

LAS RECETAS DE ALICHY

SALMONETES A LA PORTUGUESA

8 salmonetes
6 cucharadas de aceite
3/4 Kg. de tomates maduros
1/2 vaso de vino blanco
1 cucharada de mantequilla
1 puerro
1 diente de ajo
1 ramito de hinojo
pan rallado
sal, pimienta y perejil.

Limpie los salmonetes y colóquelos en una fuente de horno un poco honda. Sazónelos con sal y pimienta. Aparte rehogue los tomates muy picados, en la mantequilla y el aceite; añada el hinojo, el puerro, el perejil y el ajo picados finos y por último el vino. Déjelo a fuego suave, tapado, durante media hora. Cubra los salmonetes con esta salsa y espolvoreélos con pan rallado. Méntalos al horno, a fuego moderado, hasta que estén listos.

CANELONES DE PURE

1 estuche de preparado para puré de patatas
25 grs. de mantequilla
100 grs. de avellanas picaditas
1 yema
1 chorrito de zumo de limón
4 o 5 lohchas de jamón york

Prepare el puré con 2 vasos de agua, sal, 25 grs. de mantequilla y una pizca de pimienta. Aparte mezcle los demás ingredientes, sin el jamón. Haga unos rollos con éste colocando dentro unas cucharadas de relleno y envuélva cada rollo en puré de patatas. Póngalos en una fuente de horno engrasada ligeramente y espolvoreélos con queso rallado. Gratinar a fuego fuerte unos minutos. Si se desea se pueden colocar trocitos de mantequilla por encima.

¿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