



PROGRAMACIÓN AULA DE COCIÑA – AULA GALICIAABERTA

❖ **AULA 1:**

➤ **AMEIXAS Á MARIÑEIRA**

Ingredientes:

- 2 k de ameixas limpas de area
- 2 dentes de allo
- 2 cebolas
- 1 folla de loureiro
- 75 ml de aceite de oliva virxe extra
- 2 culleradas de fariña de trigo
- pirixel picado
- 2 tomates
- 1 cullerada de pementón doce
- 1 chile
- 1 vaso de viño branco
- Sal

➤ **BICA BRANCA DE LAZA**

Ingredientes:

- 12 claras de ovo
- 500ml nata líquida para montar
- 550g de azucre
- 500g de fariña de trigo