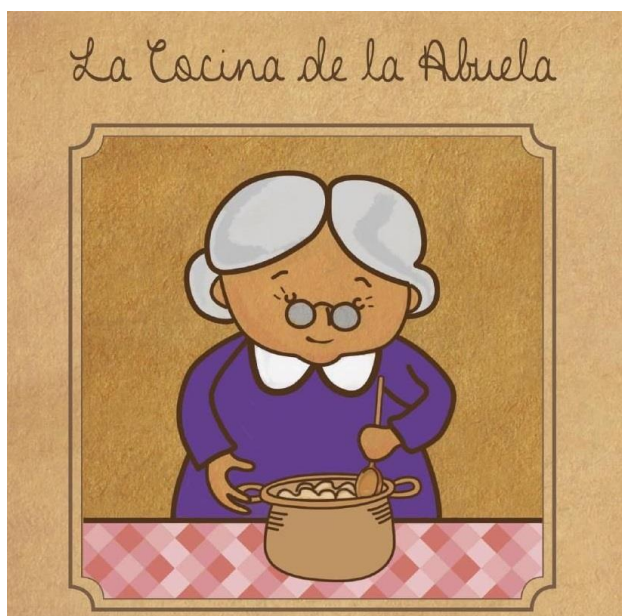




Domus 
Cuidamos personas en buena compañía

RECETARIO DOMUSVI REAL DELEITE

Primera Edición del recetario DomusVi
Real Deleite.

No hay mejor receta que la que
preparan nuestros abuelos y abuelas.

Tortilla de patata con pimiento verde



INGREDIENTES

- 2 Patatas
- 4 huevos
- 1 Cebolla
- 1 pimiento verde
- Sal y aceite de oliva

ELABORACIÓN

Pelamos las patatas, las lavamos y las cortamos finamente. Cortamos la cebolla en juliana y el pimiento lo partimos por la mitad y cada mitad se corta en tiras finas.

Calentamos una sartén con abundante aceite de oliva, cuando esté caliente echamos las patatas, la cebolla y el pimiento verde. Freímos a fuego medio/suave hasta que las patatas queden doradas.

Mientras batimos los huevos y le echamos sal al gusto. Sacamos la mezcla de patata, cebolla y pimiento de la sartén y lo mezclamos en el huevo para que se pringue todo.

Lo volcamos todo a una sartén y lo vamos moviendo con una espátula.
¡¡¡Vuelta y vuelta y a comer!!!

Foto



Cocido madrileño



INGREDIENTES

Codillo
Tocino saladillo y fresco
Chorizo
Morcilla
Garbanzos (en agua la noche anterior)
Repollo
Ajo y pimentón
Patata
Zanahoria
Cuarto de pollo
Fideos entrefinos

ELABORACIÓN

Echas los garbanzos, junto con todos los ingredientes en la perola (MENOS EL REPOLLO). El repollo se cuece aparte con ajito y pimentón.

Lo ponemos a fuego lento, que cueza y le vamos quitando la espumita. Si las patatas son buenas las echamos después.

Cuando esté listo apartas los garbanzos, patatas, zanahoria y repollo en una bandeja.

Apartas la carne en otra.

Escurre el caldito y cueces los fideos.

¡Y después de unas cuantas horas...ya puedes disfrutar del cocido!

Foto



Chef: Loli Archiles

Patatas a la importancia



INGREDIENTES

3 patatas medianas
2 huevos
Harina blanca, sal
Aceite de oliva
Cebolla y ajo picadito
Jamón y chorizo

ELABORACIÓN

Se corta la patata en rodajas de 2 centímetros, se reboza en harina.
Se baten los huevos y se rebozan las patatas en el huevo. Después se fríen a fuego medio.

Cuando tengamos fritas las patatas, las echamos en una cacerola y se hace un sofrito de jamón, chorizo, cebolla y ajo.

Se cubre todo de agua y lo dejamos que cueza a fuego lento hasta que estén blanditas.

Foto



Puches



INGREDIENTES

Chistorra
Tocino fresco
Ajo
Harina
Patatas

ELABORACIÓN

Freímos patatas y las dejamos aparte.
Freímos el chorizo, tocino, chistorra y apartamos.

