

RECETAS

Hubo peticiones de recetas maranchoneras. Aquí va la primera. Esperamos que la probéis y alguien nos diga cómo le ha ido. Mandadnos las que podáis.

BOLILLOS DE CUARESMA



Para 6 personas

INGREDIENTES:

3/4 de Bolillos de Sagides
1 cabeza de ajos
1/2 cebolla
2 ó 3 hojas de laurel
Aceite
Pan rallado
Sal

Modo de hacerlos:

Se ponen en remojo la noche anterior.

En un puchero con agua fría se ponen los bolillos, anadiéndoles el laurel, la cebolla y la cabeza de ajos habiendo picado sus dientes en trocitos muy pequeños y 2 cucharas de aceite de oliva. A fuego lento se tienen hirviendo hasta que estén blandos. Poco antes de que estén cocidos se les agrega la sal. Una vez cocidos, en una sartén se fríe aceite con una o dos cucharadas de pan rallado (depende de lo espeso que nos guste el caldo), incorporando este sofrito a los bolillos.

Sarvelia Bueno (de los "Grandones").



LA HIGIÉNICA

LA MEJOR LEGIA LÍQUIDA

para el colado, blanqueo y desinfección
de la ropa en frío.

OBTENIDA POR PROCEDIMIENTOS QUÍMICOS

MARCA DE FÁBRICA

VENTAJAS DE ESTA LEGIA

NO QUEMA LA ROPA NI LAS MANOS AUNQUE SE USE PURA

*Economiza jabón y trabajo,
blanquea la ropa aunque no la de el sol,*

LA DESINFECTA

*quita las manchas de tinta, vino, sangre, frutas y otras
y despues de usada sirve para fregar suelos.*

*Se hacen las coladas en casa con comodidad y limpieza
y sin interrumpir las faenas domésticas.*

MODO DE USARLA

En un cubo de madera o vasija de tierra, se mezcla un litro de legia con 35 o 40 de agua. Despues de lavada la ropa en la forma usual se coloca sin apretar, la mas sucia abajo cuidando que el líquido la cubra bien.

Se deja en esta forma una noche y luego se aclara.

FABRICANTE: E. MARTINEZ PEREZ
MARANCHÓN (GUADALAJARA)

¿ALGUIEN RECUERDA ESTE ANUNCIO? ¿PODRÍA DECIRNOS DE QUÉ AÑO ES? ¿ALGUIEN TIENE POR CASA JOYAS PARECIDAS? NOS GUSTARÍA VERLAS. MIRAD "EL CULO AL ARCA". ¡SEGURO QUE HAY SORPRESAS!