

BOIA DE QUESO CON AJONJOLI:

Mezclar 230 gr. de mantequilla blanda con 1 cucharadita de mostaza tipo Dijon y 2 cucharadas de Gin ó Vodka, agregarle 1/2 K. de queso Gruyere finamente rellado, formar una bola y pasarlo por ajonjoli tostado, tapar con un plástico y helar hasra que esté firme.
Adornar con rabanitos y servir con tostaditas.

CAMARONES EN SALSA DE MOSTAZA

Cocinar por 1 minuto 1 y 1/2 K. de camarones.
Ponerlos en un bowl y aun estando tibios verter lo siguiente: mezclar 1/4 taza de perejil picado con 1/4 taza de cebolla picada, 1/4 taza de vinagre de estragon, 1/4 taza de vinagre de vino, 1/2 taza de aceite, 4 cucharadas de mostaza tipo Dijon (sino la corriente), 2 cucharaditas de sal y pimienta. Servir en su misma salsa con palitos.

PATE DE HIGADO DE POLLO CON CHAMPIÑONES

Saltar en 1/4 taza de mantequilla 1/2 K. de hígados de pollo, 1/4 K. de champiñones, 1 cucharadita de sal de ajos, y 1 cucharadita de paprika, y 1/3 taza de cebolla blanca. Agregar 1/3 taza de vino blanco más 2 cucharadas de Cogniac ó 6 gotas de Tabasco y 1 cucharadita de perejil ó tomillo seco, tapar y cocinar a fuego lento por unos 5 á 10 m. Enfriar y licuar, incorporarle 1/2 taza de mantequilla ablandada, mezclando bien. Vaciar en un recipiente adecuado y enfriar desde la víspera. Adornar con pimientos rojo y verde.

MOUSSE DE CANGREJOS

Disolver 1 1/2 cucharadas de colapez en polvo con 3/4 taza de agua más 4 cucharadas de vino blanco, unirle 2 cucharadas de azúcar, 1 cucharada de jugo de limón, 1 de vinagre blanco, 1 cucharada de cebolla picada (finísima) 1/2 cucharadita de sal, enfriar. En un tazón mezclar 250 gr. de cangrejo cocido ó 2 latas de atún con 1/2 taza de mayonesa, 1/2 taza de crema ligeramente batida, 1/4 taza de apio picado y 1/4 taza de aceitunas verdes picadas, sazonar y unirle 1 1/2 cucharadas de Ketchup y 1 cucharadita de estragon, incorporar a lo anterior mezclando bien.
Molde aceitado, enfriar hasta que cuaje.

Desmoldar y bañar con la siguiente salsa.

SALSA DE PEPINILLOS: 1 taza de mayonesa con bastante limón, mezclarla con 1 pepinillo pelado y rallado, 2 cucharaditas de perejil picado y 2 de cebollino picado.

ENSALADA TROPICAL

Mezclar 2 tazas de manzana en cuadritos con 1 plátano en rebanadas, 1 taza de apio picado, 1/2 taza de pacanas partidas, 1/2 taza de coco rallado, 1/4 taza de mayonesa, 1 cucharada de azúcar, 1/2 cucharadita de jugo de limón y 1/2 taza de crema batida, sal. Enfriar.

ENSALADA EXOTICA

Freír piña en conserva en mantequilla añadir pimientos y ajíes verdes en tiras y unir con el jugo de la conserva espesado con maicena.

CEBOLLA DORADAS

Cocinar en agua con sal y azúcar cebollitas de sarta dándoles solo un hervor, luego dorarlas en mantequilla y un poquito de vinagre.

QUESOS

Mezclar mayonesa con Cottage cheese y envolver con cebollitas chinas, tocinitos, chives, paprika ó pimienta negra molida gruesa.

DAIQUIRI DE BANANA

Poner en el vaso de la licuadora 1 plátano picado, 1 taza de jugo de naranja, 3 cucharadas de Ron y hielo picado, Servir muy helado.