



ASSOCIACIÓ
de
SORDS
de
SABADELL

Escola Pía, 26.- Tel. y Fax: 93 725 75 68



DEMOSTRACIÓN GASTRONÓMICA REALIZADA POR:

BRANKA LUSIC

17 de ENERO del 2009

LA SOPA DEL SEÑOR (BEGOVA CORBA)

Ingredientes:

½ de pollo

2 Zanahorias

1 Rama de Apio

1 nabo

1 chirimía

2 yemas de huevo

10 gr. de arroz

100 gr. de nata acida o nata para cocinar.

Perejil picado

Sal

Agua

Elaboración:

1. En una olla poner pollo, nabo, zanahorias, cebolla, chirimía, sal y agua. Cocinar 30 minutos.
2. Separar la carne de los huesos y cortar en daditos.
3. Cortar la zanahoria.
4. Colar la sopa y mezclar con la carne y la zanahoria. Poner a hervir y cuando rompe hervor poner aros. Cocer 15 minutos a fuego lento.
5. Retirar del fuego y poner la nata mezclada con yema y perejil picado.

Devolver al fuego que haga un hervor, servir caliente.

SALCHICHAS EN HOJALDRE

Ingredientes:

1 Paquete de masa de hojaldre congelada

3 Paquetes de salchichas de frankfurt

1 Huevo

Semillas diferentes(sésamo, comino, amapola)

Elaboración:

- Descongelar masa de hojaldre y cortar en tiras.
- Envolver las salchichas con la tira de masa de hojaldre.
- Poner en una bandeja de horno cubierta con papel vegetal.
- Pintar con yema de huevo y espolvorear con las semillas.
- Cocer 30 min. En horno previamente calentado a 200º C.

POLENTA CON QUESO GORGONZOLA Y ALMENDRA

300 ml. de leche

400 ml. de agua

75 gr. de mantequilla

120 gr. de polenta

100 gr. de queso parmesano

100 gr. de queso gorgonzola

50 gr. de almendra filateada

1 cuchara de perejil picado

Sal al gusto

Elaboración:

- En una cazuela poner agua, leche y mantequilla. Cuando rompa a hervir retirar del fuego y poner sal y polenta. Mezclar enérgicamente con una cuchara de madera. Devolver al fuego y cocer 2-3 minutos a fuego lento, con cuidado porque salpica.
- En una sartén pequeña freír almendras con un poco de aceite.
- En la polenta agregar queso parmesano y mezclarlo bien.
- En una fuente para servir poner la polenta espolvorear con perejil, queso gorgonzola y almendras.

ROLADA DE COCO (BRAZO DE GITANO)

Ingredientes:

250 g. de coco rallado

250 g. galletas Maria picada

200g. de azúcar

50g. de cacao

1 cucharada de ron

1 vaso de café (fuerte)

Relleno

250 g. de mantequilla

250g. de azúcar glasé

2 yemas de huevo

Elaboración:

- Cocer los huevos y cuando estén fríos pasar las yemas por un colador. Batir la mantequilla para hacer una crema fina y incorporar el azúcar glasé y las yemas. Mezclar bien hasta obtener una masa uniforme.
- Mezclar todos los ingredientes secos para la masa y amasar agregando ron y café, para hacer una masa homogénea.
- Partir en 2 partes la masa y estirar con rodillo en un papel del horno. Untar con la mitad del relleno y enrollar para obtener el brazo de gitano. Salen dos brazos de gitano.
- Espolvorear con azúcar y dejar secar en aire, guardar en la nevera.