

LAS RECETAS DE ALICHY

RAGOUT DE CORDERO

1 kg. de cordero en trozos
1 cebolla
1 cucharada de harina
sal, laurel, tomillo, perejil y orégano.
un poco de aceite
2 cucharaditas de tomate concentrado
12 alcachofas
1/4 kg. de zanahorias

Sazonar el cordero con sal y freir en aceite. Ir pasando los trozos a una cazuela. Agregar la cebolla cortada en ruedas y dejar que se dore. Agregarle la harina, resolviendo hasta que tome color. Cubrir con agua y el tomate concentrado además de las hierbas aromáticas picadas finamente. Dejar a fuego lento y con la cazuela tapada alrededor de dos horas.

Al momento de servir se le agregan alcachofas y zanahorias cocidas.

ARROZ CONDAL

200 gr. de arroz
8 cucharadas de azúcar
cáscara de naranja y limón
1 trozo de canela (palo)
1 libro y medio de leche
1 bote chico de melocotones algunos trozos de fruta escarchada (opcional).

Cocer el arroz en abundante agua con sal durante 10 minutos. En otra cazuela poner la leche con el azúcar, las cáscaras y la canela. Sacar el arroz del agua, escurriendo bien y echar en la leche hirviendo. Dejar cocer una hora (arroz bien blando), quitar los aromas y pasar a una fuente, adornando con los melocotones y la fruta. Sírvalo templado.

EL PERSONAJE Y SU ANECDOTA



ALCIBIADES

El rabo de su perro.

Sobrino del gran Pericles y famoso político ateniense, Alcibiades era conocido como «el hombre más distinguido y elegante de Atenas». Pero seguramente era también el más presumido. Cuando caminaba por la calle todo el mundo se volvía para admirarle e imitar sus gestos y ropajes. Hasta su perro, que siempre le acompañaba moviendo su hermoso rabo, era motivo de admiración.

Hasta que un día el perro apareció sin rabo. Cuando así lo vieron, la gente le preguntó: «¿Por qué has cortado el rabo a tu perro, si lo tenía tan hermoso?» «Porque le mirábais a él y no a mí», respondió.

Cerrajería Flores

Trabajos de calidad en aluminio
Carretera de Calera, km. 1,600 - Teléf. 80 87 03

PATROCINIO - TALAVERA