

SUSHI

PEQUEÑOS CILINDROS DE ALGA NORI RELLENOS DE ARROZ Y EL INGREDIENTE ELEGIDO- CON SALMÓN, AGUACATE Y PEPINO, PERO PODÉIS UTILIZAR OTROS PESCADOS, CARNES O CUALQUIER OTRO INGREDIENTE, COMO CUANDO HICIMOS ESTOS DIVERTIDOS MAKIS DE MELÓN CON JAMÓN.

SMALL CYLINDERS OF NORI SEAWEED FILLED WITH RICE AND THE CHOSEN INGREDIENT- WITH SALMON, AVOCADO AND CUCUMBER, BUT YOU CAN USE OTHER FISH, MEAT OR ANY OTHER INGREDIENT, LIKE WHEN WE MADE THESE FUN MELON AND HAM MAKIS.



**INGREDIENTES
PARA 2 PERSONAS
ARROZ PARA SUSHI**

**100 G
ALGA NORI
SALMÓN FRESCO
50 G
AGUACATE
1
PEPINO
1
VINAGRE
AZÚCAR
SAL**

**INGREDIENTS
FOR 2 PERSONS
RICE FOR SUSHI**

**100G
NORI SEAWEED
FRESH SALMON
50G
AVOCADO
1
CUCUMBER
1
VINEGAR
SUGAR
SALT**

COMENZAMOS PREPARANDO EL ARROZ. COMO YA OS EXPLICAMOS AQUÍ, HACER ARROZ PARA SUSHI ES UN PROCESO SENCILLO. BASTA CON COCER EL ARROZ (TIPO GLUTINOSO O ESPECIAL PARA SUSHI) Y DESPUÉS ENFRIARLO CON UN ABANICO TRAS ALIÑARLO CON VINAGRE, AZÚCAR Y SAL.

ES CONVENIENTE TENER TODOS LOS INGREDIENTES LISTOS A LA HORA DE PREPARAR EL SUSHI, YA QUE DEBEN SER PRODUCTOS MUY FRESCOS Y NO CONVIENE PERDER TIEMPO EN SU MANIPULACIÓN. POR ESO, PREPARAREMOS UNA JULIANA DE AGUACATE Y HAREMOS LO MISMO CON EL PEPINO PARA TENERLO LISTO CUANDO VAYAMOS A FORMAR LOS MAKIS.

EN CUANTO AL PESCADO A UTILIZAR, EN ESTE CASO CORTAMOS EL SALMÓN ELIGIENDO LA ZONA DE LA VENTRESCA PARA DARLE UNOS CORTES EN TIRAS. AQUÍ PODÉIS VER PERFECTAMENTE CÓMO HACERLO. CON TODO LISTO, CORTAMOS LA HOJA DE ALGA NORI EN DOS, LA PONEMOS SOBRE UNA ESTERILLA O MAKISU FORRADA DE FILM TRANSPARENTE DE COCINA DEJANDO EL LADO RUGOSO ARRIBA, Y SOBRE ELLA EXTENDEMOS EL ARROZ PRESIONANDO UN POCO PARA QUE SE ADHIERA.

WE START BY PREPARING THE RICE. AS WE ALREADY EXPLAINED HERE, MAKING SUSHI RICE IS A SIMPLE PROCESS. IT IS ENOUGH TO COOK THE RICE (GLUTINOUS OR SPECIAL TYPE FOR SUSHI) AND THEN COOL IT WITH A FAN AFTER SEASONING IT WITH VINEGAR, SUGAR AND SALT.

IT IS CONVENIENT TO HAVE ALL THE INGREDIENTS READY WHEN PREPARING THE SUSHI, SINCE THEY MUST BE VERY FRESH PRODUCTS AND IT IS NOT CONVENIENT TO WASTE TIME HANDLING THEM. FOR THIS REASON, WE WILL PREPARE AN AVOCADO JULIENNE AND WE WILL DO THE SAME WITH THE CUCUMBER TO HAVE IT READY WHEN WE GO TO FORM THE MAKIS.