Pelas los ajitos y los picas y los fríes en la sartén con un poquito de aceite. Echas harina lo remueves hasta que no haya gurullos. Echamos un poquito de pimentón. Echamos agua y removemos hasta que quede cremoso.

Lo importante es que no dejéis de remover hasta que no veáis que las gachas tienen la consistencia de un puré espeso, en ese momento tendremos que añadir los tropezones de chorizo y panceta, las patatas fritas, la sal y la pastilla de Avecrem. Un par de vueltas más y lo dejáis a fuego medio durante unos 5 minutos burbujeando en el fuego hasta que veáis como el aceitillo rojo se queda flotando y listo.

Foto



Chef: Soledad García

Patatas a la viuda



INGREDIENTES

Patatas
Cebolla
Ajo
Laurel
Sal, pimienta y harina

ELABORACIÓN

Se lavan y se cortan en trocos finos. Se echa a la cazuela el ajo y la cebolla y se rehoga con un poco de harina. Echamos una pizca de sal.
Después echamos agua hasta cubrir las patatas y echamos una hoja de laurel.
Cocemos a fuego lento hasta que estén blanditas.

Foto



Chef: Ana Hidalgo

Almejas a la marinera



INGREDIENTES

2 kg de almejas
Vino blanco
Cebolla
Ajo
Perejil
Harina
Sal
Aceite de oliva
Guindilla

ELABORACIÓN

Rehogamos en una sartén con aceite, la cebolla, ajo, perejil y una pizca de harina. Luego echamos agua en esa sartén.

En una cazuela ponemos las almejas y a eso le añadimos el rehogado de la sartén. Removemos la cazuela y echamos un vaso de vino blanco y laurel.

Lo tapamos y dejamos 20 minutos a fuego lento.

**Toque personal: Si gustáis, puedes comprar cuarto de langostinos, los lavamos y cortamos las cabezas y las machacamos. El caldito que sale de las cabezas machacadas lo añadimos a nuestra cazuela de almeja. ¡Que ricas!*

Foto



Chef: Pilar Espada

Torrijas de leche



INGREDIENTES

- Pan de barra del día anterior
- Huevos
- Azúcar
- Leche
- Canela molida o en rama
- Aceite de oliva

ELABORACIÓN

Cortamos el pan en lonchas, lo mojamos en la mezcla de leche, azúcar y canela. Ponemos el aceite a calentar, mojamos las torrijas en el huevo batido y las freímos.

Las sacamos a una fuente con papel de cocina y luego las espolvoreamos con azúcar y canela.

Foto



Torrijas de chocolate



INGREDIENTES

Pan de barra o pan bimbo
Chocolate líquido espeso
Aceite de oliva

ELABORACIÓN

En un plato ponemos el chocolate líquido espeso y vamos mojando las rodajas de pan, tienen que estar muy mojados. Después vamos friendo las rebanadas y lo colocamos en una bandeja con papel de cocina para que escurra el aceite.

Después en otra bandeja cubrimos las torrijas con otra capa de chocolate y metemos a la nevera.

Recomiendo decorar con virutas de chocolate blanco, ¡qué ricas!

Foto



Chef: Pilar Espada

Brazo de gitano



INGREDIENTES

1 tarrina de mantequilla
Nescafé
Chocolate
Azúcar
½ litro de leche
Coñac
Galletas hojaldradas
Virutas de coco o guindas para adornar

ELABORACIÓN

Mezclamos la mantequilla con el nescafé y el azúcar.
Calentamos la leche y le echamos un chorrito de coñac.
Hacemos chocolate espeso.
Mojamos todas las galletas en la leche y vamos montando el brazo de gitano intercambiando una galleta de chocolate y otra de mantequilla. Se va montando hasta conseguir el brazo.
Una vez montado el brazo se cubre de chocolate.
Podemos decorar poniendo virutas de coco y guindas por encima.

Foto



Chef: Cristina Torres

Bizcocho



INGREDIENTES

3 huevos
1 yogurt
1 vasito (yogurt) de aceite
1 vasito (yogurt) de leche
2 vasito (yogurt) de azúcar
3 vasos (yogurt) de harina
Ralladura de 1 limón
1 sobre de levadura royal

ELABORACIÓN

Mezclamos todos los ingredientes y lo metemos en un molde de cocina. Lo metemos al horno a unos 180°. Vamos vigilando y viendo cuando sube el bizcocho.

