

# RECUILL DE RECEPTES D'AIELO DE MALFERIT

**ALUMNAT 5é A**  
**MAIG 2012**



# ARRÒS AL FORN



## INGREDIENTS

- 1Kg de creïlles
- 1 tomaca
- Aigua calenta
- 1kg d'arròs
- 2 botifarres
- Alls secs
- Cigrons

## PREPARACIÓ

1. Tallem les creïlles pelades per la meitat. Després en una paella amb oli calent peguem una volteta a les creïlles, a la botifarra, als cigrons i als alls secs.
2. Calfem en un perol aigua
3. Posem segons per a la gent que siga l'arròs a la cassola. (Ho mesurem amb un got)
4. A l'arròs li posem sal i un poquet de safrà.
5. Segons els gots d'arròs que hem posat , afegim el doble d'aigua.
6. Posem les creïlles, la botifarra, els cigrons i els alls secs. Tallem per la meitat la tomaca i l'afegim també.
7. Posem la cassola al forn a uns 220 graus fins que es faja.

Paula Egea Pastor 5é A

# ARRÒS AMB NAPS



## INGREDIENTS:

- Arròs
- Naps
- Fesols
- Safrà
- Cabeça d'all
- Carn (costella i taquets de magre o vedella)
- Pilotes i botifarres
- SAL
- PEBROT ROIG
- OLI

## ELABORACIÓ:

- 1r : En una cassola posem la carn , els fesols , l'aigua ,la sal i el safrà a cuire
- 2n: En una paella sofregim l'oli amb la cabeça d' alls i les botifarres , traguem les botifarres i sofregim l'arròs amb el pebrot roig. En una cassola de test posem l'arròs que hem sofregit , arreglem les botifarres , col·loquem la carn , els fesols i les pilotes , mesurem el caldo i al forn a 250°C.

Txema Belda Molina 5é A

# CASSOLA AMB NAPS



## INGREDIENTS

- 1Kg i mig de naps
- ½ de fesols
- ½ Kg de costelles de porc
- ¾ d'arròs
- ¼ de pilota
- 4 botifarres de ceba
- 1 cullerada d'oli

## PREPARACIÓ

1. Col.loca-ho tot en una olla a bullir menys les pilotes, l'arròs i la botifarra de ceba durant 2 h a temperatura mitja.
2. Quan ja estiga col.locada en una cassola l'arròs amb una cullerada d'oli, junt amb tots els ingredients que hem posat a l'olla més les botifarres de ceba i les pilotes.
3. Del caldo que ens resulta de bullir els ingredients, posa el doble que d'arròs en la cassola i ho fiques tot al forn a 200 graus més o menys 0'30h.

Núria Grau Malchirant 5é A

# ARRÒS AL FORN



## INGREDIENTS

- Cigrons
- Pilota
- Costelles, peuet de porc, parteta, etc
- Botifarra
- Blanquet
- Arròs
- Sal
- Safrà

## ELABORACIÓ

1. En un perol es fica l'aigua, els cigrons, la pilota, les costelles, el peuet de porc i la parteta i es posa a bullir durant una hora.
2. Després es posa a la cassola l'arròs, l'oli, la sal i el safrà i es meneja tot.
3. A continuació posem tota la mescla bullida damunt de l'arròs així com la botifarra i el blanquet.
4. Finalment es posa al forn durant mig hora

Santi Engo 5é A

# ARRÒS CALDÓS AMB FESOLS I NAPS



## INGREDIENTS:

- ¼ de naps de l'horta d'Aielo.
- ¼ de fesols del panís
- 400g d'arròs
- 1 gotet d'oli d'oliva
- ½ pebrot roig
- Galteta, peuet i morret de porc
- Una rameta de safrà
- sal

## ELABORACIÓ:

- 1- Poseu a calfar l'oli al perol
- 2- Sofregiu-hi el pebrot i la carn a foc mig
- 3- En daurar-se la carn poseu els fesols i els naps
- 4- Aboqueu-hi l'aigua
- 5- Proveu-ho de sal en bullir i aboqueu-hi el safrà i que bulla 45 minuts
- 6- 20 minuts abans de dinar, afegiu l'arròs i deixeu que es faça a foc fluix
- 7- I a dinar.

# ***CASSOLA AMB NAPS***



## **INGREDIENTS**

- Trossos de porc
- Costella
- Cigrons
- Arròs
- Naps
- Sal

## **ELABORACIÓ**

1. Posa a bullir carn, els naps a trossos i els cigrons amb un poc de sal.
2. Quan esta cuit es fica un grapat d'arròs per persona banyat amb oli.
3. Després afegeix el doble de la mesura de l'aigua que havíem bullit que d'arròs.
4. Fica-ho tot a una cassola al forn a 200°C durant 40 minuts.

