

Saboreando DULCES RECUERDOS

ADRA



 Clece

 Atende





Saboreando
DULCES
RECUERDOS
ADRA

Tras la buena acogida de **'Saboreando Recuerdos'** llega **'Saboreando Dulces Recuerdos'**, un recetario de postres y vivencias de las personas usuarias de nuestros servicios de Ayuda a Domicilio y residencia de mayores Ciudad de Adra.
Gracias a los equipos de coordinación y auxiliares de la empresa Clece y filiales por hacer posible este nuevo libro.



Saluda



MANUEL CORTÉS ALCALDE DE ADRA

Es todo un placer volver a saludaros un año más, en estas líneas, y colaborar en un libro de estas características, que da protagonismo a nuestro más valioso patrimonio: nuestros mayores. Ellos son los que tanto nos enseñan en la vida y, en esta ocasión, sus conocimientos en la cocina. Recetas que podemos elaborar en nuestras casas con los maravillosos productos que tenemos a kilómetro cero, en nuestra ciudad milenaria. Lo mejor de la mar y de la huerta está aquí en Adra.

Como podéis comprobar, en este libro hay exquisitas recetas para endulzarnos la vida. Por ello, os animo a que probéis cada una de ellas, aprovechando ese momento gastronómico para pasar un rato agradable en familia, con vuestros hijos o vuestros mayores. ¡No hay nada como degustar una receta preparada con mimo y dedicación por uno mismo junto a un ser querido!





DIEGO LÓPEZ SÁNCHEZ

GERENTE EN ALMERÍA DE CLECE Y FILIALES

En tus manos tienes nuestro segundo libro de recetas, '**Saboreando Dulces Recuerdos**'. Un recorrido por los postres de Adra que nos dejan asomarnos de nuevo a la historia de vida de nuestras personas usuarias de ayuda a domicilio y residencia de mayores Ciudad de Adra.

Hace poco leí unas líneas ensalzando al viejo delantal de la abuela, que igual servía para proteger la ropa, transportar los huevos desde el gallinero o como guante para quitar la sartén del fuego que, para secar las lágrimas de los niños, limpiar caras sucias y proteger a los más tímidos de los visitantes... Casi al instante vinieron a mi mente cientos de recuerdos y eso es lo que pretendemos que pase cuando leas '**Saboreando Dulces Recuerdos**'.

Espero que lo disfrutes tanto como nosotros.



Índice



Arroz con leche	P7	Mousse de chocolate	P35
Arroz con leche y merengue	P9	Natillas	P37
Bizcocho de limón con yogur	P11	Pan de Calatrava	P39
Bizcocho de zumo de naranja	P13	Pudin	P41
Buñuelos dulces	P15	Roscas de San Antón	P43
Dulce cubano	P17	Roscas	P45
Flan de café	P19	Tarbinas	P47
Flan de chocolate	P21	Tarta de limón	P49
Flan de huevo al baño María	P23	Tarta de manzana	P51
Galletas de coco	P25	Tarta de manzana con caramelo	P53
Leche frita	P27	Tarta de plátano	P55
Manzana asada	P29	Tarta de queso	P57
Membrillo	P31	Tocino de cielo	P59
Mermelada de tomate	P33	Torrijas	P61



ENCARNACIÓN MILÁN FERNÁNDEZ

Servicio de Ayuda a Domicilio



INGREDIENTES PARA 6-8 PERSONAS

🕒 60'

200 g de arroz especial postres

200 ml de agua

1 l de leche entera

1 limón grande

1 rama de canela grande

150 g de azúcar blanquilla

1 pizca de sal

10 g de canela en polvo

El azúcar siempre lo añadimos al final para que no se pegue.





Arroz con Leche

1. Lavamos bien el limón y lo secamos, cortamos la corteza del limón con poca parte blanca porque se suele amargar.
2. En la olla echamos 1 litro de leche con la canela y el limón y dejamos a fuego lento.
3. Previamente cocemos un poco el arroz con agua y una pizca de sal y retiramos. Cuando empiece a hervir la leche añadimos el arroz y cuando esté cremoso, antes de terminar la cocción, le añadimos el azúcar y removemos bien.
4. Por último, cuando tenga una textura homogénea, lo retiramos y lo volcamos en un molde y espolvoreamos con canela.





MARÍA MANZANO FERNÁNDEZ
Servicio de Ayuda a Domicilio



**INGREDIENTES
PARA 6-8 PERSONAS**

 60'

- 200 g de arroz
- 2 litros y $\frac{1}{2}$ de leche entera
- Cáscara de un limón
- 1 rama de canela
- 150 g de azúcar
- 1 clara de huevo

El truco está en ir dándole con el cuchillo haciendo formas antes de meterlo al horno para que la parte de arriba quede más gratinada.





Arroz con Leche y merengue

1. En una cazuela ponemos a calentar la leche con la cáscara de un limón, una rama de canela y el azúcar. Cuando hierva incluimos el arroz y esperamos a que tome consistencia y espese para volcarlo en un molde para horno, retirando la cáscara y la rama de canela.
2. Montamos una clara de huevo a punto de nieve con azúcar hasta conseguir el merengue. Cubrimos con él el arroz con leche y colocamos el molde en el horno precalentado a 180º, función grill unos minutos, hasta que el merengue quede dorado.
3. A continuación lo metemos en el horno en función grill y lo gratinamos unos minutos.





