

CURSO DE COCINA 2008-2009



ASOCIACIÓN MANCALA PARA LA INSERCIÓN SOCIAL Y LABORAL



ÍNDICE

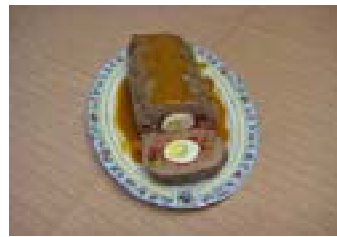
Recetas

Alubias con setas	Pág. 1
Pollo a la cerveza	Pág. 2
Paella mixta	Pág. 3
Pimientos rellenos de carne	Pág. 4
Marmitako	Pág. 5
Merluza en salsa verde	Pág. 6
Tronco de carne relleno	Pág. 7-8
Garbanzos mar y tierra	Pág. 9-10
Canelones de marisco	Pág. 11
Codornices escabechadas	Pág. 12
Ensalada de codorniz escabechada	Pág. 13
Pimientos rellenos de bacalao y langostinos	Pág. 14-15
Pudin de espárragos	Pág. 16

Postres

Bizcocho de manzana	Pág. 17
Empanadillas de manzana	Pág. 18
Tarta de limón	Pág. 19
Morenitos de almendra	Pág. 20
Pudin de piña	Pág. 21
Tocinitos de cielo	Pág. 22
Torta de ricotta con frutas	Pág. 23
Flan de coco	Pág. 24
Panchineta	Pág. 25-26
Tarta de pera y chocolate	Pág. 27-28
Bizcocho de melocotón	Pág. 29
Tarta sacher	Pág. 30-31

RECETAS



ALUBIAS CON SETAS

Ingredientes:

- 350 gr. de alubias blancas
- 1 hoja de laurel
- 1 cebolla
- 1 tomate
- 1 ajo
- 1 zanahoria
- 200 gr. de setas de cardo y shi-take



Preparación

Poner a hervir las alubias con cebolla, zanahoria y laurel. Cocer hasta que estén hechas.



Hacer un sofrito con la cebolla picada, el tomate pelado y quitadas las pepitas y un ajo en láminas.

Limpiar las setas, trocearlas a cuartos y añadir las al sofrito.

Cuando esté hecho el sofrito con las setas añadirlo a las alubias y dejar cocer de 5 a 10 min.



POLLO A LA CERVEZA

Ingredientes:

- 1 Kg. de pollo
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 150 gr. de pimiento rojo
- 100 gr. de tomate triturado de bote
- 1 botellín de cerveza de 25 cl.
- Pimienta y sal



Preparación

Salpimentar el pollo y freír en una sartén sin dejar que se haga del todo, reservamos.



Picar la cebolla, el pimiento rojo, los ajos y rehogarlos en una sartén, añadir el tomate triturado, sazonar y dejar cocer.

Cuando esté hecho el sofrito añadimos el pollo y damos unas vueltas, pasaremos todo a una cazuela y luego incorporaremos el botellín de cerveza, dejamos cocer durante 20 ó 25 minutos.



PAELLA MIXTA

Ingredientes:

- 4 tazas de arroz
- 1/2 de pimiento rojo
- 1 pimiento verde pequeño
- 1/2 cebolla
- Tomate frito
- 300 gr. de langostinos
- 250 gr. de anillas de calamar
- 1/2 Kg de mejillones
- 1 conejo pequeño a trozos



Preparación

Poner en un cazo los mejillones con agua y cocer hasta que se abran, reservar el caldo y los mejillones. Salpimentar el conejo, freírlo y reservar.



Picar la cebolla, los pimientos y rehogarlos con un poco de sal, cuando esté añadir el tomate como 2 ó 3 cucharadas, continuar añadiendo las anillas de calamar y el conejo, dar unas vueltas y echar el arroz.

