

Guía de Recetas de Cocina de Fuerteventura



AYUNTAMIENTO
PUERTO DEL ROSARIO
Concejalía de Servicios Sociales

Guía de Recetas de Cocina de Fuerteventura



AYUNTAMIENTO
PUERTO DEL ROSARIO

Concejalía de Servicios Sociales

Índice General

Mojos Canarios	8
Mojo de Aguacates o Guasacaca Venezolana	10
Ensalada de Col	11
Ensalada de Pollo	12
Ensalada de Fruta y Verdura	13
Fideua	14
Gnocchis de Papas con Salsa Boloñesa	15
Huevos Rellenos	16
Papas a La Reina	17
Pisto de Calabacines	18
Porra Antequerana	19
Empanadas Colombianas	20
Empanadas Ecuatorianas	21
Empanaditas de Carne	22
Empanaditas de Queso	22
Empanaditas de Jamón y Queso	23
Ropa Vieja	24
Churros de Pescado	25
Potaje de Vigilia	26
Sancocho Canario	27
Garbanzos con Pescado	28
Bacalao a La Vizcaína	29
Cabrito Estofado	30
Buñuelos	31
Dulce de Tomates	32
Filloas con Compota de Manzana	33
Mantecados	34
Manzanas Fritas	35
Quesillo	36
Tortitas	37



Saluda

Como Concejala de Servicios Sociales, me produce una gran satisfacción el poder presentar esta «**Guía de recetas de cocina de Fuerteventura**».

Todas las generaciones, siempre hemos admirado la experiencia y los conocimientos adquiridos a lo largo del tiempo por la llamada «tercera edad», o «segunda juventud».

Precisamente en base a esa experiencia adquirida, se ha elaborado esta «**Guía de recetas de cocina de Fuerteventura**» siguiendo las indicaciones que ustedes nos han dado.

La **Concejalía de Servicios Sociales** ha plasmado en papel, lo que, de seguro, muchas personas van a leer y también querrán poner en práctica a través de la cocina. Sólo con experiencia, empeño y cariño, como ustedes hacen, podrán conseguir ese punto tan necesario para que una receta resulte un éxito.

Finalmente, me gustaría agradecerles el tiempo y la confianza que han depositado en nosotros para poder llevar adelante esta publicación que, sin lugar a dudas, será muy útil para todos aquellos/as que a partir de ahora podremos mejorar y contribuir a elaborar buenas recetas gracias a ustedes.

Brígida Fragiél
Concejala de Servicios Sociales



MOJOS CANARIOS

MOJO ROJO

Ingredientes:

1 cabeza de ajos, 1 cucharada de cominos, 1 cucharada de pimentón dulce, 1 pimienta picona, vinagre, aceite y sal.

Modo de hacerlo:

En el vaso de la batidora, se ponen los ajos, el comino, el pimentón dulce, la pimienta picona, el vinagre, el aceite, la sal y el agua. Se bate todo hasta que esté triturado y ya está.

MOJO DE CILANTRO

Ingredientes:

1 manojo de cilantro, 1 cabeza de ajos, 1 cucharada de cominos, sal, vinagre y aceite.

Modo de hacerlo:

En el vaso de la batidora, se ponen: el cilantro picado, los ajos, el comino, la sal, el vinagre, el aceite, el poco de agua y se bate todo hasta que este triturado y ya está.



MOJO DE TOMATES

Ingredientes:

1 cabeza de ajos, 1 cucharada de cominos, 3 tomates grandes maduros, aceite, vinagre y sal.

Modo de hacerlo:

Primero se asan los tomates, seguidamente se pone en el vaso de la batidora los tomates, los ajos, el comino, el cilantro, la sal, el chorrito de aceite, el de vinagre y el poquito de agua, se tritura todo y ya está.

MOJO DE PEREJIL

Ingredientes:

1 manojo de perejil, 1 cucharada de cominos, 1 cabeza de ajos, aceite, vinagre, sal y un poquito de agua.

Modo de hacerlo:

Se corta el perejil y los ajos, se ponen en el vaso de la batidora y después se le añade, el comino, la sal, el chorrito de aceite, el vinagre y el poquito de agua se tritura y ya está.

*Estas recetas fueron hechas por:
Carmen Guerra Ruiz.*



MOJO DE AGUACATES O GUASACACA VENEZOLANA

Ingredientes:

2 aguacates,
1 cabeza de ajos,
1 cucharada de cominos,
un poco de cilantro,
pimienta picona,
pimiento verde,
sal, aceite, vinagre y limón.

