



Recetas de Ortigas

BOUILLABAISE DE ORTIGAS

Ingredientes para 4 personas

2 latas de ortigas Lou-Terra	sal
una cebolla	pimienta
5 patatas	azafrán
2 dientes de ajo	

Preparación

En una cazuela con 2 cucharadas de aceite de oliva se pocha una cebolla cortada en rodajas. Se escurren bien las ortigas y se añaden a la cazuela y se fríen a fuego lento durante 5 minutos.

Cuando las ortigas estén bien secas, añadir 5 patatas cortadas, y sazonar con sal y pimienta y un poco de azafrán.

Añadir 1 litro de agua hirviendo y dos dientes de ajo bien cortados. Cubrir la pata y dejarla cocer a fuego lento.

Cuando las patatas estén cocidas echar 4 huevos, uno a uno sobre la superficie. Dejar acabar la cocción suavemente y servir directamente.

CONEJO A LA CERVEZA Y ORTIGAS

Ingredientes para 4 personas

2 latas de ortigas Lou-Terra	tomillo
un conejo	laurel
harina	sal
cerveza	pimienta

Preparación

Se trocea el conejo, se sazona con sal y pimienta y se dora en una cazuela. Se le añade un poco de harina y cerveza hasta cubrir los trozos del conejo. Añadir tomillo y laurel y dejar cocer a fuego lento durante una hora.

Sacar el conejo cuando esté cocido, y en el jugo de cocción añadir las ortigas. Hervir y pasarlos por el mixer.

Volver a meter el conejo en la salsa y volver a calentar.

SALSA DE ORTIGAS

Ingredientes

1 lata de ortigas Lou-Terra	1 cebolla pequeña
1 cucharada de aceite de oliva	20grs. de mantequilla
1 vaso de caldo de ave	sal
1 vaso de caldo de carne	

Preparación

En un cazo se pone el aceite y se rehoga la cebolla muy picada hasta que esté transparente.

Se añaden las ortigas picadas, se tapa el cazo y se deja cocer a fuego suave durante 5 minutos.

Agregar el caldo y cocer otros 5 minutos. Separar del fuego, dejar enfriar un poco y meter la batidora hasta formar una mezcla untuosa. Probar, rectificar de sal y pimienta y añadir la mantequilla en trozos removiendo, hasta que quede totalmente incorporada.

Esta es una salsa que acompaña muy bien a un pescado a la plancha o frito.

ENSALADA DE ENDIVIAS AL QUESO DE ORTIGAS

Ingredientes

Ortigas Lou-Terra	aceite de oliva
endivias frescas	vinagre
queso azul Roquefort o de cabra	

Preparación

Abrir, lavar y escurrir las hojas de las endivias y ponerlas en una fuente.

Ecurrir las ortigas, cortarlas en pequeños trozos y mezclarlas con el queso. Meter esta mezcla al horno o al microondas durante 2 minutos y llenar con esta masa las hojas de endivia.

Añadir, si se desea, una vinagreta con aceite de oliva y vinagre al que se le añade una pizca de miel.

ESPAGUETIS CON ORTIGAS

Ingredientes para 4 personas

Ortigas Lou-Terra
250 grs. de espaguetis

mantequilla
aceitunas

Preparación

Cocer los espaguetis y escurrirlos.

En una sartén, calentar 50 grs. de mantequilla, las ortigas escurridas y cortadas y 100 grs. de aceitunas sin hueso finamente cortadas.

Mezclarlo bien y añadirlo a los espaguetis.

FILLOAS (CRÊPES) DE ORTIGAS

Ingredientes para 4 personas

Para la masa:

150 g de harina
3 huevos
un vaso de leche
½ vaso de agua
sal
aceite

Para la guarnición:

1 cebolla
1 cucharada de aceite
2 latas de ortigas Lou-Terra
100 grs. de queso rallado

Preparación

Mezclar todos los ingredientes de la masa y dejarla reposar durante ½ hora.

Cortar la cebolla finamente y dorarla en la sartén, añadir las ortigas bien escurridas, dejar enfriar y pasarla por la batidora.

Extender la guarnición sobre la filloa, añadir el queso rallado y enrollar.

Extender los rollos sobre un plato, cubrirlos con papel de aluminio y meterlos al horno a baja temperatura hasta su consumo.

