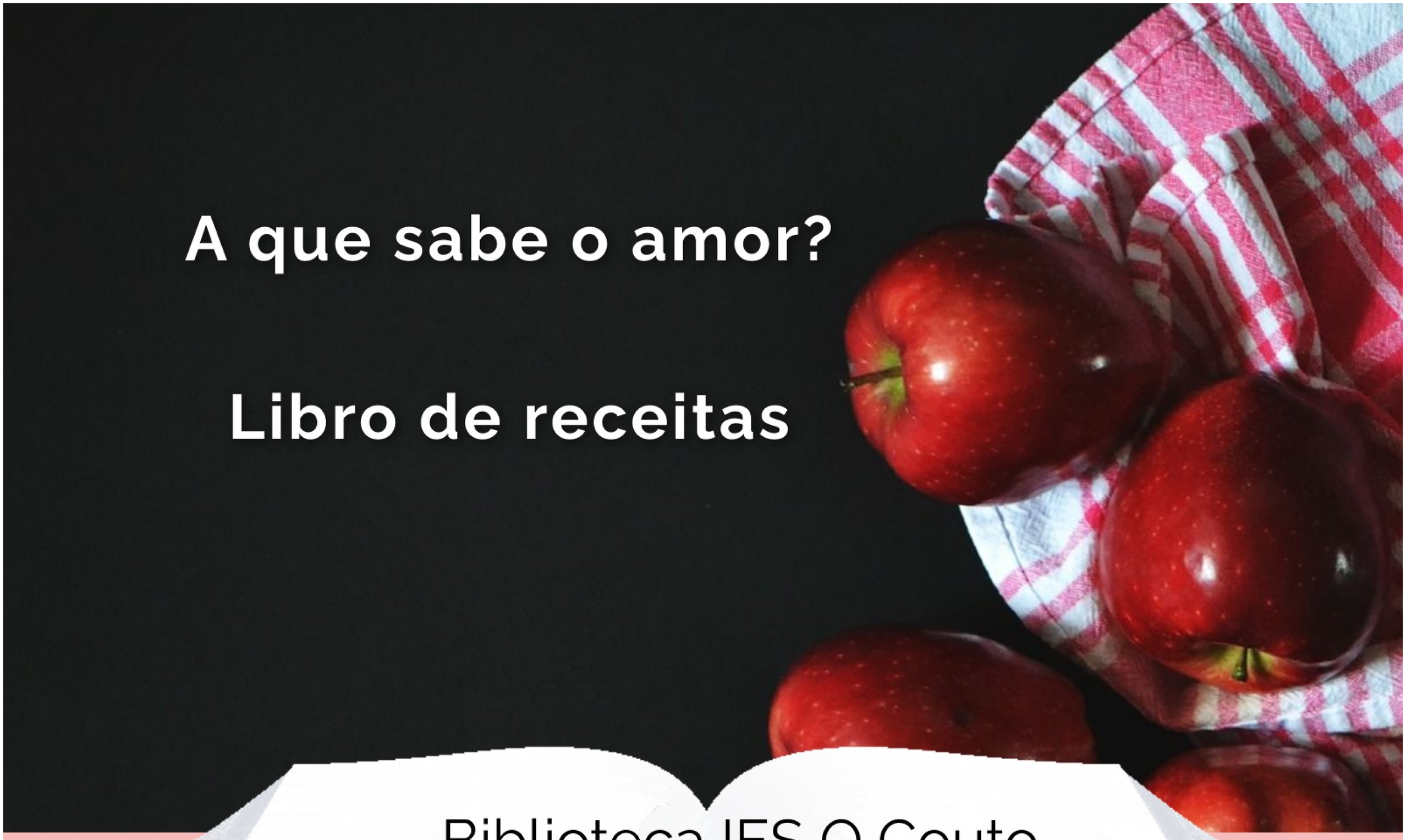
A que sabe o amor?

Libro de receitas



Biblioteca IES O Couto

14 de febreiro de 2021

Torta de queixo para adozar os meus sentimentos por ti

Hai unha persoa neste mundo que quero con toda a miña alma e voulle facer unha receita para demostrar o que sinto.

Ingredientes:

120 g de manteiga tan amarela como o seu cabelo. 350 g de queixo crema. 2 ovos tan grandes coma os seus ollos. 175 g de tona tan branca coma a súa pel. 100 g de azucre para adozar os meus soños pensando nela. 40 g de fariña de trigo tan suave como cando me arroupa coa manta no inverno.

Preparación:

Antes de comezar a preparar a torta, hai que pór a quentar o forno a 180 graos, ata que este estea tan quente coma os seus agarimos. Despois comezamos a preparar a mestura engadindo todos os ingredientes nunha cunca. Mesturarémolo todo co batedor ata formar unha masa tan doce coma os seus bicos na miña meixela. Máis tarde, collemos un molde tan profundo como os meus sentimentos por ela. Poñémoslle papel de forno para que non se queime. Introducimos o molde no forno durante 30 minutos, que é o tempo máximo que aguanto sen darlle un bico. Cando transcorre ese tempo sacamos a torta do forno e deixámolo arrefriar un anaco. Ao final de todo, metémola na neveira ata o momento de servila a esa persoa: a miña nai!

Lucía Barreira, 3º ESO A

Revolto de cogomelos para os celos

Para esta receita facer,
uns ingredientes has de coller,
o primeiro que has de facer,
é uns cogomelos recoller.
Ao val dos segredos has de emprender
para esta receita facer ben.
Logo aceite has de buscar,
para os cogomelos poder cociñar,
terás que ir mercar ao recuncho do lar;
despois diso, os ovos debes encontrar,
deberás buscar na casa do tío Gaspar.
Despois de todo isto recolectar,
a receita has de comezar,
unha tixola comeza a tomar
e a cociña pon a funcionar,
os cogomelos tes que na tixola botar
e depsois deixalos repousar.
Logo os ovos botar para deixalos cociñar
e para rematar a un prato todo has de botar
para comelo todo e os celos remediar.