Modo de hacerlo:

Se pelan los aguacates y se trocean, se pica el cilantro, los ajos, la pimienta picona, el pimiento por último se le añade el aceite, el vinagre y el limón se tritura todo en la batidora y se sirve.

Nota: A quien no le guste picante lo puede suavizar con un poco de mahonesa.

*Esta receta fue hecha por:
Fátima Bautista de Urdaneta.*



ENSALADA DE COL

Ingredientes:

1 trozo de panceta de cerdo,
1 col.

Modo de hacerlo:

Se corta la panceta en daditos, se frie con un poco de aceite de oliva, luego se pica la col con un rallador, cuándo la panceta está doradita se añade la col en el sartén y se saltea un poco, se pone en una ensaladera.

Nota: A esta ensalada se le puede añadir también ajo o cebolla para quién le guste más picante.

*Esta receta fue hecha por:
Angela Zeitler y
Juliana de Armas.*





ENSALADA DE POLLO

Ingredientes:

1 pechuga de pollo o pollo sobrante de otra comida,
lechuga,
pasas sin pipas,
nueces,
salsa rosa.

Modo de hacerlo:

Se desmenuza en tiritas la pechuga o el pollo, se pica la lechuga y se le añaden las pasas, las nueces y la salsa rosa hecha o comprada.

*Esta receta fue hecha por:
Angela Zeitler y
Juliana de Armas.*





ENSALADA DE FRUTA Y VERDURA

Ingredientes:

1/2 col,
1 lata de piña en almíbar,
1 pera,
1 manzana,
palitos de cangrejo,
mahonesa.

Modo de hacerlo:

Se pica la col y se pone en una ensaladera, después de esto se pelan y se pican la manzana y la pera, se corta en trocitos la piña en almíbar y los palitos de cangrejo, por último se le añade la mahonesa y se mezcla con los ingredientes.

*Esta receta fue hecha por:
Maria Jesús Fernández Morera.*



FIDEUA

Ingredientes:

2 chocos, 1 paquete de fideos para fideuá, 1 cebolla, 1 pimiento verde, caldo de pescado, 3 tomates, 1/2 cabeza de ajos, azafrán y 200 gramos de gambas.

Modo de hacerlo:

En un caldero con agua y sal se sancocha el choco. Mientras se hace un sofrito, en una paellera, con la cebolla, el ajo, el pimiento y el tomate, todo esto picado. Se saca el choco y se reserva el agua. Luego se corta este en tiritas y se añade al sofrito, junto con los fideos, las gambas y se le dá color con el azafrán, se cubre con el agua del choco y si es necesario se le pone agua normal. Se deja guisar hasta que los fideos estén tiernos y ya está lista la fideuá.

*Esta receta fue hecha por:
Auxiliadora Armas Guerra.*



GNOCCHIS DE PAPAS CON SALSA BOLOÑESA

Ingredientes:

1 Kilo de papas, sal, aceite, 4 cucharadas de queso parmesano rallado, 1/2 kg. de harina, 1 kg. de tomates, 3 Huevos, 350 gr. de carne de ternera picada, 1 zanahoria, 1 cebolla, apio, 1 vaso de vino blanco seco, 1 vasito de leche.

Modo de hacerlo:

Se parten los tomates y la cebolla, en trozos y se ponen a hervir en otro caldero junto con la zanahoria entera y el apio cuando ya estén blandos, se pasa la salsa por un pasapurés o batidora y se le añade la carne a la que ya hemos puesto la sal, el vino y la leche dejamos hervir 25 minutos y ya está hecha la salsa boloñesa. Para hacer los gnocchis, se pelan las papas y se cuecen en agua hasta que estén blandas, luego se escachan y se le añade sal. Un chorrito de aceite y la harina poco a poco hasta formar una masa. Cuando la masa está hecha se forman unos churros con ella y se cortan en trocitos y se pisan con el dedo pulgar para formar unos caracolillos, seguidamente se cuecen en agua hirviendo con sal. Para servirlos se mezclan, con la salsa y se le añade el queso por encima.

*Esta receta fue hecha por:
Ada Chiarelli*



HUEVOS RELLENOS

Ingredientes:

8 huevos,
1 lata de atún,
mahonesa,
salsa de tomate ketchup,
aceitunas.

