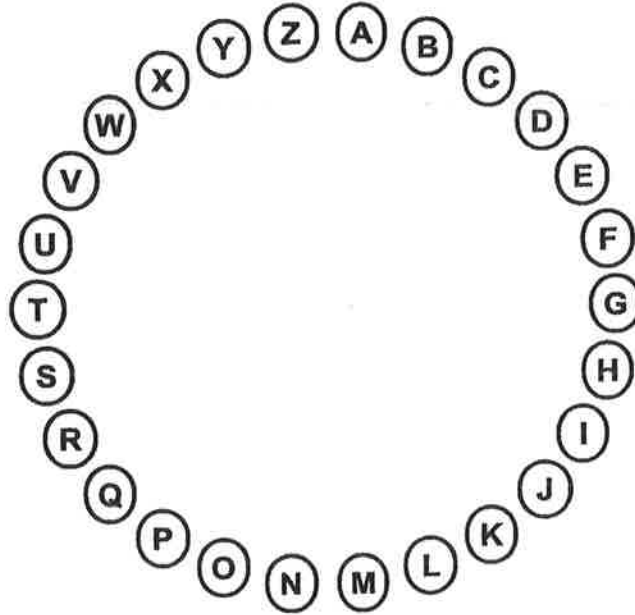




## NAVIDAD

Autor: REYES CARRASCO PÉREZ



**A.** preparación culinaria, cuyos ingredientes son azúcar y agua, con el que puedes preparar torrljas

-----

**C.** Bebida espumosa con la que es obligada hacer el brindis.

-----

Contiene la E

**E.** entrante muy variado y debajo de la cama, para guardar cosas

-----

**G.** dulce que hacemos al horno de múltiples formas

-----

**B.** Contiene la B  
Animal que al horno está muy rico, parecido al lechazo

-----

**D.** Fruto de la palmera, de forma alargada, color marrón, comestible y con sabor muy dulce

-----

Contiene la F

**F.** de chocolate, siempre está en la bandeja de los dulces

-----

Contiene la H

**H.** aunque son muy buenos los de Castilla los de aquí no están nada mal.

-----

**Contiene la I**

- I.** dulce típico del norte de España, que es muy típico en Madrid en Semana Santa
- 

- K.** fruta con la que puedes hacer canapés muy originales
- 

- M.** Pasta de almendras y azúcar cocida al homo, que podemos encontrar en el escaparate de Vejo en forma de cocodrilo.
- 

**Contiene la O**

- O.** mejor comerle a que te le den
- 

- Q.** en una tabla para comer, pueden ser muy olorosos
- 

- S.** bebida espumosa &quot; famosa en el mundo entero&quot;
- 

- U.** ten cuidado con ellas al dar las doce, te puedes atragantar.
- 

- W.** bebida alcohólica, que se suele tomar con hielo
- 

- Y.** elaboradas únicamente con yema de huevo y azúcar, y redondeadas a mano , se comercializaron por primera vez en Ávila
- 

**Contiene la J**

- J.** a la marinera o en salsa verde están de rechupete
- 

- L.** con largos bigotes, no pueden faltar en estas celebraciones a la plancha, cocidos,...
- 

- N.** si lo pongo a la plancha está rico de comer , aunque también sirve para cortar
- 

**Contiene la P**

- P.** gallo castrado a la edad de cuatro meses aproximadamente, antes de comenzar el proceso de engorde. Con ello se consigue mayor tamaño y peso que los gallos camperos normales, y su carne es más fina.
- 

- R.** típico dulce que tomamos el día de Reyes
- 

- T.** es una masa dulce obtenida por la cocción de miel (o azúcares) a la que se incorporan almendras peladas y tostadas.
- 

- V.** al horno, gratinadas, a la gallega,...qué ricas!!! y colgada del cuello si hacemos el Camino de Santiago.
- 

**Contiene la X**

- X.** lo tendrás si tus comensales quedan contentos del menú navideño
- 

- Z.** parecidas a las vieiras , pero de menor tamaño
-