

#### PASTEL DE ARROZ

Preparación : El arroz que quedó del día anterior más o menos de 2 ó 3 tazas se remoja con leche caliente por lo menos 2 horas. Se le añade 2 cucharadas de buen aceite, sal, pimienta, nuez moscada al gusto, 4 huevos batidos y 3 cucharadas de parmesano.

Se prepara un relleno de carne molida, 1 cebolla bien picada,  $\frac{1}{2}$  cucharita de ajos, 1 ají picado en tiritas, orégano, 1 cubito de sazónador, pimienta, sal al gusto, 2 cucharadas de pasas remojadas, 2 huevos duros cortados.

Hacer el aderezo de la cebolla, ajos y ají en un poco de aceite, agregarle la carne molida con un poco de agua, las pasas; dejar hervir para que se cocine la carne y dejar secar el jugo que soltó, el sazónador se agrega junto con la carne; al último los huevos duros en rajitas.

Poner en el pirex bien engrasado una capa de la preparación que se hizo del arroz, huevos batidos, aceite, parmesano, nuez moscada, sal y pimienta, luego el picadillo que tiene que quedar bien sabroso; sin olvidarse del orégano y huevos en rajitas; la otra capa de arroz. Llevar al horno por 20 minutos (no dejarlo secar).

\*\*\*

#### ROPA VIEJA (Sobrantes de Carne)

Ingredientes: 1 kilo de carne cocida de antemano para hacer caldo, ó sobrantes de asado,  $\frac{1}{3}$  de taza de aceite, 1 cebolla picada, 2 dientes de ajo molidos, 1 ají grande picado -después de lavarlo-, 1 pimiento grande cortado en tiras, 1 latita de salsa de tomates, sal al gusto, 1 hoja de laurel,  $\frac{1}{2}$  taza de vino seco, un poco de caldo si fuera necesario, la carne en hilachas o hebras finas.

Preparación : Calentar el aceite y hacer un aderezo con la cebolla, ajo, ají, pimiento -que estén bien incorporados-, luego agregarle el vino, carne, salsa de tomates, dejar hervir por unos minutos. Servirlo con arroz blanco.

\*\*\*

#### SOBRANTES DE PAPAS SANCOCHADAS

Ingredientes: 1 ó 2 tazas, 1 cebolla picada a la Juliana, 2 cucharadas de mantequilla, pimienta blanca  $\frac{1}{4}$  de cucharadita, pimienta de chapa al gusto,  $\frac{1}{2}$  de pastilla de sazónador, 1 ó más tazas de leche.

Preparación : Cortar las papas en cuadritos, freír en la mantequilla las cebollas (que no queden doradas), luego se agrega las papas, leche, sazónador, pimienta blanca y de chapa; se deja hervir, se mueve para que no se quemé. Tiene que resultar como un puré suelto. Servirlo con perejil picadito.

Para que no se quemé la mantequilla, hay que ponerle un poco de aceite en la salsera.

\*\*\*

#### PAVO ASADO CON SALSA DE CEREZAS

Ingredientes: 1 pavo - 300 grs. de mantequilla, 1 copia de Jerez - 2 cucharadas harina - 2 tarros cerezas - sal y pimienta - 1 limón (el jugo) - ají-no-moto.

Preparación: La víspera se prepara el pavo, untándolo con sal, pimienta y jugo de limón. Al día siguiente se rellena con 2 manzanas y 2 cebollas partidas en cuatro, se cose la abertura del pavo y se unta con mantequilla. Se acomoda en una asadera y se pone al horno fuerte para dorarlo; pasada una hora se baja la temperatura bañando el pavo con el caldo que se preparó con los despojos del ave. Se cuele el jugo que soltó el ave y se une con el líquido de las cerezas y la harina se le agrega el Jerez, ají-no-moto y las cerezas fritas en mantequilla, dejando hervir unos minutos.

- - - - -

#### PAVO ASADO AL ESTILO ALEMÁN

Ingredientes: 1 pavo tierno y gordo de 5 a 7 kilos - 225 grs. de tocino ahumado, cortado en lonjas - 1 botella de cerveza blanca - sal - pimienta y jugo de 1 limón - 3 manzanas - 2 cebollas - un poco de aceite.

Preparación: Se prepara el pavo la noche anterior con sal, pimienta y jugo de limón, se introduce en las aberturas las manzanas y cebollas cortadas en 4. Se cose y encima se acomoda las lonjas de tocino cubriendo todo el pavo, luego se acomoda en una asadera y se introduce al horno de 400 grados por 35 minutos. Luego se le echa la botella de cerveza, se baja la temperatura del horno a 350 y se deja cocinar, bañándolo cada 10 minutos con el jugo en el que se está asando. Para cada kilo de peso del ave son 35 minutos de horneo más o menos. Una vez cocinado se deja enfriar para cortarlo, separando la carne blanca de la negra. Se acomoda en una fuente. Luego el jugo que soltó se cuele, se rectificó la sazón y se liga con 1 ó 2 cucharadas de harina. Esta salsa se pone en una salsera y se sirve muy caliente sobre la carne.

- - - - -

#### PAVO RELLENO

Ingredientes: 1 pavo de 6 a 7 kilos - 1 manzana - 400 grs. de carne de ternera 400 grs. de carne de chanco sin grasa (pierna o lomo) - 100 grs. de mantequilla - 1 cebolla -  $\frac{1}{4}$  de pan de molde sin corteza - 5 huevos -  $\frac{1}{2}$  taza de leche evaporada - 1 copia de Cognac - 1 cucharadita de canela -  $\frac{1}{8}$  de cucharadita de clavo -  $\frac{1}{8}$  de cucharadita de nuez moscada - 1 latita de crema de leche.

Preparación: Una deshuesado el pavo se condimenta con sal, pimienta y el jugo de limón. Se deja reposar. Las cebollas se pican y se frien en la mantequilla. Las carnes se muelen muy fino, el pan remojado en la leche se pasa por el colador, luego se mezclan todos los ingredientes, se rectificó la sazón y se procede a rellenar el pavo, cuidando no ponerle mucho relleno para que al cocinarse no reviente. Se cose las aberturas, se comoda las piernas dánd-