

**PROGRAMACIÓN AULA DE COCIÑA – AULA GALICIAABERTA**

**❖ AULA 6:**

**➤ LURAS NA SÚA TINTA**

Ingredientes:

- 1 kg. luras
- 3 cebolas grandes
- 2 dentes de allo
- 200 ml. viño branco
- 200 ml. de auga
- 6 culleradas de aceite de oliva virxe extra
- 1 sobre de tinta de luras
- Sal
- Opcional: 3-4 pementas negras enteiras (sen moer)
- Para acompañar: arroz branco redondo

**➤ TORTA DE CASTAÑAS E CHOCOLATE**

Ingredientes:

- 4 ovos grandes
- 400 ml de nata líquida
- 100 gr de chocolate 70% cobertura
- 100 gr. de manteiga
- 75 gr. de azucre
- 30 galletas tipo almorzo e unha cullerada de esencia de vainilla
- Cacao en po
- 100 g de puré de castaña
- 200 g de marmelada de castaña
- 1 chorriño de licor café