

MOLDE DE ATUN

Ingredientes

1 lata de atún
1 lata de anchoas
1/2 pan de molde sin corteza
4 huevos
1 diente de ajo
sal y pimienta al gusto
1 cucharada de perejil picadito fino

Preparación

Desmenuzar el atún junto con 3 ó 4 anchoas, añadirle el ajo molido, el perejil picadito, el pan remojado en leche y exprimido, los 4 huevos ligeramente batidos, sal y pimienta al gusto. Mezclar todo muy bien y en un secador limpio se coloca esta mezcla envolviéndola como en un salchichón y amarrando bien las puntas.

Se pone a cocinar en una olla con agua fría por 1 y 1/2 horas, o en la olla de presión por 20 minutos. Cuando se endurece ya está listo, se saca, se deja enfriar, se coloca en una fuente, se corta en tajadas, se cubre con mayonesa y se adorna con lechuga, huevos duros y alcaparras.

MOUSSE DE ALCACHOFAS CON SALSA DE CONCHITAS

Ingredientes:

Mousse: 1 lata de leche evaporada.
15 alcachofas medianas.
Leche fresca.
Sal y pimienta.
Gotas de salsa inglesa.
10 hojas de colapez.
Salsa: Mayonesa de 3 huevos.
Salsa Ketchup.
Gotas de Tabasco.
10 docenas de conchitas ó 1 K. de camarones.

Preparación:

Se sancochan las alcachofas, se limpian los corazones y con la ayuda de una cucharita se quita la comida a las hojas, se pasa por la licuadora formando un puré espeso con la suficiente cantidad de leche, sal, pimienta y salsa inglesa.

Se bate bien la leche previamente helada; la colapez se remoja en agua fría por 10 m', se escurre y derrite, agregándose una vez fría a la leche batida lo mismo que el puré.

Se vacía la mezcla en un molde aceitado y cuaja (preferible hacerlo la víspera).

Se desmolda y cubre con la siguiente salsa: a la mayonesa bien sazonada se añade el Ketchup (formando una salsa Golf) se une el Tabasco, y las conchitas ya pasadas por una coladera donde se vierte agua hirviendo encima.