

TIMBAL DE FIDEOS CARELLO DE ANGEL CON SALSA DE QUESO

Ingredientes: 1 paquete de fideos Cabello de Angel, 4 huevos, 1 tarro de leche, 4 cucharadas de queso parmesano, 2 cucharadas de mantequilla derretida, sal, pimienta.

Preparación: Hervir los fideos en agua y sal, escurrirlos. Mezclar en un tazón los huevos, la leche, queso, sal, pimienta, mantequilla y fideos. Engrasar un molde de horno, vaciar la preparación, hornear al baño-maría hasta que cuaje.

SALSA:

Ingredientes: 2 cucharadas de mantequilla, 2 cucharadas de harina, 2 tazas de leche, 3 cucharadas de queso parmesano, sal, pimienta, nuez moscada.

Preparación: Derretir la mantequilla en una cacerolita, agregarle la harina que es té bien unida, luego la leche, el queso y sazónadores, licuar todo junto y dejar que espese sin dejar de mover a fuego lento. Cubrir el timbal con esta Salsa. Se puede servir también con Salsa Ketchup.

TIMBAL DE COLIFLOR

Ingredientes: 1 coliflor mediana -sancochada-, 4 huevos, 1 tarro de leche, 4 cucharadas de queso rallado, sal, pimienta, 1 pan chico remojado, 3 cucharadas de Astra -derretida-.

Preparación: Poner todos los ingredientes en la licuadora, que quede todo molido. Engrasar un molde, echar la preparación y llevar al horno en baño-maría hasta que cuaje. Recomiendo no poner en pirex o molde plano para que quede alto. Se puede acompañar con costrones de pan frito en Astra o bien tostadas.

ALCACHOFAS AL GRATEN

Ingredientes: $\frac{1}{4}$ de taza de mantequilla, 6 alcachofas, 3 cucharadas de cebolla finamente picada, $\frac{1}{2}$ taza de pollo sancochado, 2 cucharadas de queso parmesano, 2 cucharadas de harina, $\frac{1}{2}$ taza de leche, $\frac{3}{4}$ taza de caldo de pollo, 2 yemas, perejil picado.

Preparación: Sancochar el pollo en poca agua, enfriarlo y picarlo, apartar el caldo. En una cacerola se ponen las alcachofas, se le agrega agua y 1 cucharada de harina, sancocharlas a punto, dejarlas enfriar y sacar cuidadosamente las hojas y la comida que hay en ellas, los fondos se limpian bien y se acomodan en un pirex. Calentar la mitad de la mantequilla, freír las cebollas, agregarle el pollo picado, la comida que se sacó de las hojas, sal, pimienta, ají-no-moto y perejil picado. Rellenar los fondos y cubrir con la salsa que se hace del resto de la mantequilla, la harina, el caldo de pollo, leche y se liga con las dos yemas. Se cubre las alcachofas con esta Salsa, se espolvorea con el queso y se lleva al horno.

PLAN DE PESCADO

Ingredientes: 1 k. de pescado: corvina, lenguado u otro pescado blanco, $\frac{3}{4}$ k. de papas amarillas, (o blancas de buena calidad), 125 grs. de mantequilla, 1 lata de leche evaporada, $1\frac{3}{4}$ taza de mayonesa bien condimentada, sal, pimienta y nuez moscada.

Preparación: El Puré: Se sancochan las papas con su cáscara, se pelan y se pasan calientes por el "prensa papas". Se añade la mantequilla, revolviendo bien y luego se echa la leche caliente a pocos, mezclando todo y se sazona con sal, pimienta y una pizca de moscada. Se bate y se pone este puré en un pirex que pueda ir a la mesa. Se acomoda encima los trozos de pescado en filete y se cubre con la mayonesa, que ya se tendrá preparada, alisando bien.

Mayonesa: (en la licuadora), 1 huevo entero por taza de aceite, gotas de limón, 1 cucharadita de mostaza, una pizca de azúcar, sal. Llevar a horno mediano de 350°F., por 18 minutos. tiempo que tardará en cocerse el pescado y hacerse el Plan. Se sirve enseguida.

PASTEL DE ALCACHOFAS

Ingredientes: Pasta .- 2 tazas de harina sin preparar, 150 grs. de manteca helada, vegetal o de cerdo, $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal, $\frac{1}{2}$ cucharadita de Royal, agua helada.

Relleno .- 12 alcachofas, 11 huevos, 3 huevos duros, 2 tazas de leche evaporada, $\frac{1}{2}$ taza de agua, 1 pan de molde mediano, 5 cucharadas de mantequilla, 2 cebollas picadas, 3 dientes de ajos molidos, $\frac{1}{2}$ cucharadita de nuez moscada rallada, 100 grs. de queso parmesano rallado, $\frac{1}{2}$ 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 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 haciendo la preparación puede tocar 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.

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 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