



ENTRE CASSOLES

ES UNA IDEA DE MAMÁ CELIA

En este número de Tossal-Gros seguimos con la colaboración de Rosaura, al igual que en el número anterior.

Rosaura, como buena madre de familia, nos da unas recetas que como podéis ver son muy buenas, fáciles de hacer y resultan económicas.

Le doy las gracias por su colaboración y en números próximos seguiremos con sus recetas.



SOPA DE PUERROS (Vichyssoise)

INGREDIENTES

8 ó 10 puerros a trocitos
1 cebolla
1 patata mediana
1 vaso de leche. 1 trozo de mantequilla
1 pastilla de avecrem

PREPARACIÓN

Cortar los puerros a trocitos, la cebolla, la patata y junto con la mantequilla, lo pasaremos todo por la sartén bien sofrito.

Lo pasaremos a una olla y lo cubriremos de agua; añadir ahora la pastilla de avecrem y lo herviremos unos cuarenta minutos. Luego lo pasaremos por la batidora y añadiremos la leche hasta la consistencia y espesor que deseemos.

Esta sopa se puede tomar caliente o bien fría, añadiendo unos cubitos en el momento de servir.



PATATAS RELLENAS

INGREDIENTES

Ingredientes:
2 patatas medianas por persona
3 latas de atún
2 huevos
2 sobres de queso rallado
1 lata de pimienta morrón

PREPARACIÓN

Se asan las patatas enteras y con piel en el horno.

Cuando estén tiernas se dejan enfriar y se parten por la mitad; vaciar las patatas con ayuda de una cuchara, poner en un bol y añadir el atún, un sobre de queso rallado y las yemas de los dos huevos.

Las claras las montaremos a punto de nieve y lo mezclaremos bien todo junto. Rellenar las patatas, poner por encima el queso rallado y ya se pueden poner a gratinar en el horno.

Este plato está listo para comer.



PASTEL DE PIÑA

INGREDIENTES

Ingredientes:
500 gr. de nata montada y sin azúcar
1 bote de piña de 1 kg.
2 paquetes de gelatina de limón

PREPARACIÓN

Se cuele la piña y el zumo lo pondremos en un cazo al fuego, cuando empiece a hervir lo retiraremos del fuego y añadiremos los dos paquetes de gelatina, removeremos muy bien para deshacerla.

Aparte, triturar la piña con el minipimer y agregar el zumo con la gelatina deshecha.

Mezclar poco a poco con la nata, cuando hayamos mezclado todo bien, lo pondremos en un molde caramelizado en la nevera, es mejor hacerlo un día antes.

Desmoldar y servir en una bandeja.

TRUCOS CASEROS

- Si la sal se te ha humedecido puedes añadirle granos de arroz para secarla.
- Los ajos se pelan mejor poniéndolos a remojo con agua caliente.
- Las naranjas vaciadas, son un decorativo recipiente para helados, ensaladas y cócteles de marisco.
- El tomillo, tomado en infusión, elimina la flatulencia y facilita la digestión.
- Para realzar el sabor de la sopa de arroz y pescado, añade al final de la cocción un chorrito de vermut o vino blanco.
- El conejo al horno gana en sabor si se le añade un pimienta verde y una cáscara de limón.
- El mejor sistema para limpiar el aceite después de freír pescado, es colarlo a través de un filtro de cafetera.