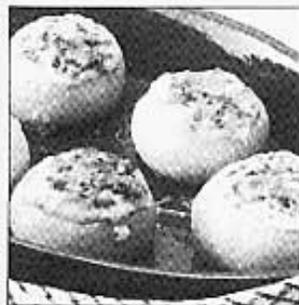




ENTRE CASSOLES

ES UNA IDEA DE MAMÁ CELIA

En este número de Tossal-Gros los platos que os doy como idea son fáciles de hacer. Por lo tanto, espero que os gusten y los probéis.



CEBOLLAS RELLENAS

INGREDIENTES

4 cebollas grandes
150 gr. de carne picada de cerdo
2 cucharadas de harina, 2 de mantequilla
2 vasos de leche
1 sobre de queso rallado, sal y pimienta

PREPARACIÓN

En un recipiente con agua y sal cuece las cebollas, peladas y con la parte de arriba cortada, durante 30 minutos. A continuación las escurre.

En una sartén con la mantequilla, rehoga la carne hasta que empiece a dorarse, incorporar la harina y la leche, mezclarlo todo bien y sazonarlo con sal y pimienta. Dejarlo cocer a fuego suave unos 15 minutos.

Retira la parte central de las cebollas y mezcla estos trocitos con el picadillo de carne.

Rellena las cebollas con esta preparación y espolvóralas con el queso rallado.

Déjalas cocer a horno suave durante 10 minutos.



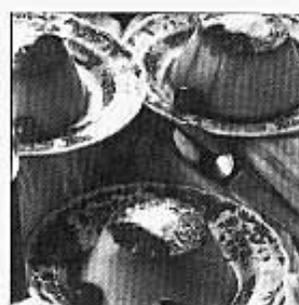
POLLO CON ACEITUNAS

INGREDIENTES

1 pollo grande y dos hígados
100 gr. de aceitunas verdes
1 cebolla grande, 1 diente de ajo
1/2 vaso de vino blanco
1 pastilla de caldo concentrado
avellanas, piñones, perejil, azafrán y sal

PREPARACIÓN

Corta el pollo en trozos medianos en una cazuela con aceite, rehoga la cebolla rallado y el ajo, añade el pollo y dóralo ligeramente. Disuelve la pastilla de caldo en dos vasos de agua caliente, y añádelo al guiso con unas hebras de azafrán y el perejil, cuécelo durante unos tres cuartos de hora aproximadamente, hasta que el pollo esté tierno. Diez minutos antes de terminar la cocción añade las aceitunas. Los hígados y los frutos secos se triturarán en el mortero. Cuando estén bien triturados se añadirá el vino blanco. Esta mezcla se pondrá en la cazuela diez minutos antes al mismo tiempo que las aceitunas. Servir este plato acompañado de un buen vino tinto.



FLAN DE COCO

INGREDIENTES

3 huevos
1 lata de leche condensada grande
100 gr. de coco rallado
1 vaso de agua
caramelo líquido

PREPARACIÓN

Separa las claras de las yemas. Monta las claras a punto de nieve muy firme.

Prepara una mezcla con la leche condensada, las yemas, el coco rallado, 1 vaso de agua y las claras.

Vierte un poco de caramelo en los moldes y rellénalos con la mezcla anterior.

Pon los moldes en una fuente de horno y cuécelos al baño María durante 30 minutos, hasta que los flanes se cuajen.

Una vez fríos, desmóldalos y decóralos con un poco de coco rallado.

Se sirven fríos.

TRUCOS CASEROS

- Los vinos generosos (oportó, jerez, etc.) deben almacenarse, al contrario de los demás caldos, en posición vertical.
- Para eliminar las manchas de alquitrán de las manos o de los pies, lo mejor es frotarlos con un trapo impregnado de aceite de oliva.
- Si tienes un sofá con fundas de terciopelo y se han manchado de grasa, tuesta unas rebanadas de pan y aplícalas sobre la mancha mientras estén todavía calientes. Éstas absorberán la grasa.
- Si te levantas con los ojos hinchados por trasnochar o porque has dormido mal, pásate suavemente por los párpados unos cubitos de hielo protegidos en una bolsa de plástico. Notarás una gran mejoría.