Taller 2

Abby Neer

 **El Salmorejo:**

El salmorejo es un plato refresco que es hecho muy fácilmente. Necesita pan mojado, tomates, ajo, aceite de oliva, y sal. Primero, corta los tomates, y la cebolla. Pon todos los ingredientes en un tazón y añade pan mojado, sal y aceite de oliva. Mezcla todo junto y después ponlo en el frigorífico para enfriarlo.

Me encanta el salmorejo, es muy delicioso en un día caluroso. Me gusta comerlo con huevos duros, jamón, o con tostada.

**La Tortilla de Patata**

La tortilla es uno de los platos más típicos de España y es muy delicioso. Solo requiere cinco ingredientes: papas, cebollas, huevos, aceite de oliva, y sal. Cuando se calienta el aceite, pela las patatas y corta la cebolla. Fríe las patatas y cebolla en el aceite y después quítalas. Mezcla las patatas y cebollas con los huevos. Luego, fríe la mezcla con un poquito de aceite. Para doblarla, usa un plato más grande que el sartén. Fríe el otro lado y ya está terminado.

Se puede servir la tortilla de patata caliente o fría.

**El Pan de Calatrava**

El pan de Calatrava es un postre frío. Para cocinar esto, necesitas leche, azúcar, pan, huevos, limón, canela, y caramelo. Primero, aromatiza la leche con azúcar y cascara de limón. Para hacer el caramelo, calienta azúcar en un sartén. Pon el caramelo en una olla y pon migas de pan encima del caramelo. Luego, bate los huevos y añade a leche. Añade esta mezcla sobre el pan. Pon esta sartén en otra sartén que está llena de agua para hacer un Baño María. Hornea por 30 minutos. Finalmente, pon el frigorífico.

Este postre rico y es muy fácil para hacerla. Es apetitoso y dulce, pero no es demasiado dulce.