



## La Casa del Español

Centro Lingüístico-Cultural

# COCINA CLASICA ESPAÑOLA

---

TEMA: PLATOS CLASICOS DE LA INGESTA MEDITERRANEA,  
INGREDIENTES DE LA HUERTA

### SALMOREJO:

**Tipo de plato:** Primer plato

**Nº de cubiertos:** 4

**Preparación:** 30 min.

**Precio:** Económico

**Origen:** Español

**Dificultad:** Fácil

#### Ingredientes:

- ¾ Kg. De miga de pan ( del día anterior)
- 2 dl. De aceite de oliva
- 1 Kg. De tomates muy maduros y muy rojos
- 2 dientes de ajo medianos
- 4 huevos de codorniz
- sal
- vinagre de vino blanco
- ½ punta de jamón serrano

#### Utensilios:

- 1 Batidora
- 1 recipiente para batir
- 1 cuchillo para trocear
- 1 tabla
- 4 tazas de consomé
- 1 cazo alto
- 1 chino

#### Receta:

En primer lugar se ha de poner a remojo el día anterior el pan de miga blanca, agua fresca (a poder ser lechuguino), una vez esta bien empapado se exprime con la mano para extraerle el agua.

Se coloca el pan en un recipiente alto con los tomates troceados y los ajos, se tritura con la ayuda de una batidora y cuando queda una masa homogénea se puede pasar por un chino para que resulte mas agradable al paladar, sazonomos y añadimos el aceite y vinagre al gusto. A su vez vamos cocinando durante 12 minutos los huevos y troceando el jamón y macerarlo en aceite de oliva, lo utilizaremos para decorar y enriquecer el sabor de la crema.

Este plato se debe comer muy frío y si nos queda muy espeso podemos rebajar con agua.

## GAZPACHO:

**Tipo de plato:** Primer plato

**Nº de cubiertos:** 4

**Preparación:** 30 min.

**Precio:** Económico

**Origen:** Español

**Dificultad:** Fácil

### Ingredientes:

- 1/2 cebolla
- 250cl. De aceite de oliva
- 1 Kg. De tomates muy maduros y muy rojos
- 1 diente de ajo medianos
- 1 pimiento verde pequeño
- sal
- vinagre de vino blanco
- 1 pepino

### Utensilios:

- 1 Batidora
- 1 recipiente para batir
- 1 cuchillo para trocear
- 1 tabla
- 4 tazas de consomé
- 1 chino

### Receta:

Se pelan los tomates y se trocea: los tomates el pepino la cebolla, el diente de ajo, y el pimiento muy menudo, de todos estos ingredientes, excepto del ajo se reserva una pequeña cantidad para la guarnición en el momento de servirlo.

Se trituran todos estos ingredientes con la ayuda de la batidora y se pasa por el chino para dejar una textura más suave, se le puede añadir agua fría para que este mas liquido, sazonemos y aliñamos al gusto con aceite y vinagre.

Este plato se sirve fresquito, en tazas de consomé acompañado de las verduras troceadas en taquitos pequeños.

## PISTO MANCHEGO:

**Tipo de plato:** Primer plato

**Nº de cubiertos:** 4

**Preparación:** 50 min.

**Precio:** Económico

**Origen:** Español

**Dificultad:** Fácil

### Ingredientes:

- 1 cebolla
- 1 dl. De aceite de oliva
- ½ Kg. De tomates muy maduros y muy rojos
- 1 Calabacín
- 1 pimiento verde
- 1 pimiento rojo
- sal

### Utensilios:

- 1 Plato para presentar
- 1 cazuela plana
- 1 cuchillo para trocear
- 1 tabla

### Receta:

Se pelan los tomates y se trocea: los tomates el calabacín, sin pelar, la cebolla, y los pimientos, todo en cuadrados mas o menos iguales.

En la cazuela pochan todas las verduras por orden, la cebolla, el pimiento, el calabacín y por ultimo el tomate, se deja en el fuego muy suave has te que todo este tierno, si se pega a la cazuela, añadir un poco de agua, sazonar y si se desea se puede acompañar con unas patatas fritas o huevo, para ligarlo.

