

# Entre cassoles

Para estos días de verano hoy voy a dar unos platos fáciles - de hacer, económicos y, porque no, muy ricos.

## POLLO CON CERVEZA.

- Ingredientes:

- 1 pollo de dos kilos y medio
- 1 tomate
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 1 bandeja de champiñones
- 1 botellín de cerveza
- 4 patatas cortadas a trozos

Se trocea el pollo en diez trozos, se dora en cazuela de barro con un poco de aceite, -- cuando esté bien doradito por -- todos los lados se aparta.

En este aceite se hace un sofrito con el ajo, la cebolla y el tomate, una vez hecho, se aña de el pollo y los champiñones cortados muy finitos; se hecha por encima el botellin de cerveza y se pone sal y pimienta, se deja cocer a fuego suave, - hasta que el caldo se reduzca - por la mitad.

Aparte en una sartén se frien las patatas cortaditas a cuadros y cuando estén bien doraditas se escurren del aceite y se añaden al pollo; se dejarán al fuego unos cinco minutos y ya se puede comer.

Es diferente, pero muy bueno.

## P O S T R E :

Un postre muy fácil de hacer es una crema de flan de huevo.

## CREMA DE FLAN DE HUEVO.

### Ingredientes:

- 1/2 litro de leche
- 4 huevos
- 150 grs. de azúcar
- 2 cucharadas soperas de azúcar de vainilla.

Se calienta la leche unos minutos hasta que esté tibia.

A parte, en un recipiente, se mezclan bien los huevos (enteros), el azúcar y la vainilla.

Se incorpora todo a la leche y se mezcla bien.

En una flanera pondremos caramelo líquido en el fondo y a continuación añadiremos toda la mezcla de los ingredientes; se pone al horno al baño maría durante - 30 minutos.

Se sirve fresco.

Es una idea de .....

MAMMA CELIA.

