

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

2018
2019



OCTUBRE

PILARES

Matemáticas

LAGUNA SERRANO, María Pilar
ANOZ MENÉNDEZ, José Manuel
ARRUEBO LÁZARO, María Victoria
BENITO ARAGÜÉS, Eva
BLASCO LÓPEZ, José
NARRO MARTINEZ, Paula
ROCHE FERRER, María Pilar
RUIZ LAGUNA, Fernando



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

2018
2019

BROWNIE

Ingredientes

150 gr de chocolate fondant de tableta

3 huevos

120 gr de margarina

1 cucharadita de levadura Royal

3 cucharadas de leche

80 gr de harina

120 gr de azúcar

Nueces en trocitos (unas 6 o 7)

Preparación

Batir los huevos con el azúcar. Mezclar la levadura con la harina. Juntarlo todo y añadir la leche. Poner en un bol el chocolate y la mantequilla al microondas, al máximo, un minuto. Darle vueltas para unificarlo bien. Mezclarlo con el resto de ingredientes y echarle las nueces. Untar con mantequilla el bol en el que se vaya a cocinar y echar la mezcla. Meterlo 6 minutos al máximo de microondas. Dejar enfriar (tarda unas 2 horas).

NOVIEMBRE

SANTA CECILIA

Artes Plásticas

DELPUY GARCÍA, César
LIMPO GONZALO, María del Carmen
MORALES AGUDO, Josué

Educación Física

COSTAS GASCÓN, José
CORZO FAJARDO, Héctor Alonso
JIMÉNEZ MOYA, Lucía

Música

MARTÍNEZ GARCÍA, M^a Carmen
FLORES RODRIGO, Susana



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

**2018
2019**

TORTILLA DE ESPINACAS Y QUESO AZUL

Ingredientes

Un paquete de espinacas congeladas (yo utilizo el del mercadona de 450 gr)

6 huevos (talla L)

Queso azul (también utilizo el del mercadona, cuyos paquetes son de 250 gr)

Sal.

Preparación

Descongelar las espinacas (sacándolas del congelador la noche anterior).

Batir los 6 huevos en un recipiente grande y trocear queso azul (la cantidad de queso al gusto de cada uno).

Pasar las espinacas ya descongeladas y ligeramente escurridas (no demasiado porque pueden quedar secas) por una sartén caliente con un poco de aceite durante aproximadamente unos 5-10 minutos. Echar sal al gusto mientras se hacen las espinacas en la sartén.

Una vez las espinacas están cocinadas, echarlas en el recipiente con los huevos y el queso azul y mover la mezcla intentando que los trozos de queso queden lo más repartidos posibles.

Preparar la sartén caliente con una cucharada de aceite y verter la mezcla anterior (fuego medio).

Una vez cocinada por un lado, dar la vuelta cuidadosamente a la tortilla y esperar a que se haga por el otro lado (el tiempo variará en función de la sartén, tipo de fuego, etc. pero se recomienda que se haga a un fuego medio y permanecer atento durante todo el proceso).

DICIEMBRE

SOLSTICIO DE INVIERNO

Geografía e Historia

ALONSO PLAZA, José Manuel
AURÍA SANZ, Cristina
BORDERIAS NAVARRO, Antonio
GARULO PERALTA, José María
GÓMEZ PELLEJERO, José Vicente
LOMBARDO SÁENZ, Álvaro
POLO LARENA, Monserrat



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

2018
2019

INGLESITOS

Ingredientes

Pan Bimbo
Leche
Jamón York
Tranchetes
Huevos
Aceite

Preparación

Empapas rebanadas de pan Bimbo en leche (te saldrán x pastelitos x rebanada). Los cortas en 4 cuadrados. Pones en cada uno un trozo jamón York (o beicon) y un cuarto de tranchete.

Rebozas en huevo y frías en abundante aceite.

Como son muy dietéticos es normal que chupen mucho aceite. La cosa va bien, no asustarse.

Suelen estar mejor al día siguiente.

Feliz operación bikini !!

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

2018
2019

ENERO

SAN VALERO

Cultura Clásica

LAHOZ RUESGA, Laura
FERNÁNDEZ IBÁÑEZ, María José
GARCÍA REYES, Víctor Joaquín
ORDOVÁS ORTÍN, Eva

Filosofía

MORENO MORENO, Daniel
FERNÁNDEZ SOTO, María
ORTEGO MARTÍNEZ, Oscar
RUIZ TORRES, Ángel

Francés

BARRACHINA VILLAGRASA, Eva
GARCÍA ALCÁZAR, Virginia



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

2018
2019

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 más 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 cogemos 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 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.

