

SALSA MAYONESA DE FRUTA

Ingredientes: 2 huevos ligeramente batidos - 2 cucharadas de mantequilla, 1 cucharadita de maicena - 1 taza de jugo de piña - 2 cucharaditas de jugo de limón - 1 cucharada de azúcar - 1 taza de crema batida.

Preparación: Unir todos los ingredientes menos la crema, poner al baño-maría a fuego lento, moviendo hasta que espese; ya cuando esté fría agregarle la crema bien batida.

SALSA DE PIÑA

Ingredientes: 1/2 taza de piñas (de lata) - 1/2 taza de azúcar - 1/2 taza de pimientos rojos - 1/2 taza de pimientos verdes - 1 diente de ajo - 2 cucharadas de sillau - 10 gotas de salsa picante - 1/2 taza de vinagre blanco - el jugo de la lata de piña.

Preparación: Picar la piña y pimientos bien fino. Mezclar todos los ingredientes en una cacerola, dejar hervir y espesar con un poco de maicena o chuño. Debe servirse caliente para acompañamiento de pavo o pollos -al horno-, camarones y pescado fritos o apanados.

SALSA VINAGRETA

Ingredientes: 1/2 cucharadita azúcar - 3 cucharadas de vinagre - 1/2 cucharadita de jugo de limón - 1 taza de aceite - 1/2 cucharadita de sal - 2 huevos duros - 1/4 cucharadita de salsa inglesa - 1 cucharada de alcaparras - 1 cucharada de aceitunas.

Preparación: Bata todos los ingredientes menos los huevos, las aceitunas y alcaparras que deben de agregarse bien picados a la salsa.

SALSA DE FRUTAS CALIENTE

Ingredientes: 2 tazas de piñas picadas - 3/4 de taza de pasas - 1 taza de quindones picados - 1 taza y media de blanquillos picados cortados después de pelados y hervidos en un poco de agua con azúcar - 1/2 taza de almendras cortadas - 1 taza de coco rallado grueso - 1/4 de taza de cebolla picada frita en tres cucharadas de mantequilla - 1 latita de extracto de tomates - 1 o más tazas de caldo que se hace de cubitos - 1 taza de vino blanco - 3 ó más cucharadas de chuño - 3 cucharadas

de salsa Catchup -pimienta- sal - ajf-no-moto - chuño lo suficiente para hacer una salsa suave - 1 taza de peras picadas.

Preparación: Freir las cebollas en la mantequilla, cuando estén doradas, licuarlas, agregarle el caldo, vino y luego todas las frutas picadas, la salsa de tomates y el Catchup. Disolver el chuño en un poco de agua y espesar la salsa.

BETARRAGAS EN ESCABECHE

Ingredientes: 2 tazas de betarragas sancochadas y cortadas en ruedas - 1 taza de cebolla picada en ruedas, pasadas por agua hervida - sal - 1/4 de taza de aceite - 1 cucharada de azúcar - 1/2 taza de vinagre de muy buena calidad.

Preparación: Mezclar todos los ingredientes. Dejarlo en la refrigeradora.

ZANAHORIAS GLASEADAS

Ingredientes: 1/2 k. de zanahorias - 3/4 de taza de agua - 1/2 cucharadita de sal - 3 cucharadas de azúcar blanca - 3 cucharadas de azúcar negra - 3 cucharadas de mantequilla.

Preparación: Hervir las zanahorias en el agua después de cortarlas por 5 minutos, escurrirlas, agregarle la mantequilla y azúcar, dejar sobre el fuego lento por 15 minutos con la olla bien tapada.

ENSALADA DE POLLO CON UVAS

Ingredientes: 4 tazas de pollo sancochado - 1 taza de apio picado - 2 tazas de uvas sin piel ni semilla - 1/2 taza de mayonesa - 1 taza de crema algo ácida - 24 pecanas o almendras tostadas - 1/2 cucharadita de sal - 1/2 cucharadita de pimienta - 1/2 cucharadita de ajf-no-moto.

Preparación: Mezclar todos los ingredientes, agregarle la mayonesa y crema algo batida y las almendras tostadas o pecanas cortadas. Acomodar en una ensaladera y rodear de lechuga a la paja.
