

RECEPTARIO



CONIBAL

ARABICA...
SIRAN...
TE LA...
A...

ENSALADA TEMPLADA DE TIBIA Y NARIZ

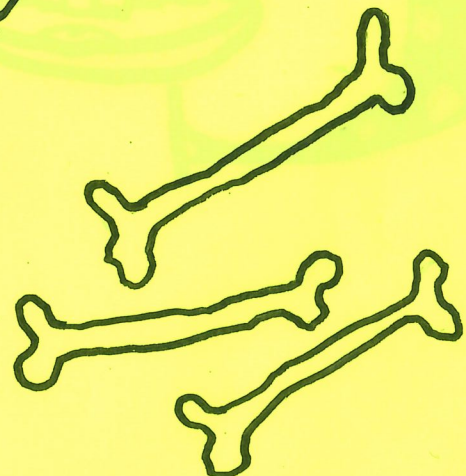


INGREDIENTES

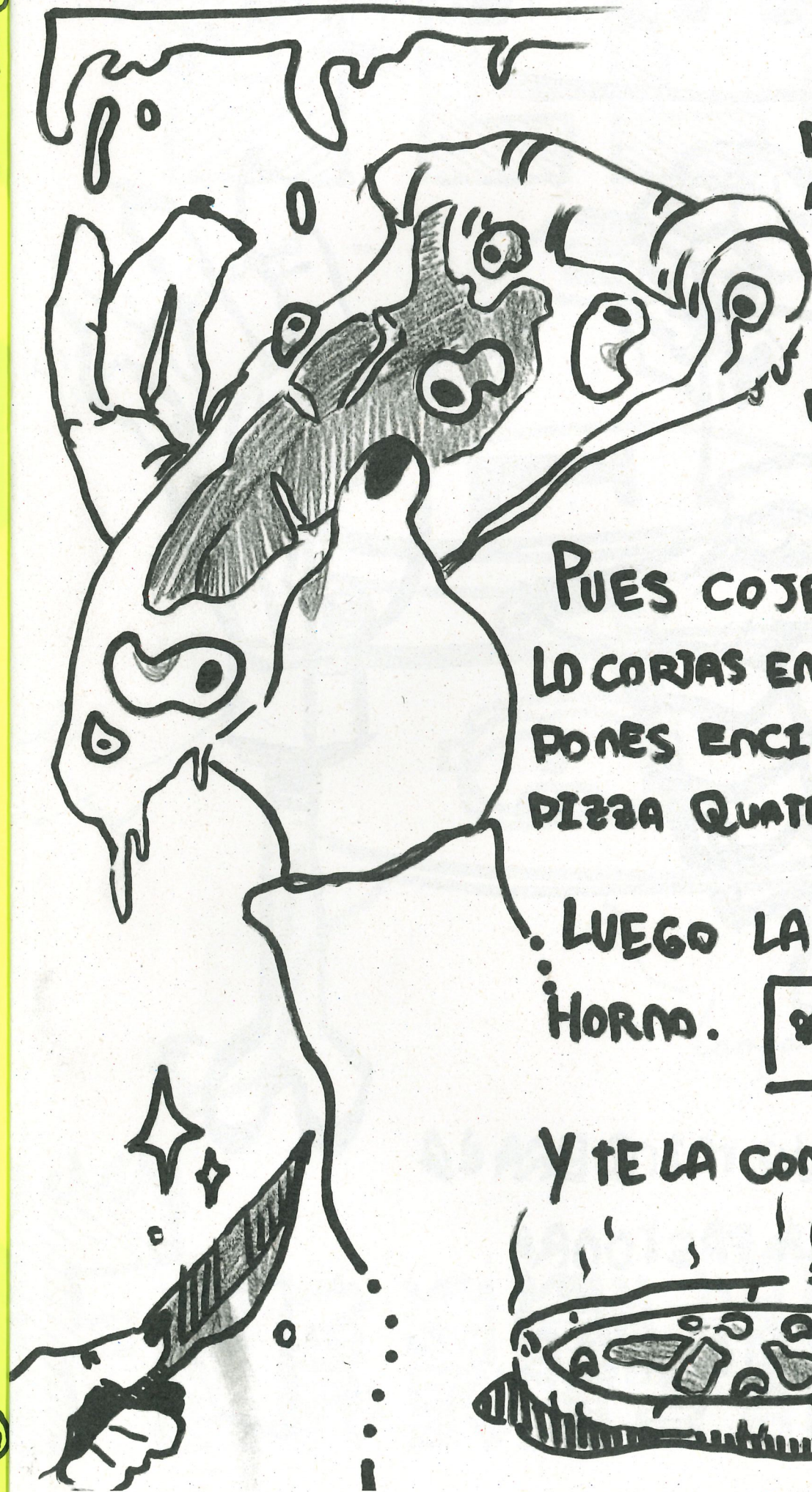
- UNA TIBIA ADOBADA
- 200 GR. DE NARIZ
- MEDIA LECHUGA
- $\frac{1}{4}$ DE CEBOLLA

ADEREZO

- 100 GR. DE DIENTE
- SAL
- ACEITE
- VINAGRE



PIZZA COLLESTEROL



LISTA:

- UN CORAZÓN DE UN ADICTO A LA COMIDA
- UNA PIZZA CUATRO QUESOS DEL SUPER.

PUES COJES UN CORAZÓN LO CORJAS EN RODAJAS. LO PONES ENCIMA DE UNA PIZZA QUATROFROMMAGI.