EMILIA TRUJILLO VARGAS

Servicio de Ayuda a Domicilio



INGREDIENTES PARA 6-8 PERSONAS

🕒 60'

- 6 huevos
- 2 sobres de levadura
- 2 yogures de limón
- 1 medida de aceite de oliva
- 2 medidas de azúcar
- 7 medidas de harina especial para repostería
- La raspadura de un limón
- 1 chorreón de anís

El anís hace que se quede mas esponjoso, tierno y jugoso.





Bizcocho de Limón

con yogur

1. Batimos los 6 huevos en un bol con la batidora.
2. Añadimos: la levadura, los yogures, un vaso de aceite, dos vasos de azúcar, 7 vasos de harina, la raspadura de un limón y un chorreón de anís.
3. Vertemos la mezcla en un molde para horno previamente engrasado y horneamos durante 45 minutos a 180 °C.





ANTONIO GINÉS FERNÁNDEZ

Servicio de Ayuda a Domicilio



INGREDIENTES PARA 6-8 PERSONAS

🕒 60'

- 6 huevos
- 1 vaso de aceite de girasol
- 1 vaso de azúcar
- 1 vaso de zumo de naranja
- 1 sobre de levadura
- Ralladura de un limón
- 280 g de harina de trigo
- Mantequilla para engrasar el molde

Este postre me recuerda mucho al otoño ya que lo hacemos sobre todo en el día de las castañas.





Bizcocho de zumo de naranja

1. Batimos las claras y las yemas por separado. Añadimos poco a poco a las claras el azúcar y la raspadura de limón hasta obtener una mezcla espumosa.
2. Incorporamos las yemas, el aceite, el zumo de naranja y la harina tamizada, moviéndolo todo lentamente hasta que quede bien mezclado.
3. Engrasamos el molde con la mantequilla y vertemos la mezcla.
4. Horneamos a 180 °C durante 45 minutos aproximadamente o hasta que el bizcocho esté doradito y firme al tacto. Dejar enfriar completamente antes de desmoldar y servir .





ISABEL LIROLA GONZÁLEZ

Servicio de Ayuda a Domicilio



INGREDIENTES PARA 6-8 PERSONAS

🕒 60'

- 1 huevo
- 200 g de harina de trigo
- 100 g de azúcar
- 1 cucharadita de levadura
- 250 ml de leche
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1 pizca de sal
- Aceite para freír
- Azúcar glas

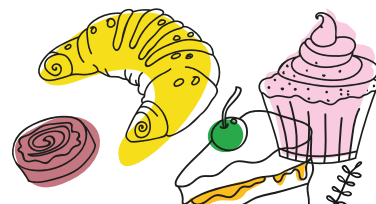
La esencia de vainilla hace que potencie el sabor.





Buñuelos dulces

1. Primero añadimos la harina, la levadura, la sal y el azúcar en un bol.
2. Luego añadimos la leche y el huevo poco a poco y vamos mezclando hasta conseguir
3. una masa homogénea. Para terminar con la masa de los buñuelos dulces, añade la esencia de vainilla para darle un toque de aroma y sabor.
4. Calienta una olla con suficiente aceite. Es importante que los buñuelos floten en el aceite, así que procura calentar la cantidad necesaria. Cuando esté bien caliente, ve añadiendo porciones de masa con ayuda de un cucharón y fríe los buñuelos hasta que se doren por un lado y por otro, durante unos 2-3 minutos máximo.
5. Retira los buñuelos y reservalos en un plato con papel absorbente para eliminar el exceso de aceite y, si quieres, cúbrelos con un poco de azúcar glas para decorar.





FRANCISCO POZO VALVERDE

Servicio de Ayuda a Domicilio



INGREDIENTES PARA 4-6 PERSONAS

🕒 60'

17 galletas "María"

½ litro de leche

1 vaso de azúcar

3 huevos

Caramelo líquido

Un truco para saber si está hecho es usar un palillo de dientes. Se introduce y si sale todavía un poco líquido se añaden 5 minutos más al microondas.





Dulce cubano

1. Partimos las galletas en trozos y las colocamos en un bol en el que agregamos también la leche, el azúcar y los 3 huevos. Trituramos todo con la batidora.
2. Untamos con caramelo un molde al que añadimos la mezcla que hemos hecho anteriormente. Cocinamos en el microondas durante 7 minutos, si todavía no esta hecho cocinamos 5 minutos más.





EMILIA RODRÍGUEZ TOLEDANO

Servicio de Ayuda a Domicilio



INGREDIENTES PARA 6 PERSONAS

🕒 90'

150 ml de café a temperatura ambiente

350 ml de Leche

100 g de azúcar

5 huevos

Para el caramelo:

150 g de azúcar

3 cdas de agua

2 cdtas de zumo de limón

Un truco para evitar que el flan nos haga costra es cubrirlo con papel de aluminio.





Flan de café

1. **Preparación del caramelo:** en un cazo ponemos a fuego lento el azúcar y lo vamos removiendo con una cuchara de madera suavemente hasta que se derrita y obtengamos un caramelo color trigo. En ese momento añadimos una cucharada de agua, removemos, añadimos otra y así hasta incorporar el resto del agua y el zumo de limón. Vertemos el caramelo en la flanera o molde donde luego haremos el flan.
2. **Preparación del flan:** En un cazo mezclamos bien la leche y el café. Reservamos. Batimos los huevos con unas varillas y vamos incorporando el azúcar cucharada a cucharada sin dejar de batir. Mezclamos los huevos con la leche y el café, batimos todo unos segundos y vertemos la mezcla completa en el molde con el caramelo.
3. Para que el flan nos cuaje usaremos la técnica del 'baño María', colocando una bandeja, de tamaño mayor que la flanera, llena de agua y la introduciremos en el horno con la flanera dentro; el agua debe llegar solo por la mitad del flan. Horneamos durante una hora a 120 °C. Pasado el tiempo apagamos el horno y dejamos reposar cinco minutos.
4. Sacamos el flan de café del horno y dejamos que se atempere, luego, lo ponemos en la nevera mínimo dos horas antes de servir.





