



Recetas

Sidrería - Restaurante

El Pareón



Arroz cremoso con setas y crujientes de jamón

Ingredientes (para 2 personas):

- Arroz
- Ajo
- Setas
- Jamón
- Nata líquida
- Aceite
- Sal
- Pimienta blanca

Elaboración:

Ponemos a hervir agua para el arroz (dos medidas de agua por cada medida de arroz) con sal y aceite.

Mientras se hace el arroz refrescamos y salteamos las setas con el ajo picado fino y el jamón.

Una vez listo el arroz lo añadimos al salteado de setas y seguidamente vamos echando la nata líquida hasta que adquiera un punto cremoso y salpimentamos a gusto.

Dejamos reposar un poco y servimos.





Recetas

Sidrería - Restaurante

El Pareón



Croquetas de Queso

Ingredientes (para 4 personas):

- ½ litro de leche
- ½ kilo de harina
- 150 gramos de mantequilla
- 300 gramos de queso Gamoneu
- Sal
- Pimienta.

Ponemos en una cazuela la leche, la mantequilla y el queso Gamoneu, cuando se disuelve se añade la harina.

Removemos hasta que tome cuerpo.

Una vez listo pasamos la masa por huevo y pan rallado.

Damos forma y listo para freír.





Recetas

Sidrería - Restaurante

El Pareón



Frixuelos

Ingredientes (para 4 personas):

- ½ litro de leche
- 50 gramos de azúcar
- 200 gramos de harina
- Canela
- Cáscara de limón
- sal

Elaboración:

Mezclamos la leche con la canela, el limón y el azúcar.
Añadimos la harina y la sal y lo removemos todo o bien lo batimos.

Una vez preparado la masa se fríe en una sartén con un chorro de aceite, vuelta y vuelta.

Lo podemos acompañar a gusto con miel, azúcar, chocolate, nata, mermelada, etc.

