

NOS ESCRIBEN CONTANDONOS QUE ANTES PODIAMOS COMER...



El clásico GAZPACHO llevado a las eras en cuerno de toro. ("Al amor y al gazpacho, fuego borracho")

La GALLINA en pepitoria ("Con gallina en pepitoria, se puede ganar la gloria"), de corral y de un año.

Las MIGAS de las matanzas caseras grasientas y adobadas con buenos trozos de lomo, costillas de cerdo y abundantes ajos fritos. ("Ni adobo sin ajo, ni campana si badajo")

Las JUDIAS con oreja en los almuerzos a las 8 de la mañana el primer día de matanza. ("A cada puerco le llega su San Martín")

La LIEBRE al guiso de Navarrete ("Quien buen bocado quiere, come lomos de liebre"), donde prevalecen el vinagre y los ajos fritos ("Ajo crudo y vinagre puro, hacen al mozo agudo")

Cebollas con BACALAO ("Al pobre y al agua de bacalao, to el mundo le da de lao")

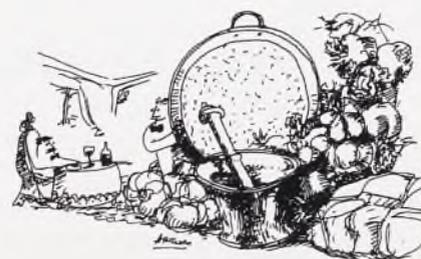
CONEJO al salmorejo ("Más cuesta el salmorejo que el conejo")

Los famosos GALLEGOS, que son bolas de pan y huevo batido, en dulce o salados. ("Los duelos con pan son menos")

Relación de platos remitida por D^a Consuelo Díaz Valverde, de Alcabón

PROPUESTA GASTRONOMICA

TEMA "LOS ARROCES"



Como lo recuerdas bien, te pedimos:

a) Que nos mandes las recetas de los mejores arroces "de siempre", los de "toda la vida"

b) Para ti, ¿cual es el restaurante que los prepara mejor?

c) ¡Invéntate un "arroz moderno" (y muy "torrijeño") y mándanos la receta!

¿A que no se te ha olvidado todo aquello que decía?:

"El arroz con pollo y vaya al cuenco el arroz solo"

"El arroz donde se guisa, y la mujer en camisa".

"El arroz, el pez y el pepino, nacen en agua y mueren en vino"

"Arroz pasado, arroz tirado"

(Escribe a "ESTUDIO ARTURO"; C/ Fuencarral, 41-4º izda. (28004 Madrid))