Paula Aldemir, 3º ESO A

Orellas coas que emparellas!

Para facer as orellas de Entroido, imos empregar: 2 ovos; 50 ml de anís de amor; 500 g de fariña moída con delicadeza; un chisco de sal; outro pouco de azucre; 100 g de manteiga con receita orixinal; a pela dunha mandarina; 200 ml de auga morna do Rodicio, ou no seu defecto, neve derretida de Pena Trevinca. E para fritilas, cómprenos aceita de oliva virxe extra acabado de chegar do Priego de Córdoba.

En primeiro lugar, botamos a auga do Rodicio nun recipiente cun pouquiño de sal, a manteiga, a pela de mandarina relada, o azucre, os ovos e, con moito coidado, o anís de amor e batemos todo. A continuación, engadimos aos poucos a fariña e continuamos mesturando. Deixámola un anaco pensar en soidade e despois é o momento de estirala cunha botella de viño do Ribeiro (importante!). Xa as temos todas estiradas. Fáltanos cortadas en forma de corazón. Prendemos o lume e colocamos a tixola co aceite chegado de Córdoba e, cando estea ben quente, ímolas botando. Cando estean douradiñas, quitámolas e ímolas gardando nunha caixiña con azucre. Ao acabar, prendemos o motor do coche e poñemos rumbo a Xinzo de Limia! E xa alí neste Entroido, a desfrutar e emparellar coas nosas orellas!

José Luis Núñez, 3º ESO A

Torta de chocolate para tratar de olvidarte

Primeiro de todo, engadimos a fariña, lévedo e sal, mesturamos un pouco, tamizamos e deixamos a mestura a un lado, como ti fixeches comigo.

Nun recipiente amplo, como o meu corazón, rompemos os ovos e mesturamos, deixando todo revolto. como os meus sentimentos cando te coñecín. Seguido, engadimos azucre.

Noutro recipiente poñemos cacao en po e unhas culleiradas de auga, semellantes ás miñas bágoas cando me deixaches.... seica ti non sentías o mesmo ca min.

Agora mesturamos o teu desinterese, cos meus sentimentos e as miñas bágoas. Forneamos a mestura e esperamos 50 minutos.

Nese tempo, tratarei de olvidarte. Olvidar todo o dano que me fixeches, olvidar todos os teus "quérote", os teus ollos, a túa pel, o teu cabelo. Tratarei de olvidarte. Aínda así, sempre te quererei.

Nuria Otero, 3º ESO A

Receta del amor

Para la receta del amor se necesita: 4 abrazos. 2 g de paciencia. 1 kg de pasión. 5 cucharadas de confianza. 1 l de fe. 4 tazas de esperanza. 2 kg de cariño.

Mezclamos los abrazos, la paciencia y la confianza. Después añadimos el cariño y por último la esperanza y la fe. Lo ponemos en el corazón a fuego lento y, pasado un tiempo, lo servimos en la vida.

Raúl Rodríguez, 3º ESO PMAR

Receta amorosa

Ingredientes:
4 vasos de confianza. ¾ de fidelidade. 8 k de amor. 15 culleradas de bicos. 20 anacos de respecto mutuo. Unha pota de tenrura e comprensión. Un chisco de picardía.

Preparación:
Mesturamos todos os ingredientes nunha pota de fidelidade ata que todo estea moi mesturado. Poñémolos a 250 para que se fagan o amor puro, fiel, respecto e moitos, pero que moitos bicos.

Clara Gallego, 3º PMAR

Biscoito de amor

Ingredientes:

1 corazón sincero. 1 boa porción de fidelidade. 10 cuncas de comprensión. 15 culleradas de tenrura. ¾ de dozura. 2 toneladas de risas. 1 chisco de loucura.

Preparación:

Xuntamos todo nun cazo e metémolo no forno a 200 ata que se doure. Adornámolo con moitos bicos e deixámolo repousar toda unha vida.

Lucía Álvarez, 3º PMAR

Espaguetes carbonara para derreter de amor

Ingredientes: Espaguetes. Tona e vacas galegas e felices. Ovos de pitas alegres. Espinacas cultivadas nun campo fermoso. Un chisco de sal. Cebola picada con amor. Queixo relado a man. Queixo azul e mozzarela.

Preparación:

Pon a cocer con coidado os espaguetes nunha pota chea de auga. Logo, nunha tixola, pon un pouco de aceite de xirasol. Cando estea quente, engade a cebola. Mestura na tixola os queixos, os ovos e a tona. Bota as espinacas coa pasta. Cando ferva, con coidado, escoa cun coador e déixao na pota. Engadimos a salsa na pota e listo! Remata cun pouco de queixo relado por riba e desfruta uns espaguetes deliciosos!

Xela Fernández, 3º ESO C

Galletas de tona para bicar

Primeiro engadimos unha cunca e media de fariña máxica. Despois, poñemos dúas cuncas de leite de vacas tolas de amor. Tamén necesitamos media cunca de a tona enmeigada con beizos, dúas culleradas grandes de azucre recendente do seu perfume. Mesturámolo todo e facemos as figuriñas que máis nos gusten. Vai todo 20 minutos de bicos ao forno.

Sara Álvarez, 3º ESO C

Receita para sentirse a gusto contigo mesmo

Ingredientes: 500 g de alegría 700 g de desfrute Un chisco de tranquilidade E todo o que te faga feliz!

Esta receita ten que ir incluída en ti, se fas o que che gusta, sentiraste incriblemente feliz. Outra cousa que podes facer é incluír hábitos positivos na túa vida, así, con calquera cousa que fagas, vaste sentir ben. Inclúe cousas como: facer deporte, facer sentir ben ás persoas do teu redor, axuda ás persoas que o necesiten...
A min, por exemplo, faime feliz estar na natureza, pescar, facer deporte, estudar bioloxía... Todo o relacionado co que me fai feliz é a liberdade!

