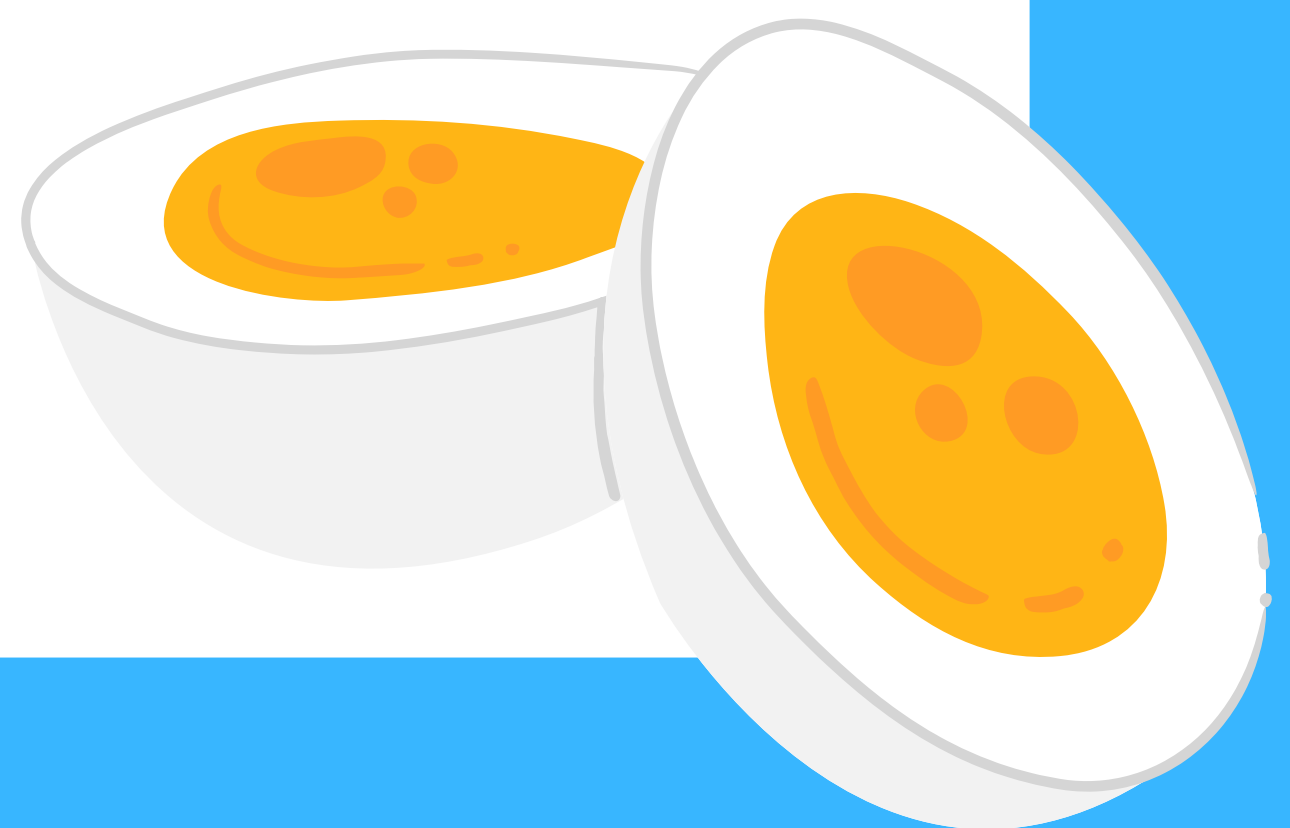




RECETARIO DEL CAMPO CHARRO

SALAMANCA

ELABORADO POR LOS NIÑOS Y NIÑAS
DEL CRA LOS CARRASCALES



TAIMAR

Receta tradicional

Título

PATATAS
MENEAS

Tiempo
preparación
15 a 20 min.

Tiempo
realización
20 a 30 min.

Tiempo total
40 a 55 min.

Ingredientes

400 gr. de patatas.

Sal.

120 gr. de panceta.

Aceite.

pimentón picante

Ajo.

pimentón dulce.

Laurel.

Instrucciones

Pelamos y cortamos las patatas, las ponemos en una cacerola a cocer, con sal y laurel. 20 min., después las escurrimos. Freímos la panceta cortada en trozos; la echamos en un plato. En la misma sartén sofreímos los ajos, echamos los 2 pimentones. Añadir las patatas y "menear" en la sartén.

Nivel de dificultad baja.

