

	Claudia Paolini – <a href="#">Tarde de Tortas Fritas</a>
	8-10
	30 minutos aprox. (más fermentación y horneado)
	500gr de Harina 2 cucharaditas de Sal 25ml de Aceite de oliva 400ml de Agua tibia 100gr de Patatas hervidas y deshechas 10gr de Levadura fresca 1 rama de Romero fresco 1 cucharadita de Sal marina gruesa

Hola! Si os gusta la focaccia, tras esta receta de [Claudia](#) se os irán los ojos... En esta receta, la ha preparado con sal marina y romero.

La focaccia es muy popular en Italia, y en la cocina de nuestra casa es también muy querida. Es una especie de pan

plano que se cubre con hierbas aromáticas y otros ingredientes como tomates secos, aceitunas, cebolla... lo que queramos ponerle.

Siempre que tenemos un evento con amigos, o una reunión en familia, solemos hacerla. Resulta muy cómodo para servir, ya que lo cortas en porciones y cada uno va tomando su trozo, sin tener que estar comiendo con cuchillo y tenedor, por lo que va genial para este tipo de situaciones informales.

1. Equipamos el robot con la cuchilla de amasar/picar. Ponemos en el bol el agua, el aceite y la levadura. Programamos velocidad 3, 30 , 3 minutos.



2. Agregamos la harina y la sal. Programamos pastry P1. Dejamos levar 20 minutos.



3. A adimos las patatas deshechas y programamos velocidad 5, 5 minutos. Dejamos levar en el bol a 30 durante 45 minutos.



4. La masa es muy líquida y pegajosa. Nos mojamos muy bien las manos para manejarla y la retiramos en un bol, doblándola hacia adentro. Dejamos reposar cubierta con un pa o otros 45 minutos.

5. Espolvoreamos un poco de harina en la encimera y colocamos la masa. Presionamos un poco, la plegamos, y la dividimos en dos. Untamos dos fuentes de horno con aceite. Colocamos cada

trozo en una fuente y con las manos untadas de aceite la estiramos a los bordes.

6. Espolvoreamos con romero y sal mar□□□□□□ □□□□□□ la

	4
	2 Aguacates 1 Manzana Granny Smith 1 Lima (la ralladura de la piel y el zumo) Unas 20 hojas de Hierbabuena o menta 250gr de Yogur griego (2 yogures) 500ml de Agua mineral Sal Pimienta

Hola! Este verano no está siendo de los más calurosos, de esos que sales de casa y no sabes si estás en la calle o te has caído en una caldera. Al menos donde yo vivo (de momento y toco madera) esta estación tan temida por mi parte no me está resultando tan insufrible como en otras campañas. Pero aún así apetece, y vaya si apetece, llegar a casa y que lo primero que tengas para comer sea algo que te refresque, como esa crema fría de manzana verde, aguacate y lima a la hierbabuena.

Sé que habrá a quien le apetezca un cocido aunque lleven bolas de fuego, e incluso se atreva a prepararlo en pleno agosto con los termómetros reventando por encima de los 40 ; pero no es mi caso, y seguro que el vuestro tampoco, aunque como digo, siempre hay excepciones y gente que tira de puchero en cualquier época del año.

Como son tantos los días donde recurrimos a este tipo de elaboraciones fresquitas, y aun queriendo ser fiel al [gazpacho](#) de toda la vida; apetece cambiar para no aburrirse y conocer nuevas recetas. Y si estas son rápidas, sencillas y deliciosas, pues nada puede fallar.

Os apetece hacerla? Pues seguid leyendo y descubriréis cómo se prepara. Al final del todo os dejamos también el video.

1. Equipamos el robot con la cuchilla ultrablade. Ponemos en el bol los aguacates pelados y troceados, la manzana pelada, descorazonada y en trozos, la ralladura de lima, el zumo de lima, el yogur, el agua, la sal y la pimienta. Programamos velocidad 12, 2 minutos, con tapón.