FRANCISCA SAEZ PAGÉS
Servicio de Ayuda a Domicilio



**INGREDIENTES
PARA 6-8 PERSONAS**

🕒 60'

-
- 600 ml Leche
 - 1 sobre de maizena
 - 100 g de azúcar
 - 200 g de chocolate
 - 200 g de galleta "María"
 - Canela al gusto

Un truco es espolvorear con canela antes de meterlo al frigorífico.





Flan de chocolate

1. Ponemos la leche a hervir en una olla y añadimos el chocolate. Cuando el chocolate esté fundido, en un vaso aparte disolvemos el sobre de maizena con leche y lo añadimos a la olla. Añadimos el azúcar y esperamos hasta que llegue a ebullición. Cuando la mezcla esté lista la vamos sacando en cazos pequeños y sirviéndola en los moldes donde ya tendremos las galletas colocadas como base; las cubrimos con el flan.
2. Lo dejamos enfriar a temperatura ambiente y luego lo metemos en el frigorífico mínimo dos horas antes de servir.





MANDINA LÓPEZ ANTÓN
Servicio de Ayuda a Domicilio



**INGREDIENTES
PARA 6-8 PERSONAS**

🕒 60'

200 g de azúcar

6 huevos

½ l de leche entera fría

1 chorrito de agua

Le tengo mucho cariño a esta receta. Me encantaba cuando mi abuela lo hacía para merendar. Ahora se lo hago yo a mis nietos.





Flan de huevo al baño María

1. Ponemos el azúcar en una sartén con un poco de agua y cocinamos hasta conseguir el caramelo. Cubrimos con él el fondo del molde donde vamos a cocinar el flan.
2. En un bol batimos 6 huevos, añadimos 200 g de azúcar y medio litro de leche entera fría.
3. Mezclamos todo bien hasta que quede una masa uniforme y vertimos en la flanera.
4. A continuación introducimos la flanera en la olla exprés y cocinamos al baño María durante 20 minutos aproximadamente. Lo dejamos templar a temperatura ambiente y lo enfiamos unas 24h en el frigorífico para que coja la textura adecuada.





PURIFICACIÓN JIMÉNEZ MONTERO

Residencia de mayores Ciudad de Adra



INGREDIENTES PARA 5 PERSONAS

🕒 15'

- 30 galletas maría
- 200 g de mantequilla
- 100 g de azúcar glas
- 100 g de coco rallado
- 200 ml de leche (un vaso)

¡Me trae recuerdos de mi juventud, cuándo las vecinas se reunían para hacerlas al llegar la Semana Santa!





Galletas de coco

1. En un bol batimos la mantequilla con el azúcar glas.
2. Con esta mezcla untamos una galleta y la cubrimos con otra, como si estuviésemos haciendo sándwiches.
3. Rellenamos de esta forma 15 galletas dobles.
4. En otro bol echamos el vaso de leche y bañamos las galletas durante 10/15 segundos cada una, después las escurrimos.
5. En un plato hondo ponemos el coco rallado y rebozamos las galletas por ambos lados.





Decora con unas hojas de menta para darle otro toque.

NATIVIDAD LUQUE SÁNCHEZ

Servicio de Ayuda a Domicilio



INGREDIENTES PARA 6-8 PERSONAS

🕒 60'

Para la crema:

$\frac{3}{4}$ l de leche entera, 100 g de azúcar glas,
3 yemas de huevo, la cáscara
de un limón, 80 g de harina fina,
40 g mantequilla, 1 rama de canela
1 vaina de vainilla, $\frac{1}{2}$ l de AOVE suave

Para el rebozado:

3 huevos, 100 g de harina de trigo

Decoración:

100 g de azúcar mezclado
con una cucharadita de canela en polvo





Leche frita

1. Colocamos una cazuela al fuego y añadimos la rama de canela y la vaina de vainilla. Agregamos 400 ml de leche y la cáscara de limón. Calentamos a fuego suave sin dejar de remover con la varilla. Mezclamos con el azúcar, la harina y el resto de leche y seguimos cocinando.
2. Cuando esté lista la masa la pasamos a un recipiente y dejamos que se enfríe. La cortamos en trozos, la rebozamos por harina y huevo batido y freímos en una sartén con aceite caliente. Escurrimos sobre un plato cubierto con papel absorbente.
3. Mezclamos la canela en polvo y el azúcar y espolvoreamos el fondo de una fuente. Colocamos encima la leche frita y espolvoreamos con un poco más de la mezcla de azúcar y canela.





ALFREDO RODRÍGUEZ MANZANO

Servicio de Ayuda a Domicilio



INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

🕒 60'

- 4 manzanas
- 20 g de mantequilla sin sal
- 1 cdta de azúcar moreno
- ¼ de cdta de canela molida
- 2 cdas de almendras picadas

Un truco para que no se oxiden es rellenarlas rápidamente después de quitarles el corazón.