AS FOR THE FISH TO USE, IN THIS CASE WE CUT THE SALMON, CHOOSING THE BELLY AREA TO CUT IT INTO STRIPS. HERE YOU CAN SEE PERFECTLY HOW TO DO IT. WITH EVERYTHING READY, CUT THE NORI SEAWEED SHEET IN TWO, PLACE IT ON A MAT OR MAKISU LINED WITH TRANSPARENT KITCHEN FILM, LEAVING THE ROUGH SIDE UP, AND SPREAD THE RICE ON IT, PRESSING A LITTLE SO THAT IT ADHERES.

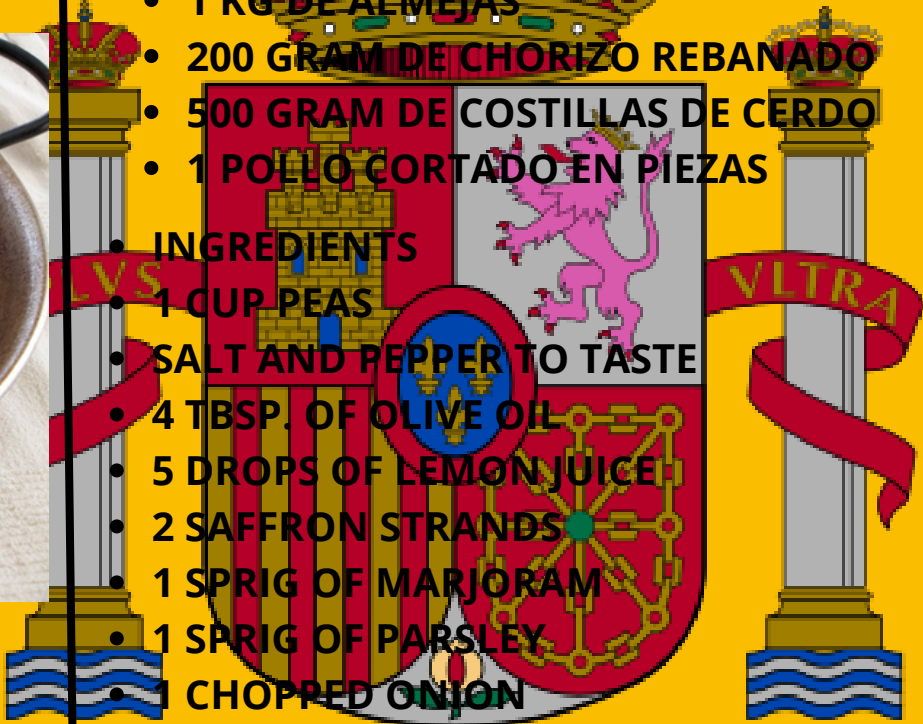
paella valenciana

AY MUCHAS MANERAS DE PREPARAR PAELLA, PERO EN ESTA OCASIÓN, QUEREMOS MOSTRARTE CÓMO HACER UNA PAELLA VALENCIANA TRADICIONAL.

HERE ARE MANY WAYS TO PREPARE PAELLA, BUT THIS TIME, WE WANT TO SHOW YOU HOW TO MAKE A TRADITIONAL VALENCIAN PAELLA.



- INGREDIENTES
- 1 TAZA DE CHÍCHAROS
- SAL Y PIMIENTA AL GUSTO
- 4 CDAS. DE ACEITE DE OLIVA
- 5 GOTAS DE JUGO DE LIMÓN
- 2 HEBRAS DE AZAFRÁN
- 1 RAMA DE MEJORANA
- 1 RAMA DE PEREJIL
- 1 CEBOLLA PICADA
- 1 TAZA DE EJOTES PARTIDOS
- 2 TAZAS DE ARROZ
- 1 PIMIENTO VERDE CORTADO EN TIRAS
- 1 PIMIENTO ROJO CORTADO EN TIRAS
- 500 GRAM DE CAMARONES
- 500 GRAM DE MEJILLONES PRECOCIDOS
- 1 KG DE ALMEJAS
- 200 GRAM DE CHORIZO REBANADO
- 500 GRAM DE COSTILLAS DE CERDO
- 1 POLLO CORTADO EN PIEZAS