Agregar 2 tazas de caldo de los mejillones y un poco más por cada taza de arroz que hemos puesto, poner un poco de colorante y una pastilla de caldo de pescado si se quiere, rectificar de sal, poner por encima los mejillones, dejar hervir hasta que esté el arroz hecho (aprox. 20 min.) luego tapar dejar reposar 5 min.



PIMIENTOS RELLENOS DE CARNE

Ingredientes:

- 1 lata de pimientos del piquillo enteros
- 500 gr. de carne picada
- 1 diente de ajo
- 1 cebolla
- 1 cucharada de harina
- 100 ml. de leche
- 30 gr. de mantequilla
- Sal y pimienta



Ingredientes para la salsa:

- 1 diente de ajo
- Tomate triturado
- 3 pimientos del piquillo
- 1 cebolla
- 250 ml. de nata líquida



Preparación



Hacer un sofrito con el ajo picado y la cebolla, luego añadir la carne y salpimentar, dejar que se haga la carne, incorporar la harina, la mantequilla y dar unas vueltas, añadir la leche poco a poco hasta que se haga una pasta suave, rectificar de sal.

Rellenar los pimientos con la carne y rebozarlos (pasar primero por harina y luego por huevo) y reservarlos.

Salsa. Picar el ajo, la cebolla y rehogar, añadir los pimientos del piquillo, el tomate, salpimentar y dejar cocer 10 min. Cuando esté, pasarlo por la batidora hasta que esté fino, echarlo en una cazuela e incorporar la nata, dar unas vueltas y añadir los pimientos ya rebozados, dejar cocer unos min. y servir.



MARMITAKO

Ingredientes

- 1 pimiento verde
- 1/2 pimiento rojo
- 1 cebolla
- 1 tomate
- 2 dientes de ajo
- 800 gr. de patatas
- 1 hoja de laurel
- 500 gr de atún o bonito sin piel
- Perejil picado
- 1 cucharadita pimiento choricero concentrado



Preparación

Hacer un caldo con las espinas y la piel del bonito o atún y reservar.



Picar los pimientos, la cebolla, el tomate, los ajos y hacer un sofrito, cuando esté hecho incorporar el concentrado de pimientos choriceros y dar unas vueltas.

Pasar el sofrito a una cazuela honda e incorporar las patatas troceadas y rehogar un poco, luego añadimos el caldo que teníamos reservado y el laurel, rectificamos de sal y dejamos cocer unos 20 min.



Cuando ya esté casi cocida la patata añadiremos el bonito o atún y dejaremos cocer 5 min. por último echaremos un poco de perejil picado por encima y servir.



MERLUZA EN SALSA VERDE

Ingredientes:

- 1 merluza en rodajas
- 1/4 de almejas
- 1/2 cebolla
- 2 ajos
- Perejil
- 1 bote pequeño de guisantes
- 1 huevo duro para adornar



Preparación

Lavar las almejas que ya teníamos puestas en agua y sal para que sacaran la arena y las pondremos en un cazo al fuego con 1/2 vaso de agua hasta que se hagan, las reservaremos y el caldo lo colamos y también lo reservamos.

Salar las rodajas de merluza, pasar por harina y freír un par de min. por cada lado, pasar a un recipiente plano o cazuela de barro y reservar.



Pondremos a pochar la cebolla y cuando esté añadiremos una cucharada de harina y rehogaremos sin llegar a tostarla, añadiremos el caldo de las almejas.

Machacaremos los ajos y el perejil en un mortero y lo añadiremos al caldo, dejaremos cocer unos 5 min. y lo añadiremos al pescado, lo dejaremos cocer unos 10 ó 12 min. pero moviendo todo el rato, unos 5 min. antes de terminar de cocer añadiremos los guisantes y seguiremos moviéndolo, rectificaremos de sal, cuando ya esté pondremos los huevos duros a cuartos por encima y servir.



