

# RECETAS

## EL HOGAR EN CASA

### Vichysoisse

*Se puede tomar también fría en verano*

*Calentar una cazuela el aceite y añadir los puerros y la cebolla en trozos no muy pequeños.*

*Salpimentar y rehogar durante diez minutos, añadir la patata y seguir rehogando (tener cuidado de que no coja color) seguir cocinando hasta que la patata este echa (unos 20 minutos)*

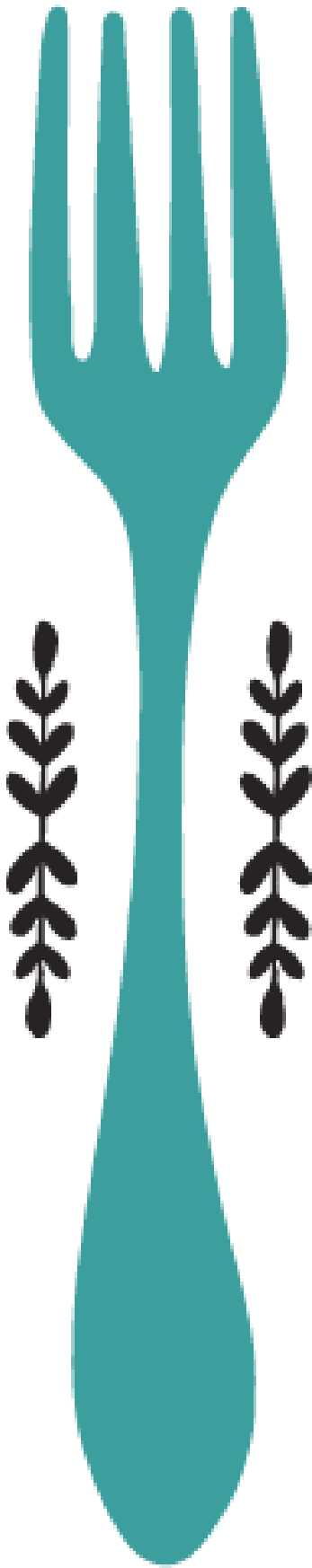
*Añadir la leche evaporada, remover, retirar del fuego, triturar y servir.*

### Ingredientes:

- *Dos puerros*
- *Una cebolla*
- *Patata*
- *250ml de leche evaporada*
- *Sal*
- *Pimienta negra molida*
- *Aceite*



**Begoña Castillo**



## Medallones de merluza en salsa

*Picamos la cebolla, el tomate, los ajos y reservamos.*

*Salamos, enharinamos los medallones y los freímos. Reservamos. En el mismo aceite freímos primero los ajos, luego la cebolla y por último los tomates.*

*Cuando esté listo le añadimos el vino y pasamos la batidora.*

*En una cazuela lo dejamos hervir unos minutos para que el vino pierda el alcohol y añadimos los medallones.*

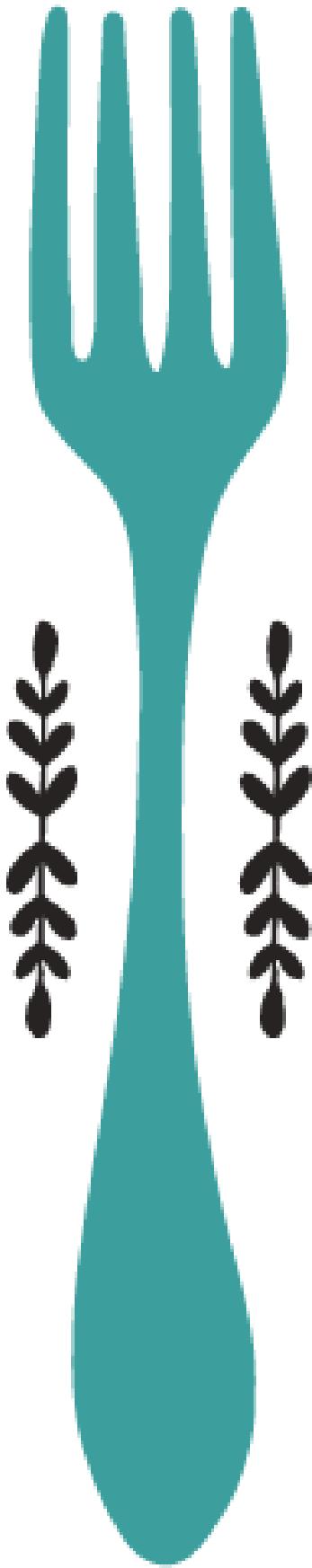
*Dejamos cocinar unos minutos y listo para servir con perejil picadito por encima. Muy rico.*

### Ingredientes:

- Medallones de merluza
- Tomates rojos
- Cebolla
- Ajos
- Vino
- Harina
- Sal
- Aceite
- Perejil



**Begoña Castillo**



## *Tortilla de espárragos*

*Se hierven los espárragos y se escurren bien.*

*En una sartén, freímos unos ajitos y la cebolla.*

*Añadimos los espárragos y cuajamos con unos huevos batidos.*

### *Ingredientes:*

- *Espárragos*
- *Cebolla*
- *Ajo*
- *Huevos*



*Juani Castelbón*