Dylan Ranger, 3º ESO C

Ensalada de verduras para as persoas tóxicas

Ingredientes:

Cenoria, espinacas, coliflor, cogombro, sal e aceite de oliva.

Preparación:

Lavamos moi ben as verduras para despois cortalas. Collemos unha táboa para cortar as cenorias, os cogombros e a coliflor. Poñemos todos os ingredientes nun bol e botámoslles sal e aceite de oliva. E xa podemos gozar o amargo sabor da toxicidade!

Isabel Montenegro, 3º ESO C

Bica caseira con extra de mel para cando se volva a comer en familia

Ingredientes:

Mel de abellas máxicas, que fagan que te sintas ao carón dos teus curmáns outra vez. Canto máis mel, máis doce e fabuloso quedará. 3 ovos de galiñas exploradoras. Só quedará perfecto se as galiñas son alimentadas con produtos naturais. 300 gr de fariña feita con aqueles trigos recollidos cando se move ao son do vento. Un sobre de lévedo. Fíxate en que faga amizade coa fariña para que se mesturen mellor. Azucre multicolor. Importante a intensidade das cores para dar felicidade á bica. 1 iogur natural das vacas voadoras que vivan nas aldeas antigas que semellan ter unha historia detrás. A raíz cadrada de 4, por ser a máis perfecta de todas.

O primeiro que hai que facer é baleirar o noso iogur no bol que teñamos. Este servirá tamén para botar a fariña, o mel e o azucre. Antes de mesturar, botaremos os nosos ovos naturais e, finalizamos o proceso, botando un sobre de lévedo. Mesturamos todo ben e, antes de metelo no forno, comprobaremos se a mestura burbulla chispas e destellos. A cocción será moi lenta, para ter unha bica tan esponxosa coma unha nube! Unha vez teñamos todo listo, recomendo adornalo con froitos de bosques místicos que caracterizan á nosa terra. Para o final, calcularemos a nosa raíz cadrada e esparexémola coma se fose azucre glasé.

Álex Limia, 3º ESO D

Biscoito de chocolate para recordar as saídas cos teus amigos

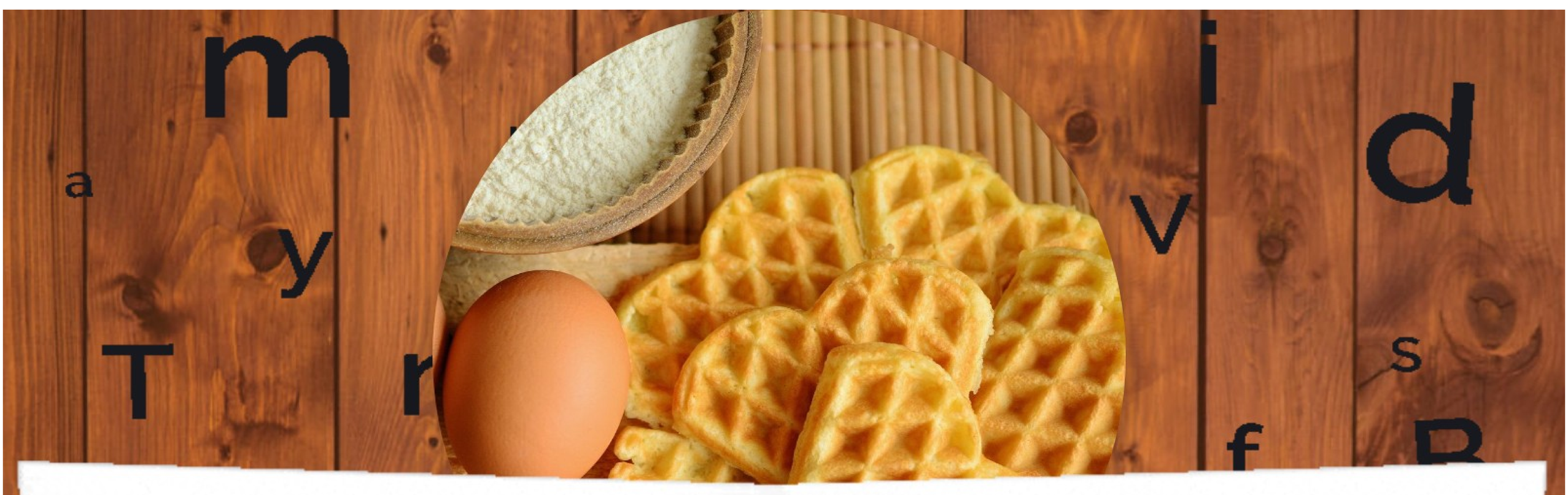
Ingredientes:

500 g de fariña de rosas 50 g de azucre de luz. 50 g de azucre multicolor. 200 g de chocolate "abre mentes". 1 sobre de lévedo. 2 ovos de amor. ½ cullerada de parvadas. 200 ml de lingua. 150 g de faíscas de drama.

Para comezar, pomos nun recipiente pequeno os ovos de amor e os azucre de luz e multicolor e mesturamos ataque quede todo disolto. Nun vaso, imos pór o lévedo e un pouco de lingua para que fermente, polo xeral tarda 2 minutos. Nun recipiente máis grande imos pór a fariña de rosas, o chocolate de "abre mentes", a cullerada de parvadas e as faíscas de drama e integraremos un pouco. Despois, botamos a mestura dos ovos e o lévedo e integramos todo moi ben. Por último, botamos o resto da lingua e metémolo no forno a 1800 C durante trinta minutos. Se quedan gromos na mestura, non te preocupes! Iso é o mellor de todo. Eu recomendo comela os días que queiras recordar as incribles saídas cos teus amigos.

