

Grupo 1

Tortilla de patatas

Ingredientes:

- Patatas 600 gr
- Huevos 5-6
- Aceite
- Sal
- Cebolla 1 (opcional)



Preparación:

1. Lavar y pelar las patatas.
2. Cortar las patatas en rodajas finas.
3. Poner las patatas en una sartén y poner 200 ml de aceite.
4. Cocinar las patatas a fuego medio. Remover cada 5 minutos. Cocinar 20-30 minutos.
5. (Opcional) Pelar la cebolla y cortar en trozos pequeños.
6. (Opcional) Poner dos cucharadas de aceite en una sartén y calentar.
7. (Opcional) Poner la cebolla en la sartén y cocinar la cebolla.
8. Batir los huevos en un bol.
9. Añadir las patatas sin aceite y la cebolla (opcional) a los huevos.
10. Remover la mezcla y añadir sal.
11. Poner dos cucharadas de aceite en una sartén y calentar la sartén.
12. Poner la mezcla en la sartén y cocinar 5-7 minutos.
13. Dar la vuelta a la mezcla con un plato y cocinar 5 minutos.

Gazpacho

Ingredientes:

- Tomates 1kg
- Pimiento 0,5-1
- Pepino 0,5-1
- Ajo 1 diente
- Sal 10 gr
- Aceite 100 gr
- Vinagre de vino o de manzana
- Agua

Preparación:

1. Lavar los tomates.
2. Partir los tomates en trozos medianos.
3. Poner los tomates en una jarra.
4. Batir los tomates con una batidora.
5. Lavar el pimiento y cortar en trozos medianos.
6. Añadir el pimiento a los tomates y batir.
7. Lavar el pepino, pelar el pepino y cortar en trozos medianos.
8. Añadir el pepino a los tomates y batir.
9. Añadir 100 gr de aceite.
10. Añadir 10 gr de sal.
11. Añadir un poco de vinagre.
12. Añadir agua.
13. Batir todo junto.

Grupo 2

Tortilla de patatas

Ingredientes:

- Patatas 600 gr
- Huevos 5-6
- Aceite
- Sal
- Cebolla 1 (opcional)



Preparación:

1. Lavar y pelar las patatas.
2. Cortar las patatas en rodajas finas.
3. Poner las patatas en una sartén y poner 200 ml de aceite.
4. Cocinar las patatas a fuego medio. Remover cada 5 minutos. Cocinar 20-30 minutos.
5. (Opcional) Pelar la cebolla y cortar en trozos pequeños.
6. (Opcional) Poner dos cucharadas de aceite en una sartén y calentar.
7. (Opcional) Poner la cebolla en la sartén y cocinar la cebolla.
8. Batir los huevos en un bol.
9. Añadir las patatas sin aceite y la cebolla (opcional) a los huevos.
10. Remover la mezcla y añadir sal.
11. Poner dos cucharadas de aceite en una sartén y calentar la sartén.
12. Poner la mezcla en la sartén y cocinar 5-7 minutos.
13. Dar la vuelta a la mezcla con un plato y cocinar 5 minutos.

Gazpacho

Ingredientes:

- Tomates 1kg
- Pimiento 0,5-1
- Pepino 0,5-1
- Ajo 1 diente
- Sal 10 gr
- Aceite 100 gr
- Vinagre de vino o de manzana
- Agua

Preparación:

1. Lavar los tomates.
2. Partir los tomates en trozos medianos.
3. Poner los tomates en una jarra.
4. Batir los tomates con una batidora.
5. Lavar el pimiento y cortar en trozos medianos.
6. Añadir el pimiento a los tomates y batir.
7. Lavar el pepino, pelar el pepino y cortar en trozos medianos.
8. Añadir el pepino a los tomates y batir.
9. Añadir 100 gr de aceite.
10. Añadir 10 gr de sal.
11. Añadir un poco de vinagre.
12. Añadir agua.
13. Batir todo junto.