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

2018
2019

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 180° 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**

**2018
2019**

FEBRERO

JUEVES LARDERO

Lengua Castellana y Literatura

PÉREZ LAPEÑA, María Eugenia

BOIX FECED, Javier

DIEGO LIDOY, José Ignacio de

FERRÁNDEZ LAFUENTE, M^a Carmen

MARTÍN MANCERA, José Alberto

MARTÍNEZ SIRVENT, Alejandra

PALOMO RODRÍGUEZ, Carlos

PÉREZ-SEVILLA MURO, Jesús

SÁNCHEZ COSCULLUELA, Álvaro



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

**2018
2019**

BROWNIE RÁPIDO

Ingredientes

100 gramos de mantequilla (blanda en trozos y algo más para engrasar el molde).

50 gramos de harina de repostería.

100 gramos de azúcar morena o panela

3 huevos medianos.

250 gramos de chocolate fondant para postres (50 % cacao).

100 gramos de nueces peladas.

Una vez batido todo, se introduce en el horno precalentado previamente durante 15 minutos a 180 grados.

Preparación

Lo primero es precalentar nuestro horno a 180 grados y engrasar un molde de 20x20 cm con mantequilla y espolvorear con un poco de harina.

Ponemos en un bol la mantequilla, la harina, el azúcar, los huevos y el chocolate y mezclamos.

Y por último, agregamos las nueces y removemos 20 segundos. Vertemos en el molde, repartiendo bien la mas, dándoles unos pequeños golpes a la base del molde, para salgan las burbujas de aire.

Horneamos durante 15 minutos a 180° .

Desmoldar para que no se pase de cocción, así nos quedará húmedo por dentro, delicioso.

ROSQUILLAS DE ANÍS

Ingredientes

200 g azúcar, (y un poco más para espolvorear)

piel de 1 limón, sólo la parte amarilla

100 g aceite de oliva 0,4

3 huevos

50 g licor de anís

500 g harina de repostería

1 sobre levadura química

1 pellizco sal

aceite de oliva virgen extra

Preparación

Con un bol limpio y seco, pulverice el azúcar

Añada la piel de limón y mezcle

Vierta el aceite de oliva 0,4, los huevos y el licor de anís. Mezcle

Agregue la mitad de la harina, la levadura y la sal.

Incorpore el resto de la harina y mezcle. Es una masa blanda pero que se puede manejar con las manos. Si le faltase harina (la masa está demasiado blanda y no se puede coger con las manos) añada una o dos cucharadas.

Con las manos mojadas en aceite de oliva extra forme bolas del tamaño de una nuez, únalas de dos en dos y presione en el centro con el dedo para hacer el agujero, agrandándolo para formar las rosquillas. También puede hacerlas con una sola bola.

Fríalas en abundante aceite caliente, retire sobre papel absorbente y espolvoréelas con azúcar.

MARZO

SAINT PATRICK

Inglés

RALUY GOZALO, María Elena
CALVO MARÍN, María Reyes
CASAMAYOR PÉREZ, Luis Eduardo
FERNÁNDEZ PÉREZ, Noelia
GARCÍA PELLICER, Laura
GARCÍA VALENTÍN, María Pilar
LÓPEZ PASCUAL, Maite
PUEYO USÓN, María Cristina



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

**2018
2019**

TARTA DE QUESO LA VIÑA

Ingredientes

1 kg de queso de untar tipo Philadelphia

500 ml de nata con un 35% de materia grasa (yo la puse “light”)

5 huevos “L”

350 g de azúcar blanquilla

30 g de harina de trigo (o “maicena” si hay algún celiaco)

Preparación

Precalienta el horno a 200°C con calor arriba y abajo y mientras, forra un molde con papel de horno o unta con mantequilla.

Pon en un bol grande-muy grande, a mi casi no me cabía!!!-todos los ingredientes y mezcla bien con la batidora.

Vierte dentro del molde y hornea durante 50 minutos a 180°-200°C. Vigila el horno en los últimos minutos, que cada horno es un mundo!!!

Pasado el tiempo, introduce una aguja para comprobar si está bien cocinado; si sale limpia-aunque se mueva la zona central-es que está lista. Deja templar dentro del horno con la puerta entreabierta durante unos minutos y retira. Desmolda y sirve a temperatura ambiente; puedes añadirle por encima miel o alguna mermelada, o así sin más, está riquísima.

