

FLAN DE ESPÁRRAGOS CON SALSA DE MENUDILLO DE AVE

Ingredientes: 1 pan de molde sin corteza, 2 latas de espárragos grandes,  $\frac{1}{2}$  taza de mantequilla derretida, 12 huevos, 1 taza de queso parmesano rallado, 1 tarro de leche evaporada, sal, pimienta (nuez moscada, ésto se usa en muy poca cantidad).

Preparación: Se remoja el pan sin corteza en el agua de los espárragos y el tarro de leche, se pasa por el colador y se mezcla con el queso, los huevos ligeramente batidos, se sazona con sal y pimienta blanca. Los espárragos se cortan separando la parte dura la cual se licúa y cuele, se mezcla con las puntas, se junta todo y se pone en molde bien emantequillado al horno 350° al baño maría, hasta que esté cuajado, se saca del molde y se cubre con la salsa.

SALSA: 1 cebolla, 2 cucharadas grandes de mantequilla,  $\frac{1}{2}$  kilo de hígado de pollo, 1 copa de vino Jerez, 1 latita de champignons, 2 cucharadas de harina, 1 latita de salsa de tomates, 1 pastilla de extracto de pollo,  $\frac{1}{2}$  cucharadita de ají-no-moto, sal, pimienta blanca, 1 hoja de laurel, 1 rama de romero, 1 de perejil. Se pica la cebolla y se dora en 1 cucharada de mantequilla y 1 de aceite (para que no se quemem) se le agrega la harina, la salsa de tomate, el Jerez, el agua, de los champignones, 1 cucharón o más del caldo que se habrá hecho de los hígados del pollo y verduras, se le pone el laurel, romero, perejil, sal, pimienta, el extracto de carne y se deja hervir un momento, se cuele esta salsa y se mezcla con el hígado picado muy finamente, el ají-no-moto, la cucharada de mantequilla y los champignones picados.

- - - - -

CORVINA O LENGUADO RELLENO "A LA NORMANDE"

Ingredientes: 1 corvina grande, 36 conchas de abanico, o 3 docenas de camarones chicos, 36 choros amarillos, harina, 1 cucharada m/m., 5 cucharadas de mantequilla m/m., 3 yemas, 1 lata de champignons, costrones de pan frito, sal y pimienta, limones, pimienta de Cayena.

Preparación: Se limpia el pescado y se le saca la piel; se abre a lo largo cuidadosamente para que no pierda su forma. Se aliña con sal, pimienta, jugo de limón, y 2 cucharadas de mantequilla en trocitos; luego se rellena (con el relleno que se verá más adelante), y se coloca en un pirex llevándolo al horno. Para corvina 3/4 de hora; para lenguado 1/2 hora.

Relleno: Una vez limpios los mariscos, se sancochan luego se pican y se agrega una taza de salsa tártara, hecha de mayonesa, cebollita picada muy menudo, Pickles picados, mostaza, sal, pimienta, limón, 2 huevos duros, picaditos.

Una vez cocido el pescado se retira del recipiente, se coloca en una fuente y se le baña con la siguiente salsa.

LA SALSA: Se cuele el jugo que ha dejado el pescado y se une al caldo de los mariscos que se habrá reservado, se le agrega el harina y la mantequilla restante, menos 1 cucharada; se deja espesar, se cuele nuevamente y se agregan las yemas batidas al hilo, unas gotas de limón, una pizca de Cayena, y la mantequilla reservada. Esto se hará mejor en Baño-María.

La fuente se rodea con los choros y conchas que se habrán dejado aparte para el adorno. Estos se colocan sobre costrones de pan, intercalados de escarola. Se pican los champignons, agregándoles a la salsa con que se cubre el pescado.

- - - - -

CORVINA A LO "THERMIDOR"

Ingredientes: 2 kilos de corvina, sal y pimienta, jugo de limón, mantequilla, 1 taza de agua.

Preparación: Se sazonan los filetes con sal y pimienta, luego se acomodan en un pirex, se rocían con el limón y el agua y se lleva al horno por 10 minutos.

1 lata de champignons, 100 grs. de mantequilla, paprika,  $\frac{1}{4}$  de cucharadita mostaza, 2 cucharadas de perejil,  $\frac{1}{2}$  taza de vino, 4 cucharadas de harina, 1 taza de crema, sal, 4 cucharadas de parmesano, 2 tazas de caldo de pescado.

Se saltan los champignons en 2 cucharadas de mantequilla, luego se le agrega la paprika, mostaza, perejil y vino, se deja dar un hervor. El resto de la mantequilla se pone en una cacerola a derrtir, se le añade la harina, el caldo de pescado dejando que cocine hasta que espese, se sazona con sal y se une los champignons con el vino. Con esta salsa se cubren los filetes, se espolvorean con parmesano y se llevan al horno fuerte a gratinar, la crema se le agrega al último. En vez de vino blanco se puede usar Jerez de buena calidad.

- - - - -

PATE DE PESCADO

(entrada fría)

Ingredientes:  $1\frac{1}{2}$  kilos de corvina o lenguado, 6 papas sancochadas, 2 cucharadas de perejil picado, 3 cucharadas de cebolla finamente picada, 2 cucharadas de alcaparras, 1 taza de mayonesa o más, 3 cucharadas de apio, pimienta, ají-no-moto, jugo de limón.

Guarnición de petit pois, betarragas, cebolla blanca preparada, los petit-pois y cebolla con aceite y vinagre, y las batarragas con vinagre, azúcar, sal y pimienta.