# ESPAGUETIS A LA BOLONYESA



## **INGREDIENTS** Per a 2 persones :

- Una carlota mitjana i una ceba xicoteta
- 300g de tomaca triturada
- Dos dents d'all
- 75g de carn de porc triturada
- 75g de carn de vedella o pollastre
- Quantitat suficient de sal i orenga
- 200g d'espaguetis

## **ELABORACIO:**

- 1- En una paella posem oli a calfar i afegim la ceba, la carlota i l'all tallat de forma xicoteta i ho sofregim.
- 2- Afegim la carn i també la sofregim.
- 3- Afegim la tomaca triturada i també la sofregim.
- 4- Afegim la sal i l'orenga i comprovem el punt.
- 5- En un perol posem aigua a bullir en un poc de sal afegim els espaguetis i els deixem bullir uns 10min
- 6- Traquem els espaguetis de l'aigua i els afegim a la salsa bolonyesa ho menegem i ho servim.



# MACARRONS AMB CONILL



## INGREDIENTS:

- Mig quilo de macarrons
- Una quarta de tomaca picada
- Quarta i mitja de magre picat (vedella,porc,cansalada entreviada)
- Pa ratllat
- Un ou

## ELABORACIÓ:

- Bulliu els macarrons durant uns quinze minuts.
- Sofregiu la ceba a trossets i el magre amb abundant oli fins que es daure.
- Agafeu-hi la tomaca i aneu remenant fins que estiga bona.
- Aboqueu els macarrons en uns cassola i mescleu-ho amb l'ou batut.
- Afegiu-hi els sofregits i remeneu-ho.
- Espolseu de pa ratllat la part superior i poseu-los a rostir durant un quart d'ora.

## CONSELLS:

Abans, quan a les cases particulars la gent criava conills, se solia fer MACARRONS AMB CONILL casolà. Primer el bullien i el deixaven refredar per a esmicolar-lo. Amb el caldo bullien la pasta. Finalment ho posaven tot, conill, pasta, un sofregit de tomaca i ceba i pa ratllat per damunt, a una cassola de test i ho portaven al forn públic.

Àngel Castillo Martí 5é A

# ARRÓS CALDOS AMB CONILL I POLLATRE



## INGREDIENTS

- Mig pebre roig
- 1 tomaca madura gran
- Un quart de bajoques verdes
- Un quart de fesols
- Mig conill
- 1 cuixa i besanca de pollastre
- 300g d'arròs
- Aigua
- 2 cullerades d'oli d'oliva
- Sal al gust i colorant

## PREPARACIÓ

1. En primer lloc posa l'oli a calfar en un perol.
2. Seguidament afig el pebre a trossos.
3. Quan el pebre esta sofregit trau-ho del perol i reserva-ho per a després.
4. Posa en el perol el conill i el pollastre trossejat i sofregeix-ho tot.
5. Quan ja està tot sofregit afig la tomata rallada.
6. Seguidament aboca els fesols i les bajoques i sofregeix-ho bé.
7. Aboca l'aigua més o menys fins arribar a la meitat del perol.
8. Deixa bolli, afig sal i colorant. Ha de bullir 1 hora i mitja
9. Finalment posa l'arròs i el pebre reservat i prova-ho de sal
10. Al cab de 18 minuts escudellar

# RECEPTA DEL CARQUINYOL



## INGREDIENTS

- 1kg de farina
- 600 gr. de sucre
- 6 ous
- ¼ d'oli
- 5 gr. de bicarbonat
- La corfa d'una llima ratllada
- 500 gr. d'ametla torrada

## ELABORACIÓ

- Mescllem el sucre, els ous l'oli i la llima i amassem.
- Afegim el bicarbonat i la farina i amassem.
- Una volta amassat incorporem l'ametla.
- Fem uns cilindres llargs i tallem xicotetes peces en diagonal.
- Pintem amb el rovell d'un ou el carquinyol amb un pinzell i ho fem al forn durant 10 o 20 minuts.

# TARTA DE NOUS AMB XOCOLATE



## INGREDIENTS per a 12 persones

### Per a la massa

- 100gr d'ametles
- 400gr de nous
- 250 gr de sucre
- 50 gr de farina de dacsa
- 6 d'ous
- 2 de cullerades de ron

### Per al farcit

- 25 gr de farina de dacsa
- ¼ de litre de llet
- 50 gr de sucre
- 2 rovells d'ou
- 175 gr de xocolate sense llet

## ELABORACIÓ

1. Pica les nous amb les ametles
2. Bat els rovells amb el sucre i mescla les nous, les ametles, la farina de dacsa i el ron.
3. Monta les clares a punt de neu i incorpora la mescla anterior.
4. Engrassa i introdueix paper en el fons del motle i replena amb la massa, introduïm en el forn 20 minuts a 180°C
5. Reservar un poc de llet i la resta calfar i desfer el xocolate.
6. Elaborar una crema amb: farina de dacsa, rovells d'ou, sucre i llet. Mesclar amb la mescla anterior.
7. Farcir el pastís amb la crema i decorar amb xocolate i nous.

