

My recipe

REINDEER COOKIES

DISH NAME

CHEF

1st B

INGREDIENTS

BUTTER

SUGAR 1st

EGGS

FLOUR

CHOCOLATE



COOKING STEPS

PREPARE THE DOUGH.
CUT DISCS FROM THE DOUGH.

PREHEAT OVEN TO 180°C.

Bake for 10-12 Minutes

COOL ON TRAYS

MAKE REINDEER EYES
AND ANTLERS



Receta de MURCIÉLAGOS

NOMBRE DEL PLATO

DE LA COCINA DE

A2B



INGREDIENTES

PHILADELPHIA
AVELLANAS PICADAS
ALMENDRAS PICADAS
NACHOS
PEPITAS DE CHOCOLATE

PREPARACIÓN

ELABORA BOLAS DE QUESO.
REBOZALAS EN UNA MEZCLA
DE AVELLANAS Y ALMENDRAS.
LAS OREJAS SERAN DOS NACHOS.
LOS OJOS SERAN UN PAR DE
PEPITAS DE CHOCOLATE.



Receta de BROCHETA TUTIFRUTI

NOMBRE DEL PLATO

DE LA COCINA DE

1^oA

INGREDIENTES

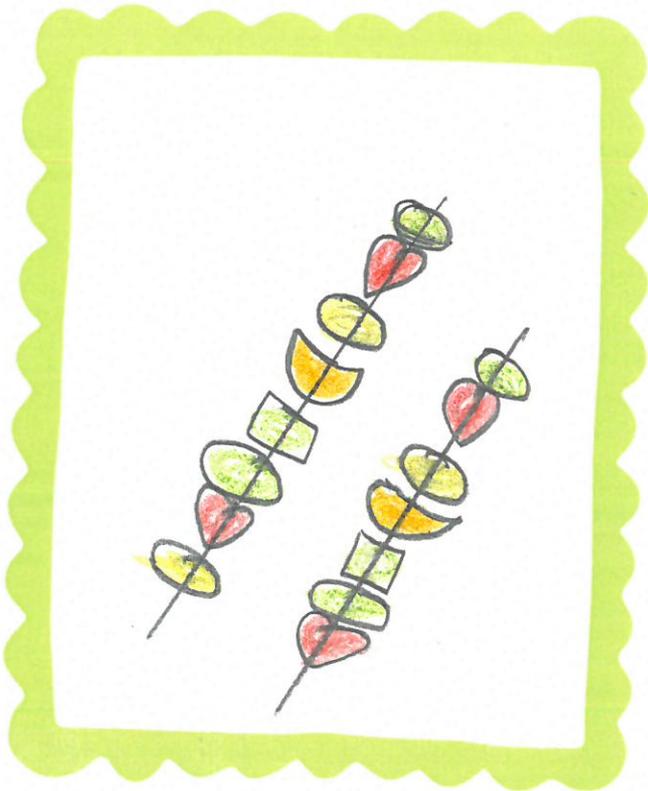
manzana

brevas

patano

naranja

sandía o melón



PREPARACIÓN

Primero cortamos las frutas en trozos pequeños después cogemos una brocheta de madera y pinchamos la fruta en ella.



Receta de

Bizcocho de manzana

NOMBRE DEL PLATO

DE LA COCINA DE

Joaquín y mamá.

INGREDIENTES

4 manzanas, 1 yogur,
3 vasos de harina, 2 vasos
de azúcar, 1 vaso de
aceite de girasol, 1 sobre
de levadura y 1 pizca de sal.



PREPARACIÓN

- 1- Mezclar todos los ingredientes, menos las manzanas.
- 2- Pelar las manzanas y cortarlas en rodajas finas.
- 3- Añadir la mitad de las manzanas a la mezcla y poner en un molde.

4- Poner encima el resto de la manzana y hornear 40 minutos a 180°C. (Esta buenísimo con colacao)



My recipe

Broth

DISH NAME

CHEF

SEGUNDOS

INGREDIENTS

Garlic, a leek, carrots,
an onion, white wine,
olive oil.