Nota:

Estas cantidades son para un molde de 24-26 cm de diámetro. Si usas uno de 18-20 cm, pon la mitad de los ingredientes.

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

2018
2019

ABRIL

SAN JORGE

Economía

PÉREZ DE MEZQUÍA ZATARAÍN, Joaquín
MATA MIRÓ, David
PEREZ TORRIJO, María Pilar

Tecnología

MIRANDA OLIVÁN, Roberto
LAFUENTE MARÍN, María Concepción
LÓPEZ FLORIA, Ana María
MESTRE FRANCO, Beatriz
SOS BRINQUIS, Carmen José



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

2018
2019

QUESADA

Ingredientes

3 huevos

500 gr de queso fresco

3 quesitos

Leche condensada al gusto (unos 200ml)

Preparación

Batir y hornear.

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

2018
2019

TARTA DE SANTIAGO

Ingredientes

375g de almendra

375g de azúcar

6 huevos

ralladura de un limón

1/2 cucharadita de canela

Preparación

Untamos un molde (28cm) con mantequilla y reservamos.

En un bol ponemos la almendra, el azúcar, la ralladura del limón y la canela... Removemos hasta que quede todo homogéneo. Añadimos los huevos batidos con batidor de mano. Removemos de nuevo para integrar...

Una vez bien mezclado, volcamos la masa resultante en el molde que tenemos reservado. Introducimos a horno precalentado a 180°C unos 30 minutos. Comprobar pinchando en el centro con un palillo. Si sale limpio la tarta ya está lista. Dejamos enfriar por completo y colocamos la cruz de Santiago encima. Espolvoreamos de abundante azúcar glas, retiramos la cruz y servimos.

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

2018
2019

MAYO

DÍA DE LA DIVERSIDAD BIOLÓGICA

Ciencias Naturales

PARRA CARQUÉ, Alberto de la
BIEL SORIA, Cecilia
HUETE EITO, Eva María
LAFUENTE MARTÍNEZ, José Ignacio
NAVARRO PÉREZ, Asunción
URBANO MARTÍNEZ, Sara

Física y Química

MARTÍNEZ FERNÁNDEZ, María Pilar
ALONSO FAUSTE, Idoia Iciar
GARCÍA AIZPURU, Isabel
ROYO TOMÁS, Adela Cristina



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

2018
2019

EMPANADA

Ingredientes para la masa

500 gr de harina
sal
150 ml de leche
150 ml de aceite
un huevo (ligeramente batido)

Ingredientes para el relleno

cebolla
pimiento verde
pimiento rojo
un poco de tomate frito
un huevo cocido
una lata de atún desmigajado

Preparación

Primero haremos la masa. Mezcla en un bol 500 gramos de harina con un poco de sal, 150 ml de leche, 150 ml de aceite y un huevo ligeramente batido. Amasa sobre una superficie enharinada y forma una bola que cubres con un paño húmedo para dejarla reposar durante 15 o 20 minutos. Es el momento de hacer el relleno. Sofríe cebolla, pimiento verde y pimiento rojo, cuando ya esté le añades un poco de tomate frito (no debe de quedar caldoso, si es así, déjalo reducir un poco). No estaría mal que mientras tanto pongas un huevo a cocer, así tendremos un huevo duro que nos irá muy bien para el relleno.

Seguimos. Parte la bola de masa en dos. Con el rodillo de amasar estira una de las dos mitades hasta conseguir una lámina muy fina. Ponla sobre un papel de horno y todo en la bandeja del horno. Cuando el sofrito se haya enfriado un poco, lo extendemos por esta lámina y encima ponemos el huevo duro muy troceado y una lata de atún desmigajado (en la empanada que llevé al Instituto puse además algunos mejillones.....*inspiración del momento*). Estiramos la otra mitad de la masa y la colocamos encima del relleno. Sellamos las dos láminas con un tenedor y hacemos un agujerito en medio de

la lámina superior. Los trozos de masa que te han sobrado de los márgenes los puedes utilizar para decorar. Bate un huevo y con un pincel pintas la superficie. Ahora, al horno que previamente hemos precalentado. Sobre unos 45/50 minutos a 180 grados colocando la bandeja en la segunda ranura más inferior con calor arriba y abajo. Si ves que se dora demasiado por arriba, pon solo calor abajo con ventilador. Sácalo y a disfrutarlo caliente o frío.

