

Huelga a lo nipón



Por respeto a mis amigos, que tengo varios (que no muchos) de toda índole y color, procuro no hablar demasiado de política , no porque no tenga criterio sino, porque creo que cuando uno tiene una manera de entender la vida social, difícilmente cambiará de opinión escuche lo que escuche. El que va a un mitin , sea del partido que sea, va entregado y con el aplauso presto.

Yo sé que mis amigos son personas extraordinarias independientemente de su ideología o credo y me quedo con eso.

Quienes me conocen saben que no me encasillo y que estoy desencantada con la clase política que tenemos en este nuestro país.

Siento nauseas cada vez que escucho las noticias de corrupción, mega sueldos , pensiones vitalicias, mariscadas, fondos de » lagartijas prehistóricas» o plegarias para convertirse en liberado sindical, mientras nos distraen con discusiones, que se centran más en victorias y derrotas electorales, en lugar de hacer «mea culpas» y ponerse a remar todos en la única dirección posible para sacar esto adelante.

Alguien ha sumado el total de lo despilfarrado, robado o perdido por parte de gobiernos varios y sindicatos adyacentes? Alguien se ha planeado que quizás educando, por, para y desde la honradez, conseguiríamos una sociedad más justa ? Me revuelvo con el anuncio de Loterías del estado que plantea como meta última de cualquier persona el dejar de trabajar.

Seamos serios señores.

Creo que es momento de que nos olvidemos de los colores políticos , todos somos necesarios y sólo cuidando unos de otros conseguiremos avanzar.

Y hasta aquí mi parrafada en éste día marcado por la huelga, aunque en mi casa hemos apostado por trabajar más, si cabe.

Yo adelanto el blog , así hago mi particular huelga a la japonesa y tengo el finde libre para cuidar de mis amigos con la conciencia tranquila por la tarea hecha.

Prepararé un menú rico y fácil con un toque exótico, «Tallarines con pollo y salsa de cacahuete», pero de primero y como siempre una ensaladita, hoy la tomaremos de cogollitos de lechuga, kumatos, dátiles y manzana, una auténtica bomba de vitaminas.

Aquí os dejo las recetas, espero que os gusten.

Besos.

«Ensalada de dátiles, manzana y fresa»

Ingredientes (para 4 personas):

- 2 Cogollos de lechuga.
- 2 manzanas (la variedad que más te guste).
- 2 kumatos.
- 12 dátiles.
- 4 fresas.
- 1 cucharada de vinagre de Frambuesa.
- Aceite de oliva.
- Sal y pimienta rosa molida.



Picar en dados pequeños todos los ingredientes, menos 2 de las fresas (que reservaremos para el final) y mezclaremos en un bol grande. Serviremos coronando cada plato con media fresa cortada en abanico y podemos agregar un poco de glassa balsámica de Módena en el lateral.



» Tallarines con pollo y salsa de cacahuete»

Ingredientes (para 4 personas):

- 1 Paquete de tallarines.
- 1 Pechuga de pollo.
- 2 Zanahorias.
- 1 Puerro grande.
- 6 cucharadas de salsa teriyaki.
- Media cucharadita de jengibre fresco.
- Media cucharadita se sésamo.

- 1 vaso de vino blanco.
- 2 cucharadas grandes de crema de cacahuete.
- Aceite de oliva.
- Sal y Pimienta negra recién molida.

(Como es día de labor, se me echó la hora encima y no hay foto de los ingredientes, !!!sorry!!!)

Cortamos la pechuga de pollo en finas tiras y las ponemos a marinar en la salsa teriyaki mientras preparamos el resto de los ingredientes, una vez picados el puerro y el jengibre en trozos muy pequeños y la zanahoria en medias rodajas, salteamos la carne hasta dorar en el aceite bien caliente, añadimos entonces el puerro y el jengibre y un par de minutos después la zanahoria y el sésamo. Mezclamos y cuando el puerro empieza a transparentar agregamos el vino y la crema de cacahuete moviendo con cuidado hasta conseguir formar una salsa homogénea. Dejar reducir a la mitad y reservar sin que se enfríe.

Poner la pasta a cocer, en agua hirviendo con sal ,el tiempo que marca en el paquete, escurrir y mezclar con la salsa.

Al servir poner un toque de pimienta negra recién molida. Os aseguro que el sabor de esta pasta es diferente y realmente bueno.



Hasta aquí el blog adelantado de esta semana, os recomiendo acompañar estos platos un vino que hemos descubierto recientemente y que es perfecto, un Rioja

cosecha » El Guía» finca de la rica, BBB.

Feliz Semana Santa, nos vemos el Domingo de Resurrección.