LENGUADO A LAS ORTIGAS

Ingredientes

Ortigas Lou-Terra
Lenguados

vino blanco
jugo de limón

Preparación

Freír el lenguado en una sartén con aceite o mantequilla durante 2 minutos por cada lado. Añadir las ortigas bien escurridas y ¼ de vaso de vino blanco. Dejar cocer 30 segundos y retirar el lenguado a una fuente.

Calentar la sartén hasta reducir el vino a la mitad y añadir el jugo de 2 limones. Tapar el lenguado con este líquido.

PAN DE ORTIGAS A LA CATALANA

Ingredientes

Ortigas Lou-Terra
Mantequilla

filetes de anchoa
pan en rodajas

Preparación

En una sartén, se colocan las ortigas, se le añade la mantequilla y se calienta hasta deshacer. Se añaden 5 ó 6 filetes de anchoa cortados en pequeños trozos y se juntan bien en la sartén sin calentar demasiado.

Esta pasta se extiende en rodajas de pan y se llevan al horno durante 20 minutos a 200 grados.

PATA DE CERDO A LAS ORTIGAS

Ingredientes para 4 personas

2 latas de ortigas Lou-Terra
dos patas de cerdo
tocino
mantequilla
zanahorias
patatas
cebollas

apio
tomillo
clavo
laurel
sal
pimienta

Preparación

En una olla se cuecen los pies de cerdo bien limpios durante 15 minutos. Se añaden dos buenas zanahorias, dos cebollas (una picada), dos clavos, apio, tomillo, laurel, sal y pimienta, y se deja cocer durante 45 minutos.

Fundir la mantequilla y añadir tocino picado y dejar cocer sin que se coloree.

Añadir las ortigas y dejar cocer a fuego lento durante 5 minutos.

Añadir las patatas y rellenar con el caldo de cocción de los pies de cerdo. Juntar todo, cocer a fuego lento y servir.

POLLO SALTEADO CON ORTIGAS

Ingredientes para 4 personas

Ortigas Lou-Terra
un pollo

mantequilla
vino blanco

Preparación

En una olla, saltear el pollo, escurrirlo y dejarlo sobre un plato caliente. Añadir a la olla un vaso de vino blanco dos envases de ortigas y 50 grs. de mantequilla. Se mezcla batiéndolo bien y se extiende sobre el pollo.

PURE DE ORTIGAS

Ingredientes para 4 personas

2 latas de ortigas	nuez moscada
4 patatas grandes	3 rebanadas de pan tostado
3 dientes de ajo	mantequilla
agua	medio vaso de nata líquida
sal	

Preparación

Rehogar en el aceite de oliva los tres dientes de ajo. Cuando estén bien dorados, añadir las patatas peladas y troceadas y las ortigas picadas. Cubrir con agua, sazonar y dejarlo cocer 30 minutos con un poquito de nuez moscada. A continuación pasarlo por el pasapuré o la batidora.

Por último, añadir la nata líquida una vez fuera del fuego y mezclarlo todo bien.

Servir decorado con unas rebanadas de pan tostado untado con mantequilla.

RELLENO DE AJO Y ORTIGAS

Ingredientes para 4 personas

2 latas de ortigas Lou-Terra	dos yemas de huevo
mantequilla	dos ajos

Preparación

En un mortero, mezclar y machacar las ortigas con los ajos y los huevos. Añadir la mitad del volumen de mantequilla, salpimentar y mezclar bien.

Esta masa se utiliza para canapés, entremeses fríos y otros aperitivos.

REVUELTO DE ORTIGAS

Ingredientes para 2 personas

1 lata de ortigas Lou-Terra
4 huevos
mantequilla

sal
pimienta blanca

Preparación

En una sartén, se colocan las ortigas y se le añade la mantequilla (2 cucharadas soperas para 4 huevos). Se baten los huevos y se le añaden a la sartén y se remueven para evitar que se endurezca.

SALSA DE ORTIGAS

Ingredientes

1 lata de ortigas Lou-Terra
1 cucharada de aceite de oliva
1 vaso de caldo de ave
1 vaso de caldo de carne

1 cebolla pequeña
20 grs. de mantequilla
sal

Preparación

En un cazo se pone el aceite y se rehoga la cebolla muy picada hasta que esté transparente.

Se añaden las ortigas picadas, se tapa el cazo y se deja cocer a fuego suave durante 5 minutos.