2. A adimos al bol las hojas de menta o hierbabuena y programamos velocidad 12, 5 minutos.

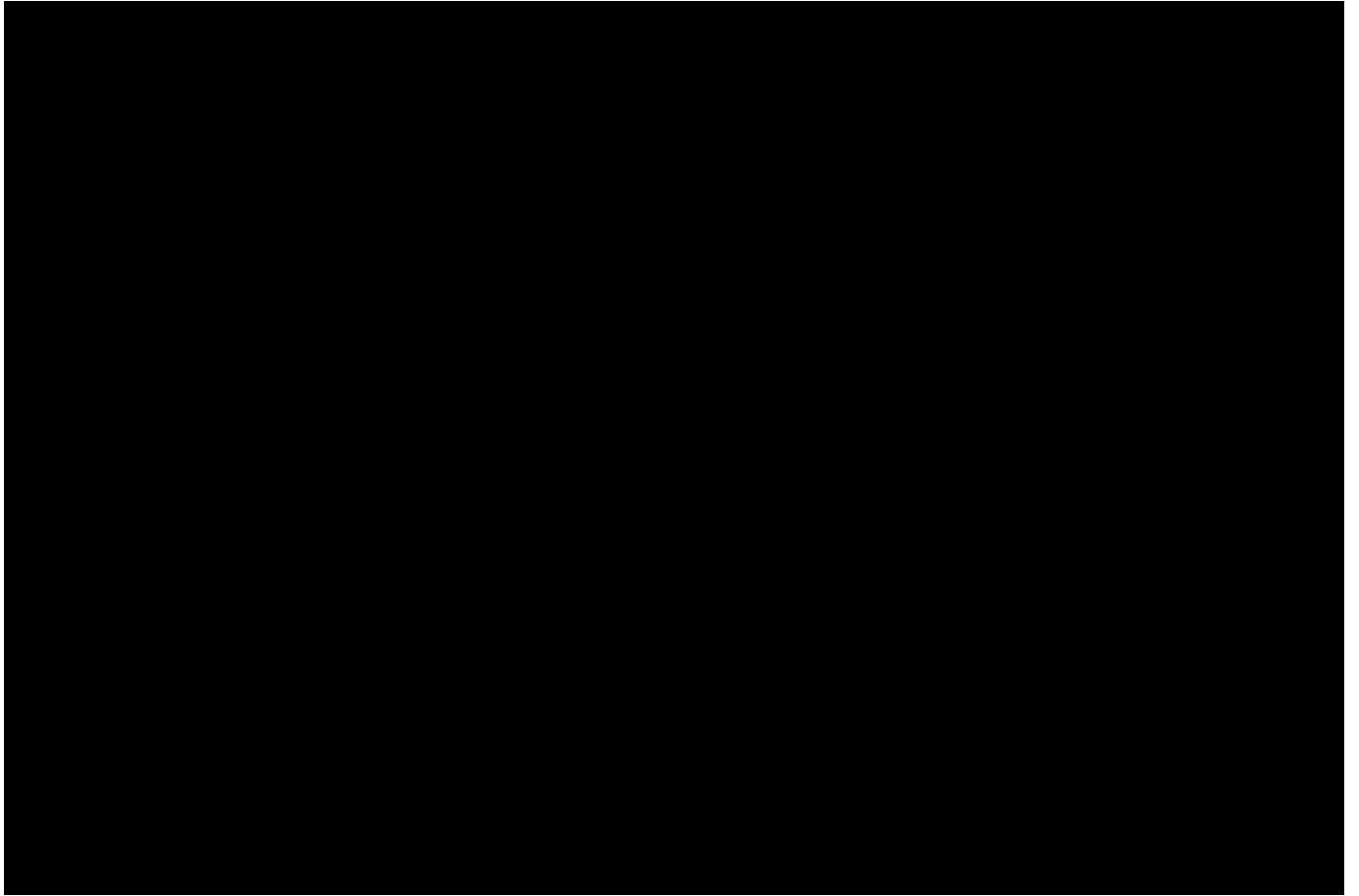


3. Probamos de sabor y rectificamos de sal o pimienta si es necesario. Ha de quedar una mezcla aterciopelada y homogénea, de no ser así a adimos unos minutos más. Y si queremos, podemos a adir más agua para dejarlo a nuestro gusto.

