

se espolvorean con sal y se cubre con el resto de la masa. Se pasa el pastel con yema mezclada con leche. Se pone al horno por 40 minutos o más.

PAVO ASADO CON SALSA DE PIÑA

- |                          |                             |
|--------------------------|-----------------------------|
| 1 pavo                   | 2 tarros de piña ya cortada |
| 300 grms. de mantequilla | pimienta blanca, sal.       |
| 1 copa de Jerez          | 1 limón, el jugo.           |
| 2 cucharadas de harina   | Ajinomoto.                  |

El pavo se prepara desde el día anterior, pasándolo con el jugo de limón, pimienta y sal. 2 manzanas, 2 cebollas se cortan en cuatro se las ponen un poco de sal y pimienta, 100 grms. de mantequilla y se rellena el pavo cosiendo bien la abertura. Se unta con 100 gramos de mantequilla todo el pavo y se pone al horno fuerte para dorarlo. Pasado una hora se baja la temperatura del horno y bañando con el caldo que se hace de la menudencia, se termina de cocinar. Una vez frío se glasea con lo siguiente: 1 o 2 paquetitos de gelatina sin gusto se prepara en una taza de agua, se le pone un poco de sal y ajinomoto; y cuando ya está frío el pavo se le va pasando con un pincel hasta que quede brillante, al último se le pasa un poquito de aceite.

Salsa.- Del jugo que soltó el pavo más el jugo de las dos latas de piña se cuelean, se le agrega a la mantequilla, o sea 50 grms. que se pone al fuego junto con la harina, se hace hervir, se le agrega el Jerez, ajinomoto y las piñas que se frien en la mantequilla restante, dejando hervir unos minutos. Se pone en una salsera; se deberá servir caliente.

JAMON AL ESTILO AMERICANO

- |                       |                              |
|-----------------------|------------------------------|
| 1 jamón cocido        | 1 taza de azúcar morena      |
| 1/2 taza de miel Karo | 1/2 taza de jugo de naranja. |

Se hace hervir juntos el azúcar, la miel y el jugo de naranja, hasta conseguir un buen punto. La noche anterior se cubre el jamón con la miel y se introduce al horno muy caliente sólo por 20 minutos. Una vez frío se hace 1/2 porción de miel y se glasea hasta que quede muy brillante. De la cáscara de naranja se corta en forma de pétalos y se hacen hervir por 10 minutos. Sacando los pétalos nuevamente al agua caliente hasta que estén suaves. De 1 taza de azúcar y agua lo suficiente para cubrir se hace un almibar y cuando esté color caramelo se va introduciendo cada pétalo y sacando sobre una fuente enmantecillada. Si uno desea se pasa una vez secos por azúcar granulado. Esto se pega en forma de margarita sobre el jamón y se rodea la fuente de uvas, melocotones, peras y marrasquinos, que se acomodan sobre hojas de parra.

CARNE PASCUAL

- |                                         |                                          |
|-----------------------------------------|------------------------------------------|
| 1 kilo de carne de vaca                 | 1/4 de carne de chancho                  |
| 4 huevos                                | 2 cucharadas de cebolla finamente picada |
| 2 cucharadas de queso parmesano rallado | 1/4 cucharita pimienta blanca            |
| 1/4 cucharita de ajo molido             | 1/4 de comino molido,                    |

- |                             |                                                          |
|-----------------------------|----------------------------------------------------------|
| 4 cucharadas de mantequilla | 1 cucharada de perejil                                   |
| 1 pimiento picado           | 1 taza de pan remojado en leche y pasada por el colador. |

Se amasa las carnes bien molidas con la mantequilla y los huevos, se le agrega todos los ingredientes, se pone al horno en molde alargado. Se corta cuando está frío, el jugo que suelta, se lo cuele y se rocía la carne mezclando con un poco de ajinomoto.

MOUSSE DE LENGUA

- |                                 |                                             |
|---------------------------------|---------------------------------------------|
| 4 hojas de colapez              | 3/4 taza de agua caliente                   |
| 2 tazas de lengua picada        | 1 cucharadita de mostaza                    |
| 4 cucharadas de cebolla rallada | 4 cucharadas de pimientos finamente picados |
| 2 cucharadas de perejil         | 4 cucharadas de crema batida                |
| 2 cucharadas de limón           | 1 cucharada de mostaza                      |
| 1/2 taza de crema               | Pimienta blanca                             |
| Sal                             |                                             |

Se remoja la colapez en agua, se escurre y se agrega el caldo caliente, se disuelve bien, se pone a la refrigeradora hasta que esté cuajado, la lengua se pica fina después de estar sancochada, se mezcla con la mostaza, cebolla, pimientos, perejil, todo finamente picado. Se mezcla todo y se le agrega la 1/2 taza de crema batida. Se pone en un molde engrasado con aceite a la refrigeradora. Cuando esté cuajado se vacía y se le pone alrededor ensalada de tomates frescos y buenos. Se sirve con salsa de crema.

Salsa de mostaza: 1 taza de crema - 1 cucharada de mostaza - sal.

ENSALADA WALDORF

- |                                     |                              |
|-------------------------------------|------------------------------|
| 1 kilo de papas blancas sancochadas | 6 manzanas duras             |
| 1 cogollo de apio blanco            | 1 taza de nueces peladas     |
| 2 tazas de mayonesa                 | 1 tarrito de crema Plum Rose |

Se sancochan las papas y se cortan en juliana igualmente que el apio y manzanas (estas dos últimas cosas crudas). Se mezcla todo y se agrega 1 sobrecito de gelatina sin gusto y se pone en un molde por 1 o 2 horas en la refrigeradora.

ENSALADA WYNDHAM

- |                                   |                        |
|-----------------------------------|------------------------|
| 2 tazas de mayonesa               | 2 latas de piña picada |
| 4 manzanas de California (duras)  | 2 naranjas             |
| 2 cogollos de apio blanco picado. |                        |

Se mezcla todo y se pone en cascos de naranja cortados y escarchados.