

Tablero Gastronómico

EL BUEN COMER

RESTAURANTES

ALMANZOR, Bernardo Balbuena, s/n, tel. 213484.

CASABLANCA, Rda. de Granada, 23, tel. 225998.

CASTILLA, Mata, 32, teléfono 225366.

ESPAÑA, Plaza del Pilar, 10, teléfono 214096.

LA MANCHA, Guadalmez, 23, teléfono 211341.

MIAMI PARK, Ronda de Ciruela, 48, tel. 222043.

EL MOLINO, carretera de Carrión, s/n, tel. 223060.

EL TORREON, Avda. Torreón del Alcazar, 5, tel. 228313.
RESTAURANTE CHINO, calle Montesa, 3.

MERLUZA EN ALLADA (4 personas)

INGREDIENTES

- 3 cucharadas superas de aceite.
- 8 dientes de ajo, pelados y cortados en rodajitas.
- 1 cebolla mediana picada (125 gramos).
- 1 cucharada (de las de café) colmada de pimentón.
- 2 patatas grandes (800 gramos).
- 4 rajas de merluza (también puede ser otro pescado), agua y sal.

Pelar y lavar las patatas. Cortarlas en rodajas un poco gordas. Echarlas en agua fría con sal para cocerlas durante unos 20 minutos (si es posible, en cacerola de barro).

Mientras tanto, en una sartén pequeña, poner el aceite a calentar; cuando está en su punto, echar la cebolla picada y dándole vueltas con una cuchara de madera, dejarla 5 minutos hasta que se ponga transparente. Añadirle los ajos y dejar que se dore todo junto. Separar entonces la sartén del fuego y echarle el pimentón. Dar unas vueltas.

Cuando las patatas lleven los 20 minutos, añadir las rajas de merluza, salando ligeramente el pescado. Cuando vuelva a romper el hervor, dejar 5 minutos cociendo.

Volcar un poco la cacerola y quitarle casi toda el agua, añadiendo el refrito de la sartén, secudiendo bien la cacerola para que penetre. Volver a dejar todo junto para que cueza 5 minutos más.

En este punto hay quien sirve el plato así y hay quien lo mete en el horno (previamente calentado) una minutos más.

GACETA SEMANAL DE CIUDAD REAL

para anunciarse teléfono 25 17 18

Gran selección de ahumados y patés.
Pescados y carnes a la brasa.
Sabores el auténtico sazón castellano.

CABRITO - COCHINILLO - CORDERO

La Mancha
Guadalmez, 23 - Tel. 21 36 51 - 21 13 41
CIUDAD REAL

