



ENTRE CASSOLES

ES UNA IDEA DE.....MAMA CELIA

En primavera los días son más largos y el tiempo para cocinar es mayor, aquí hoy doy mis ideas para este número de Tossal Gros.



ENSALADA DE ARROZ CON GAMBAS

INGREDIENTES

250 gr. de arroz.
250 gr. de guisantes.
400 gr. de gambas cocidas.
4 zanahorias, vinagre, aceite, sal y pimienta.

PREPARACIÓN

Cocer el arroz con agua y sal, escurrir y dejar enfriar.
Cocer los guisantes y las zanahorias cortadas a laminas en recipientes separados, escurrir y dejar enfriar.
Pelar las gambas.
En una ensaladera plana, mezclar bien los ingredientes, decorar con las gambas.
En un tazón, preparar el aliño con vinagre, aceite, sal y un poco de pimienta, echar por encima de la ensalada y servir fresca.



QUICHE A LA MARINERA

INGREDIENTES

PASTA QUEBRADA: 200 gr. de harina, 100 gr. de mantequilla, 1 huevo y un poco de agua.
RELLENO: 1/4 kg. de mejillones, 1/4 kg. de almejas, 100 gr. de gambas, 1 calamar, 4 cucharadas de sofrito, 1 vaso de leche, dos huevos, sal.

PREPARACIÓN

Prepararemos la masa mezclando bien todos los ingredientes, lo amasaremos bien y lo dejaremos reposar durante una hora. Mientras la masa reposa, abriremos al vapor los mejillones y las almejas, los separaremos de la cáscara y los apartaremos. En un sartén saltearemos las gambas y les quitaremos la piel, y en la misma sartén saltearemos el calamar cortado a trocitos. Forraremos un molde de tarta, con la masa bien estirada con el rodillo, en el interior pondremos todo el pescado que ya tenemos preparado, añadiremos el sofrito. En un tazón bate los huevos con la leche y añadelo por encima de la tarta. Coceremos la quiche a horno medio durante 45 minutos aproximadamente. La serviremos en la mesa tibia y acompañada de una buena ensalada... y que aprovechel.



PERAS AL ABAD

INGREDIENTES

6 peras
1/2 l. de vino dulce. 100 gr. de azúcar.
4 cucharadas de mermelada de fresa.
2 cucharadas de fécula de patata y un poco de agua.

PREPARACIÓN

Pelar las peras y dejarlas enteras con el rabito.
Calentar el vino con el azúcar y la mermelada de fresa, añadir las peras y dejarlas cocer hasta que estén tiernas.
Sacar las peras y guardar el caldo.
Aparte mezclaremos la fécula de patata con un poco de agua y la añadiremos al caldo de cocción de las peras, dejaremos cocer unos momentos para que espese, lo pasaremos por un colador y lo añadiremos a las peras.
Se sirve fresco.

TRUCOS PARA EL HOGAR

Cuando se queme alguna prenda con la plancha, un buen método para hacer desaparecer el color tostado de la ropa es frotar con agua oxigenada, se aclara bien y se deja secar. Conseguirás quitar las manchas de cera sobre tus prendas, si colocas por ambos lados una hoja de papel de periódico, pasa la plancha muy caliente sobre el papel y la cera desaparecerá.

Cuando se manche una prenda con grasa, cu-

bre la zona manchada con polvos de talco y déjalos que absorban la mancha, sacude los polvos y trata la prenda como lo hagas habitualmente.

Si quieres que las agujas no se rompan cuando cosas tejidos gruesos, debes untarlas con jabón de glicerina, así atraviesan los tejidos con mayor facilidad.

FÁCIL - ÚTIL.

Evitarás que tus alcachofas se pongan oscuras si añades al agua de cocción dos cucharadas

de leche y otras dos de harina.

Sorprenderás a tus invitados si al rebozar el pescado sustituyes la harina por copos de puré de patatas.

En ocasiones ponemos algún licor por encima del pollo; prueba a inyectarle el licor en las partes más carnosas del ave, te quedará más jugoso y aromático.

Para evitar que un huevo frito salpique el aceite evitarás este problema si pones una pizca de harina en el aceite cuando esté caliente.

CANGREJOS A LA CREMA

INGREDIENTES: 150 gr. de rape troceado, 4 ó 5 cangrejos, mantequilla, cebolla picada muy fina, harina, leche, sal, pimienta blanca, queso rallado (parmesano), 1 concha de viera o una cazuela de barro, coñac.

MODO DE HACERLO: primero en una sartén freír el rape troceado, la cebolla y los cangrejos de río pelados. Segundo flambear con coñac y adicionar un poco de harina.

Tercero menearlo bien para que no aparezcan grumos adicionando la leche

Cuarto, dejarlo cocer durante dos o tres minutos a fuego lento, salpimentarlo y comprobar su punto de sazón y de espesor.

Quinto rellenar la concha de la viera o la cazuela, espolvorear con queso y dar un golpe de horno hasta que quede gratinado.

Observaciones: en el fondo de la concha de viera o cazuela se puede poner un lecho de espinacas cocidas poniendo el relleno como anteriormente habíamos dicho.

Si la salsa no quedara demasiado espesa le añadiremos una yema de huevo.

por Nelo.