

Lista de ingredientes para la receta Noche informal

Carne de ternera a las cuatro especias

- Sal A gusto
- Almendras 50 g
- Nuez Moscada 1 cdita.
- Carne de ternera 1 k
- Ciruelas secas descaroizadas 200 g
- Anís estrellado 1 Unidad
- Vino Tinto 100 cc
- Clavo De Olor 1 Unidad
- Zanahoria 1 Unidad
- Aceite De Oliva 50 cc
- Cebolla Morada 1 Unidades
- Canela 2 Ramas
- Higos Frescos 4 Unidades

Pizzaladiere de cebolla y anchoas

- Leche 50 cc
- Cebollas 6 Unidades
- Anchoas 10 Filetes
- Agua 250 cc
- Sal 25 g
- Levadura 10 grs.
- Aceitunas griegas descaroizadas 50 g
- Aceite De Oliva 100 cc
- Harina 000 500 g

Tarta de higos

- Azucar rubia A gusto
- Hojaldre 500 g
- Higos Frescos 1 1/2 k
- Crutones de pan de especias A gusto
- Harina de almendras 200 g

Tartine de pato y mango

- Magret de pato 1 Unidad
- Pan de campo 1 Unidad
- Aceite De Oliva 2 cdas.
- Mango 1 Unidad
- Sal y Pimienta A gusto
- Rúcula A gusto