RECEPTES AMB RAÏM

ENTRANTES

- Coca de Foie con tomates cherrys y uva de Novelda 3
- Ensalada de uvas y queso 3
- Ensalada de uvas y jamón de pato 4
- Ajo Blanco con uvas 4
- Milhojas de uva y queso 4
- Pirámide con alca-uvas 5
- Cogollos braseados con uvas 5

PLATO PRINCIPAL

- Guisado de cordero con uva 6
- Lentejas 6
- Muslitos de pollo con uva de mesa del Vinalopó caramelizada 6
- Lomo de cerdo con uvas 7
- Bacalao encebollado con uvas 7
- Pavo con uvas 7
- Migas con uva 8
- Sorpresa de pollo relleno con salsa de uva 8
- Salmón a las uvas del Vinalopó 8

POSTRES

- Gelatina de azafrán con compota de uva del Vinalopó y espuma de dulce de leche 9
- Gelée de uvas con helado de miel 10
- Granizado de uva 10
- Gelatina de uvas 10
- Mermelada de uva 11
- Pastel de uvas verdes y negras del Vinalopó 11
- Sopa de uvas con helado de moscatel 11
- Batido de uvas 12
- Tarta de piñones y uvas 12
- Tarta de uvas verdes Aledo Vinalopó 13
- Tarta de uvas 13
- Macarrón con nata, uvas y frambuesa 14
- Uvas a la crema 14
- Uvas en aguardiente 14
- Tarta de uvas del Vinalopó y yogurt 14

COCA DE FOIE CON TOMATES CHERRYS Y UVA DE NOVELDA

Sergio Manuel Valverde Gavidia

Elaboración de las Cocas. Estiramos la masa hasta que nos quede muy fina. Hacemos 4 rectángulos de 6,5 cm. de ancho por 21 cm. de largo. Estos rectángulos los pincharemos con la ayuda de un tenedor. Con la masa que nos sobra la juntamos y la estiramos un poco más que la anterior y hacemos unas barritas que serán el borde del mismo largo y ancho que los rectángulos. Con la yema de huevo y con la ayuda de un pincel, pintaremos los bordes de la coca y le engancharemos las barritas. Con la yema restante pintaremos las barritas de los bordes. Éstas las coceremos a 180 ºC durante 8 minutos aproximadamente.

Las Barritas del Hígado de Pato. Desmoldamos el Bloc de Hígado de Pato y los cortamos en barritas de 2 cm. de alto por 4 de largo y los ponemos en el congelador unos 10 minutos para que cojan frío.

Montaje de la Coca. Untaremos la masa con la ayuda de un pincel con la compota de tomate. Encima extenderemos la cebolla con la ayuda de una cuchara. Pondremos las uvas peladas y cortadas por la mitad y los tomates cherrys igual. Colocaremos las barritas del Bloc de Foie en perpendicular de la coca. Esto lo pondremos unos 15 minutos en la nevera tapado en papel Film.

Montaje del Plato. En el momento de servir la coca, espolvoreamos con azúcar las barritas de hígado de pato y con la ayuda de una pala de quemar o un soplete quemamos el azúcar. Rociamos sobre la coca vinagre de Forum con la ayuda de una cuchara y con otra cuchara, aceite de oliva 0.4º. Lo ponemos al horno a 190º -200º durante 2 minutos y les esparcimos encima la menta picada. Ponemos una punta de puré de cebolla en el centro del plato y la coca encima de éste. Con una cuchara recogemos la esencia que ha quedado en la bandeja del horno y hacemos un cordón alrededor del plato.

Ingredientes:

Hojaldre

Uva de mesa del Vinalopó
Tomates cherrys
200 gr. de foie fresco
Hojas de menta.
Sal Maldon.
Confitura de cebolla.

