

Polenta con salsa de carne

Ingredientes: 1 kg de polenta, ½ kg de carne picada, 200 ml de salsa de tomate, 3 cebolletas, ½ pimiento morrón, 1 copa de vino tinto, 1 cucharada de café de azúcar, sal, pimienta y aceite. 2 l de caldo

Preparación: Salsa de carne: picar la cebolla, los ajos y el morrón, y poner a sofreír en una sartén con aceite y un poco de sal para que se sofría mejor.

Cuando este todo sofrito, agregar la carne picada y revolver hasta que cambie de color, agregar el ají molido, salpimentar y agregar el puré de tomate. Agregar el vino, la cucharadita de azúcar y dejar que tome sabor.

Mientras hacer la polenta. En una olla poner 2 litros de agua o de caldo de verduras o pollo con un puñado de sal gruesa. Verter la polenta en forma de lluvia, revolver continuamente para que no se pegue y cocinar unos 5'. Servir la polenta con dos cucharones de salsa de tomate por encima

Empanada argentina

Ingredientes: Para la masa: 500 gr de harina, 125 g de mantequilla, 1 vaso de leche, 1 cucharadita de sal.

Para el relleno: 500g de carne picada de ternera y cerdo, 1 cebolla, 1 pimiento verde, 1 pimiento rojo, 1 tomate maduro, 5 dientes de ajos, sal, comino, 2 guindillas, 1 cucharadita de pimentón dulce, aceitunas verdes, 2 huevos cocidos, 30 gr de pasas

Preparación de la masa: Poner todos los ingredientes para la masa en un bol, y mezclamos hasta que quede una masa, al tocarla si veis que esta como un poco pegajosa, añadirle un poquito mas de harina para que no se os pegue. Poner un trapo por encima y dejar reposar. Así mientras hacemos la mezcla del relleno.

PREPARACIÓN RELLENO: Ponemos en un vaso las pasas con un poquito de agua. Reservamos. Picamos bien picadita la cebolla, el pimiento, el tomate, el ajo.

Ponemos en un bol estos ingredientes junto con la carne picada, removemos, añadimos ahora la sal, el comino, la guindilla desmenuzada y el pimentón.

Lo mezclamos todo bien mezclado, que estén todos los ingredientes bien mezclados.

Ponemos una sartén al fuego con un chorrito de aceite, y añadimos ahora la mezcla con todos los ingredientes que tenemos en el bol.

Mientras se va haciendo en la sartén, picar las aceitunas y los huevos.

Una vez ya esta hecha la carne, (suelta caldito, dejarlo en la sartén hasta que ya no suelte, asegurados de que no esta cruda)

Ponemos nuestra mezcla en un bol, y añadimos ahora los ingredientes que nos faltan: las aceitunas, los huevos y escurrimos bien las pasas y las añadimos también.

Removemos bien, y vamos a proceder a estirar la masa.

En una mesa, o donde mejor lo hagáis vosotros, enharinar la zona de trabajo, amasar un poco nuestra bola de masa y procedemos a estirla. Una vez estirada con un cortador, si no tenéis podéis utilizar un vaso ancho, la tapa de algún bote cortamos toda la masa. Y procedemos a rellenar . Con un tenedor cuando las cerré chafé los bordes, para que no se saliera la mezcla. Pues así con toda la masa y la mezcla hasta que ya no quede nada.

Alfajores de maicena

Ingredientes: 250 gr de margarina, 150 gr de azúcar, 3 yemas de huevo, 200 gr de harina, 300 gr de maicena, 2 cucharaditas de levadura, 1 limón, 1 puñado de coco rallado, 400 gr de dulce de leche

Preparación: Para empezar con la preparación de los alfajores, coge un recipiente y mezcla la margarina con el azúcar hasta obtener una crema suave. Para ello, la margarina debe estar a temperatura ambiente.

Ahora, añade una a una las yemas de huevo e intégralas en la masa de alfajores. Luego, ralla el limón e incorpora esta ralladura y sigue batiendo, si lo deseas puedes sustituir este ingrediente por esencia de vainilla. Llegados a este punto, precalienta el horno a 180 Para seguir con la preparación de la masa, añade ahora la harina previamente tamizada junto con la maicena y los polvos de hornear. Puedes tamizarlo todo junto sin problemas, lo importante es que no te saltes este paso para obtener una mezcla mucho más lisa y suave.

Verás que conforme integras la harina deberás empezar a amasar con las manos, hazlo hasta obtener una masa consistente, espesa y sin grumos. Luego, extiéndela con un rodillo dejando un grosor de 0.5cm. Corta círculos medianos, de unos tres o cuatro centímetros de diámetro, y colócalos sobre la bandeja de horno previamente enharinada. Hornea los alfajores de maicena durante 5-7 minutos aproximadamente, hasta que los círculos estén ligeramente dorados. Es importante que no las dore en exceso porque entonces quedarán crujientes y no blandas.

Cuando estén listas, retíralos del horno y deja que se enfríen. Luego, coge uno de los círculos, unta dulce de leche, crema pastelera, chocolate o la cobertura que más te guste, y coloca otro círculo encima. Te animamos a que consultes nuestras recetas para preparar tú mismo el relleno.

Por último, reboza el borde de los alfajores en coco rallado y espolvorea un poco de azúcar glass por encima.