

nición de varios platos, usado como única manduca y condimento, sólo salteada de vez en cuando por arroz blanco, espaguetis hervidos y demás bazofias.

Fué en FATIMA donde, tras visitar la Basílica, la catedral y el convento del centro, donde las monjitas nos sorprendieron con algo sólido y succulento, algo tan ahorrado como la carne. Podéis estar tranquilos los médicos que con esas dietas no nos subirá la tensión.

En OPORTO nos llevaron a ver las célebres bodegas, muy bien presentadas y decoradas con un gusto rústico y popular. Fué ahí donde a lo mejor se pasó alguna persona con un trago de vino de más, porque nos lo daban a probar todo, un poco de este, un poco de ese, y los covarxins son buenos catadores y al final todos compraron (una de tinto o una de blanco).

Es de suponer que la gente sabe que en OPORTO desemboca el río Duero, pero los bellos puentes que le atraviesan en esta ciudad son dignos de mencionar, también los hay bonitos en "Motosinhos" y en "Figueira da Foz".

Seguendo el litoral y tras degustar los famosos quesos de Coimbra y admirar

su majestuosa Universidad, nos dirigimos hacia LISBOA, por la Campinha de la Beira Baixa, acompañados en nuestro viaje por las ganaderías de toros que surcaban a diestra y siniestra, como las olas surcan el mar, como este era nuestro señorial Tajo este largo río que tras coletear por el Ribatejo Alto se convierte en estuario y muere vomitando grandes litros de agua clara en "Vila Franca de Campo de Xira" y como él, también nosotros llegamos a LISBOA donde le atravesamos, por el sitio más bonito que se pueda imaginar en el punto donde una vez muerto ya se ha convertido en mar, y nosotros lo imaginamos desde lo alto del puente colgante, así como imaginamos qué lejos estábamos de Les Coves de Vinromà, con la mirada puesta en la dolorida LISBOA, esa LISBOA de la "Revolución de los Claveles", la de Pita da Veiga, la de Ramho Eanos la quemada, en su huella de antaño, la que nos cantó un día María Dolores Pradera..... lo cierto es que ahí estaba magistral, erecta, citando al viento y nosotras aturdidas, porque después de la gran escasez de luz que pasamos en el viaje, por las calles, por los hoteles, etc. ahora esa luz nos impregnaba

desde su jardín botánico, como su aroma, con sus multicolores formas, como las que adoptaban los varicopintos con tornos de las carrozas de época, o de las esquinas de palacio, pero a pesar de todo se apreciaba esa morriña en todos nosotros y deseábamos regresar a casa.

Para finalizar quieres que te cuente una anécdota, pero si ya la sabe todo el pueblo, que si el número 5 o el número 6 que si sube o si baja, todos en pijama esperándome en el salón y yo en el 9 estoy, lo cierto es que los hoteles son tan grandes, que como no pongan señales de tráfico, es más fácil extraviarse una antes que la cartera; la cartera llena fué lo que salvó a "Pepito Belluga" y a "Ginjo el Ferrer" porque estaban de sopa de col hasta el gorro.

Mi más sincero énfasis para la continuidad de éstos viajes un fuerte apretón de manos para ti, y mis más sinceras esperanzas para con la "ASOCIACION DE PENSIONISTAS COVARXINS", motor evidente del turismo en la tercera edad.

SERENO

ENTRE CASSOLES

CONEJO A LA CAZADORA

Ingredientes

1 conejo de 1 kg., aproximadamente.
1 bandeja de champiñones.
1 cebolla mediana.
2 zanahorias.
1 vaso de vino blanco.
1 vaso de agua.
1 rama de romero.
1 rama de tomillo.
Aceite, harina, sal pimienta y perejil.

COCCION: 1 hora, aproximadamente

MODO DE HACERLO

Se trocea el conejo y se pasa por la harina, se pone una cacerola bastante grande en el fuego con el aceite. Cuando está caliente, se echan los trozos de conejo y se doran bien por los dos lados y se apartan.

En este aceite se dora la cebolla cortada muy fina y se añaden las zanahorias cortadas muy

finitas. Cuando esté todo dorado se añade el conejo, los champiñones cortados, el romero y el tomillo, el vino blanco y el agua. También se añade sal y pimienta al gusto y un buen puñado de perejil. Se deja cocer tres cuartos de hora.

GUARNICION: Este plato se puede acompañar con patatas hervidas, o con arroz blanco.

P O S T R E

MANZANAS AL HORNO

Elegir unas manzanas de tamaño medio y limpiarlas bien con agua.

Con la punta del cuchillo se hacen unos agujeros hasta la mitad de la manzana, sin llegar al fondo. En este agujero pondremos un poco de mantequilla, una cucharada de las de café de azúcar y una de ron.

Se ponen en una bandeja para horno y se dejan cocer a fuego suave durante media hora aproximadamente.

Se sirven frías y que aproveche.

MAMMA CELIA.

