

RECETAS (PARA 4 PERSONAS)

ENTRANTES

PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS DE ATÚN

Ingredientes:

8 pimientos grandes

2 latas de atún

Medio litro de nata líquida

Mantequilla o aceite

Sal, nuez moscada y pimienta blanca

Se prepara una bechamel añadiendo el atún desmenuzado. Se rellenan los pimientos con la bechamel de atún y se colocan en una bandeja de horno.

Se trituran 5 pimientos con la nata líquida y se cubren los pimientos con esta salsa. Se gratinan en el horno a temperatura baja.

Dificultad: Para personas que saben que el horno sirve para algo más que guardar sartenes. Eso sí, un poco de maña para la bechamel no viene mal.

ENSALADA DE CABEZA DE JABALÍ

Ingredientes:

4 lonchas de cabeza de jabalí

Una cebolleta

Un pimiento rojo

2 tomates

Sal, aceite, vinagre y perejil

Cortar en juliana la cabeza de jabalí, la cebolleta y el pimiento. Pelar y quitar las simientes a los tomates y partirlos en cuadraditos. Preparar la vinagreta y aliñar antes de servir. Añadir perejil picado.

Dificultad: Para gañanes.

### GILDAS EN CESTA DE LIMÓN

Ingredientes:

1 lata de aceitunas verdes sin hueso

1 lata de anchoas

1 bote de piparras

1 limón bonito

Palillos grandes (un tamaño intermedio entre palillo y brocheta)

Preparamos las gildas pinchando aceituna, anchoa en forma de U conteniendo la piparra y otra aceituna. Las presentamos clavando los palillos en un limón al que le hemos hecho un corte en una base para que apoye y dos cortes verticales más en el otro extremo hasta un poco más de la mitad; desde los finales de éstos realizaremos pequeños cortes horizontales formando picos y dejando un asa central.

Dificultad: Cero patatero si sabes abrir una lata. Los palillos los puedes encontrar de varios tamaños en el prestigioso bazar Tien Toito.

### PLATO PRINCIPAL

#### RABO DE TORO

Ingredientes:

2 rabos de toro

Medio kilo de zanahorias

3 cebollas

2 cabezas de ajo

1 vaso de vino blanco

Pimienta en grano

Harina, laurel, sal y aceite

1 kilo de tomate frito

Se lava el rabo de toro, se trocea y se pasa por harina. Se fríe hasta que esté bien dorado y se aparta. En una olla a presión se sofríen las cebollas y las zanahorias troceadas, el ajo picado. Se añaden el rabo de toro, el laurel, la sal, la pimienta y el tomate dejando cocer 40 minutos. Se aparta el rabo y se trituran las verduras. Dejamos reposar el rabo con la salsa resultante.

Dificultad: Para Carlos, nuestro cocinero, ninguna.

## POSTRE

### MANDARINAS CON CREMA DE FRESAS

Ingredientes:

8 mandarinas

Medio kilo de fresas

1 limón

Azúcar

Pelar las mandarinas y colocar los gajos en una fuente. Regar las mandarinas con la crema consistente en un batido de las fresas, un chorro grande de zumo de limón, y cuatro cucharadas de azúcar. Decorar con fresas enteras.

Dificultad: Si sabes pelar mandarinas está tirao.