- INGREDIENTS
- 1 CUP PEAS
- SALT AND PEPPER TO TASTE
- 4 TBSP. OF OLIVE OIL
- 5 DROPS OF LEMON JUICE
- 2 SAFFRON STRANDS
- 1 SPRIG OF MARJORAM
- 1 SPRIG OF PARSLEY
- 1 CHOPPED ONION
- 1 CUP OF SPLIT GREEN BEANS
- 2 CUPS OF RICE
- 1 GREEN BELL PEPPER CUT INTO STRIPS
- 1 RED BELL PEPPER CUT INTO STRIPS
- 500 GRAMS OF SHRIMP
- 500 GRAMS OF PRECOOKED MUSSELS
- 1 KG OF CLAMS
- 200 GRAMS OF SLICED CHORIZO
- 500 GRAMS OF PORK RIBS
- 1 CHICKEN CUT INTO PIECES

- PREPARACIÓN
- RESERVA LOS MUSLOS, LA PECHUGA Y LAS PIERNAS DE POLLO; COCINA LAS DEMÁS PIEZAS EN 1 1/4 LITROS DE AGUA CON EL PEREJIL, LA MEJORANA, SAL Y PIMIENTA PARA HACER UN CALDO; CUÉLALO Y RESERVA.
- EN UNA PAELLERA CALIENTA EL ACEITE Y FRÍE LAS PIEZAS DE POLLO QUE RESERVASTE JUNTO CON LAS COSTILLITAS; CUANDO COMIENCEN A DORAR, RETÍRALAS Y RESERVA.
- EN LA MISMA GRASA FRÍE EL CHORIZO Y LA CEBOLLA; QUITA EL EXCESO DE GRASA E INCORPORA EL ARROZ, MUEVE PARA IMPREGNARLO DE GRASA, AÑADE EL POLLO FRITO, LAS COSTILLITAS Y LAS VERDURAS.
- MIDE EL CALDO DE POLLO, DEBE SER 1 LITRO (SI HACE FALTA COMPLETA CON AGUA); AÑADE EL AZAFRÁN Y MUEVE PARA QUE SE “PINTE” EL LÍQUIDO.
- VIERTES SOBRE EL ARROZ, AGREGA LAS GOTAS DE LIMÓN Y ACOMODA LOS MARISCOS; CUBRE CON PAPEL ALUMINIO, BAJA EL FUEGO Y COCINA DURANTE 20 MINUTOS.
- A LA MITAD DE LA COCCIÓN, SAZONA CON SAL Y PIMIENTA, AÑADE EL CHORIZO Y COCINA HASTA QUE EL ARROZ ESTÉ SUAVE PERO ENTERO.

PREPARATION

- RESERVE CHICKEN THIGHS, BREAST AND LEGS; COOK THE OTHER PIECES IN 1 1/4 LITERS OF WATER WITH THE PARSLEY, MARJORAM, SALT AND PEPPER TO MAKE A BROTH; STRAIN IT AND RESERVE.
- IN A PAELLA PAN, HEAT THE OIL AND FRY THE CHICKEN PIECES THAT YOU RESERVED TOGETHER WITH THE RIBS; WHEN THEY START TO BROWN, REMOVE THEM AND RESERVE.
- IN THE SAME FAT, FRY THE CHORIZO AND THE ONION; REMOVE EXCESS FAT AND ADD THE RICE, STIR TO IMPREGNATE IT WITH FAT, ADD THE FRIED CHICKEN, RIBS AND VEGETABLES.
- MEASURE THE CHICKEN BROTH, IT SHOULD BE 1 LITER (COMPLETE WITH WATER IF NECESSARY); ADD THE SAFFRON AND MOVE SO THAT THE LIQUID IS “PAINTED”.
- POUR OVER THE RICE, ADD THE LEMON DROPS AND ARRANGE THE SHELLFISH; COVER WITH ALUMINUM FOIL, REDUCE HEAT, AND COOK FOR 20 MINUTES.
- HALFWAY THROUGH COOKING, SEASON WITH SALT AND PEPPER, ADD THE CHORIZO AND COOK UNTIL THE RICE IS SOFT BUT WHOLE.

