

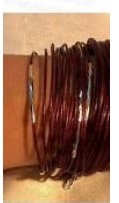
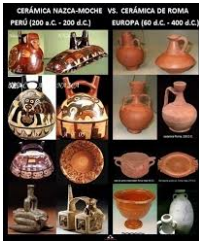
CASTILLO DEL RIO (ASPE)

Table with multiple rows and columns, likely a list of items or data.





...del mundo...
...de la cultura...
...de la historia...
...de la arte...
...de la ciencia...
...de la tecnología...
...de la medicina...
...de la agricultura...
...de la industria...
...de la comercio...
...de la política...
...de la economía...
...de la sociedad...
...de la familia...
...de la educación...
...de la cultura...
...de la historia...
...de la arte...
...de la ciencia...
...de la tecnología...
...de la medicina...
...de la agricultura...
...de la industria...
...de la comercio...
...de la política...
...de la economía...
...de la sociedad...
...de la familia...
...de la educación...



...de la cultura...
...de la historia...
...de la arte...
...de la ciencia...
...de la tecnología...
...de la medicina...
...de la agricultura...
...de la industria...
...de la comercio...
...de la política...
...de la economía...
...de la sociedad...
...de la familia...
...de la educación...



Virginia Seguí



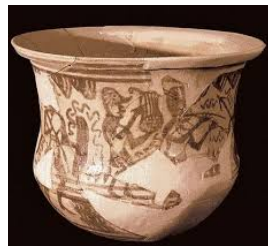
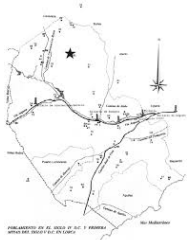
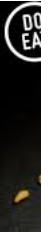
Lobarro del mar menor al ajo pescador

Ingredientes: (Para 4 personas)
 1 Lobarro de 1.200 grs.
 16 dientes de ajo enteros y pelados
 50 grs. de mantequilla
 100 grs. de aceite
 2 cucharadas de vinagre de vino
 4 hojas de laurel
 el zumo y la cáscara de medio limón

Preparación: Se abre el lobarro por el vientre longitudinalmente, quitándole la espina sin acabar, de desamarrar por el lomo, se sazona con pimienta, sal y zumo de limón y se pone en fuente metálica untada de mantequilla, con la piel hacia arriba, las hojas de laurel debajo y se rocía con el vinagre.
 En sartén aparte se ponen aceite, ajos y cáscara de limón. Cuando los ajos empiezan a dorarse, se saca la cáscara de limón y se vierte aceite y ajos sobre el pescado. A continuación, se mete rápidamente al horno fuerte durante quince minutos.



Virginia Seguí





El instinto y la carne. Una obra de arte que nos muestra la vida cotidiana de una comunidad...



El instinto y la carne. Una obra de arte que nos muestra la vida cotidiana de una comunidad...



Textual content from a document or article, possibly related to the literary week.

Textual content from a document or article, possibly related to the literary week.

Textual content from a document or article, possibly related to the literary week.

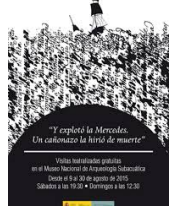
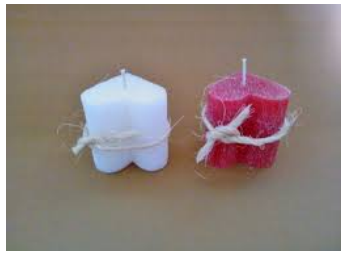
Textual content from a document or article, possibly related to the literary week.

Textual content from a document or article, possibly related to the literary week.



Textual content from a document or article, possibly related to the literary week.





COMPRAMOS ORO
CON TOTAL **TRANSPARENCIA**
Y **CONFIDENCIALIDAD**

LÍDER DEL SECTOR

DOFOID
ORO & INVERSIÓN

Fracción a la venta, gratuita, con sistema homologado de máxima precisión. Valoración honesta y pago inmediato. Posibilidad de recompra en las mejores condiciones.

FRAGA • HUESCA • MONZÓN • BARBASTRO • SABINANIGO • ZARAGOZA • LLEIDA • TARREGA • SALAQUE • TORTOSA • VINAROS.





Más resultados