



ES UNA IDEA DEMAMÀ CELIA

En este número de Tossal Gros, como siempre las ideas en platos son fáciles, rápidos y con productos de temporada:

- ✓ TALLARINES CON HIGADILLOS DE POLLO
- ✓ CONGRIO CON GUI SANTES
- ✓ FLAN DE MANZANA



TALLARINES CON HIGADILLOS DE POLLO

INGREDIENTES:

250 grs. de tallarines.
8 hígadillos de pollo.
1 cebolla.
Medio vaso de brandy.
1 taza de salsa de tomate.
Mantequilla, queso rallado.
Aceite, sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

En una cazuela rehoga en aceite y mantequilla la cebolla finamente picada, cuando empieza a dorarse añade los hígadillos cortados en pedacitos, sazona con sal y pimienta y rocía con el brandy. Cuando se evapora añade la salsa de tomate y un poco de agua, cuece a fuego lento durante unos 15 minutos. Aparte, cuece la pasta en agua hirviendo, removéndola de vez en cuando durante la cocción. Cuando esté en su punto, escúrrela, viértela en una fuente de servir y condiméntala con la salsa de hígadillos caliente. Sirve enseguida con queso rallado por encima.



CONGRIO CON GUI SANTES

INGREDIENTES:

1 kg. de congrio en rodajas.
3 dientes de ajo, 1/2 cebolla.
1 vaso de caldo de pescado.
1/4 de kg. de guisantes
perejil y aceite.

PREPARACIÓN:

Elegir el congrio de la parte abierta que tiene menos espinas, lavarlo, escurrirlo y sazonarlo con sal.
Calentar el aceite en una cazuela de barro y freir lentamente los tres dientes de ajo picados, cuando empiecen a tomar color añadir la cebolla picada finamente. Cuando la cebolla esté medio hecha espolvorear con el perejil, añadir las rodajas de congrio y dar una vuelta de cada lado a fuego flojo, regar con el caldo de pescado y añadir los guisantes. Tapar la cazuela y cocer hasta que los guisantes estén tiernos.
Se puede adornar este plato con cuartos de huevo duro.



FLAN DE MANZANA

INGREDIENTES:

2 manzanas.
1 bote de leche evaporada IDEAL.
100 grs. de azúcar.
3 huevos.
1 limón.
1 palito de canela.
Mantequilla.

PREPARACIÓN:

Poner la leche evaporada en un cazo al fuego con 200 ml. (1 vaso) de agua, el azúcar, la corteza de limón y la canela y cocerlo durante 10 minutos. Rallar las manzanas con la parte gruesa del rallador y saltarlas ligeramente con un poco de mantequilla.
Batir los huevos, añadir la leche colada y las manzanas y verterlo en una flanera caramelizada. Cocer el flan en el horno al baño María hasta que esté cuajado, unos 30 ó 40 minutos. Y que aproveche...
Este postre es una colaboración de Super Fernando.

Pescados

MANOLO

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

Bar-Restaurant

H A B I T A C I O N S

Les Coves

PLAÇA ESPANYA, 20
TEL. 42 60 35
LES COVES