TRONCO DE CARNE RELLENO

Ingredientes:

- 700 gr. de carne picada

Aliño para la carne

- 50 gr. de cebolla
- 1/2 zanahoria
- 1 diente de ajo
- 2 huevos
- 2 cucharadas de pan rallado
- 1/2 vaso de leche
- Sal y pimienta



Ingredientes para el relleno

- 4 huevos duros
- Pimientos del piquillo
- Aceitunas rellenas
- 100 gr. de jamón serrano

Preparación

Poner aceite en una sartén, picar la cebolla, la zanahoria y el ajo, pochar, templar un poco y añadir a la carne, mezclar y añadir la sal, la pimienta, los huevos, el pan rallado y la leche, mezclar hasta que quede una masa homogénea.



Poner la pasta sobre un film y estirar, hacer un cuadrado con la carne y poner en el centro una capa de pimientos, los huevos duros encima, encima de los huevos otra capa de pimientos y a los dos costados y entre los huevos las aceitunas y el jamón, hacer un rollo con la carne y poner en una fuente al horno durante 40 min. a 180°, sacar y dejar templar.

Ingredientes para salsa:

- 1 /2 puerro
- 1 /2 cebolla
- 1 pimiento verde
- 1 diente de ajo
- 1 zanahoria
- 1 vaso de tomate triturado natural
- 1/2 vaso de vino blanco
- 250 ml. de agua
- 1 pastilla de caldo de carne
- Pimienta y nuez moscada

Preparación



Poner aceite en una sartén, picar la cebolla, el puerro, el diente de ajo, el pimiento verde, la zanahoria y pochar.

Cuando esté pochado todo añadir el tomate y un poco de azúcar y dejar cocer 10 min. luego agregar el vino y dejar que se evapore durante unos min. añadir el agua, la pastilla de carne, la pimienta y la nuez moscada, dejar cocer 25 min. rectificar de sal y triturar todo que quede muy fino.



Cortar la carne en lonchas (tiene que estar fría para que no se abra) y echar la salsa muy caliente por encima.



GARBANZOS MAR Y TIERRA

Ingredientes:

- 800 gr. de garbanzos cocidos
- 4 dientes de ajo
- 1/2 vaso de hojas de perejil
- 200 ml. de agua
- 2 pastillas de caldo de pescado
- Unas hebras de azafrán
- 1 cayena pequeña (opcional)



Ingredientes para el sofrito

- 50 gr. de aceite de oliva
- 100 gr. de pimiento rojo
- 100 gr. de pimiento verde
- 100 gr. de cebolla
- 200 gr. de tomate triturado natural



Preparación

Triturar los ajos, las pastillas de caldo y las hojas de perejil, después añadir 200 ml. de agua y triturar un poco más, reservar.

Pelar los langostinos y reservar los cuerpos, las cabezas las utilizaremos para hacer el caldo, ponemos el aceite en una sartén y añadimos las cabezas, rehogamos y a continuación echamos los 400 ml. de agua dejar cocer 10 min. colamos y echamos sobre la mezcla anterior.



Hacer un sofrito con todos los ingredientes bien picados, cuando esté hecho separamos la mitad y pasamos por la batidora con el caldo reservado anteriormente.

Ponemos todo lo anterior en una cazuela (el sofrito sin triturar y todo el caldo) y añadimos los garbanzos cocidos, dejar cocer 20 min. pasado este tiempo añadir los cuerpos de los langostinos, rectificar de sal y cocer durante 2 min. más, luego dejar reposar.



CANELONES DE MARISCO

Ingredientes:

- 12 placas de canelones
- 350 gr. de langostinos
- 50 gr. de mantequilla
- 250 gr. de setas variadas
- 1 cucharada de harina
- Leche
- 1 copita de coñac
- 1 cebolla
- Sal y pimienta



Preparación

Hervir las placas de los canelones como ponga en la caja y cuando estén ponerlas encima de un trapo limpio.



