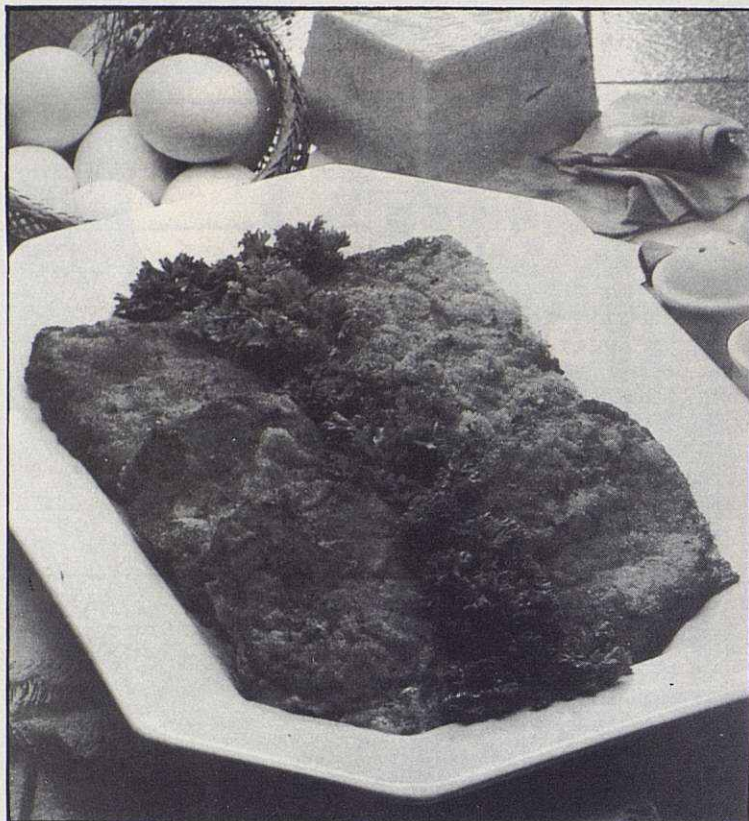


PLATOS PARA COCINAR



FILETES SAN JACOBO

Para seis raciones:

Ingredientes: 2 filetes redondos de ternera, 6 filetes de jamón cocido, 6 filetes de queso con sandwich, 2 huevos, pan rallado.

Pedir al carnicero que saje los filetes por la mitad dándoles forma de libro. Abrir los filetes e introducir una loncha de jamón cocido y otra de queso en cada uno. Cerrar y sujetar con un palillo el extremo para que no se salga el relleno. Batir los huevos como para tortilla y pasar por ellos los filetes sazonados con un poco de sal. Pasarlos después por el pan rallado. Poner abundante aceite en una sartén y calentar. Freír en él los filetes y ponerlos, si fuera preciso, sobre una hoja de papel absorbente para quitarles el exceso de grasa. Servirlos acompañados de una ensalada. También se pueden hacer con filetes de lomo de cerdo fresco, pero muy finos doblados por la mitad.

BACALAO A LA VIZCAINA

Para seis raciones:

Ingredientes: 1 kg. bacalao grueso, 70 grs. de manteca, 10 pimientos choriceros, 3 cebollas medianas, 3 dientes de ajo, 2 yemas de huevo duro, 4 rebanadas de pan fino, 1/2 l. de caldo, aceite, sal.

Poner el bacalao en remojo durante 24 horas, cambiando el agua tres veces. Limpiar los pimientos y ablandarlos en agua caliente. En cazuela de barro, freír las rebanadas de pan añadiendo la manteca, ajos y cebollas. Escurrir los pimientos y añadirlos. Pasarlo todo por un pasapuré y añadir el caldo caliente. Escurrir el bacalao y colocarlo en una cazuela vertiendo la salsa hasta que quede bien cubierto, dándole una coción de un cuarto de hora, sirviéndose muy caliente en la misma cazuela.



Revetlla Cap d'Any

RESTAURANT LA VALL



Ctra. de Caldes a Granollers, Km. 3'500
Telèfon 844 82 58 SANTA EULÀLIA DE RONÇANA

**Amenitzat per música viva
i en directe**

**Reserva de taules al
Tel. 844 82 58**