



Categoría: **Educación m** **atemática**

Autores:

M. T. Bermejo, C. Coca, B. Moreno, J. F. Guirado y R. Ramírez

Editorial:

Espeliz

Año de publicación:

2011

Nº de hojas:

108

ISBN:

978-84-939628-0-7

(Reseña pendiente de realización. Mientras se realiza la misma y para que os sirva de orientación os dejamos con el índice)

Índice:

1º ESO

- 01 – GAZPACHO CORTIJERO – COLD SUMMER SOUP
- 02 – ZARAMANDOÑA – A MIXTURE OF COD AND VEGETABLES
- 03 – AJILLO DE CONEJO – RABBIT IN GARLIC
- 04 – JIBIA EN OLLA O ENCEBOLLADA – CUTTLEFISH POT
- 05 – FIDEOS APARTE – NOODLES AND FISH STEW
- 06 – LOMO A LA ORZA – COOKED LOIN IN A GLAZED EARTHENWARE POT

- 07 – AJOBLANCO – ALMOND AND GARLIC PASTE
08 – MIGAS DE PAN – GARNISHED FRIED BREADCRUMBS
09 – AJILLO DE PATATAS – FRIED TOMATO, EGG AND RED PEPPER POT
10 – TALBINAS DULCES – TALBINAS SWEET CREAM
2º ESO
11 – CARNE DE MEMBRILLO – QUINCE JELLY
12 – OLLA DE BERZA – CABBAGE POT
13 – GUIISO DE CALABAZA – PUMPKIN STEW
14 – TARBINAS, MAIMONES, FARINETAS – LEFTOVERS AND FLOUR STEW
15 – PATATAS AL AJOPOLLO – POTATO STEW
16 – FRITAÍLLA DE CARNE ESTILO “LAS ERAS” – “LAS ERAS” STYLE FRIED MEAT
17 – SOPA DE ALMENDRAS – ALMOND SOUP
18 – PAN DE HIGO – FIG BREAD
19 – PAPA VIEJOS – PAPA VIEJOS
3º ESO
20 – AJOCOLORAO – RAY FISH STEW
21 – ANDRAJOS CON LIEBRE – HARE STEW
22 – PIMENTÓN ALMERIENSE – FISH AND BELL PEPPER STEW FROM ALMERIA
23 – GUIISO DE PELOTAS DE CANTORIA – MEATBALL STEW FROM CANTORIA
24 – GUIISADO DE PULPO ALPUJARREÑO – OCTOPUS STEW FROM LA ALPUJARRA
25 – TABERNERO – FRIED MEAT DISH FROM TABERNAS
26 – TORTICAS DE AVÍO DE VERA – SEASONED TARTS FROM VERA
27 – PATATAS A LO POBRE – RUSTIC FRIED POTATOES
28 – TAPA DE CHERIGAN – CHERIGAN SNACK
29 – PESTIÑOS – SWEET SPANISH FRITTERS
4º ESO
30 – SARDINAS O BOQUERONES RELLENOS – STUFFED SARDINES OR FRESH ANCHOVIES
31 – BONITO CON TOMATE – TUNA IN TOMATO SAUCE
32 – TRIGO – WHEAT STEW
33 – HARINA TORCÍA – RABBIT STEW WITH PEPPERS AND BAKED FLOUR
34 – MIGAS CON REMOJÓN – BREAD CRUMBS WITH COD, ONION AND ORANGE MIXTURE
35 – FIDEOS CON PULPO – NOODLES WITH OCTOPUS
36 – GUIISO MARINERO ALMERIENSE – SAILOR STEW
37 – POTAJE DE SEMANA SANTA – EASTER STEW
38 – ARROZ CON PERDIZ – PARTRIDGE RICE
39 – CORDERITO RELLENO DE ANTONIO GÁZQUEZ – ANTONIO GÁZQUEZ’S STUFFED LAMB LEG
40 – GURULLOS CON CONEJO – PASTA AND RABBIT STEW

Materias: Secundaria, enseñanza, recetas, cocina.

Autor de la reseña:
