

Guisantes a la valenciana

INGREDIENTES:

(Para 4 personas)

1 kg de guisantes desgranados.

1 decilitro de aceite.

150 grs. de cebolla.

1 vaso de vino blanco.

1 copa de aguardiente de anís.

Ajo, laurel, tomillo, azafrán, sal, pimienta, perejil, cominos.

Poner una cacerola con aceite al fuego, cuando esté caliente rehogar los guisantes, la cebolla picada muy fina y un diente de ajo.

Cuando la cebolla empiece a dorarse, añadir el vino blanco, mezclado con el aguardiente y agregar el manojito de perejil, tomillo y una hoja de laurel; tapar y dejar cocer a fuego suave.

Machacar en un mortero el azafrán, ajo y cominos; añadir un poco de aceite para formar una pasta; verter sobre los guisantes cuando éstos estén casi hechos; sazonar con sal y pimienta; darles un hervor y servir.

MERLUZA

Y GUISANTES

Se tiene que disponer de una salsa de limón. No es difícil de preparar.

En una taza colocamos aceite, sal y limón, se bate bien. Luego se le añade, por último, el perejil bien picado.

La merluza, cocida y fría, la cortamos en pequeños trozos y la mezclamos con la salsa.

Los guisantes, cocidos, fríos también, sazonados, se colocan alrededor. Si se quiere, puede añadirse también, trozo de patata cocida, tomate, apio... cualquier clase de Verdura le va bien y proporciona una mezcla original.

CASA DE HUESPEDES

LA VEGA

Calle Cardenal Tavera, 8
(Frente al Edificio Tavera)
Teléfono 22 70 47

TOLEDO



Flores *Maravilla*

ESPECIALIDAD: Ramos de novia, coronas, ramos de flores, plantas decoración

CUESTA DEL AGUILA, 13 - TELEF. 22 11 89 - TOLEDO
HIJAR, 21 - TELEF. 35 78 37 - OLÍAS DEL REY
HORARIO PERMANENTE



INMOBILIARIA VISTAHERMOSA, S. A.

C/. Valencia, 1.-TOLEDO
Telefa. 22 32 50 - 22 30 13

INFORMA Y VENDE:

VIVIENDAS-LOCALES COMERCIALES-
OFICINAS Y GARAJES