



PACHI LARROSA
CRUJIENTE DE VERANO

Huevos rancheros

Los huevos rancheros son un tradicional desayuno mexicano que se ha extendido por toda América y Estados Unidos, zonas donde han ido naciendo variantes locales de este plato. Para que me entiendan, son como unos huevos con pisto poco hecho sobre unas tortitas de maíz. En México se toman en el desayuno, acompañados ¡de frijoles! O sea, para estar cantando rancheras sin descanso toda la mañana. Aquí, a la hora de comer, con una ensalada nos soluciona una comida informal de verano. Empezaremos por calentar una cuchara de aceite en una sartén donde pocharemos cebolla cortada en juliana y un par de dientes de ajo picados. Cuando esté transparente, añadimos unos tomates rojos pelados, sin semillas ni agua de vegetación

cortados en cuadraditos y los dejaremos hacerse cinco minutos. Añadimos sal, pimienta blanca y orégano, y, si queremos, unos toques de tabasco. Otros tres minutos y lista la salsa. En la versión mexicana, la base son tortitas de maíz fritas, pero para aligerar el plato, las pondremos tal cual, simplemente calentadas, como base de cada huevo. Nos queda freír los huevos, colocar cada uno encima de cada tortita y cubrir con el salteado de tomate. Lógicamente, podemos añadir lo que la imaginación nos dicte: unos tacos de jamón, o bacon, unas rodajas de chorizo... También podemos sustituir las tortitas por unas buenas tostadas de pan de pueblo. Y para beber, un Primero 2011, un vino joven de la Denominación Toro, a 6,50 la botella.



CONCURSO LA FOTO DEL VERANO DE LA VERDAD

CATEGORÍAS.

Premio a la mejor fotografía artística y premio a la fotografía más divertida.

Haznos llegar tus fotos en formato JPG (indicando nombre, dirección y teléfono) a través de la dirección web www.laverdad.es/lafotodelverano. Regalamos tres fantásticas cámaras digitales Nikon y Canon en cada categoría.

ARTÍSTICA



Gotas. Pantic10 capta el momento preciso de la caída de unas gotas al agua.

Patrocinan:



DIVERTIDA



Comilona. La gaviota no se priva de nada, ni del mejillón de Chikyjaja.

DONDE MÁS PAGAN
ORO REY
Tlf.: 968 292 341

PAGAMOS

| | | |
|---|----|--------|
| a | 27 | €/gr.* |
| a | 35 | €/gr.* |
| a | 40 | €/gr.* |

*Según cotización

MURCIA: Ronda Norte, 6 (ABIERTO SÁBADOS TARDE EN VERANO) – ALCANTARILLA: Avda. del Príncipe, 70.