



Centro Argentino de Dallas / Fort Worth

Non Profit Organization IRS Code 501(c)(4)

Año 14 Numero 11, Diciembre 2011

Lo que pasó

FIESTA DE NAVIDAD

Una vez mas celebramos la llegada de la Navidad con nuestro tradicional almuerzo en el Hackberry Creek Country Club.



El presidente del Centro Juan Gentile hizo los honores de abrir el evento con la invitación formal a deleitar el buffet. También presentó oficialmente a Victor Aboudara, quien tomará la presidencia a partir del 2012.

No faltó la danza tradicional argentina con nuestro grupo de folclore y el teatro para chicos a cargo de nuestro grupo de teatro.



Para finalizar, Papá Noel entregó regalos a todos los chicos presentes.

El Centro Argentino de DFW les desea muy Feliz Navidad y un prospero Año Nuevo!



Lo que vendrá

El **viernes 6 de enero** comenzará nuestro ciclo de cena y cine del año 2012.



La proyección comienza a las 19:30, pero vénganse un rato antes para socializar y disfrutar de las sabrosas empanadas y bebidas que como siempre tendremos a la venta a precios módicos.

El lugar es el **Hotel Holiday Inn Express**, ubicado en 4355 Beltway Dr, Addison TX 75001.

Calendario

- **Viernes 6 de enero**
CENA Y CINE
[Holiday Inn Express](#)
19:30 horas



Centro Argentino DFW
P.O. Box 797402
Dallas, TX 75379-7402

(972) 510-5749

www.centroargentinodefw.org
centroargentinodefw@gmail.com

Comuníquese con nosotros



Rincón culinario

PAN DULCE CASERO



Se necesitan nueces, avellanas, pistacho y almendras un poco tostadas.

Mezclar cascaritas de naranja, de limón, cerezas confitadas, pasas de uva rubias y negras, aroma a pan dulce (una mezcla que se vende lista para usar) más marsala u oporto para cubrir bien. Poner en un recipiente grande y dejarlo macerar.

Dos o tres días antes de Navidad, hacer el pan dulce siguiendo estos pasos. Con estas cantidades se obtienen 2 pan dulces generosos.

1.- Mezclar 100g de levadura, 150cc de leche tibia, 1 cucharada de azúcar y 1 cucharada de harina. Tapar y dejar fermentar.

2.- Mezclar en un bol 225g de azúcar con 225g de manteca derretida, 4 huevos y 1 cucharadita de aroma a pan dulce, 1 cucharadita de agua de azahar, 1 cucharada de vino dulce, 1 cucharadita de coñac, ½ cucharadita de extracto de malta, ralladura de 1 limón o naranja, ½ cucharadita de sal, 1 cucharada de miel.

3.- Incorporar el fermento, a lo anterior, mezclar e ir agregando de a poco 1kg de harina 0000, mientras se van mezclando y uniendo los líquidos con los sólidos.

4.- Tratar de formar una mezcla tierna, volcar sobre la mesada enharinada y amasar para unir todo en una preparación húmeda y que se sostenga.

5.- Tapar y dejar levar.

6.- Cuando haya duplicado su volumen, des gasificar, poner en la mesada, incorporar 800 g de frutas secas en total (mitad de la que está en maceración, bien escurrida y mitad de los frutos secos); las cantidades pueden variar y también la elección de los ingredientes.

7.- Tratar de armar un bollo tierno con frutas, separar en dos mitades, distribuir cada mitad en un molde de papel, presionar un poco para que se adhiera a las paredes, tapar, dejar levar.

8.- Cortar la superficie en cruz, pintar con huevo, decorar con frutas seleccionadas y hornear unos 45 minutos (controlar el punto de cocción).

9.- Retirar, dejar enfriar y pincelar con glacé liviano. Agregar más frutas en la superficie.

Anúnciese aquí!

JULIETA GIRADO **TRADUCCIONES CERTIFICADAS**

PARTIDAS DE NACIMIENTO
PASAPORTES
CERTIFICADOS ACADÉMICOS

(972) 249-5809
JULIETAGIRADO@HOTMAIL.COM

NODGAR E.V.PIRANIAN **Foreign Legal Consultant**

Abogado en Derecho Argentino
Inscripto ante la Suprema Corte de
Texas
Resuelva sus temas legales en
ARGENTINA desde TEXAS

(214) 507-7025
nodgarnp@gmail.com

DESIREE SILVA **Personal Coach**

Egresada de la Facultad de
Psicología U.V.M.
Soluciono problemas emocionales y
afectivos, depresión, ansiedad,
stress, miedo, enojo, personales, de
pareja o familiares.

(214) 517-0569
psic.desireesilva@yahoo.com