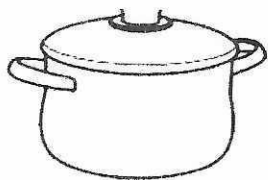


EDUCACIÓN
PRIMARIA
5º C

INGREDIENTE :
PATATA





5°C

Cocinero/a Raúl Galindo Zafra

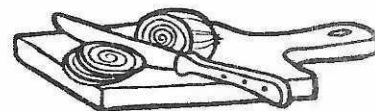
Receta Patatas a lo pobre al horno
(como me gustan a mí)

Ingredientes

1kg de patatas, aceite
1 pimiento verde, vino blanco
1 pimiento rojo
1 cebolla grande
2 dientes de ajo
1 chorrito de vino blanco
Sal y pimienta
200 g de champiñones

Modo de preparación

- 1º Pre-calentamos el horno a 180 grados.
 - 2º Pelamos las patatas y limpiamos las verduras.
 - 3º Troceamos las patatas, cebollas, ajos y champiñones en rodajas finas.
 - 4º Hacemos tiras finas los pimientos.
 - 5º En una bandeja especial para horno echamos aceite hasta cubrir el fondo.
 - 6º Colocamos las patatas abajo y encima el resto de verduras.
 - 7º Rociamos con vino blanco, pimienta y sal.
 - 8º Lo metemos en el horno a 180 grados durante 35 min aproximadamente.
- El plato puede servir como primer plato o como acompañamiento.





Cocinero/a MARIA

Receta TORTILLA

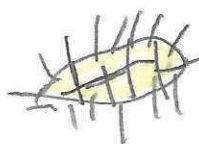
Ingredientes PATATAS

CALABACIN

CEBOLLA

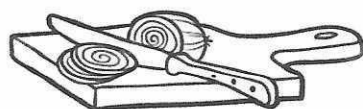
HUEVOS

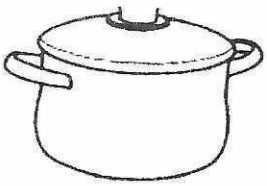
SAL



Modo de preparación

COSEMO EN EL MICROOND-
AS LAS PATATAS, CEBOLLA
Y CALABACIN. LLEGADO BAH-
MOS LOS HUEVOS, SAL Y
MEZCLAMOS CON LAS VER-
DURAS QUE HEVIMOS COCI-
DO. LO ECHAMOS EN LA
SARTEN Y VUELTA Y VUELTA Y
LISTA. RIQUEZIMA - - -





Cocinero/a Daniela HG-Z.

Receta Patatas rancheras

Ingredientes

Patatas

Bacon

Queso cheddar

Sal

Mayonesa

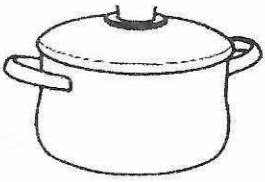
Aceite



Modo de preparación

En una sartén ponemos una cucharadita de aceite y tostamos un poco el bacon porque después va al horno. A continuación freímos las patatas. En una bandeja de horno, ponemos las patatas fritas con sal, echamos la mayonesa, el bacon y el queso cheddar, ponemos el horno a temperatura máxima, 250°, metemos la bandeja y dejamos hasta que el queso se ponga doradito, servir!! Y listo!!



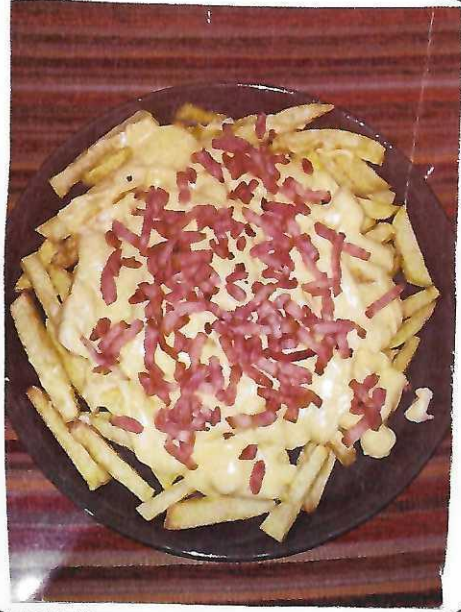


Cocinero/a Rafael

Receta Patatas con salsa cheddar

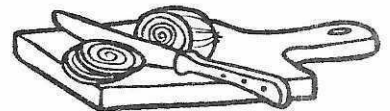
Ingredientes

Patatas, mantequilla, harina,
nata, leche, sal, bacon y que-
so cheddar.



