

RECETAS DE COMIDA MURCIANA

Lee ambas recetas y contesta a las siguientes cuestiones:

TOSTAS MURCIANAS

PREPARACIÓN

1. Cortar 2 rebanadas de pan, dejando al menos un dedo de grosor.
2. Calentar el aceite en una sartén y tostar el pan a fuego lento hasta que quede dorado.
3. Extender sobrada en cada rebanada al gusto.
4. Cortar el queso de cabra en lonchas no muy finas y cocinarlas sin aceite por ambos lados hasta que queden doradas.
5. Repartir el queso fundido sobre la sobrasada de cada rebanada de pan.
6. Añadir un toque de pimienta negra molida en cada rebanada.



2 personas

INGREDIENTES

- 2 rebanadas de pan.
- 50 g. de sobrasada.
- 4 lonchas de queso de cabra.
- Aceite de oliva.
- Pimienta negra molida.

ALMOJÁBANAS MURCIANAS

PREPARACIÓN

1. Precalentar el horno a 180 °C y forramos una bandeja con papel de hornear.
2. Poner en un cazo al fuego agua, aceite, azúcar y sal.
3. Esperar hasta que embulla.
4. Añadir la harina tamizada y mezclar con una cuchara. Dejar templar 10 minutos.
5. Apagar el fuego y añadir los huevos batidos poco a poco.
6. Mezclar bien y seguir añadiendo huevos batidos hasta formar la masa consistente.
7. Con las manos, formar las porciones de tamaño de una pelota de pin pon y agujerear el centro con el dedo.
8. Hornear 20-25 minutos.
9. Retirar y dejar enfriar sobre una rejilla unos 5-7 minutos.
10. Mojarlas con almíbar caliente.



4 personas

INGREDIENTES

- 175 g. de agua.
- 75 g. de aceite girasol.
- 20 g. de azúcar.
- 1 pizca de sal.
- 175 g. de harina.
- 2 huevos.
- 100 g. de almíbar.

1. ¿Qué partes suelen tener las recetas de cocina?

2. ¿Qué pasaría si faltase la información sobre el número de personas?

3. ¿Qué ingredientes son comunes en ambas recetas?

4. ¿Cuál de los siguientes objetos es clave para preparar la receta A?

5. Acerca de la receta B, ¿cuándo apagamos el fuego?

6. Sobre la receta A, ¿qué se echa primero en la rebanada de pan?