Agregar el caldo y cocer otros 5 minutos. Separar del fuego, dejar enfriar un poco y meter la batidora hasta formar una mezcla untuosa.

Probar, rectificar de sal y pimienta y añadir la mantequilla en trozos removiendo, hasta que quede totalmente incorporada.

Esta es una salsa que acompaña muy bien a un pescado a la plancha o frito.

SOPA DE ORTIGAS CON TOCINO

Ingredientes para 4 personas

2 latas de ortigas Lou-Terra
1 cucharada de aceite
2 cucharadas de harina
50 grs. de tocino
1 litro de caldo de carne

1 vaso de nata
50 grs. de queso fundido
sal
pimienta

Preparación

Rehogar en el aceite los trozos de tocino, y cuando estén bien dorados espolvorear la harina y mezclar para hacer una salsa. Verter el caldo y mezclarlo enérgicamente para evitar que se formen

grumos. Dar un hervor y añadir las ortigas finamente picadas. Hervir durante 10 minutos más e incorporar la nata y salpimentar. Servir espolvoreado con el queso.

SOPA DE ORTIGAS

Ingredientes para 4 personas

2 latas de ortigas Lou-Terra	3 rebanadas de pan integral
2 patatas grandes	sal
2 dientes de ajo pelados	pimienta
1 litro de agua	nuez moscada
100 ml. de crema de leche	

Preparación

En una olla a presión se coloca el agua con sal, las patatas troceadas, las ortigas y los ajos. Una vez cocidas se pasan por la batidora. Se vuelve a llevar al fuego durante unos minutos para calentarla, y se condimenta con nuez moscada rallada. Luego se retira del fuego y se añade la crema de leche removiendo bien. Se tuesta el pan integral, se unta con un poco de mantequilla y se dispondrán en un bol aparte para que cada comensal se sirva la cantidad deseada.

TORTILLA DE ORTIGAS

Ingredientes

1 lata de ortigas Lou-Terra	orégano
2 huevos	sal
queso rallado	

Preparación

Batir los huevos y añadir sal y pimienta. Picar finamente las ortigas, juntamente con el queso rallado y un poco de orégano. En una sartén ponga un poco de aceite a calentar y una vez caliente eche la mezcla, cuajela y dorela por ambos lados. Sirvalo enseguida.

ARROZ BLANCO CON ORTIGAS

Ingredientes

Ortigas
Arroz
aceite de oliva
ajo

Preparación

En una tartera, con un poco de aceite y un diente de ajo bien picado, saltear las ortigas picadas y bien escurridas (reservar el agua del bote).

En el mismo recipiente se añade el arroz, se voltea y se añade el agua reservada del bote mas el agua necesaria para la cantidad del arroz añadido.

Se salpimenta y se deja cocer y evaporar hasta la consistencia requerida.

Se puede servir con rebanadas de pan frito al ajo.

TRUCHA CON ORTIGAS A LA PARRILLA

Ingredientes para 4 personas

Ortigas Lou-Terra	jugo de limón
4 truchas grandes	tomillo
aceite de oliva	sal

Preparación

Eviscerar y lavar bien las truchas y cortarlas longitudinalmente hasta la cola para que queden dos filetes unidos por la espalda.

Salpimentar la trucha y dejarla marinar durante una hora con una mezcla de aceite de oliva, jugo de limón, tomillo y las ortigas finamente cortadas.

Llevar a la parrilla a fuego mediano durante 30 minutos y servir con guarnición de ortigas fritas.

TORTILLA DE ORTIGAS CON MORCILLA

Ingredientes

Ortigas Lou-Terra	huevos frescos
Morcilla de Burgos	aceite de oliva
Mantequilla	sal

Preparación

Freír la morcilla, y mientras está caliente quitar la piel.

Aplastar la carne de la morcilla con un tenedor y añadirla a las ortigas bien picadas y previamente fritas en mantequilla.

Batir bien los huevos, mezclarlo todo y hacer la tortilla.

VIEIRA CON ORTIGAS

Ingredientes

Ortigas Lou-Terra	aceite de oliva
Vieiras	azafrán
Cebolla	pan rallado
jamón picado	

Preparación

En una sartén freír en aceite de oliva la cebolla finamente picada y cuando esté medio hecha, añadimos las ortigas y el jamón finamente picados, un poco de azafrán y un chorro de vino blanco. Se deja cocer lentamente durante 5 minutos y a continuación echamos este sofrito en la concha de la vieira con su vianda. Espolvoreamos con pan rallado y metemos al horno hasta que estén doradas.

