Ya han pasado dos meses

Ya hemos recibido los resultados de la última analítica que le han hecho, y se ha estabilizado **¡¡Impresionante!!** sólo dos meses y la dosis cuadrada. **¡Es un campeón!**

Además nos han dicho que **ya podemos bañarle**, que no veáis que falta le hace, y hasta dentro de dos meses no tiene la siguiente revisión. Son unas estupendas noticias para empezar el año.

Trasgu sigue sin diarreas ni vómitos, casi se nos han olvidado ya. Con respecto a la comida, come bien, pero si es verdad, que como para darle la pastilla se la meto en un trocito de pavo, le añado un poco más y bien picadito en su bol de comida y se lo mezclo con su pienso. Ahora la mayoría de los días se lo acaba todo. **Ha cogido otro kilo!!!!!**

Por fin le hemos bañado!!!, pero no os quiero ni contar lo que nos ha costado encontrar un sitio donde le cogieran. El problema es que Trasgu para las peluquerías caninas le consideran grande, y son muy poquitas las que tienen bañeras para perros grandes, por lo menos aquí en el barrio. Trasgu es tamaño medio grande.

Al final nos dieron cita en **El Corte Inglés de Nuevos Ministerios**, que han abierto una clínica veterinaria y una peluquería canina. Se llama **Zoo Planet**. Por ahora solo lo tienen en este centro y en el de Preciados.

Me ha chocado bastante entrar al **Corte Inglés** con el perrete, tienen habilitada una puerta por la que se puede acceder con ellos, y bajando unas escaleras ya estás en la zona de las Mascotas, lugar donde está ubicada la peluquería. **A la Clínica Veterinaria si le han habilitado un acceso directo desde la calle**.

Le acogieron con mucho cariño, al comentarles lo ocurrido y en el estado en el que estaba, me dijeron que necesitarían como una hora y media. Así que aprovechamos a darnos una vuelta por el centro.

Cuando fuimos a recogerle, **no veáis que cambio!!!!**. Olía a limpio que daba gusto, le habían descargado de pelo, eliminado unos mogollones enredadísimo detrás de las orejas, le hicieron limpieza bucal y de glándulas, además de cortarle las uñas y limárselas. **Vamos!!!! listo para el mejor desfile**, y lo mejor de todo, que sólo nos cobraron 30 euros.

Creo que volveré a ir y si siguen con el mismo trato tan fantástico, ya tengo peluquería canina para Trasgu.

Bueno, esperemos que **todo siga como hasta ahora!!!!!**

Aperitivo de Jamón

Hoy he preparado un **aperitivo nuevo**. Me había sobrado pasta brick de estas navidades y antes de que se pusiera mala me he puesto a innovar.

He hecho unos **rollitos de jamón de york con queso de cabrales**. Quedan **crujientes y potentes de sabor**, si no te gusta el queso fuerte, puedes cambiarlo por un queso más suave en crema.



Ingredientes:

1. Pasta Brik.
2. Jamón York.
3. Queso Cabrales.
4. Huevo.

Preparación:

Corta por la mitad cada una de las láminas de **pasta brick**.

En cada una de ellas, en una esquina, pon una **loncha de jamón**, (utilicé el cuadrado de sándwich), un poco de **queso en pasta** y enrolla como si fuera un rollito con los laterales para dentro.



Colócalos en una fuente de apta para horno, encima de papel vegetal y píntalos con **huevo batido**.



Introducir en el **horno precalentado a 180º** unos 10 minutos o hasta que estén dorados.



¿Te atreves a hacerlos?

Trasgu y su primer mes con el Addison

Ya **ha pasado un mes** desde que se lo detectaron y empieza a normalizarse. Ha sido un poco durillo, pero poco a poco Trasgu se va recuperando.

Como os comenté le mandaron cortisona como tratamiento de

choque para estabilizarle, además de dieta blanda para ayudarle a cortar las diarreas y que volviera a tener unas heces normales.

