

Entre Cassoles

En este número de Tossal Gros y para cambiar un poco de la cocina tradicional, vamos a preparar unos platos de países vecinos, podríamos decir "COCINA TRADICIONAL".

- 1.- TARTA NAPOLITANA
- 2.- CIVET DE CONEJO
- 3.- PUDIN DE MANZANA Y PERA

TARTA NAPOLITANA

TARTA NAPOLITANA.

Ingredientes: para la masa:

200 grms. de harina, 100 grms. de mantequilla, 1 huevo, un poco de agua, sal.

Con todos estos ingredientes, preparar la pasta quebrada y dejar reposar durante una media hora.

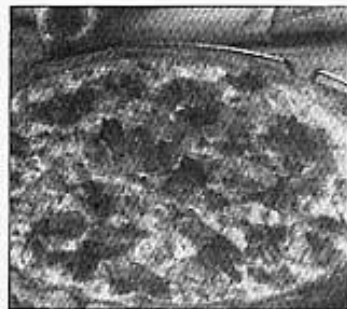
Ingredientes para el relleno:

150 grms. de panceta de cerdo, 150 grms. de jamón de york, 4 tomates grandes y maduros, 150 grms. de queso rallado, 2 huevos, 1/2 vaso de leche, sal, pimienta y orégano.

En una sartén dorar la panceta y el jamón cortados a trocitos. Cuando estén doraditos añadir, los tomates pelados y cortados y preparar una salsa de tomate y añadir sal y pimienta. Cuando esté casi hecha poner el queso rallado y dejar cocer cinco minutos, añadir entonces el orégano y apagar el fuego.

Estiende la pasta quebrada y formar un molde, cubre todo el fondo con la salsa que hemos preparado.

Aparte, en un tazón batiremos los huevos con la leche y



CIVET DE CONEJO

lo echaremos por encima de la salsa. Coceremos la tarta a horno medio durante media hora.

CIVET DE CONEJO CON ALLA EXPRÉS.

Ingredientes: 1 conejo grande, 100 grms. de panceta de cerdo, 2 buenos cebollas, 2 zanahorias, 1 l. de vino tinto, un poco de harina, sal, pimienta, un ramito de hierbas de campo, 8 patatitas pequeñas.

Cortaremos el conejo a trozos grandes, diaz a daza cortando también la cabeza y el ligado, y lo pondremos con un poco de aceite a dorar dentro de la olla. Lo coceremos por los dos lados y cuando esté doradito añadiremos una cucharada de harina; lo mezclaremos rápidamente y pondremos las cebollas cortadas finamente y las zanahorias. Dejaremos cocer unos minutos y añadiremos la panceta cortada.

Cuando todo esté doradito, añadiremos el vino tinto, el ramito de hierbas, la sal y pimienta y las patatitas peladas pero enteras, cerraremos la olla exprés y lo dejaremos cocer unos 45 minutos.

PUDIN DE MANZANA Y PERA

Este plato lo serviremos en una bandeja grande con la carne en el centro y la salsa y las patatitas por los lados.

PUDIN DE MANZANA Y PERA.

Ingredientes: 300 grms. de pan seco, 3 manzanas, 3 peras, 100 grms. de cerezas o albar, 4 huevos, 1 copita de licor dulce, 6 cucharadas de leche condensada.

Mezclar la leche condensada con medio litro de agua caliente, verterlo sobre el pan ya desmenuzado y dejar reposar durante unos minutos.

Aparte rallar las manzanas y las peras y mezclarlas con el pan, los cerezas o albar, las peras y la copita de licor.

Mantar las claras de huevo o punto de nieve y añadir el resto de los ingredientes.

Verterlo en un recipiente para horno de forma alargada untado de mantequilla, cocerlo a horno medio durante unos 45 minutos.

Se sirva frío y que.... aproveche.

ES UNA IDEA DE... MAMÁ CELIA



TRETS

CONTINUEM
AQUESTA SECCIÓ
ON BIMESTRALMENT
APAREIXEN
PERSONATGES,
GENT DEL POBLE
QUE LA NOSTRA
CÀMERA
FOTOGRAFICA
RECERCA PELS
CARRERS.

CARMEN GARCIA FARRAGAT