



ENTRE CASSOLES

ES UNA IDEA DE MAMÀ CELIA

En estas fechas cercanas a fiestas donde las reuniones con familiares y amigos alrededor de una mesa son siempre motivo de alegría, yo en este número os doy unas ideas para que os ayuden a pasarlas un poco mejor.



MARMITA DE PESCADO Y MARISCOS

INGREDIENTES

6 lonchas de rape, 6 rodajas de merluza, 6 cigalas, 6 gambas, 1/2 kg. de mejillones, 2 puerros, 2 zanahorias, 1 cebolla, 1 taza de salsa de tomate, 1 taza de caldo de pescado, 1/2 vaso de nata, 1 copita de ron, un poco de azafrán, aceite y sal.

PREPARACIÓN

Cortar en lonchas finas el puerro, las zanahorias y la cebolla, rehogarlo con aceite en una cazuela de barro. Cuando esté doradito añadir el rape y la merluza, las cigalas y gambas, cocer unos minutos y añadir los mejillones, dejar que se abran y añadir el ron y la nata. Dejar reducir. Añadir la salsa de tomate, el caldo de pescado, las hebras de azafrán, rectificar de sal y dejar cocer hasta que la salsa espese. Puede servirse en la mesa con la cazuela y que cada uno se sirva a su gusto.



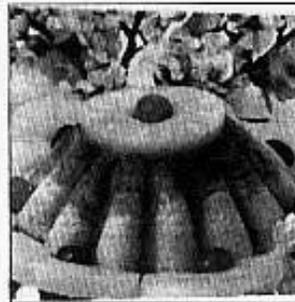
TERNERA CON SALSA DE SIDRA

INGREDIENTES

600 grm. de ternera en una pieza, 2 cebollas medianas, 1 bandeja de champiñones, 1/2 botella de sidra, 1 cucharada de harina, aceite, margarina, sal y pimienta.

PREPARACIÓN

Se corta la carne en cuatro filetes espesos, se doran ligeramente con la margarina y se guardan en un plato. Cortar la cebolla finamente y rehogarla en una sartén con aceite, añadir los champiñones cortados finamente y cocer unos minutos con sal y pimienta. Se añade la cucharada de harina y se deja cocer unos minutos, añadiremos la sidra y dejaremos que reduzca un poco. Añadiremos los filetes y los coceremos juntos unos cinco a diez minutos, depende del espesor de los filetes. Este plato está listo para comer.



PUDIN DE PINA Y ALMENDRA

INGREDIENTES

1 bote de piña, 200 grm. de bizcochos, 100 grm. de almendras molidas, 4 huevos, 4 cucharadas de azúcar, un chorrito de coñac.

PREPARACIÓN

Pasar el contenido del bote de piña por la batidora. Trabajar las yemas con el azúcar hasta que estén cremosas, añadir los bizcochos desmenuzados, las almendras molidas, un chorrito de coñac y el pure de piña, mezclarlo bien, incorporar las claras montadas a punto de nieve. Vertelo en una flanera caramelizada y cocerlo en el horno al baño maría hasta que esté cuajado. Desmoldarlo y servirlo frío.

CONSEJOS PARA EL HOGAR

- Evitarás que los pulgones se acerquen a tus rosales si colocas los posos del café en pequeños montoncitos a pie de tallo.
- Los geranios florecerán antes si en el agua de regarlos añades un chorrito de aceite de oliva.
- La ceniza es un buen fertilizante para las plantas de exterior.
- Para los ficus el mejor abono es una cucharada de miel disuelta en un tazón con leche, es suficiente una vez al mes.

CASSOLES CALENTES

RECEPTA AFRODISÍACA: En qüestió de sexe es passa generalment per aquestes etapes: 1.- Palafré desbocat. 2.- Ase carregat. 3.- Gripau aclofat. Si vols treure't la càrrega de sobre o sortir del teu aclofament menja:

POP AMB TOMÀQUET

INGREDIENTS PER A DUES PERSONES: 2 pops menuts o un de gros, 1/4 de quilo de tomàquets ben madures, 1 cabeça d'all i una ceba, 1 alberginia petita, 1 pebroter madur i, si no tens el paidor fotut, mig pebrot coent, 2 rametes de juli-vert, oli d'oliva, sal i mig got de vi ranci.

EINES A EMPRAR: (Feu atenció, aixó és molt important per aconseguir que el pop en menjar-lo es desfaça a la boca). Un topí de terrissa, un plateret de terrissa que farem servir d'opercle del esmentat topí. Apa! Anem a cuinar-hol (Abans es feia el foc amb el vergassos del vinyals). Netejareu el pop. Després l'esmicolareu al vostre gust. Caldrà salar-lo i deixar-lo dins d'un plat una bona estona. Ficareu els trossos de pop dins del topí juntament amb tots els altres ingredients. Aquestos els esmicareu o poden romandre sencers. Ficar-hi la tinta és opcional. Heu d'afegir-hi una tassa d'aigua. Quan comença a bullir es tapa el topí amb el plateret abans esmentat, aquest ha d'ésser ple d'aigua. Es deixa bullir a foc molt lent fins que l'aigua que hi havia al plat estiga força minvada. Mentrestant heu de remenar-ho cada deu minuts.

Trobeu la recepta llarga?. No us amoineu, paciència, val la pena. Com que ja està cuit us ho podeu cruspír. Què tingueu un bon àpat!. Espero, si més no, que surtiga el gripau del seu jaç, o tal vegada siga l'ase qui s'allibere del seu llast.

B. Barberà (Velles receptes de l'àvia)