Foto



Chef: Cristina Torres

Potaje



INGREDIENTES

Judías blancas
Garbanzos (en agua desde el día de antes)
Bacalao
Espinacas
Huevo
Cebolla
Ajo
Pimentón dulce y picante
Patata
Sal
Aceite de oliva

ELABORACIÓN

Cortamos la cebolla y tres dientes de ajo muy finos y los pochamos a fuego muy lento en una sartén con abundante aceite de oliva. Cuando la cebolla esté transparente incorporamos el tomate que rallamos y dejamos que se sofría junto al ajo y la cebolla. Añadimos las espinacas frescas al sofrito, y rehogamos durante unos minutos. Cuando hayan reducido su tamaño añadimos pimentón picante y pimentón dulce rehogamos unos segundos y retiramos del fuego.

Cuando los garbanzos están cocidos incorporamos el sofrito, comprobamos el punto de sal y rectificamos si fuera necesario. Dejamos cocer algunos minutos todo junto y servimos.

Podemos servir con un poco de huevo cocido por encima. Si nos gusta también podemos añadir patata o bacalao a nuestro guiso.

Foto



Chef: Carmen Valero

Merluza en salsa de berberechos



INGREDIENTES

Merluza fresca
Berberechos (limpios y cocidos aparte)
Ajo
Cebolla
Pimentón
Harina
Aceite de oliva
Laurel

ELABORACIÓN

Cocemos los berberechos y los colamos. Guardamos el agua que hemos cocido. Hacemos el sofrito con la cebolla, el ajo y el pimentón, añadimos harina al final. Después echamos el agua de los berberechos a nuestro sofrito (utilizamos el colador para que no caiga arena). Ponemos el horno a 180°, en una cazuela echamos la merluza, los berberechos y el caldo. ¡Unos 5 minutos a 180° y a disfrutar!

Foto



Chef: Eloisa Salazar

Rollitos de jamón y queso



INGREDIENTES

Jamón York
Queso
Harina
Huevo
Aceite de girasol

ELABORACIÓN

Coges el jamón york, lo extendemos y encima ponemos una loncha de queso, lo enrollamos, lo rebozamos en harina, lo mojamos en el huevo batido y freímos. ¡Sencillo y muy ricos!

Foto



Chef: Juana Olmos

Chuletas de cerdo en salsa



INGREDIENTES

Chuletas de cerdo
Chirlas o almejas
Agua o caldo de pescado
Aceite
Sal
Cebolla
Perejil

ELABORACIÓN

Se fríen las chuletas sin quemarlas, se apartan.

Se echa una cebolla troceada a la sartén donde has frito las chuletas, se pochan sin quemar.

Lavamos las chirlas en abundante agua para que suelten la arenilla.

Se echan las chuletas encima de la cebolla pochada, echas las chirlas y cubrimos de agua o caldo de pescado con sal y que cueza.

Foto



Chef: Juana Olmos

Rosquillas



INGREDIENTES

1 vaso de zumo de naranja
1 vaso de leche
1 vaso de aceite
Harina según pida la masa
4 o 5 huevos
1 sobre de levadura royal

ELABORACIÓN

Se mezclan todos los ingredientes y añadimos la harina según vaya pidiendo la mezcla, tiene que quedar blanda y que no se pegue a los dedos.
Se va haciendo la forma de la rosquilla y se fríen en aceite muy caliente.

Foto



Chef: Cristina Torres

Pollo a la Maica



INGREDIENTES

Pollo en cuartos
Zanahorias en taquitos grandes
2 tomates
2 cebollas
Patatas
1 cartón de vino tinto
Sal, pimienta en grano, aceite de oliva

ELABORACIÓN

Freímos el pollo, lo sacamos cuando está dorado. Quitamos el exceso de aceite.
Cortamos las patatas en trozos grandes.
Hacemos una rajita a los tomates por el medio. Echamos al aceite sobrante las patatas, el tomate y las cebollas. Echamos una pizca de sal y pimienta.
Colocamos en una olla todos los ingredientes, echamos un poco de agua y el vino tinto hasta cubrir nuestros ingredientes. (Mitad de agua y mitad de vino)
Calentamos a fuego medio/alto.

