



ENZO
JASINSKI CARRASCO
 Muchas felicitaciones han recibido Laura y Wojten por el nacimiento de su primer hijo, ya que ha sido muy querido y esperado por todos. Pesó 3kg. 745grs.



María del Mar Laynez Rodríguez
DIEGO
CAPARRÓS TORRES
 Este pequeñín se ha convertido en el rey de la casa de Beatriz y Diego. Nació el 27 de octubre. Bea, María Jesús y Amalia cuidarán siempre de su hermanito.

Sibete

DESCUENTOS ESPECIALES CARRITOS COLECCIONES '13 EN TODAS NUESTRAS MARCAS

¡al carro!

Qu-cú Bebés

SIGUENOS

Calle Granada 14
 950241509
 04003 Almería

C/ra Torrecárdenas 150
 950851544
 04003 Almería

C/ra Los Motores 120
 950933466
 04720 Aguadulce



Manuel Morales. Manda tus fotos a mmorales@lavozdealmeria.com

Homenaje de las autoescuelas a los empleados más veteranos de la Jefatura Provincial de Tráfico: Ana Otto, Antonio García y Jesús Pérez. El acto contó con la presencia del Jefe provincial de Tráfico José María Méndez y el presidente de Asoproal Rafael Villegas.



Taller de Panadería y Bollería en Tahal donde hay una gran tradición en el sector, promovido por Diputación.



Cumpleaños de Carmela Fenoy rodeada de familiares en el Balneario de los Baños de Sierra Alhambilla en Pechina.



Amigos y enemigos son Francisco Segura y Antonio, ya que se enfrentan cuando juegan sus equipos.



Toñi Fernández ofrecerá un recital el domingo en Casariche de Sevilla.

Si quieres aparecer en **La Voz** mándanos tus momentos

lavoz@lavozdealmeria.com

La Receta



LENTEJAS CON CHORIZO

Mándanos tus recetas a mmorales@lavozdealmeria.com



JUAN CID
 Camarero de la Cafetería del Torreluz

- Ingredientes**
- 500 g de lentejas
 - 2 patatas
 - 2 chorizos Peña Cruz
 - 1 cebolla
 - 3 tomates y 4 ajos
 - 1 pimiento verde
 - 1 pimiento rojo
 - Aceite de oliva, sal, pimentón y agua

Nivel de dificultad
 Medio

Tiempo de preparación
 50 min

La noche anterior ponemos las lentejas en remojo, si le cambiamos el agua una o dos veces mejor.

Cuando vamos a preparar el potaje, vamos bien las lentejas y reservamos. Ponemos una sartén en el fuego, echamos un chorreón de aceite de oliva y la cebolla pelada y bien picadita para sofreír, poco después se van echando los ajos y pimientos, igualmente cortados menudos y cuando esta todo tierno, añadimos los tomates troceaditos, así como un poco de pimentón.

Cuando el tomate ha reducido y está frito, lo pasamos a una cazuela y echamos las lentejas y un par de hojas de laurely rehogamos unos minutos, removiendo para que se mezcle el sofrito con las lentejas. Añadimos el agua y dejamos cocer entre 30-35 minutos más o menos.

Cuando lleven unos diez minutos hirviendo las lentejas agragamos las patatas troceadas, y retiramos cuando todo esté tierno. Cuidado con que no se peguen, si es necesario agregamos un poco de agua caliente.

RECOMENDACIONES
 El chorizo Peña Cruz de Serón y sus especies le otorgan un gran sabor a este potaje de lentejas.

Con el Sabor de Siempre

PEÑA CRUZ

C/ La Huerta, 9 04890 SERÓN (Almería) Tlf.: 950 426 409
www.embutidospcruz.com info@embutidospcruz.com