recetas
en
ESPAÑOL
SÉPTIMO

1. Pasta á la Alex W. ..... 2
2. Frutas con yogur de Alex B. ..... 2
3. Pizza especial de Aylin ..... 3
4. Pizza á la Charlotte ..... 4
5. Panqueques de Clarissa ..... 5
6. Ensalada Ceasar de Emely ..... 6
7. Especialidad de Emma: Panqueques ..... 7
8. Galletas riquísimas de Finja Mau ..... 8
9. Espagueti a la boloñesa de Finja Mark. ..... 8
10. Aderezo delicioso de ensaladas de Gabriel ..... 9
11. Pastel de Nubes de Jessica ..... 10
12. Sueño de fresas de Jona ..... 11
13. Ensalada de fruta á la Jule ..... 11
14. Dulce muffin de Josi ..... 12
15. Una ensalada especial de Julian ..... 13
16. Macedonia de frutas de Lilith ..... 14
17. Pizza á la Kathleen ..... 14
18. Pasta de Maria ..... 15
19. Panqueques á la Leander ..... 16
20. Macedonia de frutas: Especialidad de Noah ..... 16
21. Muesli Bircher: especialidad de Nora ..... 17
22. Pizza de Oda ..... 18
23. Macedonia de frutas por Paul ..... 19
24. Okroshka (Sopa fría de Rusia)de Steven ..... 20
25. Pasta horneada á la Tobias ..... 20
26. Tarta de manzanas de Theo ..... 21
27. Gofres ricos de Tim ..... 22
28. Deliciosos panqueques deliciosos de Victoria ..... 23

## 1. Pasta á la Alex W.

Mi comida favorita es pasta. La pasta se llama “Panna Rossa”

Ingredientes:
- 1 cebolla
- unos champiñones
- crema de leche[1]
- kétchup
- pasta al gusto

Primero tienes que freír una cebolla. Entonces hay que freír los champiñones. El truco es : poner crema de leche en la olla. Al final tienes que poner un poco de kétchup y cocinar la pasta. ¡Ya está lista tu comida!

## 2. Frutas con yogur de Alex B.

Ingredientes:
- una manzana
- un plátano
- yogur natural.

Tienes que lavar la manzana y pelar el plátano. Después cortas la manzana en cubos y el plátano en rodajas[2]. Los mesclas en una taza[3] con yogur natural. Al final disfrutas la ensalada de frutas. ¡Buen provecho!

[1] la crema de leche – die Sahne
[2] la rodaja – die Scheibe
[3] la taza – die Schale

## 3. Pizza especial de Aylin

Ingredientes:

*para la masa*:

- 500g harina
- 2 cucharaditas de sal
- un cubo de levadura
- un poco de sal

*para la salsa:*

- una lata de tomates
- un poco de sal
- un poco de pimienta
- un poco de orégano

*preparar la masa:*
Tienes que mezclar los ingredientes.

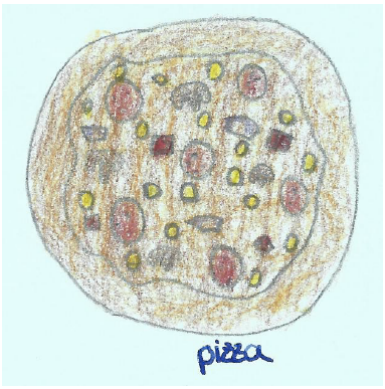
*preparar la salsa:*
Tienes que mezclar los ingredientes.

*preparar la pizza:*

1. Primero tienes que estirar la masa.
2. Después tienes que poner la salsa en la pizza.
3. Ahora tienes que poner tus ingredientes favoritos en la pizza (mis son queso, tomates y maíz).
4. Al final tienes que poner la pizza en el horno (180°, 25 minutos)
5. Entonces ya terminaste.