Con **la cortisona se le abrió el apetito** y beber mayor cantidad de agua. **Ha sido un gusto ver como se comía la cantidad recomendada a su peso!!!** Porque Trasgu desde la operación de la castración no ha comido bien. Hemos tenido que cambiarle el tipo de alimentación varias veces, por que cuando parecía que con una le iba bien, a los pocos días volvía a no comer. Daba igual lo que le dieras, al final decidimos darle solo pienso y que cuando tuviera hambre comiera, por lo que ningún día ha llegado a comer ni la mitad de la cantidad recomendada para su peso

Se ha puesto que no veas!!!, ha cogido 3 kilos y medio y tiene más cuerpo.

Lo único que con tanta agua como bebía y aunque le sacábamos hasta 4 veces al día, alguna que otra vez se le ha escapado el pis en casa. Pero él sólito se castigaba en la cocina. No hizo falta decirle nada ¡Pobre!

Cuando llegaron los resultados de la orina se descubrió que estaba perdiendo proteínas y podía ser que tuviera un problema renal o fuera a consecuencia de los días que estuvo con la tensión por los suelos. Pero con el **hidrocloruro de benazapril** se le ha corregido y en cuanto termine la caja que le

mandaron, podremos dejar de dárselo. Aunque tendrá que pasar un par de analíticas más para comprobar que los resultados siguen siendo buenos y descartar por completo el problema renal.

Y su medicación de por vida, el **Fludrocortisona Acetato**. Esto se lo hemos empezado hace tres semanas, y nos ha permitido retirar paulatinamente la cortisona, a los 7 días. Por lo que el ansia a beber y a comer han desaparecido. Aunque come algo más de lo que comía antes de empezar el tratamiento, volvemos a las cantidades iniciales.

Este medicamento se lo tienen que ir regulando, para ello, todas las semanas le hacen a Trasgu un análisis de sangre para ir ajustando la dosis. Por ahora no está controlado, pero es cuestión de tiempo. **Hoy le han realizado el último y estamos a la espera de resultados**.

Lo bueno de todo es que lo vómitos han desaparecido por completo y **vuelve a estar contento y feliz como antes**!!!!!

Elegir un buen Hosting

¿Tienes que elegir el hosting donde alojar tu página web?

En un principio parece algo sencillo, pero empiezas a ver las ofertas existentes en el mercado y al final no sabes cual elegir.

Cada uno te dirá que es mejor el suyo. Aquí te dejo unos **consejos** que espero que te ayuden:

1. Busca un hosting que se adapte a tus **necesidades reales**. No debe quedarse corto, pero tampoco es necesario pagar por servicios que no necesites o no vayas a usar.

2. Es muy importante que el hosting opere con una **IP del área geográfica en la que realizas tu actividad**. Si tienes un dominio .es, Google geolocalizará automáticamente tu página web en España, pero para el resto de dominios, Google asigna a la página web la nacionalidad correspondiente a la IP del servidor en el que se alojan. Los buscadores tienen en cuenta la geolocalización de las páginas web y el país en el que se realizan las búsquedas para calcular la relevancia o importancia de un site y elaborar el ranking de puestos en el buscador. La IP de tu Hosting afectará a tu posicionamiento SEO en los buscadores.

3. **Saber la cantidad de espacio que necesitas**. Pero no solo para alojar la web, sino también contenido que añades después, bases de datos, vídeos, imágenes, etc… En la mayoría de las ocasiones con 100 MB es un espacio más que suficiente.

4. **Determina el ancho de banda** mensual necesario para el buen funcionamiento de tu web, la rapidez con que los usuarios podrán descargar ficheros, el número de visitas o nivel de tráfico que podrá soportar tu página web sin llegar a caerse, etc…, cuanto más popular se haga tu web y más visitas recibas más ancho de banda vas a necesitar.