COOKING STEPS

- 1) Peel the garlic, the leek, carrots, the onion and cut it in some pieces
- 2) Add oil in the cooking pot and warm it up
- 3) Add the rest of the ingredients and cover them with water.
- 4) Boil them of for 15' minutes approximately.
- 5) Strain and enjoy the soup.



My recipe

Christmas tree

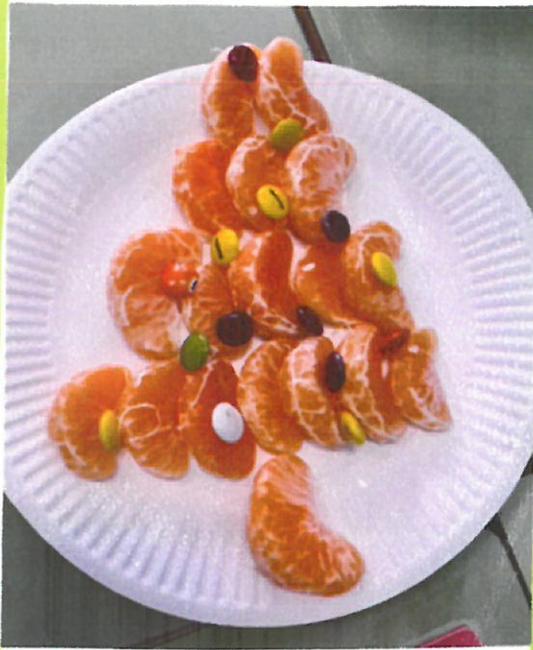
DISH NAME

CHEF

3^oB

INGREDIENTS

Mandarins and Pacasitos



COOKING STEPS

- 1) Peel the mandarin and divide it in sections
- 2) Do the Christmas tree with the sections.
- 3) Use the Pacasitos as Christmas balls,
- 4) Taste it!



Receta de

Galletas de vampiro

NOMBRE DEL PLATO

DE LA COCINA DE

3^oB



INGREDIENTES

Galletas María gruesas
mermelada fresca (sangre)
Nubes de (Nubes (dientes))
crema de vainilla o chocolate
blanco.

PREPARACIÓN

- (1) Se cortan las nubes en trozos, como si fueran dientes.
- (2) Untar las dos galletas con la crema.
- (3) Colocar las nubes como si fueran dientes.
- (4) Añadir mermelada al rededor, como si fuera sangre.



Receta de TARTA DE MANZANA

NOMBRE DEL PLATO

DE LA COCINA DE

Jara Gil y Sofía Alastue

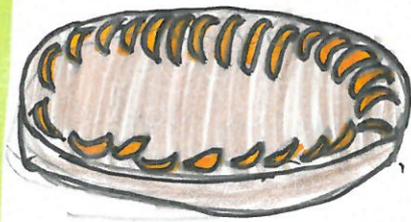
INGREDIENTES

3 manzanas y 3 huevos.

1 yogur y 1 sobre de levadura

Un vaso de aceite con
la medida del vaso del

yogur y 3 de harina.
1 limón.



PREPARACIÓN

Primer paso: pela las manzanas, las partes en $\frac{1}{4}$ y le quitas el corazón. Haces laminas y las pones en un bol, partes el limón y lo echas por encima de las manzanas para que no se oxiden.

Segundo paso: mezcla los huevos, el yogur el aceite, la harina, la levadura y las manzanas en un bol. (El aceite y la harina echas un vaso con el recipiente del yogur)



My recipe

Crêpes,

DISH NAME

CHEF

Sarayeva.

INGREDIENTS

Wheat flour/harina 125g,
2 eggs, 250ml of milk,
50g to butter, 5gr Sugar,
Salt, jam figs/mermelada
de higos.



COOKING STEPS

First: heat the butter and add the liquid ingredients: eggs, butter, milk. Later: add all the remaining ingredient except the jam.

Then, heat the Pan or crepe and put the butter. We pour the dough we stir and turn.

Finally: decorate your crepe with the jam of accessories.