***¡BUEN PROVECHO!***

## 4. Pizza á la Charlotte



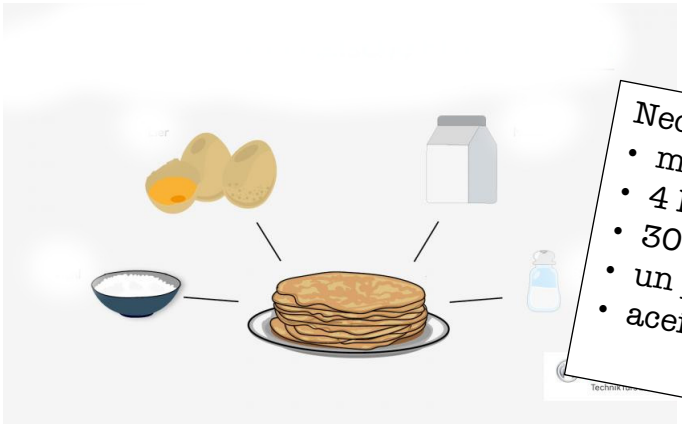

Ingredientes:

- 500g de harina de trigo
- 1 paquete de levadura seca
- 300 ml agua
- 1 cucharada de azúcar
- 1 cucharada de sal
- 2 cucharadas de aceiet de oliva

Preparar la masa:
Cribar[4] la harina en el plato, apretar[5] en el medio una pequeña artesa[6].
Disolver la levadura y el azúcar en 2 cucharadas de agua y verter[7] en la artesa y poner 2 cucharadas de harina y dejar reposar[8] 1 hora.
Amasar la harina, el agua, la sal y el aceite de oliva, cubrir[9] la masa y dejarla ir.
Extender[10] la masa sobre la bandeja para hornear[11] y hornear a 250°C durante 10-12 minutos.

[4] cribar – sieben
[5] apretar – eindrücken
[6] la artesa – kleines Loch
[7] verter – gießen
[8] reposar – ruhen lassen
[9] cubrir – zudecken
[10] extender – ausrollen
[11] hornear – backen

## 5. Panqueques de Clarissa



Necesitas:
- medio litro leche
- 4 huevos
- 300 gramos de harina
- un poco de sal
- aceite

1. Mezclas la leche, la harina, la sal y los huevos.
   Hay que revolver los, hasta ser una masa suave.

2. Poner un poco de aceite en la sartén.

3. Freír un poco la masa en la sartén, hasta ser amarillo y dorando[12].

4. Repita el punto 3.

Servir los panqueques.

[12] dorado – goldbraun

## 6. Ensalada Ceasar de Emely

# Ensalada de Ceasar

*Para 4 Porciones*

Necesitamos:

Para la salsa:

1 cabeza de ensalada
un huevo
50 gramos de queso
3 dientes de ajo
3 rebanadas de pan
4 pescados de la lata
Aceite para fríe
2 tiras de pollo

Para la salsa:
2 TL mostaza
1 diente de ajo
zumo de 1/2 limón
150ml aceite
pimienta

Preparación:

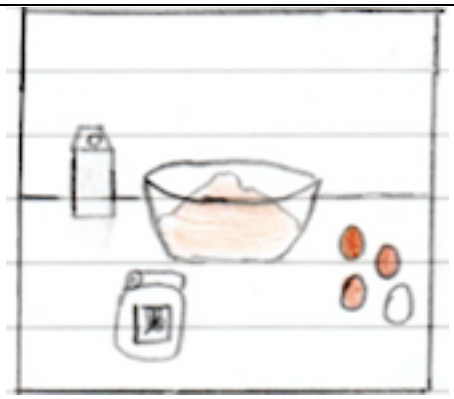
Lavas y cortas la ensalada. Mezclas los ingredientes de la salsa y haces puré los alimentos. Después hay que cortar el pan y freír el pan con aceite y los dientes de ajo. Mezclas la salsa con ensalada. Al final tienes que freír las tiras de pollo.

*¡Buen provecho!*

## 7. Especialidad de Emma: Panqueques

*necesitamos:*

- 0,5 litros de leche
- cuatro huevos
- 300 g de harina
- aceite



Primero hay que poner la harina en un tazón.

Después batimos los huevos y ponemos la leche en el tazón.