4. Pasamos a un recipiente y dejamos en la nevera por unas horas para que se enfríe y sirvamos fresquito. Podemos acompa arlo con unos pi ones tostados y nos quedará estupendo.

La receta es del blog [Directo al Paladar](#). Lo preparaban con menta, pero yo he puesto hierbabuena que tengo una plantita en casa y así aprovechaba y no tenía que comprar. Podéis hacerlo con lo que os pille mejor ya que se pueden utilizar indistintamente.

Aquí tenéis el video, os esperamos en nuestro canal de YouTube con más recetas



	Claudia Paolini – <a href="#">Tarde de Tortas Fritas</a>
	6-8
	30 minutos aprox. (más enfriado)
	4 Aguacates 1 Cebolla morada 2 puerros 1 Calabacín 200gr de Yogur griego 500ml de Caldo de verduras 1 Guindilla 1 vaso de Vino blanco 3 cucharadas soperas de Zumo de limón 5cl de Aceite de oliva Pimienta Sal

Hola! Empezamos la semana, y nuestra vuelta de vacaciones, publicando esta receta tan apetecible para la época que estamos. Se trata de una crema fría de aguacate y calabacín que nos enseña a preparar nuestra querida [Claudia Paolini](#), del blog [Tarde de Tortas Fritas](#).

Seguro que os entran ganas de hacerla en casa, eso sí, si no estáis leyendo esto desde algún paraíso vacacional, y habéis dejado a vuestra CuCo tranquilita por unos días. Si es así, que disfrutéis mucho, y si aún no os ha llegado el tan deseado momento de decir adiós al curro, y hola a la tumbona de la playa, pues podéis poner os con la receta, y disfrutar de un buen entrante para ir abriendo boca.

1. Equipamos el robot con la cuchilla ultrablade. Ponemos en el bol el puerro y la cebolla a trozos. Picamos con velocidad 11, 15 segundos.



2. Quitamos la cuchilla y ponemos el mezclador. Bajamos los restos de las paredes del bol con la espátula, agregamos el aceite y programamos cocción lenta P1, 130 , 10 minutos. A los cinco minutos, agregamos el calabacín a trozos, y cuando falte un minuto para finalizar el programa, agregamos el vino.



