



ENERO

Dom	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

1: Año Nuevo

FEBRERO

Dom	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	

NOVIEMBRE

Dom	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23/30	24	25	26	27	28	29

20 pasa al 24: Día de la Soberanía Nacional

DICIEMBRE

Dom	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

8: Inmaculada Concepción de María
25: Navidad (26: Feriado Puente)

Lunes bien livianito

MOLDEADO VERDE

Ingredientes:

- 400g de ricota
- 1 paquete de espinaca
- 2 cucharadas de curry
- 2 huevos
- 150g de Jamón Cocido Light La Casona
- 150g de queso barra
- 2 cucharadas de perejil picado
- Sal, pimienta, nuez moscada a gusto



Preparación:

- Colocar en un bol la ricota, la espinaca picada y el perejil. Batir los huevos con el curry, la sal, la pimienta y la nuez moscada. Verter los huevos en la preparación de ricota y mezclar bien todos los ingredientes.
- Enrollar las fajas de jamón y queso encimados.
- Forrar un molde de budín inglés con papel de aluminio y verter la mitad de la preparación verde. Acomodar los rollitos en hileras y cubrir con el resto de la preparación.
- Cocinar a baño maría durante 45 minutos. Desmoldar y servir.



SÁBADO invitados en casa...

Ingredientes:

- Medallones de lomo de 3cm. de ancho.
- Hojas de acelga
- 4 cucharadas de harina
- 10 fajas de panceta ahumada La Casona
- Aceite
- 3 dientes de ajo
- 1/3 de vino blanco seco
- 1/2 taza de caldo de verduras
- 50g de manteca
- Estragón
- 1 calabaza
- Sal y pimienta
- Pidín o palillos



Preparación:

- Blanquear las hojas de acelga.
- Armar un colchón de panceta ahumada, acelga y el medallón. Envolverlo y sujetarlo.
- Rebozar en harina.
- Sellar el medallón en manteca fundida. Reservar.
- En la misma sartén agregar los dientes de ajo, el estragón, el vino, el caldo, la manteca y salpimentar.
- Cuando la salsa rompa hervor, incorporar los arrolladitos a la sartén y dejar a fuego lento hasta que la salsa reduzca y la carne esté a punto.
- Cortar la calabaza en bastones y blanquearla. Escurrir, rebozar por harina y dorar en manteca.
- Retirar el pidín a los arrolladitos. Servir con su salita y con los bastoncitos de calabaza.

