

SALCHICHAS CON COLIFLOR

Se cuece en agua hirviendo salada una coliflor lavada y pelada. Se escurre y se deja secar en un colador. Se pinchan las salchichas por ambos lados con un tenedor y se frien en una sartén en mantequilla, hasta que queden bien doradas. En la misma mantequilla se frien corruscos de pan. En una fuente refractaria se colocan las salchichas, la coliflor, y se meten en el horno durante diez minutos. Se sirve con los corruscos de pan y perejil.

EMPANADA GALLEGA

Ingredientes y cantidades: Harina 250 gramos; mantequilla, 75; levadura prensada, cinco; un huevo; leche, siete cucharadas; sal,

Modo de hacerlo: Se forma un círculo con la harina, y en el centro se echan todos los ingredientes, se disuelven hasta formar una masa compacta; en este punto se cubre con un paño y se deja reposar en un sitio templado hasta que suba el doble; entonces se amasa bien y se pone a laminar con el rodillo.

Se lamina la masa en dos partes, una mayor y otra menor.

Se coloca sobre la placa pastelera y se pincha con el tenedor. Sobre esta masa se coloca el relleno y a continuación la otra lámina de masa.

Con los bordes de los lados se forma un cordón todo alrededor, se le hacen adornos con la misma masa y se mete al horno veinticinco o treinta minutos.

El relleno puede ser, o bien de toda clase de pescado o de carne mezclada con cebolla y tomate.

—oOo—

Monchetas o blancas a la Cata- lana

Ingredientes y cantidades; Judías blancas, cinco tazas (ración para seis personas); patata, cebolla, perejil y ajo.

Las judías se ponen a remojo la noche anterior. Una vez escurridas, se colocan en una cacerola, se les añade la cebolla picada en cuatro trozos, el perejil y un ajo, se cubren de agua y se ponen a cocer; a medida que el agua se vaya consumiendo, se les agrega poco a poco y siempre fría.

Una vez bien cocidas, se escurren y se presentan muy secas, con las vinagreas al lado, y en otro plato, cebollita muy picada, mezclada con perejil.



Muy juvenil modelo en tejido rayado. Falda recta con rayas combinadas. Cuerpo con cuello camisero y mangas japonesas y abrochado con bieses.

(47)

"CHOP SUEY"

El "chop suey", considerado como un plato típicamente chino, es de origen norteamericano. Cuentan que un personaje chino, de paso por Washington, fué abordado por un periodista tan crédulo como indiscreto, quien le preguntó cuál era el nombre de un plato chino en el cual se mezclaban diversos ingredientes picados. El dignatario oriental, molesto por la pregunta formulada por un individuo desconocedor del refinamiento de la cocina china, que consta a menudo de veintiocho platos, respondió: "chop suey", que literalmente quiere decir "porquería de piltrafas". El ingenio periodista publicó la noticia de que "chop suey" era un manjar típicamente chino; el público americano corrió a los restaurantes chinos y pidió el nuevo plato, que hoy figura en todos los aranceles de comidas de los comedores orientales de los Estados Unidos.

INGREDIENTES PARA CUATRO PERSONAS: 2 cucharadas de manteca, una taza de cebolla picada, media libra de carne de cerdo picada, un cuarto de taza de arroz, 4 tazas de caldo, un poco de sal, una taza de apio picado, cucharilla y media de salsa soy, 2 tazas de pastas en cintas, una cucharada de mantequilla.

Se calienta la manteca en una sartén; se le añade la cebolla y la carne, se frie hasta que quede bien dorada. Se agrega arroz, caldo y sal; se tapa y se deja hervir durante unos veinte minutos. Se añade pimienta, apio y la salsa soy; se vuelve a cubrir y se deja que hierva durante otros veinte minutos. Se sirve con arroz blanco o con la pasta.

COMPRO.

"CASTING MACHINE" Eléctrica
pago bien.

Mr. Reina Tel. 3-31-37
(Sección anuncios clasificados)

CITY OFFICE EQUIPMENT

Máquinas de Escribir
Máquinas de sumar
Filing Cabinets
Cajas de Seguridad

a precios razonables, calidad garantizada y servicio aficiente.

España 248 (esquina P. Noval)

Tel. 3-88-78