

Pasatiempos

Territorio Vergara



Crucigrama

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1												
2												
3												
4												
5												
6												
7												
8												
9												
10												
11												
12												

HORIZONTALES » 1. Una infusión que garantiza la recuperación de la salud perdida. De este modo. 2. Uno muy positivo. Y otro que siempre está pensando en lo mismo. 3. El que presume de ideas muy abiertas. Dentro. Decere. 4. El que ha sido llevado por un profesional de la limera a un buen asiento en el cine. Para, burro. 5. Al alcalde le da poder simbólico, aunque luego él debe demostrar dotes de mando. Una aventura espacial propia del año que viene. 6. En cualquier ser. Los de la historia. Capital de comarca catalana. 7. Internet, entre nosotros. Una que es experta en un buen vino. 8. Todas las mañanas del mundo. Personas que no sueltan ni un euro. Bebe a medias. 9. Querré con toda la fuerza. Suelta lo que le pasa por la cabeza. 10. Una maldición. Papel para el banco. 11. Papel que cambiamos por un regalo. Impidiese. 12. Época a olvidar. Empleado. En la manga.

VERTICALES » 1. Elemento que la gente asocia a Hamlet, aunque todos lo llevamos en nuestro interior. Tren que más que correr, vuela. 2. No tiene igual en su género. Desprender algo divino. 3. Confirmad un poco. La suerte que tenemos nosotros. 4. Un gesto muy propio de un madelman. Aquí hay tomate. 5. Para Jesús en todo es como éste. Dejaré el abrigo hecho un asco. Cambio de sentido. 6. Pallito. Caemos enfermos, y nos duele. 7. Paleta de la rueda. La parte superior del abanico. 8. Empieza a abrir la puerta. Está de moda. Seda natural pero sin vocales. 9. Las catedrales más breves de toda la historia. Un complemento que nos obliga a tener otro número, además del DNI. 10. Diez. Inglés. Una respuesta que es bastante poco seria. 11. Uno en la manga. Grosura de animal. Una agencia muy espacial. 12. Es el de la colina. Ajustados a peso o medida.

Scrabble

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
A	A.	E.	Q.	U.	I.	N.	O.					C.			
B	b.	O.	X.									O.			
C	U.											N.			
D	N.											V.			
E	D.									T.	U.	N.	O.		
F	A.				CH.	U.	T.	O.				Y.			
G	B.	A.	T.	A.	LL.	A.	N.								
H	A.					A.	M.	E.	N.	A.					
I									O.						
J									J.						
K									I.						
L									G.	A.	M.	O.	S.		
M		R.	E.	D.	I.	L.	E.	A.	D.						
N									T.						
O									O.						

A. A. B. I. I. L. Z.

INSTRUCCIONES » Con las letras del atril encuentre la palabra de mayor puntuación (Expertos: más de 36 pts.; Avanzados: entre 34 y 36 pts.; Promesas: menos de 24 pts.), de forma que cruce, prolongue y/o sea adyacente a las palabras ya dispuestas en el tablero. Si coloca las 7 letras del atril conseguirá 50 puntos adicionales.

Sudoku

FÁCIL

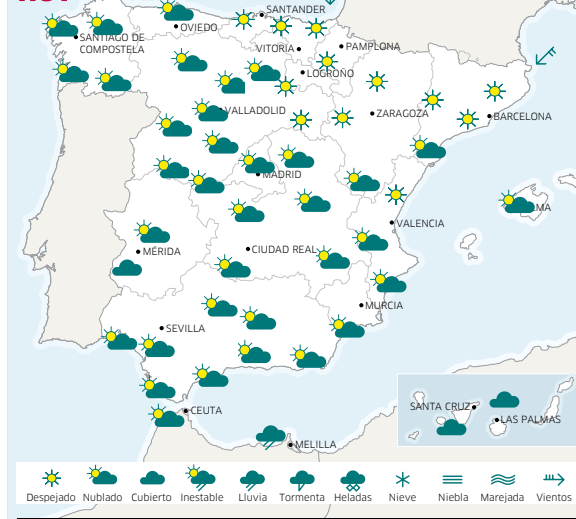
9		8	1					3
						7		
			9		5	2	8	
2	8		6		7			
		2		1				
	4		8			2	9	
4	5	7		9				
	9							
8			2	4			5	

DIFÍCIL

	7							4
5	8			7				
6			1	8		9		
8				2	6			
		1				3		
			5	3				8
		5		6	3			9
							5	
								6
2								4

El tiempo

HOY



Poco nuboso en general

En el litoral mediterráneo andaluz, Ceuta y Melilla, posibilidad de algunos chubascos. En el litoral cantábrico, este de Cataluña y norte de canarias, intervalos

nubosos. En el resto de zonas, predominio de poco nuboso con nubosidad de evolución diurna con probables chubascos dispersos.

MAÑANA » Chubascos débiles en el área cantábrica, meseta norte, Alto Ebro, zona centro y pirineos occidentales. Con menor probabilidad se podrán producir también en el resto de la península.

PASADO MAÑANA » En el litoral cantábrico y norte de Galicia, lluvias débiles. En el área del estrecho y en Melilla, nubes bajas matinales. En Baleares y en el resto de la península nubosidad de evolución.