Advertencia: probablemente despois de comelo quererás coller o móbil e falar cos teus amigos de todo o que fixestes xuntos.

Sofía Muñoz, 3º ESO D



Receita de gofres para acurtar as distancias

Para estes tempos fríos (e coas ventás abertas) fai falla un prato quente que nos xunte. Ingredientes:

165 kg de fariña. 20 litros cúbicos de leite de soia. 130 kg de azucre glasé extra doce. 4 culleradas de lévedo. 5 ovos. Moito amor sen lactosa. Amizade sen glute.

Primeiro: Preparamos a masa batendo os ovos e a fariña. Cando isto esta xunto, xa que é o que buscamos para estar coa outra persoa, entón botamos o azucre ata que te sintas culpable por comelo.

Segundo: Metémolo na gofreira e espera a que recenda tan ben que a persoa que esperas veña. Recordade estar sempre con máscara que estamos en tempos de Covid!

Terceiro: Comparte e bótalle o que queiras!

Ai! Importante: Preparalas pensando na persoa que esperas!

Leda Rodríguez, 3º ESO D

Cocido da avoa

Ingredientes: chourizos, lacón, carne de tenreira, cachucha, garavanzos, grelos e repolo; patacas, cenorias, aceita, sal e os consellos da avoa.

Preparación:

O día anterior, hai que pór o lacón e a cachucha a desalgar e os garavanzos en remollo. Despois lavamos os dentes e méteste na cama. Ao día seguinte, o primeiro paso indispensable é lavar os grelos e pelar as patacas. Sacamos o lacón e a cachucha da auga e colocámola nunha pota a cocer. Noutra pota metemos os garavanzos e, despois de 20 minutos, engadimos as patacas. Podemos cocer os chourizos a parte para que o cocido non teña moita graxa. Cando teñamos a carne cocida, sacámola e reservamos o caldo. Neste mesturamos as patacas, os garavanzos e engadímoslle, por último, os grelos para que se cozan todos xuntos e se mesturen os sabores. Miraremos o punto de sal. Mentres, cortamos as carnes e os chourizos. Despois, sacamos a verdura e poñémola na fonte. Servímolo na mesa e cadaquén pódelle botar aceite ou pemento doce.

Recomendación: esta receita é para facer un domingo na aldea ou na casa cos teus conviventes.

Uxía González, 3º ESO D

Milanesas saborosas para arranxar os problemas curtos e longos

Ingredientes:

1 cociñeiro con ganas de cociñar. 2 filetes de porco. 3 ovos. 1 paquete de 200 g de pan relado. 1 paquete de 200 g de queixo relado. 1 paquete de 300 g de fariña. 1 brick de tomate fritido. 1 bote pequeno de aceite de oliva. 1 quilo de amor. 2 litros de ledicia. Sal e pementa ao gusto.

Preparación:

Collemos os filetes e poñémolos nun bol. Engadimos sal e pementa ao gusto e amasamos os filetes para que penetre o sentimento do sal e da pementa neles. Deixamos os filetes a repousar e collemos outro bol. Partimos os dous ovos e comezamos a batelos con ganas, para non cansar. Engadimos un pouco de aceite, (se é virxe extra, mellor) e seguimos batendo ata que os ovos collan unha cor amarela. Poñemos a fariña nun prato e mesturamos o pan e o queixo relados noutro prato. Collemos un dos filetes e poñémolo na fariña, cubríndoo por todas as súas partes, tendo coidado de non levar moitísima, xa que temos que cociñar outro ademais deste. Dámoslle ao filete un baño relaxante no ovo, mais hai que quitalo rápido ou o filete quedará sen fariña. Para finalizar, collemos o filete e poñémolo no pan e no queixo relado para rebozalo. O filete resultante deixámolo na bandexa do forno cun papel de aluminio e aceite para que non se pegue. Facemos o mesmo co outro e cociñámolos ao forno durante uns 10 minutos a 200o. Despois dese tempo, collemos os filetes e engadímoslles un pouco máis de queixo relado e tomate fritido enriba. Volvemos poñer os filetes ao forno durante 20 minutos máis e... voilá! Os teus filetes, ou mellor dito, as milanesas arranxa todo estarán feitas! Acompáñaas con patacas, ensalada e desfruta.

Dante dos Santos, 3º ESO D

Tiramisú do Iguazú, para esquecer o traballo

Para poder realizar esta receita, tiven que pasar unha longa tempada coa tribo indíxena Xanalamba, da zona do Iguazú, a uns 3 km das famosas fervenzas. Nesta tempada no medio da indómita selva, descubrín que a gastronomía desta tribo baseábase case ao completo da contorna, coa excepción dos cultivos propios de legumes.

Ingredientes: 2 serpes, queixo deiku, azucre de caña, auga das fervenzas.

Para preparar esta sobremesa, necesitaremos un recipiente de rocha. Cortamos as cabezas das serpes e despois deixámolas ao sol un día enteiro. Recomendo que a serpe non sexa velenosa. Ao día seguinte, as serpes estarán máis crocantes. Preparamos o queixo deiku, mesturando este queixo coa auga das fervenzas, xa que o deiku caracterízase por ser moi duro. A auga das fervenzas ten poderes naturais como abrandar o queixo ata ser case líquido. Agora temos todos os ingredientes listos e imos mesturalos! Colocamos as serpes sen que quede ningún oco. Cunha pedra, untamos o queixo por riba das serpes. Colocamos outra capa de serpe e outra de queixo. Para rematar, temos que viaxar, segundo os Xanalamba, a guerrear con outra tribo por unha fonte de calor. Grazas a isto, o noso tiramisú terá unhas propiedades especiais como a liberación de estrés e agonías, perfecto para unha boa sobremesa. Recomendaría, sen dúbida ningunha, comer un anaco antes de durmir, despois dun duro día de traballo.

