

LAS RECETAS DE ALICHY

LOMO DE CERDO RELLENO

1 Trozo de lomo de cerdo de aprox. 1 kg.
2 pechugas de pollo
100 gr. de jamón de york
1 huevo
2 cucharadas de mantequilla o margarina
2 tazas de leche
3 salchichas de cerdo
1 copita de vino blanco o jerez
sal y pimienta.

Con un cuchillo bien afilado, vaciar la cinta y picar esta carne, mezclándola con las pechugas finamente picadas, las salchichas desmenuzadas, el jamón de York picado, el huevo batido, el vino, la sal y la pimienta.

Rellenar con esta pasta la cinta, ayudándose con una cuchara. Coser los extremos para que el relleno no se salga. Derretir la mantequilla en una cazuela y dorar en ella la cinta rellena. Luego añadirle la leche, tapar la cazuela y dejar a fuego no muy alto durante media hora o un poco más, hasta que se vea bien hecha. Sacar de la cazuela y dejar enfriar antes de cortar.

MANZANAS VESTIDAS

Para la pasta:
250 grs. de harina
1 huevo
1 cucharada de azúcar
125 grs. de margarina
sal.

Colocar la harina sobre la mesa, formando un hueco en el centro. Allí poner el huevo, el azúcar, sal y mantequilla. Hacer una masa trabajándola muy poco y dejar reposar una media hora.

Pelar 6 manzanas y sacarles el corazón con cuidado.

Estirar la pasta y cortarla en cuadrados de tamaño suficiente para envolver una manzana. Cuando se tengan todas las manzanas envueltas, rellenar el hueco del centro con azúcar y un chorrito de licor. Cubrir con un trocito pequeño de mantequilla. Para que queden más bonitas conviene pintar la masa con huevo batido. Poner las manzanas en una fuente de horno bien engrasada y hornearlas unos 45 minutos a fuego moderado.

¿Su regalo preferido?

¿Su mejor juguete?

¿El material escolar para sus hijos?

en

SAN FRANCISCO, S.L.

Precios sin competencia

¡No lo dude!

San Francisco, 20

TALAVERA

— Lámparas de colgar de todas clases.

— Apliques de pared.

— Pies de mesa y mesilla.

— Plafones.

— Todo para el adorno e iluminación de su hogar en

LAMPARAS
“SAN FRANCISCO”

Fábrica propia en Patrocinio
San José (San Marcos, 2)

San Francisco, 20
Teléfono 80 16 50

TALAVERA