

PROGRAMACIÓN AULA DE COCIÑA – AULA GALICIAABERTA

❖ AULA 9:

➤ XOUBIÑAS A TARTEIRA

Ingredientes:

- 1kg de xoubas
- 200ml de Aceite de oliva 200
- 2 Cebolas
- 5 Tomates
- 6 Patacas
- Viño branco
- 125 ml de Auga
- Loureiro
- Sal

➤ TORTA DE SANTIAGO

Ingredientes

- 250 g de amendoa moída crúa variedade Marcona
- 5 ovos grandes L
- 250 g de azucre branco
- reladura da pel de 1/2 limón (só o amarelo)
- 1/2 cullerada pequena rasa de canela moída (uns 5 g)
- 1 anaquiño de manteiga para engraxar o molde
- 1/2 chopiño de augardente de herbas
- 50 g de azucre moído ou glass para adornar a torta