My recipe

Lasagna

DISH NAME



1^a A

CHEF

INGREDIENTS

Carne
Queso derretido
salsa de tomate
pasta
lechame

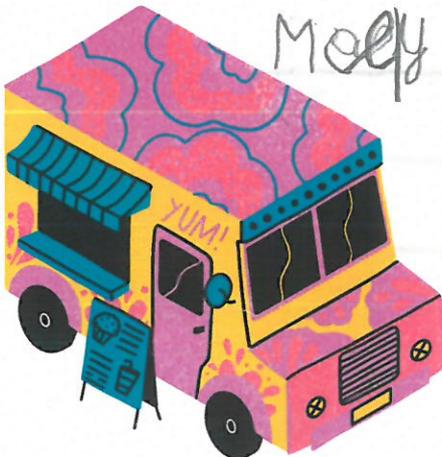
COOKING STEPS

Primero vamos a cocer la pasta.

Despues preparamos la salsa de tomate.

En una sartén vamos a hacer la carne y luego lo mezclamos con el tomate.

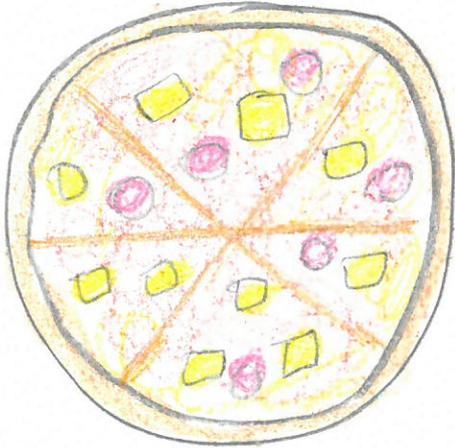
Para Terminar Hacemos La Becha -
Meely Lo Metemos Al horno.



Receta de PIZZA SALVOABLE

NOMBRE DEL PLATO

1^o DE LA COCINA DE
1^a A



INGREDIENTES

Masa de pizza
Tomate
Queso
Jamón
Piña

PREPARACIÓN
PRIMERO HACEMOS LA MASA
DESPUES ECHAMOS EL TOMATE
Y EL QUESO MOSARELA.

PONEMOS EL JAMON Y LA PIÑA.

ENCENDEMOS EL HORNO
Y METEMOS LA PIZZA.

CUANDO PASEN 15
MINUTOS LA SACAMOS
Y LISTA PARA COMER.



My recipe

Fruit salad

DISH NAME

CHEF

AF → Ana Franco.

INGREDIENTS

- Orange
- Apple
- Banana
- Strawberry
- A tablespoon of sugar

COOKING STEPS

First cut the fruit, after you throw in the bowl all the fruit you remove with a spoon, finally we add the sugar table spoon.

! Enjoy the fruit salad!



My recipe

Fruit Salad

DISH NAME

CHEF

Emma Vinuela

INGREDIENTS

You need a lot of
fruits: apple, pineapple,
kiwi, orange and
grapefruit



COOKING STEPS

Cut the fruit and put the fruit in the
bowl ... It is ready today!



