

**Lo que se cuenta**

**Sin pelos en la lengua**

Es fama que el mariscal francés Baraguay d' Hilliers era hombre de carácter franco, lindante con la rudeza.

La víspera de la batalla de Magenta, Napoleón III le pidió consejo.

—Señor —respondió el general—, cuando yo mando no pido consejos, y cuando obedezco no los doy.

**A cada uno lo suyo**

Un cabo se cae del caballo y es trasladado a la enfermería, quejándose de que le duele todo el cuerpo.

El capitán médico le reconoce y luego le pregunta:

—¿Sientes un malestar general?

—No, señor, cabo solamente.

**Lección de educación**

Un señor en un vagón de ferrocarril fuma en pipa. A su lado otro viajero enciende un cigarrillo.

El primero le dice:

—Oiga, señor, cuando menos pida permiso a las señoras aquí presentes.

A lo que el segundo replicó:

—¿Entonces por qué fuma usted?

—Eso es otra cosa; yo soy un mal educado.

**En la peluquería**

El cliente: —Supongo que no me haréis pagar la tarifa entera. Ved que sólo tengo cuatro pelos.

El peluquero: —¿No tenéis en cuenta el esfuerzo que significa encontrarlos?

**Lección de catecismo**

—Tened presentes, queridos niños —dice el sacerdote—, aquel precepto del Evangelio: «Es mejor dar que recibir».

—Eso es lo que repite continuamente mi papá —replica un alumno.

—Lo que quiere decir que tu padre posee un noble corazón y ama al prójimo y practica la caridad cristiana... y dime... ¿qué profesión tiene tu padre?

—Es boxeador.

**En una conferencia**

El orador explica algunos preceptos higiénicos.

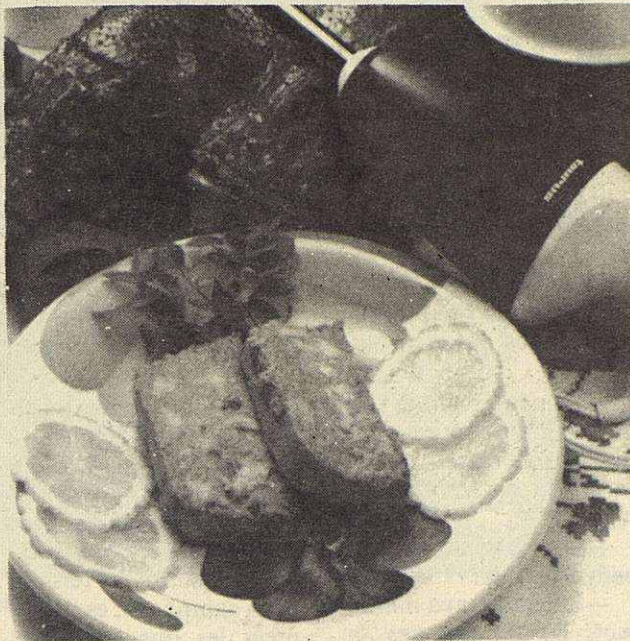
—¿Qué debe hacerse en tanto se espera la llegada del médico?

Una voz le contesta:

—¡Testamento!

**Menús navideños**

**Puding de escórpora**

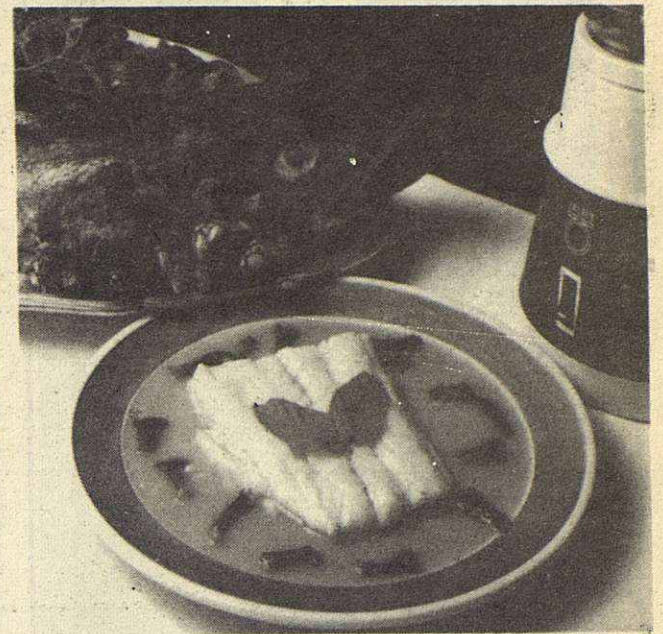


**Géneros** (para 8 o 10 personas)  
1 Kg. de carne de escórpora. 16 huevos. 1/2 litro de crema de leche. 1/2 litro de salsa de tomate espesa. 1 zanahoria. 1 puerro. Perejil. Sal y Pimienta.