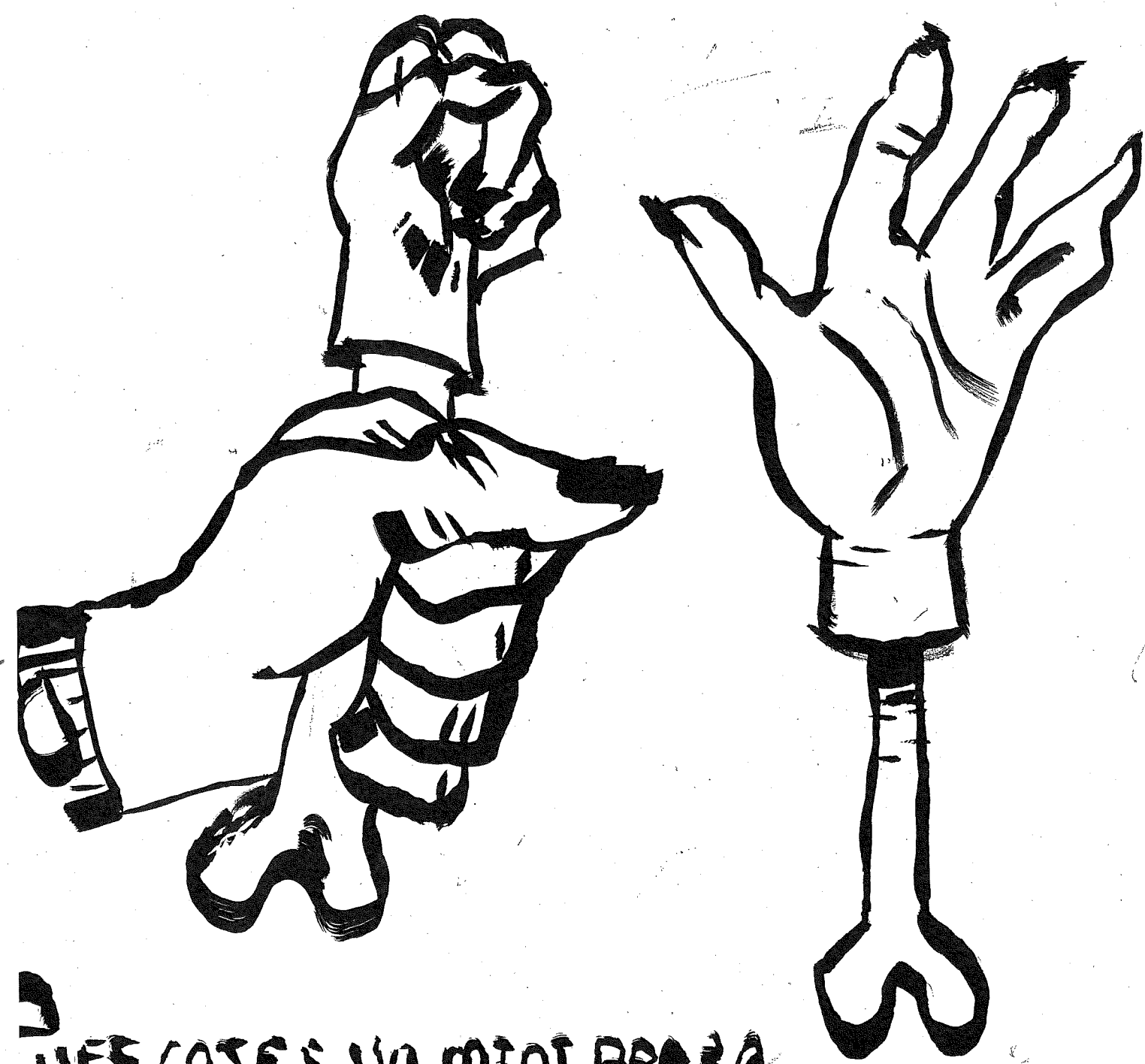
LUEGO LA METES AL HORNO.

180° - 7 min

Y TE LA COMES.

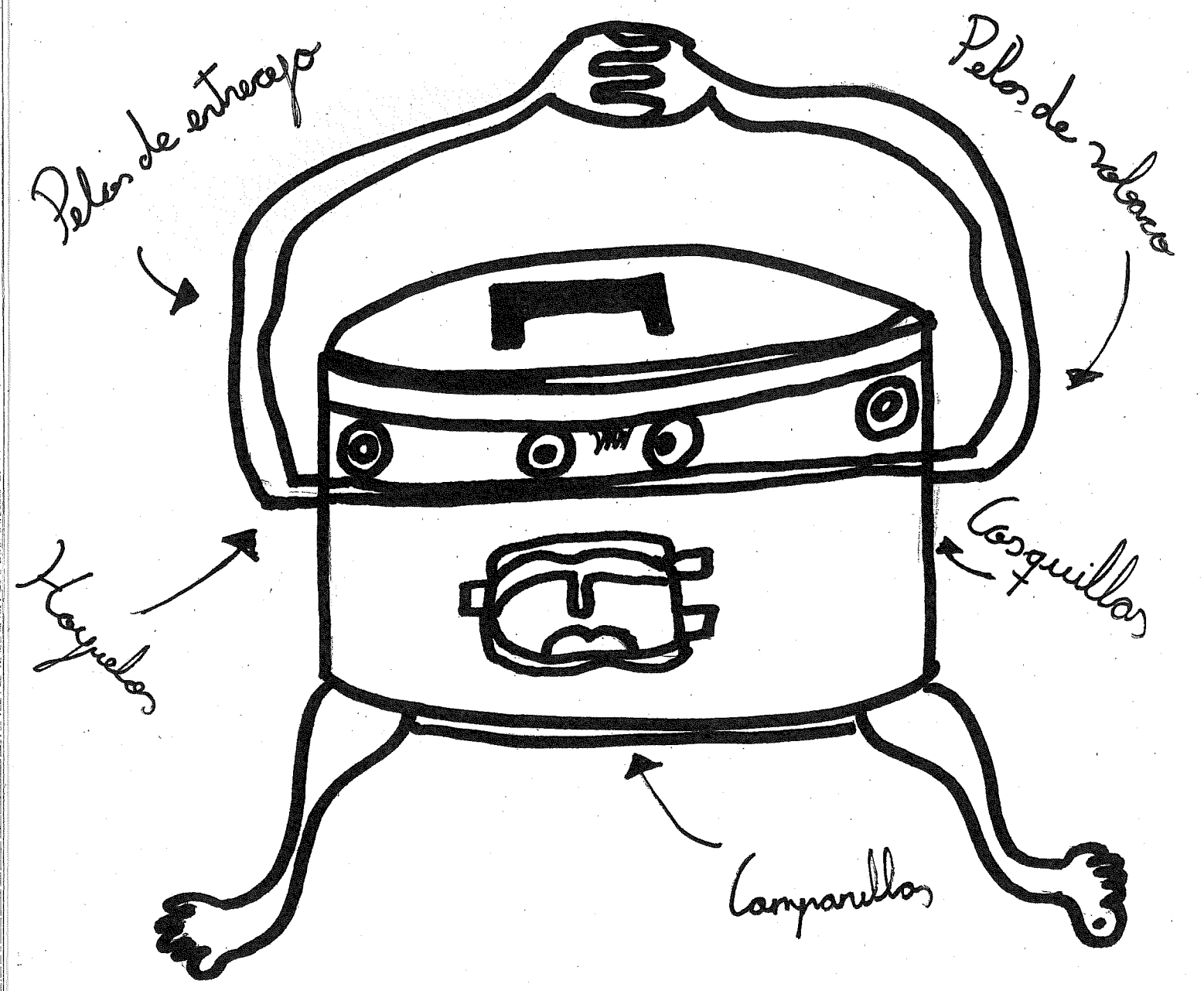
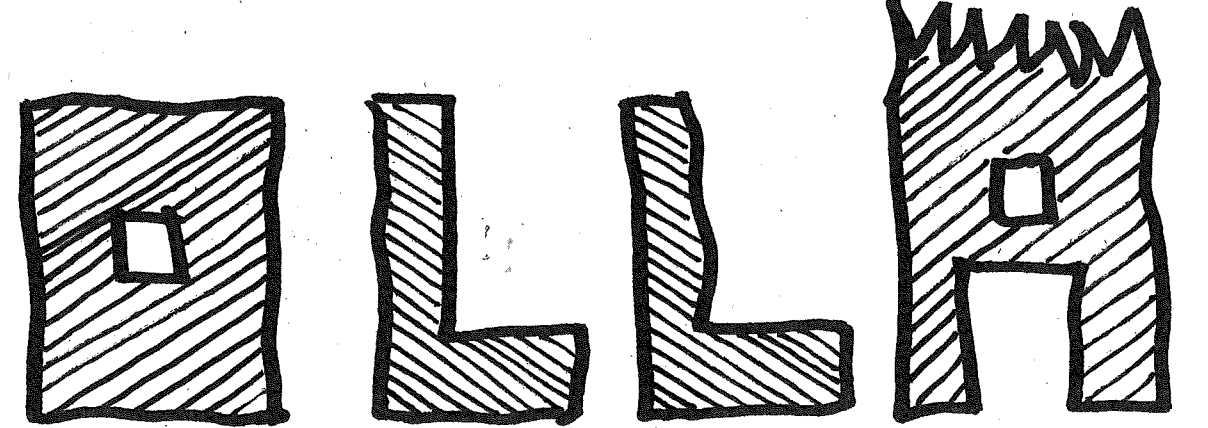


