



Menú de la semana

26-27-28 Agosto

1- Entremeses de embutidos

2- Pollo a la cerveza

3- Tarta de queso

Ofrecido por:

Bar Rte. El Albero





Entremeses de embutidos

Ingredientes

- | | |
|-------------------------------|------------------|
| 2 rebanadas de pan de centeno | Un tomate maduro |
| 2 rebanadas de pan de maíz | Ajo |
| 2 rebanadas de pan de trigo | Aceite |
| 4 longas de jamón serrano | |
| 4 rodajas de salchichón | |
| 4 porciones de queso | |



Elaboración

Tostamos ligeramente las rebanadas de pan, a continuación se frotan con un diente de ajo y con el tomate. Se coloca encima de cada una de ellas el jamón, el salchichón y el queso y se les hecha por encima un chorrito de aceite.

Ofrecido por:

Bar Rte. El Albero





Pollo a la cerveza

Ingredientes

$\frac{1}{2}$ pollo
1 cebolla
2 ajos
laurel
1 cerveza

aceite
sal y pimienta



Elaboración

Se pone a pochar la cebolla y los ajos. Se trocea el pollo, se salpimenta y se añade a la cebolla, se rehoga todo despacito y se añade la hoja de laurel y la cerveza dejándolo cocer hasta que esté tierno (si fuera necesario añadir $\frac{1}{2}$ vaso de agua).

Ofrecido por:

Bar Rte. El Albero





Tarta de queso

Ingredientes

150 gr. de queso fresco
2 cucharadas de azúcar
1 sobre de cuajada
 $\frac{1}{2}$ l. de leche
Azúcar para caramelizar



Elaboración

En un vaso de leche se deshace el sobre de cuajada. Se pone a cocer el resto de la leche junto con el queso y el azúcar y se le añade a continuación la cuajada, dejándolo cocinar durante 10 min. aproximadamente. Por otro lado, se carameliza el azúcar y se pone en un molde donde se incorporará la mezcla anterior dejándola templar a temperatura ambiente y se meterá en el frigorífico para enfriar.

Ofrecido por:

Bar Rte. El Albero