Receta tradicional

Titulo

Patatas revalcadas

Tiempo preparación
10 min

Tiempo realización
20 min

Tiempo total
30 min

Ingredientes

patatas

aceite

panceta

pimentón

sal

ajo

Instrucciones

Cocemos unas patatas, la
pelamos y las machacamos
tracamos la panceta los
fritamos con aceite y un ajo
se le echa un poco de pimentón
al aceite. Poco a poco vamos
mezclando las patatas y el
pimentón y echar la panceta

Nivel de dificultad

Receta tradicional

Título

Sopas de
ajos

Tiempo
preparación
5 minutos

Tiempo
realización
10 minutos

Tiempo total
15 minutos

Ingredientes

Aceite,
Jamón
Ajos
Pimentón
Agua

Pan duro
Avecren
Huevo

Instrucciones

- Sofreír en una sartén con aceite jamón, ajo y pimentón.
- Después se echa agua y media pastilla de avecren.
- Cuando cueza se añade un huevo batido

Nivel de dificultad Fácil

Receta tradicional

Título

Sopas de ajo

Tiempo preparación

10 minutos

Tiempo realización

10 minutos

Tiempo total

20 minutos

Ingredientes

Pan

agua

ajos

aceite de oliva

pimentón

huevos

Sal

Instrucciones

1. Echamos un chorro de aceite de oliva

Sofreimos tres dientes de ajo en láminas después

añadimos una cucharada grande de pimentón después echamos

el pan duro en trozos se sofríe se le añade media litro

de agua se dejamos cocer y se escarban los huevos sal al

gusto.

Nivel de dificultad

Receta tradicional

Título

Bizcocho de Yogurt

Tiempo preparación

10 minutos

Tiempo realización

40 minutos

Tiempo total

50 minutos

Ingredientes

200g de azúcar

3 huevos

125g de yogurt natural

100g de aceite de oliva

200g de harina

12g de levadura

Levadura de un litro

Instrucciones

En un bol echamos todos los ingredientes y los batimos todos. En un molde enmanteado con un poquito de mantequilla untamos todos los ingredientes lo metemos en el horno a hornearse a 180°C arriba y abajo unas treinta y cinco a cuarenta minutos aproximadamente.

Nivel de dificultad Fácil.

Saino

Receta tradicional

Título

Remijos

Tiempo preparación
20 min

Tiempo realización
15 min

Tiempo total
35 min

Ingredientes

1 Una barra de pan

1L de leche

100g azucar

1 Barra de canela

La piel de un limón

2 Huevos

Aceite de oliva suave

100g de azucar

Una cucharadita de canela

en polvo

Instrucciones

calentamos la leche con el azucar, la canela

y la piel del limón. Cuando empiece

hacer burbujas dejamos reposar. Colamos

la leche. Cortamos un corndiano en dos / los

panes en un leandito y vertimos

la leche infundada. Salen ellos los

dejamos reposar una 10-15 min y

le damos la vuelta. Batimos los huevos

y en una sartén con aceite calentamos

los panes y los dejamos hasta que estén dorados

Nivel de dificultad Fácil

mezclamos la azucar con la canela en polvo en un plato y vertimos los remijos.

UNAI

Receta tradicional

Título

Tortitas

Tiempo
preparación
5 min

Tiempo
realización
15 min

Tiempo total
20 min

Ingredientes

300g harina

100g mantequilla de vainilla

50g azúcar

4 huevos

400ml leche

1 cucharada esencia

24g levadura

1 pizca de sal

Instrucciones

Batimos la leche, los huevos y la esencia de vainilla. Después mezclamos el azúcar, la harina y la levadura y la sal. Mezclamos bien todos los ingredientes anteriores. En una sartén con un poco de mantequilla añadimos una poca de masa y dejamos cocinar hasta que estén doradas por ambos lados.

Nivel de dificultad facil

Joel

Receta
tradicional

Título

Liebre con patatas

Tiempo
preparación
5 minutos

Tiempo
realización
40 minutos

Tiempo total
45 minutos

Ingredientes

Aceite

Sal

Pimentón

Caldo de carne

Cebolla

Ajo

Laurel

Liebre

Patatas

Instrucciones

Meter en la cazuela: Aceite, ajo, cebolla y la liebre. Cocer todo 5 minutos. Después echar el caldo, laurel, pimentón y patatas, cocer todo 40 minutos y listo.

Nivel de dificultad Media

Receta tradicional

Título

BERENJENAS
REBOZADAS



Tiempo
preparación

Tiempo
realización

Tiempo total

Ingredientes

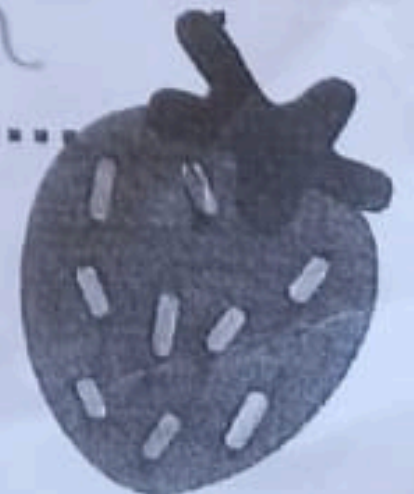
BERENJENA 4.
SAL FINA HARINA LAQUE
AMPUVADO Amítano.
REQUENO. Huevos de la que
miton.

Instrucciones

Se pelan las berenjenas y se cortan en rodajas alargadas y finas. Se les echa un poco de sal fina. A continuación se pasan por la harina y el huevo. Se frien a fuego lento. Se comen calientes poco a poco.