BRASITO DE HUMANO

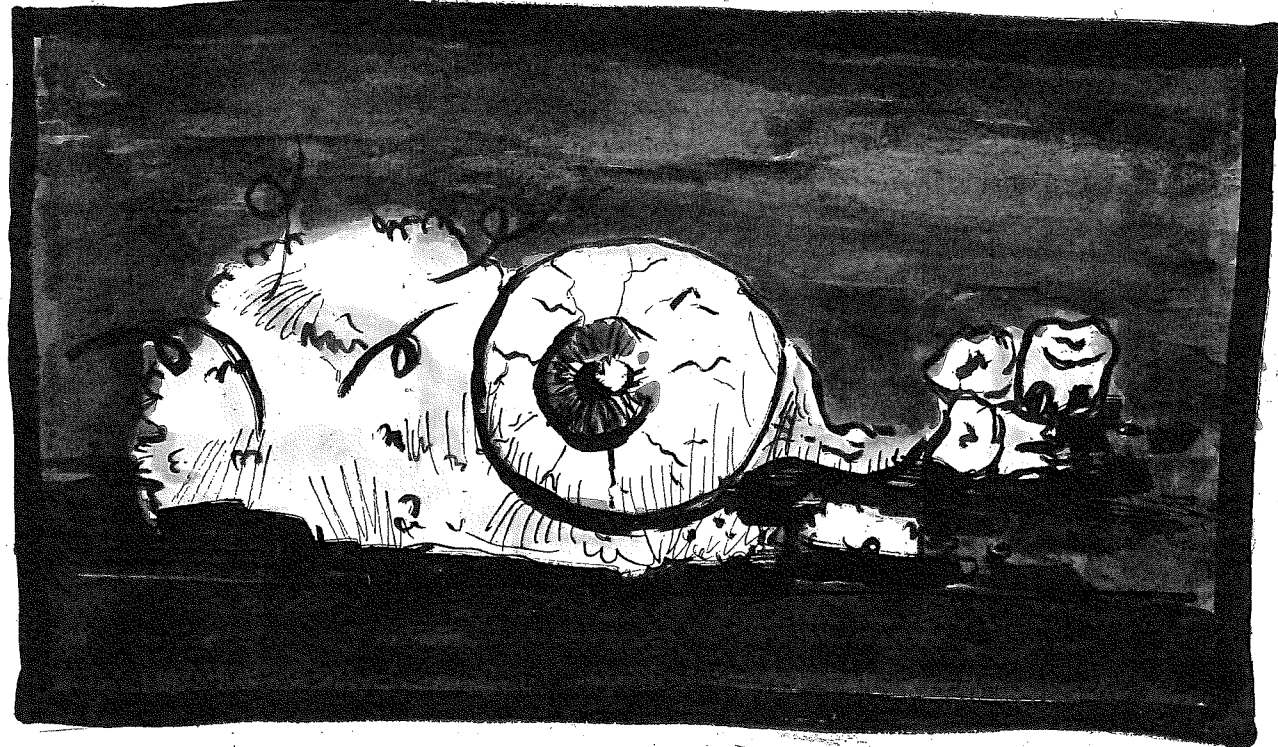


DESPUES COSES UN MINI BRAZO
Y LO TIRAS A LA FREIDORA.
Y LE JEGO TE LO COMES.

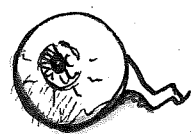
:D



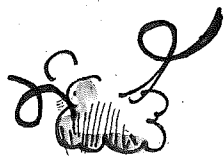
TARTAR DE CórNEA RH NEGATIVA SOBRE CAMA DE ESPUMA DE PELUSILLA DE OMBLIGO AÑEJA CON CRUJIENTE DE MUELAS ANARIAS



INGREDIENTES



CórNEA
VASCA



PELUSILLA
DE
OMBLIGO



MUELAS
DEL
JUICIO



LECHE
MATERNA
AGRIA



SAL
DE
CASPA

NO OLVIDES ACOMPAÑAR
EL PLATO CON UN BUEN
MOQUILLO DE CATARRO



CARPA CCIO DE TRASERO DEL CANTABRICO

INGREDIENTES

TRASERO
ACEITE DE OLIVA
VINAGRE DE MODENA
PIMIENTA NEGRA
SAL GROSERA



ELABORACION

Elegir un buen trasero (D.O. CANTABRICO), terso, suave y libre
de impurezas
Cortarlo en finas lonchas con un buen cuchillo jamonero
Disponerlas en una fuente cubriendo el fondo
Aliñar con el aceite, vinagre de modena y sal pimentar

DEDITOS A LA MILANESA

INGREDIENTES:

DEDOS
SAL
PIMIENTA
HARINA
HUEVOS
PAN RALLADO
ACEITE

ELABORACION

Elegir unos dedos gorditos
y carnosos
Limpiarlos bien
Salpimentar
Pasar por harina, huevo y pan rallado
Freír a fuego fuerte



