



10



SPECIAL PURCHASE

HOMECHARM
NON DRIP GLOSS

Brilliant White 750 ml.

Max 2 per customer.

100 per store.

£1.99

12

01 Chipirones en su tinta

Ingredientes: 1 kilo de chipirones frescos pequeños, 2 kilos de cebolla preferiblemente roja, 2 dientes de ajo, 1 vaso de vino blanco, 1 chorrito de aceite de oliva, 1 trozo de pan viejo, las tintas de los chipirones y dos bolsitas de tinta más.

01 Presentamos los ingredientes para asegurarnos de que tenemos todo.

02 Limpiamos bien los chipirones, dándoles la vuelta y despojándolos de las telillas. Reservamos las tintas.

03 Picamos la cebolla y añadimos los ajos enteros. Echamos un chorrito de aceite y los ponemos a pochar con los chipirones enteros. Cuando estén blandos, los sacamos y dejamos que se siga cociendo la verdura durante un largo espacio de tiempo.

04 Añadimos el vino, las tintas y el pan, y dejamos que cueza durante media hora.

05 Trituramos y colamos la salsa y le añadimos los chipirones, le damos un hervor y servimos con un poco de arroz blanco.

06 También podemos hacer la salsa aparte con los mismos ingredientes y recortes de chipirón. En este caso haremos los chipirones a la plancha, vuelta y vuelta con un poco de aceite y ajo. ●

13



'I'm sorry, sir, but you did ask for the chef's speciality.'

11

Mont de Marsan, 9 de febrero

Querida amiga,
querido amigo:

Me llamo Caroline.

Tengo 10 años.

Tengo el pelo negro y los ojos marrones.

Tengo una hermana que se llama

Jenny y otra que se llama Severine.

Mi hermana Jenny tiene 2 años y mi otra hermana Severine tiene 14 años.

Y tú ¿tienes hermanas o hermanos?

Tengo un perro que se llama Prince.

Y tú ¿tienes un animal?

Me gusta hablar español.

Un abrazo

Caroline