Modo de preparación

Polamos y cortamos las patatas, y mientras se frien pone-
mos un cazo, ponemos la mantequilla, la harina
hasta que dore. Cuando dore añadimos la nata, removemos
y le añadimos leche, la sal y el queso cheddar. Remo-
vemos hasta tener la salsa, luego frie bacon, y por
ultimo sirve las patatas, luego la salsa y por ultimo
el bacon.





Cocinero/a Marisa

Receta Patata Asada

Ingredientes:

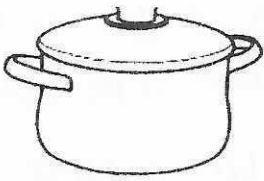
Patata, mayonesa,
Ketchup, sal, pi-
mienta, atún, maíz,
aceitunas, remolacha,
zanahoria, jamón
cocido, surimi



Modo de preparación

lavamos las patatas, pincharlas cuatro
veces. Ponemos en una bandeja
de horno papel de aluminio y
ponemos las patatas en él.
Metemos en el horno a 200°C
durante una hora y medio
y a la mitad del horneado
le damos la vuelta a las
patatas.





Cocinero/a Mónica y Paco

Receta Las bombas de patatas

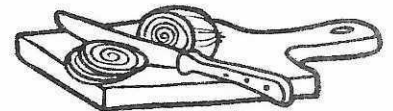
Ingredientes

1 kg de patatas
320 g de atún en aceite
2 dientes de ajo
1 cebolla pequeña
1 taza de tomate frito
Huevo y pan rallado
Aceite de oliva virgen extra, sal y pimienta



Modo de preparación

Disponer las patatas en una cacerola, cubrir de agua fría y salar. Llevar al fuego y dejar cocer hasta que estén tiernas. Por otro lado, dorar 2 dientes de ajo en una sartén con un poco de virgen extra, junto con la cebolla. Incorporar el atún picado, salpimentar y sofreír unos minutos. Agregar entonces 4 cucharadas de tomate frito y un poco comino molido. Dejar cocinar hasta que quede un relleno jugoso, pero sin mucho caldo y apartar. Pelar las patatas cocidas y pasarlas por el pasapurés. Hacer bolas de un tamaño medio, aplastarlas un poco y disponer relleno frío en el centro. Cerrar y dar forma de bomba, redondeándolas.



MONICA MENSUA SANTOS
- BOMBAS DE PATATA -
(Continuación de la página anterior)

5°C

~~andolas~~ de nuevo. Pasarlas por huevo y pin
rallado y reservarlas en la nevera durante unos
30 minutos. Por último, freír en virgen extra
caliente las bombas empanadas y apartar
sobre papel de cocina.

MÓNICA MENSUA SANTOS
- BOMBAS DE PATATA -

(Continuación de la página anterior).

5°C - 6' -

196'



Cocinero/a Ma Dolores

Receta Patatas al voleo

Ingredientes

- Patatas
- huevos
- bacon
- aceite
- sal



Modo de preparación

- Pelamos las patatas. las lavamos y cortamos en rodajas. las metemos en una olla con poco aceite hasta que se pongan pochas. La metemos en una sartén con aceite, añadimos los huevos y el bacon. Posteriormente lo removemos todo hasta que se mezcle todo. Seguimos moviendo hasta que se cocine todo. Una vez terminado se emplata y listo para comer.

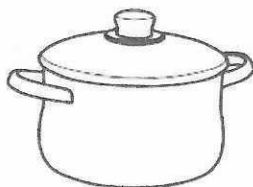


- PATATAS
AL
VOLEO -

Ma DOLORES

5°C - 7 - MONTES ESPINAR

197



Cocinero/a Oliver Moreno

Receta Patatas con gulas

Ingredientes

- Patatas

- Gulas

- Ajos

- Pimienta

- Sal



Modo de preparación

Se cogen las patatas, se meten en un tupper apto para microondas y se cuecen. Cuando estén los pelamos, cortamos en rodajas y las salpimentamos. A continuación, en una sartén rehogamos ajos en láminas con un poquito de aceite y cuando estén un poquito doraditas echamos las gulas y se frien un poquito con sal. En un plato ponemos las patatas que tenemos reservadas y en la alto ponemos las gulas

¡A COMER!



- PATATAS
CON
GULAS -

5°C-8-

OLIVER
LARA

MDRENO 198



Cocinero/a Lucía y mamá

Receta Patatas Hasselback

Ingredientes

Una patata mediana
por persona.

Sal, pimienta y aceite.

Queso Mozzarella y
cheddar.

Baicon y óregano.