Picar la cebolla y sofreír con mantequilla hasta que esté trasparente, agregar las setas y rehogar durante 3 min. echar los langostinos ya pelados (reservamos las cabezas) y rehogar 2 min. más, retirar los langostinos y cortarlos a trocitos pequeños, reservar, echar el coñac y flambear, volvemos a agregar los langostinos, añadimos harina y leche hasta que quede espeso, retiramos y con la pasta rellenamos los canelones y los ponemos en una bandeja de horno.



Ingredientes para la bechamel:

- 2 cucharadas de harina
- 50 gr. de mantequilla
- Las cabezas de los langostinos
- 300 ml. de leche
- 100 ml. de nata
- Queso rallado
- Sal - pimienta
- Nuez moscada.



Cocer unos 8 min. la leche con las cabezas de los langostinos, colar y reservar.



Poner en una sartén la mantequilla, la harina y rehogar unos min. ir echando la leche poco a poco y la nata, agregar la sal, la pimienta, la nuez moscada y remover, cuando esté hecha (no tiene que estar muy espesa) cubrir los canelones con la bechamel, espolvorear con queso rallado, gratinar.



CODORNICES ESCABECHADAS

Ingredientes:

- 8 codornices
- 2 cebollas
- 3 zanahorias
- $\frac{1}{2}$ vaso de vinagre de Jerez
- 1 vaso de vino de Jerez o vino blanco
- 1 cabeza de ajos
- 2 hojas de laurel
- Un poco de tomillo
- Bolas de pimienta negra
- Aceite hasta cubrir las codornices



Preparación

Salpimentar las codornices, poner en una sartén aceite y dorarlas un poco.



Pasarlas a un cazuela y echar las cebollas en aros, las zanahorias en rodajas, los ajos enteros sin pelar, el laurel, las bolas de pimienta, el



vinagre, el vino, el tomillo, el aceite y un poco de sal, poner al fuego suave hasta que estén tiernas.



ENSALADA CON CODORNIZ ESCABECHADA

Ingredientes:

- Lechugas variadas
- Tomatitos Cherry
- Huevos de codorniz cocidos
- Codorniz Escabechada



Preparación

Ponemos en una fuente las lechugas variadas, los tomatitos Cherry por la mitad, los huevos de codorniz por la mitad y aliñamos solo con sal.



Partimos las codornices a cuartos y disponemos por la ensalada, terminamos de aliñar la ensalada con el aceite resultante de hacer las codornices escabechadas, también echaremos la cebolla y la zanahoria de las codornices.



PIMIENTOS RELLENOS DE BACALAO Y LANGOSTINOS

Ingredientes:

- 1 bote de pimientos del piquillo
- 250 gr. de langostinos
- 250 gr. de bacalao desalado
- 1 cebolla
- 1 diente de ajo
- Unas ramitas de perejil
- 1/2 l. de leche
- 30 gr. de mantequilla
- 4 cucharadas de harina



Preparación



Picamos la cebolla, el diente de ajo y el perejil y lo rehogamos, se añade el bacalao y los langostinos a trozos dejamos que se haga, se le añade la harina y un poco de mantequilla y damos unas vueltas, se añade la leche y se hace una bechamel espesa, se rellenan los pimientos y se rebozan con harina y huevo, los freímos y pasamos a una cazuela.

Ingredientes para la salsa:

- 200 ml. de nata
- 1 cebolla
- 1 pimiento verde
- 2 zanahorias
- El caldo de las cabezas de los langostinos
- Un chorrito de brandy
- 3 pimientos del piquillo
- Aceite y sal



Preparación de la salsa



Picar fina la cebolla, las zanahorias, el pimiento verde y rehogar, a medio hacer añadimos un chorrito de brandy y un vaso de caldo de las cabezas de los langostinos, bajar el fuego al mínimo y dejar cocer hasta que quede todo tierno. Rectificar de sal.

