



Pa - Huevo

Ingredientes:

- Patatas (muy grandes)
- Huevo
- Sal

Materiales:

- Papel de Aluminio
- Palillos de pinchitos

Elaboración:

1. Se limpia bien la patata hasta quitarle toda la tierra.
2. Partimos la patata por la mitad y hacemos un agujero en una de las partes para meter el huevo.
3. Cascamos el huevo y lo echamos en el agujero de la patata.
4. Juntamos las dos partes de la patata, le poneos palillos para "cerrarla" y la envolvemos en papel de aluminio.
5. Dejar cocer entre las brasas hasta que se haga la patata.



Pan de Cazador

Ingredientes:

- Harina (1 vaso)
- Sal
- Levadura (1 cucharilla)
- Agua

Materiales:

- Ramas sin corteza y limpias.
- Recipiente grande para hacer la masa.

Elaboración:

1. Remover en un recipiente la harina, la sal y la levadura hasta que se mezcle todo.
2. Añadir poco a poco agua e ir removiendo para que la absorba la harina.
3. Reposar la masa hasta que suba por la levadura.
4. Untar con harina seca la rama y enrollar sobre ella, la masa en forma de espiral.
5. Colocar en palo sobre las brasas (a unos 10 cm.) y darle vueltas para que se haga por todos los sitios.



Pollo a la Estaca

Ingredientes:

- Pollo (entero)
- Limón
- Sal
- AVECrem
- Aceite
- **Relleno:** cebolla, pimiento, manzana,...

Materiales:

- Venda para empapar en aceite.
- Ramas de distinto tamaño y grosor.

Elaboración:

1. Se vacía un pollo y se rellena con medio limón y el relleno escogido.
2. Se salpica todo con sal y aceite.
3. Atravesamos el pollo con una rama verde.
4. Atravesamos el pollo con 3 ramitas a la altura de los muslos, las alas y el cuello.
5. Se hace un fuego con brasas y se colocan 3 piedras (sobre las que pondremos los útiles de cocinar).
6. A los lados del fuego se instalan 2 horquillas verticales y sobre éstas la barra que atraviesa el pollo.
7. Dar vueltas lentamente, mientras, con una rama a la que hemos atado en la punta una venda empapada de aceite rociamos el pollo.



Huevos en barro

Ingredientes:

- Huevos

Materiales:

- Barro

Elaboración:

1. Cubrir el uno con una capa de unos 2 cm. de barro.
2. Colocar el huevo en las brasas del fuego.
3. Cuando el barro se seque y se agriete, el huevo estará cocido.



Bananas Caramelizadas

Ingredientes:

- Plátanos
- Azúcar
- Chocolate (opcional)

Materiales:

- Papel de Aluminio

Elaboración:

1. Abrimos el plátano de forma que la cáscara se quede en dos partes.
2. Echamos azúcar dentro de las cáscaras y volvemos a colocar el plátano y chocolate dentro del plátano.
3. Cerramos el plátano con su cáscara y lo envolvemos en papel de aluminio.
4. Lo dejamos en las brasas unos 15 minutos.



Barritas Energéticas

Ingredientes:

- Miel de Arroz
- Semillas de sésamo
- Pipas de girasol
- Pipas de calabaza
- Pasas
- Otras: Almendras, avellanas, cacahuetes, chocolate

Materiales:

- Horno Solar

Elaboración:

1. Se cogen todas las semillas, se meten en el horno a una temperatura de 100-110 °C durante hora y media o dos horas.
2. Una vez tostadas las semillas, se ponen en un cazo con la miel y se calienta hasta que se haga una pasta espesa.
3. Se saca la pasta del fuego y se deja enfriar sobre una superficie lisa con forma rectangular.
4. Una vez fría, se corta en columnas.
5. Opcionalmente, se pueden bañar las barritas en chocolate.



Leche Merengada

Ingredientes:

- ½ bote de leche condensada (pequeño)
- 2 claras de huevo
- 1 limón
- 1 palo de canela
- Canela en polvo
- ¾ litro de agua
- Aceite

Materiales:

- Frigorífico
- Hornilla
- Batidora

Elaboración:

1. Diluye en un cazo la leche con el agua.
2. Añade a esta mezcla la corteza de limón y el palo de canela. Ponla al fuego hasta que hierva. Baja el fuego y mantenla así durante cinco minutos.
3. Retira el cazo del fuego, saca la corteza y el palo. Dejara enfriar. Viértela en un bol y al congelador
4. Pasadas tres horas, bate las claras con la ayuda de la batidora a punto de nieve. Mézclalas con la leche y ¡ya está! Sirvela espolvoreada con canela en polvo.



Manzanas de Caramelo

Ingredientes:

- Manzanas
- Azúcar
- Agua

Materiales:

- Papel de aluminio.
- Ramitas de madera verde y acabadas en punta.

Elaboración:

1. Se coge una manzana, se envuelve en papel de aluminio y se deja en las brasas 5 minutos.
2. Mientras hacer caramelo con unas gotas de agua y el azúcar.
3. Pinchamos las manzanas en las ramitas
4. Cuando el caramelo tenga el color tostado, se retira del fuego y se dan vueltas en el caramelo hasta que esté totalmente cubierta.