

Las recetas
más divertidas
de nuestra
Escuela Infantil



Alkor



PAN CASERO

Ingredientes:

- 550 g harina de trigo fuerte
- 75 g harina de centeno integral
- 10 g sal
- 350 g agua (fría)
- 10 g de levadura de panadero
- 40 g de aceite de oliva virgen extra



Elaboración:

1. Colocamos 500 gramos de harina de trigo (el resto es para estirar), la harina de centeno y la levadura en un bol. Mezclamos y añadimos el agua fría poco a poco sin dejar de remover. Sazonamos. Removemos bien primero con una cuchara de palo y después con las manos.
2. Una vez que la harina esté hidratada incorporamos el aceite y amasamos entre 5 y 10 minutos. Formamos una bola, la ponemos de nuevo en el bol, cubrimos con un paño limpio y dejamos que fermente hasta que doble su volumen.
3. Dividimos la masa en dos porciones, formamos 2 barras y las colocamos sobre una placa de horno forrada con papel de hornear. Cubrimos con un paño y dejamos que fermenten durante 45 minutos a temperatura ambiente. Retiramos el trapo y realizamos 3 cortes por la parte superior de cada una.
4. Calienta el horno a 200° C. Cuando haya alcanzado la temperatura, y antes de meter el pan, echamos un poco de agua en el fondo del horno. Metemos los panes y los cocinamos a esa temperatura durante 20 minutos. Pasados los 20 minutos, vamos abriendo el horno cada 2-3 minutos hasta llegar a los 30 minutos.
5. Retiramos los panes, los colocamos sobre una rejilla de horno y dejamos que se enfríen.



ROSQUILLAS



Ingredientes:

- Harina, 450 gramos
- Levadura, medio sobre
- Un huevo grande
- Agua, 100 ml
- Azúcar, 90 gramos
- Zumo de naranja, 50 ml
- Aceite de girasol, 50 ml
- Azúcar glass



Preparación:

1. Para empezar a preparar estas **rosquillas al horno** vamos a calentar un vaso de agua en el microondas o bien al fuego. Cuando tengamos el agua bien caliente la echamos en un bol y le agregamos la levadura. Removemos para mezclar e incorporamos la harina, un poco de sal y el azúcar.
2. A continuación vamos a mezclar todos los ingredientes con la ayuda de una varilla y poco a poco agregamos el aceite de girasol poco a poco sin dejar de remover. Después amasamos toda la masa con las manos hasta que esté lo más homogéneo posible.
3. Cuando tengamos la masa ya bien hecha la colocamos en una superficie lisa y la extendemos con un rodillo, le damos forma de rectángulo o cuadrada. Te aconsejamos que utilices una buena tabla de cortar o la misma encimera de nuestra cocina, por supuesto la debemos limpiar muy bien para trabajar con la masa sobre ella. Ahora doblamos la masa por la mitad, apretamos y con un molde apropiado vamos cortando la masa dando la forma de **rosquillas**.
4. Colocamos las **rosquillas** en una bandeja forrada con papel de hornear, si no tienes este tipo de papel también puedes utilizar el de aluminio. Procura colocar todas las **rosquillas** de forma ordenada en la bandeja, dejando un poco de espacio entre unas y otras para que al hornearlas no se queden pegadas entre sí. Dejamos reposar un buen rato antes de meter las **rosquillas** en el horno precalentado a 190 grados. Cocinamos durante un cuarto de hora aproximadamente.



MAGDALENAS CASERAS



Ingredientes:

- 200 gramos de huevos, unos 4 huevos
- 200 gramos de azúcar
- 200 gramos de aceite de oliva con sabor suave
- 220 gramos de harina. La harina tiene que ser floja
- Un sobre de levadura química, unos 16 gramos
- Ralladura de limón



Elaboración:

1. En un recipiente comenzamos batiendo los huevos con el azúcar.
2. Continuamos agregando el aceite y mezclamos unos 15 segundos con las varillas. Incorporamos la ralladura.
3. Incorporamos la harina, siempre tamizada con un colador, la levadura y una pizca de sal. Mezclamos muy bien hasta que la harina se integre.
4. La masa la vertemos en los moldes rígidos que tengamos y sobre un papel de magdalenas si tenemos.
5. Introducimos en la nevera unos 40 minutos hasta que se enfríe la masa.
6. Una vez que han pasado los 40 minutos, sacamos las magdalenas de la nevera, espolvoreamos azúcar por encima e introducimos en el horno precalentado a 220° durante unos 14 minutos con el calor arriba y abajo.



