



Erasmus+



## Croquetas de jamón

- 250 g masła
- 4 kg białej cebuli
- 3 kg hiszpańskiej szynki (jamón)
- 2 litry mleka
- 2 litry śmietanki 30%
- 1 kg mąki
- 8 listków żelatyny
- przyprawy (pieprz, sól) do smaku



Podsmażamy pokrojoną w drobną kostkę cebule na maśle, następnie dodajemy naszą szynkę pokrojoną w podobną kostkę, wsypujemy przesianą mąkę a następnie mieszamy. Gotujemy mleko i śmietankę, aż zaobserwujemy zjawisko „mrugania”, dolewamy stopniowo do naszej cebuli oraz szynki mieszając cały czas. Gdy masa zgęstnieje doprawiamy oraz dodajemy żelatynę, gdy żelatyna się rozpuści przekładamy masę do czystego pojemnika na całą noc.

## ZDJĘCIE





Erasmus+



## Tartar de salmón y aguacate

- 500 g łososia
- 2 awokado
- sos vinegrette
- natka pietruszki
- jedna papryczka chilli

Awokado oraz łososia kroimy w kostkę, siekamy pietruszkę oraz chilli mieszamy wszystko w jednym naczyniu następnie doprawiamy solą i pieprzem. Podajemy z sałatą karbowaną, polewamy naszym sosem.

## ZDJĘCIE



## Tarta Tatin

- 5 kg jabłek granada
- 1 kg masła
- 1 kg brązowego cukru
- ciasto kruche

Jabłka obieramy ze skórki, wycinamy gniazdo nasienne oraz kroimy w ćwiartki a następnie w paski. Wrzucamy na nasze wcześniej rozpuszczone masło, smażymy aż otrzymamy brązowy kolor dodajemy cukier, czekamy aż się rozpuści. Przygotowujemy płaską blachę z papierem do pieczenia i okrągłymi metalowymi ringami, wypełniamy ringi jabłkami następnie przykrywamy ciastem. Pieczemy około 15 min w 180\*.

## ZDJĘCIE



Klaudia Borzyszkowska, kl. III E, Branżowa Szkoła I stopnia, kucharz, „La Aduana”

### Źródła:

[https://www.google.com/search?q=Croquetas+de+jam%C3%B3n&tbm=isch&source=univ&sa=X&ved=2ahUKEwjP\\_9mj39LIAhVitIsKHSmWDJEQ7Al6BAgFECQ&biw=1366&bih=657#imgrc=KITXG5PiJBxLsM:](https://www.google.com/search?q=Croquetas+de+jam%C3%B3n&tbm=isch&source=univ&sa=X&ved=2ahUKEwjP_9mj39LIAhVitIsKHSmWDJEQ7Al6BAgFECQ&biw=1366&bih=657#imgrc=KITXG5PiJBxLsM:)

[https://www.google.com/search?q=Tarta+Tatin&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=0ahUKEwiLhfDX39LIAhWi-yoKHbNmA\\_IQ\\_AUIEigB&biw=1366&bih=657#imgrc=RRX0HATcic49GM:](https://www.google.com/search?q=Tarta+Tatin&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=0ahUKEwiLhfDX39LIAhWi-yoKHbNmA_IQ_AUIEigB&biw=1366&bih=657#imgrc=RRX0HATcic49GM:)