

## ENTRE CASSOLES

Para este número del periódico TOSSAL GROS os voy a dar dos platos frescos ideales para la época en la que estamos.

Estas dos recetas fueron dadas en el programa de cocina de Radio Tossal Gros, "ENTRE CASSOLES" por los invitados SABAS ALGAR RUIZ y VICENTE GARCÉS JULVE .

Son:

- GAZPACHO ANDALUZ (Sabas Algar)
- PASTEL DE PATATA. (V. Garcés)

Gazpacho andaluz:

### INGREDIENTES Y CANTIDADES:

Tomates.....	1 kilo y 1/4
Pimientos....	2 piezas
Ajo.....	1 diente
Aceite.....	5 Cucharadas
Vinagre.....	2 Cucharadas
Miga de pan..	150 grs.

### MODO DE HACERLO:

En un mortero o almirez se pone el ajo, el pimiento cortado en tiras y un poco de sal; se machaca todo junto, agregando poco después el tomate cortado en trozos y la miga de pan mojada y estrujada. Bien mezclados, se va agregando aceite poco a poco, trabajándolo con la mano del mortero como si fuera mayonesa.

Cuando haya absorbido todo el aceite, se aclara en un poco de agua y se vierte sobre un colador puesto encima de un recipiente hondo y aplastándolo con la seta se va añadiendo hasta litro y medio de agua fría.



Cuando ha pasado todo se agrega vinagre, se rectifica de sal y se vierte en la sopera sobre unos trocitos de pan.

Se sirve muy frío.

### Pastel de patata:

Se prepara un puré de patata espeso, en el que se añadirán dos yemas de huevo y un poco de mantequilla.

En un trapo de cocina limpio y húmedo se repartirá el puré de patata por todo el trapo hasta formar una base como para "brazo gitano".

Aparte hemos hecho una salsa de tomate bien condimentada con orégano, que dejaremos enfriar.

Cuando este fría la repartiremos por encima del puré y añadiremos huevo duro cortado a trocitos, atún, aceitunas rellenas y unos piñones.

Con la ayuda del trapo, plegaremos todos los ingredientes a modo de "brazo gitano"; una vez esté hecho lo pondremos en una fuente y lo decoraremos con mayonesa, pimiento, aceitunas, trocitos de tomate, etc., etc. al gusto de cada uno; y se sirve fresco.

Estos dos platos son ideales para días de piscina o playa ya que se pueden hacer el día anterior.

Espero que os guste y que aproveche.

Es una idea de ... MAMMA CELIA.