Manzana asada

1. Precalentamos el horno a 180° C, lavamos bien las manzanas y le quitamos el corazón. Ponemos la mantequilla en un pequeño bol y la derretimos en el microondas. Añadimos a la mantequilla el azúcar, la canela y las almendras picadas y lo mezclamos todo bien con una cuchara.
2. Vertemos la mezcla en el interior de las manzanas, presionando un poco para que entre bien. Introducimos la bandeja en el horno a altura media y horneamos alrededor de 25-30 minutos hasta que veamos que están blanditas y las almendras que han quedado por fuera y la piel están doradas.





ROSARIO SALINAS CRESPO
Servicio de Ayuda a Domicilio



**INGREDIENTES
PARA 6-8 PERSONAS**

 60'

1 kg de membrillos
(amarillos y maduros)
800 g de azúcar blanco
Agua

Para escoger un buen membrillo su color debe de ser amarillo liso. Si tienen manchas indica que está muy maduro.





Membrillo

1. Lavamos bien los membrillos y los pasamos a una olla grande. Los cubrimos con agua y llevamos a ebullición. En ese momento, bajamos a fuego medio y dejamos cocinando unos 40/45 min. Los retiramos con cuidado y los dejamos enfriar, los pelamos, le quitamos el corazón y cortamos la pulpa en pequeños trozos.
2. En una olla grande, echamos la pulpa de membrillo y añadimos todo el azúcar. Removemos y cocinamos a fuego bajo/medio. Cuando lleve unos 10 minutos, y esté el azúcar totalmente disuelto, pasamos la batidora para hacer una mezcla más fina. Debemos de ir removiendo de vez en cuando, con una cuchara de madera, para que no se pegue al fondo, y para que se vaya cocinando de una manera más homogénea. La pulpa irá espesando y oscureciendo según avance el tiempo.
3. Cuando la cuchara se mantenga por sí sola, clavada en el dulce, es que está en la textura adecuada. Vertemos directamente la pulpa en los moldes, tapamos y los dejamos en el frigorífico unas 24 horas. De esta manera cogerá la consistencia y textura adecuada.





CARMEN CANILLAS MARTÍN
Residencia de mayores Ciudad de Adra



INGREDIENTES PARA 1 BOTE

🕒 2h

- 1 kg de tomates
- 500 g de azúcar
- ½ limón para zumo

Me recuerda al olor a pan recién hecho con un poco de mantequilla, la mermelada y un café.





Mermelada de tomate

1. Cortamos los tomates y los colocamos en una olla con el azúcar y el zumo de limón. Dejamos reposar una hora.
2. A continuación los cocinamos a fuego medio con la olla tapada y cuando empiece a burbujear, destapamos y bajamos un poco más el fuego, cocinando lentamente y moviendo de vez en cuando con la cuchara de madera. El tiempo estimado de cocción es de 60 minutos, todo dependerá del agua que tengan los tomates.
3. Revisamos la textura antes de retirarlo del fuego, lo hacemos un poco antes de conseguir el espesor de la mermelada ya que al enfriar espesa más.





JAVIER RODRÍGUEZ VARGAS
Servicio de Ayuda a Domicilio



**INGREDIENTES
PARA 4-6 PERSONAS**

🕒 90'

- 160 g de chocolate en tableta para postres (70% cacao)
- 50 g de mantequilla sin sal
- 2 huevos
- 60 g de azúcar
- 1 pizca de sal

Mezclar con movimientos envolventes para que así adquiera la textura de mousse y quede esponjosa.





Mousse de chocolate

1. Ponemos los 160 g de chocolate troceado y los 50 g de mantequilla en un bol y los derretimos en el microondas programando en intervalos de muy pocos segundos y removiendo entre medias.
2. Cascamos los 2 huevos separando las yemas en un recipiente y las claras en otro. Añadimos las yemas al bol con el chocolate, mezclamos todo bien con unas varillas y dejamos que se enfríe la mezcla.
3. Montamos las claras a punto de nieve en un bol con una pizquita de sal y batimos un poquito con un tenedor hasta que salga espuma. Seguimos batiendo con la batidora eléctrica hasta obtener una textura firme de claras montadas.
4. Cuando esté fría la mezcla de chocolate vamos echándola en varias tandas al bol con las claras montadas, mezclándolo todo muy poco a poco de manera envolvente para que se bajen las claras lo menos posible.
3. Vertemos la mezcla en los recipientes en los que vayamos a servir y dejamos en el frigorífico al menos 2 horas.





Me recuerdan a mi infancia.

DOLORES RODRÍGUEZ LORENZO

Servicio de Ayuda a Domicilio



INGREDIENTES PARA 4-6 PERSONAS

🕒 90'

- 1 litro y $\frac{1}{2}$ de leche entera
- 8 yemas de huevo
- 8 cucharadas de azúcar glas
- La cáscara de un limón
- 40 g de harina maizena
- 1 ramita de canela y 1 vaina de vainilla
- Galletas
- Canela en polvo





Natillas

1. Separamos un vasito de leche del total que vamos a emplear y lo reservamos. Calentamos el resto de la leche en un cazo a fuego medio casi hasta el punto de ebullición. Bajamos la temperatura y retiramos del fuego. Añadimos la vainilla, la piel del limón y por último la canela en rama partida por la mitad.
2. Mezclamos la maicena en el vaso de leche y ligamos sin que tenga nada de grumos. Separamos las yemas de las claras. Ponemos las yemas en un bol y batimos con el azúcar hasta que espumea. Añadimos el vaso de leche y volvemos a batir hasta que no queden grumos, tiene que quedar una masa homogénea y reservamos.
3. Colamos la leche y la volvemos a añadir al cazo. Calentamos a media ebullición y añadimos la crema del paso anterior. Lo vamos añadiendo poco a poco y mezclando con unas varillas o una cuchara de madera sin parar hasta que espese. No debe hervir en ningún momento, la textura de las natillas debe estar ligeramente espesa y sin grumos. Vertemos las natillas en los recipientes y dejamos enfriar a temperatura ambiente y después reservamos en la nevera.
4. Una vez que las natillas estén frías sólo tenemos que decorarlas con una galleta a vuestra elección y espolvorear con un poco de canela en polvo.