LAMINGTON



- 1/4 DE CUCHARADITA DE SAL
- 2 HUEVOS GRANDES
- 1/2 TAZA DE MANTEQUILLA A TEMPERATURA AMBIENTE
- 3/4 TAZA DE AZÚCAR

- 1 CUCHARADITA DE EXTRACTION DE VAINILLA
- 1/2 TAZA DE LECHE
- PARA EL GLASEADO DE CHOCOLATE Y

- 2 TAZAS DE AZÚCAR GLASS
- 1/3 TAZA DE CACAO EN POLVO
- 3 CUCHARADAS DE MANTECADO DE VAINILLA
- 1/2 TAZA DE LECHE
- 1 TAZA DE COCO RALLADO

- 1/4 TEASPOON SALT
- 2 LARGE EGGS
- 1/2 CUP BUTTER AT ROOM TEMPERATURE
- 3/4 CUP SUGAR
- 1 TEASPOON VANILLA EXTRACT
- 1/2 CUP OF MILK

FOR THE CHOCOLATE AND COCONUT GLAZE

- 2 CUPS OF ICING SUGAR
- 1/3 CUP COCOA POWDER
- 3 TABLESPOONS OF BUTTER
- 1/2 CUP OF MILK
- 1 CUP OF SHREDDED COCONUT

1. PRECALENTAMOS EL HORNO A 180°C. ENGRASAMOS UN MOLDE CUADRADO DE 20 CM APROXIMADAMENTE. PODEMOS UTILIZAR UN MOLDE DESECHABLE DE ALUMINIO PARA QUE NOS RESULTE FÁCIL DESMOLDAR LUEGO CORTÁNDOLO.
2. EN UN BOL BATIMOS LA MANTEQUILLA Y EL AZÚCAR CON UNA BATIDORA ELÉCTRICA HASTA QUE LA MANTEQUILLA QUEDE BLANQUECINA Y EL AZÚCAR SE DISUELVA.
3. AÑADIMOS LOS HUEVOS UNO A UNO Y BATIMOS BIEN HASTA QUE TODO QUEDE BIEN MEZCLADO. AGREGAMOS LA VAINILLA Y MEZCLAMOS.
4. EN OTRO BOL ESPOLVOREAMOS LA HARINA, LA LEVADURA EN POLVO Y LA SAL.
5. ECHAMOS LA MITAD DE LA MEZCLA DE HARINA Y LA INTEGRAMOS BIEN A LA MEZCLA DE MANTEQUILLA, LUEGO LA 1/2 TAZA DE LECHE Y FINALMENTE EL RESTO DE LA HARINA.
6. ECHAMOS LA MEZCLA EN EL MOLDE Y DISTRIBUIMOS UNIFORMEMENTE CON LA AYUDA DE LA ESPÁTULA.
7. HORNEAMOS 30 MINUTOS, PASADOS LOS CUALES PINCHAMOS EL BIZCOCHO PARA VERIFICAR QUE SALGA LIMPIO.
8. DEJAMOS ENFRIAR EL BIZCOCHO EN EL MOLDE DURANTE 5 MINUTOS Y LUEGO DESMOLDAMOS EN UNA REJILLA PARA ENFRIAR.
9. UNA VEZ FRÍO CORTAMOS EN CUADRADOS DEL TAMAÑO QUE MÁS NOS GUSTE Y GUARDAMOS EN UN RECIPIENTE HERMÉTICO EN EL FRIGORÍFICO DURANTE AL MENOS 2 HORAS.

1. PREHEAT THE OVEN TO 180°C. WE GREASE A SQUARE MOLD OF APPROXIMATELY 20 CM. WE CAN USE A DISPOSABLE ALUMINUM MOLD SO THAT IT IS EASY FOR US TO REMOVE THE MOLD LATER BY CUTTING IT.
2. IN A BOWL, BEAT THE BUTTER AND SUGAR WITH AN ELECTRIC MIXER UNTIL THE BUTTER IS PALE AND THE SUGAR DISSOLVES.
3. ADD THE EGGS ONE BY ONE AND BEAT WELL UNTIL EVERYTHING IS WELL MIXED. ADD THE VANILLA AND MIX.
4. IN ANOTHER BOWL, SPRINKLE THE FLOUR, BAKING POWDER AND SALT.
5. ADD HALF OF THE FLOUR MIXTURE AND MIX IT WELL INTO THE BUTTER MIXTURE, THEN THE 1/2 CUP OF MILK AND FINALLY THE REST OF THE FLOUR.
6. POUR THE MIXTURE INTO THE MOLD AND DISTRIBUTE EVENLY WITH THE HELP OF THE SPATULA.
7. BAKE FOR 30 MINUTES, AFTER WHICH WE PRICK THE CAKE TO VERIFY THAT IT COMES OUT CLEAN.
8. LET THE CAKE COOL IN THE PAN FOR 5 MINUTES AND THEN TURN OUT ONTO A COOLING RACK.
9. ONCE COLD, CUT INTO SQUARES OF THE SIZE THAT YOU LIKE BEST, STORE IN AN AIRTIGHT CONTAINER AND LEAVE IN THE REFRIGERATOR FOR AT LEAST 2 HOURS.

