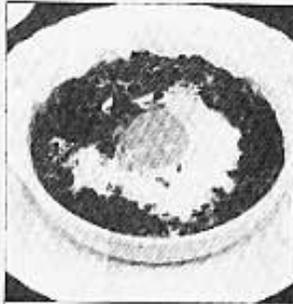




# ENTRE CASSOLES

ES UNA IDEA DE ..... MAMÁ CELIA

Estas son mis ideas para este nuevo número de Tossal Gros, que espero que os gusten.



## HUEVOS AL PLATO CON ESPINACAS Y SESOS.

### INGREDIENTES

6 huevos, 1 seso de cordero, 1/2 Kg. de espinacas, nata líquida, aceite, sal, pimienta, una cucharadita de vinagre.

### PREPARACIÓN

Limpia bien las espinacas, cocer con agua durante unos minutos, escurrir y picar sobre la tabla. Poner el seso a remojo con agua fría y un chorrito de vinagre durante media hora. Escaldarlo con agua hirviendo y limpiarlo de su piel. En una sartén rehogar las espinacas con un poco de aceite, añadir sal, pimienta y la nata líquida, dejar unos minutos. Engrasar seis cazuelas con un poco de mantequilla y poner en el fondo las espinacas repartidas entre las seis. Cortar el seso en lonchas y poner medio enterrado con las espinacas; romper en cada cazuela un huevo y sazonarlo con sal y pimienta. Calentar el horno y colocar las cazuelas sobre la plancha hasta que los huevos estén cuajados. Servir recién hechos.



## LENGUADO CON FRUTOS SECOS.

### INGREDIENTES

4 lenguados de ración, 50 gr. de piñones, 50 gr. de pasas, 25 gr. de almendras tostadas, 25 gr. de avellanas, aceite, sal, harina para rebozar.

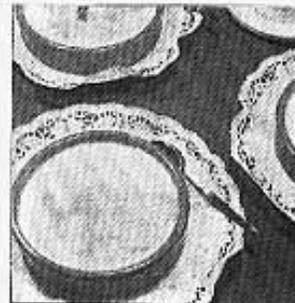
### PREPARACIÓN

Pedir al pescadero que os limpie de piel los lenguados. Vaciarlos, lavarlos y escurriarlos. Pasar los lenguados por la harina y freírlos por los dos lados con aceite caliente, sazonar de sal y reservar.

En el aceite sobrante, freír los piñones, las pasas, las almendras y las avellanas.

Colocar los lenguados en una fuente para servir, distribuir alrededor de los mismos la guarnición y regar con unas cucharadas de la grasa sobrante.

Se puede acompañar con una ensalada de tomate y lechuga.



## COMPOTA DE MANZANA Y PERA

### INGREDIENTES

1/2 kg. de manzanas  
1/2 kg. de peras  
100 gr. de azúcar  
1/2 vaso de agua.

### PREPARACIÓN

Pelar las manzanas y las peras, limpiarlas de corazón y pepitas.

En una cazuela poner la fruta ya limpia y troceada, añadir el azúcar y el agua, cocer a fuego suave durante una media hora.

Ponerla por el pasapuré y dejarla que se enfríe en la nevera.

Se vierte en cazuelas individuales y se toma fresco.



## REFERENTE AL PAN:

El PAN ázimo es PAN sin fermentos, o sea sin levadura, de gran profundidad bíblica.

Es de creer que fue la primera conformación de PAN. Ya en principio que el hombre cultivó la tierra los cereales que cosechaba los comía masticando el grano. Era un amasado de harina y agua que desconociéndose la construcción del horno, se ponía en pedazos o trozos a secar encima de piedras al sol o caldeadas previamente al fuego, esto hace suponer que fue el origen de la idea del horno. También es de lógica el uso de la sal en aquellos principios,

pues el Génesis, 13-3, nos habla del mar de la sal en el valle de Sedin y el mismo Génesis de la destrucción de las ciudades de Sodoma y Gomorra, también nos habla de sal, al convertirse en estatua de sal la mujer de Lot, al descatar el mandato de Dios de no volver la mirada atrás, oyeran lo que oyeran, en su salida de la ciudad.

Pero volviendo al PAN ázimo, nos encontramos que a la salida de los Israelitas de su cautiverio en Egipto, por mandato de Dios, comieron PAN ázimo durante 7 días, no guardando levadura alguna

## EL PAN DE LOS TIEMPOS BÍBLICOS

en la casa en este periodo de tiempo, instituyéndose con tal acontecimiento la Pascua Judía y fiesta de los Ázimos (Exodo, 12, 15, 18, 19, 20). Con estos relatos vemos que en el remoto Egipto, se conocía y usaba también la levadura para la confección de Pan.

El PAN ázimo ha sido cocido a la sartén frito con aceite de olivas, los vulgares buñuelos de harina amasados con agua con la cuchara en un plato o fuente y que se freían con bastante uso en otras épocas que aún son de recuerdo, no eran otra cosa que PAN ázimo.

En la celebración de solem-

nidades y sacrificios el pueblo Judío hacía presentes de PAN ázimo elaborado con flor de harina y sal pudiendo ser cocido al horno o frito a la sartén si era amasado con aceite.

Jesús al celebrar la última Cena con sus discípulos cumplimentando la Pascua Judía, instauró la Sagrada Eucaristía con PAN ázimo, y que actualmente al comulgar lo hacemos con PAN ázimo, elaborado con flor de harina en forma de oblea, convertido sacramentalmente en Cuerpo de Cristo.

VÍCTOR B