

PIMIENTOS RELLENOS



INGREDIENTES:

4 pimientos rojos, frescos y grandes, 4 tomates frescos maduros, 100 g. de carne de cerdo picada, 4 quesitos-crema, 1 diente de ajo, orégano en polvo, 1 cucharada de perejil fresco picado, 2 cucharadas de aceite, 2 cucharadas de pan rallado, sal.

PREPARACIÓN:

Pásalos un paño a los pimientos, sin lavarlos, y córtalos a lo largo para que te queden dos mitades; quítales el rabito y las simientes. Pela los tomates y córtalos a trocitos pequeños.

Con una cucharada de aceite, fríe ligeramente la carne picada, con sal, y déjala enfriar. Luego únela al tomate y al perejil picado. Pela el diente de ajo y frota con él los pimientos. Rellénalos con la mezcla anterior y espolvorea un poco de sal y otro poco de orégano. Unta una fuente de horno con un poco de aceite y pon en ella los medios pimientos rellenos, cubriéndolos con el queso-crema picado y pan rallado. Mételes en el horno para que cuezan hasta verlos blandos. Para obtener éxito con esta receta, los pimientos deben ser muy tiernos.

Entre Cassoles

BROCHETTRES DE RAPE



INGREDIENTES:

1.200 Kg. de rape, tocino, pimientos morrones, aceite de oliva, vinagre, comino, tomillo, romero y pimienta.

PREPARACIÓN:

Cortar el rape en taquitos cuadrados de 3 centímetros. Ponerlos sobre la brocheta alternando el rape con trozos de tocino y de pimiento. Poner a marinar las brochetas durante dos horas en 2 dl. de aceite de oliva y 1 dl. de vinagre, una pizca de comino, de tomillo, de romero y de pimienta. Escurrir y asar a la barbacoa o en el grill del horno.

CAFÉ ESPUMOSO HELADO



INGREDIENTES:

3 huevos, 3 cucharadas de azúcar, 1 cucharada de Nescafé, 200 g. de nata montada, nata y granos de café para decorar.

PREPARACIÓN:

Bate las yemas con el azúcar hasta que estén cremosas. Cuécelo al baño María, sin dejar de batir, hasta que espese. Añade el café soluble, remuévelo, déjalo enfriar y agrega la nata.

Monta las claras a punto de nieve fuerte o incorpóralas a la mezcla anterior procurando que no se bajen.

Repártelo en copas de cristal y déjalo en el congelador una hora y media como mínimo.

Retíralo unos 20 m. antes de servirlo y decóralo con nata y granos de café.

ES UNA IDEA DE... MAMMÀ CELIA

TRETS

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

ROSA MUÑOZ PASTOR

