

**DEDICATORIAS Y EVENTOS**

**¡Felices 26 años!**

Toda tu gente te desea lo mejor. ¡Te queremos!



**Andrés cumple 7 años**

Andrés, ¡muchísimas felicidades!



**El IES Celia Viñas participa en el Erasmus K2**

El IES Celia Viñas de Almería está participando en un nuevo Erasmus K2 denominado 'Interactive and inclusive cultural heritage' junto a Letonia, Estonia, Hungría y Portugal.

En este proyecto, el alumnado de cada país tendrá la oportunidad de viajar a los países asociados, conocer a los chicos y chicas de otros lugares, realizar yincanas y cazas del tesoro virtuales y presenciales por las distintas ciudades participantes, ahondando en el conocimiento de su patrimonio cultural y todo ello desde una perspectiva inclusiva e interactiva. Se trata de que el alumnado con menos posibilidades económicas pueda acceder a este proyecto, así como programar todas las actividades desde el punto de vista de la inclusividad de personas con discapacidad física y/o psíquica". MANUEL MORALES



**LA RECETA BACALAO CON ALMENDRAS**

POR MANUEL MORALES [manuelmoralessmorel21@gmail.com](mailto:manuelmoralessmorel21@gmail.com)

ANTONIO ESPÍN  
Profesor del CP-GIFP Almeraya



**Dificultad Media**  
**Tiempo de preparación 50 min**

- Ingredientes**
- 600 gr de bacalao
  - 3 dientes de ajo
  - 20 almendras tostadas
  - Harina
  - Leche, laurel
  - Aceite de oliva V.E.

Para esta receta debemos utilizarse bacalao noruego, no demasiado grueso y a ser posible en filetes sin espinas.

Se corta el bacalao, previamente desalado, en trozos pequeños, se reboza en harina y clara de huevo batida antes de freírlo en una sartén con aceite caliente.

Cuando esté dorado, escurrimos y se pasa a una cazuela, mejor de barro con una hojita de laurel y lo cubrimos con leche hervida, se tapa la cazuela y se deja cocer a fuego lento.

Mientras tanto machacamos los ajos en un mortero, junto a las almendras y una cucharadita del aceite sobrante de freír el bacalao.

Una vez conseguida una pasta homogénea, se diluye con tres cu-

charadas más de aceite y un poco de la salsa del bacalao antes de verter el majado sobre el pescado.

Movemos la cazuela con las manos con movimientos giratorios para que quede todo bien unido, espese la salsa y no se pegue en el fondo, dejándolo cocer por espacio de unos 20 minutos.

Pasado este tiempo, se deja reposar sólo unos minutos, se retira el laurel y se sirve en la misma cazuela.

Un plato que podemos ir probando para estas fechas festiva que se avecinan.

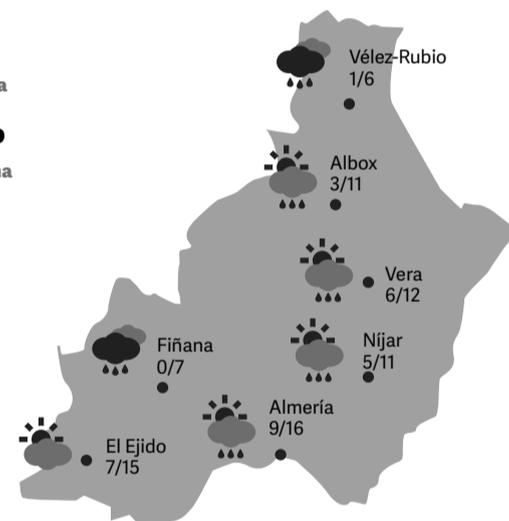
Este tipo de bacalao marida muy bien con vinos tintos de crianza que sean suaves, puede ser de cabernet sauvignon.

**EL TIEMPO**

6° mínima

12° máxima

E viento



**LA MAYOR FLOTA DE LA PROVINCIA**

**TAXI ALMERÍA**

950 22 22 22  
950 25 11 11

**SER**

Almería 88.2 FM  
Poniente 89.2 FM  
Roquetas 99.0 FM  
Levante 87.6 FM  
Níjar 88.8 FM

Síguenos en [www.seralmeria.com](http://www.seralmeria.com)

**PASATIEMPOS**

	9		6		5	7		
1	7		3			2	8	
	8	6	7		1			
		2	4	9			1	6
4	6	8			2	9		
9		1		7		2		3
8	2				3	5	6	
3		9		1	6		8	
6		5		8		4	3	9

1		2	3	4		5	6	7		8
			9							
10	11					12				13
								15		
14										
16			17					18		
19		20		21		22		23		24
25								26		
27			28			29	30			
		31								
32								33		

**HORIZONTALES** - 1. Coloq. Excremento de los niños pequeños (pl). 5. Carbonato de cal terroso. 9. Ponéis los codos sobre una mesa. 10. Ponerse en acción. 12. Parte que arranca de la línea principal de un camino. 14. Mordisquea un hueso. 15. Utiliza, emplea. 16. Percepción irreal. 19. Desgracia, suerte adversa. 25. Manojos de mies cortada y dispuesta en gavillas. 26. Altar de ritos sagrados. 27. Zonas del cuerpo donde se encuentran los ojos. 29. Acetato de etilo. 31. Relativa al ajo. 32. Caminas. 33. Hierba cana europea.

**VERTICALES** - 1. Coloq. Mujer que roba. 2. Ave zancuda típica de Argentina. 3. En este lugar. 4. Bebí aspirando. 5. Mensaje en papel. 6. Celebre con risa algo. 7. Ordeñe las ramas de los árboles. 8. Ponen las frutas en arlos. 11. Coloq. Necia, ignorante. 13. Derruiré, arrasaré. 17. Arg. Amigo, camarada. 18. Me descalabré hacia el piso. 19. Tramita de un proceso. 20. Fís. Faradio. 21. Med. Terminación lenta y favorable de una enfermedad. 22. Comité de policía secreta en la Rusia soviética. 23. Ponerle data o fecha a algo. 24. Entregaría, otorgaría. 28. Dios de los musulmanes. 30. Estar, existir. / [sinapsispasatiempos.com](http://sinapsispasatiempos.com)

**Soluciones 9.2.2023**

J	A	M	A	S	G	A	C	T	O
A	S	E	N	O	A	R	A		
T	A	I	D	E	M	A	S		
I		D	E	S	P	O	S	E	I
B	O	T	I	F	A	R	R	A	S
		R	A	E	A	Z	O		
O		A	R	R	I	D	A	S	E
D	E	S	A	I	R	A	R	E	
I	N	R	A	S	I	O	C		
A	E	S	I	A	R	I	A		
S	A	U	N	A	E	N	E	A	S

3	4	1	7	5	8	2	9	6
5	2	6	1	9	4	3	8	7
7	9	8	2	6	3	4	5	1
6	8	3	9	1	2	5	7	4
4	5	7	3	8	6	1	2	9
9	1	2	5	4	7	6	3	8
2	6	9	8	3	1	7	4	5
1	3	5	4	7	9	8	6	2
8	7	4	6	2	5	9	1	3