masa de las yemas con una cuchara de palo.

Eche la mezcla en una bandeja de horno, cubierta con papel vegetal antiadherente, alise bien la superficie y métala en el horno previamente precalentado a 180°, durante 10 minutos aproximadamente. Estará hecha cuando su color sea amarillo dorado.



mi toque personal:

POLVORONES

INGREDIENTES: 250 gr. de harina de repostería sin gluten · 125 gr. de manteca de cerdo · 100 gr. de azúcar · 75 gr. de almendras crudas molidas · 1 yema de huevo · la piel de ½ limón (sólo la parte amarilla).

ELABORACIÓN:

Se ponen en un boll la ralladura de limón junto con el azúcar molido y las almendras y se liga todo. Agregar las yemas de huevo, la manteca y la mitad de la harina. Se amasa ligeramente. Añadir el resto de la harina y amasar todo muy bien, ayudándonos de una espátula hasta lograr una masa fina y homogénea, que se deja reposar un mínimo de 15 minutos en la nevera.

Estirar la masa entre dos láminas de plástico o papel vegetal, dejándolas de 1 cm. o más de grosor y cortar los polvorones con un cortapastas.

Colocar los polvorones en una placa de horno cubierta de papel antiadherente. Hornear de 10 a 15 minutos a 180°. Dejar enfriar y espolvorear con azúcar molida.



mi toque personal:

PUDDING DE PAN SIN GLUTEN

INGREDIENTES: 1 vaso de migas de pan sin gluten · 2 vasos de leche · 3 huevos · ½ vaso de azúcar · pasas, piñones, frutas escarchadas o en almíbar (según gusto) · caramelo líquido.

ELABORACIÓN:

Pon la miga de pan a remojar en un poco de leche y reserva.

Pon la leche con el azúcar a calentar.

En un boll pon la miga de pan y la leche hirviendo y a continuación, añade los huevos batidos y las pasas o frutas (según nos guste), mezclándolo todo muy bien. Vierte el preparado en un molde caramelizado e introdúcelo en el horno precalentado al baño María a 180° durante 35 minutos aproximadamente.



mi toque personal:

ROSCÓN DE REYES

INGREDIENTES: 250 gr. de azúcar · 250 gr. de leche · 50 gr. de agua de Azahar · 200 gr. de maizena · 200 gr. de harina de repostería sin gluten · 20 gr. de aceite · 1 huevo · cáscara de limón y de naranja (sin nada de la parte blanca) · 1 sobre de levadura maizena panificable · 1 pellizco de sal · frutas escarchadas · ½ litro de nata para montar · azúcar para decorar.

ELABORACIÓN:

Con la ayuda de una batidora eléctrica, pulverizamos la cáscara de naranja y el limón junto con el azúcar. Montamos la clara de huevo a punto de nieve y reservamos.

A continuación, en un boll añadimos la leche templada junto con la levadura y los demás ingredientes, batiéndolo todo muy bien hasta lograr una masa fina y homogénea, que dejaremos reposar hasta que aumente al doble de su volumen. Rompemos la masa y dejamos reposar otros 20 minutos.

Estiramos la masa, damos la forma de roscón y pintamos de huevo. Dejamos subir la masa de nuevo, volvemos a pintar con huevo y colocamos las frutas



escarchadas y el azúcar. Horneamos a 200° durante 15 minutos y a 180° otros 15 minutos aproximadamente. Sacamos del horno y dejamos reposar.

Una vez frío, ponemos el regalo y lo rellenamos de nata montada.

mi toque personal:

ROSQUILLAS

INGREDIENTES: 200 gr. de harina fina de maíz · 180 gr. de azúcar · 1 huevo · 80 gr. de aceite de oliva · 85 gr. de leche · ½ sobre de levadura de repostería · la ralladura de 1 limón · 1 cucharadita de canela molida · abundante aceite de oliva suave para freír.



ELABORACIÓN:

Ponga en un bol el huevo y bátalo junto con el aceite y la leche hasta que quede todo bien mezclado. Agregue el azúcar, la canela molida, la ralladura de limón y la levadura. Por último añada la harina poco a poco y amáselo todo hasta lograr una pasta fina y homogénea.

Dele forma a las rosquillas, fríalas en abundante aceite de oliva caliente, déjelas escurrir sobre papel de cocina absorbente y una vez escurridas y aún calientes, se rebozan con azúcar.

mi toque personal:

TARTA DE QUESO

INGREDIENTES: Base: 150 gr. de galletas sin gluten · 70 gr. de mantequilla. Relleno: 150 gr. de azúcar · la ralladura de un limón · ½ Kg. de queso crema de untar sin gluten · 1 yogur de limón sin gluten · 3 hojas de gelatina · 2 cucharaditas de zumo de limón.

Glaseado: 200 gr. de mermelada de fresa sin gluten · 2 hojas de gelatina remojadas · 2 cucharaditas de zumo de limón · 2 cucharadas de agua.



ta ligar todo. Recubre con éste la tarta, introdúcela de nuevo en el frigorífico, y cuando haya cuajado, desmolda.

ELABORACIÓN:

Tritura las galletas, añade la mantequilla y mezcla todo muy bien hasta lograr una pasta homogénea. Pon la pasta en un molde desmontable apretando con los dedos para que quede uniforme, e introduce en el horno precalentado a 180° durante 10 minutos aproximadamente, retira y reserva.

Mientras tanto, tritura el azúcar con la ralladura del limón, incorpora las hojas de gelatina, previamente disueltas en agua fría y mezcla el resto de los ingredientes del relleno ayudándote con la batidora hasta lograr una masa fina y homogénea. Vierte sobre la base de galletas, ponlo en el frigorífico y deja enfriar durante varias horas.

