



ENTRE CASSOLES

ES UNA IDEA DE MAMÁ CELIA

Las recetas para este número de Tossal-Gros son las siguientes: 1°.- Puerros con jamón, 2°.- Bacalao con gambas y 3° Manzanas asadas.



**PUERROS
CON JAMÓN**

INGREDIENTES

12 puerros medianos
12 lonchas de jamón de york
Harina, mantequilla
leche
y queso rallado

PREPARACIÓN

Limpia bien los puerros y cocerlos con agua y sal durante unos 20 minutos, escurrirlos bien y colocarlos encima de un paño de cocina limpio.

Ya fríos, envolver cada puerro con una loncha fina de jamón york y colocarlos ordenadamente en una fuente de horno. Con la mantequilla, la harina y la leche, hacer una bechamel y repartirla por encima de los puerros, espolvorear el queso rallado y gratinar en el horno durante unos minutos.

Este plato está listo para comer.



**BACALAO
CON
GAMBAS**

INGREDIENTES

1 Kg. de bacalao
1/2 kg. de gambas
12 dientes de ajo
4 pimientos morrones asados
1 taza de tomate
aceite

PREPARACIÓN

Limpia y desmenuza el bacalao una vez esté desalado.

Pelar las gambas en crudo, y con las cáscaras y un vaso de agua hacer un poco de caldo, colar y dejar aparte. En una cazuela de barro calentar aceite y freír la mitad de los ajos laminados, añadir el bacalao y dar unas vueltas con cuchara de madera.

En una sartén aparte freír el resto de los ajos, añadir las gambas y cuando estén cocidas añadir a la cazuela con el bacalao.

Incorporar la salsa de tomate, el caldo de las gambas y los pimientos asados cortados a tiras. Tapar y dejar cocer despacio durante unos diez minutos.

Este plato realza su sabor y textura si se cocina varias horas antes de consumirlo.



**MANZANAS
ASADAS**

INGREDIENTES

4 o 6 manzanas reinetas
50 gr. de mantequilla
4 o 6 cucharadas de azúcar
coñac y un poco de agua

PREPARACIÓN

Retira el corazón de las manzanas evitando dejar partes duras en el interior. Rellena el hueco que ha dejado el corazón con una bolita de mantequilla, un chorrito de coñac y una cucharada de azúcar.

Pon las manzanas en una fuente para horno con un poco de agua en el fondo. Mételas en el horno a temperatura media durante unos cuarenta minutos.

Se sirven frescas.

TRUCOS CASEROS

- Cuando cuezas espinacas añade al agua un poco de azúcar, estarán mucho más sabrosas.
- La albahaca es un excelente repelente de insectos, pon unas ramitas o una maceta en tus ventanas y no tendrás mosquitos.
- Frota las manos con posos de café después de pelar ajos y el olor a ajo desaparecerá.
- Para conseguir unos calamares a la romana más crujientes, nada mejor que rebozarlos con harina integral y no te olvides de añadir una pizca de levadura.
- Para que los espejos te queden perfectos y brillantes, frótalos con agua caliente y amoníaco, pasa después un paño que no suelte pelusa.
- Si te ha dado por ponerte en forma y temes sufrir de agujetas, puedes prevenirlas bebiendo un vaso de agua con azúcar antes de practicar el ejercicio, si ya las tienes, tómate una cucharada de bicarbonato con agua y verás como las agujetas desaparecen.