

LAS RECETAS DE ALICHY

PATATAS VERDES

1 kg. de patatas
1 cebolla, más bien grande
2 dientes de ajo
2 huevos cocidos
1 bote de guisantes
8 cucharadas de aceite
1 cucharada de harina (rasa)
sal
perejil picado (4 cucharadas)

Pelar las patatas y cortarlas en ruedas. Freír la cebolla, picada muy menuda, a fuego bajo, evitando que se dore. Añadirle la harina, revolviendo bien. Agregar las patatas y los ajos machacados con perejil. Dar unas vueltas y cubrir con agua. Sazonar con sal y dejar hasta que las patatas estén tiernas. Por último agregar los guisantes.

TRES SALSAS PARA HUEVOS

Salsa vinagreta:

Mezclar 6 cucharadas de aceite, una de vinagre, una de cebolla picada fina, sal y pimienta.

Salsa ali-oli:

Triturar 4 dientes de ajo, mezclándolos con 1/4 litro de aceite y sal. Añadirle un chorrito de vinagre y una clara de huevo, batiendo hasta que espese.

Salsa meridional:

Triturar pimientos morrones (1 bote mediano) y mezclar con 1 tomate maduro cortado en dados pequeños y un diente de ajo triturado. Agregar suficiente aceite, sal y vinagre.

Servir en salseras aparte para acompañar huevos duros, cocidos 10 minutos.

¿Su regalo preferido?

¿Su mejor juguete?

¿El material escolar para sus hijos?

en

SAN FRANCISCO, S.L.

Precios sin competencia

¡No lo dude!

— Lámparas de colgar de todas clases.

— Apliques de pared.

— Pies de mesa y mesilla.

— Plafones.

— Todo para el adorno e iluminación de su hogar en

**LAMPARAS
"SAN FRANCISCO"**

Fábrica propia en Patrocinio
San José (San Marcos, 2)

San Francisco, 20

TALavera

San Francisco, 20
Teléfono 80 16 50

TALavera