

Recetas españolas... incompletas

El gazpacho

1/2 kilo tomates maduros.
1/2 pimiento verde.
1 diente de ajo.
100 mililitros de aceite de oliva.
4 cucharadas de vinagre.
1 rebanada de pan blanco.
Sal fina.



pelar
echar
batir
añadir
enfriar
trocear

poner
servir

..... y los tomates, el pimiento, el ajo y el pepino.
..... todo en el vaso de la batidora y el pan también.
..... los ingredientes durante unos segundos y la sal, el vinagre y el aceite.
..... durante una hora.
..... en tazas individuales acompañado de dados de pan.

La tortilla de patatas

6 huevos.
3 patatas.
1 cebolla.
Aceite de oliva.
Sal.
Un poco de leche.
Sal fina.



pelar (2)
escurrir
poner (2)
cortar
batir
freír (2)
mezclar

añadir
cuajar
picar

..... y la cebolla, unos quince minutos a fuego lento y en un pequeño bol.
..... y las patatas en cuatro trozos y en rodajas finas.
..... las patatas a fuego lento durante treinta minutos.
..... los huevos y la leche en un bol.
..... las patatas, con la cebolla, y la mezcla a los huevos.
..... todo en la sartén con un poco de aceite de oliva.
..... la mezcla por ambos lados durante cinco minutos a fuego lento.

Los churros

300 gramos de harina.
440 mililitros de agua.
1 cucharadita de sal.
Azúcar para espolvorear.
Aceite de oliva.
Papel absorbente de cocina.
Una manga pastelera de boca fina.



añadir (2)
poner (2)
freír
hervir
introducir
remover
calentar

..... la harina en un bol.
..... el agua con la sal en una cazuela y de una vez a la harina.
..... la mezcla e en la manga pastelera.
..... el aceite en la sartén y las porciones con la manga pastelera.
..... los churros a fuego medio y encima del papel absorbente para retirar el exceso de aceite.

El pulpo a la gallega

1 pulpo de entre 2 y 3 kilos.
1 kilo patatas.
Sal gruesa.
Pimentón dulce o picante.
Aceite de oliva.
Agua.



cocer
trocear
hervir
añadir
pelar
rociar
cortar

servir
meter
echar
cocer
apartar

..... el agua en una cazuela y el pulpo.
..... durante cuarenta minutos a fuego lento.
..... el pulpo, y las patatas, y quince minutos en el agua del pulpo.
..... el pulpo en trozos y con una base de patatas.
..... la sal, el pimentón y con un poco de aceite de oliva.