



Cocina *Española*



— ESCUELA —

CURSOSDECOCINA

comida, familia & amigos

Tortilla de Patatas



5 raciones

INGREDIENTES:

- 500 g de papas
- 1 cebolla
- 3 huevos
- Abundante aceite, como para freír
- Perejil a gusto
- 1 baguette

ASÍ SE HACE:

Pelar las papas y dejar en agua para que no se oxiden. Luego con la ayuda de una mandolina vamos cortando las papas en finas láminas a lo largo de la papa, una vez listas vamos reservando en la misma agua, reservar. Luego cortar las cebollas en plumas, reservar.

En una olla calentamos el aceite como que vamos a freír algo. Luego juntamos en un bowl la cebolla cortada en pluma y las papas láminas y revolvemos. Cuando el aceite tenga un poco de temperatura volcamos la mezcla de papas y cebollas. Tapamos y dejamos cocinar por 30 a 40 minutos a fuego bajo y la olla tapada (sancochar).

Una vez cocida la papa con la ayuda de un colador filtramos las papas y cebolla, dejamos escurrir por 10 minutos hasta eliminar el exceso de aceite. Mientras escurre las papas, nos disponemos a romper los huevos y las juntamos con las claras que quedaron de la crema catalana, batimos y reservamos.

En un bowl aparte juntamos un poco de mezcla de papa y cebolla, agregamos el huevo batido y removemos de apoco. En un sartén agregamos un poco de aceite, esperamos que tome temperatura a punto de humo y volcamos la mezcla de papas, cebollas y huevo batido, cocinamos por 2 minutos, revisando que la tortilla no se queme. Una vez firme con la ayuda de un plato o alguna tapa de olla, damos vuelta la tortilla para terminar la cocción por el otro lado. Una vez firme y con un dorado parejo esta lista. Cortar en 16 partes y disponer en el pan baguette previamente cortado en rodajas, decorar con perejil picado fino, servir tibio.

Paella Mixta de Mariscos y Carne'



5 raciones

INGREDIENTES:

- 1 pechuga de pollo
- 2 chuletas de cerdo
- 1/2 k de surtido de mariscos
- 1/2 k de choritos frescos
- 6 camarones enteros
- 1/2 k de almejas frescas
- 1/2 sazónador de paella
- 1 azafrán
- Pasta ajo y jengibre a gusto
- Perejil a gusto
- 1,5 tomate
- 1 chorizo artesanal
- 1/2 pimiento rojo
- 1/2 pimiento verde
- 1 zanahoria
- 300 g de arroz de paella
- 100 cc de vino blanco
- 2 limones
- 1/2 k de porotos verdes
- 1/2 k de arvejas
- Sal/pimienta a gusto
- 0.6 lt de caldo

ASÍ SE HACE:

Deshuesamos la pechuga de pollo, el hueso del pollo lo doramos con un par de verduras y agregamos 3 lts. de agua, también agregamos el surtido de mariscos y dejamos hervir este caldo que será el líquido de cocción de la paella por 30 minutos.

Cortar las pechugas de pollo y las chuletas de cerdo en parmentier, reservar. Cortamos el pimiento rojo y pimiento verde en parmentier, la zanahoria en medio vichy y reservamos.

No disponemos a calentar la paellera con una película de aceite (ojalá pasar el aceite con un papel absorbente), y empezamos a dorar la pechuga de pollo y las chuletas de cerdo (sin hueso) hasta que estén bien doradas. Una vez listo sacamos de la paellera y reservamos en un plato. Luego agregamos las verduras, los pimentones rojos y verdes, la zanahoria, las arvejas, los porotos verdes y el chorizo, cocinamos por 5 minutos y agregamos el sazónador de paella y el azafrán. Luego agregamos la pasta de ajo y el jugo de tomate triturado y cocinamos por 3 minutos más.

Una vez listos volvemos agregamos el pollo y cocinamos por 3 minutos más. Luego agregamos el arroz para paella y sellamos por 3 minutos más, apagamos con el vino blanco y terminamos con el fondo de ave con mariscos que teníamos reservado.

Disponemos el arroz para que quede parejo y cocinamos a fuego alto por 5 minutos. Pasando estos 5 minutos nos disponemos a decorar la paella con las almejas y choritos limpios, intercalándolos sobre la paella, luego tapamos la paellera con aluza foil (aluminio), bajamos el fuego al mínimo y dejamos cocinar por 15 minutos más. Pasado esto apagamos el fuego y dejamos reposar la paella por 5 minutos más. Decoramos con rodajas de limones y perejil picado fino. Servir caliente.

Pisto Manchego'



5 raciones

INGREDIENTES:

- 1/2 pimiento rojo
- 1/2 pimiento verde
- 1/2 zapallo italiano
- 1/2 berenjena
- 1 cebolla morada
- 1 tomate
- Pasta ajo y jengibre a gusto
- Azúcar a gusto
- Orégano a gusto
- Sal y pimienta a gusto

ASÍ SE HACE:

Cortar los vegetales, el pimiento rojo, el pimiento verde, el zapallo italiano, la berenjena, la cebolla morada en parmentier y condimentamos con orégano y pimienta, disponemos en una budinera para el horno con aceite de oliva, pasta de ajo con jengibre y sal, llevamos al horno a 220°C por 30 minutos (ir removiendo los vegetales cada 10 minutos).

En una juguera triturar los tomates hasta formar una pasta homogénea (agregar a gusto un poco de azúcar), reservar, y una vez listos los vegetales en el horno agregamos nuestra salsa de tomate y mezclamos todo, llevamos nuevamente al horno por 5 minutos más hasta que esté la salsa de tomate cocinada, rectificamos sazón, decoramos con perejil picado fino, servir caliente.

Crema Catalana'



5 raciones

INGREDIENTES:

- 500 g de leche
- 4 yemas de huevo
- 40 g de azúcar
- Esencia de vainilla a gusto
- 20 g de maicena
- Menta fresca a gusto
- Azúcar a gusto para decorar

ASÍ SE HACE:

En una olla agregamos la leche y la infusamos con la esencia de vainilla. Una vez que esto tome hervor agregamos el azúcar, revolvemos hasta disolver los cristales de azúcar y bajamos el fuego al mínimo de temperatura. Rompemos los huevos y separamos las claras de las yemas en bowl aparte, reservamos.

Luego juntamos las yemas de huevo con la ayuda de un batidor manual y agregamos un cucharón de la leche inficionada de la olla de leche (tibia), para después introducirlas a la preparación y no se nos cocinen las yemas de forma muy brusca.

Agregamos de golpe las yemas y enérgicamente batimos la crema catalana sin parar de revolver. Luego con un poco de leche fría disolvemos la maicena y vamos agregando de apoco esta mezcla con la ayuda del batidor manual, luego dejamos cocinar la leche por 6 a 8 minutos o hasta que comience a espesar.

Una vez lista que la crema catalana esté lista apagamos el fuego y revolvemos para poder enfriar la crema. Una vez fría la crema, espolvoreamos con un poco de azúcar y luego quemamos con la ayuda de un soplete de cocina, decorar con hojas de menta y servir de inmediato.