Noé Javier, 3º ESO D

Bombóns dos ruliños cun toque de hiatos frescos

Os bombóns dos ruliños cun toque de hiatos frescos son especiais, pódesllos dar á túa parella por San Valentín e están boísimos!

Ingredientes: 2 l de leite. Moito cacao en po, máis ou menos unha bolsa das de toda a vida. 500 kg de hiatos, non botar ditongos.

Mesturamos o leite co cacao e removemos moito tempo, ata que quede unha masa parecida ao chumbo. Neste punto, metemos a mestura nun bol ben tapado cun trapo húmido, por exemplo, para metelo despois na neveira. Despois dunhas dúas horas, xa debería de estar lista a masa. Neste punto empoamos os hiatos para darlle un toque revolucionario á receita. Agora toca facer os bombóns. Imos collendo anacos de masa e facendo máis ou menos a forma dos bombóns. Cando estea, recubrímolos con cacao en po, que queden completamente cubertos. Despois de repetir o proceso ata rematar a masa, deixámolos repousar outro anaco na neveira para que endurezan un pouco. E xa están listos!

Nicolás Estévez, 3º ESO D

Galletas de amor

O primeiro que tes que botarlle é un chisco de azucre para ter bo sabor de boca, unha cullerada de fariña recordando os momentos como nos que te axudaba a cociñar e manchabamos todo. Tamén botamos un chisco de vainilla para darlle ese cheiro tan rico que tes. Botámoslle uns ovos, rompéndoos como me ensinaches. Batemos con moito amor e botámoslle un chisco de lévedo para que ao metelas no forno medre como o amor que sinto eu cara a ti, mama!

Hugo Fornos, 3º ESO B

Flocos de millo para alegrar o día

Colles uns millos no supermercado cun bo baile para darlle algo de enerxía ao corpo.

Chegas á casa, colles a tixola e poslle algo de manteiga mentres cantas algo para alegrar o ambiente. Botas os millos na tixola poñéndolle a tampa e, ao ritmo que os flocos van saltando, ti vas saltando tamén para desestresar o corpo.

Cando os flocos xa estean feitos, bótaos nun bol e engádelles sal ou azucre, pero cun pouco de risos e gargalladas para que saiban mellor.

Por último, colles os flocos e ponte a ver unha película ou unha serie con quen ti queiras: un amigo, un familiar... Todo o que coma estes flocos terá un sorriso na súa cara para o día que ninguén nin nada lle poderán sacar!

Sofía Carcacía, 3º ESO B

Caldo amoroso para o meu amigo

Ingredientes:

Pota de auga con moito respecto. Patacas, cenoria, repolo e garavanzos con amizade e confianza. Un chisco de sal con amor.

Preparación:

Collemos unha pota e botámoslle auga chea de respecto. Unha vez que está quente, engadimos as patacas, as cenorias, o repolo e os garavanzos con amizade e confianza. Estes teñen que quedar moi cocidos, se non, o noso caldo non vai saber ben. Agora o caldo xa vai collendo sabor e a auga que ferve lanza mensaxes que demostran moita amizade. Só falta un toque final: un chisco de sal con amor. Deixámolo cocer un pouco máis.

O noso caldo xa está. Agora só falta decoralo con moitos bicos, dedicados para o meu mellor amigo. Espero que lle guste!

Alba Álvarez, 3º ESO B

Espaguetes de Nunca Xamais

Ingredientes:

Fideos polares Carne de unicornio Prebe de papoula

Preparación:

Para poder desfrutar deste manxar da maneira máis fresca posible, debemos conseguir os ingredientes da natureza. Primeiro iremos aos bosques e atoparemos un unicornio. Despois de matalo, con moito cariño, faremos o seu funeral sen esquecer de invitar á familia. Logo picaremos a carne e, nunha tixola, cociñarémola. Mentres, podemos ir ao Océano Ártico e pescaremos, respectando ao resto dos peixes, uns fideos. A maior tamaño, maior o desfrute. Volveremos e nunha ola a 3478 graos imos cocer os fideos durante 10 horas. Unha vez rematado, botaremos a carne rezando para que aínda non se chamuscara. Baixamos a temperatura e incrementaremos o prebe de papoula. Con coidado porque pode que semellante delicia sexa ilegal nalgún país. Despois de remover con moita enerxía, pódese empratar e servir sen problema.

Esta receita non é apta para serios e amargados. Os espaguetes de Nunca Xamais pódense acompañar con batido de leite de chocolate directamente extraído da típica vaca marrón galega. A opción vegana do acompañamento sería leite de améndoa que habería que espremer a man unha a unha ata sacar o leite.

Daniela Trujillo, 3º ESO B

Biscoitos para lembrar as apertas

Para facer esta receita, necesítase un sorriso e moitos agarimos.
Ingredientes: azucre de alegría, chocolate para lembrar, unha masa especial

Preparación: Mesturamos a masa e o chocolate para lembrar cun sorriso. Importante deste paso: o sorriso. Mentres batemos, temos que ir dándolle sabor, así que lle botamos azucre de alegría con moita dozura. Pasamos a facer a forma dos biscoitos. Podemos facer moitas formas e como cadaquén queira. Para este paso é necesitamos facelas con moito agarimo. Cando xa temos as formas, metémolos no forno. Aquí temos que lembrar a mellor aperta que nos deron e despois prender o forno. Despois de media hora, sacamos os biscoitos e poñémolos nun prato.

Desfrutamos deles cos nosos seres queridos e lembramos esas apertas.

Aroa Rivera, 3º ESO B

Torta de amor verdadeiro

A receita é recomendable facela entre dúas persoas que se gusten entre si pero que non o saiban.

Ingredientes: ovos, fariña, azucre, tona batida, amorodos, lévedo.