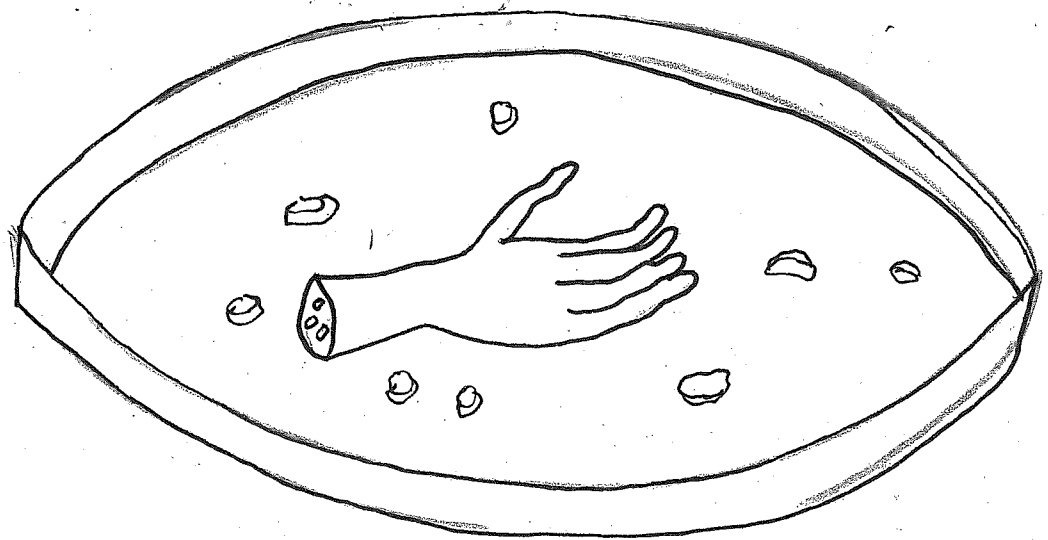
CORAZÓN

MACERADO
AL HIDRÓGENO
LÍQUIDO

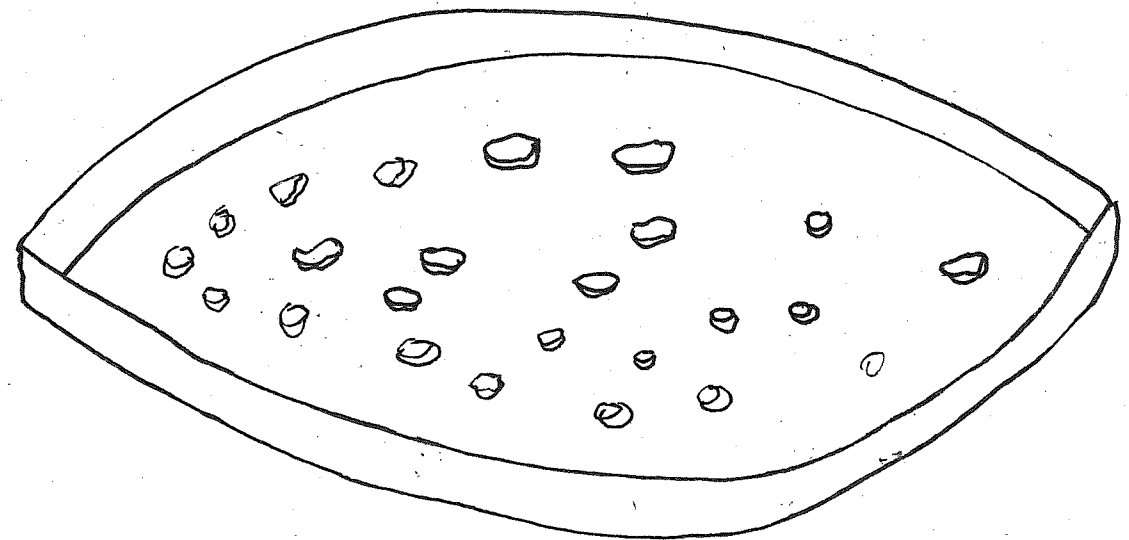
CON VIRUTAS
DE UÑAS

- SACAR EL CORAZÓN DE LAS ENTRAÑAS DEL CUERPO.
- SAZONAR.
- ECHAR HIDRÓGENO.
- RAYAR LAS UÑAS.

MANOS HUMANAS







SIN DESHUESAR




DESHUESADAS

Teta de 4 años de lactancia con amapolas

Ingredientes: 1 ó 2 tetas   

 Berza para catexturas

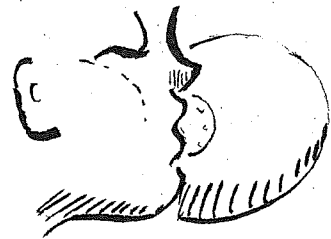
 Craç para grietas



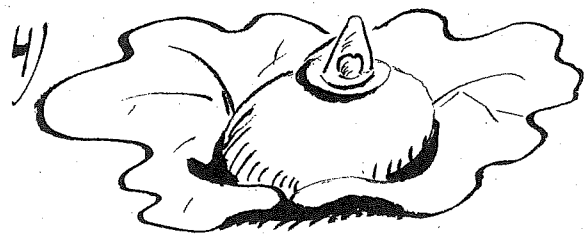
Amapola de ameta. Si es de josa conium, mejor.

lavar en jabón

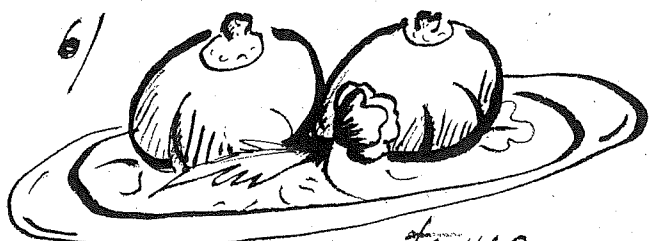
Terminar de sacar la leche 2)



Reservar las tetas con las pezoueras si tienen grietas, envueltas en hojas de berza.



Amplatar las tetas con las amapolas

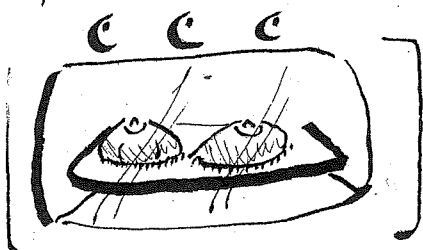


Acompañar con leche materna

3) Apartar los pelos de la areola y saltear



5) Hornear las tetas con los pelillos 15' minutos



Patricia

Diktadore masailak saltza espainoletan labean egindako patatekin

-AXPI-



OSAGAIAK

1kg Diktadore-masail

1 tipula

2 porru

3 txalota

4 baratxuri

250 ml txakoli

gata

olioa



piperrautsa

erramua

PRESTAKETA

1. SALTZA

Tipula, txalota, porrua, baratxuria, aznarria txikituta eta paderan elkarrekin erreten jarri. Orduerdiz erre eta gero, txeratik porako dugu.