TARTA DE CHOCOLATE Y GALLETA



Ingredientes

- Un paquete de galletas María
- 170 ml. de leche + 200 ml. (para mojar las galletas)
- 250 gr. de chocolate para fundir
- 50 gr. de mantequilla o margarina
- 1 limón
- 1 rama de canela



Preparación

1. Poner a hervir la leche, con la corteza del limón y la canela para darle sabor.
2. Cuando ya esté caliente agrega el chocolate y bajar el fuego. Remover para que se vayan integrando los ingredientes y se espese la mezcla.
3. Agrega la mantequilla o margarina cortada en cuadraditos, y mezcla bien hasta que se haya derretido completamente. Si está demasiado espesa, añadir algo más de leche.
4. Pon el resto de la leche en un plato. Ve mojando las galletas una a una hasta que se reblandezcan, y colocándolas en el molde formando una capa de galletas.
5. Vierte parte del chocolate hasta cubrir la capa de galletas. Después repite el proceso, moja las galletas y coloca una nueva capa sobre el chocolate, después chocolate, galletas otra vez y así sucesivamente.
6. Reserva parte del chocolate para recubrir la tarta cuando esté terminada . Decórala con coco rallado, gominolas o lacasitos de colores.





LECHE FRITA



Ingredientes:

- Leche entera - 1 Litro
- Maizena - 6 cucharadas soperas
- Azúcar - 6 cucharadas soperas
- Harina - 100 gramos
- Azúcar para rebozar la leche frita - 100 gramos
- Huevo - 1 unidad
- Aceite de girasol - un chorro
- Canela - 1 cucharada pequeña



Elaboración:

1. Ponemos toda la leche en una cazuela a calentar a fuego lento, añadimos las 6 cucharadas de azúcar y las de maizena. Vamos removiendo con una cuchara de madera, hasta que empiece a espesar bastante y justo antes de que empiece a hervir.
2. Apartamos del fuego y echamos en un molde rectangular para que se enfríe y se quedé sólido. Dejamos enfriar como mínimo 1 hora en el frigorífico.
3. Preparamos el plato con la harina y otro con el huevo batido. Con un cuchillo cortamos en cuadrados iguales, ayudándonos de una espátula y rebozamos primero en harina y luego en huevo.
4. En una sartén amplia calentamos dos dedos de aceite de girasol y cuando este humeante vamos colocando con cuidado los cuadrados de leche, friéndolos unos minutos por ambos lados hasta que tengan un color dorado.
5. Sacamos en una fuente en la que habremos colocado papel de cocina para que absorba el sobrante de aceite. En otro plato mezclamos el azúcar con la canela, cogemos los cuadrados de leche frita y rebozamos por ambos lados.
6. Vamos colocando todo en una fuente plana y podemos disfrutar de nuestra leche frita tanto templada como fría.





POSTRE NAVIDEÑO



Ingredientes:

- Bizcochos
- Nocilla
- Leche
- Nata montada
- Colorante alimenticio
- Virutas de colores
- Lacasitos



Preparación:

1. Untamos una parte del bizcocho con Nocilla y unimos con la otra parte
2. Mojamos los bizcochos en leche y pasamos por las virutas de colores
3. Para el árbol usaremos bizcocho para tarta, cortaremos con forma de triángulo
4. Para adornarlo usaremos nata montada teñida con colorante
5. Las bolas serán lacasitos.





RATÓN CON QUESITOS

Ingredientes:

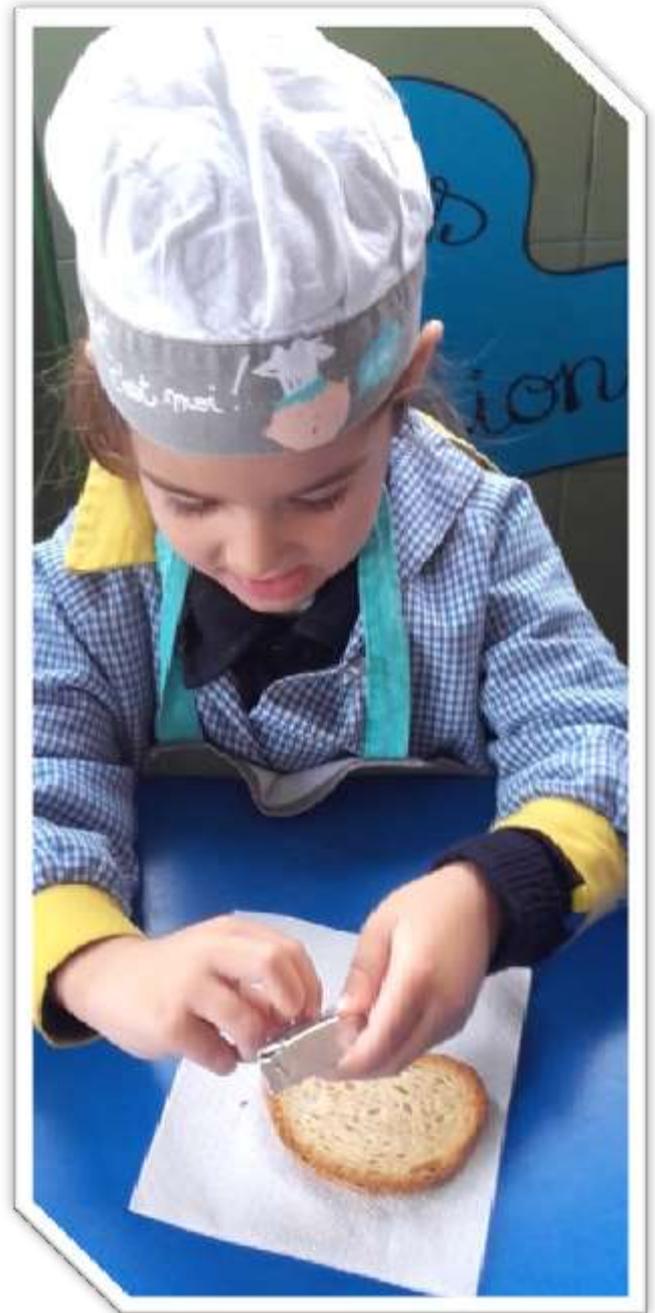
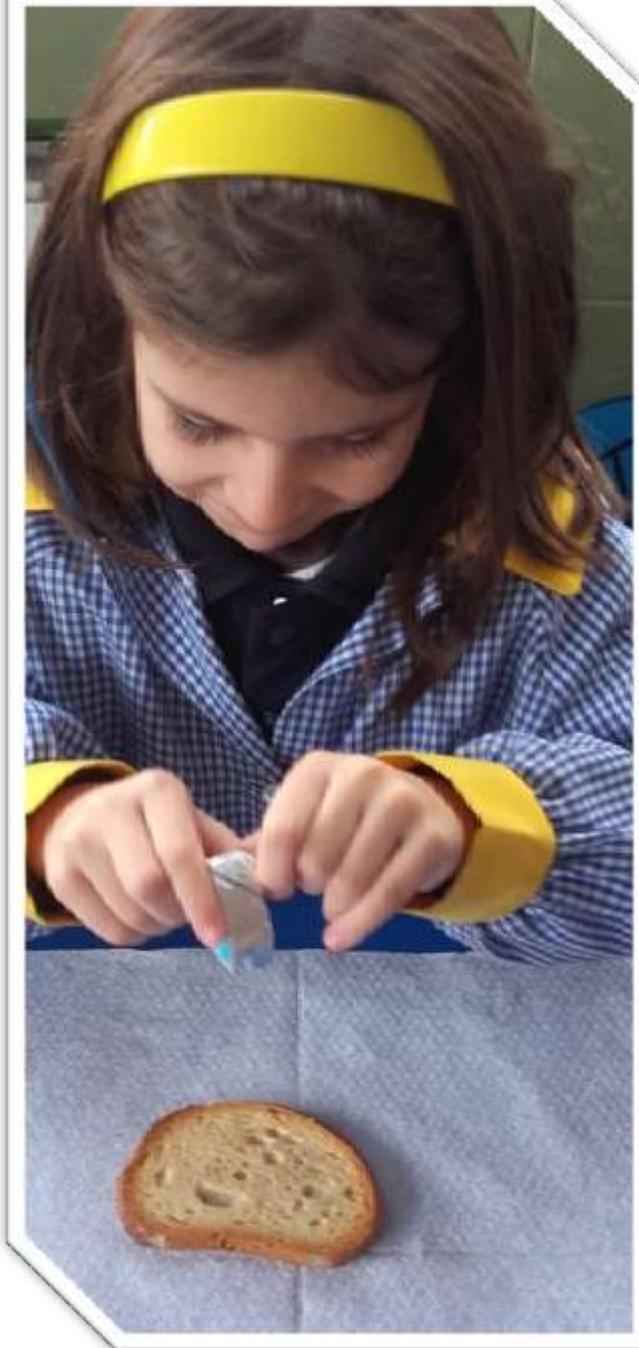
- Quesitos
- Salchichas
- Aceitunas negras
- Bolitas de chocolate
- Pan tostado



Elaboración:

1. Partimos las salchichas en rodajas finas y las aceitunas a la mitad.
2. Ponemos sobre el pan tostado un quesito
3. Las salchichas serán las orejas de nuestro ratón
4. A continuación, pondremos dos bolitas de chocolate como ojos
5. Y por último, la nariz que será la aceituna negra.