3. Agregamos el caldo y programamos cocción lenta P2, 130 , 10 minutos.



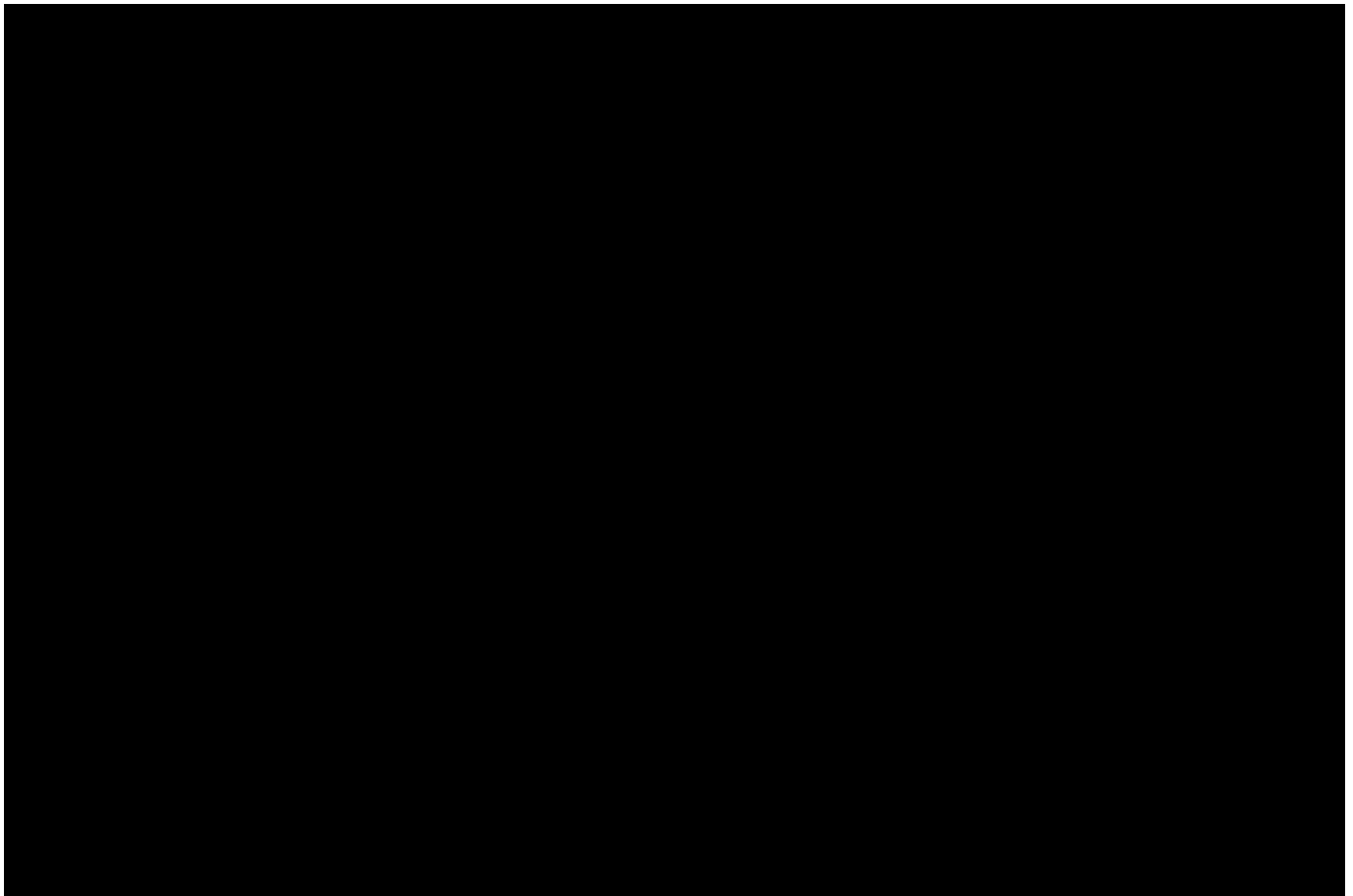
4. Quitamos el mezclador y ponemos la cuchilla ultrabalde.

Agregamos los aguacates, pelados, descorazonados, cortados y rociados con el jugo de limón. A adimos el yogur y salpimentamos. Programamos velocidad 12, 3 minutos. Dejamos enfriar bien y servimos.



[El Comidista](#)

---



	RecetasCuisine
	8-10
	90 minutos (aprox.)



	<p>200gr de Harina 120gr de Mantequilla fría cortada en daditos peque os 1 Huevo 1 pizca de Sal 2 cucharadas de Agua</p> <p>150gr de Jamón de york cortado a taquitos 4 Huevos a temperatura ambiente 200ml de Nata para cocina 200gr de Queso rallado tipo eddam, gouda... o mezcla de varios quesos Sal y pimienta al gusto</p>
--	---

Hola! Hoy os traemos una receta muy simple, una [quiche](#) de jamón de york y queso que suele gustar a todo el mundo, y que nos servirá para preparar una cena de picoteo informal, o ahora que viene el buen tiempo (si es que viene), para nuestros picnics o días de jardín y piscina.

Este tipo de elaboración, es una especie de tarta salada muy habitual en la cocina francesa. Se prepara con una base de [masa quebrada](#)

Al terminar la elaboración, encontraréis el video con la receta publicado en nuestro canal de YouTube; esperamos vuestra suscripción!

