

## CHAMPIGNONS AL VINO

### Entrada

### Ingredientes

1/2 kl de champignons frescos cortados en láminas  
3 cucharadas de mantequilla  
1 cucharada de aceite  
2 cucharadas de cebolla finamente picada  
1/4 taza de vino  
1 1/4 taza de agua  
1 cubo de caldo Maggi  
2 cucharadas de maicena harina.  
sal y pimienta  
perejil picado  
8 costrones de pan frito o tostado

### Preparación

Se limpian los champignons y se cortan en láminas, luego se saltan en la mantequilla y aceite durante 2 m. Se añade la cebolla y se dora 2 m. más, se sazona. El cubo de caldo se disuelve en el agua con la maicena, se echa en la preparación y se agrega el vino, dejando cocer todo por 3 ó 4 m. rectifican- do la sazón.

Servir sobre costrones de pan frito o bien tostados, espolvoreando con perejil picado.

Champignons Saint germain.

Chicken hawaian.

Choucroute Alsacienne. Chuletas de cerdo en salsa picante

Chupe de camarones "a la chilena". Chanchito a la Húngara

Deliciosa crema de champignons.

Dindonneau farci au truffes.

Diversas salsas de camarones.

Empanaditas con picadillo. Empanada gallega

Ensalada. Empanadito/champif. Empanadas (Caldós)

Ensalada.

Ensalada "Emperatriz".

Ensalada de frutas. - Ensalada "Fermiere"

Ensalada glacé de peras.

Ensalada "hawaiana",

Ensalada "hawaiana de camarones"

Ensalada helada de frutas.

Ensalada "Julio Cesar".

Ensalada "La polaca".

Ensalada de manzanas y nueces.

Ensalada de Navidad.

Ensalada de Noche buena.

Ensalada de papas.

Ensalada de papas "a la jardinera".

Ensalada Pascual. "a la suiza" Ensalada a la portoguesa

Ensalada "Waldorf". Ensalada verde

Ensalada "Wellington".

Ensalada "Wyndham".