

Preparación: Se cuecen los frijoles deben ser blandos pero no reventados. Se corta el tocino (dejando 3 lonjas para hornear), se frie y en esa grasa las cebollas y los pimientos, se agrega los frijoles, jugo de tomates y to dos 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.

- - - -

CAMARONES A LA CREMA

Ingredientes: 3 yemas - 2 cucharadas de agua fría - 2 cucharadas de mantequilla - 1 tarro de crema de leche - 1 cucharada de whisky - sal - pimienta - 1 cucharada de jugo de limón - 1 kilo de camarones - 2 huevos duros arroz blanco hecho de 2 tazas de arroz y $\frac{1}{2}$ cajita de fideos cabello de angel - 3 cucharadas de aceite.

Preparación: Colóquese en una sartén el aceite y fríase los fideos hasta que estén doraditos. En una olla se coloca 2 cucharadas de mantequilla y 1 diente de ajo. Se dora, se saca el ajo y se le echa el agua, $2\frac{1}{2}$ tazas, se agrega el arroz bien lavado y los fideos, se deja granear al fuego lento (el agua para el arroz es la misma en que se hirvieron las cabezas de los camarones.)

Salsa: Pelar las colas de los camarones, batir las yemas con el agua, hasta que estén espumosas, colocar al baño María, batiendo siempre, antes que espese. Incorporarle la mantequilla derretida, el jugo de limón, sal y pimienta y batir hasta que espese. Añádase la cuchara de whisky, la crema batida y las colitas de los camarones sancochadas por solo 3 minutos, ya fuera del fuego. Moldéese el arroz y póngase la salsa en la cavidad y decórese con huevos duros y perejil.

- - - -

CORVINA A LA NORMANDE

Ingredientes: 1 corvina grande - 3 docenas de camarones - 3 docenas de conchitas - 3 docenas de choros - 3 cucharadas de aceite - 5 cucharadas de mantequilla - 3 yemas - 1 latita de champignones - pimienta - sal - paprica - limones - florones (hechos de pasta de hojaldre - o costrones de pan frito - perejil crespito.

Preparación: Limpiar el pescado, sacarle la piel se abre a lo largo cuidadosamente y se le saca el espinazo, debe quedar dos piezas enteras. Se aliña con sal, pimienta, jugo de limón, dejar por unos minutos, rociar con el aceite y se saca sobre una asadera en la que se pone un papel platina; sobre esto se acomoda uno de los filetes, se rellena con lo siguiente:

(Relleno).- Una vez limpio los camarones (colas) los choros y conchitas se pican ya sancochadas esto se une a 1 taza de mayonesa, bien condimentada, 4 cucharadas de cebolla picada, 3 cucharadas de pickles, picados 1 cucharada de perejil picado, 3 huevos duros; se rectifica la sazón y pone una capa de esta preparación sobre el filete y se cubre con el otro, los contornos se prenden con palitos de dientes se lleva al horno 370 por 1 hora más o menos.

Salsa.- Del jugo que cubre el pescado y el caldo en que hirvieron los mariscos y camarones - se le agregará 1 cucharada de paprica, harina disuelta en un poco de agua, se deja hervir se cuele y se incorpora las yemas batidas - se calienta un minuto y al último las 2 cucharadas de mantequilla y el jugo de 1 limón.

Con esta salsa Nantua se cubre el pescado se decora la fuente con colitas de camarones - perejil crespito - los florones, y 2 camarones grandes sancochados - se sirve bien caliente.

- - - -

PASTEL DE ALCACHOFAS

Ingredientes: 12 alcachofas grandes - 150 grms. de queso parmesano - $\frac{1}{4}$ de pan de molde - 8 huevos - $\frac{1}{2}$ seso de vaca - 2 cebollas grandes - 2 tomates - $\frac{1}{2}$ botella de aceite - sal - pimienta - nuez moscada - perejil - orégano fresco - especias italianas - $\frac{1}{2}$ cucharadita de ajos.

Preparación: Se limpian las alcachofas, y se pican muy finamente, poniéndolas en agua con jugo de limón. Se escurren y se frien en abundante aceite, en esta misma grasa se doran las cebollas finamente picadas, la cucharadita de ajos, los tomates finamente picados (pelados y sin semilla) el orégano molido y perejil picado, la nuez moscada, queso rallado y especias italianas; se une con las alcachofas y se le agrega el pan remojado en leche y el seso sancochado, ambos ingredientes pasados por el colador, las yemas se baten bien espumosas, y las claras a punto de nieve, se mezcla todo, se rectifica la sazón y se pone en un molde bien engrasado espolvoreado con pan rallado, igualmente que la superficie. Horno 350 por media hora más ó menos. Este pastel se sirve caliente y también frío - se rodea la fuente con perejil crespito.

- - - -

TORTA DE QUESO Y ESPARRAGOS

MASA FROLA SALADA:

Ingredientes: 250 grs. harina - 1 cucharadita polvo de hornear - 1 cucharadita sal - 120 grs. mantequilla - 1 huevo - 2 cucharadas leche.

Preparación: Colocar en círculo la harina tamizada con el polvo de hornear, en el centro la mantequilla, huevo y leche, trabajar estos ingredientes para unirlos luego con la harina rápidamente. Dejar descansar la masa 15 minutos. Luego estirlarla y forrar un molde de torta.

RELLENO:

Ingredientes: 1 lata de espárragos (puntas) - 200 grs. queso gruyere - 3 huevos - 1 cucharada maizena - $1\frac{1}{4}$ tazas leche evaporada.