

10 docenas de conchitas se hacen hervir por cinco minutos con una cabeza de cebolla - 1 hojita de laurel, poleo y perejil, sal y pimienta - 2 cucharadas de queso - 120 grms. de mantequilla - 80 grms. de harina, sal, pimienta, el caldo de las conchitas lo suficiente para hacer una crema delgada - 2 yemas, 1/2 taza de leche.

Se hace una salsa blanca, se liga con las yemas y se le agrega las conchitas; esta salsa se recomienda sea delgada, con esto se cubre el pescado. Se le pone al último unas gotitas de limón.

CORONA DE CAMARONES

- | | |
|---|---|
| 2-1/2 tazas de mayonesa | 12 hojas de colapiz. |
| 1/2 taza de salsa de tomates Catchup | 8 huevos endurecidos |
| 3 paltas maduras | 1/4 de taza aceite |
| Jugo de limón | 2 tazas de colas de camarones sancochadas y peladas |
| 6 cucharadas de cebollas perla (encurtidas) | 1 cucharada o más de salsa inglesa. |
| El coral de los camarones | Perejil picado y escarolas. |

Se remoja el colapiz en agua fría, se escurre y se pone directamente al fuego en una cacerolita, se mezcla la mayonesa con la gelatina, salsa de tomates, salsa inglesa, camarones y cebollitas. Se engrasa un molde de rosca y se colocan en el fondo del molde: las claras, las yemas pasadas por el colador y aderezadas con pimienta y sal, el perejil picado. Sobre esto la preparación anterior se deja cuajar.

Se desmolda y en la cavidad del centro se ponen las paltas hechas puré y aderezadas con sal, pimienta, aceite, limón y salsa inglesa al gusto.

PASTEL DE ALCACHOFAS

- | | |
|--------------------------------------|---------------------------------------|
| 12 alcachofas | 150 grms. de queso parmesano rallado. |
| 2 panes chicos o 1/4 de pan de molde | 1/2 seso de vaca |
| 8 huevos | 2 tomates |
| 2 cebollas grandes picadas | Sal y pimienta. |
| 1/2 botella de aceite | Pereji, orégano verde |
| Nuez moscada | |
| Especies italianas. | |

Se quita la comida de las hojas y se pone en agua con 1/2 limón, lo mismo que los corazones picados. Se escurren y se frien en el aceite caliente, se sacan y en el mismo aceite se frien las cebollas, tomates picados, ajo, orégano molido, perejil picado, nuez moscada rallada y especies italianas. Se une con las alcachofas, el pan remojado y colocado igualmente que el seso sancochado, las yemas bien batidas, el queso parmesano y por último las claras batidas a la nieve se ponen en una asadera que tenga aceite y pan rallado al fondo, se cubre la superficie con pan rallado y queso y se pone al horno de temperatura fuerte por 50 minutos.

FLAN DE ESPARRAGOS
con salsa de menudillo

- | | |
|-----------------------------------|---------------------------|
| 1 pan de molde | 10 huevos |
| 2 latas de esparragos | 1 taza de queso parmesano |
| 1/2 taza de mantequilla derretida | 1 tarro de leche. |

Se remoja el pan después de sacarle la corteza en la leche y el agua de los esparragos. Se pasa por el colador y se mezcla con los huevos ligeramente batidos. Se sazona con pimienta y sal, la cucharadita de ajinomoto. El resto se licua. Después se mezcla todo y se coloca en molde engrasado al horno en baño maría.

- | | |
|------------------------------|-----------------------------------|
| 1 cebolla | 1 cucharada de harina |
| 2 cucharadas de mantequilla | 2 cucharadas de extracto de carne |
| 1 latita de salsa de tomates | 1/2 taza de Jerez |
| 1 latita de champignons | 1 hoja de laurel |
| 3 menudencias de pollo | Sal, pimienta |
| Verduras para el caldo. | |

Se pica la cebolla y se dora en la mantequilla. Se le agrega la harina, se dora un poco y se le echa la salsa de tomates, el jerez, el agua de los champignons y un cucharón de caldo (que se habrá hecho de las menudencias y verduras), se le pone el laurel, sal, pimienta, se deja hervir un rato, las menudencias se pican bien fino igual que los champignons, se deja hervir un rato, al último se echa la mantequilla. Se cubre con esta salsa el flan.

TORTA PASCUALINA

- | | |
|---|--------------------------|
| 250 grms. de harina | 150 grms. de mantequilla |
| 2 yemas | 1/2 cucharadita de sal |
| Leche lo suficiente para hacer una masa manejable | |

Se corta con un cuchillo la harina y mantequilla, se le agrega la leche, huevos y sal. Se dobla tres veces y con esta masa se forra el molde dejando un poco para cubrir la superficie.

- Relleno:
- | | |
|-------------------------------------|------------------------|
| 3 atados de acelgas | 3 de espinacas |
| 1 seso entero | 1/4 de taza de aceite |
| 2 cebollas | 250 grms. de parmesano |
| 250 grms. de queso fresco mantecoso | 6 huevos |
| Sal, pimienta, nuez moscada | Tomillo o salvia |
| 2 cucharadas de hongos secos. | |

Se sancochan las acelgas y espinacas y se cortan, se calienta el aceite y se doran las cebollas picadas. Se sancocha el seso en agua con sal, se pica y se mezcla con las espinacas y acelgas. Se agrega a las cebollas doradas los hongos, orégano molido, el queso parmesano rallado, las especias y sal. El queso mantecoso se pica.

El molde que está forrado se rellena con una capa de verdura preparada. Encima se pone las rajadas de queso, nuevamente las verduras, se hacen unos hoyos esparcidos y se revientan los huevos