

**G
A
S
T
R
O
S
E
R
V
E
T**

2017
2018

OCTUBRE

PILARES

Matemáticas

LAGUNA SERRANO, María Pilar
ARRUEBO LAZARO, María Victoria
BLASCO LÓPEZ, José
CABEZA BEUNZA, Ángel José
CIPRÉS PELLEJER, Noelia Blanca
CORTÉS FORCÉN, M^a Rosario
DOMÍNGUEZ BARSELO, María Pilar
LAGUNA ANDRES, Jorge Ignacio

**G
A
S
T
R
O
S
E
R
V
E
T**

**2017
2018**

BIZCOCHO DE YOGUR

Ingredientes

3 huevos
1 yogur natural
1 medida de yogur de aceite de girasol
2 medidas de yogur de azúcar
3 medidas de yogur de harina
1 sobre de levadura
un puñado de nueces

Preparación

Precalentar el horno a 170º. Mezclar los huevos, el yogur, el aceite y el azúcar y batirlo todo hasta que quede una masa fina. A continuación ir añadiendo poco a poco la harina junto con la levadura y batirlo todo hasta que la masa esté uniforme.

Verter la masa en un recipiente de silicona para bizcochos y colocar en la parte superior las nueces para decorar lo que será la base del bizcocho. Seguidamente introducirlo en el horno 10 minutos con calor superior e inferior. Luego poner el horno con calor solo inferior y dejarlo otros 15 minutos. Finalmente poner el horno a 200º con calor superior e inferior durante 5 minutos.

Sacarlo del horno, dejarlo enfriar y desmoldar.

**G
A
S
T
R
O
S
E
R
V
E
T**

**2017
2018**

NOVIEMBRE

SANTA CECILIA

Artes Plásticas

HERNÁNDEZ MOLINER, Cristina
GÓMEZ ABARCA, María
MORALES AGUDO, Josué

Educación Física

COSTAS GASCÓN, José
AZPIROZ MARTÍN, Juan
JIMÉNEZ MOYA, Lucía

Música

MARTÍNEZ GARCÍA, M^a Carmen
FLORES RODRIGO, Susana
FRANCO CASTILLO, Carmen

**G
A
S
T
R
O
S
E
R
V
E
T**

**2017
2018**

PASTEL DE QUESO Y PASAS

Ingredientes

50 gr de pasas de corinto	
50 ml de ron	9 cucharadas soperas de Azúcar
3 huevos	3 cucharadas soperas de Maizena (Harina de maíz)
160 g de queso cremoso	Mantequilla (para el molde)
3 yogures	

Preparación

En primer lugar, pondremos las pasas de Corinto a macerar en un recipiente junto con el ron. Pondremos los huevos en un bol, junto con el queso y los tres yogures. Mezclaremos los ingredientes con unas varillas o batidora eléctrica hasta que nos quede una crema. Añadiremos el azúcar y la Maizena (Harina de maíz) y seguiremos batiendo hasta que quede muy bien disuelto.

Untaremos un molde con mantequilla para que no se nos pegue, donde depositaremos la mezcla. Una vez escurridas las pasas de Corinto, las añadiremos distribuyéndolas por toda la superficie. Previamente, hemos precalentado el horno a 200º por arriba y por abajo. Lo dejaremos cocer controlando que no se nos queme por encima. Antes de terminar la cocción lo taparemos con papel de aluminio para evitar que nos quede demasiado dorado.

Haremos la prueba del palillo para comprobar que esté cocido y ya tendremos lista nuestra tarta de queso con pasas de Corinto. Hay que desmoldarlo cuando esté bien frio.

**G
A
S
T
R
O
S
E
R
V
E
T**

**2017
2018**

DICIEMBRE

SOLSTICIO DE INVIERNO

Geografía e Historia

ALONSO PLAZA, José Manuel
AURÍA SANZ, Cristina
GARULO PERALTA, José María
GÓMEZ PELLEJERO, José Vicente
GONZÁLEZ REHAHN, Enrique
GRIMA AZNAR, Paula
MORÓN BUENO, José Ramón
SÁNCHEZ MARTÍNEZ, Sergio
SÁNCHEZ MONZÓN, Carmen

**G
A
S
T
R
O
S
E
R
V
E
T**

**2017
2018**

BIZCOCHO DE LIMÓN

Ingredientes

Yogurt de Limón (aprovechar el envase como unidad de medida)

1 medida de aceite de oliva (0,40)

1 medida de azúcar blanco

3 medidas de harina para

repostería (con harina normal también vale)

3 huevos.

