

dole una buena forma, el pellejo del cuello se dobla dándole unas puntadas, se unta con un poco de mantequilla y paprika, se homea de 325 hasta que el relleno esté cocido (que se conoce cuando se introduce el probador y no sale sangre), se 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 petit-pois-vainitas-zanahorias-papas a la cuchara y espárragos. La salsa debe de servirse muy caliente.

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

PAVO ASADO DE "NOCHEBUENA"

Ingredientes: 1 pavo tierno - 4 cucharas de 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 petit-pois. Vainitas, papitas a la cuchara, espárragos, zanahorias, todo esto saltado en mantequilla. La salsa se sirve aparte muy caliente.

POLLO RELLENO CON ARROZ

Ingredientes: 1 pollo o gallina, 2 $\frac{1}{2}$ tazas de arroz, $\frac{1}{2}$ taza de porro picado, 150 grs. de mantequilla, 3 cucharadas de queso parmesano, sal, pimienta blanca, ají-no-moto, 1 cajita de caldo Maggi.

Preparación: Se limpia el pollo, pasar con el jugo de limón, sal y pimienta. Hacer el arroz con el porro picado, 3 cucharadas de mantequilla, 2 $\frac{1}{2}$ tazas de agua, en la que se disuelve una pastilla de caldo y sal. Dejar granear, ya cocido el arroz se mezcla con el queso rallado, pimienta, un poco de mantequilla. Se rellena el pollo, haciendo todas las aberturas poniéndole un poco más de mantequilla. Previamente se calienta el horno en 400°F., se introduce el pollo dejando en esa temperatura por 20 minutos para luego bajar a 350°F., hasta que el pollo esté cocido. La pastilla de Maggi que sobró se disuelve en un poco de agua, agregándole al arroz que sobró, juntando con el que está relleno el pollo, rectificar la sazón, calentarlo para luego acomodar en una fuente rodeando con las presas de pollo. Se sirve bien caliente.

JAMONCITOS DE POLLO NAPOLITANOS

Ingredientes: 6 piernas de pollo con su encuentro, sal, pimienta, ají-no-moto, 150 grs. de carne de ternera, 150 grs. de pechugas de pollo, 150 grs. de lomo de choncho, 3 cucharadas de parmesano rallado, 3 yemas, 1 cucharada de harina, 1 cucharada de mantequilla, $\frac{1}{2}$ taza de almendras tostadas y molidas, 1 vaso de vino blanco, 1 cucharada de salsa de tomates, 1 $\frac{1}{2}$ tazas de caldo, si fuera necesario aumentar más.

Preparación: Deshuesar: las piernas cuidando mucho la piel y dejando dos centímetros de hueso. Se sazonan y se rellenan con las carnes mezcladas con las yemas, las almendras, el parmesano y bien condimentadas, se cocen bien y se enharinan y luego se frien en aceite con un poco de mantequilla hasta que estén doraditos, se retira toda la grasa, se acomodan en la misma sartén o en una olla plana, las piernas bañando con el vino evaporado, luego se le agrega el caldo, salsa de tomates y ramillete compuesto, tapar la olla, dejarla por 20 minutos más o menos, sobre el fuego lento espesar la salsa si fuera necesario con un poco de harina previamente tostada. Acomodar las piernas en una fuente y hacerle la guarnición de Petit Pois con ajo, papitas a la cuchara, ambas cosas con perejil picado: arvejas 2 latas, 1 cucharada de ajos picados, 2 cucharadas de aceite, 2 de mantequilla, freir los ajos y colar sobre las arvejas, sazonar con sal, pimienta y perejil picado. La salsa va mitad en la fuente y el resto en una salsera.

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.