

## Arroz con leche conde

### Los ingredientes:

- 125 gramos de arroz
- 100 gramos de azúcar
- $\frac{3}{4}$  de litro de leche
- 20 gramos de mantequilla
- 3 yemas de huevo
- 1 rama de canela

### Cómo se hace:

- 1.- Dar un hervor al arroz durante 3 minutos y lavar después al chorro de agua fría.
- 2.- Poner a cocer leche con canela y a los 5 minutos agregar el arroz; cuando pasen otros 5 minutos echar el azúcar y dejar cocer todo hasta que el arroz esté tierno.
- 3.- Batir ligeramente las yemas y añadirlas fuera del fuego junto a la mantequilla.

## Almejas a la marinera

### Los ingredientes:

- 1.250 gramos de almejas
- 1 cebolla
- 1 diente de ajo
- 1 tomate grande
- 1/2 limón
- 10 gramos de harina
- 2 cucharadas de aceite
- 1/2 vaso de vino
- Guindilla
- Perejil picado
- Sal

### Cómo se hace:

- 1.- Para que las almejas se purguen y suelten la arena, las dejaremos en remojo la víspera con agua fría y sal.
  
- 2.- Sofreír el ajo y la cebolla, añadir la guindilla y, antes de que se vayan a dorar, agregar las almejas. A continuación, echar la harina y remover; añadir el tomate pelado y picado y el vino blanco.
  
- 3.- Tapar y dejar cocer 8 minutos, removiendo de vez en cuando. Probar de sal y espolvorear con perejil picado.

4.- Servir y saborear con alegría.