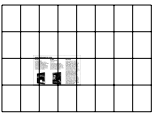


<p>Diario de Navarra</p> <p>Navarra General</p> <p>Diaria</p>	<p>Tirada: 68.841</p> <p>Difusión: 59.062</p> <p>(O.J.D)</p> <p>Audiencia: 206.717</p>	<p>Sección: -</p> <p>Espacio (Cm_2): 160</p> <p>Ocupación (%): 17%</p> <p>Valor (€): 433,33</p> <p>Valor Pág. (€): 2.500,00</p> <p>Página: 84</p>	
	<p>22/03/2006</p>	<p>Imagen: Si</p>	

PARA QUEDARSE EN CASA

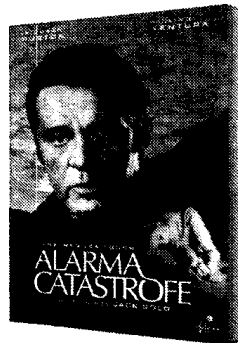
Un libro

La fortaleza digital.
Dan Brown. Umbriel. 16,25 €
El autor de *Código Da Vinci* teje una historia de engaños y crímenes en un recorrido por los secretos de las agencias de inteligencia norteamericanas, ambientada en Sevilla.



Un DVD

Alarma Catastrofe
Jack Gold
Un escritor es asesinado. Cuando la policía llega a su casa, parece que está vivo. La investigación se complica al descubrir que el escritor tenía poderes telequinésicos.



Una receta

Judías verdes con roquefort
Ingredientes: 750 gr. de judías verdes, 75 gr. queso roquefort, 25 gr. mantequilla, 1 cucharada de harina, 250 cc. leche, 2 huevos duros picados, caldo de verdura.
Cocer las judías verdes con el caldo de verdura. Poner a cocer los huevos durante 12 minutos. En una sartén, ponerla a calentar para derretir la mantequilla. Cuando esté bien derretida, agregar a la sartén la harina y dejar cocer unos minutos, revolviendo, poco a poco, para quitar el sabor de crudo. Quitar la sartén del fuego y añadir la leche, sin dejar de remover, para evitar que se hagan grumos. Añadir el queso y un poco de sal y revolver. Poner sobre las judías.