La masa

1 Rollo de Pasta Brisa
2 Yemas de huevo

Hígado de Pato

1 Bloc de Foie de 500 gr.

ENSALADA DE UVAS Y QUESO

Asociación Mujer y Climaterio

Hervir la pasta. Lavar y cortar en dados el apio, las uvas (deshuesarlas primero), el pepinillo y el queso. Mezclarlo todo y añadir el jamón cortado en dados. Añadir la pasta cocida, salpimentar y añadir aceite y vinagre balsámico al gusto.

Ingredientes:

150 g de pasta verde
250 g de tallos de apio
250 g de uvas
2 manzanas
50 g de pepinillos en vinagre
150 g de queso
150 g de jamón en dados

ENSALADA CON UVAS Y JAMÓN DE PATO

Asociación Mujer y Climaterio

Ingredientes:
1 escarola
1 racimo de uvas
1 granada
150 gr. de jamón de pato
Aceite de oliva
Sal, Vinagre,
Ramita de perejil

Poner en el fondo del plato el jamón cortado en tiras muy finas, con las uvas y el perejil alrededor.
Añadir la escarola con la granada y colocarla en el centro del plato sobre el jamón de pato. Las uvas se pueden poner peladas.

AJO BLANCO CON UVAS

Asociación de Mujeres de Novelda

Ingredientes:
400 gr. almendrucos o
200 gr almendras peladas
1 almendra amarga
1 racimo de uva blanca
1 diente de ajo
50 gr. de miga
de pan candeal
Agua
Vinagre de Jerez
Aceite de oliva
Sal

Poner la miga de pan en un bol grande, verter agua fría y dejar remojar.
Cascar todas las almendras (incluida la amarga), escaldarlas durante un par de minutos en una cazuela con agua hirviendo y retirarles la piel.
Poner en otro bol las almendras, el diente de ajo pelado y el pan escurrido. Verter un chorro de agua y triturar con la batidora. Introducir en el frigorífico para que esté bien frío a la hora de servirlo.
Limpiar la uva y separar los granos. Sacar el ajo blanco del frigorífico justo antes de servirlo. Añadirle un chorrito de aceite, un chorrito de vinagre y una pizca de sal.
Servir el Ajo blanco en una plato sopero acompañado de las uvas.

MILHOJAS DE UVA Y QUESO

Asociación de Amas de Casa de Novelda

Ingredientes:
1 Paquete de pasta
"brick"
200 grs. de Queso de
Cabra
200 grs. de Uva
moscatel
50 grs. de Ajetes tiernos
50 grs. de Pimiento Rojo
1 Diente de Ajo
10 grs. de Cebollino
picado
25 ml. de Soja
25 grs. de Azúcar
25 grs. de Mantequilla
1 dl. de Aceite de Oliva
Pimienta y Sal

Abrir las uvas, retirar la piel y las pepitas. Rehogarlas en la mantequilla derretida con el azúcar. Picar los ajetes, el pimiento, el ajo y el cebollino. Rehogarlo todo en aceite caliente durante 5 min. Incorporar la soja y salpimentar. Cocer 2 minutos. Aplastar el queso con un tenedor y mezclarlo con las verduras. Añadir las uvas, reservando algunas para adornar. Cortar la pasta brick en cuadrados de 6 cm. Dorarlos en una sartén engrasada con aceite (30 segundos por ambos lados). Formar el milhojas alternando las hojas de brick con la mezcla de uvas y queso. Servir.

PIRÁMIDE DE ALCA-UVAS

Pedro Piqueras

Ingredientes:
800 gr. de alcachofas muy tiernas con su rabo
100 gr. de ajos tiernos
200 gr. de uva del Vinalopó de la variedad Aledo
200 gr. de jamón ibérico en lascas finas
200 cl.de mistela Aledua (Bodegas Heretat de Cesilia)
1 limón
Sal
Aceite de oliva virgen extra
Hielo