Entonces mezclamos todo.

Damos la masa en la sartén.

Giras los panqueques después de un minuto y las dejas freír al otro lado por un minuto.

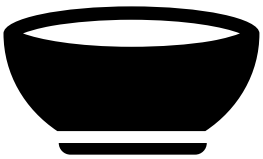
## 8. Galletas riquísimas de Finja Mau

Ingredientes:

- 150 g cereales
- 125 g mantequilla
- 125 g azúcar
- 20 g yogur
- 100 g cacao
- 375 g chocolate

Batir la mantequilla y el azúcar. Cortar el chocolate. Después mezclar todos los ingredientes. Hornear las galletas 8 a 10 minutos a 180 °C.

## 9. Espagueti a la boloñesa de Finja Mark.



*Para la pasta:*

- Medio kilo de pasta (espagueti)
- Un poquito de sal
- Un litro de agua

*Para la salsa:*

- Medio kilo de carne picada de vaca
- Pasta de tomate (no importa cuanto)
- 400 ml de tomates pasados (passierte)
- Azúcar al gusto
- Especies
- Un poco de agua
- (una cebolla)

*Preparación:*
Hay que agregar la pizca de sal a la olla con el litro de agua. Antes de eso hay que freír la carne picada. Para que no se queme revolver contantemente por diez minutos. Después de diez minutos hay que agregar los tomates pasados, el azúcar, especies, la pasta de tomate y un poco de agua. Entonces dejar cocinar para dos horas. En el medio remover.
Si el agua cocina, poner los espaguetis en el agua ¡Ahora solo sirve!

## 10. Aderezo delicioso de ensaladas de Gabriel

Tu necesitas 150 g de yogur, una cucharadita de miel, una cucharadita del aceite de oliva, un manojo de cebollino. Lo tienes que cortar muy pequeño. Pones una pizca de sal, una pizca de pimienta y una cucharada de jugo de limón

Al final mezclas todo y lo pones en la ensalada.

¡Disfruta tu comida!

## 11. Pastel de Nubes de Jessica

**La masa**
300 gramos margarina
300 gramos azúcar
300 gramos harina
5 huevos
1 bicarbonato de sodio
1 azúcar de vainilla

**La capa**
150 gramos margarina
150 gramos azúcar
150 gramos harina
5 cucharadas de Cacao

1. Agrega los huevos a la margarina y mezcla esto hasta que esté parejo.
2. Agrega a la masa azúcar, harina, bicarbonato de sodio y azúcar de vainilla.
3. Mezcla margarina, azúcar, harina y cacao para obtener la capa.
4. Pon la capa sobre la masa. Se tiene que ver como en la foto.
5. Al final hornee por 20 minutos a 175 grados.

## 12. Sueño de fresas de Jona

Necesitas:

- fresas
- yogur de vainilla
- azúcar de vainilla

Primero:
Lavar las fresas. Después cortar las fresas y quitar el verde.

Segundo:
Poner el yogur de vainilla y el azúcar de vainilla en el tazón.

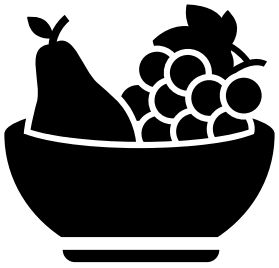
Tercero:
Poner las fresas en el yogur.

## 13. Ensalada de fruta á la Jule

Receta para cuatro personas:

- 3 manzanas
- 2 plátanos
- 2 melocotones
- 1 naranja
- Una cucharada de miel
- jugo de limón

Primero pela los plátanos y la naranja.
Después lava las manzanas y los melocotones y cortarlos en cubos.
Corta los plátanos y la naranja en cubos también.
Entonces mezcla el jugo de limón en la ensalada de frutas.
Por último, agrega la miel y está hecho.



¡Ahora disfruta!