Modo de hacerlo:

Se sancochan los huevos y mientras se mezcla el ketchup y la mahonesa en un bol a ojo. Cuándo ya los huevos están sancochados se pelan, se parten por la mitad y se les saca la yema .Se escachan las yemas en una hondilla y se le añade el atún y la mahonesa y el ketchup mezclado procurando que no quede ni muy espeso ni muy claro. Después se rellenan las claras con esta mezcla y se adornan con una aceituna, cada uno .

Nota: A esta receta se le puede añadir también cebolla picada, palitos de cangrejo o pimiento morrón.

*Esta receta fue hecha por:
Maria Jesús Fernández Morera.*



PAPAS A LA REINA

Ingredientes:

1 kg de papas,
100 gr. de harina,
aceite de oliva,
laurel,
3 huevos,
perejil y sal.

Modo de hacerlo:

Se pelan las papas, y se parten en rodajas luego se baten los huevos, y se pone la harina en un recipiente para mojar las papas en ellos luego se fríen en el aceite y se reservan. Se pone agua en un caldero para guisarlas añadiendo una hoja de laurel y sal, cuando ya están guisadas se escurren y se les pone el perejil picado por encima.

*Esta receta fue hecha por:
Mary Pérez Rodríguez*





PISTO DE CALABACINES

Ingredientes:

½ kilo de calabacines,
½ kilo de papas,
1 cebolla grande,
2 huevos.

Modo de hacerlo:

Se cortan los calabacines, la cebolla y las papas en daditos, y se doran en una sartén con un chorrito de aceite, cada uno de estos ingredientes por separado. Luego se mezclan todos los ingredientes con los huevos batidos y se hace una especie de tortilla cuándo ya esta hecha por un lado, se le da la vuelta y se le añade pan rallado por encima, se deja un poquito más al fuego y ya está.

*Esta receta fue hecha por:
Carmen Rita Márquez Muñoz*



PORRA ANTEQUERANA

Ingredientes:

Aceite de oliva,
vinagre,
sal,
1 cebolla,
6 dientes de ajo,
1 kg de tomates maduros,
1 pimiento verde,
1 pimiento rojo,
2 panes medianos del día anterior,
1 lata de atún y
3 huevos.

Modo de hacerlo:

En un bol se echa la sal, la cebolla picada, los ajos, los tomates troceados, el pimiento, un chorrito de vinagre y otro de aceite, se bate con la batidora y por último se le incorpora el pan remojado en agua y exprimido. Cuándo ya está todo batido se adorna con el atún, el tomate en gajitos y los huevos sancochados.

*Esta receta fue hecha por:
Encarna Domínguez*



EMPANADAS COLOMBIANAS

Ingredientes:

1 kilo de harina de maíz, 1/2 kilo de tomates, 2 cebollas, 1 cubito de caldo de pollo, cominos molidos, 1/2 kilo de carne de ternera, 4 dientes de ajo, 2 cucharadas de maizena y 4 papas medianas.

Modo de hacerlo:

Se guisa la carne, con un cubito de caldo 2 dientes de ajo y media cebolla. Después se pelan las papas y se guisan con agua y sal hasta que estén blandas. Se pone la harina en una superficie lisa y se le añade agua, un cubito de caldo, la maizena, azafrán y sal y se le va poniendo el agua poco a poco hasta que se haga una masa espesa, que no se pegue a las manos. Se deja reposar 10 minutos. Mientras se hace el relleno de las empanadas, con un sofrito hecho con la cebolla el ajo y el tomate. Seguidamente se le añade a este sofrito la carne guisada y desmenuzada, las papas escachadas, azafrán, cominos molidos y pimienta negra al gusto. Se hacen las empanadas con la masa ayudándonos de un rodillo y un vaso para formarlas, luego se rellenan y se fríen en abundante aceite caliente.

*Esta receta fue hecha por:
Edilia Grajálvez de Ruíz.*



EMPANADAS ECUATORIANAS

Ingredientes:

1 kg de Harina de trigo, 1 cebolla, 1 cucharadita de levadura, 1 par de dientes de ajos, 1/2 kg de tomates, aceite, 6 huevos 1 lata grande de atún, sal y agua.