Elaboración: A parella comeza botando os ovos nunha cunca a logo botan a fariña, o lévedo e o azucre para mesturalo todo. Métese a mestura nun molde e introdúcese no forno. Unha hora despois, sácase o biscoito. Vaise decorar a sobremesa cos amorodos e a tona. Agora é o paso máis importante: degustalo. O ingrediente secreto é o amor. Se a torta ten un bo sabor doce é que o amor das dúas persoas que o fixeron é correspondido. Se non, non te preocupes, xa atoparás alguén con quen facer esta receita ata que saiba ben!

Ainhoa Huete, 2º ESO B

Batido para amor entre xigantes

Ingredientes:

200 l de leite acaba de extraer da vaca por dúas persoas á vez, cantando cantigas alegres. 4000 g de barriñas de chocolate con forma de corazón e a forma da parella esculpida en chocolate branco. 20 l de xarope da felicidade oreada. 36 caixas de apócema amorosa fabricada por ananos.

Preparación:

Collemos a megabatedora e botamos todos os ingredientes. Antes de prendela, cunha megaculler revolvemos a mestura. Poñemos a batedora a velocidade 1000 durante 120 h Apagamos e servimos. Exemplo de empratación: servir en vasiños con forma de humano e unha palliña de oito voltas de altura.

Para máis intensidade, botar uñas das dúas persoas da parella.

Eva Fernández 2º ESO B

Magdalenas do sorriso

Ingredientes:

4 ovos de galiña hiperactiva. Relas de limón máxico, non demasiado acedo.

1 l de leite fresco. 100 g de azucre, doce coma ti. 300 g de fariña branca coma a neve. Medio sobre de lévedo para facelas medrar. 50 g de pebidas de chocolate.

Preparación:

Batemos os ovos co azucre e engadimos o resto dos ingredientes. Filtramos coa fariña. Poñemos a masa na neveira media hora. Despois, pasamos a masa aos moldes e engadímoslle as pebidas de chocolate por riba. Seguidamente, metémolas no forno entre 18 e 20 minutos a 180o C.

A desfrutar!

Iria Otero, 2º ESO B

Patacas recheas de amor

Para unha boa pataca, bota un pouquiño de arroz dun celeiro de lealdade, cun pouquiño de coantro arrincado dunha mata con moitos risos e carne traída dunha vaca que chegou do país das palabras fermosas.

Tamén polo traído dunha granxa de loucuras cun ovo dunha galiña que dá calor con moito amor.

Andric Gamarra, 2º ESO B

Batido para facer eterna a amizade

Ingredientes:

200 ml de tona, para facer a amizade máis duradeira. 200 ml de leite.

2 culleradas de azucre, para darlle máis confianza á amizade. 10 amorodos.

5 cereixas, coas froitas faremos a amizade máis sa e quitaremos todos os problemas.

Preparación:

Pelamos os froitos para que sexa máis sinxelo traballar con elas. Despois, temos que poñelas na trituradora e verter a mestura nun vaso. Seguidamente, botamos o leite no vaso e removemos. Por último, poñemos o azucre e a tona por riba. Despois de facer este rico batido, vas onda a persoa que queres facer amizade eterna. Dáslle o batido e, automaticamente, esa persoa e ti seredes amigas para sempre!

Sahirys Carmona 2º ESO B

MUFFINS CON XEADO DE VAINILLA PARA TER ALEGRÍA

INGREDIENTES 100g de chocolate da felicidade. 2 ovos das pitas de ouro. 400ml de leite da montaña dos namorados. 75g de fariña do mellor trigo. Varias culleiradas de xeado de vainilla do Everest. Labras de cores do arco da vella.

UTENSILIOS Moldes para catro muffins. Bareas para bater. Un bol.

Elaboración

Primeiro: collemos o bol e botamos o leite e os ovos cascados e o batemos todo moi ben que se mesturen ben os ingredientes. Despois de bater todo ben engadimos a fariña pouco a pouco, ata que quede unha boa mestura. Segundo: derretemos o chocolate ao *baño maría* para que a felicidade se funda moi ben. Terceiro: mesturamos todo e metémolo nos moldes. Cuarto paso: collemos os moldes e os metemos no forno a 180º C para que os ingredientes se mesturen e que a alegría se faga. Quinto: sacámolo do forno e botámoslle as labras de cores.

E por último a desfrutar cos teus amigos.

Pablo Fernando Gil, 2º ESO A

UNHA TORTA DE AMORODOS PARA RECORDAR OS BOS MOMENTOS

Ingredientes:

500 ml de leite para non esquecer todos os nosos logros. 2 ou 3 ovos de Pascua dos últimos anos. Fariña de cores para recordar os días de chuvia e sol. 2 culleradas de azucre por todas esas tortas de aniversario que preparaba a avoa. 50 g de mantequilla por todas esas caídas graciosas. Amorodos en anacos por todas esas persoas especiais que xa non están.

Preparación:

Mesturamos todo durante uns minutos. Enfornamos a mestura para conservar os recordos ben quentiños. Deixamos que enfríe un pouco e despois poñémoslle crema pasteleira por todos eses logros. Cortamos á metade uns amorodos e colocámolos por enriba por todas esas amizades que seguen connosco.

Recoméndase comer cando esteas mal pola perda de alguén especial.

Cristina Doval, 2º ESO A

FILLOAS DE CHOCOLATE CON ALGODÓN DE AZUCRE PARA SOÑAR COA TÚA REALIDADE SOÑADA

Primeiro botamos fariña para relaxarte. Despois botamos 250 ml de leite das vacas máis especiais do mundo enteiro. Tres ovos de póla de chocolate branco. Despois diso botamos azucre para facerte feliz. Un pouco de sal para teñer a conciencia clara. -Batemos todo xunto ata que a mestura teña unha cor marrón clara. Collemos a mestura e pola na tixola. Logo colles as filloas e colócalas todas como unha torre e botas chocolate quente por riba e algodón de azucre ao redor.