Pelar las alcachofas hasta el corazón, conservando también el rabo. Sumergir en agua fría con el zumo de ½ limón durante 15 minutos. Aparte, colocar una olla con agua, sal y el zumo del otro ½ limón. Cuando el agua empiece a hervir, introducir las alcachofas escurridas y cocer durante 15 minutos. Tener preparado un bol con hielo y agua y cuando transcurran los 15 minutos de cocción de la preparación anterior, sumergir las alcachofas escurridas en el bol. Cuando estén frías, escurrir. Cortar las alcachofas en dos mitades, rabo incluido y reservar. En una sartén antiadherente, añadir 2 cucharadas de aceite y cuando esté caliente, colocar el jamón y freír hasta que esté crujiente, sacar y reservar. Añadir a la sartén otras 2 cucharadas de aceite y cuando esté caliente colocar las alcachofas y freír suavemente por los dos lados, sacar y reservar. Volver a añadir a la sartén las uvas desprovistas de las semillas y los ajos tiernos pelados y cortados en trozos de 1 cm. aproximadamente, saltear hasta que doren los ajos. Añadir la mistela, flambear y dejar reducir a la mitad.

Sugerencia de presentación. Colocar en el centro del plato el jamón y alrededor las alcachofas con el rabo hacia arriba, formando una pirámide. Colocar las uvas en los corazones de las alcachofas y terminar vertiendo la reducción junto con los ajetes por encima de las alcachofas.

COGOLLOS BRASEADOS CON UVA

Juana María Villaplana

Ingredientes:
2 cogollos de lechuga
1 racimo de uva moscatel
1 zanahoria
1 tallo de apio
1 cebolla
1 cacito de caldo de carne
½ vasito de vino blanco seco
1 cucharada de perejil picado
3 cucharadas de mantequilla
Pimienta y sal

Desgranar las uvas y cortar los granos más grandes por la mitad. Limpiar los cogollos y partir cada uno en 4 trozos a lo largo. Pelar la zanahoria y la cebolla y picarlas junto con el apio. Introducir las verduras picadas en una cacerola con la mantequilla derretida y dorarlas, a fuego lento, durante 5 minutos. Incorporar los cogollos y proseguir la cocción durante 4-5 min. más, hasta que la lechuga esté dorada por ambos lados. Salpimentar, añadir los granos de uva, subir el fuego, regar con el vino y dejar que se evapore. Verter el caldo, tapar y proseguir la cocción a fuego medio, durante 10 minutos más, dándole la vuelta a los cogollos a mitad de cocción. Retirar la tapa y cocer a fuego fuerte hasta que la salsa espese. Rectificar de sazón y espolvorear el perejil.

Sugerencia. Cortar cuatro rebanadas de pan en dados y freírlos en una sartén con un poco de mantequilla. En otra sartén dorar 80 gr. de panceta cortada en dados durante 3-4 min. Incorporar el pan y la panceta a los cogollos y condimentar con pimienta.

GUISADO DE CORDERO CON UVA

Programa de personas mayores de Cruz Roja Novelda

Ingredientes:
1 kg. de codillos de cordero
Dos cebollas
Una cabeza de ajo
Cinco o seis clavos
Un vaso de vino blanco
Un racimo de uva
Una manzana
Cinco o seis ciruelas pasas
Medio vaso de aceite
Dos vasos de agua
Una pizca de sal
Dos patatas

Cortar la cebolla en cuatro trozos y sofreírla con la carne y el ajo. Añadir el vino y cuando éste se evapore añadir las ciruelas pasas, la uva, la manzana cortada en cuatro trozos, el clavo, la sal y el agua. Dejarlo cocer a fuego moderado. Se acompaña con patatas fritas a dados.

LENTEJAS

Gloria Gregorio González

Ingredientes:
Una cebolla
Tres dientes de ajo
300 gr. de bacalao
pollo o costillas de cerdo
400 gr. de espinacas
1/2 kg. de lentejas
40 ó 50 granos de uva
Sal, pimienta,
canela y cominos
Agua, Aceite de oliva

Se pone la cebolla picada con el aceite a sofreír y los dientes de ajo. Se añade el bacalao (pollo o costillas de cerdo) y las espinacas picadas. Se añaden el agua , las lentejas, sal , pimienta, canela y cominos.
Se pelan las uvas y se les quitan los granilletes y cuando falten unos cinco minutos para terminar la cocción se le añaden a las lentejas.

