

HORARIO DE MISAS

DIAS DE PRECEPTO. MAÑANA:
8, MM. Bernardas y Ntra. Sra. del Carmen. 8,30, Siervas de María, San Francisco, MM. Agustinas y HH. de los Pobres. 9, Santiago, Ntra. Sra. del Carmen y MM. Carmelitas. 9,30, Providencia, Compañía de María y Benitas. 10, S. Francisco, Ntra. Sra. del Carmen, Santos Mártires y San Prudencio. 10,30, San Andrés. 11, Santiago, Ntra. Sra. del Carmen, Ermita del Prado, Salvador, Sta. María del Cerro, S. Juan de Avila (Asilo), Colegio M. de la Esperanza y Colonia del Prado. 12, Patrocinio de S. José, S. Francisco, Ntra. Sra. del Carmen, Santos Mártires, Instituto y Hospital. 12,30, San Andrés, Hermanitas de los Pobres y Angustinas. 1, Santiago,

Ntra. Sra. del Carmen y S. Juan de Avila (Asilo).

TARDES: 6,30, Ermita del Prado (de octubre a mayo), 7, Ntra. Sra. del Carmen, Santiago y Santos Mártires (de octubre a mayo). 7,30, San Andrés y Santiago (de octubre a mayo). 8, San Francisco, Ermita del Prado y Santos Mártires (de mayo a octubre). 8,30, Ntra. Sra. del Carmen.

MISAS VESPERTINAS EN VISPERAS DE DIAS DE PRECEPTO: 7, Santos Mártires y Santiago (de octubre a mayo). 7,30, Santiago y San Juan de Avila (Asilo) (de octubre a mayo). 8, Ntra. Sra. del Carmen, San Andrés, San Francisco y Santos Mártires (de mayo a octubre). 8,30, San Juan de Avila (Asilo) y Ntra. Sra. del Carmen (de mayo a octubre). 8, Colonia del Patrocinio.

LAS RECETAS DE ALICHY

VERDURAS CONGELADAS EN MENESTRA

1 bolsa de medio kilo de menestra, otra de guisantes, otra de alcachofas
50 gr. de jamón
1 cebolla
2 tomates medianos
2 pastillas de caldo de carne
1 cucharada de aceite
agua
100 gr. de margarina

Estofar la cebolla picada finamente en una mezcla de aceite y margarina a fuego muy bajo, con la cazuela tapada. Cuando esté dorada, agregar el tomate pelado (puede utilizar medio bote de tomate natural, bien escurrido). Añadir el jamón, las verduras, el agua y las pastillas de caldo. Dejar cocer hasta que las verduras estén tiernas. Si utiliza tomate de bote, utilice el líquido mezclado con el agua (en total alrededor de un vaso).

PASTEL DE HUEVO

8 huevos.
1/2 kg. de tomates.
1/2 kg. de patatas.
1 cucharada de mantequilla o margarina.
1/2 taza de leche o un poco más.
1 cebolla.
1/2 taza de aceite.
sal.

En una cacerola con agua hirviendo con sal, cocinar los huevos durante 10 minutos (tienen que quedar duros). Pasar por agua fría, pelar y reservar. Cocinar las patatas y hacer un puré con la mantequilla y la leche (debe quedar clarito). Con un poco de aceite y los tomates pelados, hacer una salsa de tomate. Con el resto de la aceite y las yemas hacer una mayonesa, a la que se agregan las claras batidas bien fuerte. Colocar en una fuente de horno ligeramente engrasada, el puré, luego los huevos cortados en trozos gordos, cubrir con la salsa de tomate y luego la mayonesa a la que se habrá condimentado con sal. Poner al horno a gratinar. Se puede preparar varias horas antes y poner a último momento a gratinar.