Nivel de dificultad

poco



Receta tradicional

Título

Potaje de Cuarema

Tiempo
preparación
20 minutos

Tiempo
realización
20 minutos

Tiempo total
40 minutos

Ingredientes

Garbanzos, Bacalao desalado,
Espinacas, Huevos, Cebolla, ajo,
Rebanada de pan, Pimentón dulce
y agua.

Instrucciones

Cocer los garbanzos con agua,
laurel y una cebolla. (45-60 min)
Hacer un refrito con la cebolla,
ajos y tomate. Añadir pimentón
rojo. Añadir las espinacas.
Incorporar el bacalao con
el refrito y espinacas y añadir
la rebanada de pan y el huevo
duro al final.

Nivel de dificultad Para

Receta tradicional

Título

Postaje Castellano

Tiempo preparación
10/15 min

Tiempo realización
1 a 2 horas

Tiempo total
2 a 2.5 horas

Ingredientes

300g de garbanzos

1 patata

1 zanahoria

1/2 cebolla

1 diente de ajo

1 hoja de laurel

1 cucharadita de pimentón dulce

Aceite de oliva

Sal

agua (opcional: espinacas, hongos o bacalao)

Instrucciones

1. Preparar los garbanzos

2. Hacer el sofrito

3. Añadir el pimentón

4. Incorporar los ingredientes principales

5. Cubrir con agua

6. Cocer

7. Ajustar el punto

8. Toque final (opcional)

Nivel de dificultad Fácil

Receta tradicional

Título

Pollo de corral en pepitoria

Tiempo preparación
25 min

Tiempo realización
1 hora

Tiempo total
1h 30min

Ingredientes

1 Pollo de corral

2 Dientes de ajo

2 Huevos

50 gramos de almendra

100 mililitros Vino Blanco

Caldo de pollo

Pimienta Blanca

Aceite de oliva

Harina y pan

Laurel y Sal

Instrucciones

Partir el pollo, echarle sal, pimienta y harina, sellamos el pollo, y lo echamos en una cazuela. En la sartén de freír, ponemos el pan, los ajos y las almendras y lo echamos en un mortero. Cogemos la cazuela con el pollo, le ponemos el resto de ingredientes y se cuece a fuego lento. Mientras, cocemos 2 Huevos, y cuando estén le echamos las 2 Yemas al mortero y lo añadimos todo a la cazuela junto al pollo.

Nivel de dificultad 8/5, alto

Receta tradicional

Título

torta de queso



Tiempo preparación
45

Tiempo realización
45

Tiempo total
45

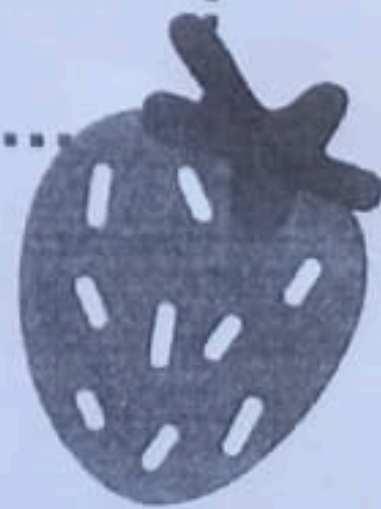
Ingredientes

300g queso
3 huevos
2 cucharadas
de azúcar

Instrucciones

1. ~~Primero~~ enciendo el horno precalentado a 180°
2. ~~Mezcla~~ los ingredientes en un bol y ~~bat~~ ~~la~~ bien con las
3. ~~mezcla~~ en el molde y hornear 35 minutos
4. ~~Salir~~ del horno y dejarla reposar hasta que ~~se~~ reposar.

Nivel de dificultad fácil



SAMUEL

Receta tradicional

Título

galletas con
nata

Tiempo
preparación
15 MIN

Tiempo
realización
5 MIN

Tiempo total
20 MIN

Ingredientes

galletas
nata
Azúcar

Instrucciones

1º ~~se~~ ~~colocan~~ las galletas y se
carton

2º se ~~echan~~ en un bol
con ~~azúcar~~ y se ~~dejan~~
refrigerar

3º se ~~echa~~ la ~~nata~~ ~~batida~~

Nivel de dificultad NO

Receta tradicional

Título

Huevos polvorinos

Tiempo preparación

20

Tiempo realización

20

Tiempo total

40

Ingredientes

6 huevos

2 claras de atún

1 cucharada de sal

y mercurio

Instrucciones

1 se cuecen los huevos con agua en un cazo

2 se pelean los huevos y se separan las yemas las claras y las yemas las mezclamos con el atún, echamos sal y mercurio. 4. y por último volvemos a cocer los huevos con agua.

Nivel de dificultad

fácil

Receta tradicional

Título

minibonasa.

Tiempo preparación

Tiempo realización

Tiempo total

Ingredientes

1 kg ternera,
3 harinas,
5 galbetas

2 limón,
4 huesos
6 y pan rallado

Instrucciones

Libete fino de ternera a
pelle, pasado por huesos
batida con ajo y perejil,
rellenado en pan rallado y
frito o al horno hasta que
dan crujiente.

Nivel de dificultad