

**O GASPACHO** é uma comida tipicamente espanhola, e os alunos do **CELEM – 2012, TURMAS 1ºA, B, C, D e 2ºA e B**, junto com as **Professoras Silvia Souza e Tânia Regina B. Mendonça**, fizeram a receita e experimentaram esta sopa fria, muito apreciada pelos espanhóis em época estival.



## *Receita Gaspacho*

### *Ingredientes:*

- 1 K DE TOMATE
- 1 CEBOLLA
- 1 PIMIENTO VERDE PEQUEÑO
- 1 PEPINO MEDIANO
- UNA PIZCA DE SAL
- 1 PAN ( Frances) AMANECIDO
- 1 CUCHARADA( colher sopa) DE SALSA DE TOMATE HELADA ( si quiere puede añadir más salsa)
- 1 CUCHARA( colher de sobresa) PEQUEÑA DE ACEITE DE OLIVA
- 1 VASO( copo) DE AGUA ( si quiere puede añadir (acrescentar) más agua)

### *Preparación:*

TROCEAR( picar em pedaços) TODOS LOS INGREDIENTES Y BATER EN LA LICUADORA. SERVIR HELADO CON PAN TOSTADO O CROTONS .



## *Receita da Sangria Espanhola*

### *Ingredientes:*

- 1 litro de vinho tinto seco;
- Suco de 2 laranjas;
- 1 laranja em fatias;
- 2 maçãs picadas;
- 1 garrafa de 2 litros de refrigerante soda limão;
- 1 xícara (chá) de açúcar.

### *Prepara:*

Misture tudo em uma jarra, com apenas 1 copo de gelo picado.  
Depois leve para gelar bem, antes de servir.

# *Receta de Buñuelos de Plátano (Makara)*

## *Receita típica de Guinea Ecuatorial*

### *Ingredientes:*

1 KILO DE PLÁTANOS  
1 CUCHARADA SOPERA DE HARINA POR CADA PLÁTANO( banana)  
1 LITRO DE ACEITE ( DE GIRASOL, OLIVA O PALMA) PARA FREÍR LOS BUÑUELOS  
1 PIZCA(pizca) DE SAL

### *Preparación:*

Se machacan(amassam) los plátanos con un tenedor hasta conseguir una pasta homogénea. A continuación se añade la harina y una pizca de sal. Se mezcla y se deja en reposo durante ocho horas. Pasado ese tiempo se hacen formas con una cuchara sopera y se fríen por tandas hasta que queden dorados. Se pueden comer fríos o calientes.

Extraída de <dominios.europeus.org.>







