



## RECETAS DE ESTA SEMANA

(Para cuatro personas)

### Sopa de verduras

---

- 800 g trozos de carnes diversas
- 1 cebolla
- 1 patata
- 1 puerro
- 1 trozo de apio
- 1 zanahoria
- 1 nabo

El caldo se prepara poniendo la carne en 2 l de agua fría y llevándolo a ebullición. Cuando comience a hervir, añadid las verduras. Se deja cocer todo, de una hora y media a dos, mientras se va espumando.

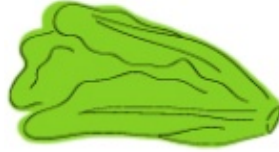
La sopa de verduras se sirve con la verdura cortada en trozos pequeños.

### Estofado de pavo

---

Es el estofado habitual de carne con patatas, pero con pechuga de pavo (150 g/persona). Como plato único, llevará una buena ración de patatas. (250 g/persona).





## ENSALADAS

<b>Ensalada simple</b> <hr/>	<b>Ensalada variada</b> <hr/>
Un solo tipo de lechuga o endibia o escarola Aceite de oliva Vinagre	Lechuga romana (larga) Tomate Cebolla Aceitunas Zanahoria Aceite de oliva y vinagre
<b>Ensalada de endibia</b> <hr/>	<b>Ensalada verde</b> <hr/>
Endibia Aceite de oliva Mostaza	Lechuga maravilla Achicoria Canónigos Hoja de roble Cogollos Endibia Apio Cebolleta Menta Albahaca Aceite de oliva y zumo de limón
<b>Ensalada de canónigos</b> <hr/>	<b>Otra ensalada de canónigos</b> <hr/>
Canónigos Virutas de queso parmesano Aceite de oliva	Canónigos Escarola Espinacas crudas Apio Naranjas a rodajas Aceite de oliva y vinagre



<b>Ensalada de manzanas y endibias</b>	
Manzanas reineta o ácidas, al gusto	
Endibias	
Apio	
Perejil	
Perifollo	
Aceite de oliva	
Vinagre	
Mostaza	

