

ESPAGUETIS BOLOÑESA

Ingredientes:

- 1 paquete de Espagueti
- 350 grs. de carne picada mezcla ternera/cerdo
- 150 grs. de jamón en taquitos
- 1 cebolla grande
- 1 zanahoria
- 3/4 Kg. tomates maduros
- Aceite de oliva
- Sal, Pimienta.
- un vaso pequeño de Jerez seco.
- Queso Parmesano rallado
- Orégano

Preparación:

En una sartén con aceite de oliva, se ponen a pochar la zanahoria, la cebolla y el grano de ajo cortaditos bien finos. Poniéndoles un poquito de sal.

Una vez empiecen a dorarse, se añade la carne picada, el jamón, con un poco de sal y pimienta. La carne se va aplastando y separando con una cuchara de madera, para que no se apelmace y queden pedazos demasiado grandes.

Luego se le añaden los tomates rallados y se deja pochar más tiempo todo junto 15 min.

Se retoca la sal si fuera necesario, se le añade el orégano y el vaso de vino de Jerez.

Se deja pochar un rato más sin dejar de remover, hasta que veamos que la salsa empieza a oscurecer y está bien ligada.

En el momento de servir se pone en una salsera.

Por otro lado, se hierve la pasta en agua hirviendo, sal y un chorrito de aceite, para que no se pegue.

Una vez la pasta esté cocida, al gusto de cada uno. Se escurre, se coloca en una fuente y se sirve la salsa a parte, para que cada cual se sirva y la mezcle a su gusto.

Una vez en el plato se espolvorea con queso Parmesano.

MACARRONES CON CARNE

Ingredientes:

- 1 Kg. de Macarrones
- 1 cebolla grande
- Tomate frito
- 1 Hoja de laurel
- Aceite de oliva
- 1/4 de kilo de carne picada de ternera o cerdo

Preparación:

Se cuecen los macarrones hasta que estén tiernos con una hoja de laurel y un chorrito de aceite de oliva.

Mientras en una salten se refríe un cuarto de kilo de carne picada de ternera o cerdo, cuando este frita le añades media cebolla grande bien troceada, se refríe hasta que este transparente.

Cuando esté bien frito todo, se le añade el tomate frito removiendo hasta que esté todo mezclado se echa por encima de los macarrones y si quieres se puede echar un poquito de queso rallado por encima y a comer

PASTA CON VERDURAS

Ingredientes:

- 3 Cucharadas de Aceite
- 1 Cebolla pequeña
- 1 Zanahoria
- 1 Pimiento Verde
- 1/2 Pimiento Rojo
- 1 Calabacín
- 1 Berenjena
- 100 gr champiñones (opcional)
- 5 Tomates maduros
- Sal
- Pasta para 4 (lacitos, macarrones...)
- Queso rallado

Preparación

Pelar y picar todas las verduras en taquitos, todas por separado. *Pochar la cebolla en el aceite, a fuego medio. Cuando esté, añadir pimientos verde y rojo y la zanahoria. Dorar *Cuando esté todo doradito, añadir calabacín, berenjena y si se quiere, los champiñones. *Remover de vez en cuando para que no se pegue. *Añadir sal al gusto (no demasiada para los peques, luego cada uno se puede echar más) *Cuando estén las verduras doradas y blanditas, añadir los tomates pelados y troceados (con todo el jugo). Dejar cocer 10-15 minutos). Con el tomate se hace como una salsa *Durante la espera cuece la pasta según indicaciones (Dependiendo del tipo). *Cuando esté la pasta, escurrirla. *En una bandeja, poner la pasta y por encima la salsa de verduritas. *Servir el queso a parte para quien lo quiera. ¡A disfrutar! A los peques les encanta

LASAÑA DE CARNE

Ingredientes:

- 2 Cebollas
- 2 Pimientos rojos
- 2 Zanahorias
- Sal y pimienta
- 1 paquete de beicon
- 150 g de carne de cerdo
- 150 g de carne de ternera
- 12 láminas de lasaña
- 85 g de queso rallado
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- 1 vaso de tomate natural
- 1 vaso de vino blanco
- Bechamel

Preparación:

Calentad una cazuela grande de agua. Cuando empiece a hervir echad 2 puñados generosos de sal y un chorrito de aceite e ir introduciendo las láminas de lasaña una a una sin que se toquen (para que no se peguen entre ellas).