# ROLLETS D'ANIS



## INGREDIENTS:

- 2 gots de llet
- 1 gotet de cassalla
- La ratlladura d'una llima
- 500 gr. de farina

## ELABORACIÓ:

- Poseu el sucre i la cassalla en una safata. Poseu l'oli a calfar.
- Quan està l'oli calent poseu la ratlladura de llima i remenar-ho molt bé. Afegiu la cassalla i el sucre.
- Amasseu-ho bé fins que la massa quede fineta i aneu fent els rotllets.
- Poseu-los en una llanda al forn a 170° entre 15 i 20 minuts fins que es facen bé.
- Tragueu-los i ja estan bons per a menjar.

Adaya Mollá 5é A

# PASTISSETS



## INGREDIENTS

### **Ingredients per a la pasta**

- Mig quilo de farina
- 25g de rent
- Sal i sucre
- Un got d'aigua
- 1 un got d'oli

## ELABORACIÓ

- Desfeu el rent amb la farina ,afegiu-li l'aigua ,un pessiguet de sal i sucre i amasseu.
- Deixeu-la fer bona en un lloc càlid i tapada. Quan s'alce repasteu-la amb un raig d'oli.
- Aneu agafant pilotets de pasta bona i aplanant-los amb els dits donant-li forma de coqueta.
- Poseu unes cullerades de verdura i tapeu-la fent-li una voreta.
- Els posem mitja hora a forn mig.

Podeu farcir-los de tomaca o tonyina i molt més.

Mireia Morant 5é A

# MONA DE PASQUA



## INGREDIENTS:

- 3 ous
- 130 gr. de sucre glass
- 500 gr. de farina
- 70 gr. de rent fresc
- 80 dl. de llet i oli

## PREPARACIÓ :

- Posar el sucre, el rent i la farina en un bol i mesclar. Deixar reposar fins que doble el seu volum.
- Donar forma al bescuit (serp, tortuga...), col.locar un ou bullit pintat i empolsar amb sucre i boletes de colors.
- Posar al forn durant 30 minuts a 180°
- Una vegada cuit deixar refredar.
- Es pot decorar amb un ou normal o un ou de xocolate

Jonathan Penadés Huguet 5é A

# Corona de bescuit blanc.



## INGREDIENTS:

### Bescuit:

- 150g de sucre.
- 75g de farina.
- 75g de mantega.
- 4 clares d'ou.
- 2 culleradetes de rent en pols.

### Cobertura:

- 150g (6 barretes) de xocolate.
- 150ml (3/4 got) de nata per a muntar.
- 75g de mantega.
- Nous per a decorar.

## PREPARACIÓ:

1r.- Batim les clares a punt de neu molt fort i incorporem cuidadosament el sucre, la farina i el rent tamisada i la mantega fosa.

2n. - Posa-ho tot en un motlle en forma de corona, prèviament enfarinat, i coure-ho al forn mig 35 minuts aproximadament.

3r.- Ho desemmotllem i ho deixem gelar.

4t. - Calentes la nata fins que comence a bullir i fora del foc, afeges el xocolate trossejat i la mantega. Després ho bateixes fins que es quede una mescla homogènia.

5é. - Cobreix la corona amb la cobertura i deixa-la en el refrigerador fins que endureixca.

6é. - Finalment decora la superfície amb mitges nous.

Alicia Sanz Sanz 5é A.



# TARTA D'AMETLA



## INGREDIENTS :

- 12ous
- 360g d'ametla
- 360g de sucre
- 75g de farina
- 1 llima

## PROCÉS:

- 1- Trenquem els ous en una saba i deixem els rovells a part.
- 2- S'alcen les clares a punt de neu.
- 3- Afegim el sucre a les clares.
- 4- Afegim també els rovells a les clares.
- 5- Afegim l'ametla i la farina i menegem.
- 6- Es posa en la bescuitera i al forn 150 graus i aproximadament 2h

Enrique Vicent 5é A

# CRISTINA DE CARABASSA



## INGREDIENTS:

- 4 Ous
- 400 gr. de sucre
- 500 gr. de farina
- 4 sobres de bicarbonat i 4 d'àcid
- Ametlla molta
- ½ got de llet
- ½ got d'oli
- ¼ de carabassa torrada

## ELABORACIÓ:

- 1- Posar els 4 ous i el sucre.
- 2- Afegir la carabassa torrada i triturada.
- 3- Afegir l'oli i la llet i anar remenant.
- 4- Abocar la farina, l'ametlla i el bicarbonat.
- 5- Continuar remenant, i per últim afegir-li l'àcid, i tot seguit abocar-ho en un motlle .

# COCA DE LLANDA



## INGREDIENTS

- 6 ous
- 2 gots de sucre
- 2 gots de llet
- 4 sobres d'àcid
- Mig quilo de farina
- 4 paperets de bicarbonat
- 1 got d'oli
- Ratlladura de llima
- Canella

## PREPARACIÓ

1. Preparem els sis ous i els batim
2. Tirem el sucre a poc a poc
3. A continuació aboquem la llet i els papers d'àcid
4. Després la canella i la ratlladura de llima
5. I per últim l'oli i el bicarbonat
6. La pasta es posa en una llanda
7. Es posa al forn a 200°C de temperatura.

María Egea Mira 5é A