MUSLITOS DE POLLO CON UVA DE MESA DEL VINALOPÓ CARAMELIZADA

Oriental Juan Crespo

Ingredientes:
1 vaso de caldo de ave
1 vaso de vino blanco
1 cebolla grande
4 cucharadas soperas de
aceite de oliva
Uva de mesa
Sal y pimienta

Calentamos el aceite en una olla y sofreímos la cebolla cortada, se añade un vaso de caldo de ave y un vaso de vino blanco junto con parte de las uvas y los muslitos de pollo, se salpimienta y se deja cocer todo durante 10 minutos.
Una vez todo cocido se pasa los muslitos de pollo por harina y se fríen a fuego lento para que queden bien dorados.
Para caramelizar las uvas, haremos un almíbar con mistela y azúcar y cuando esté a punto añadiremos las uvas.
Al emplatar se añaden el resto de las uvas una vez las hayamos caramelizado con mistela, y listo para servir.

LOMO DE CERDO CON UVAS

Asociación Mujer y Climaterio

Cortar el lomo, triturar el cantueso, el tomillo, el aceite y salpimentar. Verter lo triturado sobre la carne y dejar durante 1 hora en maceración.
Dorar la carne salpimentada, agregar las uvas y flamear con el oporto.
Bañar con el jugo de la carne y decorar al gusto.

Ingredientes:
700 gr. de lomo de cerdo
1 racimo de uvas
100 cl. de vino de oporto
150 cl. de caldo de carne
Tomillo
Cantueso
Aceite de oliva
Sal y pimienta

BACALAO ENCEBOLLADO CON UVAS

Asociación de Mujeres de Novelda

Pelar y cortar en juliana los dientes de ajo. Poner las cebollas a dorar en una cacerola de base ancha con un chorrito de aceite. Sazonar y dejar que se cocine a fuego lento durante 25 o 30 minutos. Colocar los lomos de bacalao en una fuente apta para horno. Verter la leche y hornear a 200º-225º durante 15 minutos. Cuando la cebolla esté casi caramelizada, agregar los tomates deshidratados cortados en trocitos, el vino y los granos de uva. Dejar que se cocine todo a fuego suave durante 5 minutos.
Poner la guarnición en el plato y colocar encima el lomo de bacalao. Decorar con una ramita de perejil.

Ingredientes:
4 lomos de bacalao desalado de unos 200 gr. cada uno
3 o 4 cebollas
3 dientes de ajo
½ l. de leche
12 tomates deshidratados
1 vaso de vino blanco dulce
Sal
Perejil

PAVO CON UVAS

Asociación Mujer y Climaterio

Cortar el pavo en tacos y pasarlos por harina. Dorarlos en aceite muy caliente. Una vez rehogados, verter el vino, darle unas vueltas, agregar las uvas, el caldo, la sal y la pimienta y dejarlo cocer tapado durante 15 minutos. Comprobar el punto de cocción y retirarlo del fuego, agregar la miel, removerlo y servir caliente.

Ingredientes:
600 gr. de carne de pavo
300 gr. de uva blanca
1 vasito de vino blanco
1 cucharada de harina
2 cucharadas de miel
1 taza de caldo de pollo
Aceite
Sal y pimienta

MIGAS CON UVA

Programa de personas mayores de Cruz Roja Novelda

Ingredientes:
2 diente de ajo
¼ l. de aceite
Dos barras de pan duro
1 cucharada de pimentón dulce
Una pizca de sal
½ Kg. de uvas de mesa

Dejar el pan a remojo hasta que se empape y después dejarlo escurrir. A continuación se calienta el aceite para freír los ajos ya pelados y cuando estén dorados se añade el pan que hay que remover para que no se queme. Una vez veamos que se secan las migas ya está listo para comer. Acompañar el plato con uva.

SORPRESA DE POLLO RELLENO CON SALSA DE UVA

Casino de Novelda, S. C.