1 sobre de levadura Royal.

Preparación

Batir 3 minutos.

Echar la mezcla al molde, poner en el fondo un poco de mantequilla suave para que al sacarlo salga entero.

Al horno 1800 y 40 minutos. Esperar 5/10 minutos para abrir el horno.

**G
A
S
T
R
O
S
E
R
V
E
T**

**2017
2018**

ENERO

SAN VALERO

Cultura Clásica

ESTAÚN BUETAS, María Carmen
FERNANDEZ IBAÑEZ, María José
LAHOZ RUESGA, Laura

Filosofía

MORENO MORENO, Daniel
ORTEGO MARTÍNEZ, Oscar
RUIZ TORRES, Ángel
ZAPICO FERNÁNDEZ, Francisco José

Francés

BARRACHINA VILLAGRASA, Eva
SÁNCHEZ DENIS, Isabel

GASTROSERVET

**2017
2018**

ROSCÓN DE SAN VALERO

Un riquísimo postre elaborado con una masa de bollo, relleno normalmente de nata, trufa o crema y en la parte de arriba, cubierto con fruta escarchada, y azúcar, algunos les ponen también almendra fileteada. Yo he hecho varios roscones, pero la receta de este último, es sin duda, el que se lleva la palma.

Está hecho con masa madre, que hace que el roscón salga mas tierno y jugoso. A los niños les encanta, bueno, y a mayores.....también!!

No os voy a mentir, este postre, es un poquito laborioso, pero bueno, es una vez al año, y la verdad, es que vale la pena todo el tiempo empleado, solo con ver la cara de satisfacción de tus comensales. Cuando digo tiempo empleado, me refiero a que, poniéndote a primera hora de la mañana, quizás lo puedas comer a la hora de merendar. Pero como os he dicho, merece la pena. Paso a detallaros los ingredientes y elaboración.

Ingredientes

700 gr. Harina de Fuerza
25 gr. Levadura fresca (No vale en polvo)
260 gr. Leche
150 gr. Azúcar
100 gr. Mantequilla
2 Huevos
7 Cucharaditas de agua de azahar

La cáscara de una naranja y un limón
1 Cucharadita de canela
1 Pizca de sal
Fruta escarchada
Nata montada
50 gr. Azúcar
1 Huevo batido

Preparación

Lo primero que haremos será hacer la masa madre, para ello cogeremos 150 gr. de harina de fuerza y 4 gr. de levadura fresca y mezclaremos las dos cosas junto con 80 gr. leche.

Integraremos muy bien los tres elementos hasta conseguir una masa. Esta la amasaremos durante al menos 15 minutos. Haremos una bola con ella y la metemos en un bol que taparemos con un poco de plástico film, durante tres horas fuera de la nevera. iremos observando que durante ese tiempo, la masa duplica su volumen. Mientras, emulsionamos la leche restante, con las cáscaras

**G
A
S
T
R
O
S
E
R
V
E
T**

**2017
2018**

de naranja, de limón y la canela.

Cuando haya pasado las tres horas, cogemos la masa y la echaremos en trocitos pequeños junto con la harina restante que previamente habremos tamizado, y la levadura restante que también desmenuzaremos.

Amasaremos todo con la mano, echamos la pizca de sal y seguimos mezclando. Seguidamente, echamos el azúcar, seguimos mezclando todos los ingredientes.

Luego le toca el turno a los huevos, y seguiremos mezclando. Ya veis que consiste sobretodo en amasa y mezclar todo muy bien. Ahora le toca al producto estrella del roscón, el agua de azahar, echaremos 7 cucharadas, y seguimos mezclando todo. Añadiremos la leche colada poco a poco, hasta que veamos que se forma de nuevo una masa manejable. Una vez tengamos la masa, amasaremos durante unos quince minutos mas. Cuando tengamos una masa homogénea, daremos paso a la mantequilla, que iremos introduciendo en la masa en trozos pequeños, y seguimos amasando.

