



### MACARRONES AL QUESO

Se cuecen los macarrones durante veinte o veinticinco minutos en agua salada o caldo, se cuecen y se vuelven a echar en la cacerola, todavía caliente, con un buen pedazo de mantequilla fresca y una cucharada de queso de buena calidad, rallado. Se mezcla con el tenedor y se sirve en el acto. El queso no debe cocer. Puede añadirse un poco de jugo de carne o una salsa de tomates.

Si se quiere puede añadirse el queso y la salsa ya en la mesa.



### LENGUADO AL HORNO

Se lava y limpia el lenguado y se rellenan el vientre con pan rallado mezclado con huevo.

Se coloca entonces en una fuentecita que vaya al horno, se rocía con zumo de limón, un pedacito de mantequilla y pan rallado, se espolvorea de sal y se cuece un cuarto de hora en el horno no muy caliente.



### SESOS REBOZADOS

Hervido el seso en agua o caldo, se cuele, se parte a trocitos que se pasan por harina y huevo y se frien en aceite caliente. Se sirven con un trocito de limón, adornando el plato con ramitas de perejil.



### ARROZ CON LECHE

Se ponen a cocer unos 200 gramos de leche azucarada con una corteza de limón. Cuando empiece a hervir se agregan dos cucharadas de arroz, dejándolo hervir cerca de media hora.