

nieve, separado las yemas, luego ningrediente por ningrediente se vá poniendo y batiendo por $\frac{1}{2}$ hora, luego se mezcla las claras batidas, se pone en budinera emantecada, y se rocía por enama con pasas, ajonjolí y gragea, luego se manda al horno

Salsa Bechamcha

Harina, cucharada; maicena 1 cucharada; caldo de pollo. $\frac{3}{4}$ de taza; leche, o crema suelta, $\frac{3}{4}$ de taza; 1 yema de huevo; sal y pimienta al gusto; mantequilla 2 cucharadas

Se funde la mantequilla, se agrega la harina y antes de que tome color se pone la maicena, procurando que no se haga grumos. Se añade inmediatamente el caldo y se deja un minuto deshaciendo muy bien la mezcla a que quede tersa. Se le pone la leche. Se mueve constantemente hasta que espese. Se saca y se mezcla la yema de huevo, sal y pimienta. Se vuelve a poner al fuego en momento más. Esta salsa

nieve, separado las yemas, luego ningrediente por ningrediente se vá poniendo y batiendo por $\frac{1}{2}$ hora, luego se mezcla las claras batidas, se pone en budinera emantecado, y se rocía por enama con pasas, ajonjolí y gragea, luego se manda al horno.

Salsa bechamcha

Harina, cucharada; maicena 1 cucharada; caldo de pollo. $\frac{3}{4}$ de taza; leche, o crema suelta, $\frac{3}{4}$ de taza; 1 yema de huevo; sal y pimienta al gusto; mantequilla 2 cucharadas
Se funde la mantequilla, se agrega la harina y antes de que tome calor se pone la maicena, procurando que no se haga grumos. Se añade inmediatamente el caldo y se deja un minuto deshaciendo muy bien la mezcla a que puede tersa. Se le pone la leche. Se mueve constantemente hasta que espese. Se saca y se mezcla la yema de huevo, sal y pimienta. Se vuelve a poner al fuego en momento más. Esta salsa sirve para platos de gallinas.