QUICHE LORRAINE

EL QUICHE LORRAINE ES EL MÁS BÁSICO Y FAMOSO DE LOS QUICHES, LAS TARTAS SALADAS TÍPICAS Y ORIGINARIAS DE FRANCIA QUE SON TAN VERSÁTILES Y DELICIOSAS COMO VARIADAS.

THE QUICHE LORRAINE IS THE MOST BASIC AND FAMOUS OF THE QUICHES, THE TYPICAL SAVORY CAKES ORIGINATING IN FRANCE THAT ARE AS VERSATILE AND DELICIOUS AS THEY ARE VARIED.



INGREDIENTES DEL QUICHE LORRAINE PARA 6 PERSONAS PARA LOS 400 G DE MASA:

**200 G DE HARINA DE REPOSTERÍA
100 G DE MANTEQUILLA SIN SAL FRÍA
1 HUEVO MEDIANO
1/2 CUCHARILLA DE SAL
NUEZ MOSCADA RALLADA**

INGREDIENTS FOR QUICHE LORRAINE FOR 6 PEOPLE FOR THE 400 G DOUGH:

**200 G PASTRY FLOUR
100 G COLD UNSALTED BUTTER
1 MEDIUM EGG
1/2 TEASPOON OF SALT
GRATED NUTMEG**

1. PESAMOS Y MEDIMOS TODOS LOS INGREDIENTES Y EMPEZAMOS CON LA MASA QUEBRADA
2. TAMIZAMOS LA HARINA, AÑADIMOS LA MANTEQUILLA FRÍA EN DADOS Y MEZCLAMOS
3. AÑADIMOS EL HUEVO, SAL Y LA NUEZ MOSCADA Y AMASAMOS HASTA INTEGRAR, EVITANDO MANIPULARLA MUCHO
4. FORRAMOS EL MOLDE CON ELLA Y LO METEMOS EN LA NEVERA 30 MINUTOS
5. PREPARAMOS LOS INGREDIENTES DEL RELLENO, SALTEANDO LA PANCETA Y MEZCLANDO LA NATA Y LOS HUEVOS
6. HACEMOS UN HORNEADO CIEGO DE LA MASA DURANTE 15 MINUTOS Y RETIRAMOS DEL HORNO
7. AÑADIMOS LOS INGREDIENTES DEL RELLENO Y HORNEAMOS LA QUICHE 25 MINUTOS
8. LA GRATINAMOS UNOS 2 MINUTOS PARA DORAR POR ENCIMA Y LA RETIRAMOS
9. LA SERVIMOS FRÍA O TEMPLADA, SIEMPRE A NUESTRO GUSTO

1. WE WEIGH AND MEASURE ALL THE INGREDIENTS AND START WITH THE SHORTCRUST PASTRY
2. SIFT THE FLOUR, ADD THE COLD BUTTER IN CUBES AND MIX
3. ADD THE EGG, SALT AND NUTMEG AND KNEAD UNTIL INTEGRATED, AVOIDING MUCH MANIPULATION
4. LINE THE MOLD WITH IT AND PUT IT IN THE FRIDGE FOR 30 MINUTES.
5. PREPARE THE INGREDIENTS FOR THE FILLING, SAUTÉING THE BACON AND MIXING THE CREAM AND EGGS
6. WE MAKE A BLIND BAKE OF THE DOUGH FOR 15 MINUTES AND REMOVE FROM THE OVEN
7. ADD THE INGREDIENTS FOR THE FILLING AND BAKE THE QUICHE FOR 25 MINUTES.
8. GRATINATE IT FOR ABOUT 2 MINUTES TO BROWN ON TOP AND REMOVE IT
9. WE SERVE IT COLD OR WARM, ALWAYS TO OUR LIKING