En el vaso de batir ponemos la mezcla anterior más los pimientos del piquillo y trituramos bien fino, añadir la nata a pequeños chorritos y seguir batiendo, cubrir con esta salsa los pimientos rellenos y dejar cocer en una cazuela a fuego lento durante 10 min.



PUDIN DE ESPÁRRAGOS

Ingredientes:

- 500 ml. de nata
- 1 lata de espárragos (200 gr.)
- 5 huevos



Preparación

Cocer la nata con los espárragos unos min. y retirar, dejar 10 min. reposar.



Poner los espárragos con la nata en la batidora con un poco de sal y triturar fino, luego pasar por un colador, poner en un bol, añadir los huevos y batir con fuerza, poner la masa resultante en un molde untado con mantequilla, meter, meter en el horno al baño maría 125°

durante 2 horas

Servir frío acompañado de mahonesa o rosa.



salsa



POSTRES



BIZCOCHO DE MANZANA

Ingredientes:

- 4 manzanas
- 125 gr. de mantequilla
- 2 yemas y un huevo entero
- 150 gr. de azúcar
- 170 gr. de harina
- 1 chorrito de brandy
- 1 pellizco de sal
- 2 y 1/2 cucharaditas de levadura en polvo



Preparación

Pelar las manzanas, partirlas a cuartos y hacerles unos cortes sin llegar abajo, reservar.



A continuación mezclar las yemas, el huevo, el azúcar, la mantequilla (que esté blanda y el brandy, cuando esté todo bien mezclado añadimos la harina, la levadura y la sal, mover hasta que la mezcla sea homogénea.

Verter la mezcla en un molde untado con mantequilla y colocar encima los cuartos de manzana.

Introducir en el horno precalentado a 180° durante 30 min. aprox.

Pinchar con una brocheta en el centro y si sale limpia es que está cocido.



EMPANADILLAS DE MANZANA

Ingredientes:

- 16 obleas para hacer empanadillas
- 2 manzanas
- 1 natilla
- Azúcar
- Mantequilla
- Canela en polvo



Preparación



Pelar las manzanas, trocearlas y ponerlas en un recipiente para microondas con un poco de mantequilla, cuando esté hecha la manzana retirar del microondas y añadirle poco a poco la natilla y la canela en polvo, remover despacio hasta que esté mezclado.

Rellenar las obleas con la mezcla de la manzana y freír en una sartén con aceite de girasol, cuando estén fritas pasar por azúcar, comer las empanadillas templadas.



TARTA DE LIMÓN

Ingredientes para la base:

- 185gr. de harina
- 125 gr. de mantequilla
- 1 huevo
- 35 gr. de almendra en polvo
- 60 gr. de azúcar glas
- Una pizca de sal



Ingredientes para el relleno:

- Ralladura de 3 limones
- Zumo de 3 limones
- 5 huevos
- 175 gr. de azúcar
- 300 gr. de nata líquida



Preparación



Mezclar todos los ingredientes de la base hasta que se haga una masa. Extender la masa en un molde untado de mantequilla y enharinado, darle forma para que quede una capa fina. Hornear 10 min. en horno precalentado a 180°.

Mientras se hornea la base, mezclar todos los ingredientes del relleno con una batidora. Rellenar la tarta precocinada con el relleno y meter al horno a 170° hasta que esté cuajada.



MORENITOS DE ALMENDRA

Ingredientes:

- 200 gr. de chocolate negro en tableta
- 125 gr. de mantequilla
- 115 gr. de azúcar
- 2 huevos 30 gr. de cacao en polvo
- 60 gr. de harina
- 1 sobre de levadura
- 80 gr. de almendras crudas



Preparación

Mezclar todos los ingredientes en un bol a excepción del chocolate negro y las almendras.



Fundir el chocolate negro al baño maría e incorporarlo a la mezcla anterior.

Engrasar y enharinar un molde cuadrado y verter la mezcla, colocar sobre la superficie las almendras crudas.

