



COCINA DE VERANO

Volvemos con las ensaladas porque son, hoy por hoy, el plato más apetecible para esta época.

La llamada ensalada provenzal precisa de ingredientes tales como el corazón de una lechuga, tomates, rábanos, champiñones cocidos, aceitunas y cuatro huevos duros.

Como único aliño, el vinagre.

la lechuga, una vez limpia, se trocea. Hemos pelado los tomates y troceados también, los rábanos y champiñones los cortamos en lonchas. Añadimos las aceitunas, preferentemente negras. Los huevos duros se cortan y se sirven para decorar estos productos, en una fuente, a los que habremos aliñado con vinagre y la sal correspondiente.

OTRA ENSALADA

Nos hacemos con bacalao seco, del conocido por inglés. Tomates verdes, pero que se puedan comer, naturalmente, cebollitas tiernas, aceitunas rellenas de anchoa, aceitunas negras.

Como aliño aceite, vinagre y sal.

El bacalao lo hemos troceado en pequeñas tiras.



**SOCIEDAD ANÓNIMA ESPAÑOLA DE SEGUROS
Y REASEGUROS**

SEGUROS: VIDA - ROBO - INCENDIO - AUTOMOVILES - OCUPANTES - ACCIDENTES PERSONALES - CRISTALES - RESPONSABILIDAD CIVIL GENERAL - PERDIDA DE BENEFICIOS - MULTIRRIESGO DEL HOGAR - ETC. ETC.

PLAN DE JUBILACION REVALORIZABLE

VISITENOS Y LE INFORMAREMOS SIN NINGUN COMPROMISO

EN LA VASCO NAVARRA SOMOS SUS AMIGOS

DELEGADO: LUIS ENRIQUE MELIDA MUÑOZ

Nuncio Viejo, 1 - Teléfono 22 35 28 - TOLEDO