

Muscos.

5 paltas . 3 colapez - 2 c jugo de limón $\frac{1}{4}$ taza
agua $1\frac{1}{2}$ c de jugo de cebollas. $\frac{3}{4}$ c de sal, $\frac{3}{4}$ taza
de mayonesa. $\frac{3}{4}$ taza crema espesa batida

Por las paltas se tamizan hasta q entre dos
tazas se le agrega el jugo de limón
para q no oscurezca. se mezcla con todos
los ingredientes y se pone en un molde hu-
medecido a la refrigeradora.

Puré de tomates $1\frac{1}{2}$ tazas salsa bechamel
2 yemas, 2 hojas de colapez. 1 pizca de cayena
sal y pimienta

$\frac{1}{2}$ taza de pure de tomates por 1 de bechamel.
se deja hacer en la proporción ya sabida
la salsa bechamel se le mezcla con los to-
mates y carmin y se deja enfriar

Reche de ave. 1 pechuga de ave cruda
 $\frac{1}{2}$ taza de crema, 5 claras, 1 taza de miga
de pan. $\frac{1}{2}$ de leche, sal, pimienta

Se hierve la leche con las migas; se muele la
pechuga y se sazona se hace hervor 2 minu-
tos se le agrega la crema y las claras.
se mezcla y se pone en el molde engrasado
al baño maría de tiro el molde. se une

1 vussed

5 paltas . 3 colapez - 2 c jugo de limón $\frac{1}{4}$ taza
agua $1\frac{1}{2}$ de jugo de cebollas. $\frac{3}{4}$ c de sal, $\frac{3}{4}$ taza
de mayonesa $\frac{3}{4}$ tasa crema espesa batida

Las paltas se tamizan hasta q entre dos
tazas se le agrega el jugo de limón
para q no oscurezca . se mezcla con todos
los ingredientes y se pone en un molde hu-
medecido a la refrigeradora.

Puré de tomates $1\frac{1}{2}$ tazas salsa bechamel

2 yemas, 2 hojas de colapez 1 pizca de cayena
sal y pimienta

$\frac{1}{2}$ taza de pure de tomates por 1 de bechamel
se deja hacer en la proporción ya sabida
la salsa bechamel se le mezcla con los to-
mates y carmin y se deja enfriar

Caliente de ave. 1 pechuga de ave cruda

$\frac{1}{2}$ taza de crema, 5 claras, 1 taza de miga
de pan $\frac{1}{2}$ de leche, sal, pimienta

Se hierve la leche con las migas; se muele la
pechuga y se sazona se hace hervir 2 minu-
tos se le agrega la crema y las claras
se mezcla y se pone en el molde engrasado
al baño maría de tuvo el molde - se une