

BACALAO FRESCO A LA NORMANDA

Ingredientes:

1 Kg. de bacalao fresco en filetes
100 gr. de mantequilla
100 gr. de gambas
1 cebolla grande
1/2 vasito de vinagre
250 gr. de champiñones
sal y pimienta negra molida
2 tacitas de nata líquida
1 vasito de vino blanco
25 gr. de perejil picado

Se lava el bacalao y se quita la piel. En una fuente refractaria untada de mantequilla, se pone la cebolla muy picada y encima el bacalao y los champiñones previamente lavados y cortados en trozos. Se salpimenta a gusto, se echa el vinagre y el vino blanco. La mantequilla se reparte por encima. Se mete a horno moderado durante 25 minutos aproximadamente, regando de cuando en cuando con la salsa. Un poco antes de finalizar la cocción se le añaden las gambas ya cocidas. Una vez terminado y ya fuera se retira la salsa del bacalao y se pone en un cazo, se le añade la nata y se deja cocer 5 minutos lentamente. Se vierte la salsa sobre el pescado y se sirve muy caliente.



ALCACHOFAS AL HORNO

Ingredientes:

8 alcachofas grandes
sal
pimienta
aceite
papel de aluminio

Se cortan los rabos de las alcachofas y se golpean éstas a fin de que queden un poco abiertas. Se aliñan por dentro con sal, aceite y una pizca de pimienta. Se cortan unos cuadrados de papel de aluminio y se envuelven con ellos las alcachofas dejando descubierta la parte superior. Se meten al horno de 3/4 a 1 hora. Se sirven envueltas con el papel de aluminio y pueden presentarse calientes o frías. En este último caso se acompañan con una

salsa mayonesa. Como se conservan en el refrigerador dos o tres días, es conveniente prepararlas en gran cantidad, tantas como quepan en el horno, así el primer día se sirven calientes y, al siguiente, frías y acompañadas de salsa, representando un gran ahorro de tiempo.

SERVICIO DE HOGAR

Todas las reparaciones
ELECTRICAS del hogar
Enchufes, lámparas, braseros,
automáticos, llaves de luz, etc.
Teléfono 22 63 23

CONSEJOS

— Si agregas una cucharada de vinagre al agua antes de hacer huevos escalfados, las claras se cocerán sin estenderse demasiado.

CIRVASA, S.A. Cadena de autoservicios

DROGUERIA - PERFUMERIA - ARTICULOS DE LIMPIEZA

EN CIUDAD REAL: Ciruela, 16. Teléf.: 22 93 31. - Moreria, 3. Teléf.: 21 15 30. - Toledo, 20. Teléf.: 22 78 11

EN DAIMIEL: Monescillo, 9. - EN MANZANARES: Cárcel, 5. Teléfono: 61 19 62

EN PUERTOLLANO: Santísimo, 5. Teléfono: 42 48 49. - Menéndez Pelayo, 2

EN TOMELLOSO: G. Mola, 18. Teléfono: 51 38 93. - EN VALDEPEÑAS: J. Antonio, 5. Teléfono: 32 08 18

GRANDES OFERTAS CADA QUINCENA

Mini-precios en detergentes y gran surtido en toda clase de artículos de droguería y perfumería de alta calidad

PASE, VEA Y COMPARE PRECIOS