

deja enfriar, se le da brillo pasándole capas de gelatina con un pincel por repetidas veces. El jugo que soltó el ave se cuele agregándole caldo y $\frac{1}{2}$ taza de Jerez y la suficiente cantidad de harina para hacer una salsa de mediana consistencia. El pavo se acomoda en una fuente sobre un zócalo de pan forrado en papel platina; se cubre con hojas de perejil o apio. Se rodea de frutas frescas y en conserva (piñas, melocotones, peras, uvas, marrasquinos) o en su defecto de verduras saltadas en mantequilla (petits-pois-vainitas-zanahorias-papas a la cuchara y espárragos. La salsa debe de servirse muy caliente.

(Nota) Cuando se esta horneando el pavo no se dejará de bañarlo frecuentemente con su jugo.

PAVO ASADO DE "NOCHEBUENA"

Ingredientes: 1 pavo tierno - 4 cucharas mantequilla - pimienta - jugo de limón - 1 copita de cognac - 2 cebollas - 4 manzanas.

Preparación: La víspera se prepara el pavo con pimienta, sal y limón, al siguiente día se rellena con las manzanas y cebolla cortadas en cuatro, se cose bien, se unta generosamente con mantequilla y se coloca en una asadera llevándose al horno caliente 450° por 1/2 hora, se baja la temperatura, teniendo cuidado de bañar al pavo constantemente con un poco de caldo que se hace de las menudencias del ave.

SALSA

Ingredientes: 3/4 K. de huesos de manzana, algunas cortezas de tocino bien picado se ponen al horno hasta que adquieran un color dorado, a esto se añade cebollas, zanahorias, sal y pimienta y hierbas finas, se saca del horno y se hace hervir con 1 litro de agua una vez listo se agrega el jugo que soltó el pavo, se cuele y desgrasa ligándose con un poco de harina se agrega al final 1 copa de jerez.

Preparación: Se corta el pavo, ya frío, se acomoda en una fuente sobre un zócalo de pan envuelto en papel platina y se rodea con una guarnición de petits-pois. Vainitas, papitas a la cuchara, espárragos, zanahorias todo esto saltado en mantequilla. La salsa se sirve aparte muy caliente.

JAMON CON FRUTAS

Ingredientes: 1 jamón - 1 cucharadita de mostaza en polvo - $\frac{1}{2}$ taza de azúcar morena 1 cucharadita de clavo molido - miel "Karo" clara - 2 tarros de piña - uvas - melocotones - marrasquinos - 1 taza de jugo de piña fresca.

Preparación: Se mezcla en una olla el azúcar morena, el jugo de piña, el clavo molido. Se pone al fuego unos minutos; se añade la mostaza; se rocía el jamón con esta preparación y se lleva al horno de 425° por 10 minutos o hasta que esté dorado. Se saca del horno y se le echa la miel neces-

ria acomodando las piñas alrededor y se introduce nuevamente al horno de 350° por 10 minutos. Una vez listo se decora con piñas, marrasquinos y frutas.

JAMON CON "CRANBERRY"

Ingredientes: 1 jamón de 2 $\frac{1}{2}$ kilos - clavos de olor - 1 taza de jalea de "cranberry".

Preparación: Se desgrasa un poco el jamón se marcan los rombos con un cuchillo y luego se cubre con la jalea llevándose al horno fuerte en una asadera por unos 20 minutos. Luego se retira y adorna con estrellas hechas con jalea de "cranberry".

ASPIC NAVIDEÑO

Ingredientes: 1 libra de Cranberry sauce, 1 paquete de gelatina de manzana - 1 taza agua hirviendo - $\frac{1}{4}$ cucharadita sal - 1 cucharada jugo de limón - $\frac{1}{2}$ taza mayonesa - 1 manzana finamente picada - $\frac{1}{4}$ taza nueces picadas.

Preparación: Disolver la gelatina en el agua hirviendo añadirle la sal, jugo de limón y el Cranberry dejar enfriar, cuando comience a cuajar se le agrega la manzana y las nueces picadas. Vaciar en moldes individuales y dejar enfriar por + 4 horas. Desmoldar adornando con berros.

JAMON EN EMPANADA AL CHAMPAÑA

Ingredientes: 1 jamón - 1 taza de champaña.

Preparación: Rocear el jamón con el licor, introducir al horno por cinco minutos, dejar enfriar y envolver en una capa de pasta, cubrir la superficie con recortes, pasar con huevo mezclado con leche introducir al horno hasta que la pasta esté cocida, servir con la salsa, con champignones y trufas.

Pasta: 225 grms. de harina, 150 de manteca, agua con sal. Mezclar la harina y manteca con el cuchillo agregarle el agua con sal ponerlo en una servilleta darle unos ajustones, poner en la mesa, pasarle el rodillo 2 veces, dejar reposar 5 minutos.

Salsa: 1 kilo de huesos - 100 grms. corteza de tocino. Hacer dorar en el horno los huesos y tocino junto con 1 cebolla y 1 zanahoria cortadas, agregarle agua 2 litros, dejar hervir lentamente, sazonar con pimienta, sal, 1 hoja de laurel, 1 de orégano, 1 de perejil, ya reducido el caldo, colar, agregarle los champignones saltados en mantequilla, 1 cucharadita de sustancia de carne, $\frac{1}{2}$ taza de champaña, ligar con un poco de harina dejar hervir unos minutos, espumando la salsa, luego agregarle 2 cucharadas de mantequilla.