

Sretan Uskrs

[Campaign Preview](#)[HTML Source](#)[Plain-Text Email](#)[Details](#)

¡FELIZ PASCUA!

Djelatnici Instituta za španjolsku kulturu i jezik žele Vam sretan Uskrs!

Instituto de Español
Institut za španjolsku kulturu i jezik
www.tecajspanjolskog.com

LUDOTECA
Instituto de Español
desde 2012.



Dragi članovi, svima želimo sretan Uskrs!

I dok smo za ovaj Uskrs svi kod kuće, vrijeme možete iskoristiti kuhajući i isprobavajući nove recepte. Mi vam šaljemo nekoliko ideja za kuhanje i receptata iz Španjolske i Latinske Amerike!

Također, pozivamo sve vas da nam šaljete slike vaših kulinarskih delicija te recepte!

Recetas e ideas típicas de España y Latinoamérica, para cocinar durante la Pascua.





LECHE FRITA

La leche frita es uno de los postres tradicionales de España traído a México. Una textura cremosa interior aromatizada con las pieles de limón, naranja y la canela... y un exterior crujiente gracias al rebozado y al azúcar que lo recubre.

Tiempo de preparación 10 minutos

Tiempo de cocción 12 minutos

Ración 8 personas

Ingredientes

- 750 ml Leche
- 2 Yemas de huevo
- 80 g Harina fina de Maíz (Maizena)
- 75 g Azúcar
- 30 g Mantequilla
- 1 Cáscara de limón (de ser posible *limeta*)
- 1 Piel de naranja bien limpia

• 2 ramos de naranja bien limpia

- 1 Rama de canela
- 1 cucharadita de extracto de vainilla puro.
- Aceite para freír
- Harina de trigo y 2 huevos para rebozar
- Canela en polvo y azúcar glas para espolvorear

Elaboración paso a paso

1. Empezamos poniendo toda la leche (menos una taza que reservamos) en una olla con la piel del limón y naranja (previamente bien limpias, habiendo evitado la parte blanca al pelar la fruta), la ramita de canela, la mantequilla y el extracto de vainilla a calentar a fuego medio hasta que hierva.
2. A continuación apartamos y lo reservamos, dejando que ésta llegue a hervir durante unos minutos (removiendo constantemente con una cuchara para que no se derrame).
3. La taza de leche fría que habíamos reservado la mezclaremos con la maizena, removiendo bien para que no queden grumos (que evitarás si viertes la leche sobre la Maizena y no al revés).
4. Mientras está en otra olla batimos con fuego muy bajito, las yemas y el azúcar hasta que la mezcla se blanquee, le añadimos la taza de leche con la harina de maíz, batiendo bien y a continuación, le echaremos a través de un colador, la leche aromatizada. Pondremos a fuego medio removiendo de manera constante durante unos 10-12 minutos hasta que espese.
5. Ahora ya tendremos molde (fiambarrera "posuda") que vamos a utilizar, lo engrasamos con un poco de aceite vegetal, cubierto con folio transparente todo el fondo y paredes (para facilitar después sacar los cortes del molde). Este tema depende del gusto de cada uno, pues a mí me gusta más finita pero hay quien prefieren los cortes de leche frita más gruesos. En función de esto elegiremos el recipiente.
6. Ahora ponemos la crema en el molde y extendemos de manera que la superficie quede lo más lisa posible, y cubrimos con un folio transparente a ras de la crema, para que no cree costra, y lo dejamos enfriar completamente. A continuación lo meteremos en el frigorífico durante varias horas (2 ó 3 mínimo), o incluso ihasta el día siguiente!
7. Para freír, ponemos (con cuidado de no romperla) la crema ya cuajada en un plato o bandeja, cortaremos en rectángulos o cuadrados, pasaremos cada trozo por harina (de trigo normal) y huevo batido; freiremos en una sartén con abundante aceite, a fuego medio para que no se nos quemé el huevo.

Consejo:

Recordar ir limpiando el aceite cada varios trozos, pues no queremos que los cuadrados de leche frita nos queden quemados. Los iremos sacando cuando ya estén dorados y los pondremos en papel para quitarles cualquier exceso de aceite.

8. Ahora dejamos enfriar un poco y espolvoreamos con un colador, azúcar mezclado con una cucharita de canela en polvo. Y ya están listas estas delicias!

