

SOUFFLE DE CAMOTES
(8 persons)

Ingredientes: 6 camotes medianos - 3 cucharadas de mantequilla - jugo de naranja - 3/4 de taza de miel Karo - 1/4 de taza de azúcar morena - 1 cucharadita de sal - gajos de naranja sin su piel - cerezas narrasquinos.

Preparación: Se pelan, parten y se cuecen los camotes en agua con sal. Ya cocidos se pasa por el prensador. Se bate para que no quede grumoso; se mezcla con el azúcar, mantequilla, miel, sal y jugo de naranja. Se vacía la preparación en un recipiente refractario poniendo al centro unos gajos de naranja, cubriendo con otra capa del puré, se alisa bien la superficie y se acomodan los gajos de naranja y narrasquinos, luego al horno suave por 15 minutos.

MOUSSE DE ESPÁRRAGOS
(Para 6 personas)

Ingredientes: 1 lata de puntas de espárragos - 1 lata de espárragos para la decoración - 1/2 taza del líquido de los espárragos - 1/2 taza de leche evaporada - 1 taza de crema de leche - 2 cucharadas de mantequilla - 1 sobre de gelatina sin sabor - 1 cucharada de harina - 2 cucharadas de jugo de limón - 3 huevos - 1 taza de mayonesa - sal - pimienta - aji-no-moto.

Preparación: Se hace una salsa blanca con los ingredientes: harina, mantequilla, leche y el agua de los espárragos, se le agrega las yemas bien batidas, dándole un hervor, luego la gelatina disuelta en agua de los espárragos (poco) las claras batidas a la nieve y la crema de leche batida. Se hace la mezcla con mucha suavidad. Se aceita un molde cuadrado o rectangular, alto, se pone un poco de la preparación, luego la mitad de las puntas de los espárragos, se repite hasta terminar con la crema, y se pone a la refrigeradora, lo menos 3 horas, para que cuaje. Se desmolda y se hace una decoración con la mayonesa y los espárragos y se rodea de los mismos pasados por una rodaja de limón, o pimientos, el borde de la fuente se adorna con medias rodajas de palta y lechuga cortada finamente.

PASTEL DE ALCACHOFAS

Ingredientes: (PASTA) 2 tazas de harina sin preparar - 150 grs. de manteca helada vegetal o de cerdo - 1/2 cucharadita de sal - 1/2 cucharadita de Royal - agua helada.

Ingredientes: (RELLENO) 12 alcachofas - 11 huevos - 3 huevos duros - 2 tazas de leche evaporada - 1/2 taza de agua - 1 pan de molde mediano - 5 cucharadas de mantequilla - 2 cebollas picadas - 3 dientes de ajos molido - 1/2 cucharadita de nuez moscada rallada - 100 grs. de queso parmesano rallado - 1/2 cucharadita de pimienta blanca molida - sal - 2 cucharadas de vinagre.

Preparación: (PASTA) Cernir juntos en un tazón la harina con el Royal y la sal, agregarle la manteca helada, mezclar todo con la media luna para masas, y picar esta preparación hasta que se granule como arena, luego moviendo con una cuchara de palo añadir a pocos el agua helada hasta que la preparación se forme en bola y se desprenda del pirex. Por ningún motivo, mientras esté preparando la preparación puede tocarse con las manos la pasta o masa, solamente deben emplearse los utensilios. Dejar reposar esta masa por lo menos una hora. Cuanto más se deje reposar adquiere mayor suavidad y pierde la inconveniente elasticidad.

Preparación: (RELLENO) Sancochar las alcachofas en agua con sal, adicionada de dos cucharadas de vinagre. Luego cocidas separar con una cuchara la comida de las hojas, reservando enteros los corazones para usarlos al final. La miga de pan, sin corteza y remojada en la leche se mezcla con la media taza de agua y se pasa por el colador grueso de metal. En una sartén poner mantequilla y freír en ella los ajos y las cebollas, hasta que se doren. En un tazón colocar el pan ya colado y agregarle el aderezo con su mantequilla, el queso parmesano, la nuez moscada, la pimienta blanca, la comida que se ha separado de las hojas de las alcachofas y sazonar todo con sal al gusto. Aparte batir bien 9 huevos, claras y yemas juntas y agregarlos a esta preparación, mezclando suavemente. Estirar la masa que se dejó reposando y cubrir con la mitad de ella el fondo y el contorno de un molde desarmable. Pintar esta masa con clara de huevo a fin de que no se humedezcan con el relleno, vaciar sobre la masa la mitad del relleno y cubrir toda la superficie con láminas de los corazones de las alcachofas, los tres huevos cortados duros, vaciar la otra mitad del relleno y tapar todo con una capa delgada de masa. Decorar encima con recortes de la masa, pintar con yema de huevo, pinchar la superficie con un tenedor a fin de que no se aglobe y llevar al horno moderado (350°) por 45 a 60 minutos hasta que se cocine.

NOTA: Este pastel queda mejor si se prepara el día anterior y sin hornearlo se guarda en el refrigerador.