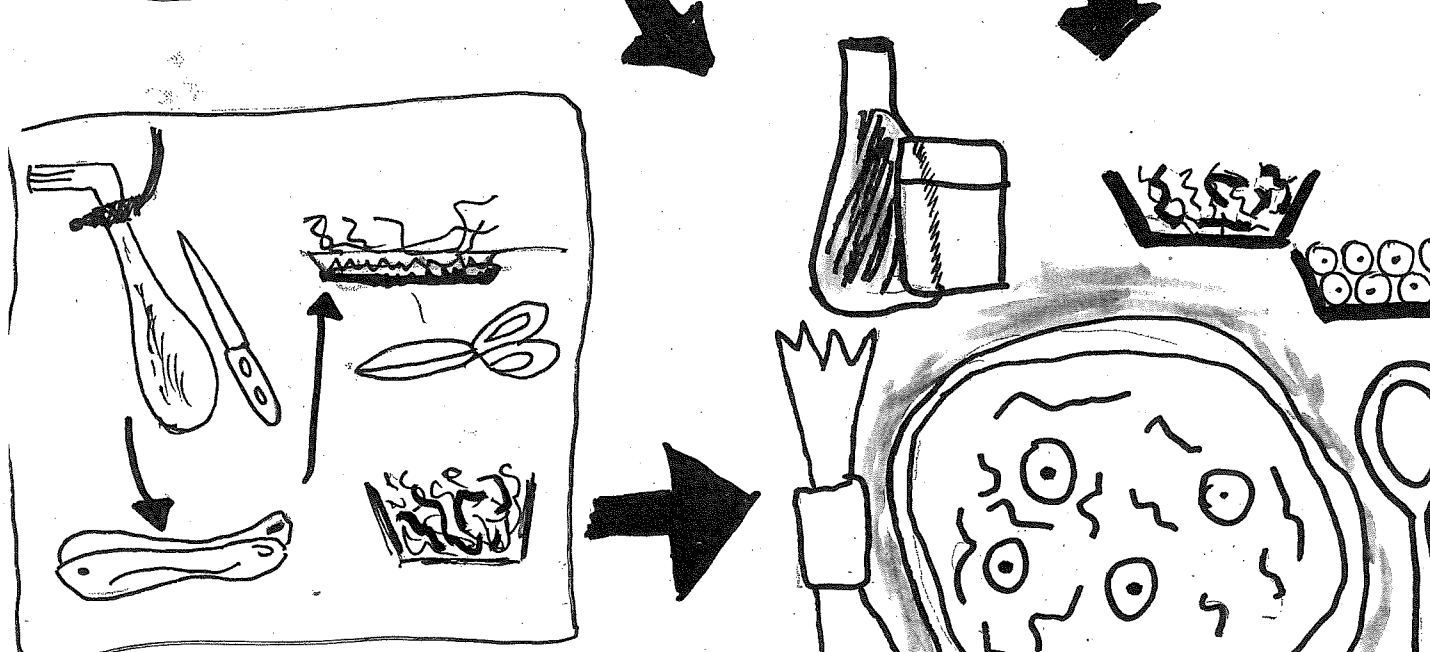
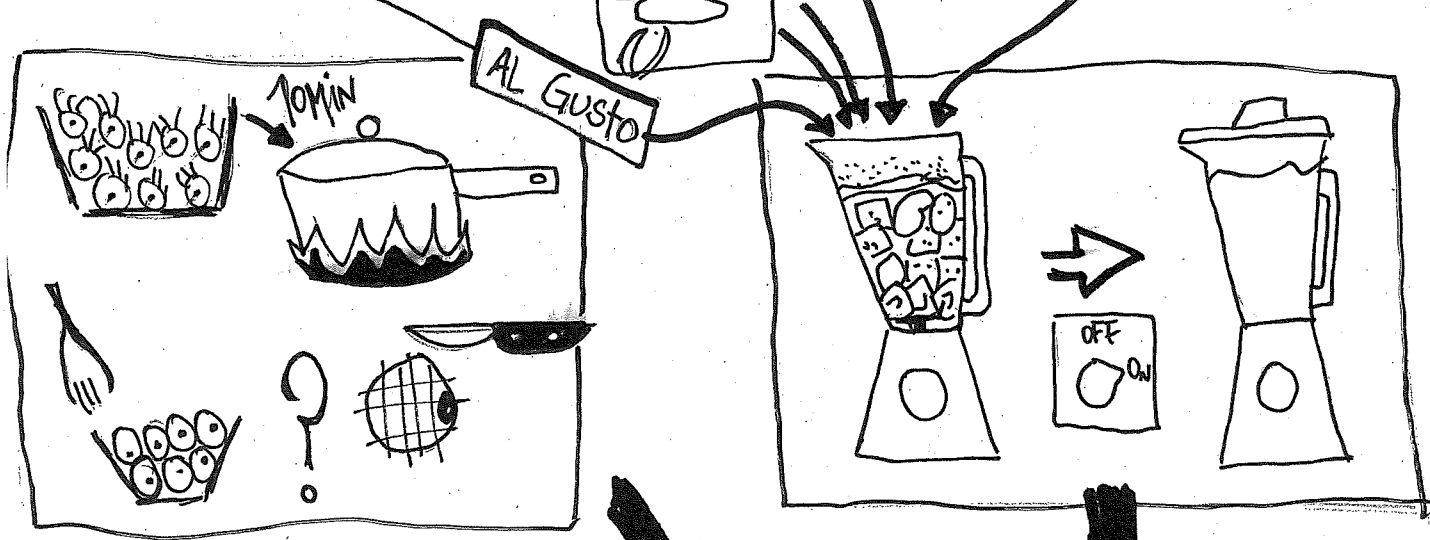
2. PATATAK

gumarekin erre labean

3. MASAILAK

Zatutuan gorritu ondoren salt sarekin sukaldatu 20min.

