

# Entre Cassoles

Como están cerca las Fiestas de Navidad, aprovecho esta número de Tossal Gros para daros unas ideas que podrían ser un menú para estos días, la idea para preparar este menú se compone de:

- 1º.- ESPÁRRAGOS GRATINADOS.
- 2º.- BESUGO ASADO AL HORNO.
- 3º.- PICANTONES CON UVA.

## ESPÁRRAGOS GRATINADOS

### INGREDIENTES:

- 16 Espárragos de lata gruesos.
- 8 Lonchas de jamón york finas.
- 1 Yogurt natural.
- 1 Cucharada de queso Roquefort.
- Pan rayado.

Envuelve en cada loncha de jamón dos espárragos y colócalos en una fuente para horno.

Bate el yogurt con el queso y cubre con esta mezcla los espárragos, espolvorea con pan rayado y gratinalo en el horno, durante 15 minutos y ya están listos para comer.



Para postre no doy ninguna idea porque en Navidad, las pastas típicas de nuestro pueblo, y toda clase de turronos pueden correr una ostra que os desee para todos que sea la mejor posible.

FELIZ NAVIDAD PARA TODOS

## BESUGO ASADO AL HORNO

### INGREDIENTES:

- 1 Besugo de 1,5 kilogramos.
- 2 Cebollas medianas.
- 4 Patatas.
- 2 Cabezas de ajo.
- 2 Tomates.
- 1 Limón.
- 1 Vaso de vino blanco.
- Sal, pimienta y coada.

Se limpia el besugo y se lo hacen unos cortes en el lomo donde se pondrán unas lonchas de limón, en una fuente para horno se pondrá en el fondo las cebollas cortadas finamente y por encima las patatas cortadas en lonchas por encima pondremos el besugo y por los lados colocamos los tomates partidos en dos y las cabezas de ajos, añadiremos el vino blanco, la sal y la pimienta y lo coceremos a horno fuerte durante 30 ó 40 minutos. Resulta un plato exquisito.



## PICANTONES CON UVA

### INGREDIENTES:

- 1 Picatón por persona.
- 1 Cebolla grande.
- 1/4 de litro de cerveza.
- 1 Bote de nata.
- 1 Cucharadita de harina.
- 1 Tazón de uvas limpias.
- 1 Manjo de hierbas (tomillo, romero, sal, pimienta y laurel).

En una cazuela de barro, rehoga la cebolla rayada, cuando esté un poco dorada se añaden los picantones y se dejan cocer por los dos lados, se le añade la cerveza, las hierbas, la sal y la pimienta y se deja cocer el tiempo necesario hasta que los picantones estén tiernos.

Retirar los picantones y dejarlos en un sitio caliente, en el caldo de la cazuela añadiremos las uvas y la cucharada de harina y dejarlo cocer unos minutos hasta que espese, a continuación pondremos la nata y apagaremos el fuego.

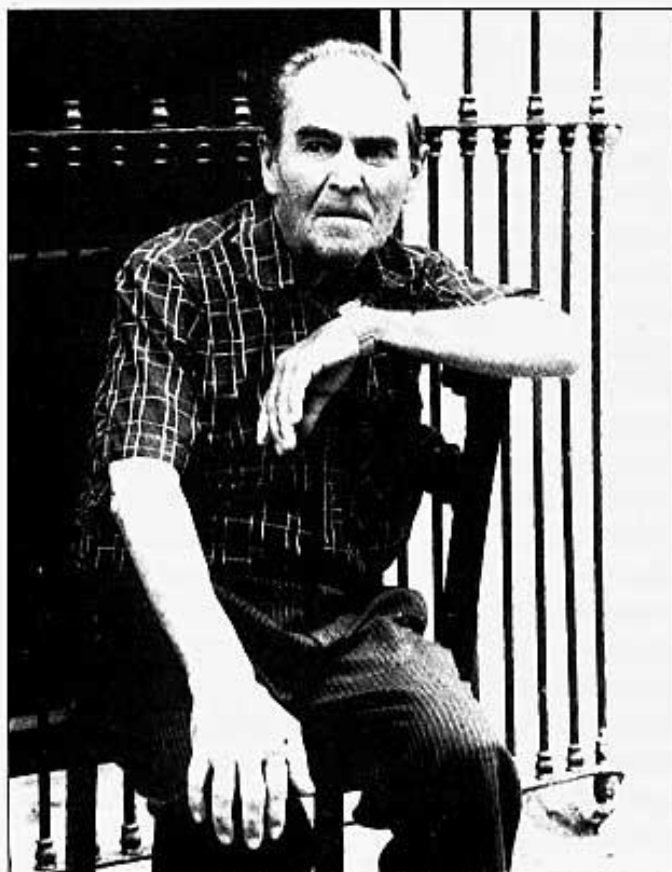
En una bandeja pondremos los picantones partidos en dos y la salsa por encima... y que aproveche.



ES UNA IDEA DE... MAMÁ CELIA

# TRETS

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



BAUTISTA SIFRE CANTAVELLA