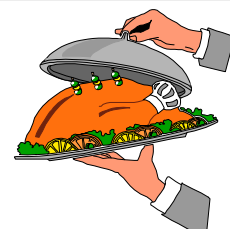


EL RECETARIO



CASTAÑAS DE INVIERNO (APA)

Se fríen las castañas con la cáscara incluida, dándole previamente un corte a cada castaña. Una vez fritas, se pelan las castañas y se reservan. Aparte se fríe el tocino y el chorizo, se mezcla todo y se sirve.

Ingredientes:

½ kg. castañas
250 grs. tocino
1 trozo chorizo

MOJO DE NUECES PICÓN (MARISA Limpieza)

Ingredientes:

½ litro de aceite
1 taza de café de vinagre
1 cucharada de cominos y otra de pimentón picante
2 cabezas de ajos
2 pimentas, sal y
¼ Kilo de nueces

Se meten todos los ingredientes en la batidora y se trituran bien.

PESCADO SALADO ENCEBOLLADO (JENNY Permanencia)

Ingredientes:

Pescado salado puesto en remojo el día anterior y cambiándole el agua.
Cebolla, pimiento rojo, 2 tomates, pimienta picona roja, pimiento morrón, cilantro, comino, ajo, pimiento molido, Un pan remojado y escurrido, un poco de agua, poca sal, vinagre, azafrán, azúcar, tomillo, laurel y cilantro.

Preparar en la sartén la cebolla cortada tipo ensalada, el pimiento rojo cortado en tiras y los tomates y dorarlos en un poco de aceite. Mientras se dora, se prepara aparte en un bol la pimienta picona, el pimiento morrón, el cilantro, el comino, ajo, pimiento molido, el pan remojado, un poco de agua y la sal. Se pasa todo por la picadora y se añade a la sartén.

Cuando empiece a hervir, se echa vinagre al gusto, azafrán o colorante, azúcar, tomillo y laurel.

En un caldero se hierve el pescado y se escurre el agua, añadiéndolo a la sartén y dándole un hervor.

SORBETE DE LIMÓN (CARMEN Auxiliar Administrativa)

Ingredientes:

4 DL de agua
1DL de Vodka
2DL de zumo de limón
160 grs. de azúcar
Unas hojitas de menta fresca

Se calienta el agua, el limón y el azúcar. Cuando el azúcar se haya disuelto, añadir el vodka y la menta. Mantener en el fuego hasta que se haga el almíbar. Retirar la menta y verter en un recipiente.

Se mete en el congelador durante dos horas, se saca y se rompen los cristales que se han formado y se vuelve a congelar. Media hora antes de servir se saca del congelador y se rompen otra vez los cristales.

BOLITAS DE NUECES (MARGOT Orientadora)

Ingredientes:

300 grs. de nueces
1 paquete galletas María grande
1 lata de leche condensada
2 cucharadas de cola-caó

Se trocean las nueces y se trituran las galletas. A continuación, se mezclan en un bol todos los ingredientes utilizando una cuchara de madera.

Se forman bolitas pequeñas y se envuelven en azúcar.

Si la temperatura ambiente es alta poner la masa un rato en la nevera antes de hacer las bolitas.