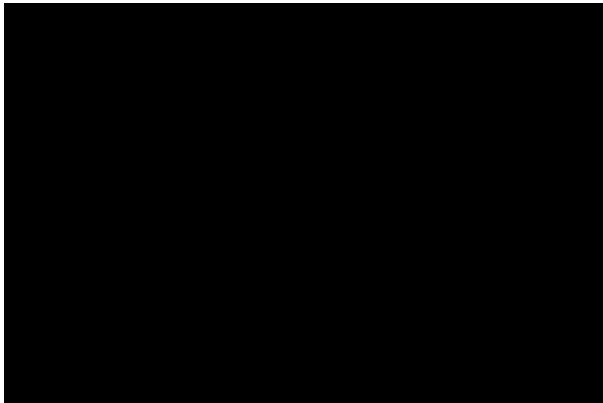
1. Equipamos el robot con la cuchilla amasar/picar. Ponemos en el bol todos los ingredientes, menos el agua. La mantequilla, la pondremos fría y cortada en daditos pequeños. Yo antes de hacer la receta, peso la cantidad de mantequilla, la troceo, y la guardo en la nevera hasta el momento de utilizarla. Mezclamos con velocidad 8, 1 minuto.



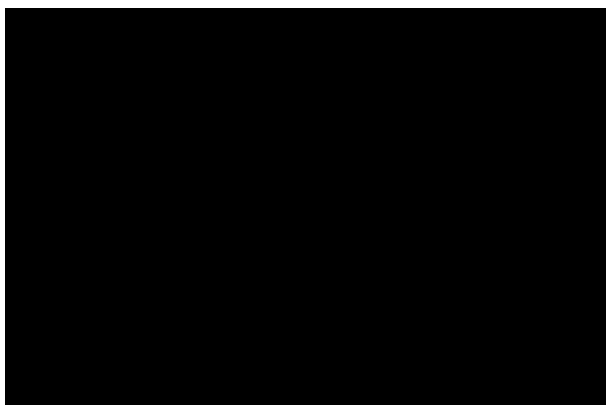
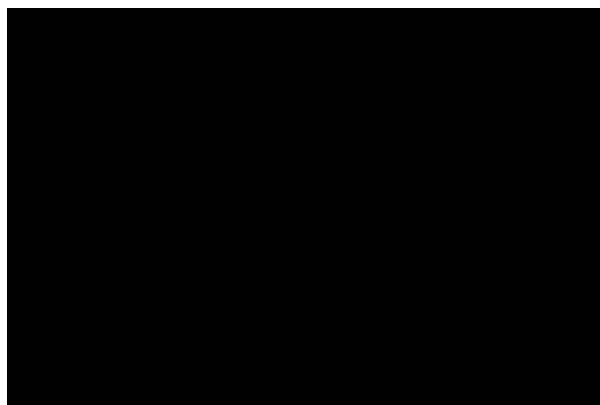
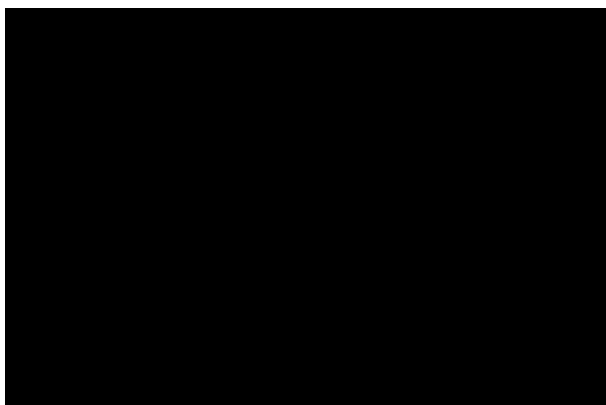
2. Añadimos el agua y programamos Pastry P1. Sólo el tiempo del amasado, sin dejar levar. Si viéramos que hace falta humedad en la masa, añadimos un poquito más de agua por el bocal; sobre la marcha, mientras amasa el programa. Según nuestro tipo de harina, puede que necesitemos más o menos cantidad, ya que no todas absorben del mismo modo la humedad.



3. Hacemos una bola con la masa, la envolvemos en film y llevamos a la nevera unos 30 minutos para que coja consistencia y así, al estirarla no se nos rompa.