PASTEL DE ORTIGAS

Ingredientes para 4 personas

1 envase de ortigas de 200 grs.
4 huevos frescos
½ litro de nata fresca
sal
pimienta

Preparación

Ecurrir y triturar las ortigas.
En un recipiente mezclar los huevos, la sal, la pimienta y añadir las ortigas trituradas.
Precalentar el horno a 200 grados y poner la mezcla en flaneras pequeñas, y hacer al baño maría durante 30 minutos.
Dejar enfriar, desmoldar y servir con panecillos tostados.

ORTIGAS GRATINADAS

Ingredientes

Ortigas	mantequilla
Leche	huevo duro
Harina	nuez moscada
queso rallado	

Preparación

Untar con mantequilla el plato que deberá meterse al horno, y colocar en el fondo las ortigas bien escurridas.

Hacer una bechamel ligera y cubrir las ortigas. Aromatizar la superficie con nuez moscada y añadir huevo duro cortado en tranchas. A continuación se añade el queso rallado esparciéndolo por la superficie y se lleva al horno bien caliente.

ORTIGAS CON TOCINO

Ingredientes para 4 personas

Ortigas (una lata) Lou-Terra
250 grs. de tocino o bacon
un diente de ajo
pan frito

Preparación

En una sartén, sofreír un ajo y añadir el tocino cortado en tacos o lonchas muy pequeñas y añadir las ortigas bien escurridas y troceadas.

Puede servirse con pan frito.

PATATAS FRITAS CON ORTIGAS

Ingredientes para 4 personas

Ortigas (una lata)
½ Kilo de patatas
aceite de oliva
cebolla
sal

Preparación

Freír en abundante aceite las patatas conjuntamente con la cebolla cortada a la juliana y con las ortigas previamente escurridas.

Salpimentar y servir.

PIZZA DE SETAS Y ORTIGAS

Ingredientes para una pizza

Ortigas (una lata), 50 g de setas, una base de pizza de buena calidad, 100 g de queso rallado o mozzarella, una cucharada de mantequilla, 200 g de tomate triturado, sal, orégano y pimienta negra recién molida

Preparación

Descongelar la base de pizza y untar con mantequilla. Se extiende el tomate y la mozzarella y se cubre con las ortigas previamente escurridas. Se espolvorea con sal y se mete al horno bien caliente. Se sirve añadiendo pimienta negra recién molida.

POTAJE DE GARBANZOS CON ORTIGAS

Ingredientes para 4 personas

Ortigas (dos latas) Lou-Terra
2 botes de 500 grs. de garbanzos cocidos
aceite de oliva
ajo
pimentón dulce
laurel
sal

Preparación

En una olla, se sofríen dos dientes de ajo grandes, y se le añaden dos hojas de laurel y las ortigas escurridas. Una vez bien sofrito todo, se separa del fuego, se le añade media cucharada de pimentón dulce, los garbanzos y el agua necesaria para la consistencia requerida. Se lleva a ebullición durante 10 minutos y se sirve. Puede añadirse con el agua un poco de caldo de carne.

BACALAO CON ORTIGAS

Ingredientes para 4 personas

Ortigas (una lata) Lou-Terra
½ Kg. de bacalao de Islandia/Faroe
aceite de oliva
ajo
una guindilla
sal
limón

Preparación

Se desala el bacalao el día anterior y se cuece en agua. Una vez frío, se quitan las espinas y la piel, se separan las hojas y se extienden en una bandeja o cazuela

para el horno previamente untada con aceite y se le echa el zumo de medio limón por la superficie del bacalao.

En una sartén, se sofríe un ajo y una guindilla con las ortigas escurridas.

Se extienden las ortigas sobre el bacalao con el aceite sofrito y se lleva al horno durante 20 minutos.

FILETES DE LENGUADO CON ORTIGAS

Ingredientes para 4 personas

Ortigas (dos latas) Lou-Terra
1 Kgrs. de lenguado en filetes
4 piezas de langostinos
4 tomates pequeños
2 decilitros de aceite de oliva
leche
harina
sal
jugo de limón
perejil
un poco de mantequilla

Preparación

En una sartén poner el aceite, y una vez sazonados los lenguados pasar por la leche y harina y freír. Sacar de la sartén y colocar en una fuente sobre el lecho de ortigas salteadas a la mantequilla.