Modo de hacerlo:

Se hace una masa con la harina, el agua, la levadura y sal. Cuando ya la masa está hecha, se hace un sofrito con la cebolla y los ajos picados, los tomates en trozos y un poquito de azafrán, después se sancochan los huevos, para añadirlos cortados en trozos, junto con el atún al sofrito. Seguidamente hacemos las empanadas con la masa ayudándonos de un rodillo y un vaso para formarlas, se rellenan con el sofrito y se cierran con un tenedor, para luego freírlas y ya están listas para comer.

*Esta receta fue hecha por:
Edilia Grajálvez de Ruíz.*





EMPANADITAS DE CARNE, QUESO Y JAMÓN

Empanaditas de carne

Ingredientes:

1 kilo de harina de millo, sal ,1 cucharada de azúcar y agua (masa para las empanaditas).

Relleno: 300 gr de carne mechada, cebolla, apio, 2 tomates y sal.

Modo de hacerlo:

Se saltea en una sartén la cebolla, el apio y los tomates y se añade la carne mechada hecha tiritas .Seguidamente se hace la masa con la harina, la sal, el azúcar y el agua, se forman las empanaditas, con la ayuda de un rodillo y un vaso para el molde, se rellenan y se fríen.

Empanaditas de queso

Ingredientes:

Masa:1 kilo de harina de millo (para hacer arepas), sal, 1 cucharada de azúcar y agua.

Relleno: 4 papas y 200 gr de queso de barra.

Modo de hacerlo:

Se sancochan las papas y se escachan, se mezclan con el queso y se rellenan las empanaditas igual que las de carne.



Empanaditas de jamón y queso

La masa es la misma que las demás, con la variación del relleno con jamón, queso y papas.

*Esta receta fue hecha por:
Fátima Bautista de Urdaneta.*





ROPA VIEJA

Ingredientes:

1 muslo de pollo,
200 gr. de carne de cerdo,
bacon,
1 pimiento rojo,
1 pimiento verde,
1 cebolla,
3 dientes de ajo,
pimentón,
4 ó 5 papas,
1/2 vaso de vino blanco
y un bote de garbanzos.

Modo de hacerlo:

Se pelan las papas y se cortan en daditos, se les pone sal y se fríen, para después reservarlas, luego se sancocha el muslo de pollo y el cerdo ,mientras se hace un sofrito con la cebolla, los dientes de ajo, el pimiento rojo y verde y el pimentón. Cuando ya está hecho el sofrito se le añade el pollo y el cerdo desmenuzado y el bacón en trocitos, al ratito se le añade el vino y se deja guisar 5 minutos hasta que pierda el alcohol, al final se le añaden las papas fritas y ya esta lista para comer.

*Esta receta fue hecha por:
Carmen Guerra Ruiz.*



CHURROS DE PESCADO

Ingredientes:

Para la masa de rebozar:

3 huevos,

1 cerveza,

1 diente de ajo,

un poco de perejil,

pimienta negra,

1 paquete de royal y harina.

5 filetes de pescado.

Modo de hacerlo:

Se batan bien los huevos, se pica el perejil y el ajo y se le añade, la cerveza, el ajo, el perejil, la pimienta negra y por último la harina, se bate todo bien, se corta el pescado en tiritas y se le añade a la masa dejándolo reposar media hora. Pasado este tiempo se fríe en abundante aceite caliente. Cuando están doraditos, se sacan y se ponen en una fuente con papel absorbente, para que no queden muy aceitosos.

*Esta receta fue hecha por:
María Jesús Fernández Morera.*



POTAJE DE VIGILIA

Ingredientes:

½ kg. de bacalao,
1/4 kg. de arroz, 1/2 kg. de garbanzos,
laurel,
perejil,
sal,
ajos,
pimentón dulce y
aceite de oliva.

Modo de hacerlo:

Se pone el bacalao de remojo en agua junto con los garbanzos, la tarde anterior al día siguiente se saca del agua y se lava un poco para terminar de quitarle la sal, pues el bacalao es muy salado, a continuación en una olla a presión, se incorporan el bacalao en trozos, los garbanzos, los ajos el perejil, el pimentón dulce, el laurel y el chorrito de aceite de oliva se cierra la olla y se cuece 25 minutos.

