

PÚDING DE TARONJA



Ingredients:

- 1/2 litre de llet
- 100 grams del dia abans
- 10 cullerades de sucre
- 4 cullerades d'aigua
- 3 ous
- 4 cullerades de mermelada de taronja
- 2 cullerades de panses de Corinti mullades amb Brandy

Elaboració:

Esmicolar el pa en un recipient, cobrint-lo amb llet calenta i deixar-ho a reposar. En un motlle rectangular posar 4 cullerades de sucre i 4 d'aigua, i posar-ho al microones 6 minuts. Quan el caramel comenci a tenir color treure-ho del microones, moure el motlle per a estendre el caramel per tot el motlle i deixar a reposar.

Després, afegit la llet amb el pa, els ous, el sucre restant i la mermelada i batre-ho tot ben batut. Incorporar les panses escorregudes i posar la barreja amb el motlle caramel·litzat.

Per últim, introduir al microones durant 10-12 minuts. Punxar per a comprovar que estigui ben cuit per dintre, el punxó n'ha de sortir ben net. Desemmotllar i adornar amb taronja.



12 de gener de 2009

CUINA AMB MICROONES

MENÚ:

- Albergínies farcides de tonyina
- Cuixetes amb llimona
- Púding de taronja

ALBERGÍNIES FARCIDES DE TONYINA



Ingredients:

- 1 albergínia
- 1 llauna de tonyina
- Maionesa

Elaboració:

Tallar les albergínies per la meitat i marcar-les amb el ganivet. Amanir-les amb oli i sal, i posar-les al microones tapades durant 6 minuts.

Després es buiden i es posa la carn de l'albergínia en un plat amb la tonyina (sense oli) esmicolada. Afegir-hi la maionesa i un cop tot ben barrejat es posa a dins de la pell de l'albergínia. Afegir una capa de maionesa per sobre.

Es poden servir fredes, o bé gratinades al microones.

CUIXETES AMB LLIMONA



Ingredients:

- 400 grams de cuixetes de pollastre
- Farina
- Pebre dolç vermell
- 1 llimona
- Aigua
- Avecrem

Elaboració:

Barrejar la farina amb el pebre dolç vermell i arrebossar les cuixetes de pollastre.

Posar oli en una cassola, posar-hi les cuixetes i introduir-ho al microones durant 4 minuts.

Esprémer la llimona, afegir ½ got d'aigua, ½ pastilla d'avecrem i la farina que ha sobrat de l'arrebossat. Es bat tot i s'afegeix a la cassola posant-ho tot al microones 6 minuts.