ESPAÑA, SIN IR MAS LEJOS

Espacio patrocinado por:

VIAJES QUIJOTE

Tlfs: 25 56 11 y 25 55 03
CLM. 13.030

OFERTAS DE VIAJES PROGRAMADOS PARA EL PUENTE DEL PILAR-90

BENIDORM
Del 12 al 14 de octubre, hotel 3 estrellas, buffet, piscina, animación, etc. Excursiones y acompañantes incluidos, 7.700 pts.

TORREMOLINOS
Del 12 al 14 de octubre, hotel 3 estrellas, buffet, piscina, animación, etc. Excursión a Granada y acompañante, excursión opcional a Gruta, 3.000 pts.

CANTABRIA Y PICOS DE EUROPA
Del 11 al 14 de octubre, hotel 3 estrellas recomendable, excursiones a Picos de Europa, Santillana y Santander incluidas, Acompañate, 9.000 pts.

GALICIA (Fiesta del Marisco)
Del 8 al 14 de octubre, hotel en Rías Bajas recomendable, excusiones a: Isla de Arosa, La Toja, El Grove, Santiago de Compostela, Padrón, Combarro, Pontevedra, Vigo, etc, 6 pensiones completas, guia - acompañante, 19.800 pts.

NO LO DUDE, INFORMESE. RECUERDE QUE PARA NOSOTROS LO MAS IMPORTANTE ES USTED, PLAZAS LIMITADAS.

XXVII FESTA DO MARISCO

* Stands de Venta de Mariscos a precios populares los días 12, 13 y 14 de octubre.
* Día 12 de octubre, **"FESTA DO RODABALLO DE GALICIA"**
* Día 13 de octubre, **"XII FESTA DO MEXILON"**
* Exposición de Marisco Vivo.
* Concursos, (Escaparates, Marisco vivo, Domas, etc).
* Muestra de Folclore Galaico - Portugués.
* Concurso Canino "Best in show Centollo de Oro".

Romería Gallega enxebre, folclore, exposiciones, actos culturales...
Aproveche el puente del 12 de Octubre y véngase con nosotros.
Disfrute con nosotros de nuestros mariscos, nuestro paisaje, nuestro folclore, nuestra hospitalidad.

Les esperamos

RECETA MICROONDAS

"Salsa estilo vasco"

INGREDIENTES:
1/2 litro de caldo de pescado, 75 grs. de maizena, 1 cebolla, 4 dientes de ajo, perejil picado, 1 copa de chacolí, 1 pizca de sal, 1 pizca de tomillo en polvo, 1 taza de aceite.

Procedimiento:
Se pican muy finamente la cebolla, los ajos y el perejil y se mezclan con el aceite en la cazuela. Se introduce en el microondas 4 minutos.

Mientras tanto, habremos mezclado con el caldo el resto de los ingredientes.

Una vez transcurrido el tiempo de cocción, añadir a la cazuela el caldo con los restantes ingredientes ya mezclados y se conecta nuevamente 6 minutos, dando la vuelta a la cazuela a la mitad de la cocción y removiendo hasta que espese.

Esta salsa resulta deliciosa para acompañar a pesacado. También se puede aclarar con nata líquida y, bien colada, tendremos una suculenta crema de pescado.

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Publiocio. #41, 25/9/1990.