Removemos con una cuchara de madera y en unos 10 minutos sacamos las láminas y las estiramos encima de unas hojas de papel absorbente de cocina. Aunque os parezca que no están, acabarán haciéndose en el horno.

Las verduras: cortamos las 2 cebollas y los pimientos en juliana. Las zanahorias las cortamos lo más fino posible (yo suelo laminarlas con el pelador de las patatas porque a la hora de pochalarlas si las tiras son gruesas no se hacen). Dejamos todo en un bol.

En otra cazuela echamos aceite (3 cucharadas llegan) y empezamos introduciendo la zanahoria, luego la cebolla y por último el pimiento. Pochamos las verduras a temperatura media unos 15 minutos y esperamos por la carne.

La carne: Salpimentamos la carne al gusto y la echamos a la cazuela con la verdura. Dejamos que se pase un poco la carne (5 minutos) y cuando veamos que va cambiando de color introducimos el beicon en pequeños trozos. Vertemos un vaso de vino blanco y esperamos a que reduzca (otros 5 minutos a fuego medio).

Añadimos un vaso de tomate natural y rectificamos de sal y pimienta. Removemos la carne con las verduras. Retiramos del fuego.

Preparamos la bechamel.

Ponemos el horno a 200° para que esté caliente cuando metamos la fuente refractaria.

Para montar la lasaña la cosa es muy sencilla, ponemos en el fondo de la fuente unas cucharadas de la bechamel y encima las láminas, una capa de la mezcla con la carne en cada lámina, otra vez la bechamel y así hasta tener 3 pisos. Se pueden hacer las capas de lasaña que quieras, bueno las que te permita la fuente.

Finalmente rematamos con bechamel (bastante).

Y la última capa de queso rallado para gratinar.

Introducimos al horno 15 minutos a 180° y 5 minutos con el gratinador puesto para que se dore.

RAVIOLIS CON SALSA DE DOS QUESOS

Ingredientes:

- 500 gr. Raviolis
- 100 gr. de queso gorgonzola
- 100 gr. de queso roquefort
- 8 cucharadas de nata líquida
- 1 cucharadita de mostaza
- 1 cucharadita de coñac

Preparación:

Introducir en el microondas una fuente con abundante agua y conectar hasta que comience a hervir.

Agregar los ravioli y conectar de nuevo

12 minutos a máxima potencia función microondas.

Escurrir bien y reservar.

A continuación, verter los ingredientes restantes en un cuenco. Mezclar e introducir en el microondas, durante

2 minutos a máxima potencia y función microondas.

Seguidamente, retirar y batir bien hasta formar una crema homogénea.

Por último, verter los ravioli en una fuente de servir y cubrir con la salsa preparada

TALLARINES CON PESCADO

Ingredientes:

- 2 Tomates maduros
- 16 Almejas
- 300 gr. de pescado limpio sin espina
- 400 gr. de tallarines
- Pimentón
- 1 Diente de ajo
- Perejil
- Orégano
- 1 Cebolla

Preparación:

Cuece los tallarines durante 15 minutos en abundante agua con sal y un chorro de aceite. Escúrrelos y reserva tapados. En una sartén rehoga la cebolla picada con el orégano y el tomate. Deja al fuego 10 minutos e incorpora el pimentón. Al poco rato, pon las almejas y el pescado troceado, deja 4 minutos más al fuego. Retira y reserva. En otra sartén, pon aceite con las láminas de ajo y cuando estén doradas saltea en ese mismo aceite los tallarines con una pizca de orégano. Para servir, coloca los tallarines en el centro del plato, el pescado con las almejas y la salsa bordeando la pasta.

PASTA DE ALGAS

Ingredientes:

- Pasta de algas
- Tofú natural o ahumado cortado en dados
- Salsa de soja
- Setas
- Cebolla
- Ajo
- Pimienta negra molida
- Aceite
- Sal

Preparación:

Cortamos la cebolla en juliana y la pochamos en una sartén con aceite. Reservamos.

Cocemos la pasta con sal y reservamos. En una sartén con muy poco aceite tostamos los bloques de tofú con un chorro de salsa de soja. Reservamos.

En una sartén o wok, doramos en aceite los ajos laminados, seguidamente vertemos las setas limpias. Cuando terminen de hacerse incorporamos las verduras, el tofú y la pasta. Calentamos el conjunto durante unos minutos removiendo con cuidado de no romper la pasta y servimos tras sazonarlo con un poco de pimienta negra molida.

