

Nuevos Almerienses

María del Mar Laynez Rodríguez



FRANCIS RODRÍGUEZ ZUNA
La noche del 6 de febrero fue muy especial para M^a Silvia y Franco, ya que vino al mundo su primer hijo. Pesó 4kg. 500grs.



MARCOS BLANCO MARTÍN
La primera sonrisa se la dedica a sus felices papás, Esther y Franco. Desde su llegada, se sienten muy afortunados. Pesó 2kg. 490grs.



CARLA HERNÁNDEZ RECHE
Esta preciosa chiquitina, que vino al mundo la noche del 6 de febrero, es la primera hija de Ana y Juan, que viven en Carboneras.



FRANCISCO MALENO FERNÁNDEZ
Cayetano, de 1 año, será el mejor compañero de juegos y travesuras de su hermano. Son los dos hijos de Dolores y Cayetano, de Gádor.



SARA ENRIQUEZ BISBAL
Sonrientes, emocionados y muy orgullosos están Gema y Enrique junto a su primera hija. Vino al mundo la madrugada del 7 de febrero.



IZAN HERNÁNDEZ HERNÁNDEZ
Ainhoa y Luis nunca imaginaron que ser papás por primera vez fuera una experiencia tan maravillosa y gratificante. Pesó 3kg. 80grs.

Dedicatorias

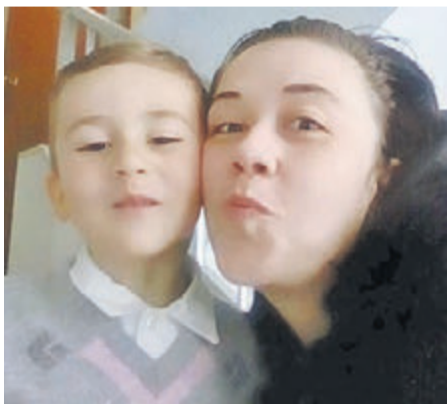
edicion@lavozdealmeria.com



LOS DISTRIBUIDORES OFICIALES DE Laundry Pro y Filter-Queen para Almería, Biocono Salud y el Agente Especialista que les entregó la papeleta en su hogar al mostrarles Laundry Pro. Hacen entrega de un Fiat Panda a doña M^a del Carmen Capel y Domingo.



FELIZ SAN VALENTÍN. Juan, te amo, de Dolo.



FELIZ DÍA DE LOS ENAMORADOS PAPI. Te amamos infinito hoy y todos los días del año. Siempre juntos los 3.



ENHORABUENA HIJO POR TUS LOGROS. Eres un orgullo para tu familia. Te queremos.



MUCHAS FELICIDADES. Este y todos los días de nuestra vida, gracias por existir.



¡BIENVENIDO, EVARISTO PAREDES ABDO! El primer hijo del albojense Evaristo Paredes Martínez y de la malagueña Ana Abdo Sánchez llegó al mundo en Málaga el viernes 2 de febrero. Toda la familia está muy feliz por este nuevo nacimiento. ¡Enhorabuena, papás!



FELIZ Y ORGULLOSA de lo que eres, te acompaño al fin del mundo amor mío. Felices 7 añitos de parte de mamá.

La receta



FALSO ESCABECHEDO DE ATÚN

Mádanos tus recetas a
mmorales@lavozdealmeria.com



AURELIA VALLEJO
Profesora de cocina y pastelería del IES Almeraya

Ingredientes

• 600 gr de atún rojo, 0,5 dl de salsa de soja, 1 dl de vinagre balsámico, 1 dl de vinagre de manzana, sal y pimienta blanca molida, harina, aceite de oliva VE, 300 gr de chalotas, caldo de verduras, 200 gr de frutos rojos, 2 zanahorias, 2 dientes de ajo, laurel, 1 cebolla, mantequilla, 5 cherry, azúcar moreno, sal maldom y spez platino

Nivel de dificultad

Media

Tiempo de preparación

50 min

Porcionamos el atún, teniendo en cuenta que vamos a servir por persona unos 120 gr., cortamos en cubos, y lo ponemos en una marinada instantánea, con los vinagres, y la soja dejar una media hora, escurrir, enharinar ligeramente y damos un golpe de fritura en abundante aceite, reservar.

Para el escabeche en un poco de ese aceite rehogar a fuego suave el ajo laminado, antes de que tome color añadimos la cebolla cortada en juliana, pochamos e incorporamos la zanahoria cortada en daditos, añadimos el laurel, un poco de pimienta, vino blanco y un chorrito de vinagre de manzana, reducimos, sazonar y reservar. Para hacer la salsa de frutos rojos, en un poco de aceite rehogamos unas chalotas, con un poco del caldo, cocinamos y trituramos, ponemos al fuego junto con los frutos rojos, cocinamos, reducimos y rectificamos de sal.

Para glasear las cebollitas llevarlas al fuego en un cazo con un chorrito de agua, una nuez de mantequilla, cocinar a fuego medio-suave, con el azúcar moreno, dejar reducir caramelizar y con algo de color.

En el centro del plato poner una pequeña cama de escabeche, encima los dados de atún, alrededor un poco de salsa, y acompañamos con las cebollitas glaseadas y unos tomates cherrys salteados con un poco de sal maldom. Spez platino frito por encima.