Recetas de cocina

2016

Hecho por las

madres de preschool

Pastel de banana

Ingredientes:

* 1 taza de arroz crudo
* 1 lata de leche condensada
* Canela al gusto
* Azúcar al gusto
* Agua al gusto

Preparación:

* Moja el arroz con la canela.
* Bota el agua y lícualo.
* Cólalo para sacar el espeso.
* Mézclalo con agua, azúcar, leche condensada y hielo.

Horchata

Ingredientes:

* ½ taza de mantequilla
* 1 taza de azúcar
* 2 huevos
* 2 tazas de harina
* 1 cucharadita de baking powder
* 1 cucharadita de baking soda
* ½ taza de leche
* ¾ taza de banana machucado
* 1 cucharadita de vainilla
* Pisca de sal

Preparación:

* Mezcla la mantequilla, el azúcar, los huevos, la leche y la vainilla.
* Añade los bananos machucados.
* Añade la harina, el baking poder, el baking soda y la sal.

Arroz con leche

Ingredientes:

* 1 taza de arroz
* Agua
* Azúcar al gusto
* 1 lata de leche condensada
* Canela al gusto

Preparación:

* Remoja el arroz en agua por una hora.
* Bota el agua.
* Añade agua limpia y lícualo. Cólalo si quiere atol fino.
* Ponlo a hervir en una olla con el azúcar, la leche condensada y la canela.
* Menéalo mientras que se hierve. Si está quedando muy espeso, añade más agua.
* Después de hervir, déjalo a enfriar.

Atol de arroz

Ingredientes:

* 1 libra de arroz
* 2 tazas de agua
* 1 paquetito de canela
* Azúcar al gusto
* 1 litro de leche de vaca

Preparación:

* Hierve el arroz con el agua, el azúcar y la canela.
* Ya cuando el arroz subió, hecha la leche y deje que hierva.

Pudding de camote

Ingredientes:

* 1 taza de instant oats
* ¾ taza de harina
* 1 ½ cucharadita de baking poder
* 1 ½ cucharadita de canela
* 1/8 cucharadita de sal
* 2 cucharadas de aceite de coco o mantequilla
* 1 huevo
* 1 cucharadita de vainilla
* ½ taza de azúcar moreno
* ¼ taza de leche
* ¼ taza de pasas

Preparación:

* Mezcla los oats, la harina, el baking powder, la canela y la sal en un traste.
* En traste separado, mezcla el aceite de coco (o mantequilla), el huevo y la vainilla. Añade el azúcar y la leche. Añade la mezcla de harina. Añade las pasas.
* Ponlo a enfriar en la refrigeradora para 30 minutos.
* Pon los porciones de masa en foil en una para y hornéalos por 12 minutos. Déjalos a enfriar.

Galletas de oats y pasas

Ingredientes:

* 4 libras de camote
* 1 cuchara grande de manteca
* 2 cocos
* 1 lata de leche condensada
* ½ libra de azúcar morena

Preparación:

* Gratea los camotes y los cocos.
* Revuelva con la manteca, el azúcar y la leche condensada.
* Hecha manteca en una pana para que no se pegue y hecha la mezcla en la pana.
* Hornea hasta que esté seca de adentro (que sale el trinche limpio).

Pan de banano

Ingredientes:

* 2 ½ libras de harina
* 5 huevos
* 4 margarinas
* ¼ taza de vainilla
* 2 cucharaditas de baking soda
* 3 cucharaditas de canela en polvo
* ½ libra de azúcar

Preparación:

* Mezcla la harina, el baking soda y la canela en un traste.
* En un traste aparte, mezcla el azúcar, las margarinas y el vainilla. Añade los huevos. Añade la mezcla de harina.
* Pon los porciones de masa en foil en una para y hornéalos por 10 minutos. Déjalos a enfriar.

Galletas de margarina

Ingredientes:

* 2 libras de harina
* 2 cucharadas de aceite
* 16 banano
* 1 margarina
* 1 lata de carnation

Preparación:

* Machuca el banano.
* Mezcla con el aceite y la margarina. Añade el Carnation. Añade la harina.
* Ponlo en el horno para ½ hora.

Tortilla española

Ingredientes:

* 2 paquetes de pan
* 1 libra de azúcar
* 1 mantequilla
* 1 lata de Carnation
* Agua

Preparación:

* Rompe el pan en pedacitos.
* Hecha el agua, Carnation, mantequilla y azúcar.
* Machuca y revuelve.
* Ponlo a hornear para unos 30 minutos.

Pudding de pan

Ingredientes:

* 4 o 5 papas medianas
* 4 o 5 huevos (dependiendo de las papas)
* Aceite
* Sal

Preparación:

* Pela y lava las papas.
* Córtalas en cuadraditos medianos.
* Pon aceite para freír y cuando estén suaves (no muy fritas).
* Saca las papas y ponlas en un plato hondo y las aplastan un poco con un tenedor.
* Echa los huevos crudos y los mezclas con las papas.
* Añade sal al gusto.
* Pon una sartén (que no se pegue) con un poquito de aceite solo.
* Echa todo en la sartén y pon el fuego lento.
* Dale la vuelta con un plato tapando la sartén, cuando el lado esté listo.

¡A COMER!

Se puede añadir:

* Cebolla, chile dulce, tomate (cuando estés friendo las papas)

Custard con fruta

Ingredientes:

* 2 zanahorias
* 2 ramitas de apio
* 2 chile dulces
* ½ libra de cebolla
* $1 de cilantro
* 5 libras de arroz
* 3 ½ libra de pechuga de pollo
* consume
* saborín
* salsa negra
* sazón completa

Preparación:

* Pica la verdura finita. Ralla la zanahoria.
* Con la margarina, se sofríe las verduras.
* Limpia el arroz.
* Añade el arroz a las verduras y sofríe un poco.
* Corte el pollo crudo en cubitos y añade. Añade el agua y los condimentos.

Arroz con pollo

Ingredientes:

* 4 cucharadas grandes de custard en polvo de caja
* 4 latas de Carnation
* 1 lata de fruit cocktail
* Azúcar al gusto o leche condensada

Preparación:

* Pon la leche a hervir.
* Añade el custard en polvo.
* Mena cada ratito y deja que se pone espeso.
* Añade el azúcar o leche condensada.
* Saca del fuego y añade el fruit cocktail.

Se puede añadir una galleta amarilla con cada una.