PASTA DE TORNILLOS AL CHIPOTLE

Ingredientes:

- 1 paquete de pasta de tornillo
- 1/4 de de crema agria
- 1 bote pequeño de chipotle
- 1/4 de queso para gratinar
- Ajo
- Sal y pimienta al gusto
- Aceite
- 4 hojas de laurel
- 1 frasco mediando de puré de tomate

Preparación:

Se cuece la pasta durante 20 minutos con sal, aceite y laurel. Cuando esté cocida se separa de la lumbre para que se enfríe. Por otro lado el chile chipotle la crema se licúan con un diente de ajo hasta que quede bien licuado y se pone a freír junto con el puré de tomate, cuando esté bien frito se le pone sal y pimienta al gusto y luego la pasta ya escurrida, se le espolvorea en la parte de arriba el queso para que gratine y se mete al horno para que se derrita el queso solamente, se sirve con pan.

ESPAGUETIS CARBONARA

Ingredientes:

- 1 paquete de pasta
- 8 rebanadas de tocino (tocineta) o Beicon picadas
- 1 cebolla mediana, bien picada
- 4 onzas (1/2 paquete de 8 onzas) de queso crema
- Queso, cortado en cubos
- 1/2 taza de aderezo Italiano
- 3 cucharadas de queso rallado Parmesano
- 1 cucharada de perejil fresco, bien picado (opcional)

Preparación:

Cocina los tornillos siguiendo las indicaciones de la receta de arriba, entretanto, en una sartén grande, el tocino y la cebolla a fuego medio-alto durante 8 minutos, o hasta que el tocino esté crujiente y la cebolla tierna; escurre y limpia la sartén.

Escurre la pasta de tornillo. Agrégalos inmediatamente a la sartén junto con el resto de los ingredientes; revuelve hasta que el queso crema esté completamente derretido y todos los ingredientes bien mezclados.

CANELONIS ROSSINI

Ingredientes:

- 36 placas de canelones precocidos
- 150 gr. de queso parmesano
- 400 gr. de carne de ternera picada
- 1 cebolla
- 400 gr. de carne de cerdo picada
- sal y pimienta
- 200 gr. de jamón cocido (opcional)
- 2 latitas de paté
- un cubilete De agua
- 1 cubilete de aceite
- 2 pastillas de caldo
- 1 taponcito de jerez
- 200 gr. de champiñones limpios
- 1 ramita de apio
- 6 cucharadas de tomate (yo le he puesto tomate frito)

Para la bechamel:

- 800gr. de leche
- 90gr. de mantequilla
- 60gr. de harina
- 10gr. de aceite
- sal, pimienta y nuez moscada

Preparación:

Poner los canelones a remojo en agua caliente con un chorrito de aceite.

Trocear en el vaso el queso y rallarlo pulsando el botón turbo 5 veces, pasar a velocidad 5-7-9 y una vez bien rallado, reservar.

Sin lavar el vaso, poner en él la cebolla, el apio, los champiñones, el tomate y el aceite. Programar 16 segundos a velocidad 3 ½. Bajar los residuos que hayan quedado en las paredes del vaso con la espátula y programar 7 minutos, 100°, velocidad 2. Añadir las carnes, el jamón, la pechuga, un chorrito de jerez, el caldo, sal y pimienta.

Programar 20 minutos, 100°, velocidad 1. Si queda un poco líquido. Programar 5 minutos a la misma velocidad y en temperatura.

Incorporar el paté y triturar 10 segundos a velocidad 3 ½. Rellenar los canelones y colocarlos en una fuente de horno untada con mantequilla.

Para la bechamel:
Poner los ingredientes en el vaso y programar 10min. 90° veloc.3 1/2
Una vez acabada echarla por encima y cubrirla de queso rallado.

Gratinar y servir.

ESPAGUETIS A LA CARBONARA

Ingredientes:

- 1/2 Kg. Espaguetis
- 1 cebolla
- 200 gr. Beicon
- 150 gr. Queso
- 20 dl. nata
- Aceite
- Sal
- Pimienta

Preparación:

Poner a cocer los espaguetis 8 minutos, q no se pasen, y escurrir bien. Freír la cebolla picada en el aceite a fuego lento para q se dore sin quemarse. Cuando esté casi blanda añadir el beicon troceado. Cuando esté el beicon doradito añadir la nata y revolver. Echar unos trozos de queso y revolver hasta q se derrita e ir probando la salsa para añadir sal y pimienta al gusto. Mezclar con los espaguetis, y dejar reposar un rato antes de servir.