*Esta receta fue hecha por:
Rosario Soto*



SANCOCHO CANARIO

Ingredientes:

1 kg de pescado salado,

1kg de batatas,

1kg de papas,

Para el gofio: gofio y agua,

Modo de hacerlo:

Se pone el pescado en remojo la noche anterior. Se pelan las batatas y las papas, se parte el pescado en trozos y se pone todo junto en un caldero a sancochar. Cuando ya está guisado se amasa el gofio, con agua tibia hasta obtener una masa y se hace una pella, haciendo rodar la masa en una mesa, luego se parte en porciones y se sirve solo o mojándolo en azúcar, para acompañar a este plato, junto con el mojo rojo.

Esta receta fue hecha por:

Carmen Guerra Ruiz.



GARBANZOS CON PESCADO

Ingredientes:

1 kilo y medio de pescado salado o el pescado que sobra del sancocho, 1 pimiento verde, 1 pimiento rojo, 1 cebolla grande, 1/2 kilo de tomates maduros, 1 cabeza de ajos, azafrán, tomillo, laurel, pimentón, 1 vaso de vino blanco y 1 kilo de papas.

Modo de hacerlo:

Para desalar el pescado y ablandar los garbanzos, se ponen en remojo, la noche anterior. Por la mañana se saca y se le cambia el agua al pescado, luego se escurre y se pone a sancochar hasta que esté guisado. Los garbanzos se sancochan aparte en una olla express 30 minutos. Se pican la cebolla, el tomate, los ajos, los pimientos y se hace un sofrito. Se desmenuza el pescado y se le añade a dicho sofrito, junto con los garbanzos, el pimentón, el laurel, el tomillo, el azafrán y el vino. Se pelan las papas y se parten en daditos, para luego freírlas. Se deja guisar 25 minutos, se le añaden las papas fritas y ya está listo para comer.

*Esta receta fue hecha por:
Antonio de León González.*



BACALAO A LA VIZCAÍNA

Ingredientes:

1 kg. de lomo de bacalao, harina, perejil, 200 gr. de almejas, 1 kg. de tomates, 2 cebollas, pimientos del piquillo y 2 huevos.

Modo de hacerlo:

Se aplasta el bacalao y se pasa por harina, se sofríe la cebolla y cuando está un poco frita se le añade el perejil y el tomate pelado y troceado, seguidamente se pasa el bacalao por los huevos y se fríe, luego se ponen las almejas en un sartén, junto con el bacalao, los pimientos en tiritas, la salsa y un poquito de agua, se guisa 5 minutos y ya está listo.

*Esta receta fue hecha por:
Natividad del Valle Herrero.*





CABRITO ESTOFADO

Ingredientes:

1 kilo de cabrito,
2 cebollas grandes,
1 cabeza de ajos,
3 hojas de laurel,
1 kilo de papas,
un poco de orégano,
1 pimienta pichona,
1 vaso de vino blanco y
un poco de sal.

Modo de hacerlo:

Se corta el cabrito en trozos, se le añade un majado de ajos, orégano y sal, y se deja de un día para otro en adobo. Al día siguiente, se fríe en una sartén con abundante aceite caliente. Cuando ya está frito, se pica la cebolla y se fríe un poquito, en el fondo de una olla express o un caldero, acto seguido se le añade el laurel, el vino blanco y la sal, se deja dar un hervor, aparte se guisan las papas. Después de hecho el cabrito se sirve con las papas.

*Esta receta fue hecha por:
Juliana de Armas.*



BUÑUELOS

Ingredientes:

1/2 kilo de harina,
7 cucharadas de azúcar,
1 cucharada de mantequilla,
1 huevo,
leche para la masa,
1/2 sobre de levadura.

Modo de hacerlo:

Se pone la harina en la mesa, en forma de volcán y se añade el azúcar, la mantequilla, el huevo y la levadura. Se hace la masa y se deja reposar 2 horas. Cuando la masa ya ha reposado, se forman unas bolitas con las manos y se fríen en abundante aceite. Se sacan del sartén y se empolvorean con azúcar.

*Esta receta fue hecha por:
Angela Zeitler.*



DULCE DE TOMATES

Ingredientes:

1 kg. de tomates maduros, pesados después de pelados y sin semillas, la misma cantidad de azúcar, 1 palito de canela.

Modo de hacerlo:

En una olla se pone el tomate ya preparado, con la canela y el azúcar. Se le añade una tacita de agua y se pone a fuego lento, revolviendo para que se mezcle todo bien y no se pegue al fondo. Se sigue revolviendo con frecuencia hasta que tome el punto y consistencia de la mermelada.