SALMOREJO CON OJOS DE PILADOS Y JAMÓN HUMANO

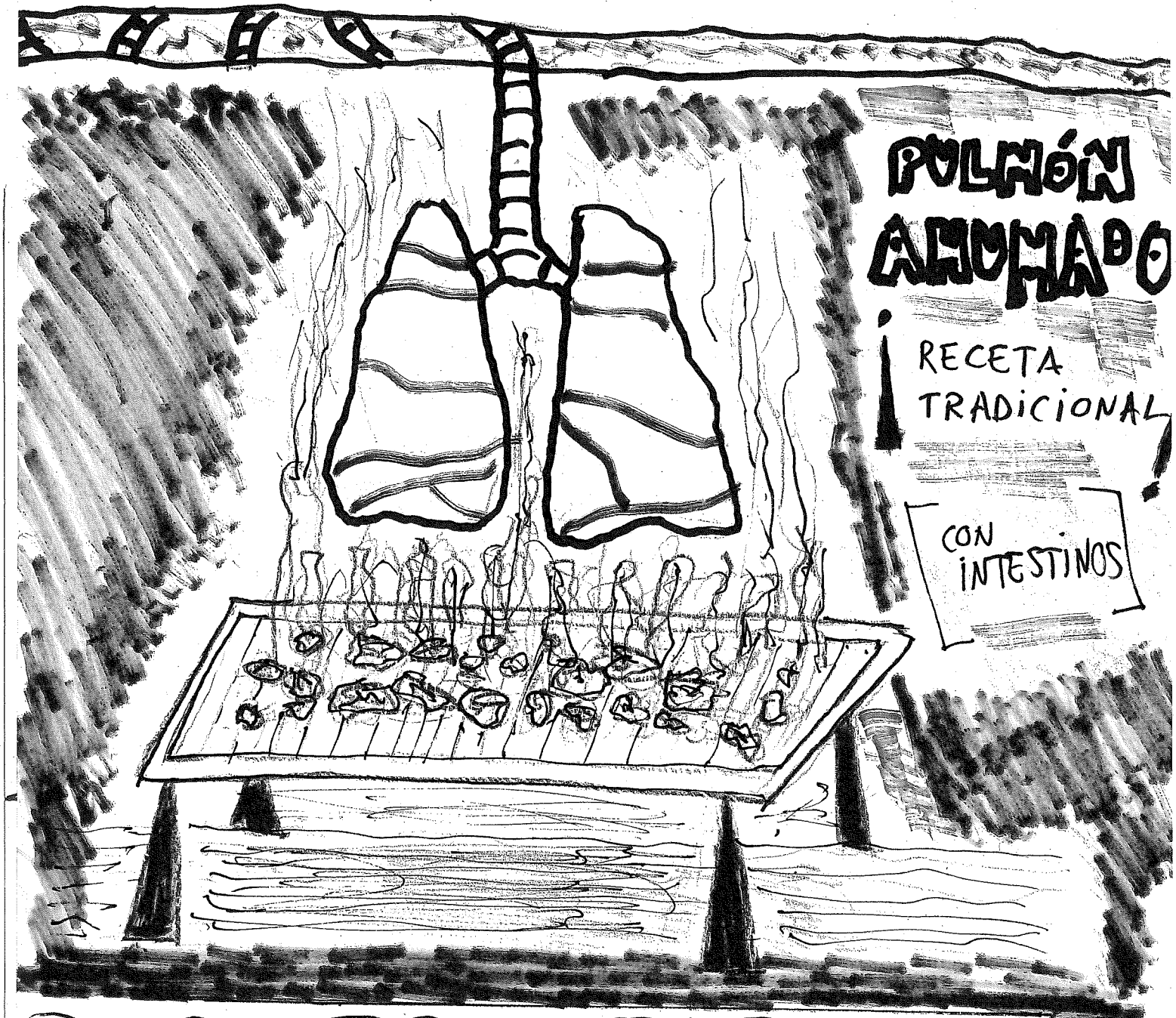


- 1 KILLO FORNOS
- 200 GR PAN
- 1 MIENTE ADO
- ACEITE 150G
- SAL
- 16 OJOS
- 100 GR JAMÓN

PULMÓN ARUMADO

RECETA TRADICIONAL

CON INTESTINOS



- UN BUEN PULMÓN ES FUNDAMENTAL. A SER POSIBLE, DE UN INFANTE. (MÁXIMO 15 AÑOS)
- COLGAR EL PULMÓN DE LA TÍPICA VIGA DE CASA DE PUEBLO, USANDO DE INGARIRE LOS INTESTINOS DEL PROPIO INFANTE
- COLOCAR BRASAS Y ESPERAR A QUE QUEDE FUEGO MUY SUAVE (1 HORA APROX.)
- REGULAR ALTURA DEL PULMÓN SEGÚN VAYA HABRIENDO MENOS BRASA. A MENOS BRASA, MÁS ALTURA PULMONAR.
- AHUMAR DURANTE 2 HORAS Y MEDIA.
- SERVIRSE CORTANDO DEL PROPIO PULMÓN
- ES CONVENIENTE COMER EL INTESTINO AL FINAL, AUMENTA SABOR



CABEZA DE BRASA A LA BRASA.

INGREDIENTES

- ⊙ CABEZA FRESCA.
- ⊙ ACEITE 200 Gr.
- ⊙ SAL DE MAR.
- ⊙ CARBÓN VEGETAL.

COCIDADO

- ⊙ 1 h 30 min FUEGO LENTO
- ⊙ REPOSO 15 min
- ⊙ AL PLATO!!

1. DON EL LEÑADOR

2. GABI EL CHAPAS



MUCHA BRASA

3.



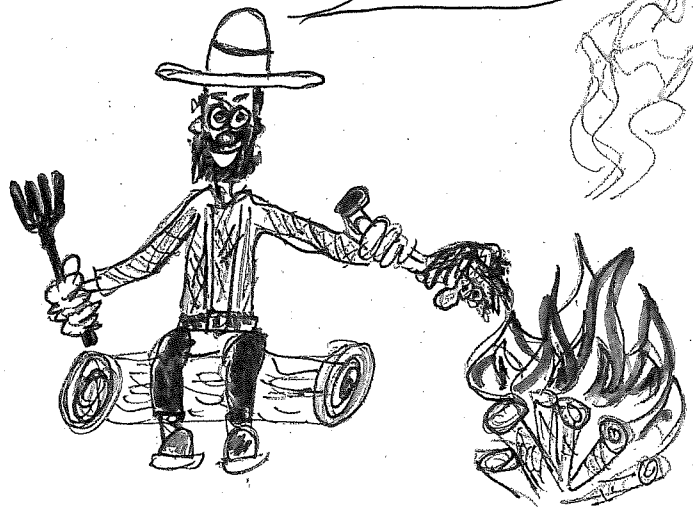
INGREDIENTES FRESCOS

4.

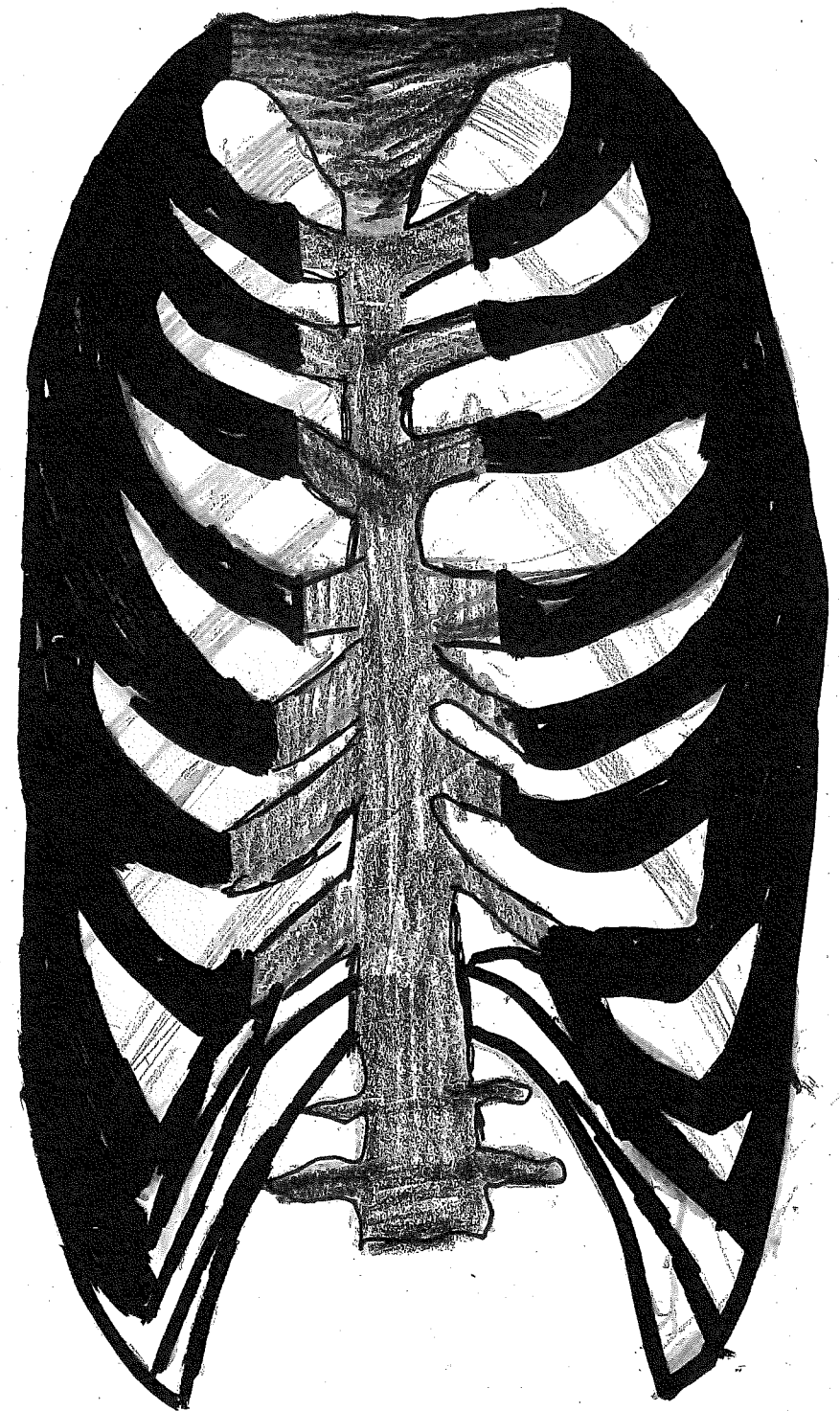


1 h 30 min FUEGO LENTO

BIEN TOSTADITO!!



