

Receta Papa viejos

Ingredientes:

- 1 huevo.
- 250 ml de leche.
- 250 gramos de harina.
- 1 sobre de levadura.
- 1 pizca de sal.
- Aceite.
- Azúcar para rebozar.

Preparación:

1. Vamos a preparar la masa de los papa jotes, para lo cual en un bol **comenzamos batiendo el huevo.**
2. A continuación añadimos **la leche y batimos de nuevo.**
3. Ahora añadimos la harina **poco a poco,** batiendo bien para que no queden grumos.
4. Añadimos la levadura tamizada (colada) y por último una pizca de sal.
5. Cuando ya tenemos la masa preparada, ponemos una sartén a calentar, y una vez este caliente vamos añadiendo la masa ayudándonos de una cuchara. Dejamos que se frían y le damos la vuelta y cuando ya estén doraditos, lo sacamos a un plato con papel de cocina, para eliminar el exceso de aceite

6. Por último, mientras estén calientes, los podemos rebozar en azúcar, ¡Y ya los tenemos listos para disfrutar!



Irene Lemos

ASADURA CON PATATAS

INGREDIENTES :

- Asadura
- Pulmón
- Patatas
- Cebollas
- Pimiento rojo choricero
- Vino blanco, rosado ...
- Sal
- Laurel
- Tomate natural
- Aceite
- Ajos



ELABORACIÓN :

Se hecha en una sartén el aceite, la asadura, el pulmón y se le pone sal, y se fríe todo. Cuando está todo frito se hecha las cebollas cortadas en trozos no muy grandes y se dejan pochar. Una vez listo se añade el tomate natural y lo dejamos que cueza todo junto y vemos si necesita más sal o no.

En un cazo con agua se ablanda el pimiento rojo choricero.

En el vaso de la batidora ponemos, unos ajos crudos y pelados, el pimiento choricero, algo de agua de haberlo cocido y el vino, lo batimos y vamos viendo si necesita más agua o vino. Una vez listo lo juntamos en la sartén con la asadura y se cocina todo junto.

Mientras que se acaba de hacer la asadura pelamos las patatas, las cortamos en trozos grandes y gordos. Se le pone sal y se fríen y cuando están fritas las juntamos con todo lo que teníamos.

iii YA COMER !!!

PLATO ALPUJARREÑO

INGREDIENTES:

- Potata cu lo pobre
- Jamón serrano
- Huesos frito
- Longaniza
- Morcilla
- Lomo en adobo



Antonio Pérez Barrón

DULCES TÍPICOS DE BUBIÓN (ROSCOS)

INGREDIENTES:

- 1- 1 Huevos
- 2- 3 Cucharadas soperas de azúcar
- 3- 1 Sobre de gaseosa (uno blanco y otro azul)
- 4- 3 Cucharadas soperas de aceite de oliva o de girasol
- 5- 3 Cucharadas soperas de anís dulce
- 6- 3 Cucharadas soperas de leche
- 7- 1 Limón (solo la ralladura)
- 8- 200 Gramos de harina
- 9- 1 chorro de aceite de girasol (para freír)
- 10- 200 gramos de azúcar (para rebozar)

