

Gebratene Mandeln mit Salz

Zutaten für 4 Personen:

- 250 g rohe Mandeln
- Sonnenblumenöl
- Salz



Zubereitung:

Mandeln in Wasser kurz aufkochen, abkühlen lassen und Haut entfernen

Mandeln im Backofen bei geringer Hitze trocknen

Olivenöl in Pfanne erhitzen und unter ständigem Rühren leicht braun braten

Auf Küchenpapier geben und bevor sie erkalten mit Salz bestreuen.

Porra Antequerana

Zutaten für 4 Personen

500 g reife Tomaten
1 Knoblauchzehe
100 g grüner Paprika (große Schoten)
300 g Weißbrot
0,1 l Olivenöl (hojiblanca)
Harte Eier, Schinkenwürfel, Sherrytomaten

Zutaten für 20 Personen

2 kg
5
500g
1,5 kg
0,5 l



Zubereitung

1. Enthäutete Tomate, Knoblauch und Paprika zerhacken.
2. Je nach Bedarf sieben.
3. Brot hinzufügen und 15 Min. ruhen lassen.
4. Noch einmal bei geringer Geschwindigkeit zerkleinern, Salz und Öl hinzufügen, so dass eine cremige Masse entsteht.
5. Kalt werden lassen und auf tiefen Tellern servieren.
6. Dazu harte Eier, Schinkenwürfel, Sherrytomaten reichen.

Salmorejo de la abuela Aurora

Zutaten für ca. 20 Portionen

5 – 6 kg festkochende Kartoffel

3-4 Gläser geröstete eingelegte Paprika

1 kg reife Tomaten

2 große Gemüsezwiebel

4 Dosen Thunfisch in Öl

ca. 800 g Trauben ohne Kerne

2 Gläser grüne Oliven

Olivenöl, reichlich

Salz

Variation: anstatt der Trauben kann man Orangenscheiben verwenden



Zubereitung

Kartoffeln schälen, in mittelgroße Stücke schneiden und in Salzwasser weichkochen lassen

Kartoffeln abgießen und mit den in Stücke geschnittenem Paprika, Zwiebeln und Trauben vermischen

Thunfisch, Salz und reichlich Öl zugeben und durchziehen lassen

Abschmecken und mit Baguette servieren

Tintenfisch auf andalusische Art

Zutaten:

1 kg Tintenfisch (tiefgefroren, da das Fleisch dadurch weich wird)
Salz
Sonnenblumenöl
Mehl
Zitrone



Esto es, que una vez bien salados y rebozados, que suelten toda la harina restante, y que los pongamos en el aceite de uno en uno, para que no se nos peguen, y no nos quede un mazacote de harina y calamares.

Zubereitung:

Tintenfische auftauen, waschen, säubern.

In Ringe schneiden

Mit Küchenpapier trocknen

In Mehl wenden, abklopfen

Reichlich Sonnenblumenöl erhitzen und wenn das Öl heiss ist, einzeln in das Öl geben

Goldbraun braten und aus der Pfanne heben, mit Küchenpapier das überschüssige Öl aufsaugen

Mit Zitronensaft beträufeln.

Frische Tintenfische kann man nach dem Reinigen ca. 1 Std. In Milch einlegen, damit das Fleisch weich wird.

Der **Fisch** wird nach andalusischer Art wird ebenso zubereitet, d.h. mehliert.

Mandeltorte

Zutaten für eine Springform

Für den Teig

200 g Mehl

75 g Zucker

100 g Butter

1 Ei

Für die Füllung

4 Eier

250 g Zucker

250 g gemahlene Mandeln

1 Msp Zimt

Etwas Zitronensaft (alternativ: geriebene Zitronenschale)



Zubereitung

Aus Mehl, Zucker, Butter und Ei einen Mürbeteig kneten, den Teig zu einer Kugel formen und ½ Std. im Kühlschrank ruhen lassen

Für die Füllung die Eier und den Zucker schaumig schlagen, die Mandeln, den Zimt und die Zitrone unterrühren

Den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und in eine gefettete (Spring-)Form geben

Die Füllung gleichmäßig auf dem Teig verteilen

Im vorgeheizten Backofen den Kuchen bei ca. 180⁰ C in 30 Min. goldbraun backen

Auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen

Zum Anrichten auf eine Kuchenplatte geben – schmeckt auch sehr gut mit Sahne und Eis