M^a CARMEN POMARES HERNÁNDEZ
Residencia de mayores Ciudad de Adra



INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

🕒 70'

- 5 huevos
- ½ barra de pan
- ½ vaso de leche
- ½ de azúcar
- Caramelo líquido

Solíamos hacer este postre cuando había algún acontecimiento especial en la familia, como por ejemplo cumpleaños, nacimientos, etc.





Pan de Calatrava

1. Mojamos el pan en la leche hasta que quede bien blandito.
2. Batimos la leche que ha quedado, el pan, el azúcar y los huevos con la batidora.
3. Vertemos la mezcla en un recipiente para horno que previamente habremos untado con caramelo líquido en el fondo y las paredes.
4. Horneamos al baño maría con calor solo por la parte inferior 30 minutos a 160 °C.





JUAN JINÉS ORTEGA
Servicio de Ayuda a Domicilio



**INGREDIENTES
PARA 4-6 PERSONAS**

 **60'**

-
- ½ l de leche
 - 100 g de pan
 - 6 cucharadas de azúcar
 - 3 huevos
 - 300 g de azúcar

El truco para que el caramelo quede más suave es añadir el agua a temperatura ambiente.





Pudin

1. En primer lugar ponemos a remojo en la mitad de la leche el pan troceado. Luego prepararemos el molde como si fuera para un flan, es decir, hacemos caramelo. Para ello, en una sartén ponemos, un poco menos de la mitad del azúcar (unas 5 cucharadas) con un poco de agua y removiendo de vez en cuando; retiramos cuando tome el color del caramelo.
2. Cuando todavía está líquido y caliente lo vertemos en el interior del molde que emplearemos para el pudin, y lo extendemos bien por todo el fondo.
3. En un bol ponemos el resto de los ingredientes, los huevos, la leche, el pan con la leche y el resto del azúcar. Batimos todo bien, pasando por la batidora para que no queden trozos de pan.
4. Volcamos la mezcla con el molde preparado con el caramelo y horneamos a 180 °C durante 40-45 minutos al baño maría.





FILOMENA LÓPEZ VARGAS

Residencia de mayores Ciudad de Adra



INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

🕒 30'

2 huevos

½ kilo de harina

12 cdas de aceite de oliva

12 cdas de leche

12 cdas de azúcar

Ralladura y el zumo de dos naranjas

1 cdta muy pequeña de bicarbonato

Aceite para freír

Azúcar y canela para rebozar

Imagino que como a todos, el único recuerdo es ir por las calles del pueblo en Semana Santa y salir este olor de roscos recién hechos de las casas.





Roscas

1. Batimos los huevos y e incorporamos los restantes ingredientes. Lo último será la harina tamizada.
2. Una vez hagamos la masa, formamos los roscos y freímos en abundante aceite caliente. Escurrimos.
3. Finalmente, rebozamos los roscos en azúcar y canela.





ÁNGELES LÓPEZ IZQUIERDO

Servicio de Ayuda a Domicilio



INGREDIENTES PARA 8-10 PERSONAS

🕒 60'

- 250 g de manteca de cerdo
- 125 g de azúcar
- 100 ml de anís dulce
- 3 huevos
- Ralladura de 1 limón
- 1 cdta de canela molida
- 500 g de harina de trigo
- Azúcar

Estos roscos son típicos de mi tierra y me traen muy buenos recuerdos.





Roscas de San Antón

1. Mezclamos la manteca que tendremos a temperatura ambiente, con el azúcar. Una vez que está bien mezclada, añadimos un huevo entero y dos yemas más de huevo, junto con la ralladura de limón. Incorporamos también el anís, la canela molida y la harina. Mezclamos todo hasta que esté bien integrado, sacamos la masa y la amasamos con las manos.
2. Ponemos un trozo de masa entre dos papeles de horno y estiramos con el rodillo. Con un cortador redondo damos forma de rosco y con uno más pequeño hacemos el agujero.
3. Mojamos cada rosco en clara de huevo y azúcar. Los ponemos en una bandeja de horno a 180 °C entre 18 y 20 minutos, hasta que estén dorados, a continuación los retiramos y dejamos que se enfríen.





PAQUITA ANTEQUERA ANTEQUERA

Residencia de mayores Ciudad de Adra



INGREDIENTES PARA 1 PERSONAS

🕒 25'

- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva
- ½ cdta de anís en grano o matalahúva
- 2 cdas soperas colmadas de harina
- 300 ml de agua
- 1 pizca de sal
- 1 cda de azúcar o miel
- 1 rebanada de pan del día anterior

Me recuerda a mi juventud cuando las hacía en familia para tomarlas después de comer con el café.