15 min REPOSO



COSTILLA DE MACHO IBERICO CON SALSA DE CARAJILLO

- 2 TIRAS DE COSTILLA
- 250 ml. SALSA CARAJILLO
- PAPEL ALUMINIO

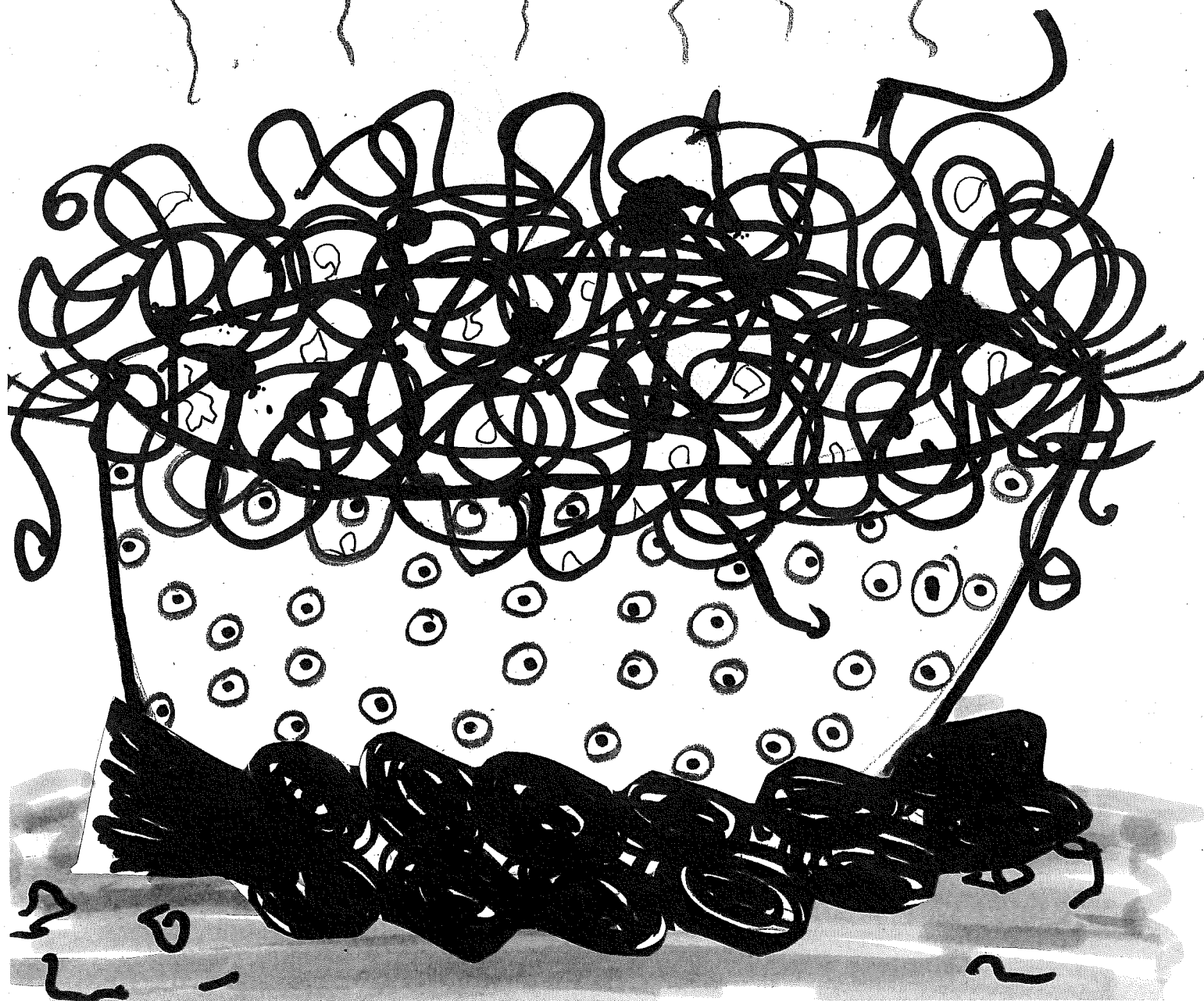
1. Envolver las tiras de costilla embadurnadas de salsa carajillo en el papel de aluminio.
2. Hornear a 150° 2 horas y media
3. Sacar y pincelar con salsa y poner al grill a 190°, 8 m. por cada lado.

SO'PA DE PELO'S

Con tropezones de uñas caramelizadas

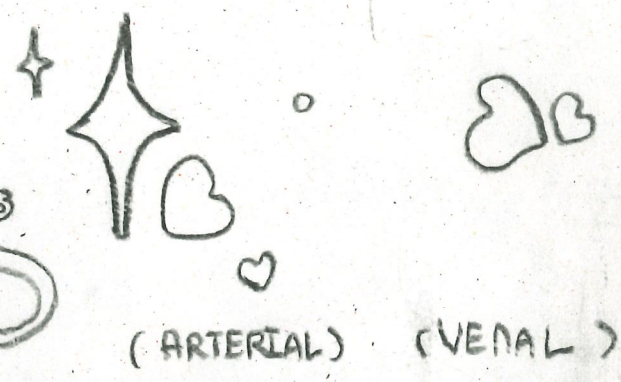
INGREDIENTES:

- @ 100 GR DE CABELLO DE ABORÍGENA AUSTRALIANO (DEL Nº3)
- @ 3 CUCHARADAS DE ACEITE DE COCO (PARA HIDRATAR)
- @ 2 LITROS DE SANGRE CON GRUMOS
- @ 1 PUNADO DE UÑAS
- @ 1 TAZA DE CASPA FRESCA

