



# La Cullera D'Or

## 2n concurs



PRIMER PREMI ( PATRICIA AIZCORBE )

TARTA DE CRÊPES

8 Huevos

200 gr de Nueces (peladas)

225 gr de Chocolate negro (rallado)

165 gr de Azúcar (puede ser moreno)

300 ml de Crema de leche/nata líquida (para montar)

225 gr de Harina

550 ml de Leche

55 gr de Mantequilla



### Procedimiento

Encender el horno a 180°C. Coger un molde y sartén del mismo tamaño, preferiblemente 20 cm.

En un bol mezclar bien la harina, un pellizco de sal, 55 gr. de azúcar, 4 huevos batidos, la mantequilla fundida y la leche.

Calentar la sartén escogida para crêpes con un poco de mantequilla para que la masa no se pegue en la sartén. Verter 2 cucharas soperas y mover la sartén en círculos para que quede una capa fina y uniforme. Cocinar a fuego lento un minuto, con cuidado darle la vuelta y cocinar otro minuto. Hacer todas las crêpes que permita la mezcla, 15 aproximadamente. Si han quedado grumos, antes de poner la masa en la sartén pasar por un colador.

### Para el relleno:

Rallar el chocolate y picar las nueces. Batir las yemas (parte amarilla) de 4 huevos y mezclar con el azúcar hasta conseguir una mezcla homogénea. Añadir la crema de leche hasta conseguir unas natillas de textura suave y uniforme.

Poner una crêpe en la base del molde, verter un poco de las natillas y espolvorear con el chocolate rallado y nueces. Repetir la operación hasta quedarse sin crêpes o el molde esté lleno, acabando con una crêpe.

Hornear 30 minutos, retirar del horno, dejar enfriar un poco. Para desmoldar, dar la vuelta al molde quedando la parte de arriba del molde de horno en la base de la fuente.

Puede hacerse más pequeño poniendo menos crêpes.



# La Cullera D'Or

## 2n concurs



2n PREMI ( NÚRIA SERRA)  
COCA AMB "TOMÀTIGA"

### INGREDIENTS

450 gr de farina  
35 gr de llevat de forn  
1 got d'aigua  
1 cullerada sopera de grassa de porc  
1 ½ cullerada sopera d'oli  
5 tomàquets  
Oli i pebre vermell  
All i julivert  
sal



### preparació

Fem una massa amb el llevat, l'aigua, grassa de porc, oli, farina i una mica de sal i ho deixem reposar a la safata del forn fins que pugi.

Quan la massa ja està preparada, partim els tomàquets per la meitat i els col·loquem a sobre d'ella.

Els raguem amb sal, all i julivert i oli amb pebre vermell.

Pre-escalfem el forn uns 10 minuts a 180°.

Possem la coca ja preparada al forn uns 40 min aproximadament.

I ja estarà a punt per menjar BON PROFIT!



# La Cullera D'Or

## 2n concurs



### TARTA DE QUESO

ANDREA BERGA

### INGREDIENTES

- 9 huevos
- 1 yogourt
- ½ l de leche fresca
- ½ l de leche condensada
- ½ Kg de queso fresco tipo burgos



1. En un cuenco mezcla los huevos con el queso, el yogourt, la leche condensada y fresca.
2. Engrasa un molde con mantequilla.
3. Echa en el molde la mezcla.
4. En una bandeja de horno honda pon agua y dentro el molde( al baño Mª) mete la bandeja con el molde a horno suave.
5. Para saber si está hecha, mete una aguja, si sale limpia ya está.
6. Desmoldar y decorar con mermelada de fresa.



# La Cullera D'Or

## 2n concurs



ARROZ AL HORNO  
MIRIAM RIBELLES

### INGREDIENTES

Chorizo  
2 tazas de arroz  
2 patatas  
Carnes  
Especias  
Aceite  
Tomate en salsa



### PREPARACIÓN

Cortar el chorizo y la carne.  
Pelar las patatas, cortar a ruedas y freír.  
Freír el chorizo y la carne en una olla con aceite.  
Añadir las especias, el arroz y las patatas.  
Añadir el caldo dejar cocer a fuego lento y...BUEN PROVECHO



# La Cullera D'Or

## 2n concurs



### ALBÓNDIGAS CON CARNE DE TERNERA

PATRICIA FLEISCHNER

#### INGREDIENTES

300 o 400 gr de carne (picada 2 veces)  
Miga de pan de molde  
Una taza de leche  
Aceite  
Salsa de tomate  
Harina  
Sal  
1 o 2 huevos  
1 vaso o 2 de agua  
Guisantes



#### PREPARACIÓN

Trabajar la carne, ya picada con miga de pan mojada en leche, poner también el huevo entero y sazonar al gusto.

Hacer bolitas con la masa preparada y pasarlas por la harina, después de trabajarlo bien, freírlas en abundante aceite a fuego lento.

Hacer la salsa de tomate o en un bol si es de lata.

En el aceite sobrante de freír las albóndigas, se echan 2 cucharadas de harina y 1 vaso o 2 de agua caliente y se trabaja como una bechamel.

Se añaden 3 o 4 cucharadas de salsa de tomate (que sea espesita) y se deja a fuego lento un momento.

En una cazuela se mezcla todo, las albóndigas, la salsa y se añaden los guisantes. Todo se deja un rato al fuego para que coja sabor.



# La Cullera D'Or

## 2n concurs



### FLAN DE LECHE CONDENSADA

SARA INIESTA

#### INGREDIENTES

1 lata de leche condensada  
La misma cantidad en leche  
3 huevos  
Canela en rama  
Ralladura de limón  
Caramelo  
Frutas confitadas



#### PREPARACIÓN

En un cuenco se vierte la leche condensada, la leche, la ralladura de limón y los tres huevos batidos.

Se bate todo junto hasta que esté bien mezclado.

Se prepara en un molde de flan el caramelo, se deja enfriar y se vierte la mezcla.

Se cuece al baño M<sup>a</sup> unos 15 min después se mete un rato más en el horno.

Cuando esté frío se adorna con frutas confitadas muy finas.