My recipe

Fruit skewers with chocolate

DISH NAME

CHEF

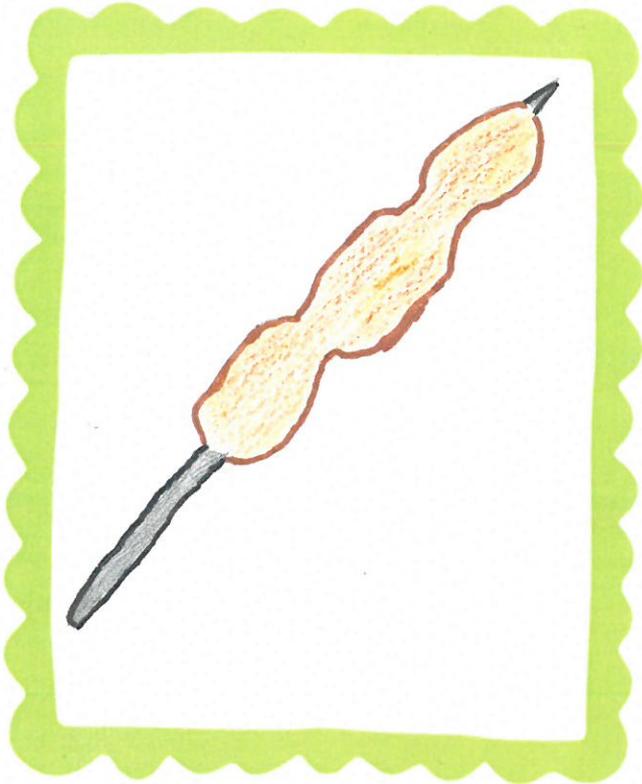
Ángel Menéndez

INGREDIENTS

Tangerine, kiwi, banana, chocolate
and milk.

~~XXXXXXXXXX~~

Toothpick, Micro



COOKING STEPS

1. Fruits are cut into small pieces.
2. In a bowl, put chocolate and milk. Melt in the micro.
3. Stick on each toothpick a piece of each fruit.
4. They are dipped in chocolate. Leave them on a rack in the fridge. When the chocolate is hard you can eat it.



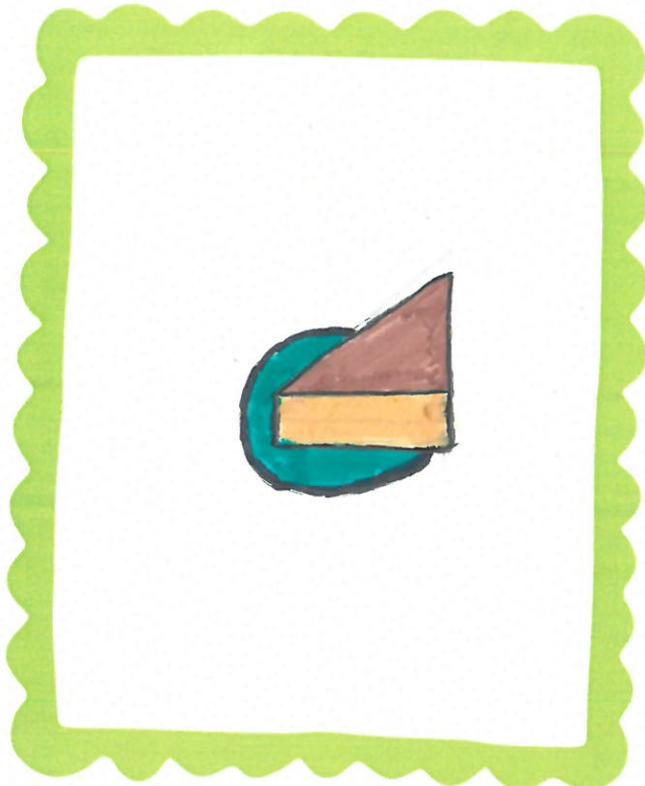
My recipe

BISCUIT (with lemon)

DISH NAME

CHEF

SOFÍA L.



INGREDIENTS

one natural yogurt
a glass of sugar
three glasses of flour
half a glass of oil
yeast, 4 eggs, grated lemon.

COOKING STEPS

- 1º Beat the eggs.
- 2º Add the sugar.
- 3º The yogurt and mix.
- 4º Then the flour, the lemon and the oil.
- 5º Finally to the mold.

1h at 160º You can eat!

By Sofia Laplaza 5ºB.



My recipe

Orange cake

DISH NAME

CHEF

Marcos

INGREDIENTS

4 eggs

1 glass of rice flour

1 glass of oil

1 packet of yeast

1 orange (with skin)

1 glass of sugar

COOKING STEPS

1 With the mixer we crush the orange with the skin.

2 We beat the eggs

3 We mix all ingredients in a bowl with the mixer

4 We put it in the oven at 150 degrees about 30-40 minutes



My recipe

Macedonia

DISH NAME

CHEF

Salas Puyalto

INGREDIENTS

- Kiwi
- melon
- Banana
- watermelon
- apple
- strawberry
- sugar



COOKING STEPS

First you take a bowl and put the Kiwi, the banana, the apple, the strawberry, the melon and the watermelon. Then you cut it and mix it. After that you put the sugar and mix it again and...

It's ready to eat!