Tarbinas

1. En una sartén pequeña con bastante aceite, sofreímos el pan cortado. Escurrimos el aceite sobre una servilleta de papel.
2. Ponemos 2 cucharadas de aceite de oliva en un cazo a fuego medio, echamos el anís en grano y le damos unas vueltas.
3. Seguidamente, incorporamos la harina y dejamos tostar.
4. Vamos añadiendo poco a poco el agua, sin dejar de remover con unas varillas, hasta que espese. Ponemos un poco de sal.
5. Vertemos las tarbinas en una cazuelita de barro, espolvoreamos con azúcar o miel y servimos con el pan frito por encima, cuando aun están calientes.





CONCEPCIÓN OLIVENCIA BRAVEZO

Servicio de Ayuda a Domicilio



INGREDIENTES PARA 6-8 PERSONAS

🕒 60'

Para la base:

- 100 g galletas María
- 50 g mantequilla

Para el relleno:

- 1 paquete de gelatina de limón
- 200 g de queso crema de untar
- 200 ml nata líquida
- 1 limón exprimido (podemos aprovechar para rallarlo en la decoración)
- 4 buenas cdas de azúcar

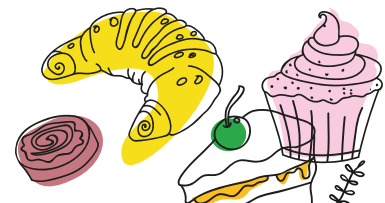
El truco está en mezclar bien la mantequilla con las galletas para así crear una base compacta y evitar que se rompa al desmoldarla.





Tarta de Limón

1. Trituramos las galletas en la batidora hasta que se reduzcan a harina, las mezclamos con la mantequilla derretida y colocamos esta mezcla de base en el fondo de un molde desmontable. Presionamos bien para que se compacte.
2. Añadimos al vaso de la batidora la nata con el queso y el azúcar. Batimos bien para que quede una mezcla lisa y uniforme.
3. Calentamos en el microondas medio vaso de agua con el zumo de limón. Diluimos la gelatina muy bien en ese líquido hasta que se disuelva por completo y la añadimos al vaso de la batidora. Seguimos batiendo para que se mezcle todo muy bien.
4. Ayudándonos con una cuchara (para que no se levante la base) ponemos esta mezcla en el molde, aplanamos la superficie y dejamos enfriar en la nevera al menos 3 horas para que cuaje bien la tarta.





PURIFICACIÓN ZAPATA PAGÉS

Servicio de Ayuda a Domicilio



INGREDIENTES PARA 6-8 PERSONAS

🕒 60'

- 4 manzanas
- 180 g de harina
- ½ sobre de levadura
- 2 huevos
- 100 g de azúcar moreno
- 175 ml de leche
- Mermelada de albaricoque
- Mantequilla y harina para el molde

Para dar un toque diferente a la tarta de manzana, puedes añadir a la masa una cucharadita de canela en polvo.





Tarta de manzana

1. Colocamos la harina, la levadura, los huevos, el azúcar, 2 manzanas (peladas y cortadas en dados) y la leche en el vaso de la batidora y trituramos hasta que quede una masa homogénea.
2. Volcamos la mezcla sobre el molde untado previamente de mantequilla y espolvoreado de harina. Cortamos las otras 2 manzanas en láminas y cubrimos la superficie de la tarta. A continuación horneamos a 180°C durante 45 minutos.
3. Dejamos que se temple un poco para desmoldarla y con ayuda de un pincel untamos la superficie con un poco de mermelada de albaricoque.





JOSÉ ROVIRA TOLEDANO
Servicio de Ayuda a Domicilio



**INGREDIENTES
PARA 6-8 PERSONAS**

 60'

- 300 g de azúcar para el caramelo
- 4 huevos grandes
- Ralladura de un limón
- 80 ml de leche entera
- 300 g de harina
- 120 g e azúcar
- 50 g de manteca
- 3 cucharadas de aceite
- 3 manzanas rojas medianas
- Coco rallado

Para darle un toque diferente podemos decorar con un poco de coco rallado.





Tarta de manzana con caramelo

1. Añadimos la manteca, el aceite, la ralladura de un limón y el azúcar y batimos hasta lograr una crema. Luego agregamos las yemas una a una y seguimos batiendo. Por último, agregamos la leche y después la harina. Metemos en el horno y lo cocinamos 30 minutos.
2. En un olla hacemos un caramelo con los 300 g de azúcar y reservamos. Cortamos las manzanas en gajos y las ponemos por encima de la tarta y añadimos el caramelo reservado. Dejamos enfriar de 2 a 4 horas y servimos.





ELVIRA VARGAS FERNÁNDEZ
Servicio de Ayuda a Domicilio



**INGREDIENTES
PARA 6-8 PERSONAS**

🕒 60'

- 5 plátanos
- 100 ml de leche entera
- 6 huevos
- 1 limón
- 9 cdas grandes de azúcar

Puedes decorar el flan con nata o con otras frutas como los frutos rojos.





Tarta de plátano

1. Ponemos en un cazo a fuego medio 4 cucharadas de azúcar y 2 cucharadas de agua hasta conseguir un caramelo oscuro. Lo extendemos sobre el molde de la tarta.
2. Colocamos en un recipiente 4 huevos, la leche y 4 plátanos pelados y cortados en trozos. Añadimos la ralladura de la cáscara del limón y trituramos bien con la batidora.
3. Batimos los dos huevos que nos quedan con 4 cucharadas de azúcar. Añadimos a la mezcla anterior y vertemos en el molde de la tarta.
4. Horneamos al baño maría a 180 °C unos 30 minutos y dejamos que se enfríe. Desmoldamos.
5. Mientras se hace el flan preparamos la cobertura: pelamos y cortamos en finas láminas el plátano que nos quedaba y las ponemos a fuego muy lento con una cucharada de azúcar para que caramelicé un poco. Vertemos la mezcla de plátano encima de la tarta ya fría.





