

PALTAS A LA HAWAIANA (8 personas)

Ingredientes:

4 paltas; jugo de limón
1 1/2 tazas de pollo sancochado
1 porción de mayonesa
1 tarro de piñas
Curry al gusto

Para la guarnición:

1 escarola
1 tomate
2 huevos duros

Preparación:

Se pelan las paltas y se cortan a lo largo rociándolas con un poco de jugo de limón. Aparte se prepara una mayonesa consistente y se le añade Curry al gusto, las piñas en trozos y el pollo en cuadrados. Estas se acomodan en una fuente redonda alrededor se pone la escarola y en el centro el tomate y los huevos duros.

PANCITOS DE QUESO RELLENO DE JAMON

Ingredientes

220 grs de harina
3 cucharaditas de royal
sal una pizca
50 grs de mantequilla
1 huevo
1/2 taza de leche
1/2 cucharadita de pimienta
4 cucharadas de queso parmesano
1 cucharadita de azúcar

Preparación

Se tamiza la harina, sal, Royal, se le agrega la mantequilla, mezclar bien luego la leche, azúcar, queso, huevo, formar una masa blanda. Se estira sobre la mesa enharinada solo con las manos que quede de 2 centímetros de espesor cortando los pancitos redondos y llevando al horno de 370 por 15 minutos. Se cortan los pancitos rellenándolos con un poco de mantequilla y trozo de jamón. Se sirven calientes. (Para poner al horno se les pasa con un poco de leche)