NOTA: La cantidad de azúcar se puede reducir si no le gusta muy dulce.

*Esta receta fue hecha por:
Rosa Martín Morales.*





FILLOAS CON COMPOTA DE MANZANA

Ingredientes para las filloas:

3 huevos grandes, 200 gr. de harina, 45 gr. de azúcar, 400 c.c. de leche, 60 gr. de mantequilla, 1 pellizco de sal.

Ingredientes para la compota:

1 kg. de manzanas, 1 palito de canela 100 gr. de azúcar, 1 vaso de agua.

Modo de hacerlo:

Preparar la masa de las filloas mezclando con la batidora todos los ingredientes excepto la mantequilla. Poner ésta en un cacito y llevarla al fuego hasta que se derrita incorporarla a la masa y batir de nuevo. Dejarlo reposar unos minutos en la nevera. Mientras, preparar la compota de manzana, para ello pelar las manzanas, quitarles las semillas y partirlas en trocitos. Guisarlas junto con la canela y el agua hasta, que tome la consistencia de la mermelada.

Hacer las filloas en un sartén antiadherente, untada con mantequilla. Rellenar estas con la compota de manzana y espolvorearlas con una mezcla de azúcar y canela.

*Esta receta fue hecha por:
Natividad del Valle Herrero.*



MANTECADOS

Ingredientes:

Para 40 mantecados:

1/2 taza de azúcar,

2 tazas de harina,

1/2 cucharadita de sal,

1/2 taza de manteca,

azúcar coloreado con canela en polvo al gusto.

Modo de hacerlo:

Mezclar bien, la media taza de azúcar, la harina y la sal. Todo esto se añade a la manteca, se mezcla todo bien, para que quede la masa bien hecha. Se forman unas bolitas y se aplastan para formar los mantecados, luego con el filo de un cuchillo se le hacen unas rayitas encima y se espolvorea con el azúcar coloreado. Se ponen en una milana engrasada para que no se peguen y se meten al horno a fuego moderado alrededor de media hora y listo.

*Esta receta fue hecha por:
Mari Luz Barrera.*



MANZANAS FRITAS

Ingredientes:

1 kg. de manzanas,
3 huevos,
azúcar y harina.

Modo de hacerlo:

Se baten los huevos, se les añade la harina poco a poco y se hace una masa espesa. Se pelan las manzanas y se cortan en rodajas a lo ancho, se les quita la semilla y se mojan en la masa para después rebozarlas, finalmente se sacan del sartén cuando ya están doraditas y se ponen en papel adsorbente para que no queden aceitosas. Finalmente se les añade azúcar en polvo y canela.

*Esta receta fue hecha por:
Angela Zeitler.*



QUESILLO

Ingredientes:

4 Huevos.

1 Bote de leche condensada pequeño.

1 Limón.

2 Medidas del bote de leche condensada de leche natural.

Para el caramelo: 4 ó 5 cucharadas soperas de azúcar.

Modo de hacerlo:

Se baten las claras a punto de nieve y se le añaden las yemas, la leche condensada, la leche natural y la ralladura de limón, se mezcla todo y se hace el caramelo. En una flanera o similar se introduce el caramelo en el fondo y la mezcla encima y se pone al horno, encima de un recipiente con agua durante 30 minutos.

*Esta receta fue hecha por:
Imelda Afonso García.*





TORTITAS

Ingredientes:

4 huevos,

200 gramos de azúcar,

200 gramos de mantequilla,

1/2 kilo de harina,

1 paquete de levadura y la leche necesaria para que la masa quede espesa.

Modo de hacerlo:

Se baten los huevos, se le echa el azúcar, la mantequilla, la harina, se bate todo bien. Se calienta el aparato para hacer las tortitas, untándolo con una servilleta mojada en aceite, se echa en el la masa ayudándose de un cucharón, se cierra 3 ó 4 minutos y ya están hechas las tortitas.

***Nota:** Esta receta sólo se puede hacer con este aparato; en una crepera o pizzera no salen.*

*Esta receta fue hecha por:
Angela Zeitler.*





*Agradecer a Hortensia su trabajo durante
su gestión en la Junta de Coordinación y
su cariño en todos los brindis y
fiestas del centro.*



AYUNTAMIENTO
PUERTO DEL ROSARIO
Concejalía de Servicios Sociales