Foto



Pollo Alhambra



INGREDIENTES

Pollo

Harina

Para la masa:

- 2 rebanadas de pan para freír
- 2 ajos asados y dos ajos crudos
- 1 hoja de laurel (la tostamos un poco antes de usarla)
- Perejil
- Clavo
- Yema de dos huevos cocidos
- Pimienta en grano
- Azafrán

ELABORACIÓN

Troceamos el pollo, lo rebozamos un pelín en harina y sacudimos para quitar el exceso. Poco a poco lo vamos echando en la sartén para que se fría, de uno en uno, para que no se pegue. Vamos sacando el pollo y lo reservamos en una cacerola.

Para hacer la pasta: machacamos las dos rebanadas de pan, 2 ajos asados y 2 dientes de ajo crudo, una hoja de laurel tostada, perejil, clavo, las yemas de dos huevos cocidos, pimienta en grano y un poco de azafrán. Machacamos todo hasta formar una masa.

A la pasta le echamos brandy y lo deshacemos un poco.

Juntamos el pollo con la pasta en una olla y le echamos agua (o caldo) hasta cubrir el pollo.

Removemos con una cuchara de madera a fuego lento. Cuando esté listo picamos la clara del huevo cocido y unas almendras y lo echamos por encima, y ¡nuestro pollo ya está listo para comer!

Foto



Chef: Trinidad Alhambra

Pollo en pepitoria



INGREDIENTES

Pollo
Harina
Cebolla
Pan
Huevo
Vino blanco
Nuez moscada
Almendras

ELABORACIÓN

Troceamos el pollo y lo rebozamos en harina. Freímos el pollo, después lo retiramos. Freímos cebolla en la sartén donde hemos frito el pollo.

Machacamos pan, la yema de huevo duro y le echamos vino blanco encima.

Juntamos el pollo, con la cebolla y la mezcla de pan, huevo y vino y lo dejamos cocer a fuego lento.

Cuando nuestro pollo está listo, rallamos nuez moscada y la echamos por encima. También picamos almendras y lo echamos encima del pollo.

Foto



Croquetas de pollo



INGREDIENTES

Pechugas de pollo
Aceite de oliva
Leche
Harina
Huevos

ELABORACIÓN

Freímos la pechuga de pollo y apartamos.

En ese mismo aceite echamos harina, la mareamos un poco en el aceite y la dejamos que se enfríe. Cuando está fría echamos la leche y removemos hasta que la bechamel está hecha.

Picamos la pechuga muy menudita y se lo echamos a la bechamel junto con una yema de huevo y una pizca de sal. Removemos.

Picamos la clara y lo echamos en la bechamel.

Dejamos enfriar en una bandeja, después formamos las croquetas, las pasamos por huevo, por pan rallado, y freímos.

Foto



Chef: Conchi Gómez

Brazo de gitano salado



INGREDIENTES

1 kg de patatas, de las buenas.
Pimiento verde
Tomate frito
Bonito en escabeche
Mayonesa
Pimiento morrón
Aceitunas
Lechuga
Gambitas

ELABORACIÓN

Se cuecen las patatas con la piel, se pelan y sobre una servilleta, vamos haciendo una plasta con el rodillo. Cuando tenemos nuestra lámina de patata ponemos en el centro el relleno. Tenemos dos opciones para nuestro relleno:

- Opción 1: Hacemos un pisto con pimiento verde y tomate frito, lo mezclamos con bonito en escabeche.
- Opción 2: Lechuga muy picadita, gambitas peladas en trocitos con mayonesa.

Tras poner nuestro relleno encima de la patata hacemos un rollito, cubrimos de mayonesa y adornamos con pimiento y aceitunas. (También podemos adornar con pimiento y gambas).

Foto



Chef: Leocadia

Tarta de manzana



INGREDIENTES

Manzana Reineta
Pan bimbo
Azúcar
Leche
Ralladura de limón
Canela

ELABORACIÓN

Mezclamos el huevo, la leche, azúcar, canela y ralladura de limón y removemos. Cogemos las rebanadas de pan bimbo y vamos mojando en la mezcla. Ponemos una capa de pan bimbo y otra capa de trocitos finos de manzana. Podemos hacer tantas capas como queramos. Vamos llenando el molde con las capas.

Cuando terminamos echamos por encima lo que nos sobra de la mezcla de leche.

Metemos al horno y vamos pinchando con un palito hasta que esté hecha.