MOUSSE DE LIMÓN

Ingredientes:

- 8 yogures naturales
- 1 bote pequeño de leche condensada
- 8 limones



Elaboración:

1. Exprimimos el zumo de los 8 limones
2. A continuación, introducimos en el vaso de la batidora los 8 yogures, el bote de leche condensada y el zumo de limón.
3. Batimos todo bien
4. Servimos en las copas y adornamos con una rodaja de limón.



PAPA NOEL CON FRUTA

Ingredientes:

- Plátanos
- Fresas
- Nubes de azúcar pequeñas
- Virutas de chocolate
- Lacasitos
- Palos de brocheta



Elaboración:

1. Partimos los plátanos a la mitad
2. Partimos las fresas a la mitad (desde la punta)
3. Cogemos la mitad de un plátano y le cortamos una rodaja (será la base del gorro)
4. Introducimos el plátano en la brocheta desde la base hacia la punta
5. A continuación introducimos la rodaja de plátano, la fresa y una nube de azúcar.
6. Para los ojos usaremos dos virutas de chocolate y para la nariz un lacasito.

¡Ya tenemos nuestro papa Noel!



ISLA DE FRUTA

Ingredientes:

- 1 piña
- Kiwis
- Fresas
- Uvas
- mandarinas
- Zanahoria
- Pimiento verde



Elaboración:

1. Partimos la piña a la mitad
2. Procedemos a vaciar una de ellas y troceamos la piña extraída
3. Pelamos y troceamos el resto de la fruta
4. Introducimos toda la fruta en la mitad de la piña que hemos troceado
5. Para la palmera usaremos una zanahoria como tronco y el pimiento verde como las hojas (lo cortaremos intentando dar forma de hojas de palmera)



PIRULETAS DE OREO

Ingredientes:

- Galletas oreo
- Leche
- Chocolate a la taza
- Fideos de colores
- Palos de brocheta pequeños



Elaboración:

Comenzamos preparando el chocolate a la taza, para ello, ponemos a calentar la leche en una cazuela. Troceamos el chocolate y añadimos. Removemos y cuando empiece a hervir, retiramos del fuego. Cuando el chocolate deje de burbujear, lo ponemos de nuevo al fuego hasta que comience a hervir (esta operación se hace para que quede más denso).

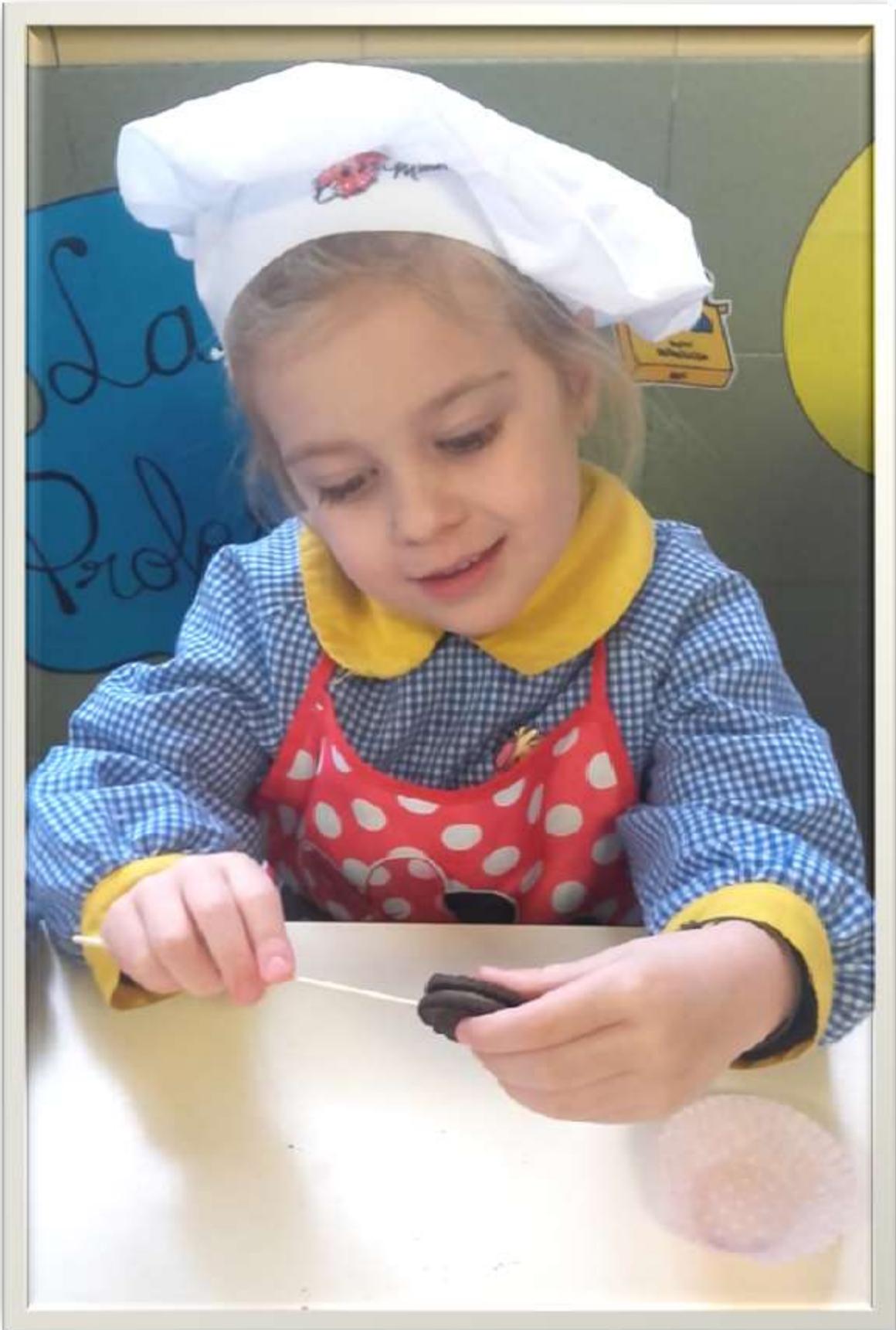
Cocinamos removiendo hasta que el chocolate quede completamente disuelto y con una textura ligera. Vertemos el chocolate en un plato

