

que envidiar al azúcar de caña o a la miel.

Necesario es por tanto que en lugar de destinar el Gobierno esos 60.000 millones de pesetas que dice tener dispuestos para absorber sobrantes, agilice por todos los medios a su alcance, campañas publicitarias que hagan aumentar consumos. Porque el mosto podría ser una solución para el vino sobrante.

Soria

INFORMATICA

- Programación en BASIC
- Clases de video
- Prácticas diarias en ordenador

INGLES EN VIDEO
MECANOGRAFIA - TAQUIGRAFIA
CONTABILIDAD - CALCULO
GRADUADO ESCOLAR

ACADEMIA GREDOS

Unión, 4 - Tel. 21 10 28 - TOLEDO

Flores Maravilla

EPECIALIDAD: Ramos de novia, coronas, ramos de flores, plantas decoración

CUESTA DEL AGUILA, 13 - TELEF. 22 11 89 - TOLEDO
HIJAR, 21 - TELEF. 35 78 37 - OLIAS DEL REY
HORARIO PERMANENTE

LA COCINA MANCHEGA

SOPA DE AJO

Es un plato típico de Castilla, y por lógica manchego.

Especificamos ingredientes para cuatro personas:

200 gramos de pan en rebanadas
1 litro de caldo de codillo de jamón.

50 gramos de chorizo casero.

50 gramos de jamón de tocino.

2 cucharadas de aceite.

4 diente de ajo.

4 huevos.

1 cucharada de pimentón chorricero.

Sal.



Tiene una forma muy sencilla de preparar.

Una vez caliente el aceite, se doran los ajos junto con el chorizo y el jamón. Pero el ajo, chorizo y jamón, previamente, los hemos troceado al máximo.

Agregamos a continuación el pimentón y el pan.

Se remueve para que el pan absorba la grasa.

Luego abocamos el caldo, dejándolo hervir durante unos diez minutos.

Se le da el punto de sal.

Se añaden los huevos y se introduce durante unos cinco minutos al horno.

El barro es lo que mejor le va a este plato.

COMERCIO 38

CAFETERIA / REPOSTERIA

Tel. 21 00 20

TOLEDO