

POLLO CON FRUTAS

Ingredientes: 1 pollo gordo, 1 lata de piñas al jugo, 1 taza de vino blanco, 1 taza de guindones,  $\frac{1}{2}$  taza de pasas, 1 taza de cebollas picadas, 4 cucharadas de salsa catchup, el jugo de la piña, caldo lo necesario, sal, pimienta, aji-no-moto, 1 ó más cucharadas de chuño, 1 latita de salsa de tomates, 1 cucharada de mantequilla, 4 melocotones.

Preparación: Se dora el pollo en un poco de aceite y mantequilla, en ese mismo aceite se doran las cebollas, se le agrega el vino, jugo de la piña, salsa de tomates, sal, pimienta, aji-no-moto. Se deja hervir hasta que esté tierna el ave, se cuece esta salsa y se le agrega las piñas cortadas, los guindones, pasas, salsa cat-chup, se deja hervir y al último el chuño disuelto en un poco de agua y la mantequilla. Se cubren las presas con la salsa bien caliente. Este pollo se acompaña con arroz blanco.

POLLO MARLY

Ingredientes: 1 pollo o su equivalente en pechugas y piernas, 2 tazas de caldo (cu bitos),  $\frac{1}{2}$  taza de vino blanco, 3 yemas, 1 cucharadita de Curry, 1 cebolla picada, 1 bolsita de champignones, 1 ó 2 cucharadas de harina,  $\frac{1}{2}$  taza de crema de leche, mantequilla, aceite para dorar el pollo, pimienta, sal, costrones de pan ó arroz para acompañar el plato.

Preparación: Sazonar las presas, enharinarlas y dorarlas en la mantequilla y aceite. En un poco de mantequilla y aceite dorar las cebollas, añadirle el polvo de Curry, luego el vino y el caldo, pasarlo por la licuadora, calentarlo y colocar las presas -dejarlas hervir- (fuego lento), hasta que estén tiernas, sacar las presas, agregarle la harina disuelta, los champignones. Dejar que tomen consistencia, se agregarán las yemas mezcladas con un poco de agua, al último la crema. Acomodar las presas en la fuente y verter la salsa caliente encima.

STROGONOFF DE CAMARONES

Ingredientes: Para 8 personas: 1 $\frac{1}{2}$  k. de camarones,  $\frac{1}{4}$  de champignones, 6 cucharadas de mantequilla, 2 cucharadas de cebolla picada fino, 3 cucharadas de harina, 1 taza de crema de camarones (hecha con las cabezas licuadas),  $\frac{1}{2}$  de taza de vino blanco seco, 1 $\frac{1}{2}$  cucharada de catchup, 1 taza de crema de leche, 1 cucharadita de salsa Inglesa, 1 cucharada de perejil picado, sal y pimienta.

Preparación: Se limpian los camarones, se retira el coral, se aparta y las cabezas se cuecen en 1 $\frac{1}{2}$  taza de agua con sal. Las colitas se separan crudas y peladas. En una sartén se pone 6 cucharadas de mantequilla y se dora la cebolla, se añade la harina, luego el líquido de los camarones, que se habrá obtenido, licuando las cabezas con el agua en que hirvieron, enseguida se echa el vino y se deja espesar. Se agrega la Salsa Catchup, la crema de leche ligeramente batida, la Salsa Inglesa, el perejil y finalmente un poco del coral que se apartó. Se hace incorporar y se termina con las colitas saltadas en mantequilla 2 minutos. Este plato debe acompañarse de buen arroz granado, hecho con mantequilla, agua y sal. Se sirve aparte y el Strogonoff se presenta en una fuente honda. No debe espesar, pues se sirve bien caliente.

\*\*\*

CAMARONES "A LA MEXICANA"

Ingredientes: 2 k. camarones, 3 cebollas, 2 tomates, 2 cucharadas harina, 2 cucharas vino o vinagre, 6 cucharadas ají colorado molido, 1 cucharadita comino, 1 tarro leche evaporada, sal y pimienta, aceite, 1 k. papas, 6 choclos tiernos, 3 huevos duros.

Preparación: Se dora la cebolla en aceite, luego se le agrega el ají y comino, enseguida los tomates, sal y pimienta. Aparte se separan las colas de las cabezas y éstas se ponen a hervir con verduras y un poco de agua, luego se licúan y se agregan al aderezo, junto con la harina, se deja incorporar un rato para añadirle el vino, las colas crudas y finalmente la leche. Se coloca la preparación en el centro de una fuente, se rodea de choclos desgranados, papas sancochadas y huevos duros. Se espolvorea de perejil picado.

\*\*\*

PESCADO CON SALSA DE CAMARONES

Ingredientes: 1 k. de corvina (ó cualquier pescado blanco), 1 cucharada de harina, 250 grs. de mantequilla sin sal, 6 huevos,  $\frac{3}{4}$  de taza de leche evaporada, pimienta blanca,  $\frac{1}{2}$  cucharadita de sal al gusto, un poco de nuez moscada.

Preparación: Después de limpiar el pescado se muele muy fino, a ésto se le agrega la mantequilla y uno a uno los huevos batiendo mucho después de cada adición, la nuez moscada, pimienta y sal, al último la leche y harina. Se engrasa un molde, se espolvorea con pan rallado, se vacía la preparación, se cubre con papel grasa y se hace hervir 1 hora o más al baño-maría, mejor dicho hasta que esté cuajado, se desmolda y se cubre con la siguiente salsa:

Ingredientes: 1 k. de camarones, 75 grs. de harina, 75 grs. de mantequilla, 1 $\frac{1}{2}$  taza de leche evaporada, 1 $\frac{1}{2}$  del caldo de los camarones, sal, pimienta, limón, 2 yemas.

Preparación: Se lavan los camarones después de limpiarlos, se sancocha los cuerpos en agua con sal, un pedazo de cebolla y poro, se licúan con un poco de agua en que hirvieron, se pasan por un tamiz fino, las colas se pelan. Se hace una salsa con la mantequilla, harina, leche, caldo de los camarones, pimienta, sal y al último se le agrega las yemas, las colas y una cucharada colmada de mantequilla que se habrá separado y el coral para que se asentúe el color de los camarones. Se decora la fuente con las colas de camarones, perejil y rodajas de limón, éste se sirve muy caliente y en verano frío.

\*\*\*