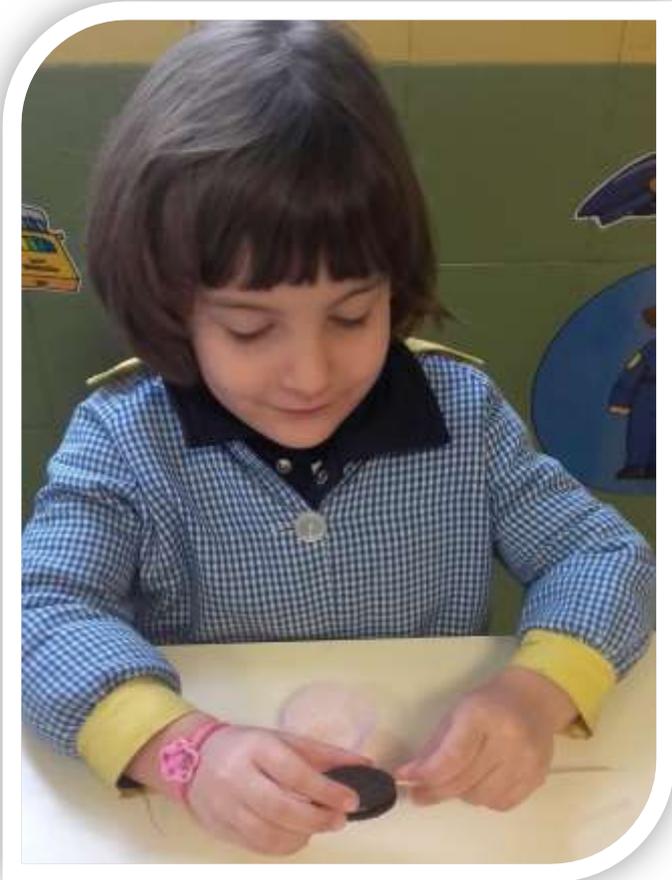
A continuación, ponemos una galleta oreo en un palo de brocheta.

Bañamos la galleta en el chocolate por ambos lados.

Por último, ponemos los fideos de colores en un plato e introducimos nuestra galleta para que queden impregnados en ella.







