

PROGRAMACIÓN AULA DE COCIÑA – AULA GALICIAABERTA

❖ AULA 7:

➤ FIDEOS CON AMEIXAS

Ingredientes:

- ½ quilo de ameixas
- ¼ ilo de mexillóns da Ría
- 360 gr de fideo nº 1, perla
- 1 cebola mediana
- 1 lata pequena de pementos Morróns
- 1 tomate grande maduro
- 1 dente de allo
- Viño branco (150 ml.)
- Pirixel fresco
- 2 follas de loureiro
- Unhas febras de azafrán
- Aceite de oliva virxe extra (100 ml.)
- Auga (150 ml. para a cocción dos moluscos e 450 ml. para a cocción de da pasta)
- Sal e pementa negra recentemente moída

➤ CAÑAS FRITIDAS

Ingredientes:

- 300 g de fariña de forza e outros 50 g para empoar e traballar a masa (masa)
- 100 g de aceite de oliva virxe extra suave (masa)
- 125 g de auga tibia (masa)
- 1 chisco de sal e a reladura de medio limón (masa)
- Un chorriño de viño doce, neste caso Porto (masa)
- Aceite de oliva suave (para fritir)
- 4 xemas de ovo (crema pasteleira)
- 100 g de azucre (crema pasteleira)
- 50 g de amidón de millo (Maicena) e 1/2 l de leite enteiro infundado (crema pasteleira)
- 1 vaina de vainilla, 1 rama de canela en rama e 1 limón (para infundar o leite)
- azucre e canela en po (para rebozar las cañas)