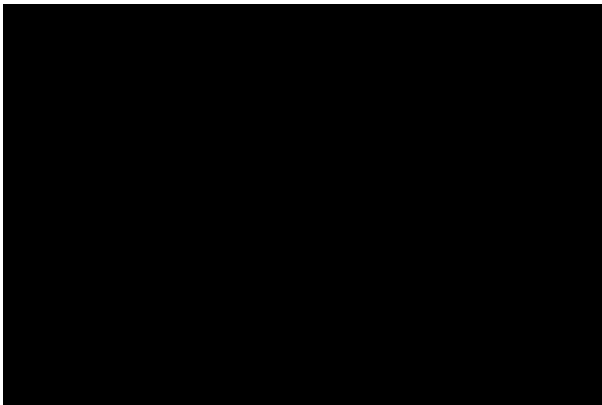
4. Sacamos la masa de la nevera, estiramos sobre una superficie ligeramente enharinada, y forramos con ella el molde donde la vayamos a hornear (para trasladarla al molde, podemos ayudarnos enrollándola con el rodillo). Presionamos suavemente con los dedos, ajustando la masa al molde.



5. Para retirar la masa sobrante, podemos emplear un cuchillo; o también, podemos pasar el rodillo por los bordes cortando la masa con el filo del mismo si le tuviera.



6. Con un tenedor, pinchamos toda la superficie de la base. Ponemos papel de plata sobre la masa, y cubrimos con legumbres secas. Debemos poner este peso para que la masa no suba al hornearla. Estas legumbres, una vez frías, las podemos guardar en un tarro para utilizarlas con este mismo fin en otras recetas similares.



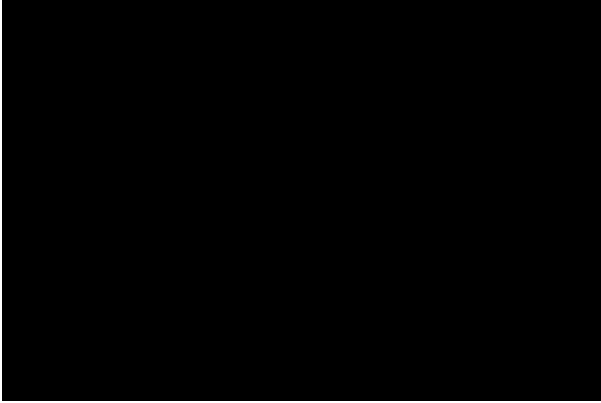
7. Con el horno precalentado 190 , metemos la masa y cocinamos 15 minutos. Sacamos del horno, dejamos que enfríe unos minutos y retiramos el papel de plata con el peso.

8. Horneamos de nuevo, esta vez ya sin las legumbres, durante 5 minutos. Sacamos del horno y dejamos que la masa se enfríe antes de poner el relleno.

