

Debido al número creciente de colaboraciones queremos aportarlas según llegan. Tenemos las intención de incorporar algunas de estas fotos a las galerías existentes, pero en un primer momento las incluimos en este Boletín para que todos las podáis ver.

Algunas fotos del recuerdo como la que envía [Gloria](#): "La abuela Trifona", 1964.



También de [Gloria](#) es esta (es más, Ella es Gloria):



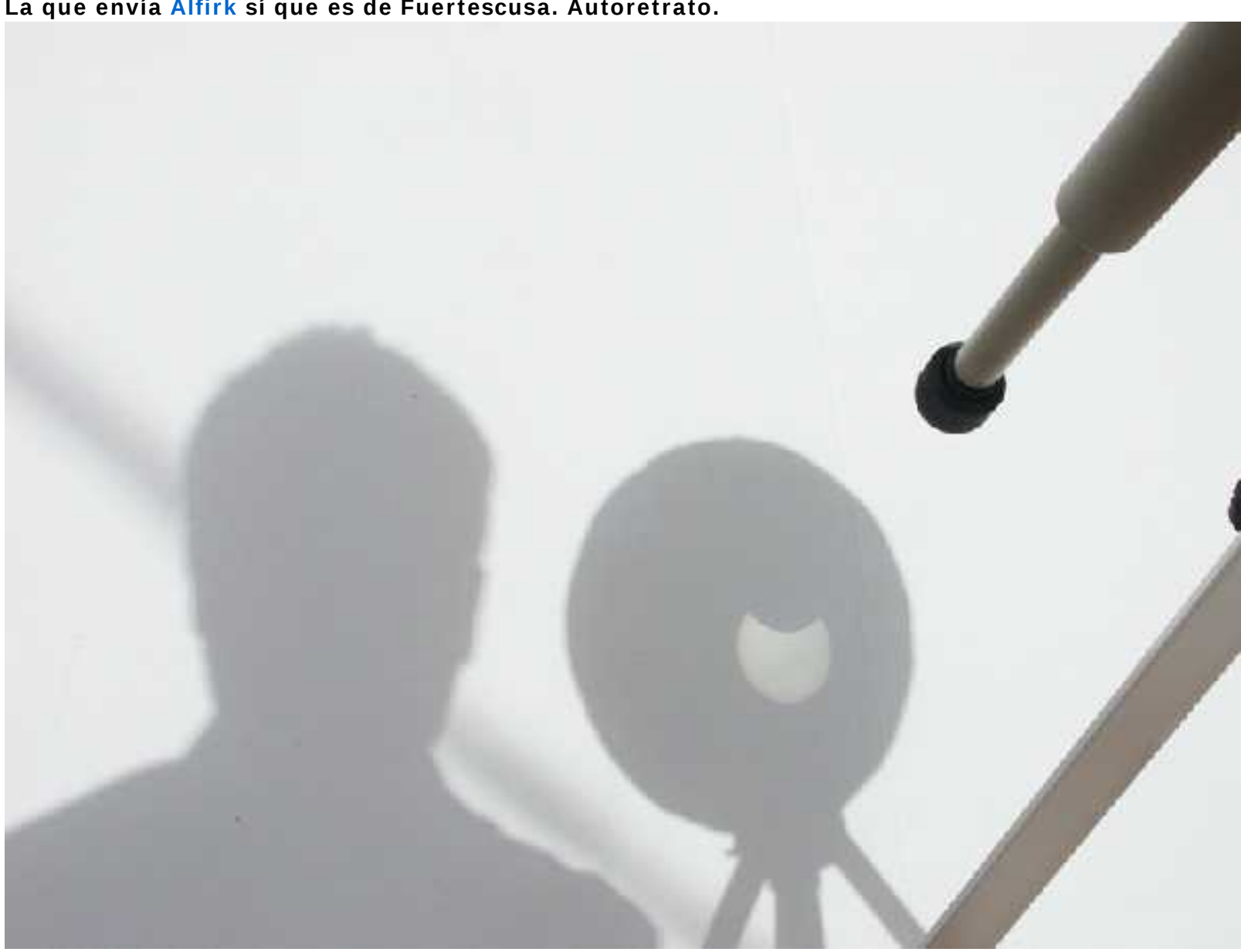
Y para terminar la jornada del recuerdo con deportes: Partido Solteros-Casados del verano de 1985. Lo aporta [Masqpaq'](#)



Volviendo a la actualidad, el tema de la semana: El eclipse. Nos han llegado dos fotos, la de [Masqpaq'](#), sabemos que la hizo a las 11,35h, pero sabemos el lugar.



La que envía [Alfirk](#) sí que es de Fuertescusa. Autoretrato.



Hace unos días en los comentarios del foro apareció el anuncio de [Matilde](#) acerca de una receta que nos ha mandado y que publicamos a continuación.

“COCA DE SETAS”

INGREDIENTES:

- 10 Níscalos redonditos y no muy grandes
- 3 longanizas
- 3 morcillas
- 3 lonchas de tocino de venta (cortado muy finito)
- 3/4 cuartos de Kg de harina
- 1 huevo
- 1/2 vaso de los de agua pero con aceite
- 1/2 vaso de los de agua pero con leche
- 1 pizca de azúcar
- 1 taquito de levadura
- sal al gusto

PREPARACIÓN:

- 1.- MASA: Agregar lentamente a ½ Kg de harina :el aceite + la leche + huevo+ levadura +azúcar +sal (si no queda suelta la masa se le sigue añadiendo harina hasta que no quede pegada a las manos).
- 2.-Dejar la masa en reposo durante 30 minutos tapadita y si es posible en sitio “algo” caliente por ejm al sol de la ventana
- 3.- Mientras esperamos sofreímos pero muy poquito los níscales (enteros y la morcillas, longanizas y beicon hechos en 3 o 4 trozos)
- 4.-Mientras calentamos el horno 200 – 210 grados
- 5.- Una vez crecida la masa se esparce uniformemente en una lata, de las del horno, a la que le hemos untado un poquito de aceite para evitar que se pegue la masa
- 6.-Hornear cinco minutos y sacar del horno
- 7.-Rápidamente sobre la masa colocar los productos sofrido y meter nuevamente en el horno hasta que todo quede doradito (primero se pone los quemadores inferiores y después los de arriba para que quede doradita

NOTA: Si no es época de hongos se puede hacer sin ellos está riquísima.

Fuertescusa.org declina toda responsabilidad en el consumo excesivo de esta receta.

Finalmente nos queremos despedir con una foto que a muchos les hará cambiar el fondo de escritorio. La envía [Alfirk](#). "Chorpiente"



Gracias a todos por colaborar. Feliz semana.