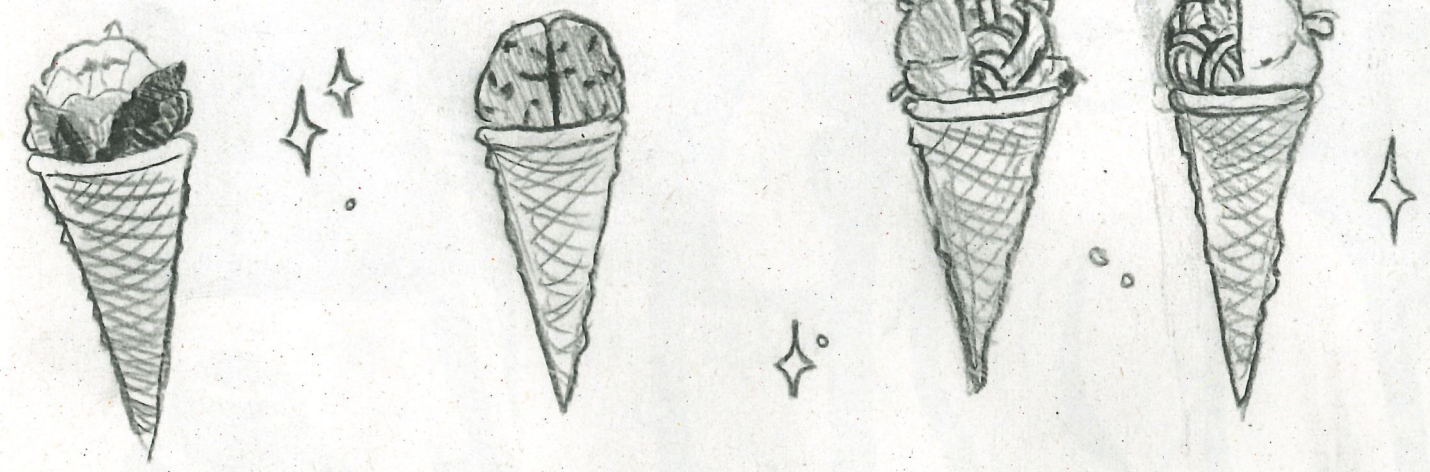


TRAZO
GITANO

HELADOS ANATOMICOS



(ARTERIAL) (VENAL)



LABIOS AMOROSOS CEREBRO SABIO CONOS SANGUINEOS

INGREDIENTES:

- LECHE
- AZUCAR
- YEMAS DE DEDO
- ESCLERA DE OJO DALIDO

SABORES:

- LABIOS CARNOSOS
- CEREBRO DE FILOSOFO
- EL SISTEMA SANGUINIO DE UN HEMOFOBICO

OPCIONAL:

- UNA CUCHARADA DE MIEL O CAFE

o EN UN CAZO PONEMOS LA LECHE, LAS LLENAS Y LA ESCLERA. JUNTO A NUESTROS INGREDIENTES TRITURADOS SEGUN EL SABOR.

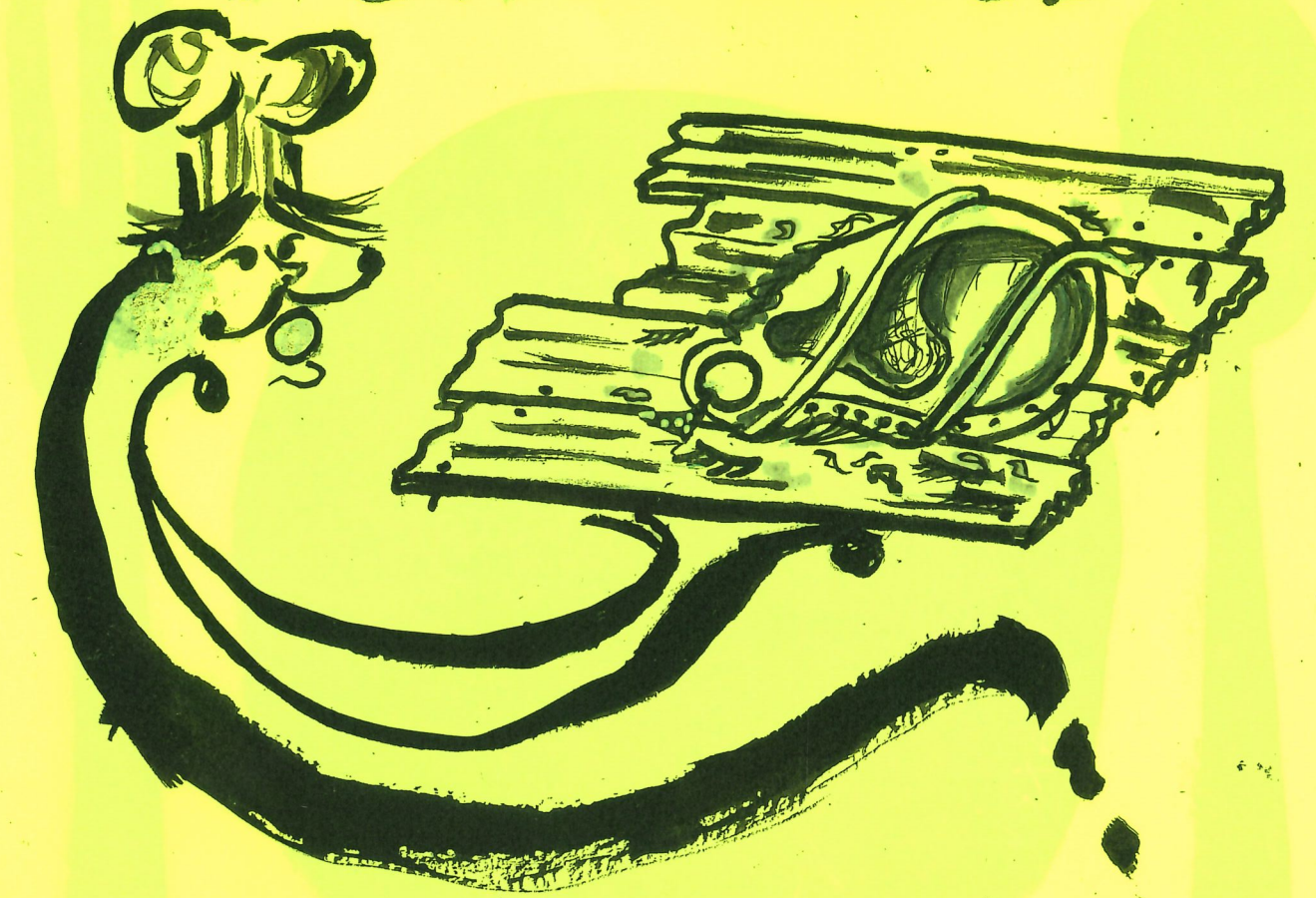
o LO PONEMOS A FUEGO LENTO Y REMOVEMOS HASTA QUE ESPESE.

o CON TU MAQUINA DE ELECCION DEJAMOS QUE BAJE UN POCO LA TEMPERATURA Y VEREMOS LA MEZCLA EN LA CANDEJA.

o CONGELAS DURANTE 4 HORAS.

o BATIR LA MEZCLA Y SERVIR.

Oreño Febril



Oreja izquierda con septum nasal del Himalaya al vapor, aderezada con Ureteres de vampiro rellenos de cera de la misma oreja, cocidos y fritos en moco de niño menor de 5 años.

Acompañado con crujientes parpados soviéticos en salsa de pus acnéico de adolescente coreano.

Todo ello, sobre tabla de ataud perforado con luna llena.

(Los lábeles correspondientes están a disposición del cliente, y acompañaran su cuenta de pago.)

BUEN PROVECHO!!!