Patricia Alonso, 2º ESO A

RECEITA PARA CONSERVAR O SONRISO

Recolecta de ingredientes:
Saír a buscar o polbo. Mercar o mellor o da cidade(ou barrio). Levalo para túa casa para empezar a cociñalo. Coller os ingredientes e botalos, despois agarrar o prato típico para comer o polbo.
Ingredientes: - O mellor polbo de toda a cidade(ou barrio). Pementa doce. Aceite virxe Extra. Patacas fritidas ou cocidas. Pan (de chía) para mollar no aceite e na pementa doce
Preparación:
Cocer o polbo. Despois de cocelo coller unhas tesoiras para cortalo. Empratar o polbo no prato típico. Botarlle aceite e as especias. Poñer pan de chía para mollalo no aceite e na pementa doce. Listo!
Un prato para comelo en familia mentres o pasades ben.
Víctor Naval, 2º ESO A

O FLAN DO QUÉROTE PARA PAIS

Utensilios: O forno quece todo. O molde quita penas. A culler da calma. A pota que dá vida. O garfo bate males.

Ingredientes: 6 ovos do galiñeiro máis sincero. 500 g do leite condensado máis branco. 20 g de azucre moi doce. 50 ml de caramelo feito a man. 300 g de paixón. 2 kg de amor. 700 g de serenidade. 1,5 kg de atención. 2 l da auga máis pura.

Elaboración:

Botar nun molde os 6 ovos e remover co garfo. Facer o caramelo mesturando auga e azucre no fogón, non sacar ata que empece a dourarse. Botar o caramelo no molde para que enfríe. Mesturar os ovos batidos co leite condensado, mentres fas a mestura mírala con moita paixón e atención. Botar a mestura no molde, con moita atención. Encher a pota con 2 l de auga, e meter o molde pechado hermeticamente, e polo 20 minutos no fogón. Mentres esperas, bótaslle moito amor a túa mirada. Sacas o molde da pota e mételo na neveira para que enfríe durante 1 día Por último córtalo, repártelo, e desfrútalo.

Aviso moi importante. - Xamais fagas esta receita sen que haxa algún aniversario de voda ou de nacemento, porque o resultado pode ser tan catastrófico que o flan pode perder o seu poder amoroso.

Miguel Carbajales. 2º ESO A.

GALLETAS DE AMOR

INGREDIENTES

100g de respeto. 1 cucharadita de sinceridad. 200g de felicidad. 4 cucharadas de complicidad. 1 pizca de cariño. 50g de besos. 360g de confianza. 50g de abrazos.

PREPARACIÓN

En un bol grande batimos el respeto y la felicidad, cuando estén integrados añadimos el cariño y batimos bien. Incorporamos la sinceridad poco a poco y luego amasamos. Hacemos una bola con la masa y la dejamos reposando durante tres horas. Si se enfrió demasiado, le añadimos más confianza, y la estiramos hasta darle la forma a nuestro gusto. Precalentamos el horno a 180º y en una bandeja, previamente engrasada con complicidad, ponemos las galletas. Horneamos durante 10-15 minutos, evitando que se quemen los bordes.

Finalmente las espolvoreamos con besos y abrazos.

Sara Álvarez Barroso. 1ºBach A

AMOR DE TIRAMISÚ

Ingredientes (Para todo el mundo)

Apoyo……250ml

Bizcochos de respeto……24

Lágrimas en compañía (separar las de felicidad de las de tristeza)……3

Nata de aventuras……250g

Azúcar de ilusiones……60g

Comprensión……300g

Cacao de confianza……100g

Elaboración

Comenzamos colocando en un bol las lágrimas de felicidad y la batimos hasta que tengan un color amarillo pálido. Añadimos el azúcar de ilusiones, la comprensión y la nata de aventuras. A continuación lo batimos hasta que se mezcle todo bien. En otro recipiente batimos las lágrimas de tristeza hasta que estén duras. Incorporamos estas lágrimas a la mezcla y lo removemos con una espátula de ánimos con movimientos de positividad Una vez hecha la crema, nos dispones a montar la amistad. En primer lugar empaparemos los bizcochos de respeto en apoyo y los iremos colocando en un recipiente a modo de base. Esta será esponjosa, pero a la vez consistente. Una vez dispuestos los bizcochos en una capa vertemos una cantidad de la crema. Repetimos esta acción dos veces dejando crema en la última capa. Ahora espolvorearemos el cacao de confianza hasta que quede cubierto. Por último, dejamos la amistad en la nevera para que así podamos disfrutar de su frescura y a la vez se conserve durante mucho tiempo.

Eva Fernández, 1º Bach

BIZCOCHO CICLOPROPANO CON AMOR

Ingredientes: Un paquete de cariño. Tres tazas de alegría. Dos tazas de generosidad. Respeto por montones. Una pizca de picardía. Diez onzas de fidelidad. Una cuchara de confianza.

Para preparar:

Mezclar a fuego lento el cariño, la alegría y la generosidad. Échale el respeto y mezcla bien. Condiméntalo con fidelidad y confianza. Bate todo con mucho amor y que no se deshaga jamás.

Pablo Adán, 1º Bach

GALLETAS CUPIDO A LA LIBRE RECETA

INGREDIENTES: 1. 25 ml de comunicación fluída líquida 2. 15 g de sinceridad pura 3. 20 g de mimos azucarado 4. 30 ml de diversión 5. 15 g de comprensión mutua en polvo 6. 20 g de autoestima.