TORTELLINI CON VERDURAS

Ingredientes:

- 300 gr. de tortellinis
- 500 gr. de calabacines
- 500 gr. de tomates maduros
- 2 Cebollas medianas
- 100 gr. de Queso rallado
- 1 hoja de laurel
- Aceite
- Albahaca
- Orégano seco
- Pimienta negra
- Sal

Preparación:

Poner a calentar en una cacerola dos litros de Agua con la hoja de laurel, un chorrito de aceite y sal. Pelar las cebollas y cortarlas en aros. Pelar los calabacines y partirlos en rodajas. Lavar los tomates, quitarles el rabo y cortarlos en ocho trozos cada uno. Calentar tres a cuatro cucharadas de aceite en una sartén grande o en una cacerola, cuando humee, echar los aros de cebolla y dejar que se hagan a fuego medio hasta que empiecen a dorarse, agregar los calabacines y removerlos de vez en cuando con la paleta. Pasados 5 minutos incorporar los tomates y sazonar con sal y pimienta, dejar que se haga todo junto unos 10 minutos más. Comprobar si el agua para cocer los tortellini hierve, si hierve echarlos dentro y cocerlos durante 15 minutos. Escurrirlos. Ponerlos en una fuente y verter encima las verduras. Espolvorear con orégano, remover. Espolvorear el queso rallado por encima y gratinar al horno. Espolvorear con albahaca por encima al servir.

TALLARINES CHINOS CON GAMBAS Y VERDURAS

Ingredientes:

- Un paquete de tallarines de arroz (para 2 personas)
- Un paquete de setas chinas desecadas
- 1/4 parte de un pimiento rojo
- 1/4 parte de un pimiento verde
- 1/4 parte de un pepino
- 1/2 zanahoria
- 1/2 cebolla
- 2 dientes de ajo
- Gambas congeladas
- Una cucharada de salsa de soja
- Una cucharada de salsa de ostras

Preparación:

Poner en remojo las setas chinas alrededor de 3 horas, cantidad al gusto, pero si es para 2 personas con unas 8-10 setas es suficiente. Lavar bien todas las verduras, y cortarlas en tiras, excepto del ajo, que se pica. Poner a calentar a fuego fuerte un chorrillo de aceite en un wok o sartén profunda (yo no tengo wok), añadir el ajo, y justo después todas las verduras. Rehogar las verduras durante unos 5-10 minutos, de tal forma que no se acaben de hacer, que estén ligeramente crujientitas. Añadir las setas un par de minutos antes de que la mezcla de verduras esté lista.

Mientras, ir cocinando los tallarines hasta que estén blanditos, suele tardar menos que la pasta de toda la vida. Añadir las gambas, la salsa de soja y la salsa de ostras. Continuar rehogando hasta que las verduras estén listas y las salsas bien mezcladas. Una vez lista tanto la mezcla como los tallarines, añadir los tallarines al wok y mezclarlo bien durante un minuto más para que cojan el sabor. Cuidado no pasarse con la cocción después de echar las salsas porque puede quedar un poco seco (igualmente delicioso)

LASAÑA DE ATUN Y TOMATE

Ingredientes:

- Lasaña precocinada 1 paquete
- Queso azul
- Atún en aceite
- 600 gr.
- Fritada de tomate 1 lata
- Salsa de tomate frito 1 tarro
- Salsa de tomate frito
- Leche desnatada 250 cl.
- Maicena 1 cucharada
- Sal
- Pimienta negra
- Nuez moscada
- Mantequilla 1 cucharada

Elaboración:

Hacer la pasta como indica el paquete, con cuidado al echar la pasta en el agua una a una para que no se peguen. En un cuenco de cristal o porcelana, agregar la fritada de tomate, la salsa de tomate para pizza, el atún sin el aceite y sal. Reservar. Cubrir el fondo de una fuente de cristal con salsa de tomate frito y poner una capa de pasta y otra capa de la salsa de atún que tenemos reservada, y así hasta que se terminen. Para hacer una salsa bechamel ligera, se calienta la mitad de la leche y se echa sal, pimienta y nuez moscada. La otra mitad se liga con la cucharada de maicena. Cuando la leche esté muy caliente, se agrega la leche con la maicena, se liga hasta que espese y se aparta. Agregar la cucharada de mantequilla, echar por encima de la lasaña y el queso picado y gratinar en el horno o en el microondas.