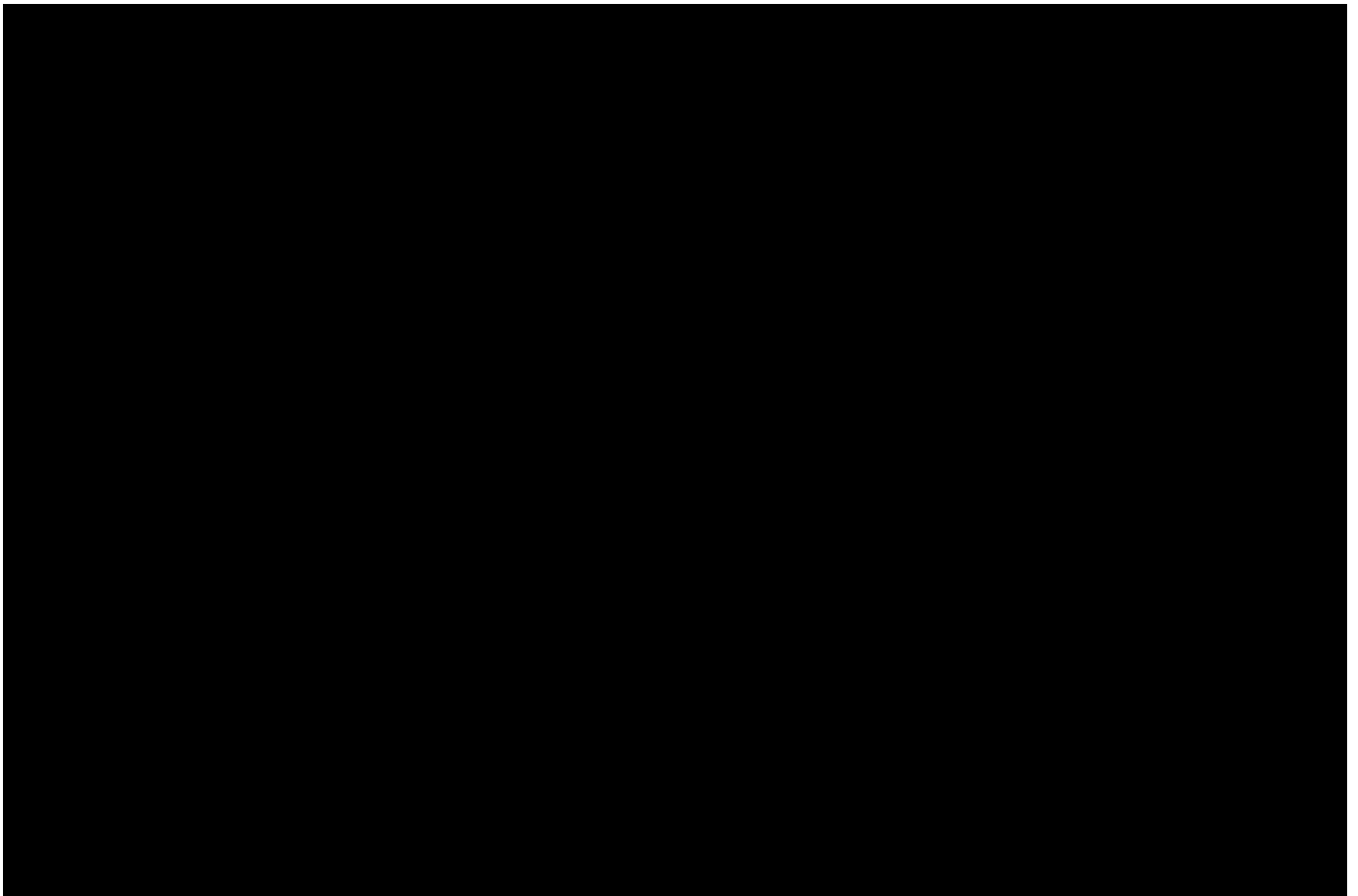
1. En un bol amplio, batimos muy bien los huevos, durante varios minutos. Agregamos la nata y mezclamos hasta obtener una mezcla homogénea. A adimos una pizca de sal, no mucha, ya que los ingredientes del relleno ya le aportan; y si queremos,

podemos poner también pimienta molida en cantidad al gusto.

2. Repartimos el jamón en taquitos y el queso sobre la masa, regamos con la mezcla de huevos y nata y horneamos a 180 durante 30 minutos aprox. o hasta que el queso dore. El tiempo, dependerá de nuestro tipo de horno.