Veréis que al incluir la mantequilla en la masa, esta, empezará a deshacerse y se quedará muy pegajosa pero no os preocupéis, seguid amasando y volverá de nuevo a su ser. No intentéis corregirlo añadiendo mas harina porque entonces el roscón no saldrá nada esponjoso. Seguimos amasando. Una vez haya recuperado su forma, la volvemos a meter en un bol, tapada de nuevo con film, durante dos horas.

Veremos que ha aumentado su volumen. Volveremos a amasar, pero solo el tiempo justo para quitarle el aire que ha cogido, unos 4 minutos. Formamos con ella una bola y la taparemos durante unos 10 minutos con un trapo de cocina. Pasado este tiempo, empezamos a hacer el roscón. Para ello, justo en el centro de la bola, haremos un agujero con dos dedos e iremos abriéndolo cada vez mas e iremos formando un circulo lo mas parejo posible. Bueno, yo lo hice ovalado, porque me gusta mas esta forma.

Cuando ya lo tengamos, es importante poner en el centro un recipiente de ese tamaño que vaya al horno para que al expandirse la masa, no se llegue a cerrar el agujero central y en lugar de un roscón tengamos una torta!!

Lo pondremos sobre el papel de horno en una bandeja y con el huevo batido lo pincelamos por toda la superficie. Dejamos reposar durante una hora y media mas. Os prometo que este es el último reposo. Pasado este tiempo, volvemos a pincelar con el huevo batido, y vamos colocando las frutas escarchadas a vuestro gusto.

Cogemos los 50 gr. de azúcar, echamos unas gotas de agua y removemos para formar grumos que iremos echando en el roscón. Tendremos precalentado el horno a 180º C y lo metemos en él, durante 15 - 20 minutos (puede variar pero usa un cuchillo y clávalo para ver si la masa está hecha) Cuando haya pasado el tiempo lo sacamos y dejamos enfriar. Ahora vendría la parte del relleno, que es

opcional, hay gente que lo come tal cual sale del horno que también sale riquísimo con un chocolate.

Se que es un poco laborioso, y muchas horas, pero os garantizo que luego la recompensa es grandísima. Bon appétit !

G
A
S
T
R
O
S
E
R
V
E
T

2017
2018

FEBRERO

JUEVES LARDERO

Lengua Castellana y Literatura

PÉREZ LAPEÑA, María Eugenia
ALBIOL ESTELLER, María José
BOIX FECED, Javier
DIEGO LIDOY, José Ignacio de
FERRÁNDEZ LAFUENTE, M^a Carmen
GALLEGOS REMIRO, Javier
GIMÉNEZ ESTEBAN, M^a Teresa
JARNÉ RODRÍGUEZ, Raquel
PÉREZ-SEVILLA MURO, Jesús

GASTROSERVENT

**2017
2018**

BROWNIE RÁPIDO

Ingredientes para la masa

100 g de mantequilla a temperatura ambiente cortada en trozos (y algo más para untar el molde)
50 g de harina de repostería (y algo más para espolvorear el molde)
100 g de azúcar

3 huevos
250 g de chocolate fondant en trozos
100 g de nueces peladas

Accesorios útiles

molde de 20 x 20 cm

Preparación

Precaliente el horno a 180°C. Engrase un molde de 20 x 20 cm con mantequilla y espolvóreelo con harina.

Ponga en el vaso la mantequilla, la harina, el azúcar, los huevos y el chocolate fondant y mezcle 30 seg/vel 5.

Agregue las nueces y remueva 20 seg/vel 3. Vierta en el molde preparado repartiendo bien la masa. Dele unos golpes sobre la encimera para alisar la superficie y que salga el aire. Hornee durante 15 minutos a 180°C. Desmolde para que no se pase de cocción (el brownie debe resultar húmedo por dentro) y sirva templado o frío, cortado en cuadrados.

SUGERENCIAS

- Si el molde es de silicona, hornee 20 minutos.
- Puede añadir las nueces junto con los demás ingredientes en el paso 2 si le gustan más picadas.
- Sirva como postre acompañado de helado de vainilla o frutos rojos.

