



Culinary trip around Spain



Starter – Calamares fritos, Andalucía

Cuando en España visito Andalucía en avión y cuando llegué fui a un restaurante moderno. Una vez me senté, pedí calamares fritos ¡fue genial! También el personal fue muy amable.





Ingredientes

- Calamares
- Harina simple – 60 gramos
- 2 huevos ecológicos
- 1 cucharada de leche
- Miga de pan 110 gramos
- Aceite de girasol 130 ml
- 1/2 cucharadita de sal marina
- 1/2 cucharadita de pimienta





Main – Empanadas, Carne de res y queso, Galicia

Quando visito en España Galicia en coche y cuando llegué fui a un restaurante clasico. Fui saludado por los trabajadores y pedí empanadas relleno de carne de res y queso. ¡Fue muy delicioso! Aussi el restaurante fue increíble.



Ingredientes

- Hojaldre
- Carne molida
- Queso
- Puré de tomate
- Cebollas picadas
- Sal
- Pimienta
- Orégano
- Tomillo
- Ajo polvo
- Cebolla polvo
- Pimenton
- Ajo pasta







Dessert – bizcocho de limon, Castilla la Mancha

Cuando en España
visito Castillo La
Mancha en autocar
Visité la casa de una
persona mayor y comí
bizcocho de limon. La
gente fue muy amable
aussi ¡fue muy sabroso!

Ingredientes

- **El Bizcocho de Limón**
 - 113 g mantequilla , blanda
 - 200 g azúcar
 - 3 limones , la ralladura
 - 1 cucharadita extracto de vainilla
 - 3 huevos , a temperatura ambiente
 - 195 g harina común
 - 2 cucharadita polvo de hornear
 - ½ cucharadita sal
 - 125 g yogur griego natural
 - 2 chucharada zumo de limón
- **El Jarabe de Limón**
 - 50 g azúcar
 - 2 chucharada zumo de limón
- **El Glaseado de Limón**
 - 120 g azúcar glas
 - 3 chucharada zumo de limón





