



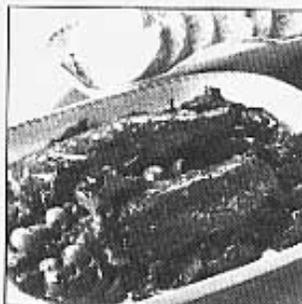
Merluza a la vasca

INGREDIENTES

1 Merluza fresca de unos 700 grms. o un Kg. de merluza congelada.
1 manojo de espárragos
1/2 Kg. de almejas
2 huevos duros, un trocito de guindilla ajo, perejil, aceite y sal.

PREPARACIÓN

Cuece los espárragos con agua y sal, cuando estén tiernos apártalos y guarda un poco del agua de cocción. Abre las almejas al vapor y cuele el caldo para que no pose la arena y apártalo. En una cazuela de barro, pon el aceite y los filetes de merluza pasados por un poco de harina, vierte por encima el caldo de las almejas y de los espárragos, pon la guindilla y la sal y déjalo cocer unos diez minutos, añade los espárragos, las almejas y los huevos duros partidos a cuartos y el ajo y el perejil, machacados con el mortero, déjalo cocer unos diez minutos más... Está listo para comer.



Solomillo con setas

INGREDIENTES

3 solomillos de cerdo
1/2 kg. de setas o champiñones
Tomate, cebolla y ajo para sofrito
1 vasito de vino tinto
unas aceitunas verdes
harina, perejil y aceite

PREPARACIÓN

Sazona la carne con sal y en una cazuela dórala por todos los lados, cuando la carne esté bien doradita apártala. En este aceite prepara un sofrito con el tomate, la cebolla y un diente de ajo. Añade una cucharadita de harina y vierte el vino, déjalo unos minutos. Pon encima los solomillos y las setas limpias y trocea el perejil y las aceitunas. Déjalo cocer a fuego suave unos 30 minutos. Y el plato está listo... Que aproveche.



Pastel de nueces al café

INGREDIENTES

300 grm. de nueces (sin cáscara)
6 galletas
4 huevos y 2 yemas
1 bote pequeño de leche condensada
1 cucharadita de Nescafé
caramelo líquido para el molde

PREPARACIÓN

Mezcla las nueces molidas con las galletas trituradas, la leche condensada y el café disuelto en un cuarto de agua. Bate los huevos y las yemas hasta que estén bien espumosos y añádelos a la preparación anterior. Viértelo en una flamera caramelizada y cuécelo al baño María en el horno unos 45 minutos. Esperar a que se enfríe para sacarlo de la flanera.

TRUCOS

Consejos para el hogar

La bolsa de agua caliente dará más calor y más duradero, si añades al agua que piensas llenarla un par de cucharadas de sal.

Al acabarse el invierno y antes de guardarla espolvorea en su interior un poco de talco y sacúdela para que se reparta bien, cuando vuelva el frío, estará en perfecto estado.

No tires los botes de betum, porque éste se haya resecaado ya que podrás devolver su untosidad agregándole jugo de limón o leche caliente.

Los calcetines blancos que empiezan a adquirir una tonalidad amarillenta, cobrarán su color original si añades a la lejía unas cucharadas de agua oxigenada.

A menudo ocurre que la punta del bolígrafo se llena de tinta o de pelusa. Para limpiarla hazla girar rápidamente dentro de un filtro de cigarrillo.

Si quieres una habitación perfumada, pasa un algodón empapado en tu perfume preferido, por encima de las bombillas eléctricas, cuando enciendas la luz, estas se calentarán y desprenderán un agradable perfume

Las judías secas te saldrán más tiernas si añades una corteza de limón, cuando estén en remojo.

Para quitar el olor de pintura en tu casa que tanto molesta, pon en cada habitación que han pintado un recipiente con agua y una cebolla dentro, la cebolla absorbe y neutraliza los olores.

La cebolla cruda es un remedio muy eficaz para aliviar la picadura de una abeja. Corta una rodaja y pónstela sobre la picadura durante media hora. Ya no te dolerá más.

ENSALADA TROPICAL CON CANGREJO (por Nelo)

INGREDIENTES: 1/2 piña natural, 1/2 aguacate, 1 endivia belga picada muy fina, 3 nueces, 8 cangrejos, 1 palmito, aceite de oliva, mostaza y zumo de limón.

MODO DE HACERLO: Primero vaciar la piña y trocear toda su pulpa en trozos pequeños. Segundo, cocer los cangrejos refrescarlos en agua fría y lavar su carne con agua y zumo de limón. Tercero, rellenar el caparazón de la piña con todos los ingredientes antes citados más las nueces todo bien mezclado. Cuarto, por encima del relleno colocar de forma ordenada los cangrejos. Quinto, mezclar en un recipiente aparte y batir bien un poco de aceite, mostaza negra y zumo de limón y ponérselo a la ensalada en el momento de servir. Sexto, para una buena presentación se deberá presentar sobre hielo picado y muy fresco. Séptimo, otra salsa muy apropiada es la salsa rosa.