

No me volverá a pasar esto más dijo, con cara de pocos amigos, se metió la mano en el bolsillo, sacó su paquete de tabaco y con coraje lo lanzó a la orilla opuesta, ya después de este sucedido, varada va, varada viene, pero ya no volvió a clavar nada, cansado de ello se subió más arriba, per tampoco tuvo suerte, le vimos con las botas altas que llevaba, pasar un bado y bajarse por aquella orilla, llegó donde estaba el paquete de cigarros que había antes arrojado, le cojió, dejó la caña en el suelo y secándose en una piedra le prendió fuego a un pitillo, estoy seguro que el humo de las primeras chupadas, le llegó a las uñas de los pies, pues era un fumador empedernido.

Lío el nilón en su carrete, enfundó su caña y pa-

sando nuevamente por el bado, se vino a la lumbre, ya os dije que no me volvería a pasar más, así que antes de volver a tirar el tabaco, prefiero guardarme el nilón, y puesto que son enemigos acerrimos uno del otro no volverán a verse más veces cerca el uno del otro.

Así que darne un botellin y asarme unas sardinas y slaga el son por donde quiera, que siempre vendrá mejor que este dichoso humo que teneis aquí, yo no quiero tocarlas no sea que se escapen también por el estado de nervios que tengo.

Tranquilo ya, nos ayudó a pesar lo que los compañeros iban presentando y a la entrega de los trofeos, un botellin más y a casa.

S. García

LA COCINA MANCHEGA

TIEMPO DE ENSALADAS

En este primer plato es la alcachofa nuestra principal protagonista. Echaremos mano de ella, pero en conserva. Es recomendable. Primero, porque es difícil encontrarlas frescas en una determinada época del año, luego, porque prepararlas nos llevaría tiempo, y en verano, por ejemplo, hay otras cosas también tan interesantes como la cocina, a las que deberemos dedicar esos minutos.

Para esta ensalada nos hace falta: ALCACHOFAS, HUEVO DURO, ACEITUNAS, LIMON, MAYONESA Y SAL.

El modo de preparar este plato es sencillísimo: sobre cada media alcachofa colocamos una cucharada de mayonesa y una rodaja de huevo duro, añadimos las aceitunas, que lo mismo pueden ser negras que con anchoa (preferible que sean con la anchoa incluida que no solamente con su sabor), y sobre las aceitunas más mayonesa.

A la alcachofa, previamente, se le habrá aliñado de limón y sal.

Flores *Maravilla*

ESPECIALIDAD: Ramos de novia, coronas, ramos de flores, plantas decoración

CUESTA DEL AGUILA, 13 - TELEF. 22 11 89 - TOLEDO
HIJAR, 21 - TELEF. 35 78 37 - OLIAS DEL REY
HORARIO PERMANENTE



CAFETERIA
- RESTAURANTE

SCORPIONS

C/. Matias Moreno, 10 - Tel. 21 25 56
Junto San Juan de los Reyes