CUNAS DE BEBE (HUEVOS RELLENOS)



Ingredientes:

- Huevos
- Atún
- Tomate
- Salchichas
- Crema balsámica de Módena

Elaboración:

1. En primer lugar, cocemos los huevos.
2. Una vez cocidos, los pelamos, los partimos a la mitad y retiramos las yemas.
3. En un bol mezclamos el atún con el tomate y alguna yema.
4. Rellenamos los huevos con la mezcla conseguida.
5. Cortamos una rodaja de salchicha que hará de la cabeza del bebe
6. Con la crema balsámica de Módena pondremos dos puntitos como si fuesen los ojos



EMPANADILLAS DULCES



Ingredientes:

- Hojaldre
- Crema pastelera
- Huevo

Elaboración:

1. Estiramos bien la masa de hojaldre, con un molde circular haremos las obleas.
2. Ponemos crema pastelera y doblamos el hojaldre, sellamos bien con ayuda de un tenedor.
3. Batimos el huevo y con ayuda de un pincel pintamos las empanadillas para que queden doradas.
4. Introducimos en el horno hasta que el hojaldre suba bien.





EMPANADILLAS DE ATÚN

Ingredientes:

- Obleas
- Atún
- Huevos
- Tomate frito

Elaboración:

Mezclamos en un bol el atún, el tomate y huevo cocido rallado.

Rellenamos las obleas con la mezcla resultante.

Doblamos las obleas y sellamos bien con ayuda de un tenedor.

Batimos un huevo, con ayuda de un pincel pintamos las empanadillas para que queden doradas.

Introducimos en el horno 20 minutos.





BIZCOCHO DE CHOCOLATE

Ingredientes:

- Preparado para tarta de chocolate
- 6 huevos
- Mantequilla
- Nata
- Fondant



Elaboración:

Mezclamos en un bol el preparado para tarta de chocolate, los huevos y la mantequilla derretida. Removemos con ayuda de una varilla hasta que la mezcla esté homogénea.

Introducimos en la bizcochera y esperamos a que estén hechos.

Ponemos los bizcochos en moldes para magdalenas y procedemos a decorarlos con nata.

También podemos añadir alguna figura hecha con fondant.



CANAPÉS VARIADOS



Canapés de salmón

Ingredientes:

- Pan de molde
- Gambas
- Pate de salmón



Elaboración:

Cortamos el pan de molde en forma circular con ayuda de un molde redondo.

Untamos el pan con paté de salmón

Adornamos con gambas cocidas peladas.





Canapés de tomate y jamón

Ingredientes:

- Pan de molde
- Tomates
- Ajo en polvo
- Orégano
- Jamón serrano en lonchas



Elaboración:

Rallamos los tomates y les añadimos un poco de ajo y orégano.

Untamos el pan de molde con la mezcla resultante

Añadimos el jamón.



Tomates rellenos de ensaladilla

Ingredientes:

- Huevos
- Zanahorias
- Patatas
- Guisantes
- Atún
- Mayonesa
- Tomates



Elaboración:

Ponemos las zanahorias, las patatas y los huevos a cocer. Una vez terminada la cocción pelamos y troceamos. Añadimos los guisantes, el atún y la mayonesa. Mezclamos bien. ¡Ya tenemos la ensaladilla lista!

Vaciamos los tomates y los rellenamos con la ensaladilla



CROISSANT DE CHOCOLATE



Ingredientes:

- Hojaldre
- Chocolate
- Huevo



Elaboración:

1. Partimos la masa de hojaldre por la mitad y hacemos tres triángulos en cada una de las partes
2. Cogemos un triángulo y ponemos un par de onzas de chocolate en la parte más ancha.
3. Envolvemos el chocolate y le damos forma.
4. Batimos un par de huevos y pincelamos los croissants para que se doren cuando los introduzcamos en el horno.
5. Introducimos los croissants en el horno que previamente habremos precalentado a 200° durante 20 minutos.



ENSALADA DE PASTA

Ingredientes:

- Pasta de colores (lacitos, hélices,...)
- Atún
- Huevos
- Maíz dulce
- Aceitunas verdes sin hueso
- Tomates cherry
- Jamón york
- Queso
- Aceite de oliva
- Sal



Elaboración:

Ponemos en una cacerola agua, un chorro de aceite y sal. Cuando empiece a hervir añadimos la pasta y coceremos durante 7 minutos aproximadamente.

Escurremos la pasta y la ponemos en un bol.

Añadimos el huevo cocido, el atún, el maíz, las aceitunas, los tomates, el jamón y el queso.

Aliñamos con aceite, vinagre y sal o mayonesa.





CREPS SALADOS



Ingredientes creps:

- 125 gr de harina
- 2 huevos
- 1/4 de l de leche
- 50 gr de mantequilla
- 1 cucharadita de mantequilla para untar la sartén
- 5 gr de azúcar
- 1 pizca de sal



Ingredientes relleno:

- Jamón york
- Queso
- Salchichas
- Kétchup
- Jamón serrano

Elaboración:

Para que se funda la mantequilla, introdúcela en el microondas durante 30-40 segundos.

