

FRIJOLES AMERICANOS

Ingredientes: 1 kilo de frijoles (preferible caballeros) remojados la víspera, 2 pimientos frescos picados, sal, pimienta, miel de chancaca, $\frac{1}{2}$ taza de Cat-dep, 2 tazas de cebolla picada, $\frac{1}{4}$ de tocino, 1 cucharadita de mostaza en polvo, 4 tazas de jugo de tomates frescos, 3 cucharadas de harina.

Preparación: Se cuecen los frijoles, deben ser blandos pero no reventados. Se corta el tocino (dejando 3 lonjas para hornear), se fríe y en esa grasa las cebollas y los pimientos, se agrega los frijoles, jugo de tomates y todos los ingredientes incluso la harina disuelta en un poco de agua, se deja hervir y todo se vierte en una olla de barro colocando encima las lonjas de tocino, se lleva al horno por 15 minutos.

FRIJOLES A LA CASILDA

Ingredientes: 1 kilo de frijoles canarios, 1 lata de pimientos, 1 cebolla grande picada, 1 cucharada de perejil, $\frac{1}{2}$ taza de aceite, 1 paquetito de azafrán, 2 cucharadas colmadas de harina, 300 grs. de tocino en lonjas, 1 taza de leche evaporada, sal, pimienta, 1 cucharada de ajos, 2 cucharadas de mantequilla, 4 cucharadas de queso parmesano, 3 huevos duros, 2 cucharadas de pimientos molidos.

Preparación: Se sancochan los frijoles después de remojarlos la víspera, se pasan la mitad por el colador, la otra mitad quedan enteros. Se fríen las lonjas de tocino y con la grasa que soltó la mantequilla y la cebolla se hace el aderezo al que se le agrega el perejil, los pimientos cortados y la harina disuelta en un poco de leche o agua, el azafrán, pimienta y sal, queso rallado, se junta con los frijoles pasados. En otra cacerola se frien los ajos con la $\frac{1}{2}$ taza de aceite, los pimientos molidos y se le agrega los frijoles enteros rectificando la sazón para luego juntarlos con la preparación anterior. Se echan en un pirez cubriendo la superficie con huevos duros cortados, los pimientos que se apartó ($\frac{1}{2}$ lata) el tocino frito en lonjas, queso parmesano y un poco de grasa del tocino. Se lleva al horno para gratinar.

ENSALADA DEL RIN

Ingredientes: 1 lata de piña picada, 4 zanahorias ralladas grueso, 3 manzanas cortadas finas -de las duras-, $1\frac{1}{2}$ tazas o más de mayonesa de leche, bien condimentada, 2 cucharadas de nueces picadas, 1 cajita de pasas, perejil fresco.

Preparación: Preparar las manzanas, piñas y zanahorias, separadamente con la mayonesa, forrar un molde con papel grasa, acomodar las manzanas, luego las zanahorias y piñas, alternando con las pasas, llevar a la refrigeradora, luego desmoldar y cubrir con un poco de mayonesa y las nueces cortadas, rodear la fuente de perejil.

ENSALADA DE FRUTAS

Ingredientes: Mayonesa: $\frac{3}{4}$ de taza de crema, $\frac{1}{2}$ taza de aceite, $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal, $\frac{1}{4}$ cucharadita de pimienta, $\frac{1}{4}$ cucharadita de azúcar, 1 cucharadita llena de mostaza, jugo de limón, 2 ó más cucharadas.

Preparación: Poner en la licuadora los 6 primeros ingredientes. Batir un minuto, luego agregarle el jugo de limón, lo suficiente para que espese. Se puede hacer de leche evaporada.

Ingredientes: 1 taza de duraznos al jugo, picados y escurridos, 1 taza de piña -picadas- y escurridas, 1 taza de coco rallado, $\frac{1}{2}$ caja de de marshmallow picados, 1 taza de peras picadas, 1 taza de mandarinas peladas de su piel.

Preparación: Mezclar las frutas bien escurridas con la mayonesa, poner en una ensaladera.

SALSA DE FRUTAS CALIENTE

Ingredientes: 2 tazas de piñas picadas, $\frac{3}{4}$ de taza de pasas, 1 taza de guindones picados, 1 taza y media de blanquillos picados cortados después de pelados y hervidos en un poco de agua con azúcar, $\frac{1}{2}$ taza de almendras cortadas, 1 taza de coco rallado grueso, $\frac{1}{4}$ de taza de cebolla picada frita en tres cucharadas de mantequilla, 1 litita de extracto de tomates, 1 ó 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, aji-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.

CAKE DE PASCOA DARMOUTH

Ingredientes: 1 taza de mantequilla, 2 tazas de azúcar rubia, 6 huevos, 1 taza de miel de chancaca, 1 taza de cerezas confitadas, 1 taza de frutas confitadas, 1 taza de guindones, 1 taza de higos, 1 de peras secas, 1 taza de almendras, 1 taza de nueces, 1 taza de albaricoques, 1 paquete de pasas, $\frac{1}{4}$ taza de luquete de naranja, $4\frac{1}{2}$ tazas de harina, $\frac{1}{3}$ taza de jugo de naranja, 1 cucharadita de vainilla, 1 cucharadita de clavo de olor, $\frac{1}{2}$ cucharadita de Oil spice, $\frac{1}{4}$ cucharadita de nuez moscada, 3 cucharaditas Royal, 1 cucharada de cenela.

Preparación: Picar las frutas, unir las al luquete de naranja y mezclar con 1 taza de harina, batir la mantequilla con el azúcar, agregarle uno a uno los huevos, luego la miel, la harina cernida con las especias, alternando con el jugo de naranja, por último las frutas enharinadas y vainilla, se vacía en un molde forrado con papel y engrasado. Horno moderado de 300° por hora y media m/m., una vez frío se decora con pasta de almendras y motivos pascales.