JUAN ANTONIO FERNÁNDEZ CRESPO

Servicio de Ayuda a Domicilio



INGREDIENTES PARA 6-8 PERSONAS

🕒 60'

200 g de galletas

200 g de queso para untar

4 huevos

250 g de azúcar

2 cdas de harina

zumo de ½ limón

1 pizca de sal

4 cdas de margarina

200 g de nata líquida para cocinar

1 bote de mermelada de fresa

Para que la tarta de queso esté mas suave y cremosa hay que dejarla que enfrie por completo a temperatura ambiente antes de meterla en el frigorífico.





Tarta de queso

1. Para la base, machacamos o trituramos las galletas, ponemos la margarina en el micro, cuando esté líquida la mezclamos con las galletas hasta que quede una pasta. En un molde desmontable ponemos la mezcla y lo reservamos en el frigorífico.
2. Para la masa, mezclamos todos los ingredientes en un bol con la batidora hasta que quede bien liso sin grumos; volcamos la mezcla sobre la base de las galletas.
3. Calentamos el horno a 220 °C, horneamos durante 1 hora y la dejamos enfriar. En una cacerola calentamos la mermelada para que quede algo líquida y la untamos con una cuchara en la tarta como cobertura y dejamos enfriar en la nevera de 4 a 5 horas.





DULCENOMBRE RODRÍGUEZ RODRÍGUEZ

Servicio de Ayuda a Domicilio



INGREDIENTES PARA 4-6 PERSONAS

🕒 60'

Para el tocino de cielo

6 yemas de huevo

1 huevo

250 g de azúcar

250 ml de agua

Para el caramelo

125 g de azúcar

4 cdas de agua

1 cda de limón

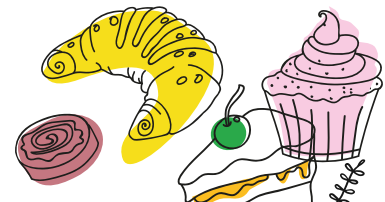
Para desmoldarlo bien antes de servir es importante poner el molde en un poco de agua caliente, así derretirá un poco el caramelo haciendo que el tocino resbale y salga con mas facilidad.





Tocino de cielo

1. En una olla añadimos el agua y el azúcar para lograr un almíbar, dejamos que se cocine a fuego lento durante 10 minutos. Retiramos del fuego y dejamos reposar.
2. Preparamos el caramelo que irá al fondo del molde poniendo al fuego las cucharadas de agua, el zumo de limón y el azúcar; calentamos a fuego medio y cuando el azúcar se vaya poniendo marrón apagamos el fuego, removemos, vertemos en el molde y dejamos que se enfríe.
3. Separamos las claras de las yemas y las mezclamos también con el huevo entero. Batimos durante unos segundos. Añadimos poco a poco a las yemas al almíbar que hicimos en el primer paso. Una vez añadido todo el almíbar vertemos el contenido en el molde caramelizado.
4. Lo cocemos al baño maría en el horno cubriéndolo previamente con papel de aluminio para que no haga costra a 120 °C durante 35 minutos. Cuando cuaje, una vez transcurrido el tiempo de cocción, apagamos el fuego, dejamos enfriar y reservamos en la nevera. Necesitará mínimo 4 horas de reposo.





CARMEN OLIVENCIA MARÍN
Residencia de mayores Ciudad de Adra



INGREDIENTES PARA 8 PERSONAS

🕒 60'

Una barra de pan

600 ml de leche

3 huevos

Canela para espolvorear

Canela en rama

100 g de azúcar

Aceite de oliva

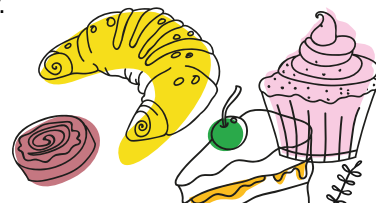
No hay mejor recuerdo que la imagen de ver a tu familia reunida una tarde de semana santa esperando a que estén las torrijas hechas para tomarlas con un café.





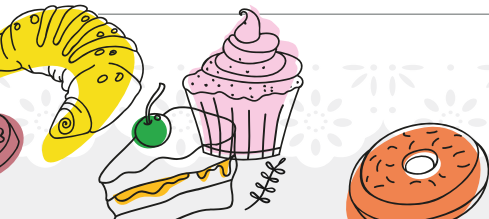
Torrijas

1. En un cazo, ponemos a hervir la leche con 2 ramas de canela y el azúcar. Mientras la leche se calienta, cortamos la barra en rebanadas de unos 2 centímetros de grosor.
2. Una vez que la leche con las ramas de canela y el azúcar ha llegado a ebullición, lo volcamos en un plato hondo donde posteriormente iremos empapando las rebanadas de pan. Preparamos otro plato hondo y batimos los tres huevos.
3. Calentamos la sartén con el aceite, a fuego fuerte para que las torrijas se hagan rápido y no se encharquen de aceite. Con el aceite caliente en la sartén y el huevo batido preparado en otro plato, vamos mojando las rebanadas de pan en el plato de la leche.
4. Cuando estén blanditas pero sin llegar a desmenuzarse, cogemos una por una y las rebozamos en el huevo batido, y de ahí las pasamos al aceite. Cuando estén doradas por un lado, damos la vuelta y esperamos que se doren por el otro lado.
5. Una vez tostadas, las sacamos a un plato o recipiente en el que previamente hemos colocado papel de cocina para que escurra el resto del aceite de las torrijas.
6. ¡Importante! Nada más poner las torrijas en el plato hay que hacer dos pasos imprescindibles: aplastarlas con una espátula y espolvorearlas con canela y azúcar.



