

PROGRAMACIÓN AULA DE COCIÑA – AULA GALICIAABERTA

❖ AULA 5:

➤ RISOTTO DE POLBO

Ingredientes:

- 400 g. de arroz para bomba
- 1 litro de auga da cocción do polbo + 200 ml de auga (por se se queda demasiado seco)
- 250 g. de polbo cocido
- 1 allo porro
- 1 cebola grande
- Pemento(picante) de la Vera
- Unha noz de manteiga
- 50 ml de aceite de oliva virxe extra
- 100 g. de queixo recentemente relado Arzúa-Ulloa curado
- Sal e pementa branca

➤ BOLA LARPEIRA

Ingredientes:

- 25 g de anís doce (para a masa)
- 100 g de leite (para a masa)
- 50g de manteiga (para a masa)
- 25g de fermento prensado (para a masa)
- 40g de azucre (para a masa)
- 1 ovo L (para a masa)
- 4g de sal (para a masa)
- 350g de fariña de forza (para a masa)
- 100g de anís doce (para o almibre)
- 100g de auga (para o almibre)
- 100g de azucre (para o almibre)
- 200 ml de leite (para a crema)
- 50g de azucre (para a crema)
- 20g de maicena (para a crema)
- 2 xemas de ovo L(para a crema)
- Extracto de vainilla (para la crema)
- Ovo para pintar a bola