Modo de preparación

1. Lavar las patatas y secarlas.

2. Hacer cortes finos a lo ancho de
toda la patata, con cuidado de no
llegar a la base.

3. Rellenar la patata con los ingredientes
escogidos (queso, beicon...)

4. Salpimentamos y espolvoreamos con
óregano añadimos por encima un hilo de
aceite.

5. Horreamos a 200° durante
55 - 60 minutos (horno pre calentado)





LUCÍA MORERA PIZARRO -
5°C - 9' - PATATAS HASSELBACK - 1991



LUCÍA MORERA PIZARRO - PATATAS HASSELBACK - 1991
5°C - 9" -



Cocinero/a Alberto Pérez Mar
Tin

Receta Patatas rellenas

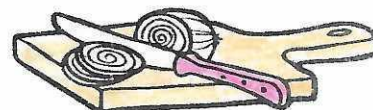
Ingredientes

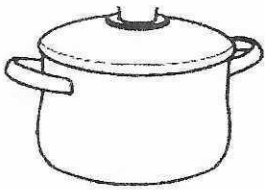
4 patatas
queso rallado al gusto
40gr de mantequilla
Bacon en lonchas
Sal y pimienta al gusto



Modo de preparación

Las patatas tienen que ser medianas, las cocemos durante 15 min. Cuando están preparadas las cortamos por la mitad, las vaciamos con una cuchara. Y lo echamos en un bowl y echamos sal, pimienta, mantequilla y queso poquito y lo removemos. Y lo volvemos a echar dentro de la patata. Rodeamos la patata con una tira de Bacon y pinchamos con un palillo. Le ponemos queso por encima y al horno 180°C 10 min.



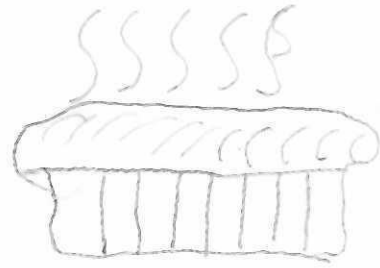


Cocinero/a Diego

Receta pastel de patata

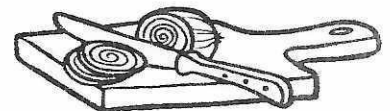
Ingredientes

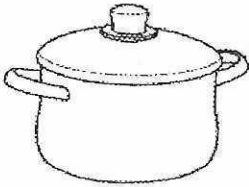
5 patatas, 200 ml de
leche, 8 lonchas de
queso, 5 huevos, sal
y pimienta



Modo de preparación

Lo preparamos a 180° grados, fangamos la fuente
para hornear con papel sulfurizado, cortamos
la patata en rodajas, en un bol preparamos
los huevos, añadimos el queso, lo preparamos
en el horno a 180° grados durante 40
minutos, tomates cherry, mozzarella y un
poco de aceite de oliva





Cocinero/a Joana

Receta Tortilla de patatas rellena de jamón y queso

Ingredientes

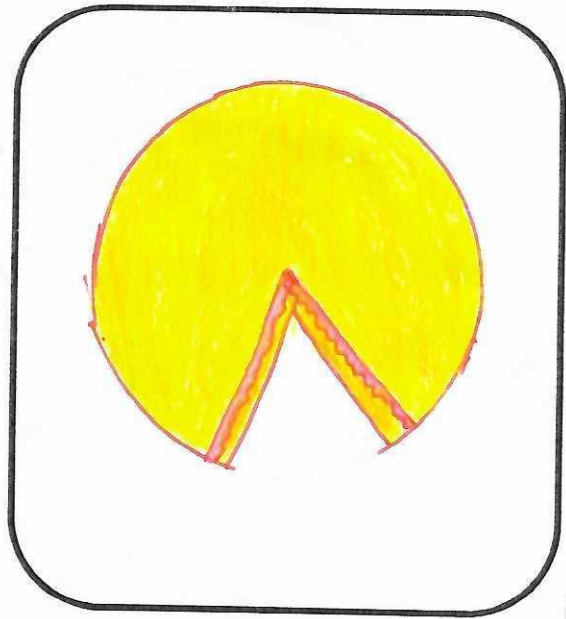
3 patatas grandes

5 Huevos

1 cebolla

3 o 4 lonchas de jamón

4 o 5 lonchas de queso para fundir, aceite de oliva y sal.



Modo de preparación

1. Pelamos las patatas y las cortamos en láminas, las ponemos a fuego lento 20 y 25 minutos o hasta que prácticamente se deshagan. Y en otra sartén echamos la cebolla.
2. Una vez que tengamos las patatas hechas la escurrimos del aceite y reservamos.
3. Batimos los huevos en un bol y agregamos las patatas, y ponemos sal.
4. Ponemos una sartén honda en el fuego con un poco de aceite.
5. Agregamos la mitad de la mezcla de huevo y patatas.
6. La cubrimos con lonchas de jamón y queso.
7. Echamos la otra mitad de mezcla y dejamos que cuaje un poco por debajo.
8. Le damos la vuelta a la tortilla y cuajamos por la parte de arriba.