Hornear unos 25-30 min. en horno precalentado a 180°.

Cuando esté hecho cortarlo en cuadraditos pequeños.



PUDIN DE PIÑA

Ingredientes:

- 1 bote de leche condensada (370 gr.)
- 6 rodajas de piña
- 150 gr. de bizcochos soletilla
- 50 gr. de mantequilla
- 3 huevos
- 1 limón



Preparación

Pasar por la batidora las rodajas de piña, las yemas de huevo, la mantequilla blanda y un chorrito de zumo de limón, hasta obtener un puré fino.



Agregar los bizcochos desmenuzados, mezclarlo bien e incorporar las claras a punto de nieve, poner la mezcla en un molde caramelizado con forma de corona y meter al baño maría en el horno a 180° durante 45

min. dejar enfriar y desmoldarlo.



Decorar con unas rodajas de piña y unas guindas.



TOCINITOS DE CIELO

Ingredientes:

- 400 gr. de azúcar
- 200 ml. de agua
- 12 yemas de huevo
- 1 huevo entero
- Caramelo líquido para el molde



Preparación

Cocer el azúcar con el agua hasta que se haga un almíbar, se tiene que quedar transparente y un poco espeso, reservar aparte para que pierda el calor.



En un bol batir las yemas y el huevo y cuando esté templado el almíbar mezclarlo.

Tener preparado un molde caramelizado y verter la mezcla anterior, meter al horno al baño maría a 180° unos 40 min. hasta que esté cuajado. Dejar enfriar y desmoldar, luego cortar en cuadrados pequeños, decorar con nata montada y trocitos de guindas.



TORTA DE RICOTTA CON FRUTAS

Ingredientes:

- 500 gr. de queso de burgos
- 60 gr. de harina
- 100 gr. de azúcar
- 50 gr. de pasas de corinto
- 4 huevos
- 1 limón
- 200 gr. de fruta en almíbar (pera, piña, melocotón, guindas, etc.)
- 200 gr. más de fruta en almíbar para adornar.



Preparación

Poner en un bol el queso y añadir las yemas de los 4 huevos, la harina, el azúcar y batir, añadir las pasas y las frutas en almíbar.



Batir 2 claras de huevo a punto de nieve fuerte y mezclar con la batidora la preparación anterior.

Ponerlo todo en un molde de bizcocho untado con mantequilla y meterlo en el horno precalentado a 180° hasta que esté cuajado

Desmoldar y decorar con fruta



en almíbar.



FLAN DE COCO

Ingredientes:

- 1 bote de leche condensada (390 gr.)
- La misma cantidad de leche entera (medir con el bote de leche condensada)
- 4 huevos
- 100 gr. de coco



Preparación

Batir todo junto y una vez batido echar en un molde caramelizado.
Meter al baño maría en el horno unos tres cuartos de hora o hasta que cuaje.



PANCHINETA

Ingredientes:

- 2 círculos de masa de hojaldre
- 50 gr. de almendra en polvo
- 25 gr. de almendra fileteada cruda
- 25 gr. de almendra fileteada tostada
- Azúcar glass
- Huevo batido



Crema

- 100 gr. de azúcar
- 50 gr. de mantequilla
- 2 cucharadas de maicena
- 3 yemas de huevo
- 1/2 l. de leche
- 1/2 cucharita de azúcar avainillado.



Preparación



En un bol mezclamos las yemas, el azúcar, la mantequilla y el azúcar avainillado. Incorporamos la leche poco a poco y seguidamente añadimos la maicena previamente diluida. Metemos en el microondas durante 5 min. hasta que esté cuajada y reservamos.

Se estira el hojaldre, y se cortan los círculos, se coloca uno sobre un molde no muy alto, y se pincha con un tenedor.

Se mezcla la crema pastelera con la almendra en polvo y se extiende sobre el hojaldre que tenemos en el molde, echamos la almendra fileteada tostada por encima de la crema, untamos los bordes del hojaldre con huevo batido y cubrimos con el otro círculo soldándolo bien por todo el borde.