Encima de los lenguados colocamos los tomates y langostinos pelados y regamos por encima con un poco de aceite de freír el pescado, junto con un poco de mantequilla y jugo de limón. Echar perejil picado por encima y servir.

LANGOSTA CON ORTIGAS

Ingredientes para 4 personas

Ortigas (dos latas) Lou-Terra
2 Kgrs. de Langosta viva troceada
½ Kg. de cebolla
½ botella de vino blanco
¼ de litro de aceite de oliva
½ litro de salsa de tomate
2 unidades de pimientos morrones asados
perejil
sal
pimienta blanca

Preparación

En una sartén se rehogan las ortigas con aceite. Se pone a rehogar la cebolla en una cacerola amplia para hacer en ella la langosta, y se le añade el pimiento, el perejil, el tomate y el vino. A continuación se le añade la langosta troceada y después las ortigas. Se ponen a cocer durante 20 minutos y se sirve.

SOPA "BULGUR" (Cocina Bosnia)

Ingredientes para 4 personas

Ortigas Lou-Terra	aceite de oliva
1 litro de caldo	sal
100 gramos de trigo partido o cebada	pimienta molida

Preparación

Se cuece el trigo partido ("Bulgur") en el caldo hasta que esté hecho. Se sala y condimenta con la pimienta molida al gusto y se añade un chorro de aceite de oliva. Unos minutos antes de servirla se le incorporan las ortigas troceadas.

VELOUTE DE ORTIGAS (Sopa aterciopelada)

Ingredientes para 4 personas

Ortigas Lou-Terra	2 vasos de crema de leche
1 cebolla grande cortada finamente	sal
una hoja de laurel	nuez moscada rallada
3 cucharadas de tapioca	4 rebanadas de pan tostado integral

Preparación

En un cazo se echan las ortigas, la sal el laurel y la tapioca. Cocer unas siete minutos y dejar de remover. Se pasa todo por la batidora y se incorpora la crema de leche hasta obtener la cremosidad deseada y se le añade la nuez moscada. Se sirve con los dados de pan tostado. También puede servirse frío a modo de Vichyssoise.

ORTIGAS BATIDAS

Ingredientes para 4 personas

Ortigas (2 latas) Lou-Terra	un manojo de cebolletas
50 gramos de harina	una cabeza de ajo
100 ml. de aceite de oliva	sal
3 cebollas	perejil

Preparación

En una olla se meten las ortigas juntamente con los dos tipos de cebollas, cuidando de cortar muy menuda la parte verde de las cebolletas. Retirar las ortigas y cebollas para un escurridor reservando el agua de cocción. Triturar las ortigas y cebollas con un utensilio adecuado. Añadir la harina, removiendo para que no se formen grumos y a continuación una jarra del líquido de cocción y el aceite. Hervir de nuevo a fuego lento para que no se pegue al fondo de la olla. Servir con una ajada una vez listas.

TORTILLA DE ORTIGAS CON PURE DE SETAS

Ingredientes para 6 personas

2 latas de ortigas Lou-Terra	Salsa :
un manojo de cebolletas nuevas	200 g de setas de cardo
200 g de nata espesa	1 limón
50 g de mantequilla	5 cucharadas de nata
3 patatas medianas	una copita de Oporto
4 huevos	sal
aceite de oliva	pimienta
sal	
pimienta	

Preparación

Ecurrir las ortigas y picarlas.

Rehogar dos cebolletas picadas en un poco de aceite, añadir las ortigas y dar una vuelta. A continuación verter la nata y la mantequilla, mezclar y reservar.

Cortar las patatas como para tortilla y rehogarlas hasta que estén blandas. Batir aparte los huevos y agregar las patatas y las ortigas, mezclando bien y salpimentar.

En una sartén con un poco de aceite cuajar la mezcla por los dos lados.

Hacer el puré de setas, que se lavan y trocean y se les añade el jugo de un limón, y se rehogan suavemente hasta reducir el líquido que sueltan. Salpimentar e incorporar la nata y el Oporto, y servir con la tortilla.

TORTILLA DE ORTIGAS

Ingredientes

1 lata de ortigas Lou-Terra	orégano
2 huevos	sal
queso rallado	

Preparación

Batir los huevos y añadir sal y pimienta.

