



EL RINCÓN DEL BUEN YANTAR

Patatas en caldo con hongos

Rosa Murcia


En este número, les presentamos un plato consistente, más propio de días de invierno, pero que sin duda satisface a los amantes de la cocina de nuestra tierra.

Ingredientes para cuatro personas :

- 2 ajos.
- 1/2 litro de agua.
- Aceite de oliva.
- 5 patatas de tamaño mediano.
- 2 hojas de laurel.
- Sal.
- 1/4 kilo de hongos.
- Pimentón.
- Azafrán.
- 2 huevos.

Partir las patatas en rebanadas. En una sartén freír los hongos y las patatas durante unos 5 minutos. Añadir una cucharada de pimentón, el agua y la sal. Posteriormente, se añaden dos huevos crudos, las dos hojas de laurel, el colorante y los ajos. Todo ello se deja cocer durante un cuarto de hora aproximadamente, tras lo cual se debe abrir un buen vino tinto de Denominación de Origen Utiel-Requena para digerir convenientemente el succulento plato. Los aficionados venturreños a la recolección de hongos suelen acudir a sitios cercanos a nuestro pueblo como Sinarcas y Talayuelas. Buen provecho.

Carnicería Jesús Yeves



Especialidad en embutidos caseros
 Charter - Supermercado
 C/ Lepanto, 10. Telf: 217 81 84
 Venta del Moro

FERRETERIA
ARTICULOS DE REGALO



Marta Pérez González

C/. San Juan, 1
VENTA DEL MORO

TERRAZA " EL CORTIJO "



HELADERÍA
 Paseo Las Moreras

Construcciones Hijos de
 Nicolás Játiva S.L.
 C/ García Berlanga, nº
 11
 Venta del Moro 46310
 Valencia
 Telf y Fax: 218 50 63
 Telf: 217 80 29

