

PLATO 1: GAMBAS AL AJILLO

INGREDIENTES:

- * 250 g de gambas crudas.
- * 10 dientes de ajo.
- * 2 o 3 pimientos de cayena.
- * 100 ml de aceite de oliva.
- * Sal.
- * Perejil picado (opcional).

ELABORACIÓN:

- * Pelar las gambas, quitarles el intestino y sazonarlas con sal al gusto.
- * Pelar los dientes de ajo y cortarlos en rodajas finas.
- * Lavar el perejil, secar bien y picar finamente las hojas.
- * En una sartén mediana, poner calentar el aceite de oliva a fuego medio-bajo junto con los ajos y la pimienta de cayena.
- * Cuando el ajo empiece a dorarse un poco, añadir las gambas.
- * Al minuto, darles la vuelta.
- * Al siguiente minuto, añadir el perejil y darle un par de vueltas.
- * Retirar las gambas al ajillo del fuego.
- * Y ya está. Servir en una fuente de barro. Puedes espolvorear con un poco más de perejil.

PLATO 2: ALBÓNDIGAS DE CARNE CON SALSA DE ALMENDRAS

INGREDIENTES

- * 250 gr. de carne picada (de cerdo, ternera, o mixta).
- * 1 huevo.
- * Una cucharada de perejil fresco picado.
- * Una rebanada de pan del día anterior mojada en leche.
- * 2 dientes de ajo machacados.
- * Harina (3 o 4 cucharadas para rebozar).

* Aceite para freírlas.

* Sal.

- Salsa:

* Un puñado de almendras crudas y peladas (unos 75 gr. aprox.).

* Uno o dos dientes de ajo.

* Una rebanada de pan frito.

* Unas hebras de azafrán.

* 1/2 vaso de vino blanco.

* 1/2 vaso de agua.

* Sal.

ELABORACIÓN

* Hacemos la bolitas con las manos, pasamos por harina. Freímos en abundante aceite hasta que estén doradas y las escurrimos en papel absorbente.

* Para hacer la salsa, freímos las almendras, el pan y los dientes de ajo (que estén dorados, no tostados, porque si no amargará la salsa) y lo escurrimos. Pasamos las almendras, el pan y el ajo frito junto con medio vaso de vino blanco y el agua, por la batidora. Vertemos la salsa en la olla, añadimos una cucharada de azafrán y un pellizco de sal.

* Cocinamos a fuego lento unos 10 minutos. (Probamos la salsa para comprobar que el alcohol se ha evaporado). Si la salsa nos queda muy espesa, añadimos un poquito de agua, si nos queda muy líquida añadimos una cucharadita de maicena disuelta en un poquito de agua.

* Añadimos las albóndigas y las dejamos a fuego lento entre 5 y 10 minutos.

POSTRE: TARTA DE QUESO

INGREDIENTES

* 4 huevos.

* 3 cuajadas.

* 10 quesitos.

* 1 cucharada de mantequilla.

* 1 litro de leche.

* 10 cucharadas de azúcar.

* Galletas.

ELABORACIÓN

* Las galletas se trituran y se le hecha la mantequilla derretida que con eso se hace una pasta.

* Se hecha en el molde y se va aplastando con los dedos o una cuchara.

* En un cacharro se hecha la leche, la cuajada, huevos y quesitos y se pasa por la batidora.

* Después lo metes todo en el fuego y no paras de moverlo.

* Cuando empieza a hervir se aparta y se hecha en el molde.