

CORONA DE ASPIC ROJO CON ESTRELLAS

Ingredientes:

4 tazas de jugo de tomate.
1/3 taza de cebolla picadísima.
1/4 " de hojas de apio picadas.
2 cucharadas de azúcar morena.
1 cucharadita de té de sal.
1 hojita de laurel.
4 clavos de olor.
2 sobres de gelatina sin sabor.
1/4 taza de agua fría.
3 cucharadas de jugo de limón.
1 taza de rodajitas de apio blanco, finamente picadas.

Preparación:

Se mezcla el jugo de tomate con la cebolla, las hojas de apio, los clavos y la sal, se hierve durante 5 m'. Se cuele, mientras tanto se habrá remojado la gelatina en agua fría, se agrega a lo anterior lo mismo que el limón. Se deja enfriar para añadirle el apio picado.

En una lata chata de hornear, se esparce un poco de azúcar molida. Encima se ponen pedazos de queso crema, llevando al horno para que se derrita y forme un espesor de 1/4 de pulgada. Se deja enfriar y se cortan las estrellas con un cortador recubierto de azúcar molida.

Se aceita un molde, se colocan las estrellas, se echa la preparación del tomate, lo necesario para cubrirlos.

Se pone a la refrigeradora, y cuando esté a medio cuajar, se añade el resto de la mezcla.

Se deja cuajar hasta el día siguiente.

se desmolda y llena la cavidad con mayonesa de leche y perejil crespo.

Se mezcla el jugo de tomate con la cebolla, las hojas de apio, los clavos y la sal, se hierve durante 5 m'. Se cuele, mientras tanto se habrá remojado la gelatina en agua fría, se agrega a lo anterior lo mismo que el limón. Se deja enfriar para añadirle el apio picado.

En una lata chata de hornear, se esparce un poco de azúcar molida. Encima se ponen pedazos de queso crema, llevando al horno para que se derrita y forme un espesor de 1/4 de pulgada. Se deja enfriar y se cortan las estrellas con un cortador recubierto de azúcar molida.

Se aceita un molde, se colocan las estrellas, se echa la preparación del tomate, lo necesario para cubrirlos.

Se pone a la refrigeradora, y cuando esté a medio cuajar, se añade el resto de la mezcla.

Se deja cuajar hasta el día siguiente.