Ingredientes:
1 pechuga de pollo
½ cebolla
½ berenjena
½ pimiento verde
7 u 8 pasas
Aceite
Sal
Pimienta
Uva de mesa
Moscatel

Se abre la pechuga en libro, se salpimienta y se reserva.
Picamos la cebolla, el pimiento y la berenjena, las rehogamos en aceite, cuando están las verduras doradas, le añadiremos las pasas.
Se rellena la pechuga con todo lo anterior, se cierra y para ello nos podemos ayudar de unos palillos, seguidamente la metemos al horno y cuando esté dorada la sacamos, la partimos en rodajas, rociándole la salsa que hemos hecho con las uvas y el moscatel.
Para la salsa: pelamos los granos de uva y les quitamos el hueso, seguidamente agregamos el moscatel y lo dejamos macerar. Tamizamos los granos de uva junto con el moscatel, los ponemos en el fuego hasta lograr una reducción.
Decoramos el plato con unos granos de uva dorados con mantequilla y listo para comer.

SALMÓN A LAS UVAS DEL VINALOPÓ

Asociación Mujer y Climaterio

Ingredientes:
800 gr. de salmón
1 racimo de uva de mesa embolsada Vinalopó
4 cucharadas soperas de moscatel
8 cucharadas de nata líquida
Sal, aceite y pimienta blanca
Patatas a lo pobre

Salpimentar el salmón, freír con aceite y después añadir las uvas peladas y el moscatel. Cuando empiece a hervir sacar el salmón, añadir la nata líquida y dejar reducir. Preparar un lecho con las patatas, colocar sobre estas el salmón y rodear con las uvas y la salsa.

GELATINA DE AZAFRÁN CON COMPOTA DE UVA DEL VINALOPÓ Y ESPUMA DE DULCE DE LECHE

Alejandro Sabater Amorós
Accésit Bodega Heretat de Cesilia. II Trofeo Novelda de Cocina con azafrán

Gelatina de azafrán. Poner las hojas de cola de pez en agua fría 20 minutos. Poner el azúcar, el agua y el azafrán a calentar, dejar hervir 20 minutos. Retirar la mezcla anterior del fuego e incorporar las hojas de cola de pez y remover hasta que se disuelvan. Seguidamente, verter la gelatina en copas de Martini (un tercio de la copa)

Compota de uva del Vinalopó. Poner la uva y el azúcar en un cazo a fuego lento durante 30 minutos, remover a menudo. Triturar la compota y poner a enfriar.

Espuma de dulce de leche. Mezclar en un bol las yemas y el azúcar hasta blanquear. En un cazo poner la leche a hervir con la canela. Después mezclar la leche con las yemas batiendo rápidamente para que se disuelva toda la mezcla. Introducir toda la mezcla en la espumadera y enfriar.

Montaje de la copa. Coger las copas de Martini con la gelatina, rellenar otro tercio de copa con la compota y finalmente rellenar el último tercio con la espuma de leche.

Decoración. Sobre la espuma poner azúcar y canela y quemar. Terminar con una hojita de menta.

Ingredientes:

Gelatina de azafrán:
½ l. de agua
100 gr. de azúcar
4 hojas de cola de pez
0.2 gr. de hebras de azafrán

Compota de uva del Vinalopó:
600 gr. de uva
100 gr. de azúcar

Dulce de leche:
½ l. leche
5 yemas de huevo
100 gr. de azúcar
Canela en rama

POSTRE

GELÉE DE UVAS CON HELADO DE MIEL

Asociación Mujer y Climaterio

Ingredientes:

Gelée de uvas:
250 ml. Zumo de uvas
2 hojas de gelatina

Helado de miel:
300 ml. de leche
200 ml. de nata
2 yemas
50 gr. de azúcar
200 gr. de miel

Gelée. Templamos el zumo y añadimos la gelatina. Mover y guardar en frío, cortando en tacos una vez esté sólida.

Helado de miel. Ponemos a hervir la leche y la nata mientras mezclamos las yemas con el azúcar. Añadimos esta mezcla a la leche y la nata fuera del fuego. Espesamos a fuego lento y añadimos la miel, enfriando después en la sorbetera.

