

DIA DE LA MADRE ([HTTP://WWW.MINUTOUNO.COM/DIA-LA-MADRE-A1011](http://www.minutouno.com/dia-la-madre-a1011))

Cinco alternativas para agasajar a mamá en su día



ANALÍA ANCHEL

Este domingo en la Argentina se celebra el Día de la Madre y **minutouno.com** te da opciones para hacerla sentir especial.

Este domingo es el día de mamá, por eso **minutouno.com** te invita a hacer de ese día uno muy especial. Te brindamos cinco consejos y tips para preparar en familia diferentes agasajos.

- Si lo que buscas es que tu mamá comience el día de una manera muy especial, a levantarse bien temprano y prepararle un buen desayuno. Si bien hay empresas que se encargan de hacerlo puedes recurrir a una opción bien casera, organizarte con el resto de la familia y hacer que mamá acompañe el mate o el café con muchas cosas ricas.
- Ahora bien, si el festejo se dará en el horario del almuerzo puedes optar por ir a comer afuera, juntarse en la casa de algún familiar, organizar un picnic al aire libre, o un

banquete en casa preparado con tus propias manos. Para eso, hablamos con el cocinero de la *Televisión Pública*, **Guillermo Calabrese** quien nos regaló una receta de su mamá.

"Torta de pollo, receta de Pirucha, la mamá de Calabrese: Para la masa vas a necesitar 300 g de harina 0000, 150 gr de manteca pomada, 1 Huevo, sal, pimienta blanca molida y tomillo picado fresco. Colocar en un recipiente la harina, el tomillo, la manteca pomada, el huevo, sal y pimienta. Mezclar y unir bien para lograr una masa uniforme sin amasar demasiado. Reservar esta masa en la heladera por media hora. Luego, estirla con un palote, espolvoreando previamente la mesa con harina. Que tenga un espesor de 2 o 3 milímetros. Deben resultar dos láminas de masa. Reservarlas en la heladera. Para el relleno: 3 cebollas fileteadas, 2 tallos de puerro picados, 2 cucharadas de manteca pomada, sal y pimienta, 5 huevos, 2 cucharadas de mostaza, 1/2 kilo de pollo grande, precocido, 5 cucharadas de queso crema y 3 cucharadas de queso rallado. En un sartén con manteca, transparentar y tiernizar durante cinco minutos las cebollas y los puerros. Salpimentar y cocinar a fuego moderado removiendo con una cuchara de madera evitando que se doren o se quemem. Retirar y dejar que se entibien. En otro bol, batir los huevos con la mostaza, salpimentar y mezclar con el pollo desmenuzado, las cebollas, los puerros y los dos quesos. Para el armado: una yema de huevo y una cucharada de azúcar. Colocar sobre una de las láminas de masa, taparla con la otra y hacer un repulgue circundante. Pinchar con un tenedor para evitar que se infle durante la cocción y pintar con lallema batida. Espolvorear azúcar. Cocinar en horno medio hasta que se dore, por 20 a 25 minutos. Dejar reposar 15 minutos antes de desmoldar y servir".

- A la hora de elegir un regalo para mamá te damos algunas pistas: productos de belleza, ropa, carteras, zapatos, perfumes, día de spa, sesiones de masajes, pases en la peluquería, viajes relámpagos, cursos afines a sus gustos, y los clásicos ramos de flores y bombones que siempre son bienvenidos. Si tenes hermanos chiquitos nada mejor que ayudarlos con alguna manualidad y sorprender a mamá.
- Compartir una salida al teatro o al cine, es una gran opción para aquellos hijos muy compañeros de su mamá. Podes adelantarte y adquirir con anticipación tus tickets así logras sorprenderla con una velada perfecta.
- Finalmente te acercamos una excelente opción para cenar en familia en un tradicional restaurante de comida italiana por el valor de \$210 por persona. La cita es en el **Ristorante María Fedele** ubicado en la calle Alsina 1465, dentro de la sede de la

Asociacion Nazionale Italiana en en el barrio porteño de Monserrat, a metros del Congreso de la Nación. Con todo el sabor y la abundancia característica de la cocina de Calabria, los hermanos **Paoletti**, quienes se encargan de la cocina y de la atención del salón, hacen que compartas una velada exquisita, atendidos como reyes con una tranquilidad incomparable. El restó ofrece un menú fijo que consta de una entrada de ¡diez antipastos!, primer plato, segundo plato y degustación de postres. Una verdadera sorpresa para todos los comensales, que este domingo puede ser tu mamá.



TEMAS



DEJÁ TU COMENTARIO



Añade un comentario...

Publicar también en Facebook

Publicar como Adriana Morán Sarmiento ([Cambiar](#))

[Comentar](#)

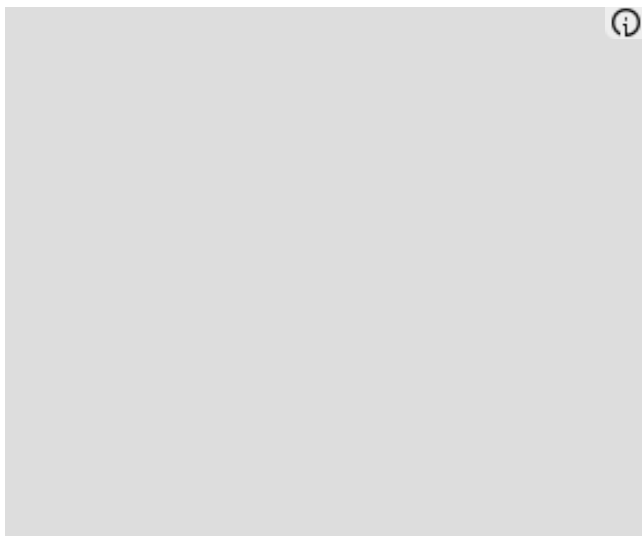


[Susana Beatriz Cirigliano](#) · [★ Mejor comentarista](#) · Secretaria Administrativa en Secretaria Administrativa

felicidades para todas !!!

[Responder](#) · [Me gusta](#) · [👍 1](#) · [Seguir esta publicación](#) · Ayer a las 10:11

Plug-in social de Facebook



3186

LEYERON ESTA NOTICIA

1

COMENTARON ESTA NOTICIA