

ENSALADA CESAR

Ingredientes: 1 clavo de olor molido - 1/4 de taza de aceite de oliva - 2 tazas de cubos de pan - 2 cabezas de lechuga - 1 lata de anchoas - 1/4 cucharadita de pimienta negra - 1/4 cucharadita de sal - 1 cucharada de salsa inglesa, 1 cucharada de jugo de limón - 2 huevos pasados - 1/2 taza de queso parmesano - 1/4 cucharadita de mostaza en polvo - 1 diente ajo - aceite para freir el pan.

Preparación: Moler el ajo y remojar en el aceite en que se frien los panes, cortar los cubitos de pan y sacarlos en el horno, no dejar que se doren. Freir en el aceite. Acomodar las lechugas en la ensaladera después de cortarla en pedazos, lavarla y escurrirla bien, agregarle la pimienta negra recién molida y el clavo, luego el aceite de oliva, los huevos, el jugo de limón, las anchoas, sal. Mezclar todo rápidamente y al último el pan frito. Servirla de inmediato.

ENSALADA DE COL

Ingredientes: 3 tazas de col finamente picada - 2 pimientos picados - 1 taza de apio picado - 2 cucharadas de perejil picado - 2 cucharadas de cebolla picada.

SALSA: 1 taza de mayonesa - 2 cucharadas de vinagre - 2 cucharaditas de mostaza - 1/2 taza de crema - 1/4 cucharadita de pimienta, sal - 1 cucharadita de azúcar.

Preparación: Mezclar todos los ingredientes, dejarla reposar lo menos 1 hora.

ENSALADA MIXTA DE FIDEOS

Ingredientes: 1/2 k. de fideos coditos que no estén muy sancochados - 1/2 taza de aceitunas - 3 ajíes bien lavados - 1/2 taza de cebolla - 150 grs. de jamón molido - 230 grs. de queso crema, 1/2 taza de almendras tostadas - 4 huevos duros - 1-1/2 tazas de mayonesa - 2 cucharaditas de vinagre - 2 de mostaza - 1-1/2 cucharaditas de sal - 1/4 cucharadita de pimienta.

Preparación: Sancochar los fideos en agua con sal y un poco de aceite, que queden duritos, escurrirlos y enjuagarlos en agua fría, dejarlos enfriar, agregarle todos los ingredientes picados, mezclados con la mayonesa, vinagre, mostaza y pimienta, presentar en una ensaladera rodeada de rabanitos cortados, perejil fresco. Da 12 porciones.

PASTEL DE QUESO

Ingredientes: **MASA:** 150 grs. de harina - 65 grs. de azúcar - 65 grs. de mantequilla - 1 yema - 1 cucharada de leche - 3 cucharaditas de Royal.

RELLENO: 750 grs. de requesón - 2 yemas - 200 grs. de azúcar - 1 taza de crema - 100 grs. de pasas - 3 claras - vainilla - ralladura de 1 limón - 55 grs. de harina.

Preparación: Cernir la harina con el azúcar y el Royal, añadirle la mantequilla con "el mezclador de pastas" la yema y la leche, uniendo rápidamente, se estira con el rodillo y se forra el molde con la pasta, se rellena con lo siguiente. Se bate el queso con el azúcar, se le añade la crema, las yemas, las pasas enharinadas, la harina, la ralladura, vainilla y finalmente las claras batidas "a la nieve", se mezcla todo y se vacía sobre la masa, llevándose al horno por 60 minutos más o menos.

BISCUIT GLACE DE CHOCOLATE

Ingredientes: 3 cucharadas de harina - 3 cucharadas de cocoa Peters - 1/4 de cucharadita de sal - 4 huevos - 1/3 de cucharadita de Cremor Tártaro - 3/4 de taza de azúcar - 3/4 de cucharadita de Esencia de Vainilla.

Preparación: Se cierne la harina, junto con la cocoa y la sal. Se baten las yemas hasta volverlas color limón y mezclarlas con la mitad del azúcar. Se baten las claras y se les echa el Cremor Tártaro. Luego se agrega la otra mitad del azúcar, cucharada por cucharada, batiendo bien cada vez. Se juntan con las yemas batidas los ingredientes secos y se echa la vainilla. Por último se agregan las claras batidas con todo cuidado para no bajarlas. Usar una lata de horno de 10 x 14 pulgadas, recubierta de papel grasa, poner la preparación y llevarlo a horno suave de 250°F., durante 15 m. Evitar la corriente de aire al sacarlo. Voltarlo sobre una servilleta cubierta de azúcar en polvo, retirar el papel y enrollar rápido. Cuando se haya enfriado completamente, se desenrolla y se esparcen los helados ya preparados y las nueces. Se vuelve a enrollar y se envuelve en papel grasa y se lleva inmediatamente a la congeladora.

CREMA DE CHOCOLATE

Ingredientes: 1 tableta de chocolate hispano-americano - 3 cucharadas de agua hirviendo.

Preparación: Cortar el chocolate en pedacitos, agregarle el agua hirviendo, batir unos minutos. Esta crema no necesita cocinarse.