Coloca la leche, la mantequilla y los huevos en una jarra. Añade la harina, el azúcar y la sal. Tritura los ingredientes y pasa la mezcla por un colador para eliminar cualquier grumo que pueda tener.

Con un pincel unta el fondo de una sartén antiadherente con una cucharadita de mantequilla y caliéntala a fuego medio. Vierte un poco de la masa, espárcela bien, y cuando empiece a cuajarse, dale la vuelta. Cocina brevemente y retírala a un plato. Repite la operación hasta terminar toda la masa.

Puedes rellenarla con queso y jamón york o jamón serrano. También puedes usar salchichas y kétchup.

Calentar en el horno



CROQUETAS



Ingredientes:

- 200 gr de jamón serrano en taquitos
- 2-3 huevos (para el rebozado).
- Harina.
- Pan rallado.
- Aceite para freír

Para la salsa bechamel casera:

- 1 litro de leche.
- 80 gr de harina.
- 100 gr de mantequilla.



Elaboración:

Primero vamos a preparar la **bechamel**:

1. En un cazo a fuego suave incorpora la mantequilla.
2. Cuando esté líquida, aparta el cazo del fuego y añade la harina. Revuélvelo todo bien rápidamente para que se forme una pasta homogénea y no queden grumos de harina.
3. A continuación, vuelve a poner el cazo en el fuego, añade un poco de leche (medio vaso) y sigue mezclando bien. Cuando se haya integrado todo, añade el resto de la leche y no dejes de remover con unas varillas, para que no se te pegue en el fondo ni se formen grumos. Recuerda tener el fuego suave
4. Añade el jamón cortado en taquitos muy pequeños.
5. Para evitar que te queden grumos y tenga el suficiente espesor, remueve sin parar a fuego suave durante aproximadamente 15-20 minutos. Estará lista cuando, al remover, se hagan surcos que te dejen ver claramente el fondo del cazo.
6. Aparta el cazo del fuego, vierte la bechamel en otro recipiente y déjala enfriar tapada en contacto con papel film para evitar que se le forme costra. Déjala enfriar primero a temperatura ambiente y, cuando deje de estar caliente, ponla en la nevera. Puedes preparar la bechamel de un día para otro (es lo mejor), o simplemente esperar hasta que se enfríe.
7. Ahora ya puedes darle forma a las croquetas con tus propias manos. A continuación, prepara un plato llano con los huevos batidos, y uno llano con el pan rallado. Pasa cada croqueta por huevo y luego por el pan rallado.
8. Cuando las tengas todas listas, en un cazo añade en aceite en una sartén.
9. Pon el fuego fuerte, y cuando el aceite esté bien caliente (sin que llegue a humear), fríelas unos segundos, procurando que se hagan por todos los lados.



PALMERAS CON FRUTA

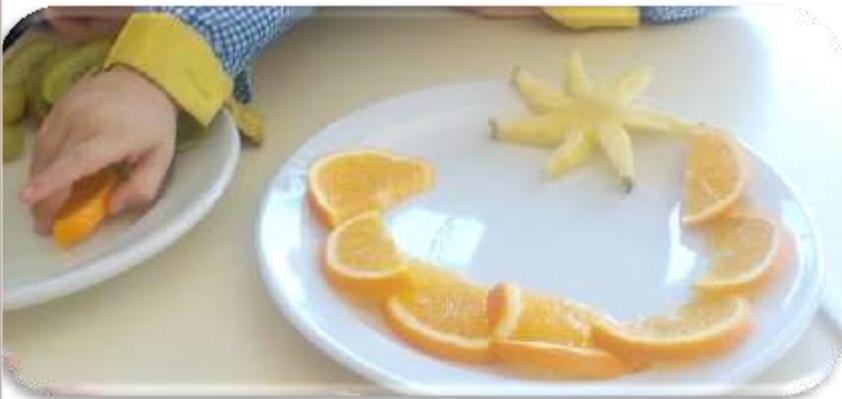
Ingredientes:

- 1 plátano
- 1 kiwi
- 1 naranja
- 1 rodaja de piña
- Uvas



Elaboración:

1. Partiremos el plátano a la mitad (de arriba hacia abajo) sin quitarle la piel, y los ponemos sobre un plato. Serán los troncos de nuestras palmeras.
2. A continuación, parimos el kiwi a la mitad y hacemos rodajas. Las pondremos en la parte superior simulando las hojas de las palmeras.
3. Partimos la naranja a la mitad y hacemos rodajas, las pondremos en la parte inferior ya que será la arena de la playa.
4. La rodaja de piña la cortaremos como si fuese un sol
5. Por ultimo añadiremos unas uvas como si fuesen los cocos.