Se unta toda la superficie con el huevo batido, y se espolvorea con la almendra fileteada cruda.

Metemos al horno previamente caliente a temperatura 180° durante 45 min.

Al sacar la panchineta del horno, se espolvorea con azúcar glass, y se sirve templada.



TARTA DE PERA Y CHOCOLATE

Ingredientes masa quebrada:

- 250 gr. de harina
- 125 gr. de mantequilla
- 2 huevos
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de azúcar



Poner todos los ingredientes en un bol, mezclarlos bien y dejar reposar 1 h. en el frigorífico.

Relleno

- 4 peras conferencia
- 185 gr. de almendra en polvo
- 125 gr. de azúcar
- 4 huevos
- 100 gr. de pepitas de chocolate (o chocolate troceado)
- 3 cucharillas de café de cacao
- 200 gr. de nata líquida



Preparación



Estirar la masa sobre el molde, cortar papel sulfurizado colocar sobre la masa con unos garbanzos encima para que no suba la masa y meter al horno 15 min. a 160°, retirar del horno y reservar, quitar también el papel y los garbanzos.

Mezclar bien la almendra, el azúcar, los huevos, la nata y el cacao con la mitad del chocolate, seguidamente verter sobre la base de la tarta precocida.



Pelar y cortar las peras en gajos y disponer sobre la tarta de forma regular y espolvorear con el resto de las pepitas de chocolate, hornear 40 min. a 180° en el horno precalentado, dejar templar antes de servir.



BIZCOCHO DE MELOCOTÓN

Ingredientes:

- 3 huevos
- 175 gr. de maicena
- 110 gr. de mantequilla
- 175 gr. de harina
- 175 gr. de azúcar
- 200 gr. de mermelada de melocotón
- 100 ml. de zumo de melocotón
- 1 sobre de levadura en polvo Royal



Preparación

Se baten los huevos mezclándolos con el azúcar. A continuación se juntan con el resto de los ingredientes y se trabajan bien hasta que se ligan todos formando una masa homogénea.



Untamos un molde grande alargado con mantequilla y se vierte la masa del bizcocho (hasta la mitad o menos porque sube mucho, si sobra masa ponemos en otro molde más pequeño).



Metemos al horno a 180° unos 45 min. pinchar con una varilla y si sale limpia sacar del horno, dejar enfriar y desmoldar.



TARTA SACHER

Ingredientes:

- 200 gr. de mantequilla
- 200 gr. de azúcar
- 10 huevos
- 200 gr. de chocolate de cobertura
- 150 gr. de harina
- 1 bote de mermelada de albaricoque



Ingredientes para la cobertura:



- 250 gr. de chocolate negro de cobertura
- 200 ml. de nata
- 20 gr. de mantequilla

Preparación

Batir las yemas con el azúcar, la mantequilla, mientras derrite el chocolate troceado en el microondas hasta que esté cremoso, añadir el chocolate derretido con la crema anterior y añade la harina, batir bien hasta que esté bien mezclado, reservar.



Montar las claras y mezclar despacio con la mezcla anterior y una vez mezclado poner en un molde untado con mantequilla y espolvoreado con pan rallado, metemos en el horno a 180° durante 45 min. o hasta que pinchemos y salga la varilla.

Cuando esté hecho dejamos enfriar y partimos el bizcocho en dos partes y rellenamos con la mermelada y volvemos a tapar la tarta.

Preparación de la cobertura



Calentar la nata y la mantequilla en un cazo y añadir el chocolate, remover hasta que esté derretido y lo echaremos por encima de la tarta cubriendo toda la superficie y costados, dejar enfriar unas horas.



Monitoras taller de Cocina:

M^a Luisa Valle Solís y M^a Mar Gil Valle.

Maquetación:

Paula Salamero González.

