

# LAS RECETAS DE ALICHY

## CHULETAS EMPANADAS

aceite

3/4 kg. de chuletas de cerdo

harina, huevo, pan rallado, sal, pimienta, un poco de puré de tomate, un bote de guisantes  
zumo de limón

Sazonar las chuletas con el jugo de limón, sal y pimienta, dejándolas durante un rato. Batir un huevo con una cucharada de aceite y sal, pasar las chuletas por el batido y luego por el pan rallado.

Freír las chuletas en poco aceite, a fuego muy lento, dándolas vuelta para que queden bien hechas. Calentar el puré de tomate con un chorrito de aceite y aparte calentar los guisantes. Servir poniendo una cucharada de tomate sobre cada chuleta y los guisantes al lado.

## ENSALADA DE CARCAGENTE

2 kg. de naranjas

1/4 kg. de ciruelas pasas

1/4 kg. de azúcar

Remojar las ciruelas con antelación (unas 5 horas). Cortar en ruedas una naranja bien lavada y pelar el resto sin dejar nada de piel, conservando el jugo. Aparte cocer el azúcar en un vaso de agua durante 5 ó 6 minutos. Colocar las ruedas de naranja formando un cerco y en el centro las naranjas con el zumo, decorando con las ciruelas. Cubrir con el almíbar. Es más sabrosa si se deja reposar varias horas.

# EL PERSONAJE Y SU ANECDOTA



## D. SANTIAGO RAMON Y CAJAL: ANECDOTA EN EL CAFÉ SUIZO

D. Santiago Ramón y Cajal, nuestro insigne premio Nobel de Medicina, aún siendo un hombre con muchísimo trabajo, también disponía de ratos libres que solía emplear en la tertulia del Café Suizo con sus amigos y colegas. Allí dialogaban de la situación del país, de Medicina y otras muchas cosas más. Precisamente un día que estaban hablando de las nuevas técnicas en Medicina, don Santiago dijo: —No olviden Vds. que los enfermos se pueden curar gracias al médico, pero también sin el médico y muchísimas veces a pesar del médico.

## La bruja Merlina

