



Erasmus+



Coca de llanda

Normatyw surowcowy:

3 średnie pomarańcze

0,5 kg cukru

360g oleju rzepakowego

360 g białek jaj

260g żółtek

560g mąki

90g proszku do pieczenia



Sposób sporządzenia:

Przeprowadzić obróbkę wstępną jaj (sparzyć) oraz oddzielić żółtka od białek. Utrzeć żółtka z cukrem i dodać skórkę z pomarańczy oraz sok. Następnie cały czas mieszając powoli wlewać olej. Dodać przesianą mąkę oraz proszek do pieczenia. Ubić białka jaj i wymieszać delikatnie z masą. Wyłożyć na blachę i piec w piekarniku nagrzanym do 180 stopni Celsjusza przez 30 min.

Ekspedycja:

Ciasto możemy podawać z musem czekoladowym oraz kruszonką .





Erasmus+



Pulpo a la brasa con emulsion de boniato y tierra de aceitunas negras

Normatyw surowcowy:

150g ośmiornicy

100g batatów

80g czarnych oliwek

panko-panierka

oliwa



Przygotowanie:

Ośmiornicę oczyścić ,umyć i osuszyć. Następnie piec w piekarniku nagrzanym do 100 stopni Celsjusza. Po upieczeniu pokroić na kawałki. Nakłuj kawałki ośmiornicy na szpikulec.

Emulsja z batatów:

Bataty umyj ,obierz i rozdrobnij. Piecz w piekarniku (180 stopni Celsjusza) przez 40 min. Emulsję wykonaj w termomixie powoli dolewając oliwę .

„Ziemia” z oliwek :

Usuń pestki z oliwek . Oliwki włóż do nagrzanego piekarnika i wysusz. A następnie połącz z panierka - panko.

Ekspedycja

Ośmiornicę zgrilluj. Podawaj z emulsją z batatów oraz „ziemią” z czarnych oliwek.

Patrycja Wierczyńska, kl III N, technik żywienia i usług gastronomicznych, Restauracja Pelayo Gastro Trinquet

Źródła: <https://www.instagram.com/p/BeQ8pVyBks7/>