03 Misión Alzheimer Aragon – FARAL (Zaragoza)

03 Misión Alzheimer Aragon – FARAL (Zaragoza)

Llega mi tercera misión, en esta ocasión en **Zaragoza** para ayudar a recoger fondos para para la **investigación del Alzheimer**.

Además ha coincidido **con mi 45 cumpleaños**, por lo que ha sido un fin de semana muy completo. **Hemos aprovechado a estar con la familia que tenemos allí.**

Nos invitaron a participar en la última carrera del Circuito de **Carreras Solidarias de Zaragoza**, está organizado por la **Federación Aragonesa de Alzheimer** y **Fundación Española para el Estudio, Tratamiento de la Enfermedad de Gaucher** y **Federación Aragonesa de Atletismo.**

Consiste en la realización de carreras populares para adultos y niños en con cuya inscripción colaboran con Alzheimer y Gaucher.

Aquí el resumen fotográfico de la misión

Esta semana vamos a estar muy activos!!!! Mañana la próxima misión!!!!

El broche final del fin de semana!!!!!!

Tarta de nata y galletas

Esta tarta la hacemos mucho en casa, pero os diré la verdad, no la hago yo, la hacen mis chicos. Pero quiero compartirla con todos por que es muy fácil de hacer y queda buenísima.

Os animo a que la hagáis, sobre todo si tenéis niños pequeños en casa y os apetece que colaboren en su preparación.

No necesita horno!!!! Una vez montada es bueno dejarla un par de horas en la nevera antes de consumirla.

Las cantidades son para una tarta de 16 cm x 24 cm.

Ingredientes:

1. 500 ml de nata para montar
2. Un paquete de galletas tipo tosta rica
3. Leche
4. Cacao en polvo
5. Virutas de colores

Preparación:

Empezamos **montando la nata**, aunque si compráis nata montada de pastelería también vale, pero no la hagáis con la de bote de spray, no sirve.

Ponemos la **leche con el cacao en un plato** y diluimos bien.

Pasamos las galletas por la leche y las colocamos en la bandeja hasta cubrir una primera capa. **Mojar las galletas una a una para que no de deshagan**.

Extendemos una capa de nata encima de las galletas, no muy gruesa y repetimos. **Nosotros solemos poner unas 5 capas de galletas**.

Cuando hayas puesto la última capa de galletas, **cubre toda la tarta con la nata restante**, paredes incluidas. Ayúdate con una paleta para que quede lo más lisita posible.

Ya sólo queda adornarla con lo que queráis, nosotros solemos echar por encima virutas de colores, pero podéis poner lo que más os guste.

Y aquí os dejo el resultado. **Ya me contaréis lo buena que os queda a vosotros!!!!!**

---

02 Misión Amenización pase

Ep. VII (Azuqueca de Henares – Guadalajara)

02 Misión Amenización pase Ep. VII (Azuqueca de Henares – Guadalajara) – Asociación Dedines

Divertida misión en el Espacio Joven Europeo de Azuqueca, donde compartimos la tarde con jóvenes (y no tan jovenes) que acudieron al centro para ver el Ep. VII de Star Wars, o simplemente a divertirse en sus instalaciones. Eso mismo hicimos nosotros, y compartimos con ellos desde el futbolín hasta el pinball, pasando por el billar e incluso la bolera, donde probamos nuestra puntería con los bolos.

Mientras salían los créditos finales del primer pase, hicimos aparición en el escenario de la sala de proyecciones, y todos los espectadores se quedaron impresionados y acto seguido nos cegaron con el flash de sus móviles.

Durante toda la tarde, estuvimos recaudando fondos para la **Asociación Dedines** en una hucha dispuesta al efecto, junto al photocall.

Dedines es una asociación de afectados, formada por padres y madres, niños y niñas con pluridiscapacidad y necesidades específicas de educación.Todos nuestros niños y niñas tienen discapacidad intelectual (necesitan apoyos continuados) y con frecuencia otras discapacidades asociadas (físicas y/o sensorial).

Aquí os dejo el resumen fotográfico de la misión.

















Champiñones rellenos

Champiñones rellenos!!!! muy ricos, rápido y fácil!!!

El fin de semana pasado aprovechando que se jugaba el derbi de Madrid, aproveché para preparar una comida de picoteo para ver el partido sin problemas.

Entre las cosas que preparé, hice unos champiñones rellenos al horno ¡¡Un poco de innovación con un buen resultado!!

Ingredientes:

1. 9 champiñones gordos.
2. Jamón serrano, beicon o panceta.
3. Tomatitos cherry.
4. Queso cabrales o queso rallado para fundir

Preparación:

Precalentamos el horno a 170º.

Quitamos los troncos a los champiñones y los limpiamos bien para evitar que quede algo de tierra.

Ponemos en cada champiñón dos cuartos de loncha de beicon en forma de cruz.

Encima ponemos medio tomatito cherry

Espolvoreamos con queso rallado para fundir o ponemos un poco del queso elegido. En nuestro caso pusimos queso cabrales. Un poquito nada más, para que no mate el resto de los sabores.

Introducir en el horno durante 15 minutos



¡Y listo!!!!! Espero que os guste!!!!!

---

01 Misión CIFIMAD (Fuenlabrada – Madrid)

01 Misión CIFIMAD (Fuenlabrada – Madrid) – El estreno!!!

Llegó el día!!!! Nervios y emoción para este primer día. Pero hubo quién también se estrenaba y estaba muchísimo mas nerviosos que yo. También era casi la primera vez que iba a una misión, y eso creo quw a mi me ayudo, por que ya sabía a lo que iba.

Es lo que tiene tener un trooper en casa, que se ha hecho en 6 meses 35 misiones, y unas menos yo como apoyo.

Pero no os voy a engañar, la emoción es impresionante!!!

CIFIMAD es una feria anual que se celebra en Fuenlabrada (Madrid). Reunión de aficionado a la ciencia ficción. Es una convención hecha por fan para fans.

Os dejo un resumen fotográfico de mi participación.



Próxima misión el 13 de Marzo en Zaragoza!!!! Nos vemos!!!!!