Empezamos por tamizar los 15 gramos de sinceridad pura para quitarle cualquier tropezón de toxicidad que pueda tener, y la ponemos en un bol junto a los 30 ml de diversión para crear la base de la masa. Batimos hasta crear una mezcla homogénea que dejaremos reposar 30 minutos a temperatura ambiente hasta que aumente su volumen. Después, añadimos los 15 gramos de comprensión mutua en polvo y removemos. Hecho esto, pasaremos a derretir los 25 ml de comunicación pura en el microondas hasta que quede líquida y fluída, y la añadimos a la mezcla empapando todo con ella. Volvemos a dejar reposar la mezcla el tiempo necesario hasta que veamos que aumenta su masa poco a poco. Para continuar, troceamos 20 g de mimos azucarados, y los esparciremos generosamente por toda la masa. Finalmente, añadimos el ingrediente que dará sabor a nuestro postre: la autoestima. Incluimos 20 g de ella principalmente por las zonas menos consistentes de la masa, hasta que vemos que se solucionen los problemas de unidad. Por último horneamos a 200º durante 15 minutos hasta obtener un amor puro lleno de respeto y libertad.

Espero que disfrutes de esta receta en buena compañía!

Ana Crestar, 1º Bach

EMPANADILLAS DE AMOR

Ingredientes: Dos personas (o más todo depende del gusto de los comensales) *Nota: Elija sin miedo el género de las personas. Sentimientos: lamento informarle de que si carece de ellos no podrá realizar la receta con éxito ya que estos son los elementos principales. Afecto y atención: dos utensilios de cocina importantísimos para llevar a cabo la elaboración. Respeto: no siempre se puede encontrar en todos los supermercados; si el supermercado carece de él, salga corriendo inmediatamente y busque uno mejor. Cariño. Besos.

Primero, una de las personas cogerá los sentimientos y la otra se los removerá con los utensilios ya mencionados, afecto y atención para elaborar la masa. Luego, ambos cogerán el respeto, y lo usarán de relleno para las empanadillas; que serán metidas en el horno y poco después las untarán con cariño para que se pongan doradas. Por último, cuando ya estén hechas, les añadirán por encima besos para adornar.

Lucía González, 1º Bach A

CORAZONES RELLENOS DE AMOR BAÑADOS DE PASIÓN

Ingredientes:

2kg de CARIÑO. 4kg de SINCERIDAD. Una pizca PACIENCIA. 2 litros de PASIÓN. 4 tazas de CONFIANZA. 1 puñado de SONRISAS. 500g de AMOR. 2 cucharadas de COMPLICIDAD.

Primero cogemos un bol y echamos los 2kg de CARIÑO, 4kg de SINCERIDAD y las 4 tazas de CONFIANZA. Removemos todo con el corazón y a continuación le añadimos 1 puñado de SONRISAS y una pizca de PACIENCIA. Mezclamos con respeto evitando discusiones y malos entendidos, añadimos 500g de AMOR y 2 cucharadas de COMPLICIDAD y dejamos pasar el tiempo. Por último horneamos y decoramos con BESOS y ABRAZOS. Una vez conseguimos los corazones rellenos de amor los bañamos con 2 litros de PASIÓN.

María Ferreiro, 1º Bach A

IDEALES AMOROSOS CON VIRUTAS DE CHOCOLATE

Ingredientes: 3 tazas de amistad. 125g de confianza. 1 litro de buen humor. 4 cucharadas de atracción (mínimo que tenga un 40% de pasión). 100g de paciencia. Un puñado de lealtad + entrega (50%). 500ml de comunicación fluida. 3 cucharadas de sinceridad. 2 litros de diversión. Una pizca de locura. Caricias al gusto.

Mezclar todo con cariño y respeto en un bol, hay que poner ímpetu mezclarlo para evitar que se creen peleas y mal humor. Verter todo en un molde al gusto del consumidor. Hornear de 16 a 18 años, digo, iminutos! dependiendo de la preferencia. Espolvorear con un poco de picardía y virutas de chocolate, decorar con besos y abrazos y servir todos los días.

Paula Domínguez, 1º Bach A

AMOR CONFITADO CON REDUCCIÓN DE RESPETO Y CARIÑO

Ingredientes: 100 g de respeto. 500 ml de cariño. 1 litro de amistad. 1 kg de amor. 50 g de polvo de amistad (para espolvorear)

Para la salsa: 0.5 litros de humor. 0.25 litros de piropos. 0.25 litros de confianza

Método de preparación:

Primero poner en un bol los 100 g de respeto y el kilogramo de amor. Mezclar sin batidora hasta que quede una masa homogénea y, cuando acabes, meter en la nevera. Para la reducción, en otro cuenco echas los 500 ml de cariño y el litro de amistad y los bates hasta que queden con textura de espuma. Confitar la masa que pusimos anteriormente en la nevera hasta que este un poco dorada y, después, rellenar con la espuma. Ahora hornear a 120 oC durante 20 minutos. Mientras se hornea prepararemos la salsa mezclando sus ingredientes. Cuando esté horneada, echaremos la salsa por encima.

Javier Rodríguez, 1º Bach A

CON CARIÑO: RATATOUILLE

Ingredientes: 250g de afecto mutuo. 300g de respeto. 100g de paciencia. Un puñado de caricias. Risas y diversión en grandes cantidades. Una cucharada de ayudar al prójimo cuando esté triste o de bajón. Un vasito de besitos. Unas rodajas de comunicación, si las rodajas están rotas, itíralas a la basura! Unas lonchas de cariño, no pasa nada si vienen en un pack de tamaño reducido, lo importante es el sabor.

Salsas: diversión, tristeza, alegría, espacio personal... para un mejor resultado, aprender a mezclar un poquito de cada una.

Ingredientes prohibidos: celos, maltrato, violencia, egoísmo, infidelidad, deshonestidad inuestro cocinero los odia!

PREPARACIÓN: Mezclar todos los ingredientes con paciencia, hasta que quede todo con buena consistencia y agradable olor, lo más importante, el emplatado. Necesitarás ayuda de otra persona para poder acabarlo con éxito, si no dispones de nadie todavía, no te preocupes, ¡los ingredientes no son perecederos!

Laura Fernández, 1º Bach A