GRANIZADO DE UVA

Programa de personas mayores de Cruz Roja Novelda

Ingredientes:
1 Kg. de uva
3 L. de agua
600 grs. de azúcar

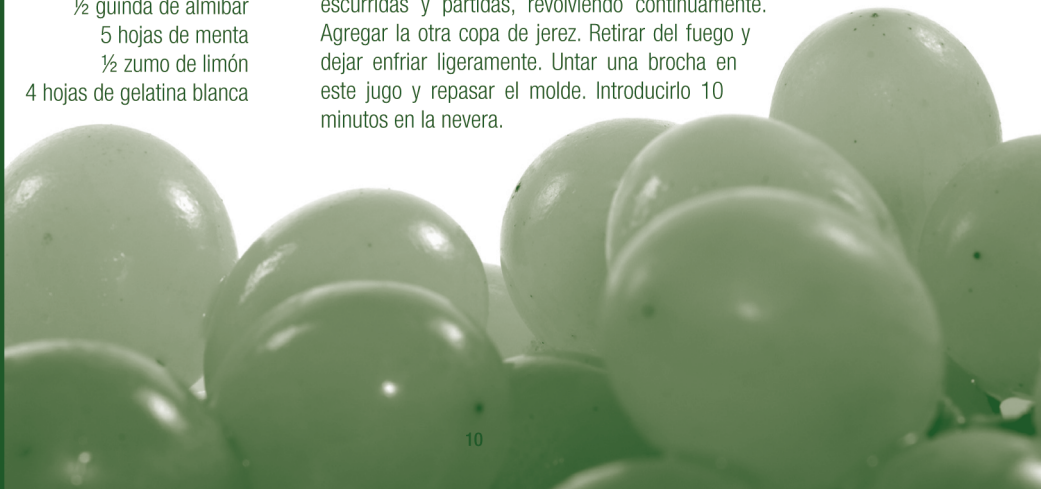
Exprimir la uva para hacer el zumo, añadir el agua y el azúcar. Removerlo y meterlo en el congelador.

GELATINA DE UVAS

Juana María Villaplana

Ingredientes:
1 kg. de uvas blancas
3 copas de jerez
4 cucharadas de azúcar
7 rodajas de naranja
14 triángulos de naranja
½ guinda de almíbar
5 hojas de menta
½ zumo de limón
4 hojas de gelatina blanca

Lavar las uvas desgranadas y apartar. Echar el azúcar en un cazo, agregar el zumo de medio limón y dos cucharadas de agua. Hervir a fuego lento durante 10 min. Con ese almíbar verter sobre las uvas, junto con 2 copas de jerez y dejar macerar 2 horas. Remojar en agua fría las hojas de gelatina. Sacar una taza de uvas maceradas, triturarlas y pasarlas por un colador. Echar el líquido en un cazo, calentar y agregar las hojas de gelatina escurridas y partidas, revolviendo continuamente. Agregar la otra copa de jerez. Retirar del fuego y dejar enfriar ligeramente. Untar una brocha en este jugo y repasar el molde. Introducirlo 10 minutos en la nevera.



MERMELADA DE UVA

Oriental Juan Crespo

La mermelada de uva la preparamos con 250 gr. de azúcar y 250 gr. de uva. Mezclamos los ingredientes en un recipiente y poner a hervir. Cuando se deshaga y espese, se cuela y ya está lista.

Ingredientes:
250 gr. de azúcar
250 gr. de uva

PASTEL DE UVAS VERDES Y NEGRAS DEL VINALOPÓ

Cristina Alarcón Palacios

Calienta el horno a 190º C. Mezcla en un bol la harina tamizada con los huevos, el azúcar y el moscatel.
Sin dejar de batir, agrega la leche y sigue batiendo hasta que quede una mezcla lisa y homogénea.
Lava las uvas y sécalas bien. Engrasa el molde con mantequilla, rellénalo con las uvas y vierte la mezcla anterior por encima sin que cubra la fruta.
Cuécelo en el horno unos 40 minutos.
Retira el pastel del horno, déjalo enfriar un poco y espolvoréalo con un poco de azúcar.