TEMPERATURAS

PREVISIÓN: DE: DESPEJADO; IN: INESTABLE; NU: NUBLADO; CU: CUBIERTO; LL: LUVIA; TO: TORMENTA; NI: NIEVE; HE: HELADA

ESPAÑA	Huelva	31	19	NU	S.C. de Tenerife	28	21	CU	Estambul	38	21	DE
Alicante	26	14	NU	Huesca	29	12	DE	Escocia	22	11	NU	
Aragón	28	20	NU	Jaca	30	18	NU	Sevilla	27	12	NU	
Barcelona	32	20	NU	Las Palmas G.C.	25	22	CU	Soñia	26	8	DE	
Bilbao	27	13	NU	León	28	11	NU	Tarragona	27	18	NU	
Burgos	35	17	CU	Lleida	30	15	DE	Tenel	28	11	NU	
Cáceres	28	17	DE	Logroño	28	12	DE	Toledo	32	16	NU	
Cádiz	26	15	DE	Lugo	29	12	NU	Valencia	28	19	NU	
Ciudad Real	26	9	NU	Madrid	32	17	NU	Valladolid	30	13	NU	
Córdoba	34	18	NU	Málaga	30	20	NU	Vitoria	26	9	DE	
Coruña	29	12	NU	Melilla	29	22	LL	Zamora	32	15	NU	
Crona	28	13	DE	Murcia	30	22	NU	Zaragoza	30	15	DE	
Granada	32	12	NU	Ourense	34	16	NU	EUROPA				
Guadalajara	34	11	NU	Palencia	26	14	NU	Amsterdam	19	16	LL	
				Pamplona	27	11	NU	Berlín	23	12	NU	
				Palma de Maiorca	29	21	NU	Berna	22	11	DE	
				Pontevedra	29	16	NU	Budapest	22	14	LL	
				Salamanca	31	14	NU	Bruselas	20	11	NU	
				San Sebastián	25	15	DE					

Soluciones de ayer

CRUCIGRAMA	O I E L E I A I D O E I C U	FÁCIL	7 1 9 4 8 6 5 3 2	DIFÍCIL	6 4 9 5 3 2 1 8 7
E P A T A R P A T A N	2 5 6 3 1 9 4 8 7		8 3 7 6 1 4 5 2 9		8 3 7 6 1 4 5 2 9
P O S A V A S O S B I	8 4 3 2 7 5 1 9 6		5 2 1 8 7 9 4 6 3		5 2 1 8 7 9 4 6 3
I C E I N A N I M E S	5 9 7 1 4 3 2 6 8		4 8 3 2 6 7 9 5 1		4 8 3 2 6 7 9 5 1
L A R D O G E L I D O	6 8 2 9 5 7 3 4 1		2 1 5 9 4 8 7 3 6		2 1 5 9 4 8 7 3 6
A S A T E R R A N O	4 3 1 8 6 2 9 7 5		9 7 6 3 5 1 2 4 8		9 7 6 3 5 1 2 4 8
D A G A M A R A N O	3 7 5 6 2 4 8 1 9		1 6 8 7 2 5 3 9 4		1 6 8 7 2 5 3 9 4
O L L A A D A N I	1 2 4 7 9 8 6 5 3		7 9 2 4 8 3 6 1 5		7 9 2 4 8 3 6 1 5
S A L A N O N A D A R	9 6 8 5 3 1 7 2 4		3 5 4 1 9 6 8 7 2		3 5 4 1 9 6 8 7 2
B A S T A U S A S E					
L O A U R O R A M I					
A R P I N T O S T A R					

SCRABBLE » Experto: ANCIROMA8, 119pts. Avanzado: MATADURAS, 15A, 36pts. Promesa: TERNOS, A1, 33pts.

La receta

Tronco de merluza relleno
 Fácil Económico
 60 minutos 4 personas

Limpiar la merluza, extraer la espina y salar. Preparar el relleno: freir en una sartén los boletus cortados en láminas finas, cuando estén melosos añadir la escalonia picada e los langostinos pelados troceados y salados y freir 2 minutos más, añadir la miga de pan remojada en leche y escurrida, y un poquito de perejil picado. Retirar del fuego y añadir los huevos duros picados con cuidado. Rellenar. Poner en una bandeja al horno sobre una capa de cebolla cortada fina, con tomate troceado y ajos, rectificar de sal y tirar un poco de aceite de oliva. Calentar el horno a 180º y cocer 25 minutos. A media cocción tirar una copa de vino blanco.

INGREDIENTES
 1 merluza de 1,5 kg • 12 colas de langostinos • 2 huevos • 150 gr. de boletus • Perejil • 1 escalonia • 60gr de miga de pan • 2 cebollas • 4 dientes de ajo • 400 gr de tomates • 1 copa de vino blanco

Resultados

PRIMITIVA
 COMBINACIÓN GANADORA DEL 12/07/08
 1 2 9 0 11 16 36
 > C 19, R3

EL GORDO
 COMBINACIÓN GANADORA DEL 13/07/08
 4 7 20 46 47
 > R9

LOTERIA NACIONAL
 > 43855 SORTEO DEL 12/07/08
 > 3ª SERIE > 4ª FRACCIÓN

BONOLOTO
 COMBINACIÓN GANADORA DEL 14/07/08
 17 19 24 26 28 33
 > C 47, R7

EUROMILLONES
 COMBINACIÓN GANADORA DEL 11/07/08
 9 11 13 19 37
 > E 3,4

ONCE
 > 06873 SORTEO DEL 14/07/08