Foto



Albóndigas



INGREDIENTES

Carne picada cerdo y vacuno

Ajo

Perejil

Sal

Aceite

Cebolla

Vino blanco

Agua o caldo

Harina

Laurel

Pimienta

ELABORACIÓN

Macerar la carne picada con sal, ajo y perejil y dejar durante toda la noche en la nevera. Con la carne hacemos bolas y las pasamos por harina, una vez finalizadas freímos las albóndigas en abundante aceite cuando estén doradas sacamos del aceite y las dejamos en papel absorbente.

Para la salsa: pochamos cebolla una vez que esté dorada añadimos una cucharada de harina y removemos para que no se queme, añadimos el vino blanco y el agua o caldo y dejamos que rompa a hervir. Salpimentamos y añadimos una hoja de laurel, cuando esté hirviendo añadimos las albóndigas y dejamos cocinando a fuego medio durante 20 minutos.

Acompañar con patatas fritas o ensalada.

Foto



Cuscús



INGREDIENTES

Huesos
Morcillo de ternera
Pasas
Azúcar
Aceite
Sal

ELABORACIÓN

Ponemos los garbanzos en remojo con agua y sal y dejamos toda la noche.
En una olla añadimos huesos, carne de morcillo, garbanzos, apio, zanahoria y col y dejamos que cueza hasta que los garbanzos estén tiernos y retiramos.

En una sartén rehogamos abundante cebolla y cuando esté dorada añadimos los garbanzos, las verduras (zanahoria, col y apio), pasas, carne y un poquito de azúcar y dejamos a fuego medio unos 10 minutos para que se rehogue y se mezclen los sabores.

En un recipiente fuera del fuego echamos el cuscús y añadimos el caldo hirviendo y tapamos, una vez que esté blando se monta el plato.

Emplatado: poner el cuscús en la base y el rehogado de garbanzos, verduras y carne por encima.

Foto



Chef: María Vaquero

Cordero asado



INGREDIENTES

Pierna de cordero
Laurel
Aceite
Cebolla
Tomate
Pimiento verde
Vino blanco
Agua
Pimienta entera
Pimienta molida
Sal

ELABORACIÓN

Troceamos la pierna de cordero en porciones y salpimentamos.

En una cacerola, sofreímos cebolla, pimiento y tomate. Una vez que el sofrito esté listo añadimos vino blanco y agua (mitad y mitad), añadimos laurel, sal y pimienta en grano y dejamos hervir. Una vez que rompa a hervir añadimos el cordero y dejamos a fuego medio durante 20 minutos.

Acompañar con patatas fritas

Foto



Chef: Concepción Monzón

Paella



INGREDIENTES

Cangrejos
Gambas
Guisantes
Pollo
Almejas
Vino blanco
Aceitunas verdes sin hueso
Azafrán

ELABORACIÓN

En una sartén, ponemos aceite a calentar y cuando ya lo tengamos caliente, sofreímos el pollo.

Cuando empiece a dorarse, apartamos y en ese mismo aceite, ponemos el ajo.

Le daremos unas vueltas, y a continuación, añadiremos el pimiento cortado en trozos.

Una vez esté todo hecho, agregamos el tomate y sofreímos bien.

Cuando lo tengamos todo añadimos los cangrejos, almejas, gambas, langostinos, y el agua con una pastillita de avecrem, un chorro de vino blanco y azafrán.

Cuando rompa a hervir, echamos el arroz y esperamos 18 - 20 minutos.

Foto



Chef: Soledad García

Conejo en salsa de cerveza



INGREDIENTES

Conejo (con hígado pero sin hiel)
Cerveza
Ajo
Cebolla
Cayena molida
Aceite de oliva

ELABORACIÓN

Echas dos o tres ajos enteros en la sartén, los doras y los sacas. En ese aceite fríes el hígado. Después se aparta con los ajos.

Machacas los ajos y el hígado con el mortero y haces una especie de paté.

Fríes el conejo y cuando esté doradito echas cerveza y que cueza y se reduzca. Añades cebollita picada, paté y un poquito de cayena molida.

Lo dejamos cocer un minuto o dos y vamos probando. Si te gusta más picante añades más cayena.

Cuando ya esté blandito estaría listo.

De guarnición podemos usar patatas fritas en rodajitas.

Foto



Chef: Alejandro Hernández