



# Curso de Comida Fácil y Práctica



## Clase 1: Pasta rellena con salsa especial



### Ingredientes:

1 paquete de tapas para empanada de coppetín  
(24 tapas)

250 gr de mozzarella

150 gr de jamón cocido

1 taza de queso rallado

1 huevo

1 pizca de nuez moscada

1 cda de perejil

Sal y pimienta, a gusto

### Salsa de tomate especial:

2 cdas de aceite de oliva

1 cebolla

1 zanahoria chica

1 diente de ajo

½ Litro de puré de tomates

250 cm<sup>3</sup> de caldo de verduras

1 cda de perejil o provenzal

Sal y pimienta, a gusto.



## Clase 2 (a): Escalopes de Pollo



### Ingredientes:

2 supremas de pollo

2 huevos

½ vaso de cerveza

1 taza de harina

1 cdita de provenzal

1 cdita de vinagre blanco

Aceite para freír

Sal y pimienta, a gusto



## Clase 2 (b): Tortilla Campera



### Ingredientes:

2 papas grandes

1 lata de choclo

1 lata de arvejas

2 tomates

5 huevos

½ taza de queso rallado

Aceite, cantidad necesaria

Sal y pimienta, a gusto



## Clase 3 (a): Hamburguesa de Pescado



### Ingredientes:

700 gr de pescado sin espinas (merluza o gatuza)

1 huevo

2 cdas de perejil picado

4 cdas de pan rallado

1 cda de orégano

2 cdas de queso rallado

Aceite, cantidad necesaria

Sal y pimienta, a gusto

### Salsita:

½ morrón picado

4 cdas de mayonesa

2 cdas de ketchup

1 cdita de tu condimento preferido (perejil, pimentón, provenzal)



## Clase 3 (b): Aros de Cebolla



### Ingredientes:

4 cebollas grandes

2 tazas de harina

Agua hirviendo, cantidad necesaria

Aceite, cantidad necesaria

Sal y pimienta, a gusto



## Clase 4 (a): Matambre gratinado



### Ingredientes:

- 1 matambre de vaca chico
- 1 ½ tazas de queso sardo, parmesano o reggianito
- 1 o 2 limones, el jugo
- 1 diente de ajo
- 1 cdita de orégano o perejil
- 1 cda de aceite
- Sal y pimienta, a gusto.



## Clase 4 (b): Papas rústicas



### Ingredientes:

3 papas grandes

½ taza de aceite

1 cdita de pimentón dulce

1 cdita de orégano

Sal y pimienta, a gusto

1 cdita de ají molido (opcional  
picante)