   

5. Poder tener **varias cuentas de correo electrónico,** sobre todo si eres y una empresa, ya que necesitarás cuantas

corporativas para cada uno de los miembros de la compañía.

6. Hosting con **base de datos y scripts**, sobre todo para gestores como WordPress, Prestashop, Joomla que usan bases de datos para mostrar la información de manera dinámica y tener una capacidad de ampliación o escalabilidad que de otra manera sería imposible mantener.
7. Posibilidad de hacer **copias de seguridad**, aunque existen aplicaciones que te permiten hacer cuantas copias de seguridad de tu sitio web quieras y siempre que lo necesites.
8. El hosting deberá contar con **SSL Support (Secure Socket Layers)**, un sistema de encriptado de información que garantiza la seguridad en la transmisión de datos personales y de contacto de los clientes así como el pago seguro con tarjetas de crédito en páginas de comercio electrónico en caso de necesitarlo.
9. Y por último, y no menos importante, un **buen servicio de atención al cliente**.

Manos a la obra!!!!!

Strudel de manzana

Para esta receta de strudel he utilizado **la thermomix para hacer la masa**. Ya que la tengo, habrá que utilizarla ¿no?. Pero tranquilos, también se puede hacer sin ella.

El **truco de esta receta** está en el trabajo con la masa, **hay que dejarla muy fina cuando se extiende**, para que luego no sea muy pesado.

INGREDIENTES:

Os dejo todos los ingredientes, pero utilicé una compota de manzana que tenía congelada para el relleno.

Para la masa:

1. 1 huevo
2. 50 g de mantequilla
3. 30 g de azúcar
4. 1 pellizco de sal
5. 100 g de agua
6. 300 g de harina

Para el relleno:

1. 150 g de azúcar moreno
2. 150 g de pasas de corinto
3. 100 g de nueces
4. 1 cucharadita de canela en polvo
5. 150 g de mantequilla derretida
6. 500 g de manzanas reineta, peladas y descorazonadas
7. 1 cucharadita de zumo de limón

PREPARACIÓN:

Ponemos en el vaso todos los ingredientes de la masa excepto la harina y mezclamos durante **10 segundos en velocidad 4.**

Añadimos ahora la harina y amasamos programando **3 minutos, velocidad espiga.** Sacamos la masa del vaso y la envolvemos en papel film. La dejamos reposar unos 15 minutos.

Sin lavar el vaso, ponemos el azúcar, las pasas, las nueces y la canela. Programamos **5 segundos, velocidad 4.** Sacamos y reservamos.

Extendemos uno o dos pliegos de papel de horno (también nos sirve una tela blanca grande o un plástico) y extendemos sobre él la masa ayudándonos con un rodillo y con las manos. **Tenemos que conseguir una forma rectangular y dejar la masa fina**, con cuidado de no romperla.

Precalentamos el horno a 180º.

Pintamos la masa con la mantequilla derretida.

Ponemos en el vaso las manzanas con el zumo de limón y programamos **4 segundos, velocidad 4.**

Extendemos sobre la masa **el azúcar, las pasas y las nueces reservadas**.

Encima ponemos **las manzanas y la mantequilla derretida** que nos haya sobrado reservando un poco para luego pintar el strudel una vez formado.

Empezamos a **enrollar ayudándonos con el papel**, apretando al mismo tiempo con las manos. Antes de terminar de enrollarlo pintamos el extremo con un poco de agua para que quede bien pegado. **Dejamos la unión hacia abajo** para que al hornearlo no se abra.



Colocamos el strudel en una bandeja de horno que habremos cubierto antes con el papel de hornear que hemos utilizado para extender la masa.

Pintamos el strudel con la mantequilla derretida y lo **horneamos durante 40 o 45 minutos.**



Lo podemos **servir caliente o frío**, espolvoreando azúcar glas y/o canela en la superficie.

Estupendo como postre o merienda **¿Manos a la masa?**