

Recetas Del Chef



*A comer, beber,
bailar y gozar
que el mundo
se va acabar.*



Segundo A

Curso 15/16

BANITSA AILÍN

NOMBRE _____ FECHA _____

¡¡¡ESTA SEMANA SOY COCINERO!!!

NOMBRE DE LA RECETA: BANITSA

INGREDIENTES
6 Huevos, queso (siene), azúcar
y ricorrenant y leche natural.

LABORACIÓN PASO A PASO
se mezclan los huevos, el queso,
la leche y el ricorrenant en una
copa de leche.



TARTA DE FRESA ALEXANDRA

NOMBRE Alexandra FECHA 21-01-16

¡¡¡ESTA SEMANA SOY COCINERO!!!

NOMBRE DE LA RECETA: Torta de fresa

INGREDIENTES fresas - nata - coronas
tequeños y azúcar - y bizcocho

ELABORACIÓN PASO A PASO

Ditunomos las fresas cogemos el bizcocho y
en cada capa vamos poniendo las fresas y la nata
montada con azúcar y en la última capa la
a decoramos con nata y fresas cortadas
y adornos a su gusto



ÁRBOL DE NAVIDAD

ÁNGELA

NOMBRE Ángela FECHA 2-12-2015

¡¡¡ESTA SEMANA SOY COCINERO!!!

NOMBRE DE LA RECETA:
Árbol de Navidad

INGREDIENTES

2 laminas de hojaldre nutella
un huevo y lacaritos.

ELABORACIÓN PASO A PASO

Extendemos 1 lamina de hojaldre
untarla con mucha nutella y taparla
con la otra lamina de hojaldre
recortar la en forma de árbol
las ramas retorcerlas se pinta
con huevo batido y meterlo al
horno a 180 grados durante 20
minutos la decoramos y decoramos
con lacaritos



HOJUELAS ASIER



MAGDALENAS DE CHOCOLATE

BERTA

3RE Berta

FECHA 16-2-2016

¡¡¡ESTA SEMANA SOY COCINERO!!!

BRE DE LA RECETA:

Magdalenas de chocolate.

REDIENTES

200 gramos de harina, 80 gramos de cacao en polvo,
50 gramos de azúcar, un sobre de levadura, 200 ml
de aceite de oliva, 25 ml de leche, 4 huevos, ralladura
de limón y una pizca de sal.

ELABORACIÓN PASO A PASO

Mezclamos la harina y mezclamos con la levadura,
cacao y la sal. Rallamos la piel de limón encima.
Entonces calentamos el horno a 200°C. Vamos
a poner el azúcar y los huevos y añadimos el aceite y la
leche. A esta mezcla añadimos poco a poco los
ingredientes sólidos y mezclamos. Rellenamos los
moldes y metemos al horno. En un ratito ¡estarán listas!



PIRULETA DE GALLETA MARÍA CON CHOCOLATE -CARLA

NOMBRE Carla FECHA 17-3-16

¡¡¡ESTA SEMANA SOY COCINERO!!!

NOMBRE DE LA RECETA:

PIRULETA DE GALLETA MARIA CON CHOCOLATE

INGREDIENTES

Galletas Maria redondas.
2 o 3 paquetes de chocolate con leche.
Palos de brocheta pequeños.
Fideos de decoración.

ELABORACIÓN PASO A PASO

Derretir el chocolate en microondas a baño
Maria, bañar las galletas en el chocolate,
después ponerlas en una bandeja y poner el palo
de la brocheta. Se puede añadir más chocolate
sobre el palo para que se pegue bien.
Decorar con fideos rápidamente y dejar
enfriar el chocolate y listo para comer ¡mmm!



BIZCOCHO DE NUECES

DANIEL

NOMBRE Daniel P FECHA 9-12-15

¡¡¡ESTA SEMANA SOY COCINERO!!!

NOMBRE DE LA RECETA:
Bizcocho de nueces

INGREDIENTES

2 huevos 2 Medidas de aceite
4 Medidas de azúcar 3 medidas de harina
2 sobres de levadura y 6 nueces
y nueces

ELABORACIÓN PASO A PASO

- Mezclar los ingredientes
- lo batimos
- ponemos las nueces
- untamos el molde de manteguita
- Hornear el bizcocho 45 min a 180 gr



BIZCOCHO DIEGO

NOMBRE Diego FECHA _____

¡¡¡ESTA SEMANA SOY COCINERO!!!

NOMBRE DE LA RECETA:

Bizcocho

INGREDIENTES

3 Huevos

3 vasos de harina

1 yogur

1 vaso de aceite y otro vaso de azúcar.

ELABORACIÓN PASO A PASO

Batimos todos los ingredientes,
Hechados en un molde especial. Y lo metemos
al horno a ciento ochenta grados
durante venti cinco minutos. Lo sacamos y
lo enfriamos.



