

# Budín de pan



## INGREDIENTES

- › 3/4 kg de pan
- › 1 litro de leche
- › 5/6 huevos
- › 200 g de azúcar
- › Ralladura de 1 limón
- › 1 cdita. escenci de vainilla
- › Pasas de uva o nueces (opcional)
- › Dulce de leche c/n

### Para el caramelo:

- › 200 g de azúcar



## PREPARACIÓN

- 1- Para el caramelo: Fundir el azúcar hasta lograr un caramelo y encamisar un molde. Dejar enfriar.
- 2- Cortar el pan en trozos y remojar con la leche tibia.
- 3- A parte mezclar el azúcar con los huevos y la ralladura de limón, agregar el pan remojado, y opcionalmente las pasas.
- 4- Verter la preparación en el molde acaramelado y cocinar a baño de maría a 150°C por aproximadamente 1 hora.
- 5- Retirar del horno y dejar enfriar bien antes de desmoldar.
- 6- Servir el budín con dulce de leche.



# Ñoquis de papa

De Doña Petrona C. de Gandolfo



## INGREDIENTES

### Masa:

- › 1 y 1/2 k de papas peladas
- › 400 g de harina
- › Agua y sal
- › Queso rallado

### Salsa:

- › 1/2 taza de aceite
- › 1 cebolla
- › 350 g de salchicha parrillera o de Viena
- › 2 tomates
- › 1 cucharada de conserva de tomate
- › 1 cucharada de hongos secos
- › 1 vaso de vino blanco
- › 1/2 cucharón de caldo
- › Laurel, sal y pimienta
- › Queso rallado



## PREPARACIÓN

**Masa:** Cocinar las papas en agua con sal, colar y hacer un puré. Dejar entibiar.

Agregar la harina y amasar hasta tener una masa suave. Dividir en varias partes y formar rollitos con la mano sobre la mesa espolvoreada con harina. Cortar en dados chicos y pasarlos por un tenedor o por un rallador para marcarlos. Cocinar en abundante agua hirviendo con sal. Colar cuando el agua retome el hervor y los ñoquis suban a la superficie. Acomodarlos en una fuente, espolvorear con abundante queso rallado y cubrir con la salsa.

**Salsa:** Dorar la cebolla picada en el aceite, agregar la salchicha en trozos y dorar. Poner los tomates pelados y cubeteados, la conserva de tomate, los hongos remojados, el vino, el caldo, sal, pimienta y laurel a gusto. Hervir a fuego bajo hasta que espese.

**Opcional:** a la masa de los ñoquis de papa se le puede agregar 2 yemas y 50 gr más de harina.



# Pan casero



## INGREDIENTES

Para un pan grande o varios chicos.

- › 500 g de harina 000
- › 6 g de levadura fresca o 2g de levadura seca
- › 375 ml de agua a temperatura ambiente o tibia
- › 1cda. de sal
- › 2 cdas. de orégano (opcional)



## PREPARACIÓN

- 1- Mezclar todos los ingredientes y la levadura disuelta en agua.
- 2- Doblar la masa unas 4 ó 5 veces.
- 3- Dejar descansar tapada por 15 ´
- 4- Volver a amasar y tapar durante 2 horas
- 5- Formar el pan o los pancitos
- 6- Colocar en la fuente. Tapar y dejar reposar 30 ´ más
- 7- Cocinar en horno precalentado a temperatura máxima unos 40 ´



# Pancitos rellenos



## INGREDIENTES

Salen 5 unidades dependiendo del tamaño

- › 250 g de harina 000
- › 5 g de levadura en polvo
- › 100 ml de agua tibia

### Relleno a elección:

- › Mozzarella, tomates cherry y albahaca o choclo, cebolla y mozzarella/espin salsa blanca y queso rallado.



## PREPARACIÓN

- 1- En un bol mezclar todos los ingredientes hasta que quede una masa homogénea, agregar el agua de a poco porque quizás te lleve menos o más cantidad.
- 2- Armar bollitos, expandir sobre la mesada y poner el relleno (tomate, albahaca y queso o espinaca y queso o choclo y queso). Mojar los bordes con agua y poner la tapa.
- 3- Colocarlos en una plancha o en una sartén antiadherente a fuego medio, aproximadamente 1 minutos de cada lado. Controlar para que no se quemen.



# SCONES CON CHISPAS DE CHOCOLATE



## INGREDIENTES

- › 2 ½ tazas de harina
- › 2 cditas. de polvo para hornear
- › 100 ml de agua tibia
- › ¼ de taza de azúcar y un poco más para espolvorear
- › 1 pizca de sal
- › 14 cdas. de manteca en cubitos
- › 1 taza de crema, y un poco más para dorar
- › 1 huevo
- › Ralladura de 1 naranja
- › ½ taza de chispas de chocolate



## PREPARACIÓN (DE 10 A 15 MINUTOS)

- 1- Precalentar el horno a 180°C.
- 2- Mezclar la harina, el polvo para hornear, el azúcar y la sal. Cuando estén integrados, añade la manteca.
- 3- En una taza unir la crema con el huevo.
- 4- Hacer un hueco en el centro de la masa y añadir la preparación.
- 5- Batir con la velocidad media de la batidora o amasar suavemente con las manos pero no mezclar mucho. Luego incorporar las chispas de chocolate y volver a amasar.
- 6- Dividir la masa en 8 partes y formar triángulos.
- 7- Pintar con crema en la parte superior y espolvorear azúcar.
- 8- Hornear unos 10 minutos o hasta que doren.