**Preparación**  
Se cuece en agua la escórpora, junto con el puerro, la zanahoria, el perejil y la sal. Una vez cocida se le quitan las espinas y la piel. Se desmenuza con la ayuda de la Batidora de vaso o de varilla, añadiéndole los huevos y la crema de leche. Cuando empiece a formarse una pasta fina y homogénea se le añade la salsa de tomate y se salpimenta al gusto. Se unta la bandeja del **Infragrill** con mantequilla y pan rallado y se deposita el preparado que hemos obtenido en su interior. Se cuece a temperatura fuerte durante una hora y cuarto. Cuando está frío se retira del molde, con la ayuda de un cuchillo o una espátula.

Se sirve acompañado de una salsa mayonesa, hecha con aceite de cacahuete, un poco de vinagre, jerez y sal.

**Merluza con salsa de percebes**



**Géneros** (para 4 personas)  
800 g. de merluza. 1/4 de litro de fumé de pescado. 300 g. de percebes. 2 zanahorias. 3 ó 4 puerros. 2 cebollas pequeñas. Vino blanco. Crema de mariscos. Mantequilla y sal.

**Preparación**  
Se cocina la merluza en el horno con mantequilla y fumé de pescado. Se hierven los percebes, se limpian y se les saca la piel y las cabezas.

Con las cáscaras de los percebes y un fondo elaborado a base de zanahorias, puerro, cebollas, vino blanco, crema de mariscos y fumé de pescado —después de hervir todo el conjunto de ingredientes durante unos minutos— se prepara la salsa, que se dejará reducir; una vez reducida se trabajará con la Batidora de vaso ó de varilla, se pasará por el chino y se mezclarán la carne y los percebes.

Se cubre la merluza con la salsa anterior y se colocan algunos percebes a su alrededor, como ornamentación.

**Mahindra**



**4 X 4**

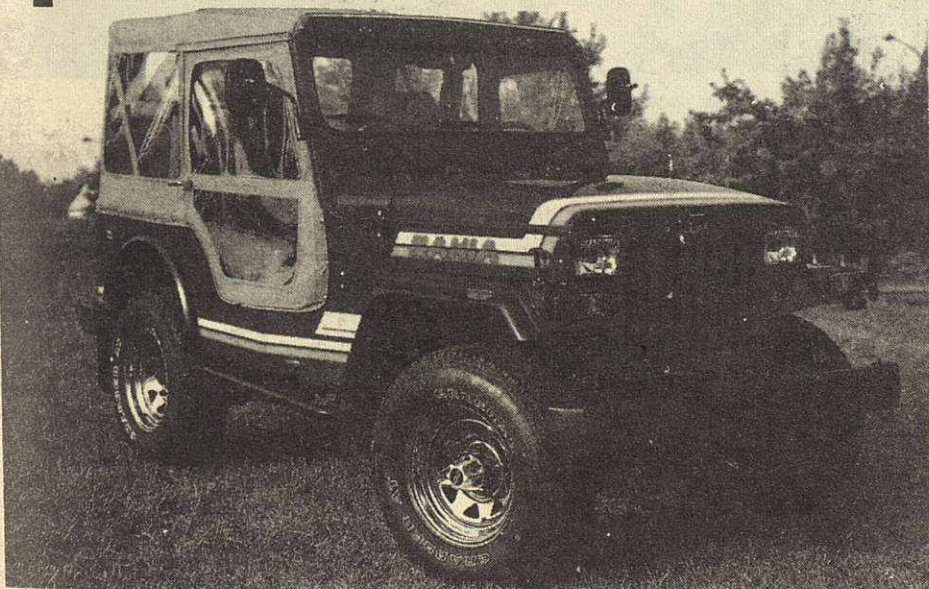
**AGENCIA OFICIAL**

**Auto 2000**

VENTA DE AUTOMOVILES

JAIME I, 176 - Telf. 593 34 90

MOLLET DEL VALLES (Barcelona)

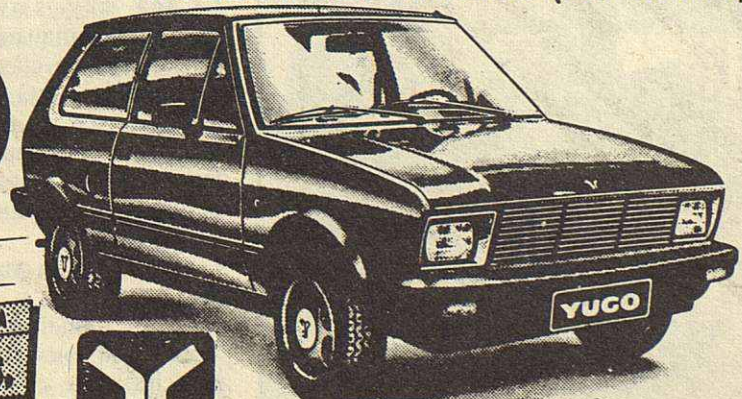


**YUGO**

**LA SORPRESA**

**YUGO aumenta su ventaja:  
BAJA EL PRECIO**

Desde **839.900 Ptas.**



**AGENCIA OFICIAL**

**AUTO 2000 - MOLLET**

Tecnología compatible. Asistencia en toda España.