

# Bolachas de chorimas

## INGREDIENTES PARA 25 BOLACHAS

- 250 gramos de fariña triga
- 120 gramos de azucre en po
- 3 ou 4 culleradas de chorimas
- 200 gramos de manteiga
- 1 belisco de sal

## PREPARACIÓN

- Comezamos seleccionando as chorimas máis xeitosas, sacándolles a parte exterior máis verde e peluda e tamén o pistilo, deixando só os pétalos. Poñemos o forno a queentar a 180°C.

Batemos a manteiga ata que fique cremosa e engadimos os pétalos lixeiramente picados, mesturando todo ben para que a manteiga colla o sabor das chorimas.

Engadimos o azucre en po e mesturamos.

Botamos tamén a fariña xirgada para evitar os gromos e amasamos ata que teñamos unha masa uniforme e que non se pegue nas mans.

Estiramos a masa co rolo entre dous papeis de enfornar ata que teña uns 5-7 mm de ancho (máis ou menos) e deixamos que arrefría na neveira durante uns 45 minutos. Así a masa quedará máis dura e seranos máis sinxelo cortala co cortapastas.

Cun caneco, cortaremos a masa en pequenos círculos. O meu ten 6 cm de ancho e saíronme 25 bolachas. Conta de que medran uns 2 cm no forno. É posíbel que teñades que meter a masa na neveira de cando en vez porque en canto colle calor, custa un chisco sacalas.

Enfornamos a 180° durante uns 10-15 minutos ou ata que vexamos que as beiras comezan a dourarse. Non as xutedes moito, unhas 8 ou 9 por bandexa, para que non se peguen. Despois deixaremos arrefriar uns minutos na bandexa do forno porque están brandiñas ao sacalas.

E despois deixaremos sobre a grella para que arrefrien de todo.



# MENÚS MAIO 2021

## Primeira semana

### Día 3 (Luns)

Ensalada Waldorf  
Polo guisado con fideos  
Leite

### Día 4 (Martes)

Ensaladiña  
Xamón asado con patacas fritidas  
Pexego en xarope

### Día 5 (Mércores)

Crema de ervellas  
Salmón á grella con patacas ao vapor  
Froita

### Día 6 (Xoves)

Sopa de pasta  
Panini casero  
Froita

### Día 7 (Venres)

Coliflor gratinada  
Fideuá con peixe e gambas  
Iogur.

## Segunda semana

### Día 10 (Luns)

Ervellas con xamón  
Bacallau rebozado con ensalada  
Froita

### Día 11 (Martes)

Sopa de verduras  
Milanesa de pavo con patacas  
Queixo e marmelo

### Día 12 (Mércores)

Garavanzos con verduras  
Tortilla española con tomate  
Froita

### Día 13 (Xoves)

Brócoli con allada  
Paella con carne e marisco  
Petit

### Día 14 (Venres)

Sopa de pasta  
Zorza con patacas fritidas  
Leite

## Terceira semana

### Día 19 (Mércores)

Crema de cenorias  
Ovos fritos con chourizo e patacas fritidas  
Froita

### Día 20 (Xoves)

Feixóns verdes con ovo cocido  
Empanada de carne  
Leite.

### Día 21 (Venres)

Arroz tres delicias  
Pescada á romana con ensalada  
Froita

## Cuarta semana

### Día 24 (Luns)

Ensalada completa  
Espaguetis boloñesa  
Froita

### Día 25 (Martes)

Crema de espinacas  
Filetes rusos con patacas  
Froita

### Día 26 (Mércores)

Ensalada italiana  
Lombo de porco á grella con patacas  
Flan

### Día 27 (Xoves)

Brócoli con allada  
Rodaballo con ensalada  
Froita

### Día 28 (Venres)

Crema de cabaciña  
Arroz con migas de bacallao  
Leite

## Quinta semana

### Día 31 (Luns)

Patatas á rioxana  
Macarrones con atun  
Froita