Ingredientes:
180 g. de uvas negras
180 g. de uvas blancas
2 cucharadas de mantequilla
2 huevos
¼ de vasito de moscatel
40 g. de azúcar
50 g. de harina
100 ml. de leche
1 pellizco de sal

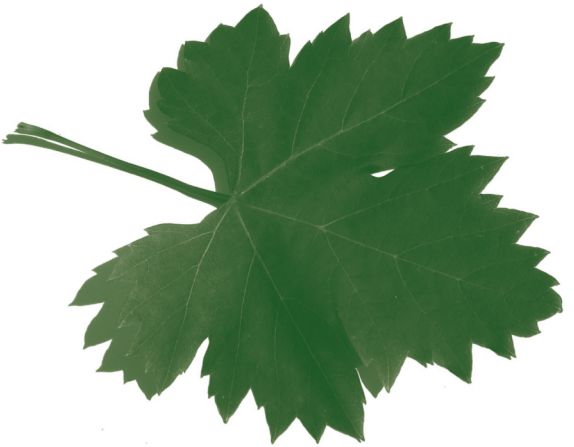
SOPA DE UVAS CON HELADO DE MOSCATEL

Asociación Mujer y Climaterio

Helado de moscatel. Hervir la leche con la nata líquida, mezclar con las yemas y el azúcar, espesar a fuego lento. Añadir después el moscatel y pasar a una sorbetera. Cuando el helado esté casi hecho añadir las uvas troceadas, limpias de piel y semillas. Meter en el congelador.

Sopa. Exprimir las naranjas, calentar con la miel para diluirla y dejar enfriar. Picar el mango a trozos pequeños y unas pocas uvas limpias de piel y semillas. Servir en plato pequeño o una fuente honda y cubrir con la naranja fría. Sobre las frutas pondremos una bolita de helado y decoraremos con una hoja de menta.

Ingredientes:
750 cl. de leche
250 cl. de nata líquida
12 yemas
200 gr. de azúcar
150 cl. de moscatel
1 racimo de uvas
1 mango
8 naranjas
50 cl. de miel de flores
Menta



BATIDO DE UVAS

Ana Mira Jiménez

Ingredientes:
1 racimo mediano de uvas
½ l. de leche desnatada
½ taza de hielo
Azúcar
Unas hojitas
de hierbabuena

Se lavan las uvas y se les quitan las semillas. Se pica el hielo en la batidora y luego se le añaden las uvas y la leche desnatada. Cuando todo se quede líquido, se sirve en una copa con el borde con azúcar y se le añade unas hojitas de hierbabuena como decoración.

TARTA DE PIÑONES Y UVAS

Asociación Mujer y Climaterio

Ingredientes:
250 g de harina
1 huevo
Ralladura de limón
150 g de mantequilla
Media copa de amaretto
Una pizca de sal

Para la crema pastelera:
1 litro de leche
Una corteza de limón
Canela en rama
Piñones, uva o uvas pasas
Harina de maíz
Cuatro yemas de huevo
Azúcar

Amasar la harina con el huevo y la mantequilla y añadir la ralladura y el licor. Con esta masa cubrir un molde movible y meter al horno a temperatura media durante 10 min. Rellenar el molde con una crema pastelera que se realiza echando en un cazo 1 litro de leche canela y limón. Se retira del fuego, se le añaden las yemas, la harina de maíz y 10 cl de leche. Se mueve a fuego lento hasta que espese. Una vez espesado se le añaden los piñones y las uvas o las uvas pasas. Se llena el molde y se hornea un par de minutos más.

