

**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 sofrién 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.