EMPANADILLAS DE CHOCOLATE DUARTE

NOMBRE Duarte FECHA 17-12-15

¡¡¡ESTA SEMANA SOY COCINERO!!!

NOMBRE DE LA RECETA:

Empanadillas de chocolate

INGREDIENTES

Obleas, plátano, crema de
chocolate y huevos.

ELABORACIÓN PASO A PASO

Cortar los plátanos.
Untamos las obleas con chocolate.
 Ponemos dos trozos de plátano
en cima del chocolate.
Doblas las obleas.
Metemos en el horno a
180°C



GALLETAS CON CREMA DE CHOCOLATE Y AVELLANAS - IZAN

¡¡¡ESTA SEMANA SOY COCINERO!!!

TÍTULO DE LA RECETA: Galletas con crema de chocolate y avellanas

INGREDIENTES

- 600 Gramos de harina
- 50 Gramos de mantequillo
- 50 Gramos de azúcar glas extracto de vainilla 1 huevo o una 25 grados cacao en polvo 50 grados de avellanas molidas y tostadas

LABORACIÓN PASO A PASO

1. Se toman 250 Gramos de mantequillo ablandado con azúcar glas hasta que resulte una mezcla cremosa. Se agrega una cucharadita de extracto de vainilla y mezcla. Luego añade las harinas sucesivamente y el huevo sin dejar el bol en esta etapa una masa ligera una bola y divídela en cuatro partes porciones por recubridor entre dos hojas de papel de horno y extiéndalas hasta tener finitas de 3mm de grosor déjalas 3 horas en la nevera.

2. Unta las galletas por las dos caras con la crema de chocolate y hornea 10 min a 180°.

3. Se toman 100g de azúcar con 5 cucharadas de agua 5 minutos se toman las avellanas molidas la mantequillo restante fundida y el cacao y remueve. Deja enfriar esta crema.

4. La nevera luego unta con ella la mitad de las galletas y cubrelas con las restantes.

BIZCOCHO DE COLA CAO IZARO

NOMBRE Izaro FECHA 24-2-16

¡¡¡ESTA SEMANA SOY COCINERO!!!

NOMBRE DE LA RECETA:
BIZCOCHO DE COLA CAO

INGREDIENTES

Colacao, harina, huevos, mantequilla, nata,
azúcar, sal, levadura.

ELABORACIÓN PASO A PASO

Mezclamos huevos, mantequilla, nata líquida y
azúcar, lo batimos todo.
Añadimos la harina, la levadura y el colacao y
volvemos a batir.
Lo metemos en el horno a 190 grados durante
40 min. Y listo para comer.



PASTELITOS DE BELEM JAIME

NOMBRE Jaime

FECHA 1-11-15

¡¡¡ESTA SEMANA SOY COCINERO!!!

NOMBRE DE LA RECETA:

Pastelitos de Belém Receita portuguesa

INGREDIENTES

400 gr de nata de montar, 100 gr leche
5 yemas de huevos, 30 gr de maizena,
175 gr de azúcar, una rama de canela,
piel de un limón, una loncha de hojaldre.

ELABORACIÓN PASO A PASO

1. Trituramos la nata, leche yemas, maizena
y azúcar. Añadimos la canela y la piel del li-
mon. Batimos hasta que espese.
2. Precalentamos el horno y mientras colocamos
círculos de hojaldre en el fondo de los moldes.
3. Rellenamos, sin llegar al borde y horramos unos
25 minutos.



TARTA DE QUESO CON NUECES

LIDIA

NOMBRE Lidia mitre FECHA 25-11-15

¡¡¡ESTA SEMANA SOY COCINERO!!!

NOMBRE DE LA RECETA: Tarta de queso con nueces. ♥ ♥ ♥

INGREDIENTES
4 claras de huevo, 50 gramos de azucar,
5 yemas de huevo, 500 gramos de crema
de queso, 200 gramos de nueces pela-
das, y 30 gramos de azucar glas.

ELABORACIÓN PASO A PASO
Primero echar las claras en un
vaso y montarlas, y en otro vaso
hechar las yemas, juntar todo
esto con la crema de queso y
batirlo bien ponerlo en un
recipiente de horno y meterlo
al horno 55 minutos y des pue dejarlo
enfriar.

BIEN
SIGUE ASI



TORTILLA DE PATATA LOLA

NOMBRE Lola FECHA 18-10-2015

¡¡¡ESTA SEMANA SOY COCINERO!!!

NOMBRE DE LA RECETA:

Tortilla de patata.

INGREDIENTES

4 patatas medianas, 5 huevos, aceite,
sal y cebolla.