Pon a calentar sin dejar de mover en un cazo los ingredientes del glaseado, has-

mi toque personal:

TARTA DE SANTIAGO

INGREDIENTES: 200 gr. de azúcar · 250 gr. de almendras crudas · 3 huevos enteros más 4 yemas · 50 gr. de harina de repostería sin gluten · 2 cucharaditas de levadura en polvo · la piel de un limón (sólo la parte amarilla) · 2 cucharadas de mantequilla · 1 pellizco de sal.

ELABORACIÓN:

Ayudándose de una batidora eléctrica muela el azúcar, incorpore la piel del limón y repita la operación. Agregue las almendras y continúe hasta que las almendras estén bien trituradas. Viértalo todo en un boll aparte y añada los huevos enteros, las yemas y la mantequilla, ligándolo todo muy bien. Añada la harina, la levadura y la sal mezclando todos los ingredientes hasta lograr una masa homogénea.

Engrase un molde redondo, de 22 ó 24 cm. de diámetro. Vierta la masa obtenida e introdúzcala en el horno precalentado a 180°, aproximadamente ½ hora. Pinche la tarta con una brocheta y cuando salga limpia es que la tarta esta lista.

Para adornar ponga una plantilla de



una Cruz de Santiago o una concha de vieira en el centro y espolvoree con azúcar molida.

mi toque personal:

TARTA DE SÉMOLA DE ARROZ

INGREDIENTES: 150 gr. de sémola de arroz · ½ litro de leche · distintos tipos de fruta escarchada o en almíbar (según nos guste) · 1 copita de licor de naranja · 3 cucharadas de mermelada de naranja o similar · 125 gr. de azúcar.

ELABORACIÓN:

Ponemos la leche a calentar y cuando esté hirviendo, añadimos la sémola de arroz poco a poco, removiendo muy a menudo hasta pasados 10 minutos. Retiramos del fuego y añadimos las frutas (una cantidad moderada), la mermelada y el licor de naranja junto con el azúcar. Vertemos el preparado en un molde untado con mantequilla, presionamos bien con los dedos y desmoldamos.

Dejamos enfriar y a la hora de servir adornamos con nata montada y fruta.



mi toque personal:

TARTA TRES CHOCOLATES

INGREDIENTES: Base: 125 gr. de galletas sin gluten · 40 gr. de mantequilla · 25 gr. de avellanas. Tarta: 100 gr. de chocolate puro sin gluten · 100 gr. de chocolate con leche y almendras sin gluten · 100 gr. de chocolate blanco · 6 cucharadas de maicena · 375 gr. de nata · 375 gr. de leche · 75 gr. de azúcar.

ELABORACIÓN:

Tritura las galletas sin gluten junto con las avellanas y la mantequilla a punto de pomada. Bate todo hasta lograr una masa fina y homogénea, y ponla en un molde desmontable.

A continuación tritura el chocolate puro y ponlo en una cacerola al fuego junto con 2 cucharadas de maicena, 25 gr. de azúcar, 125 gr. de nata y 125 gr. de leche, aproximadamente de 8 a 10 minutos sin dejar de mover, hasta conseguir una mezcla fina y homogénea. Vierte la mezcla en el molde y déjala enfriar en la nevera.

Repite el proceso con el chocolate con leche y vierte sobre el chocolate puro, ponlo en la nevera para enfriar, repite la operación con el chocolate blan-



co, vierte sobre el chocolate con leche y deja enfriar en la nevera. Adorna con virutas de chocolate.

mi toque personal:

TORRIJAS

INGREDIENTES: 1 barra de pan sin gluten · ½ l de leche · 5 huevos · azúcar · aceite de oliva suave · canela molida y en rama · agua · miel.

ELABORACIÓN:

Se corta la barra de pan en rebanadas de 1 cm. de grosor.

Ponemos a hervir la leche con la canela en rama y la cascara del limón y reservamos. Batimos los huevos y los incorporamos a la leche una vez que ésta esté fría mezclándolo todo muy bien.

En una fuente se ponen a remojar en la leche las rebanadas durante al menos un par de horas, hasta que estén bien empapadas.

A continuación se fríen en abundante aceite con una cascara de limón, y cuando estén doradas por un lado se le da la vuelta con cuidado para que no se rompan. Se sacan y se dejan escurrir sobre papel de cocina absorbente. Seguidamente las rebozamos con azúcar y canela molida o se bañan en almíbar de miel según nos guste y se colocan en la fuente donde se vayan a servir.



mi toque personal:

TORTAS DE POLVORON

INGREDIENTES: 250 gr. de harina de repostería sin gluten · 125 gr. de manteca de cerdo · 100 gr. de azúcar · 75 gr. de almendras crudas molidas · 1 yema de huevo · la piel de ½ limón (sólo la parte amarilla).

ELABORACIÓN:

Se ponen en un bol la ralladura de limón, junto con el azúcar molida y las almendras y se liga todo. Agregar las yemas de huevo, la manteca y la mitad de la harina. Se amasa ligeramente. Añadir el resto de la harina y amasar todo muy bien con la ayuda de una espátula hasta lograr una masa fina y homogénea, que se deja reposar un mínimo de 15 minutos en la nevera.

Estirar la masa entre dos láminas de plástico o papel vegetal dejándolas de ½ centímetro de grosor y cortar las tortas con un cortapastas.

Colocar las tortas en una placa de horno cubierta de papel antiadherente. Hornear de 10 a 15 minutos a 180°. Dejar enfriar y espolvorear con azúcar molida.



mi toque personal:

mis
recetas
Sin gluten



Plan para la Promoción de la Actividad Física
y la Alimentación Equilibrada 2004-2008