


ES UNA IDEA DE.....MAMÁ CELIA.....

En este número de Tossal gros, éstas son mis ideas

- ✓ SOPA DE ALMENDRAS A LA HIERBABUENA
- ✓ ROLLITOS DE POLLO RELLENOS DE SETAS
- ✓ PAN DULCE


SOPA DE ALMENDRAS A LA HIERBABUENA

INGREDIENTES: 300 gr. de almendras, 1 l. de caldo de pollo, 4 rebanadas de pan, 5 dientes de ajo, hierbabuena y comino al gusto, aceite y sal.

PREPARACIÓN: En una sartén con aceite caliente freír los ajos, las almendras y el pan en el orden indicado, y retirar del fuego. Colocar estos ingredientes en un mortero y machacarlos bien hasta obtener una masa compacta. En una cazuela poner el caldo a calentar, añadir la hierbabuena y los cominos, sazonar, verter finalmente el majado del mortero y dejar cocer media hora, quitar la grasa del caldo con una espumadera.

El truco de la sopa es que la hierbabuena tiene que ser fresca y los cominos recién machacados.


ROLLITOS DE POLLO RELLENOS DE SETAS

INGREDIENTES: 4 pechugas deshuesadas, 50 gr. de jamón, 100 gr. de setas, 1/2 vaso de leche evaporada, 1 trufa, mantequilla, 1 huevo, un chorrito de Oporto o Jerez, harina, pan rallado, sal y pimienta.

PREPARACIÓN: Abre las pechugas por la mitad como un libro, extiéndelas sobre el mármol, aplánalas con la mano del mortero y sazónalas con pimienta. Corta las setas en láminas finas, saltéalas con la mitad de la mantequilla, añade la trufa en tiras y el vino y deja cocer unos minutos. Pon encima de las pechugas el jamón cortado fino y las setas, enróllalas y átalas, písalas por harina, huevo batido y pan rallado y ponlas en la sartén con el jugo de la cocción de las setas y el resto de mantequilla. Tápalas y déjalas cocer unos diez minutos a fuego suave, dándoles la vuelta. Mezcla la leche con el resto del huevo batido y viértelo sobre las pechugas, remuévelo y déjalo cocer unos minutos más.


PAN DULCE

PREPARACIÓN: Con el pan duro de días anteriores puedes elaborar un postre rico.

Corta el pan en rebanadas y coloca una capa sobre una fuente, encima pon otra capa de rodajas de manzana y unas pasas, repite la operación hasta completar la fuente. A continuación calienta leche, añade azúcar al gusto y viértelo sobre el pan, las manzanas y las pasas hasta que quede cubierto. Métele al horno unos quince minutos y déjalo enfriar.

Esta receta se la dedico muy en especial a Víctor B. porque en ella el principal ingrediente es el pan y por supuesto a sus continuos artículos referentes al pan.

Un saludo

TRUCOS CASEROS

- El bicarbonato es un buen ambientador para los armarios de zapatos, ya que suprime el olor característico del calzado.
- Las manchas de óxido en la ropa se quitan empapándolas con zumo de limón y dejándolas secar al sol.
- Para que la sal no se humedezca dentro del salero, introduce unos granitos de arroz.
- Todos los cristales de tu casa quedarán muy brillantes si preparas una mezcla a partes iguales de alcohol y agua y lo secas con papel de periódico.
- Cada vez que laves cortinas y visillos, no olvides añadir al agua del último aclarado

- do una cucharada sopera de azúcar para que tus cortinas queden almidonadas.
- Si tu fregadero es de acero inoxidable, puedes darle brillo frotando con un paño empapado en alcohol de quemar.
- El olor de la coliflor desaparecerá si echas un poco de leche al agua cuando empiece a hervir.
- Mezcla natural contra la ronquera. Dos cucharadas soperas de miel, una de aceite de oliva y otra de zumo de limón. Tómate una cucharada de ese preparado tres veces al día.

**Pescados
MANOLO**


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

**Bar-Restaurant
HABITACIONES**

Les Coves

PLAÇA D'ESPANYA, 20
LES COVES
TEL 42-60-35