



ENTRE CASSOLES

ES UNA IDEA DE... MAMÀ CELIA

Las ideas para este número de Tossal Gros, son fáciles de hacer y cómo no, espero que os gusten.



**PATATAS
Y
CEBOLLAS
AL
HORNO**

Lo primero que haremos es lavar las patatas para quitar la tierra. En un plato para horno, pondremos las patatas y las cebollas, éstas con la piel, y lo cocemos todo en el horno hasta que estén bien tiernas una buena hora aproximadamente.

Una vez cocidas pelaremos las cebollas y las patatas y las cortaremos en trozos todo junto, se aliña con sal y pimienta y unos buenos chorros de aceite de oliva.



**CONEJO
RELLENO**

Ingredientes:

1 conejo entero y tierno

Relleno: miga de pan, huevos, panceta de cerdo, pasas, piñones, sal.

Con todos los ingredientes del relleno se hará una masa bien trabajada. Se coge el conejo entero y se abre por el medio, con la masa que ya hemos preparado antes se rellena por el medio y después con un poco de hilo se cose.

En una bandeja se pone el conejo a cocer en horno fuerte y se regará poco a poco con aceite de oliva que tendremos ya preparado con unos trocitos de ajo dentro para que lo perfume.

Una vez bien dorado por todos los lados se cortará a trocitos y se servirá en un plato con el rolleno por los lados.

Se puede acompañar con una cucharada de alioli.



**TARTA
DE
MANZANA
RÚSTICA**

Ingredientes:

1 kg. de manzanas

125 gr. de harina

50 gr. de azúcar moreno de caña

2 huevos

1 bolsita de Royal

un poco de leche

Se polan las manzanas y se cortan en rodajas finas, se apartan en un plato.

En un recipiente se trabajan las yemas y el azúcar con un batidor hasta conseguir una pasta cremosa.

Se incorpora a continuación la harina y el Royal, y un poco de leche.

Cuando la masa esté bien ligada se echan las manzanas y se mezcla bien.

Aparte se montan las claras de huevo a punto de nieve y se incorpora todo poco a poco con el resto de la pasta.

Se vierte todo en un molde un poco engrasado con mantequilla.

Se cuece a horno medio, durante unos cincuenta minutos. Se desmolda y se deja enfriar.

Y que... aproveche.



*A mi Buen am
El Sr. Tomás
Barreda
gato 1989*

TRETS

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

TOMÁS BARREDA VAQUER. 91 ANYS