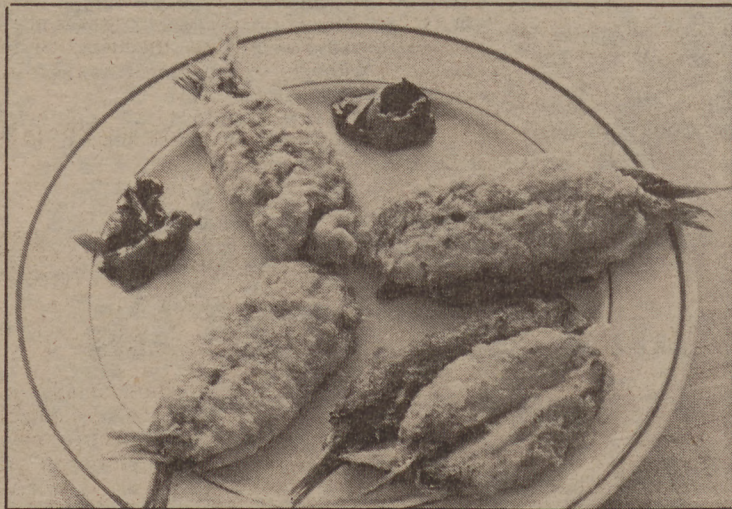


La rica cocina de etxekoandre de Hernialde

El restaurante Hernialde ha inaugurado local junto al campo de fútbol de Tolosa, con el 675654 como teléfono. Descansa: lunes noche y martes. Exitoso establecimiento de comidas caseras muy mimadas que ofrece una de las mejores relaciones precio-calidad de Guipúzcoa. Por 1.700 pesetillas le atiborran a uno con pastel

de merluza, fritos variados, pimientos rellenos, alcachofas con almejas y rape también con almejas, además de vino de marca. Variopinta clientela a tropel: caseros, enamorados, empresarios y golosos, que imponen la reserva.



Anchoas rellenas de pimientos del piquillo

Ingredientes para una ración:

12 anchoas, 3 pimientos del piquillo, 1 diente de ajo, aceite y sal. Y harina y huevo para enharinar.

Elaboración:

En la pescadería mandar quitar las cabezas y espinas de las anchoas. Lavarlas, secarlas y sazonarlas con sal.

Poner una sartén a fuego lento con aceite y el diente de ajo partido en dos. Cuando esté el aceite templado, se echan los pimientos, que se sazonerán con sal. Dejar hacer lentamente durante unos quince minutos. A mitad de tiempo, se les da la vuelta. Una vez retirados, se divide cada pimiento en dos.

Coger una anchoa. Depositar encima medio pimiento extendido. Cubrir con otra anchoa.

Y pasar por harina y huevo batido. Así, todas.

Poner una sartén a fuego medio con abundante aceite. Cuando esté caliente, se incorporan las anchoas rellenas, que se tendrán un par de minutos por cada lado.

Rape con almejas

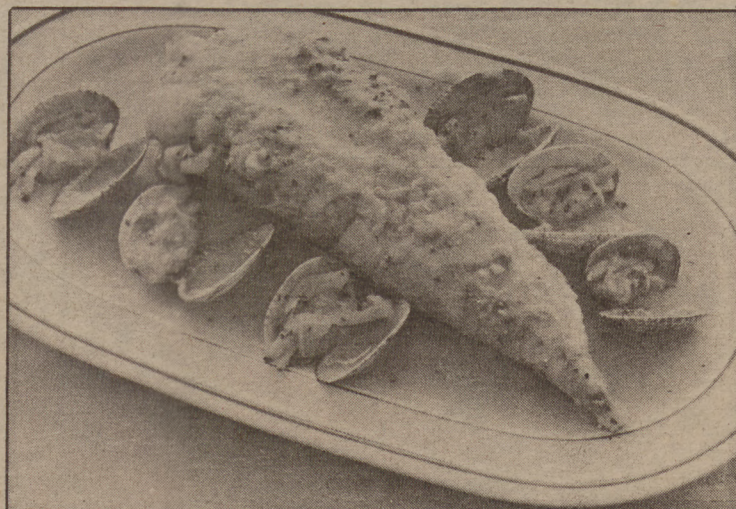
Ingredientes para dos raciones:

1 rape de 1.500 gramos, 8 almejas, 3 dientes de ajo, media cebolla, 1 dl. de aceite, media cucharada de perejil y sal.

Elaboración:

Mandar en la pescadería que nos limpien el rape, quitándole la cabeza. Sazonar con sal.

Poner una cazuela con el aceite, la cebolla y los dientes de ajo, ambos ingredientes picados. Acercar a fuego medio. Mientras se hacen las verduras, revolverlas con frecuen-



cia. Cuando empiecen a tomar color, se echa el rape, dejándole hacer unos cuatro minutos, a la vez que se remueve con frecuencia. Pasado el tiempo, se da vuelta el rape y se agregan las almejas, dejándose hacer otros cuatro minutos, en los que se moverá un poco.

Una vez hecho, se retira la cazuela del fuego y se pasa el rape a una fuente. Quitarle la liz y la espina central, de modo que quede dividido en dos partes.

La salsa de la cazuela se pasa por el chino.

Volver a la cazuela la salsa colada y los dos trozos de rape, dejando dar un hervor. Al momento de retirar, espolvorear perejil picado.

Servir en dos platos, napando con la salsa y sirviendo cuatro almejas en cada uno.