CHEESE BURGER



1. INGREDIENTES
2. COMPARTIR LISTA
- 3.
4. 400 GRAMOS DE CARNE DE RES MOLIDA
5. 1 SOBRE CON 4 HOJAS CON SAZONADOR MAGGI® JUGOSO AL SARTÉN® CON AJO Y CEBOLLA
6. 1/4 TAZA DE MAYONESA
7. 4 BOLLOS PARA HAMBURGUESA CALIENTES
8. 4 REBANADAS DE QUESO TIPO AMERICANO
9. 4 REBANADAS DE QUESO TIPO MANCHEGO
10. 1 JITOMATE BOLA CORTADO EN RODAJAS
11. 4 HOJAS DE LECHUGA ITALIANA DESINFECTADAS
12. 1/4 PIEZA DE CEBOLLA MORADA CORTADA EN RODAJAS
13. 8 REBANADAS DE TOCINO FRITO
14. 1/2 TAZA DE CHILES EN VINAGRE ESCURRIDOS Y CORTADOS EN RODAJAS
15. 1/2 TAZA DE CÁTSUP
16. 1/4 TAZA DE MOSTAZA

1. INGREDIENTS
2. SHARE LIST
- 3.
4. 400 GRAMS OF GROUND BEEF
5. 1 ENVELOPE WITH 4 LEAVES WITH SEASONING MAGGI® JUICY IN THE PAN® WITH GARLIC AND ONION
6. 1/4 CUP OF MAYONNAISE
7. 4 HOT HAMBURGER BUNS
8. 4 SLICES OF AMERICAN CHEESE
9. 4 SLICES OF MANCHEGO CHEESE
10. 1 TOMATO BALL CUT INTO SLICES
11. 4 ITALIAN LETTUCE LEAVES DISINFECTED
12. 1/4 PIECE OF RED ONION CUT INTO SLICES
13. 8 SLICES OF FRIED BACON
14. 1/2 CUP OF PICKLED CHILES DRAINED AND CUT INTO SLICES
15. 1/2 CUP OF KETCHUP
16. 1/4 CUP OF MUSTARD

1. FORMA 4 HAMBURGUESAS CON LA CARNE DE RES DE 100 G C/U. ABRE UNA HOJA CON SAZONADOR MAGGI® JUGOSO AL SARTÉN® CON AJO Y CEBOLLA, COLOCA UNA CARNE, CIERRA Y PRESIONA LIGERAMENTE PARA IMPREGNAR LAS ESPECIAS. COCINA

2. COLÓCALA EN UNA SARTÉN SIN ACEITE, PRECALENTADA A FUEGO BAJO DURANTE 1 MINUTO, COCINA A FUEGO MEDIO DE 6 A 7 MINUTOS POR CADA LADO O HASTA QUE ESTÉ BIEN COCIDA. RETIRA LA HOJA Y REPITE EL PROCEDIMIENTO CON EL RESTO DE LAS HAMBURGUESAS. AGREGA

3. UNTA UN POCO DE MAYONESA EN LOS BOLLOS, RELLENA CON LA CARNE, EL QUESO AMERICANO, EL QUESO TIPO MANCHEGO, EL JITOMATE, LA LECHUGA, LA CEBOLLA, EL TOCINO, LOS CHILES, LA CÁTSUP Y LA MOSTAZA. OFRECE.

1. FORM 4 HAMBURGERS WITH THE BEEF OF 100 G EACH. OPEN A SHEET WITH MAGGI® JUICY IN THE PAN® SEASONING WITH GARLIC AND ONION, PLACE A MEAT, CLOSE AND PRESS LIGHTLY TO IMPREGNATE THE SPICES. KITCHEN

2. PLACE IN A SKILLET WITHOUT OIL, PREHEATED OVER LOW HEAT FOR 1 MINUTE, COOK OVER MEDIUM HEAT FOR 6 TO 7 MINUTES ON EACH SIDE OR UNTIL COOKED THROUGH. REMOVE THE SHEET AND REPEAT THE PROCEDURE WITH THE REST OF THE BURGERS. ADD

3. SPREAD A LITTLE MAYONNAISE ON THE BUNS, FILL WITH THE MEAT, THE AMERICAN CHEESE, THE MANCHEGO TYPE CHEESE, THE TOMATO, THE LETTUCE, THE ONION, THE BACON, THE CHILIES, THE KETCHUP AND THE MUSTARD. OFFERS.