

ESPAÑA SIN IR MAS LEJOS

Espacio patrocinado por:

Viajes Quijote, S.A.

CLM 13030

Tífs: 25 56 11 y 25 55 03

PUENTE DE ALARCOS SENSACIONAL VIAJE A LA COSTA DEL SOL

Sábado 2-6-90: Salida de Ciudad Real a las 05'00 horas pasando por Jaen y Málaga para llegar a Torremolinos. Acomodación en el hotel. Almuerzo y tarde de libre, disposición para disfrutar de la playa o de las instalaciones del hotel, cena y alojamiento

Domingo 3-6-90: PENSION COMPLETA. Día de libre disposición.

Lunes 4-6-90: DESAYUNO y salida del hotel en dirección a Granada y tiempo libre hasta las 18'00 horas en que continuaremos viaje hacia Ciudad Real, llegada y fin del viaje.

PRECIO POR PERSONA EN HABITACION DOBLE: 7.700 Pesetas.

INCLUYE

- Autocar de lujo (Video, aire acondicionado, butacas reclinables)
- Dos pensiones completas en el HOTEL SOL PRINCIPE (3 estrellas) comidas sistema buffet en habitación doble.

El hotel está situado en primera línea de playa y dispone de:

- Calefacción y aire acondicionado en las habitaciones, piscinas de verano y una climatizada, dos discotecas, salones sociales, salones de televisión, tiendas, peluquería, supermercado, pub, programa de animación para adultos y niños, etc.

RECETA MICROONDAS

"SOLOMILLO A LA NARANJA"

INGREDIENTES:

2 solomillos de cerdo de 400 grs., 200 grs. de tocino entreverado, finamente picado, 1/2 Kilo de naranjas, 1 manzana finamente picada, romero y canela en polvo, sal y dos cucharas de harina.

Se abren los solomillos a lo largo en tres trozos, sin llegar a cortar del todo. Se rellenan con el tocino y la manzana, se espolvorean con romero, canela y sal, y se enrollan bien. Se ponen y se atan juntos.

Se coloca la bandeja en el microondas durante 4 minutos. Sin sacarla, se colocan los solomillos y conectamos 5 minutos, a continuación, se le da la vuelta y se deja 5 minutos más.

Mientras se exprimen las naranjas y se mezcla el zumo con la harina, hasta que ésta se diluya. Se rocía esta mezcla por encima del solomillo y se introduce de nuevo en el microondas 5 minutos. Se retira el cordel con el que se han atado, y se cortan en rebanadas muy finas. Se sirve con puré de patatas.