## 14. Dulce muffin de Josi

Ingredientes:

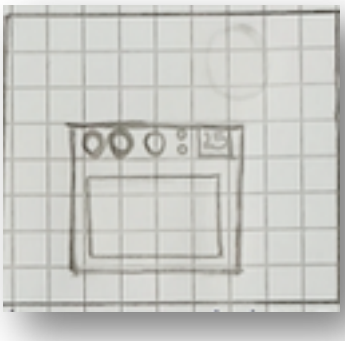
*para la masa*:

- 120 g mantequilla
- 150 g azúcar
- Tres huevos
- 200 g harina
- 2 cucharaditas polvo de hornear
- 100 ml leche

1) Primero hay que poner la mantequilla, el azúcar y los huevos en un tazón. Entonces mezclas todo.

2) Agregas el resto y lo mezclas.

3) Das la masa en los moldes[13].



4) Los horneas en el horno durante 25 minutos y los dejas enfriar durante 5 minutos.

[13] el molde – die Form

## 15. Una ensalada especial de Julian

- 1 cebolla
- 4 tomates
- 1 pepino
- 2 pimientos
- 200 g de queso de oveja
- 3 cucharadas de agua
- 3 cucharadas de vinagre
- 6 cucharadas de aceite de oliva
- 1 pisca de pimienta
- ¼ cucharadita de sal

*Preparación:*

Pelar y cortar las cebollas. Lavar y cortar los tomates. Pelar y cortar el pepino por la mitad y cortar en rodajas[14] de 4-5 mm de grosor. Lavar y cortar los pimientos. Cortar en dados el queso de oveja. Pon todo en un tazón. Haga una marinada con agua, vinagre, aceite de oliva, sal y pimienta y ponla encima de la ensalada. Entonces agregue la ensalada.

¡Entonces la ensalada está lista!

[14] La rodaja – die Scheibe

## 16. Macedonia de frutas de Lilith

Ingredientes:
→ para 4 Personas

- 2 manzanas
- 1 plátano
- ¼ piña
- 2 kiwis
- 300 g fresas
- 2 manos uvas (más o menos)
- zumo de una naranja

Primero hay que lavar todas las frutas.
Después cortas las manzanas y también las uvas y las fresas en el medio. Entonces tienes que pelar los kiwis, el plátano y la piña. Luego las cortas en pedazos pequeños. Después exprimes la naranja. Ahora tienes que poner las frutas en un tazón.

¡Listo! ☺️

## 17. Pizza á la Kathleen

Masa de pizza:
- harina
-huevos
-sal
-aceite de oliva
-levadura
-azúcar

El suelo:
- tomates
pimiento
atún
cebollas
ajo
queso/muzarella

Mezclar los ingredientes y hacer una masa.
Poner el suelo encima de la masa y hornear a 180 °C.

## 18. Pasta de Maria

Mi comida favorita

pasta con salsa de tomate
Necesitas una cebolla grande, cuatrocientos gramos de tomates, cien gramos de concentrado de tomate, un diente de ajo, sal, azúcar, pimienta negra, aceite de oliva y orégano.

Primero tienes que pelar y cortar la cebolla en trozos pequeños. Ahora tienes que cortar el ajo y sofreír la cebolla y el ajo en el aceite de oliva. Entonces tienes que cortar los tomates y añadir los tomates y el concentrado de tomate. Por último, tienes que añadir sal, azúcar, pimienta negra y orégano y cocinar todo cuarenta y cinco minutos en la olla abierta.

## 19. Panqueques á la Leander

Necesitas:

150 gramos de harina
250 gramos de leche
Grasa (mantequilla o manteca de cerdo)
un poco de sal
y 2 huevos

Instrucciones paso a paso:

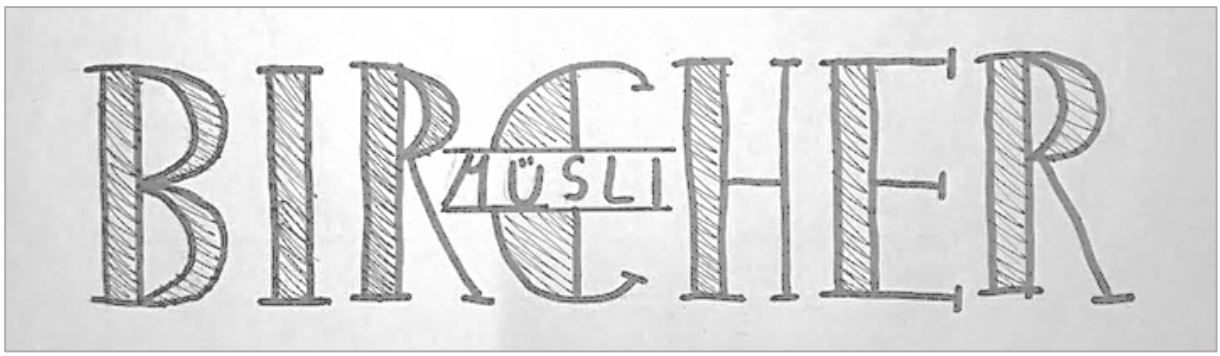
- Primero revuelva yo mezclamos 150 gramos de harina y 250 gramos de leche con una pizca de sal
- luego agrega 2 huevos y bate bien
- Derrita la manteqilla en una sartén caliente que este a la temperatura más alta
- luego agregue una cierta cantidad de masa a la sartén caliente
- Reduce un poco el fuego para que el panqueque no se queme pero se vuelva dorado
- la sárten para que la masa se distribuya uniformente en la sárten
- Después de aproximadamente un minuto, agite la sárten para ver si el panqueque se puede separar del fondo, si es así, coloque el panqueque en el otro lado con una espátula.

¡Disfruta tu comida!

## 20. Macedonia de frutas: Especialidad de Noah

La macedonia de frutas. Primero cortas el plátano, la manzana, La piña y la naranja. Mezclas con yogur. Es la macedonia de frutas.:)

## 21. Muesli Bircher: especialidad de Nora




INGREDIENTES:
250 g avena
350 ml leche
2 cucharas azúcar
1 plátano

Primero mezcle la avena y la leche. Revuelve hasta que se blanda.

Dejarlo en la nevera durante 1 a 2 horas.

En el tiempo se pueden cortar diferentes frutas como plátano o frambuesa.

Consejo:
Si está demasiado firme, sólo agrega leche tíbia,

Consejo:
Sabe mejor con 3 tipos de frutas.

## 22. Pizza de Oda

Ingredientes:

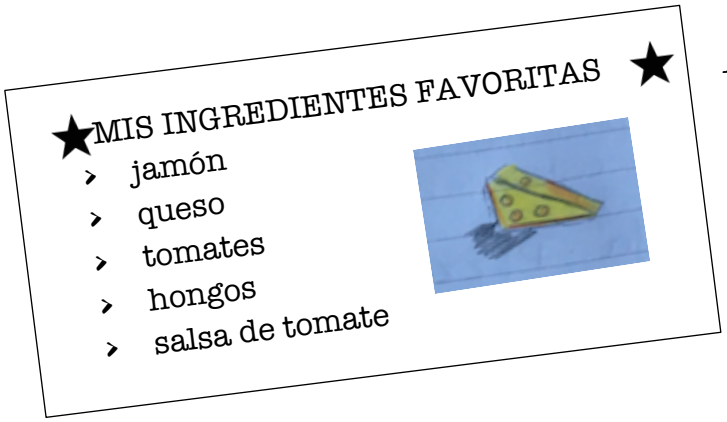
Para 2 a 4 personas:

*Para la masa:*

- 500 g harina
- 250 ml de agua
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 3 pizcas de sal
- 1 pizca de azúcar
- un cubo de levadura

*Para la salsa de tomate:*

- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 lata de tomates (850 ml)
- sal, pimienta, azúcar
- ½ cucharada de orégano y de albahaca[15]




*Para la capa de la pizza:*

- Queso
- Todo lo que te gusta
- Por ejemplo:
  - jamón
  - pimiento
  - atún
  - fiambre
  - tomate
  - pasta
  - huevos

Prepara la masa:

1. Hay que mezclar el agua con la levadura y la sal. Dejar tranquilo para 13 minutos.
2. Poner la harina en un recipiente[16] y mezclarla con el aceite y la mixtura en un mezclador para 5 minutos.
3. Por último, amasar[17] la masa por unos minutos con tu mano.
4. Dejar tranquilo en un lugar muy caliente para 40 minutos. (Tienes que poner una tela encima del recipiente).

