


ES UNA IDEA DEMAMÀ CELIA

En este número de Tossal Gros seguimos teniendo la colaboración de una buena amiga, Mª Carmen Sales, espero que sus recetas os gusten a todos:

- ✓ TARTA DE PUERROS
- ✓ SALMÓN FRESCO EN RODAJAS
- ✓ PASTEL DE PIÑA


TARTA DE PUERROS
INGREDIENTES:

Se hace una pasta brise o pasta quebrada. 8 puerros. 50 grs. de mantequilla. 4 huevos. 1/2 botella de nata. 50 grs. queso rallado.

PREPARACIÓN:

Se fríen los puerros con la mantequilla, cuando estén tiernos se les añade los huevos batidos con la nata, se cubre un molde para tartas con la pasta brise y se incorporan los puerros con la salsa, se espolvorea de queso rallado y se cuece al horno durante cuarenta minutos.


SALMÓN FRESCO EN RODAJAS
INGREDIENTES:

Salmón. Sal. Pimienta. Limón. Mantequilla. Huevos. 1 vaso de cava.

PREPARACIÓN:

Se pone el salmón a macerar un rato antes con sal, pimienta y un chorrito de limón. En una fuente de horno se ponen unos dados de mantequilla, se incorpora el salmón, metemos la fuente al horno y al cabo de un par de minutos se saca del horno. En el vaso del turmix se pone el jugo con una yema de huevo y un vaso de cava, se pasa por la batidora y se cubre el salmón, se introduce otra vez en el horno durante siete o diez minutos. Se acompaña de puré de patatas.


PASTEL DE PIÑA
INGREDIENTES:

1 bote de piña de 1/2 kg. azúcar quemado. 1 vaso de azúcar. 1 vaso de harina. 3 huevos enteros. 1 sobre de Royal. 1 copita de licor de Chartreuse.

PREPARACIÓN:

Se pone azúcar en el molde y se quema, se colocan encima 3 rodajas de piña y el resto de los ingredientes se pasan por la batidora, se añaden en el molde y se cuecen durante 1/2 hora.

Cuando está cocido se saca y en el bizcocho caliente se rocía 1/2 vaso de licor mezclador con 1/2 vaso de zumo de piña. Se deja enfriar y a la nevera.

TRUCS CASOLANS

- ✓ Para limpiar la pantalla del televisor y que se mantenga en perfectas condiciones, pasa un paño empapado con limón por su superficie.
- ✓ Aplica un chorrito de vinagre por la noche en la juntas de los grifos, a la mañana siguiente pasa un cepillo de dientes usado por las juntas, y la suciedad desaparecerá sin esfuerzo.
- ✓ Si deseas que los tomates verdes maduren con rapidez, envuelve cada uno en papel de periódico y colócalos en un sitio fresco; en un par de días estarán a punto.
- ✓ Si las tijeras no cortan bien, prueba a afilarlas en casa, cortando tiras de papel de lija.

Pescados MANOLO



TEL. 42 71 12 - 42 63 54
LES COVES DE VINROMÀ

Bar-Restaurant HABITACIONS

Les Coves

PLAÇA D'ESPANYA, 20
LES COVES