SANDWICH DE NOCILLA

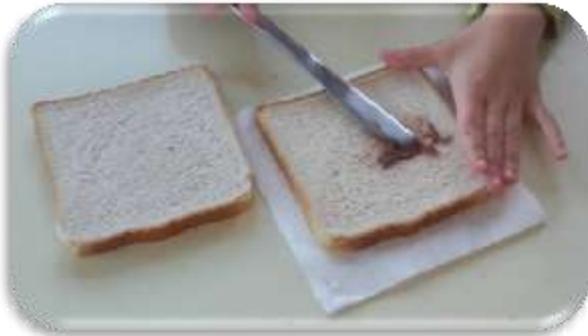
Ingredientes:

- Pan de molde
- Nocilla
- Fideos de colores



Elaboración:

1. Cogemos dos rebanadas de pan de molde.
2. Untamos una de ellas con nocilla y le echamos fideos de colores.
3. Con ayuda de un molde troquelaremos la otra rebanada (nosotros hemos elegido una estrella).
4. Ponemos la rebanada sobre la otra.



SANDWICH MONSTRUO



Ingredientes:

- Pan de molde
- Salchichón
- Queso de sándwich
- Rodajas de pepino
- Aceitunas

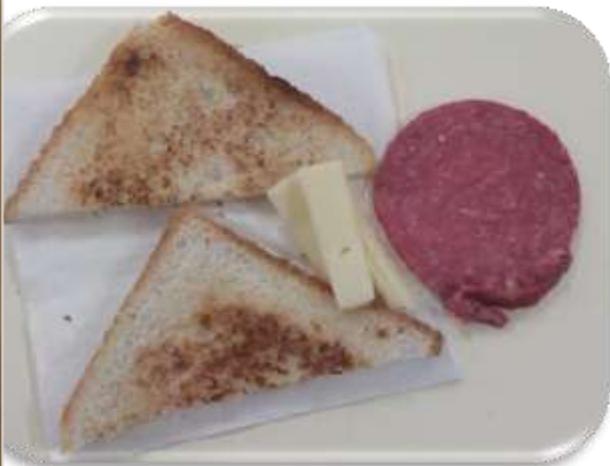


Elaboración:

Ponemos una sartén o plancha al fuego y tostamos las rebanadas de pan de molde.

Preparamos nuestro sándwich metiendo unas lonchas de salchichón en cada uno de los panes, y vamos haciendo la forma de los dientes con las lonchas de queso.

Una vez tenemos hechos los dientes, los metemos en el sándwich. Y nos ponemos a decorarlo con unas rodajas de pepino y aceitunas negras para hacer los ojos.



PASTEL DE POLLO

Ingredientes:

- Bacon en lonchas
- Carne picada de pollo
- 2 huevos
- 2 o 3 dientes de ajo
- Perejil
- Pan rallado



Elaboración:

Ponemos en un mortero los dientes de ajo y el perejil y los machacamos bien.

Batimos los huevos y añadimos el ajo y el perejil.

En un bol ponemos la carne picada y le echamos pan rallado y la mezcla de huevo, ajo y perejil. Amasamos bien hasta que nos quede homogénea.

En un molde rectangular para horno pondremos las lonchas de bacón cubriendo el fondo de tal forma que nos sobresalga por los lados.

Echamos la carne de pollo y cubrimos con las lonchas de bacón.

Metemos al horno, que previamente habremos precalentado a 200°.



MINIPIZZAS

Ingredientes:

- Masa pizza
- Tomate frito
- Queso mozzarella
- Bacon
- Jamón serrano
- Aceitunas
- Orégano



Elaboración:

1. Estiramos bien la masa de pizza con un rodillo.
2. Con un molde (de la forma que queramos) cortamos la masa para obtener las bases para nuestras minipizzas.
3. Ponemos tomate frito y extendemos bien por toda la masa.
4. Añadimos una capa de queso mozzarella.
5. Echamos el bacón, el jamón, las aceitunas y el orégano.
6. Metemos 20 minutos al horno que previamente habremos precalentado a 200º





BROCHETAS DE FRUTA

Ingredientes:

- Mandarinas
- Uvas
- Guindas
- Fresas
- Kiwis
- Chocolate
- Fideos de colores



Elaboración:

Vamos poniendo en un palo de brocheta las diferentes frutas, haciendo la composición que prefiramos. Exceptuando la fresa que la pondremos en último lugar.

Una vez montada la brocheta, mojamos la fresa en chocolate y pasamos por los fideos de colores para que queden impregnados.



