

EL RINCÓN DEL BUEN YANTAR

© José María Yeves Nohalés

MANITAS DE CERDO EN SALSA (4 personas).

- ▶ Dos kilos de manitas.
- ▶ Un vaso de vino amontillado o de Jerez.
- ▶ Cinco hojas de laurel.
- ▶ Un kilo de tomates maduros y triturados.
- ▶ Una cucharada no llena de pimentón dulce.
- ▶ Pimienta negra molida al gusto.
- ▶ Un hueso de jamón.
- ▶ Una cucharada de hierbabuena.

Las manitas hay que trocearlas en cuatro pedazos y se ponen a cocer en una olla junto a todos los ingredientes (excepto la hierbabuena), en crudo y con el agua justa para cubrir las. Se sazona y se

agrega la hierbabuena a mitad de cocción. En el punto de ebullición se baja el fuego para cocer lentamente. El mismo adobo sirve para hacer callos con el morro y orejas del cerdo.

BOMBONES DE ZANAHORIA

Se pelan y se cuecen las zanahorias. Una vez cocidas, se aplastan con un tenedor y se añade coco rallado, en proporción a la mitad de lo que pese la zanahoria, pero reservando un poco para después. También se añade miel al gusto. Se amasan bolitas de zanahoria y se recubren con el coco que se había reservado antes de la mezcla. Finalmente reposan en la nevera antes de comerlas, al menos, un par de horas.



PAÑ Y PASTELERIA

Toni

J. Antonio Pardo García

C/. Lepanto, 20

Tel. 218 50 75

VENTA DEL MORO



La "Cultura" del vino



Latorre
Agrovinícola
Bodegas

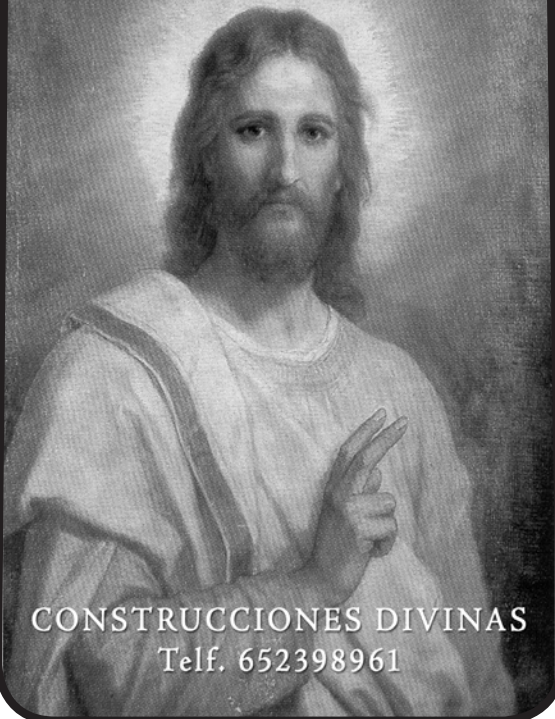
Para todos tus eventos
bodas
comuniones
bautizos

PADRINO *Catamarca*
Buque de Arcas

www.latorreagrovinicola.com



MANOLO SÁNCHEZ
"DIOS"



CONSTRUCCIONES DIVINAS
Telf. 652398961

Manuel Pérez González
Materiales de Construcción



!!! Les invitamos a conocer
nuestro espacio de
exposición !!!

Avda. del Deporte, s/n - 46310 Venta del Moro (Valencia)
Tel. 96 218 54 07 - Fax 96 218 51 23 - Móvil 605 91 85 87
mpgmateriales@gmail.com

Clemente

PIANOS



UN NUEVO IMPULSO AL SERVICIO DEL CLIENTE

CONSTRUCCIONES



RAFAEL JÁTIVA MURCIA



San Juan, 9 • Tel. 96 218 50 00

Móvil: 619 19 91 49

46310 VENTA DEL MORO

(Valencia)

e-mail: rafajativa@hotmail.com