¡Espero que lo disfruten muchísimo haciendo esta receta en casa durante los días de vacaciones!

¡SALUDOS MEXICANOS!

VÍNCULO DE LA *LECHE FRITA*(RECETA) - <https://youtu.be/TiRzdb1ZanA>

Merienda típica



TORRIJAS

Ingredientes:

- Leche: 1 litro
- Azúcar: 250 g
- Piel de limón: 8 tiras
- Canela: 1 rama y 3 cucharadas
- Pan: 16 rebanadas del día anterior
- Huevos: 2
- Mantequilla: 20 g (para engrasar)
- Agua: 750 g

Preparación

En el vaso mezclaremos la leche, la canela, la mitad del azúcar y la piel de limón. A continuación lo programaremos 12 minutos a 90°C (velocidad 1). Después, lo sacaremos y lo dejaremos reposar hasta que la leche esté tibia. En ese momento retiraremos la rama de canela y las pieles de limón.

Meteremos en ese mismo bol las rebanadas de pan hasta que hayan absorbido toda la leche. Batiremos los huevos (10 segundos a velocidad 5).

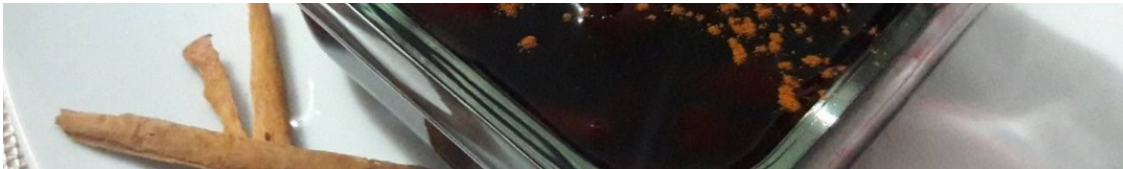
Con un pincel 'pintaremos' con mantequilla fundida varios cuadrados de film transparente (que tengan el tamaño ideal para envolver las rebanadas). Antes de poner cada una de ellas sobre el film, las pasaremos por el huevo. Una vez completado, las pondremos en la bandeja Varoma.

En el vaso pondremos el agua y programaremos 25 minutos, con Varoma, a velocidad 1. Precalentar el horno a 250°C.

Desenvolveremos cada rodaja de pan y las rebozaremos por ambos lados con el azúcar mezclada con la canela.

Para darle el último toque, las introduciremos en el horno durante 3 minutos.





MAZAMORRA MORADA

Ingredientes:

$\frac{1}{2}$ taza de maicena (almidón de maíz)

2 tazas de leche

$\frac{1}{2}$ taza de azúcar blanca

2 ramitas de canela

4 clavos de olor

100 gramos de pasas negras

1 cucharadita de esencia de vainilla

Canela en polvo

Modo de preparación:

1. En una cacerola echar la leche junto a las ramas de canela y los clavos de olor. Agregar las pasas hidratadas, mover todos los ingredientes y dejar que hiervan a fuego medio.
2. Con la ayuda de una cuchara de madera, mover constantemente para que la leche no se queme. Aparte, diluir la maicena con media taza de agua.
3. Cuando la leche esté hirviendo, echar, de a poco, la maicena, mover y añadir la esencia de vainilla. Sigue moviendo y permite que cocine hasta que se espese.
4. Servir en dulceras y salpicar canela en polvo para darle un poquito de color ¡Buen provecho!





CAPUCHINO CASERO

Medidas para 2 personas:

4 cucharillas de café instantáneo.

4 cucharillas de azúcar

un poquito de agua

Mezclad todo con una batidora hasta obtener una mezcla densa.

Poned 2 cucharillas de la mezcla en la taza.

Calentad leche (o agua, lo que preferáis) y disfrutad del mejor capuchino casero.



[Odjava sa mailing liste](#)

[Promjena mail adrese ili podataka](#)

This email was sent to << Test Mail adresa / Correo electrónico >>
[why did I get this?](#) [unsubscribe from this list](#) [update subscription preferences](#)
INSTITUT ZA ŠPANJOLSKU KULTURU I JEZIK · Draškovićeva ulica · Zagreb 10000 · Croatia

