



Jueves, 8 de noviembre de 2018

## TEQUEÑOS

### INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

Para la masa, 225 g de harina de fuerza, 4 g de levadura química, 1 dl de leche, 1 yema de huevo, 45 g de mantequilla pomada y sal.

Para el relleno, queso mozzarella seca en barra.

Para la salsa, 200 de yogur cremoso, cilantro fresco, 2 dientes de ajo rallados, comino, sal, pimienta negra y aceite de oliva virgen extra.

Además, aceite de oliva suave.



### ELABORACIÓN:

Mezclar todos los ingredientes de la masa en el robot, con la mantequilla pomada y después amasar hasta integrar. Luego, tapar con papel film y dejar reposar durante 30 minutos en nevera.

Estirar con la máquina de amasar pasta y cortar en tiras un poco más anchas y 5 veces más largas que los bastones de mozzarella seca que hayamos cortado.

Pintar las tiras de masa, envolver con ellos los bastones de queso sellando bien, hacerlos rodar ligeramente para unir aún más, volver a pintar con huevo y freír en aceite caliente.

Hacer una salsa de acompañamiento mezclando el yogur, el cilantro picado, ajo rallado, una pizca de comino, aceite de oliva virgen extra, sal y pimienta.

Servir los tequeños muy calientes con la salsa de cilantro y ajo.

Síguenos en  
@PeraLimoneraTV



ARAGÓN TV



Jueves, 8 de noviembre de 2018

## PATAcón PISAO CON POLLO BARBACOA

### INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

2 plátanos macho, 2 cebollas moradas, 2 pechugas de pollo asadas y 4 cucharadas de salsa barbacoa. Además, col rizada, 1 zanahoria, 1 cebolla morada, zumo de lima, sal en escamas, sal, pimienta y aceite de oliva virgen extra.



### ELABORACIÓN:

Pelar los plátanos, cortar en tacos de 5 cm aproximadamente, y confitar en aceite de oliva virgen extra suave hasta que estén muy tiernos. Sacar y secar el exceso de aceite en papel de cocina.

Chafar los tacos de plátano con la base de una olla grande. Después, meter en el aceite caliente, subir el fuego y dorar.

Mientras, desmechar el pollo y sofreírlo con la salsa barbacoa y la cebolla morada picada en juliana.

Cortar en juliana los ingredientes de la ensalada: un poco de col rizada, 1 zanahoria y 1 cebolla morada.

Cubrir los patacones con el pollo barbacoa y coronar con los vegetales picados, unas gotas de zumo de lima, sal en escamas y aceite de oliva virgen extra.

Síguenos en  
@PeraLimoneraTV



ARAGÓN TV