



ES UNA IDEA DEMAMÀ CELIA

Para este número de Tossal Gros os doy estas recetas que espero que os gusten:

- ✓ CREMA DE GARBANZOS
- ✓ CARBONADA
- ✓ ARROZ CON CAMELO



CREMA DE GARBANZOS

INGREDIENTES:

150 grs. de garbanzos.
1 patata grande, 2 cucharadas de mantequilla.
2 huevos.
1 vaso de nata líquida.
Sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Poner los garbanzos en remojo el día anterior, escurridlos y ponerlos a cocer con agua. Añadir la patata, la mantequilla, la sal y un poco de pimienta.

Cuando los garbanzos estén bien cocidos, pasarlo todo por la trituradora y después por un chino o colador.

Cascar los huevos y separar las claras de las yemas.

Deshacer las yemas en un vaso de nata líquida y en baño María mover hasta que espese sin hervir. Esta crema la añadiremos al puré y dejaremos unos minutos en el fuego sin dejar de mover.

Esta crema se puede acompañar de dados de pan frito.



CARBONADA

INGREDIENTES:

500 grs. de ternera.
1 cebolla.
1 vaso de vino tinto.
Harina.
Tomillo.
Aceite y sal.

PREPARACIÓN:

Corta la carne a trocitos, enharinala y dórala en una cazuela con aceite.

Cuando la carne esté dorada, sofríe la cebolla triturada en la misma cazuela, añade la sal y el tomillo.

Rociado con el vasito de vino tinto y deja que se cueza hasta que la carne esté tierna.

Este plato se puede acompañar de puré de patatas.



ARROZ CON CAMELO

INGREDIENTES:

5 tacitas de arroz.
2 huevos.
10 tazas de leche.
1 ramita de vainilla.
1 tacita de azúcar.
1/2 tacita de azúcar para el caramelo.

PREPARACIÓN:

Poner en un cazo el arroz, la leche, el azúcar y la vainilla y cuécelo a fuego suave durante 10 minutos.

Retira el cazo del fuego y déjalo enfriar.

Separa las yemas de las claras y añádelas (las yemas) al arroz mezclando suavemente.

Bate las claras a punto de nieve y añádelas al arroz.

Con la media tacita de azúcar y un vaso de agua prepara un caramelo líquido, cuando esté hecho viértelo en una flanera grande.

Añade el arroz y prénsalo ligeramente; introdúcelo en el horno caliente durante unos 20 minutos.

Saca el arroz del horno y deja que se enfríe completamente antes de desmoldarlo.

Pescados MANOLO



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

Bar-Restaurant HABITACIONS

Les Coves

PLAÇA D'ESPANYA, 20
LES COVES