G
A
S
T
R
O
S
E
R
V
E
T

2017
2018

MARZO

SAINT PATRICK

Inglés

RALUY GOZALO, María Elena
CALVO MARÍN, María Reyes
CASAMAYOR PÉREZ, Luis Eduardo
DOMÍNGUEZ SANTAREN, María Pilar
GARCÍA VALENTÍN, María Pilar
LÓPEZ PASCUAL, Maite
PUEYO USÓN, María Cristina



GASTROSERVET

**2017
2018**

BIZCOCHO DE ZANAHORIAS

Ingredientes

300 gr de harina integral	1 cucharadita de sal
270 gr de azúcar de caña	1 cucharadita de canela en polvo
300 gr de zanahorias	1 cucharadita de bicarbonato
130 gr de nueces	1 cucharadita de levadura, tipo Royal
200 ml de agua	1 cucharadita vainilla líquida
180 ml de aceite de girasol	

Preparación

En un bol se tamiza la harina con la levadura y el bicarbonato y se mezcla con el azúcar, la sal y la canela.

Pelamos y rallamos las zanahorias.

Incorporamos al bol el aceite, agua, vainilla, zanahorias y nueces troceadas y removemos con una lengüeta para obtener una masa homogénea. Se puede usar la batidora si no se quiere que se noten trocitos de nueces.

Vertemos la masa en un molde forrado con papel de horno, se puede usar uno alargado tipo cake o redondo.

Horneamos cerca de una hora a 1800 y comprobamos que esté cocinado.

Desmoldamos cuando se enfrié.

**G
A
S
T
R
O
S
E
R
V
E
T**

**2017
2018**

ABRIL

SAN JORGE

Economía

PEREZ TORRIJO, María Pilar
GUALLARTE BELTRÁN, María Pilar
HERNÁNDEZ BIENES, Ricardo

Tecnología

MIRANDA OLIVÁN, Roberto
GARZARÁN PLUMED, María Jesús
LÓPEZ FLORIA, Ana María
ROMERO BEGUERIA, Carolina



GASTROSERVENT

**2017
2018**

SUSPIROS DE AMANTE

Ingredientes

Para 48 tartaletas

60 gramos de mantequilla (la derrites un poco en el microondas)
110 gramos de azúcar
60 o 70 gramos de almendra molida (dependiendo de lo que os guste)
2 huevos
8 quesitos (de porciones) tipo el caserío

Para 64 tartaletas

80grs mantequilla
80 gr almendra molida
150 gr azúcar
3 huevos
11 quesitos

Preparación

Lo bates todo el vaso de la batidora y lo vas poniendo con una cucharilla tamaño postre en las tartaletas hasta que se llene de masa cada tartaleta (yo las compro en Mercadona) van en cada paquete 16 unidades y compro 3 paquetes, así utilizas toda la masa y no te queda nada.

Las colcas en la bandeja del horno previamente calentado a 180 grados arriba y abajo (creo que son unos diez minutos) pero las vas mirando hasta que veas que la masa se abre, hace como una especie de cruz. Cuando se han enfriado las espolvoreaas con la ayuda de un colador con azúcar glass.

**G
A
S
T
R
O
S
E
R
V
E
T**

**2017
2018**

MAYO

**DÍA DE LA DIVERSIDAD
BIOLÓGICA**

Ciencias Naturales

PARRA CARQUÉ, Alberto de la
ENGUITA MILLÁN, M^a Luisa
FRAGO GARCÍA, María Dolores
HUETE EITO, Eva María
LAFUENTE MARTÍNEZ, José Ignacio

Física y Química

SEVILLA ALCAINÉ, Ana
GIL ACIRÓN, Marta
MARTÍN NAVARRO, Luis
MARTÍNEZ FERNÁNDEZ, María Pilar



GASTROSERVENT

**2017
2018**

TARTA DE MANZANA

Ingredientes

Hojaldre	-125g de fécula de maíz o de harina de trigo
Crema pastelera	- 4 huevos
Manzanas	Para la gelatina:
Gelatina	-1 sobre de gelatina
Para la crema pastelera:	-100g de azúcar
- 1L de leche	- 200g de agua
- 250g de azúcar	

Preparación

Se hace la crema pastelera: Primero se cuece la leche en un cazo, por otro lado se mezcla la fécula de maíz o la harina con el azúcar y los huevos. Se mezcla y se incorpora a la leche caliente. Se deja calentar hasta que hierva. Se retira del fuego y se deja enfriar. Se extiende la masa de hojaldre, se cubre con la crema pastelera y se disponen las manzanas, peladas y cortadas a gajos finos, ordenadamente por toda su superficie. Se cuece en el horno a 200°C durante una hora. Se deja enfriar.

