

PROGRAMACIÓN AULA DE COCIÑA – AULA GALICIAABERTA

❖ AULA 10:

➤ CALDEIRADA DE PINTO

Ingredientes:

- 1 pinto de 800 g aproximadamente
- 1 cebola
- 2 dentes de allo
- 1 tomate maduro
- 1 cullerada de pasta de pemento chouriceiro.
- Chisco de pemento de La Vera (agridoce o picante)
- Sal e pementa negra de muíño.
- 4 patacas medianas
- ½ pemento vermello
- 500 ml de auga
- 150 g de chícharos.
- Aceite de oliva virxe extra.

➤ MELINDRES GALEGOS

Ingredientes:

- 200 gr fariña de repostería
- 20 gr manteiga
- 20 ml licor de anís
- 4 xemas de ovo
- Para o glasado: 200 gr azucre e 100 ml de auga