[15] la albahaca – das Basilikum
[16] el recipiente – das Gefäß, die Schüssel
[17] amasar – kneten

5. Hay que cortar la masa en la media y extender con un rodillo[18] la masa (Ø 28 a 30 cm). Precalentar el horno a 240 °C. Tomar la masa en una bandeja de horno.

*Prepara la salsa de tomates:*

6. Pelar las cebollas y los ajos y córtalas. Freír las dos en aceite caliente para 5 minutos. Mezclar los tomates y córtalas con una espátula[19].
7. Cocinar para 10 minutos y poner sal, pimienta, azúcar, el orégano y la albahaca en la salsa. Entonces la salsa tiene que cocinar para 10 a 20 minutos otra vez.
8. Poner la salsa de tomates encima de tu masa.

*La capa de pizza:*

*9.* Tomar todo lo que te gusta y ponerlo en la pizza.

**Al final hornear tu pizza para 15 minutos.**

## 23. Macedonia de frutas por Paul

- tres manzanas
- tres plátanos
- tres naranjas
- un paquete de azúcar de vainilla
- 100 gramos de almendra en hoja
- zumo de ½ limón

Cortar las manzanas, plátanos y naranjas.
Mezclar las manzanas, plátanos, naranjas, un paquete de azúcar de vainilla y el zumo de ½ limón. Al final hay que poner las almendras en hoja.

[18] extender con un rodillo – ausrollen
[19] la espátula – der Pfannenwender

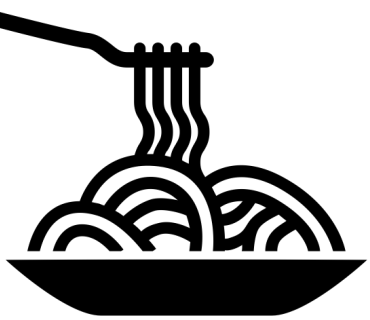
## 24. Okroshka (Sopa fría de Rusia) de Steven

Ingredientes:
1/2 pepino
10 rábanos[20]
8 papas
10 huevos
1 salchicha de aves de corral[21]
eneldo[22]
suero de leche[23]
agua
sal y pimienta

Preparación:
1. Picar pepinos, rábanos, papas, huevos, salchichas de pollo, eneldo, cebolletas, agua, suero de leche.
2. Pon todo en la olla.
3. Agregue suero de leche, sal, pimienta y agua a la olla.
4. Deja enfriar y come frío.

## 25. Pasta horneada á la Tobias

Primero necesitan dos huevos, un poco de cebollino, un poco de sal, un poco de caldo de grano, Dos paquetes de jamon cocido, Dos paquetas de Queso y Dos chorros de crema batida.



Created by suib icon from Noun Project

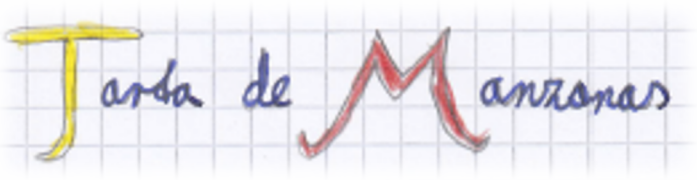
Primero debes dejar que la pasta se cocine en la cacerola y luego a tiempo
pon los huevos en una taza y revuelve bien.
A continuación, debes verter las dos tazas de crema batida y revolver bien.
Ahora se trata de sazonar con sal y caldo granular.
Ahora tienes que cortar el jamón en cubos y luego ponerlos y revolver. Ahora el horno debe precalentarse a 200 ° C.
Ahora pones la pasta en una fuente para hornear y viertes la salsa (huevos, crema batida, etc.)
uniformemente en la fuente para hornear.
Finalmente, espolvoree el queso sobre él y déjelo a 180 ° C durante 10 min. hornear

¡Buen provecho!