TARTA DE UVAS VERDES ALEDO VINALOPÓ

Pilar Palacios Galera

Triturar las galletas hasta convertirlas en polvo. Derretir la mantequilla, unirla a las galletas en polvo y mezclar hasta formar una masa. Colocar en el fondo y paredes.
Rellenar la tarta, montando la nata con azúcar.
Lavar y partir las uvas, retirando las pepitas. Decorar sobre la nata. Colocar en la nevera 10 minutos.

Ingredientes:
300 ml. nata para montar
100 gr. azúcar
500 gr. de uvas
30 galletas María
80 gr. mantequilla

TARTA DE UVAS

Asociación de Amas de Casa de Novelda

Se prepara la harina en círculo y en el centro se pone la mantequilla o margarina a trocitos, el azúcar, el agua y el huevo batido. Se amasa y se deja reposar durante media hora. Luego se extiende la pasta en una bandeja de horno redonda.
Encima se ponen las uvas revueltas para que la crema entre bien por todos los huecos. Aparte se baten los huevos con la leche condensada y la maizena, se echa por encima de las uvas. A continuación, se introduce en el horno a 180º durante 40 minutos.

Ingredientes
La masa:
200 gr. de harina
75 gr. de mantequilla o margarina
75 gr. de azúcar
1 huevo
1cucharada de agua

La crema:
1 bote pequeño de leche condensada
2 huevos
1 cucharada de maizena
1/2 kg. de uvas, las cuales primero se lavan y luego se les hace un corte y quitan las semillas o granillones.

MACARRÓN CON NATA, UVAS Y FRAMBUESA

Asociación Mujer y Climaterio

Ingredientes:
Macarrón
75 gr. de almendra molida
160 gr. de azúcar glacé
3 claras de huevo montadas
12 gr. de azúcar

Otros ingredientes:
50 gr. de coulis
50 gr. de crema inglesa
Frambuesas
Uvas de mesa del Vinalopó

Macarrón. Montar las claras y el azúcar normal, mezclar la almendra y el glacé. Añadimos las claras montadas sobre el papel antiadherente y con ayuda de una manga pastelera moldeamos los macarrones y los ponemos en el horno (100º 80 min)

Plato. Rellenar el macarrón con la nata, las frambuesas y las uvas.

UVAS A LA CREMA

Programa de personas mayores de Cruz Roja Novelda

Ingredientes:
500 gr. de uva
½ limón
500 gr. de azúcar
1 nuez de mantequilla
Canela en polvo

Las natillas:
600 ml. de leche
3 huevos
150 gr. de azúcar

Hacer las natillas y reservarla en un lugar fresco. Cocer a fuego lento las uvas peladas y sin pepitas en agua con azúcar, junto con la mantequilla y el zumo de limón durante 20 minutos. Cuando estén tiernas escurrir las uvas y dejarlas enfriar. Preparar los cuencos con el fondo de natillas y colocar las uvas por encima.

UVAS EN AGUARDIENTE

Programa de personas mayores de Cruz Roja Novelda

Ingredientes:
1/2 l. de aguardiente o anís seco
400 gr. de uva, sin quitarle el rabito

Se pone el anís en un tarro de cristal y se añaden las uvas. Dejar macerar al menos durante 2 semanas.

TARTA DE UVAS DEL VINALOPÓ Y YOGURT

M.ª Dolores Linares Sabater

Ingredientes:
350 gr. de galletas
125 gr. de mantequilla
4 yogures naturales
450 gr. de leche condensada
½ kg. de uva de mesa

Primero triturar las galletas y mezclarlas con la mantequilla. Vaciar a un molde y hornear durante 10 minutos a 170 grados. Pasados los 10 minutos, retirarla del horno y dejarla enfriar. Mezclar los yogures con la leche condensada y verterlos sobre la tarta fría y agregar las uvas por encima. Meter la tarta en la nevera entre 15/20 minutos. Servir bien fría.

El
Oro
de nuestra
tierra

Ajuntament de Novelda
Regidoria de Turisme

www.Novelda.es

novelda
GASTRONÓMICA

AGUADO Impresores, S. L. - Almoina, 21 - Tel./Fax 96 560 21 81 - NOVELDA - aguadoimpresores@telefonica.net