



# ENTRE CASSOLES

ES UNA IDEA DE .....MAMÁ CELIA

Para este número de Tossal Gros, las ideas que os doy son platos fáciles de hacer y como podréis comprobar muy ricos.



## HUEVOS AL HORNO CON ESPINACAS

### INGREDIENTES

6 huevos  
250 grm. de espinacas  
4 tomates, 1 cebolla  
8 filetes de jamón serrano  
aceite, sal, pimienta

### PREPARACIÓN

En una sartén con aceite dorar la cebolla cortada en aros, agregar las espinacas picadas finamente y el jamón en daditos y cocer hasta que las espinacas estén tiernas. Repartir esta mezcla en un plato para horno, colocar alrededor los tomates troceados y cascar los huevos en forma de rueda.

Salpimentar al gusto y decorar con los filetes de anchoa, poner en el horno unos diez minutos hasta que los huevos estén cuajados.

Este plato está listo.



## ESPIRALES CON SALSA VERDE

### INGREDIENTES

Ingredientes:  
250 grm. de espirales tres sabores  
200 grm. de carne de ternera picada  
50 grm. de tocino fresco  
1 bote de tomate, 1 cebolla  
queso rallado, aceite y sal.

### PREPARACIÓN

En una cazuela con aceite dorar la cebolla cortada finamente, la carne de ternera picada y el tocino cortado, dejar unos minutos, cuando esté la carne cocida añadir el vino blanco y el tomate dejándolo cocer todo durante unos quince minutos.

En una olla poner agua con sal y cuando hierva el agua echar los espirales. Dejar cocer durante unos diez minutos, escurrir bien la pasta y añadir la salsa que hemos preparado anteriormente. Servir inmediatamente y cubrirlos de queso rallado.



## BATIDO DE FRESÓN

### INGREDIENTES

Ingredientes:  
1/2 kg. de fresas maduras  
1 l. de leche desnatada  
4 cucharadas de azúcar  
1 bote de nata

### PREPARACIÓN

Limpia las fresas y ponlas en un recipiente para batidora añade la leche, el azúcar y la nata. Bátelo todo con la batidora eléctrica hasta que forme una espuma.

Sívelo muy frío y en copas de helado, se puede decorar con unas hojitas de menta fresca.

## TRUCOS

- Si te cuesta abrir o cerrar algún cajón, frota los bordes con un poco de jabón seco o parafina se deslizará más fácilmente.
- Los restos de café no los tires, viértelos en una cubetera y colócala en el congelador, de este modo tendrás cubitos de café que podrás utilizar con leche.
- Suavizarán el sabor de la cebolla en la ensalada, si la cortas en rodajas y la pones a macerar durante dos horas con aceite de oliva.
- Evitarás que tu casa huela a pescado, sobre todo cuando ases sardinas o caballa, si pones unas hojas de laurel en la plancha.
- Las moscas huirán de tu hogar si colocas una ramita de tomillo en cada habitación.
- Las patatas mantendrán su color, si al agua de cocción añades el zumo de medio limón.