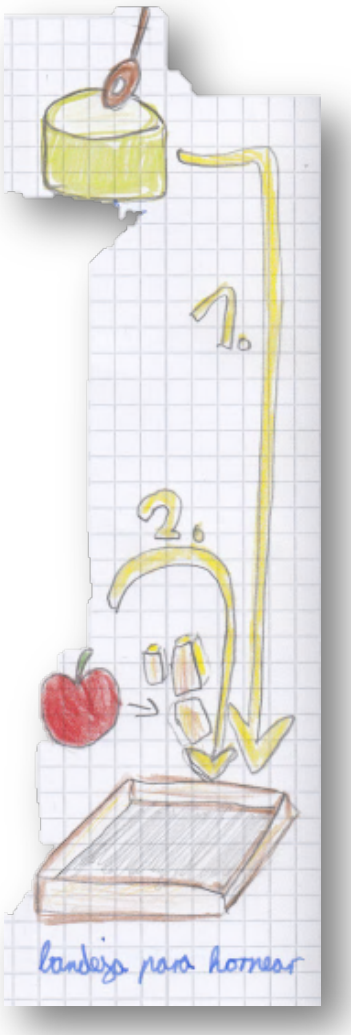
---

[20] rábano – Rettich
[21] salchicha de aves de corral – Geflügelwurst
[22] eneldo – Dill
[23] suero de leche – Molke

## 26. Tarta de manzanas de Theo



- 200 g mantequilla
- 200 g azúcar
- 250 g harina
- 4 huevos
- 1 paquete de azúcar de vainilla
- 1 prisa de sal y canela
- 1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio[24]
- jugo de 1/2 limón
- más o menos 10 a 15 manzanas




Hay que mezclar completamente los alimentos: mantequilla, azúcar, harina, huevos, azúcar de vainilla, media cucharadita de bicarbonato de sodio, especies y el juego de limón.

Después llena el rebozado en la bandeja para hornear (¡Hay que engrasar[25] la bandeja para hornear o utilizar papel de cocina!)

Ahora corta las manzanas en dados. Necesita distribuir los dados de manzanas en la masa.

Hornea la tarta de manzanas para 40 a 50 minutos a 170°C. ¡Deja enfriar y disfruta!

*¡Buen provecho!*

[24] bicarbonato de sodio – Natron
[25] engrasar – einfetten

## 27. Gofres[26] ricos de Tim

Ingredientes:

- 125 g de mantequilla
- 100g de azúcar
- Un paquete de azúcar de vanilla
- 3 huevos
- 200 ml de leche
- 250 g de harina
- Un poco de sal
- Una cucharadita de levadura en polvo

Mezclar mantequilla, azúcar de vainilla. Agregar los huevos. Mezclar la harina, la levadura en polvo y la sal en la masa. Ahora mezclar la leche en la masa. Encender el molde para hacer gofres y distribuir la masa. Un gofre necesita 2 minutos en el molde.

[26] el gofre– die Waffel

# 28. Deliciosos panqueques deliciosos de Victoria

**Ingredientes:**

- 2 huevos
- 1 cucharada azúcar de flor de coco
- ½ cucharadita de sabor a vainilla
- 1 pizca de sal
- 200 mililitros de leche
- 200 gramos de harina integral
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- Aceite de coco a freír los panqueques
- Mezclador

**Preparación:**

1. Separar los huevos, batir las claras a punto de nieve y dejar.

2. Batir cremoso la yema de huevo con azúcar de flor de coco.
3. Agregar leche y mezclar con un mezclador.
4. Después agregar sal, harina integral y polvo de hornear y también mezclar con un mezclador hasta una masa sueva surge.

5. Luego agitar la clara de huevo con cuidado.
6. Después poner la masa en la sartén calentada
7. Freír los panqueques 2-3 minutos.

8. Al final los panqueques están listos.
9. Disfruta tu comida

¡Los panqueques son deliciosos con la mermelada.!