

La cuina de l'Obelix > El calendari del pàgès

>> curiositats

FITXA NÚM. 11
LA CUINA DE L'OBÈLIX

PASTÍS DE PEIX

Ingredients: 6 persones

- Peix (lluç, salmó, rap, gambes, etc...)
- taperes
- Llorer
- Crema de llet (al gust)
- 2 ous
- oli o mantega
- sal
- Seitó
- Tomàquets (opcional)
- Gambes (opcional)

PREPARACIÓ

Fem el peix a talls grans i el posem a bullir, no molta estona. Després li traiem les espines i la pell. Seguidament l'aixafarem amb una forquilla procurant que el peix no quedi triturat. Per sobre el peix hi posarem la crema de llet i les tàperes, les gambes (sense els caps, que haurem fregit abans) i el suc de fregir-los el tirem per sobre el preparat. Si es vol podem afegir-hi una mica de suc de tomàquet passat per la paella. Triturarem el seitó i el barrejarem amb dos ous batuts. Untarem mentrestant un motlle amb oli o mantega en el que hi posarem el preparat.

Ho posarem al forn al bany maria durant aproximadament 20 minuts. Ho punxarem amb un escuradent i si surt net és que ja està cuit. Deixarem refredar abans de desmotllar. El podem servir fred o calent, però l'hem de guardar a la nevera.

BON PROFIT!

Si saps una recepta i vols que la gent la conegui truca al portaveu. 972 86 80 96

**És el seu Sant, Felicita'!**

02 DIMECRES	Berenguer
03 DIJOUS	Gerard
04 DIVENDRES	Francesc d'Assís
05 DISSABTE	Froilà
06 DIUMENGE	Bru i Emili
07 DILLUNS	M. de Déu del Roser
08 DIMARTS	Sergi i Nèstor

02 DIMECRES	5.48/5.34	Quart minvant	11'1
03 DIJOUS	5.49/5.32	Quart minvant	9'6
04 DIVENDRES	5.50/5.30	Quart minvant	13'4
05 DISSABTE	5.51/5.29	Quart minvant	11'8
06 DIUMENGE	5.52/5.27	Quart minvant	12'4
07 DILLUNS	5.53/5.25	Lluna nova	12'7
08 DIMARTS	5.55/5.24	Lluna nova	14'1

**Dites Populars**

- Quan cau la fulla la terra cria llavor.
- El bolet i el moixernó a l'octubre es fan millor.

Calendari fiscal

- El dia 20 s'acaba el termini per ingressar la declaració de l'IVA del tercer trimestre.

RACÓ LLIURE:

Aquesta secció és per tots els poetes de Sant Hilari que volen donar a conèixer les seves obres. Apuntat'hi

Òptica Sant Hilari
Font del cirerer, 1
Tel.: 972 87 20 57
17403 Sant Hilari

VINE I MIRA

**HOMS****QUEVIURES
CANSALADERIA****CRIA I
ELABORACIÓ
PRÒPIA**C/ Joan Serras, 1
Tel. 972 86 82 92
17403 Sant Hilari Sacalm**CAN PEP PANET****Forn de pa
i pastisseria**C/ Barcelona, 3
972 87 21 07
C/ Serrat, 47 B
972868688**ALIMENTS ES-PLA**

TEL: 972 86 95 40

Carpols a la Llana
Rosquet de fideus
Pep Callec a l'estil d'en Pep

Restaurant **CAN**
CANIES
"La brasa"

Pg. Fort Vella, 9 - Tel. 972 86 80 48 - 972 86 91 39 - Fax 972 86 91 78
17403 Sant Hilari Sacalm (Girona)
E-mail: cancanies@jiboo.com / www.turist.net/empresa/cancanies