


ES UNA IDEA DEMAMÁ CELIA

En este número de Tossal Gros los platos son de fiesta, podrían servir como idea para las fechas de las Navidades.

- ✓ MEJILLONES DE LA ABUELA
- ✓ CONEJO CON UVAS
- ✓ FLAN DE CASTAÑAS


MEJILLONES DE LA ABUELA
INGREDIENTES:

1 kg. de mejillones, 5 tomates, 1 cebolla, 50 grs. de almendras picadas, ajo, perejil, laurel.

PREPARACIÓN:

Lava bien los mejillones, ponlos en una olla con agua hasta que se abran. Aparte, corta la cebolla muy fina y sofríela en aceite hasta que esté dorada, añade los tomates rallados y salpimenta a tu gusto. En un mortero pica el ajo, el perejil y las almendras y añádelo a la salsa de tomate, déjalo cocer todo durante unos minutos más. En un plato grande coloca los mejillones quitándoles media concha, escurridos y rocíalos con la salsa. Sirvelos calientes y decóralos con perejil.


CONEJO CON UVAS
INGREDIENTES:

1 conejo, 1 racimo grande de uvas, 150 grs. de tocino, 25 grs. de piñones, 2 cebollas, 2 ajos, 1 vaso y medio de sidra, un ramito de hierbas (laurel, tomillo), una cucharada de harina de maíz, sal, pimienta y aceite.

PREPARACIÓN:

Machaca los piñones y el hígado crudo del conejo y mézclalo con la harina de maíz previamente disuelta en un poco de sidra; resérvalos. En una cazuela de barro pon a calentar el aceite, dora el conejo troceado y a medio dorar añade el tocino cortadito y las cebollas cortadas en cuatro trozos cada una; déjalo todo que se dore durante unos minutos y añade el manojito de hierbas, los ajos y la sidra y salpimenta a tu gusto. Cuécelo a fuego suave durante unos 45 minutos, incorpora las uvas peladas y la picada, y déjalo cocer unos 10 minutos más.


FLAN DE CASTAÑAS
INGREDIENTES:

9 yemas de huevo, 5 claras de huevo, 1 lata grande de leche condensada, 250 grs. de castañas peladas, leche, caramelo líquido.

PREPARACIÓN:

Bate las yemas, añade la leche condensada y llena la lata vacía de leche fresca; agrégalo a las yemas, corta las castañas a trocitos y únelo todo; pásalo por la trituradora. Monta las claras a punto de nieve y añádelas a lo ya triturado.

Unta la flanera honda con caramelo líquido, vierte en ella todos los ingredientes y cuece el flan al baño maría durante una hora aproximadamente.

TRUCS CASOLANS

- ✓ La mascarilla de huevo es ideal para el cabello dañado. Bate una yema de huevo, añade unas gotas de aceite vegetal y una cucharada de vinagre de manzana, mezcla todos los ingredientes y aplícala sobre el cabello unos diez minutos.
- ✓ Las naranjas darán mucho más zumo si minutos antes de exprimir las metes unos segundos en agua caliente.
- ✓ La mejor manera de limpiar los objetos de bronce es frotándolos con un paño de algodón humedecido con vino tinto.
- ✓ Las manchas de mostaza en la ropa se quitarán si las frotas con agua y amoníaco.

**Pescados
MANOLO**


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

**Bar-Restaurant
HABITACIONS**

Les Coves

PLAÇA D'ESPANYA, 20
LES COVES