Saboreando DULCES RECUERDOS

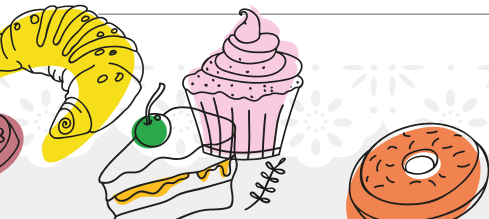
ADRA





Saboreando DULCES RECUERDOS

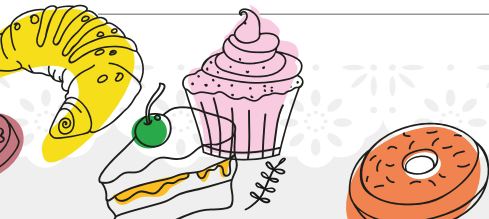
ADRA





Saboreando DULCES RECUERDOS

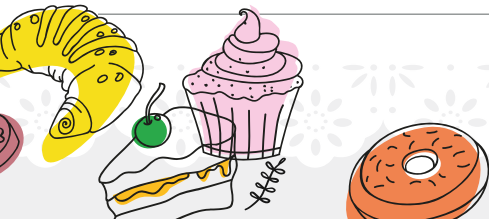
ADRA





Saboreando DULCES RECUERDOS

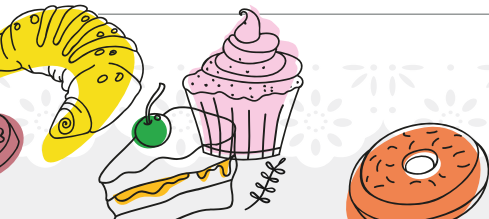
ADRA





Saboreando DULCES RECUERDOS

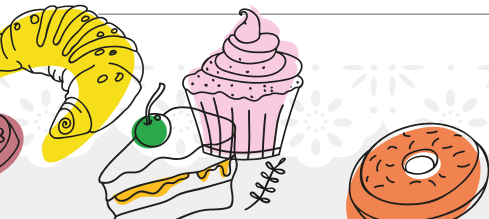
ADRA





Saboreando DULCES RECUERDOS

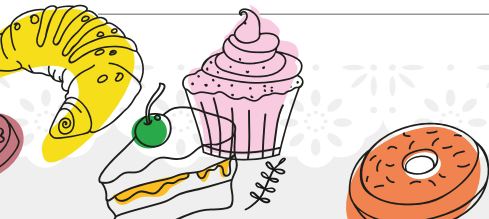
ADRA





Saboreando DULCES RECUERDOS

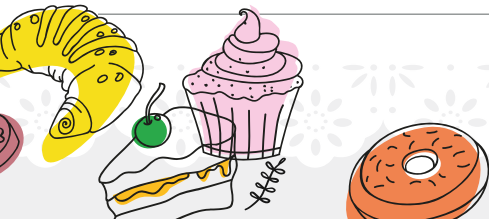
ADRA





Saboreando DULCES RECUERDOS

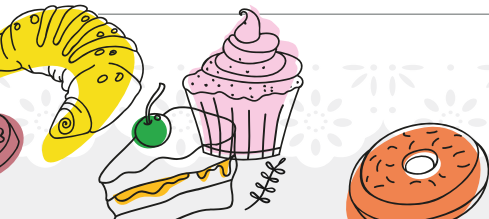
ADRA





Saboreando DULCES RECUERDOS

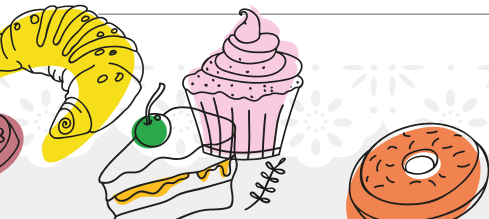
ADRA





Saboreando DULCES RECUERDOS

ADRA



Saboreando DULCES RECUERDOS

ADRA

Encarnación Milán Fernández • María Manzano
Fernández • Emilia Trujillo Vargas • Antonio
Ginés Fernández • Isabel Lirola González •
Francisco Pozo Valverde • Emilia Rodríguez
Toledano • Francisca Saez Pagés • Mandina
López Antón • Purificación Jiménez
Montero • Natividad Luque Sánchez •
Paula Martín Segovia • Alfredo Rodríguez
Manzano • Rosario Salinas Crespo •
Carmen Canillas Martín • Javier Rodríguez
Vargas • Dolores Rodríguez Lorenzo •
M^a Carmen Pomares Hernández • Juan Jinés
Ortega • Filomena López Vargas • Ángeles
López Izquierdo • Paquita Antequera
Antequera • Concepción Olivencia Bravezo
• Purificación Zapata Pagés • José Rovira
Toledano • Elvira Vargas Fernández • Juan
Antonio Fernández Crespo • Dulcenombre
Rodríguez Rodríguez • Carmen Olivencia Marín.







Clece

Atende

