



Erasmus+



CROQUETAS POCHERO

- 1kg mąki
- 1kg Masła
- 4l mleko
- sól
- pieprz
- gałka muskatołowa
- 3kg mięsa mielonego



Sposób przygotowania:

Mięso usmażyć i odstawić do wystudzenia. Rozpuścić masło na patelni dodać mąkę i smażyć do otrzymania złotego koloru. Dodać mleko intensywnie mieszając. Dodać sól, pieprz i gałkę muskatołową. Do beszamelu dodać mięso i dokładnie wymieszać. Wszystko wrzucić do pojemnika i równomiernie rozłożyć. Przykryć dokładnie folią spożywczą i odstawić na noc do lodówki. Do trzech różnych misek dać mąkę, jajka i bułkę tartą. W takiej kolejności obtoczyć 60g wałki z masy mięsnej. Wrzucić do głębokiego tłuszczu aż otrzyma złocisto brązowego koloru.





Erasmus+



FLAN CASERO

- 600ml tłustego mleka
- 3 całe jajka i 2 żółtka
- 1 laska wanilii (lub pół łyżeczki esencji waniliowej)
- 6 łyżek cukru + 6 łyżek cukru aby przygotować karmel



Sposób przygotowania:

Karmel

Wrzucić cukier do rondla i poczekać aż się skarmelizuje po czym szybko przelać go do foremek.

Flan

Zagotowujemy mleko razem z ziarenkami wyskrobanymi z laski wanilii i odstawiamy je do ostygnięcia. Ubijamy mikserem pozostały cukier razem z jajkami, a następnie dolewamy ostudzone mleko z ziarenkami wanilii i przelewamy masę do foremek. Foremki układamy w większej blasze do pieczenia, którą wypełniamy wrzątkiem do połowy wysokości naczynek do zapiekania flanu. Całość umieszczamy w piekarniku i pieczemy 45 minut w temperaturze 170°C.

Źródła:

<https://www.google.com/search?q=Croquetas+de+jam%C3%B3n&tbm=isch&source=univ&sa=X&ved=2ahUKEwjB-76N4dLIAhWmAxAIHY1ZCmEQ7AI6BAgEECQ&biw=1366&bih=657#imgrc=BEJ-ygL12LGhzM:>

https://www.google.com/search?biw=1366&bih=657&tbm=isch&sa=1&ei=kDBXfDbO8v66QTsj7XgCw&q=FLAN+CASERO+&oq=FLAN+CASERO+&gs_l=img.3..0i19l4j0i30i19l6.49011.49011..50229...0.0..0.122.122.0j1.....0....2j1..gws-wiz-img.7qtRlnoy2zl&ved=0ahUKEwIw0oqQ4dLIAhVLFzoKHxHDbwQ4dUDCAc&uact=5#imgrc=U0hsRaOopAg5rM:

Łucja Gawlińska, kl III N, technik żywienia i usług gastronomicznych, Hotel Plaza Mercado & Spa