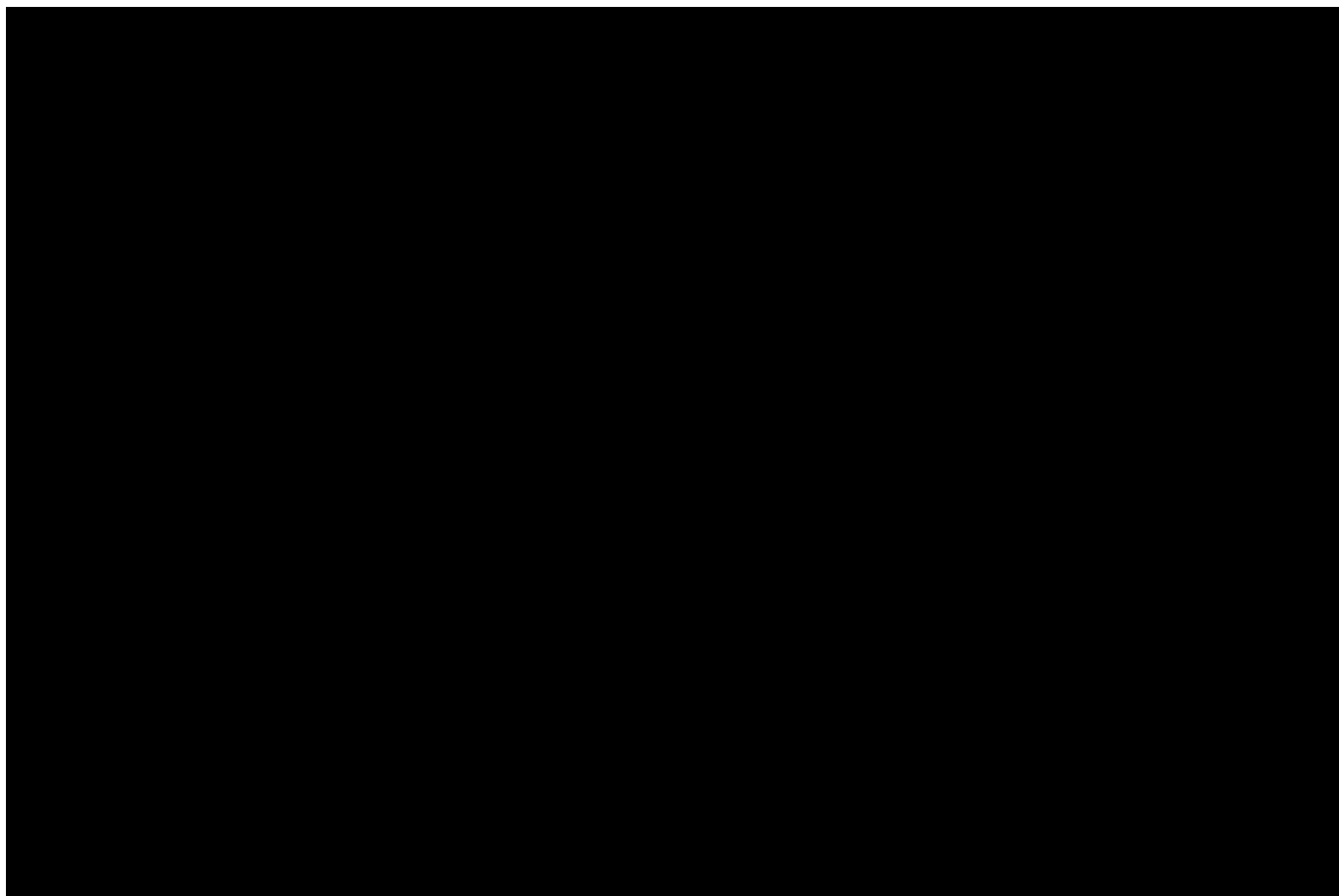
3. Cuando esté listo, sacamos del horno y dejamos reposar unos minutos antes de partir las raciones. Así tomará más consistencia, y no se nos desmoronará al meter el cuchillo.



Es una plato que podemos tomarlo caliente, templado o frío; como más nos guste.

Dentro video!!

---



	Gabriel
	8-10
	40 minutos (aprox.)

	20gr de Pan rallado 24 Langostinos crudos pelados 12 Rebanadas de pan 2 Huevos 2 dientes de Ajo pequeños 1 pizca de Orégano 1 pizca de Perejil 1 pizca de Pimienta 1 pizca de Sal 1 pizca de Aceite de oliva
--	---

Hola! [Gabriel](#)

4. Sacamos el pan, extendemos una cucharada del relleno que tenemos en la nevera y ponemos un langostino salpimentado encima. Horneamos 10-15 minutos y vamos mirando, vigilando que no se nos queme. Servimos templado o caliente.

Podemos dejar el pan tostado y la mezcla preparada con antelación, y así los hacemos cuando deseemos.

[Ana Sevilla](#)