ELABORACIÓN PASO A PASO

Pelamos y cortamos las patatas y las cebollas.
Lo ponemos en una sartén con abundante
aceite caliente. En un bol batimos los
huevos con una pizca de sal. Cuando
las patatas estén blanquitas se sacan
de la sartén y se juntan con los huevos
batidos. Ponemos la mezcla en la
sartén primero de un lado y luego
del otro. FIN 😊 ♡

PIZZA MAEL



GALLETAS CON LACASITOS RUBÉN

NOMBRE Ruben FECHA 25-2-2016

¡¡¡ESTA SEMANA SOY COCINERO!!!

NOMBRE DE LA RECETA:

Galletas con lacasitos.

INGREDIENTES

100 g azúcar 1 huevo 400 g harina
240 g mantquilla

ELABORACIÓN PASO A PASO

- ① Derretir la mantquilla
- ② En un bol grande mezclamos los ingredientes huevo batido, azúcar, la mantquilla derretida y por último la harina.
- ③ amasar con las manos
- ④ estirar la masa y hacer las formas
- ⑤ al horno 200° unos 15 minutos.



TORTITAS AMERICANAS CON NATA Y SIROPE SAÚL

NOMBRE Saúl F. FECHA 10-3-16

¡¡¡ESTA SEMANA SOY COCINERO!!!

NOMBRE DE LA RECETA:

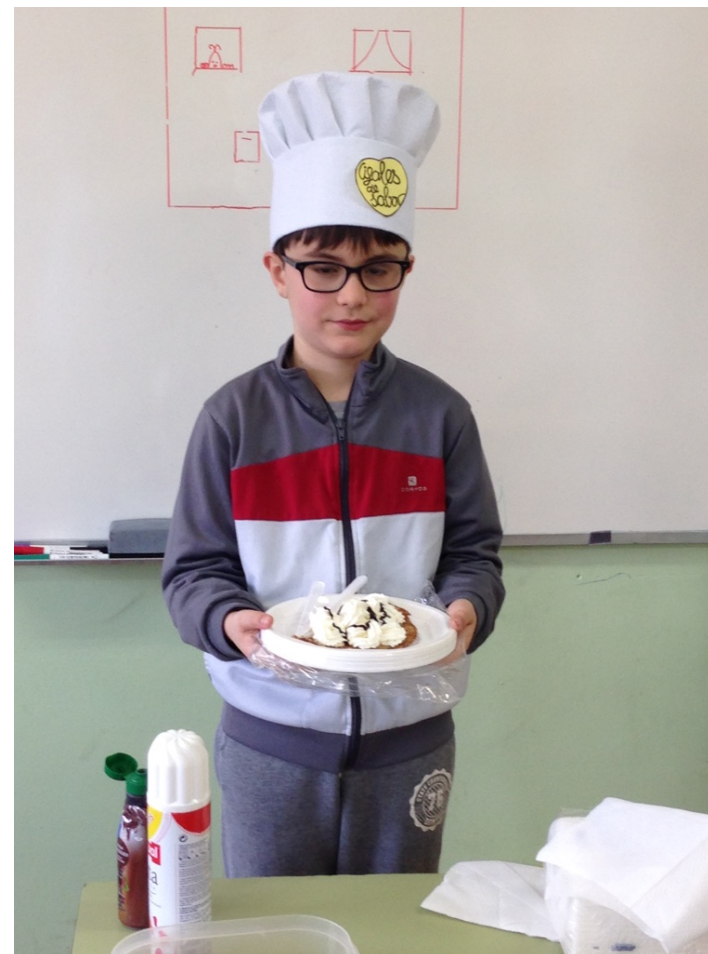
Tortitas Americanas con nata y sirope

INGREDIENTES (8 tortitas)

2 Huevos, 50 gramos de mantequilla fundida, 50 gramos de azúcar, 275 ml de leche, 180 gramos de harina, un chorrito de vainilla, una pizca de sal y tres cucharaditas de levadura.

ELABORACIÓN PASO A PASO

En un bol grande batimos los huevos. Después echamos el azúcar, la vainilla y la sal. Lo batimos todo bien y lo mezclamos con la mantequilla fundida. Añadimos la leche y poco a poco echamos la harina y la levadura. Hay que batirlo todo bien y que no tenga grumos. Por último en una sartén pequeña con un poquito de aceite vamos haciendo las tortitas.



GALLETAS DE MANTEQUILLA

SILVIA

NOMBRE SILVIA G. FECHA 7-3-2016

¡¡¡ESTA SEMANA SOY COCINERO!!!

NOMBRE DE LA RECETA: GALLETAS DE MANTEQUILLA

INGREDIENTES

300 gramos de mantequilla, 2 huevos
grandes, 350 gramos de harina de repostería,
250 gramos de azúcar, canela en polvo y
sal.

ELABORACIÓN PASO A PASO

Mezclar con varillas la mantequilla y
junto al azúcar y batir. Añadir los huevos y
batir por ultima añadimos la harina,
una cucharada de canela y otra de sal.
batir bien toda la masa aplastar la
masa con un rodillo, dejar reposar una
hora caliente en a 180° durante 15 minutos