Se hace la gelatina: Se mezcla el sobre de gelatina con el azúcar y el agua. Se calienta hasta que hierva.

Se recubre la tarta con la gelatina.

G
A
S
T
R
O
S
E
R
V
E
T

2017
2018

QUICHE LORRAINE CON CEBOLLA Y SETAS

Ingredientes

- | | |
|---------------------------------|---|
| 1 hoja de masa quebrada o brisa | 150 g de queso rallado (o utilicé una mezcla de varios tipos) |
| 100 g de beicon ahumado | 100 g de champiñones |
| 2 huevos | 1 cebolla |
| 200 ml de nata líquida | Sal y pimienta |

Preparación

El Quiché Lorraine más típico no lleva ni cebolla ni setas, pero esto es como en las pizzas, que puedes hacer las combinaciones que quieras, y a mí me gusta más esta variante.

Manos a la masa:

Extiende la lámina de masa recubriendo el recipiente que vayas a utilizar. Corta los trozos de masa que salen de las paredes del molde. Pincha el fondo de la masa con un tenedor y coloca papel de horno en el fondo para luego rellenarlo con garbanzos o cualquier otra legumbre.

Mete la masa al horno una vez que alcance los 180 ° C y la dejamos unos 10 minutos.

Salteamos en una sartén la cebolla cortada fina, el beicon y los champiñones.

En un bol mezclamos los huevos con la nata y añadimos el contenido de la sartén y el queso rallado. Vuelta a mezclar bien y salpimentamos.

Ya habrán pasado los 10 minutos así que saca con cuidadito la masa del horno guarda los garbanzos para la siguiente quiché y vierte sobre ella la mezcla del bol. Métela al horno unos 25 minutos o hasta que veas que el huevo está cuajado. Y ya está. Sencillo, ¿no?

**G
A
S
T
R
O
S
E
R
V
E
T**

**2017
2018**

QUICHE DE ESPÁRRAGOS VERDES

Ingredientes

150 g de espárragos verdes	2 huevos
1 lámina de masa quebrada o brisa	150 g de queso (del que quieras pero va muy bien que parte sea azul o roquefort)
1 cebolla	
200 ml de nata	Sal

Preparación

Manos a la masa:

Limpia los espárragos y cuécelos durante 12 minutos en agua con sal.

Extiende la lámina de masa recubriendo el recipiente que vayas a utilizar. Corta los trozos de masa que salen de las paredes del molde. Pincha el fondo de la masa con un tenedor y coloca papel de horno en el fondo para luego rellenarlo con garbanzos o cualquier otra legumbre.

Mete la masa al horno precalentado a 180 °C durante 10 minutos.

Ahora, por un lado, sofríe la cebolla en una sartén, y por otro, troceas los espárragos dejando alguno sin trocear.

En un bol mezcla los huevos y la nata. Añade la cebolla, los espárragos troceados y el queso. Vuelve a mezclar. Ajusta de sal

Saca la masa del horno y retira el papel y los garbanzos. No te quemes

Vierte el contenido del bol en el recipiente que contiene la masa. Coloca los espárragos que no has cortado en la superficie y mételo al horno unos 25 minutos o hasta que veas que el huevo está cuajado.

La sacas y a comer, caliente o fría.

Bon appetit!

**G
A
S
T
R
O
S
E
R
V
E
T**

**2017
2018**

JUNIO

**DÍA DE LA ORIENTACIÓN
ESCOLAR**

Orientación

ROYO MONTANÉ, Alfonso
GIL ALONSO, Consuelo
JIMÉNEZ CALVO, María Pilar
NAVARRO PÉREZ, Asunción
PER CUADRADO, M^a Teresa
REMIRO SIERRA, Agustín
SALIDO ACERO, Inés



GASTROSERVET

**2017
2018**

QUICHE DE MAÍZ

Ingredientes

1 masa brisa fresca
3 huevos
200ml nata para cocinar
200ml leche fresca
maíz (transgénico o no) al gusto
queso rallado al gusto
sal y pimienta al gusto

Preparación

Se batén los huevos, se mezcla todo y al horno!

GASTROSERVENT

**2017
2018**