TARTA DE REQUESÓN

Ingredientes

400 gramos de requesón

3 yogures naturales

150 gramos de azúcar

3 huevos

50 gramos de harina

Preparación

Se mezclan en un bol 400 gramos de requesón con 3 yogures naturales (yo utilicé yogur griego natural sin azúcar) 150 gramos de azúcar o algo menos si no te gusta muy dulce, 3 huevos y 50 gramos de harina. Una vez batido todo junto echamos la mezcla en un molde que previamente has untado de mantequilla y harina. Yo dejo esta mezcla en la nevera mientras precaliento el horno a 175 grados. Ponemos nuestro molde en la bandeja del horno que está en la segunda ranura inferior y lo dejamos 45 minutos a 175 ° con calor arriba y abajo sin ventilador. Si ves que la parte superior se dora demasiado, cúbrelo con un poco de papel de horno. Cuando esté déjalo enfriar y mételo a la nevera. Para comerla aconsejo acompañarla con una mermelada de arándanos, unas fresas o algo semejante.

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

2018
2019

BROWNIE

Ingredientes

4 huevos

150 g de azúcar

500 g de queso mascarpone

Bizcochos para tiramisú los que necesitemos aprox. un paquete

1 copita de cognac o whisky

1 taza de café no muy fuerte

Preparación

Se blanquean las yemas con el azúcar. Se añade el queso y la mitad del cognac o whisky y se mezcla todo bien.

Se suben las claras (yo pongo solo la mitad) a punto de nieve y se añaden a la mezcla anterior con cuidado al moverlo para que no bajen.

En un recipiente ponemos un poco de esta mezcla para cubrir el fondo. A continuación se pone una capa de bizcochos que habremos mojado con una mezcla de café y el resto de cognac o whisky (hay que tener cuidado de que no se empapen mucho porque se deshacen y de no dejarlos demasiado secos).

Se van alternando capas de crema y bizcocho para terminar con una capa de crema. Se espolvorea con cacao en polvo justo antes de servir.

Queda mejor si se hace el día anterior.

JUNIO

**DÍA DE LA ORIENTACIÓN
ESCOLAR**

Orientación

ROYO MONTANÉ, Alfonso
ÁLVAREZ DÍEZ, Álvaro
JIMÉNEZ CALVO, María Pilar
MILLÁN LORENTE, María Dolores
NAVARRO PÉREZ, Asunción
PER CUADRADO, M^a Teresa
IZQUIERDO BORDERÍAS, Javier

Religión

NOGUÉS LAÍNEZ, M^a Luisa



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

**2018
2019**

HUMMUS

Ingredientes

1 bote de garbanzos cocidos

3 cucharadas de tahina (al gusto)

zum de 1 limón

35 gr de aceite (al gusto)

Preparación

Se tritura todo hasta que quede la textura que nos gusta.

Para presentar se añade pimentón y un chorrito de aceite

QUICHE DE MORCILLA

Ingredientes

1 masa quebrada

3 huevos

1 brick de nata (200 ml)

200 ml de leche

1 morcilla (yo usé de burgos, un poco picante)

Preparación

Se mezclan los ingredientes, menos la morcilla, en un bol. Mientras se precalienta el horno según instrucciones de la masa. Se corta la morcilla en trozos pequeños, se mezcla todo y se echa en la masa y a hornear.

¡Rápido y rico!

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

2018
2019

MANTECADOS

Ingredientes

1/2 kilo de manteca

1/2 kilo de azúcar

1/2 docena de huevos y uno más para” pintarlos”

1 kilo de harina de trigo

100 gr. de anís dulce (medio vaso)

4 sobres de gaseosas de papel del tigre

Preparación

Se mezcla la manteca y el azúcar, masando bien que no se note el azúcar. En un recipiente se separan las claras, las yemas se baten (como para tortilla) y las yemas a punto de nieve.

A las yemas se añade el anís y las gaseosas (parte blanca). Se mezclan todos los ingredientes en un recipiente, masando bien con las manos. Se añaden entonces las gaseosas dulces (azules) y poco a poco la harina amasándola continuamente hasta que se logra que la masa no se pegue en las manos .

Se van cogiendo partes de masa y se “adelgaza” para en la mesa con más harina y se extiende con el rodillo, hasta el grosor que se quiere (mejor menos de 1 cm) y se cortan con los moldes. Finalmente se pintan con huevo batido.

Poner al horno precalentado y a 180 °, hasta que se doren. El tiempo depende del tipo de horno y el grosor.