

**PLATO 1: SALMOREJO****INGREDIENTES:**

- \* 2 dientes de ajo
- \* 1k de tomates
- \* 1 tira de pimiento rojo
- \* Sal
- \* Aceite
- \* Vinagre
- \* Pan de pueblo quitándole la corteza

**ELABORACIÓN**

Se echa todo en un recipiente y se bate, luego se echa en un plato y se adorna con jamón picadillo, huevo duro y un poco de aceite de oliva.

**PLATO 2: MERLUZA A LA MARINERA****INGREDIENTES**

- 1 merluza fresca.
- La cabeza de la merluza
- Un cuarto de almejas.
- Un cuarto de gambas
- 1 puerro
- 1 cebolla
- Unos dientes de ajo
- Un poco de vino
- Sal
- Aceite
- Harina
- Perejil

### **ELABORACIÓN**

Se coge la cabeza de la merluza, las cáscaras de las gambas, el puerro, unos dientes de ajo y una cebolla y se hace un caldo con todo esto.

En una sartén se echa un poco de aceite y sofreímos una cebolla y un poco de ajo picadillo, después se echan las gambas y las almejas se le echa un poco de vino y tapamos y esperamos a que se abran las almejas.

Después la merluza se abra harinado y se mete en la cebolla y le añadimos el caldo colado y se le echa perejil picado y dejamos que reduzca.

### **POSTRE: FLAN DE HUEVO**

#### **INGREDIENTES**

- \* 8 huevos
- \* 1 lata grande de leche condensada
- \* Leche entera ( se echa la misma medida de la lata de la leche condensada)
- \* Caramelo líquido

### **ELABORACIÓN**

Se ponen los 8 huevos en un recipiente, se baten bien los huevos con la batidora, después se echa la lata de leche condensada y después se echa la medida de la lata con leche entera se bate todo bien un buen rato.

En un molde especial para microondas se le echa el caramelo en la base y vertemos la mezcla que se a echo antes y lo metemos en el microondas durante 16 minutos.