
COCINA DE VERANO

UN MENU BARATO Y SABROSO

Con el calor llega el tiempo de las ensaladas. La ensalada, según se elabore, puede tener la virtud de servir como entréis o simplemente como plato fuerte, si se quiere, también puede ser un postre exquisito, vamos del momento.

Hoy dispondremos de varios ingredientes para realizar una de estas ensaladas de cara al verano. Nos hace falta: sardinas, pimientos de lata, mayonesa y huevo duro.

Las sardinas, si son en aceite, mejor. Una lata recién abierta, nada de aprovechar restos.

Cortamos los pimientos a tiras, se les embadurnan de mayonesa. Los colocamos en el centro de la fuente, a su alrededor las sardinas y otra hilera de pimientos. Podríamos añadir trozos de patata

cocida en una pastilla. El huevo duro es para espolvorear con él la patata.

OTRA ENSALADA

Nos haremos con: lechuga, tomate, alcachofas (de lata) cebolleta tierna, bonito en escabeche (le dá más sabor que el aceite) sardinas en aceite (para que haga contraste de sabores) pepino, aceitunas, pepinillo en vinagre

navarro

ROPA JOVEN

Comercio, 7 - Tel. 22 27 89

Comercio, 28 - Tel. 22 73 69

Avda. de la Reconquista, 11 - Tel. 21 18 61

TOLEDO

Manuel Benayas, s/n.

Tels. 76 05 58 y 76 12 53

TORRIJOS