Asador El Nogal Salones

BACALAO AL HORNO CON CREMA DE POTAJE

Ingredientes para 6 personas:

1´5 Kgs., de Bacalao desalado, crema de potaje y ajetes tiernos

Elaboración:

Troceamos los lomos de bacalao de 250 gms., aproximadamente. Asamos el bacalao en el horno a una temperatura de 150º aproximadamente durante 15 minutos, procurando no deshidratar en exceso.

Previamente habiendo elaborado un buen potaje, apartamos las chirlas (si las hubiese) y lo trituramos pasándolo por el chino, hasta conseguir una crema fina.

Los ajetes se cortan en hilos finos, los freimos un instante y reservamos.

Presentación:

En un plato semihondo, colocamos la crema, el bacalao y adornamos con ajetes.

TORRIJAS CON HELADO DE VAINILLA

Ingredientes para 8 personas

1 L. de leche. 6 huevos, 1 barra de pan de leche, ½ L. de aceite de girasol o aceite de oliva muy suave, 1 palo de canela, corteza de limón, 5 cucharadas de azúcar y 1 bola de helado de vainilla por torrija.

Elaboración:

En la leche añadimos el azúcar, el palo de canela, la corteza de limón, lo cocemos y lo dejamos enfriar. Cortamos el pan en rebanadas de 2 cms. aproximadamente. Después lo empapamos en la leche y en el huevo que hemos batido previamente y freimos.

Presentación:

Colocamos la rebanada en una fuente, espolvoreamos de azúcar y canela, colocando la bola de helado encima.

Con motivo de nuestro **50 Aniversario**, *si te casas en 2011 y reservas antes del 31 de diciembre de 2010:*

- *Te* **mantenemos los precios** *actuales*
- *Te regalamos el* **coctel de bienvenida** *y la* **barra libre**.

Y si celebras tu boda en viernes, ademas del coctel y la barra libre, te hacemos un **5 % de Descuento** *en el precio del menú.*

Visita nuestra web

www.restauranteelnogal.com

Avda. de Madrid, 6
Asador - Teléf.: 925 751 502
Salones - Teléf.: 925 750 505
La Puebla de Montalbán (Toledo)

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Crónicas. #14, 6/4/2010.