Picar finamente las ortigas, juntamente con el queso rallado y un poco de orégano.

En una sartén ponga un poco de aceite a calentar y una vez caliente eche la mezcla, cuájela y dórela por ambos lados. Sírvalo enseguida.

ORTIGAS CON CHAMPIÑONES Y PICATOSTES

Ingredientes para 4 personas

2 latas de ortigas Lou-Terra	250 grs. de champiñones
3 dientes de ajo triturados en el mortero	salsa bechamel
	daditos de pan frito

Preparación

En muy poco aceite dorar los champiñones laminados con el ajo hasta que resulten tiernos y dorados y sazonar con nuez moscada y sal. Agregar las ortigas una vez escurridas y continuar la cocción durante 5 minutos.

Confeccionar una salsa bechamel, mezclar todo y servirlo con los daditos de pan frito.

ORTIGAS CON CHAMPIÑONES Y PICATOSTES

Ingredientes para 4 personas

2 latas de ortigas Lou-Terra	250 grs. de champiñones
3 dientes de ajo triturados en el mortero	salsa bechamel
	daditos de pan frito

Preparación

En muy poco aceite dorar los champiñones laminados con el ajo hasta que resulten tiernos y dorados y sazonar con nuez moscada y sal. Agregar las ortigas una vez escurridas y continuar la cocción durante 5 minutos.

Confeccionar una salsa bechamel, mezclar todo y servirlo con los daditos de pan frito.

CREMA DE ORTIGAS

Ingredientes para 4 personas

3 latas de ortigas Lou-Terra
una cebolla picada
4 cucharadas colmadas de arroz ya cocido en agua y sal
4 vasos de agua

100 grs. de queso cremoso o 4 quesitos de buena calidad

Preparación

Dorar la cebolla picada en una olla y agregar el arroz ya cocido, sazonar y mezclar bien. Añadir las ortigas con su agua mas los vasos de agua indicados, y cocer todo durante 5 minutos. Retirar del fuego e incorporar el queso desmenuzado, pasando a continuación todo por la batidora hasta conseguir una crema, que requerirá o no mas agua en función de la cremosidad que se desee. Rectificar la sazón si es necesario y servir caliente.

TORTA DE ORTIGAS

Ingredientes para 4 personas

3 latas de ortigas Lou-Terra	una clara de huevo
400 grs. de requesón	hojaldre congelado
2 puñados de queso rallado	mantequilla

Preparación

Se escurren las ortigas, se cortan en tiras finas y se doran con mantequilla. Engrasar una cazuela que se forra con la pasta de hojaldre, de medio centímetro de espesor, sobre la que se extiende una capa de ortigas, otra de queso rallado y otra de requesón, aplastando todo con el tenedor. A continuación se pones otras tres capas en el mismo orden y se cubren con otra hoja de hojaldre del mismo espesor que la primera.

Se unta la superficie con un pincel mojado en clara de huevo y luego se cuece al horno caliente durante treinta minutos.

ORTIGAS CON CHAMPIÑONES Y PICATOSTES

Ingredientes para 4 personas

2 latas de ortigas Lou-Terra	250 grs. de champiñones
3 dientes de ajo triturados en el mortero	salsa bechamel
	daditos de pan frito

Preparación

En muy poco aceite dorar los champiñones laminados con el ajo hasta que resulten tiernos y dorados y sazonar con nuez moscada y sal. Agregar las ortigas una vez escurridas y continuar la cocción durante 5 minutos.

Confeccionar una salsa bechamel, mezclar todo y servirlo con los daditos de pan frito.

TORTA DE ORTIGAS

Ingredientes para 4 personas

3 latas de ortigas Lou-Terra
400 grs. de requesón
2 puñados de queso rallado
una clara de huevo
hojaldre congelado
mantequilla

Preparación

Se escurren las ortigas, se cortan en tiras finas y se doran con mantequilla. Engrasar una cazuela que se forra con la pasta de hojaldre, de medio centímetro de espesor, sobre la que se extiende una capa de ortigas, otra de queso rallado y otra de requesón, aplastando todo con el tenedor. A continuación se ponen otras tres capas en el mismo orden y se cubren con otra hoja de hojaldre del mismo espesor que la primera.

Se unta la superficie con un pincel mojado en clara de huevo y luego se cuece al horno caliente durante treinta minutos.