

Entre cassoles

Para estos días de primavera os doy unas ideas frescas y fáciles de hacer a la hora de ponernos a la cocina, podemos hacer "codornices con guisantes" y "tarta de fresones".

--CODORNICES CON GUI SANTES--

Ingredientes:

Dos o tres codornices por -- persona. Cuatro lonchas de panceta. Una cebolla mediana. Medio bazo de vino blanco. Un Kg. de guisantes frescos. Harina, perejil, sal y pimienta.

Se doran bien en una cazuela las codornices por ambos lados, se añade la panceta cortada en trocitos pequeños, se deja cocer un poco y se añade la cebolla cortada muy finita. cuando todo este doradito se pone una cucharada de harina, se mezcla bien, y se pone el vino blanco. Dejar cocer unos minutos para que el vino se evapore. Pasados unos minutos añadiremos los guisantes, el perejil, la pimienta y la sal, cubriremos todo con agua y dejaremos cocer hasta que los guisantes estén tiernos.

Podeis acompañar este plato con patatitas fritas y cortadas a cuadritos.... Está muy rico.

--TARTA DE FRESONES--

Ingredientes para la pasta:

150 grm. de harina, 50 grm. de mantequilla, un huevo y 50 grm. de azúcar.

Ingredientes para el relleno:

Dos huevos, 200 ml. de nata -- fresca, 50 grm. de azúcar y dos cucharadas de azúcar de vainilla y 500 grm. de fresones.



Preparar una pasta quebrada con todos los ingredientes primeros. Una vez hecha dejarla reposar unos minutos.

Extender la pasta con un rodillo y recubrir un molde untado con mantequilla.

Hacer una crema mezclando -- bien los ingredientes para el relleno aparte de los fresones que los guardaremos para decorar.

Pondremos la mezcla dentro de la pasta y por encima los fresones en forma de círculo.

Meter en el horno, previamente calentado, a fuego medio y -- dejar cocer durante 30 minutos.

Dejar enfriar y desmoldar. Servirla fresca ya que está mas rica.

Y que . . . aproveche.

ES UNA IDEA DE MAMMA

CELIA

