

Almacén de Baratas

-porque no todo lo que brilla es oro-

convoca abiertamente a hacerse del mismo enviando el material que más les apetezca: dibujo / texto / receta / consejo útil (o no) / foto / link / \$pon\$or\$ / bla / bla / bla.

Sin compromiso.
Sin selección.
Sin premios.
Sin costo.



Almacén de baratas es un espacio público

Se agradecerán enormemente sus preguntas, sugerencias, apoyos, discordancias, colaboraciones y demás, las cuales pueden remitirse a:

minutodescartable@gmail.com.

FAVOR DE DIFUNDIR ESTE LLAMADO

...:Rosario:#7:jul.06:gracias x detenerse 1 instante:...

:rosario:#7:jul06 :y gratis!♥::

Almacén de Baratas

-porque no todo lo que brilla es oro-

Edición gourmet!

#7

VodkaMiel

Vodka miel
3/4 litros 1/2 kilo

Ingredientes: vodka y miel
www.compartiendoelcapital.org.ar

DECOROSO DETALLE
A partir del siglo xv, asquedo de observar los malos modales de sus contemporáneos, Leonardo da Vinci introdujo el empleo de las servilletas en un intento por desterrar el hábito del uso de conejos, los que atados con cintas a los asientos eran usados para higienizarse las fauces.

Torta de coco "Jrmgard"

Un legado familiar entregado por mi madre!

INGREDIENTES:

Masa:
2 tazas de harina
150 gr. de manteca
3 yemas
2 cucharadas de leche

1 pote de mermelada de durazno o damasco.

Cobertura:

1 taza de azúcar
3 claras de nieve
50 gr. de manteca derretida
100 gr. de coco rallado

Unir la masa como para Pastafrola. Estirar en un molde/bandeja y cubrir con mermelada de durazno o damasco. Batir los ingredientes para la cobertura y cubrir la torta por encima de la mermelada. Hornear suave.

cocina cannábica

CRAZY PIG

INGREDIENTES:

*1 kg y 1/4 de filetes de magro de cerdo/ *2 cebollas/ *1/2 kg de crema de leche/ *250 grs de queso azul/ *1/2 litro de vino blanco/ aceite de oliva, sal, pimienta negra/ *Marihuana a gusto y piacere

PREPARACIÓN:

Se escoge un paellero lo suficientemente grande para que quepa la carne sin que se amontonen los filetes, le ponemos un poco de aceite de oliva y se frien ligeramente (sin pasarse). Retiramos los filetes y los dejamos en cualquier sitio, ¡lejos del perro! En la grasa que nos quedó en el paellero, echamos la cebolla previamente cortada muy fina. Revolvemos la cebolla lentamente, llenamos una copa de vino blanco (150 cl) y le echamos la mitad a la cebolla, la otra mitad se la bebe el cocinero. En una cazuela fundiremos la crema con el queso azul.

Cuando ya esté fundido le añadiremos la cantidad decidida de marihuana, bien triturada. Cuando el vino de la cebolla haya reducido, la esparcimos por el paellero y le ponemos los filetes encima. Tras 3 minutos a fuego lento, le añadimos 2 copas de vino a la carne y esperamos a que reduzca. Añadimos la crema al paellero, volteamos bien la carne y la otra vez para que sepa un montón a la salsa y al final echamos un poquito de pimienta negra.

COPA DE GELATINA

Preparar una caja de gelatina de cerezas o fresas como lo indica su envase.

Agregarle 500 gm de yoghurt cremoso de sabor fresa.

Servirlo en copas y llevar a la heladera.

Decorar con salsa de fresa y hojas de menta.

De los Variados y Curiosos Usos del Pepino:

Aunque un pepino puede comerse crudo (pero sin la piel y las semillas) y también estofado, hay quienes lo utilizan únicamente como ornamento, tallando figuras variadas, y otros que le encuentran usos aun más curiosos, como Elena Batishari, quien fue quemada en la hoguera por sus coqueteos con uno de éstos. Leonardo da Vinci, en Codex Romanoff

CHORIZOS AL VINO BLANCO

Hervir los chorizos en abundante agua, e ir cambiando el agua a medida que los chorizos se desengrasan.

Aparte en una olla freír con poco aceite, cebolla en tiras finitas, zanahorias en rodajas casi transparentes y pimientos morrones, de cualquier color en tiras largas.

Agregar a esta preparación, los chorizos ya desengrasados cortados en pedacitos...y echar tanto vino blanco como sea necesario para tapar toda la preparación. Salpimentar y agregar orégano.

El secreto consiste en no colocar nada de agua y si vino si hiciera falta.

Cocinar todo cerca de una hora.

Mabel Norma Rodríguez

canallamabel@hotmail.com

www.fotolog.com/canallamabel

POLLO energizante

para 1 persona-

(Sugerido por Luján)

3 SPEED O RED BULL
1 POLLO PEQUEÑO
1 POCO DE SAL
1 LIMON
2 PAPAS
1 CAMOTE



COCINAR A FUEGO LENTO EN HORNO UNOS 45 MINUTOS.

Aclaración sobre Mi Pan de Cañamo:

Éste es un plato de verdad peligroso, del que yo me he abstenido durante muchos años: sin embargo muchos amigos suspiran por él continuamente. Leonardo da Vinci, en Codex Romanoff

