



ENTRE CASSOLES

ES UNA IDEA DE MAMÁ CELIA

En este número de Tossal Gros tengo la colaboración de una persona muy cercana a Les Coves y con la cual tengo una gran amistad que ha hecho que ella nos dé unas ideas para la cocina y que espero que os gusten. Colaboración: Mari Carmen Sales. 1º) Pescado con nata. 2º) Arroz blanco con gambas. 3º) Tarta de queso.



PESCADO CON NATA

INGREDIENTES

4 filetes de merluza sin piel congelados.
Mantequilla.
1/4 nata.

PREPARACIÓN

Se maceran unas horas antes los filetes de merluza con sal, pimienta y un chorrito de coñac. En una fuente de horno se ponen unos dados de mantequilla, encima el pescado y se cubre con nata (nata montada). Se introduce unos minutos en el horno. Cuando estén cocidos se sacan, se espolvorean con queso rallado y se introduce otra vez en el horno hasta que estén gratinados.



ARROZ BLANCO CON GAMBAS

INGREDIENTES

1/2 Kg. de gambas.
Pimiento rojo.
Champiñones.
Tomates.
Zanahoria.

PREPARACIÓN

Se frien las gambas y se pelan. En este mismo aceite se fríe un pimiento rojo, unos champiñones frescos (1 bandeja), tomates y una zanahoria. Se hierven las cabezas de las gambas y unos guisantes. Con el agua de ambos se cuece el arroz, no muy escurrido, y se incorpora a una cazuela de barro y se mezcla con todos los ingredientes. Se espolvorea con ajo y perejil picado y se introduce en el horno unos minutos antes de servirlo a la mesa.



TARTA DE QUESO

INGREDIENTES

3 yogures.
3 huevos.
3 cucharadas de Maicena.
9 cucharadas de azúcar.
4 quesitos Philadelphia y pasas.

PREPARACIÓN

Se unta el molde con mantequilla, se le incorporan todos los ingredientes pasados por la batidora y se mete en el horno una hora y cuarto más o menos, según el horno. A mitad de cocción se saca y se le añaden unas pasas de corinto, y se mete otra vez en el horno. Las pasas de corinto habrán estado en maceración una media hora, con coñac. Y que... aproveche.