POR PRESTIGIO
SU
CERVEZA EN
LAS EUROPEAS

PTA. DE ALARCOS, Nº. 4
Tlf: (926) 21 43 85 C.REAL

RECETA

Por gentileza de:

FERRETERIAS CARMONA
(Puertollano-Argamasilla)

"Crepes al gusto de naranja"
Ingredientes:
100 gramos de harina. 35 gramos de azúcar glás. 2 huevos. 1 naranja. 1/4 litro de leche. 35 gramos de mantequilla. La leche se puede substituir por crema de leche.
Procedimiento:
Poned la harina en una vasija, añadiendo el azúcar, los huevos, 25 gramos de mantequilla derretida y una pizca de sal; se incorpora la leche previamente hervida y fría, y corteza de naranja rallada; luego se mezcla bien y se pasa por un colador fino, se unta ligeramente una sartén pequeña con mantequilla derretida y, cuando esté caliente, se echan dos cucharadas del líquido preparado de antemano, se esparce rápidamente por dicha sartén de modo que cubra el fondo; poned al fuego y, cuando esté cuajado, se le da la vuelta para que resulte de un color ligeramente dorado de los dos costados; y, una vez preparada, se extienden encima de una mesa. Podéis cubrirlo con mermelada de naranja.

GUIA DE CINE

"El lado oscuro de la luna"
Desde el comienzo de los tiempos, una pregunta ha permanecido sin responder. Esa pregunta está relacionada con los extraños hechos que normalmente suceden en el "Triángulo de las Bermudas". Nadie sabe quién controla el Triángulo, quién hace desaparecer todo aquello que se acerca. Pero la tripulación "Spacecope One" está a punto de descubrir todo eso...y mucho más. A punto de descubrir que este Triángulo es el Sendero del Diablo que conecta la Tierra con la luna.
Dirige: D.J. Webstem, Will Bledsoe, Alan Blumenfeld.

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Publiocio. #58, 5/2/1991.