



ENTRE CASSOLES

ES UNA IDEA DE MAMÁ CELIA

En este número de Tossal-Gros los platos que daré son una colaboración de una mujer conocida por todos. Se trata de Rosaura, mujer de Viçent. Ellos viven desde hace doce años aquí en Les Coves y se consideran unos covarxins más.

Rosaura me dio estas recetas que espero que gusten a todos y en próximos números su colaboración continuará.

Desde aquí le doy las gracias.



MERLUZA RÁPIDA

INGREDIENTES

1 merluza de 3/4 Kg. cortada a rodajas
1/4 de guisantes
Ajos, perejil
1 guindilla
Harina, aceite, 1 pastilla de Avecrem.

PREPARACIÓN

Si la merluza es congelada, se puede descongelar de esta manera: se ponen las rodajas con un limón a trozos cubierto de agua, cuando más tiempo mejor. Después escurrir y salar. En una cazuela de barro con bastante aceite colocaremos la merluza pasada por harina y la podremos al fuego. Dejaremos cocer la merluza sin girarla unos siete minutos, después le añadiremos los ajos, el perejil picadito junto con la guindilla, dejaremos todo cinco minutos más. A continuación agregaremos los guisantes ya hervidos y el jugo, junto con la pastilla de Avecrem y lo dejaremos unos minutos más. Este plato está listo para comer.



HELADO DE ALMENDRAS

INGREDIENTES

300 Grm. de nata montada.
6 yemas de huevo
100 Grm. de almendras ligeramente trituradas
Azúcar a gusto

PREPARACIÓN

Se pelan las almendras y se trituran. Seguidamente se mezclan las yemas, el azúcar, las almendras junto a la nata y a continuación ya se puede poner el helado en las copas. Poner en el congelador 1/2 hora. Adornar con una nuez caramelizada en el centro y alrededor unos piñones, volver a poner en el congelador.

TRUCO: El helado siempre ha de ponerse con recipientes de acero inoxidable o aluminio, nunca de cristal.

TRUCOS

- Si transpiras mucho y tu ropa queda manchada, ponla en remojo con agua y vinagre y un poco de amoníaco. Comprobarás que no queda rastro.
- Para que la barbacoa no haga tanto humo, basta que eches un puñado de sal gorda cuando el fuego esté vivo, además las brasas se conservan mucho mejor.
- Conseguirás tener unos cubitos gigantes utilizando como cubitera las cajas de plástico de los huevos, pártelas por la mitad, lávalas y llénalas de agua.
- Eliminarás el olor de tabaco de los ceniceros sumergiéndolos un rato con agua y bicarbonato.
- La mejor manera de limpiar los zapatos de charol es frotándolos con un trapo con mantequilla o margarina. Frota a fondo y verás qué brillo.