

Olga B de Edward

1.

2 pimientos molidos. 1 taza de pechuga molida se aliña con pimienta y crema de leche - se pone en rebanadas de pan con mantequilla.

2 1 taza de carne de pollo. $\frac{1}{4}$ de nueces picadas. $\frac{1}{2}$ de apio picado. mayonesa. hojas de lechuga.

3: 3 cucharadas de mantequilla 3 de harina. 1 taza de crema. 1 taza pollo picado. 1 de almendras. 1 nueces peladas. pimienta sal nuez moscada.

Huevos Carmalite. 6 huevos duros, 3 cucharadas de pate foie gras. 2 c queso rallado. sal y pimienta, 1 huevo batido, harina lo necesario miga de pan.

3 yemas, 1 c vinagre, 2 c de crema, 1 cucharada de mostaza, 4 cucharadas de mantequilla. gotas de limón. 1 taza de salsa holandesa.

Se cortan los huevos y se les saca la yema, se hacen por cedazos se mezclan con el pate queso rallado, sal pimienta y se rellenan con esta mezcla se los forma se untan con huevo batido y por la harina se vuelven a untar con huevo y se pasan por el pan molido, se frien en aceite muy caliente y se sirve con la salsa siguiente las.

Las yemas de dos huevos se ponen en una ca-

Olga B. de Edward

1.

2 pimientos molidos. - 1 taza de pechuga molida se aliña con pimienta y crema de leche - se pone en rebanadas de pan con mantequilla

2. 1 taza de carne de pollo - $\frac{1}{4}$ de nueces picadas $\frac{1}{2}$ de apio picado - mayonesa - hojas de lechuga

3. 3 cucharadas de mantequilla 3 de harina

1 taza de crema 1 lata de pollo picado 1 de almendras o nueces peladas - pimienta sal nuez moscada

Huevos carmalite - 6 huevos duros, 3 cucharadas de pate foie gras - 2 c queso rallado sal y pimienta, 1 huevo batido, harina lo necesario miga de pan.

3 yemas, 1 c vinagre, 2 c crema, 1 cucharada de mostaza, 4 cucharadas de mantequilla gotas de limón 1 taza de salsa holandesa -

Se cortan los huevos y se les pasa la yema, se hacen por cedazos se mezclan con el pate queso rallado, sal pimienta y se rellena con esta mezcla se los forma se untan con huevo batido y por la harina se vuelven a untar con huevo y se pasan por el pan molido, se frien en aceite caliente y se sirve con la salsa siguiente las

las yemas de dos huevos se ponen en una ca-

cerolita con el vinagre. la crema y la mostaza
sal y pimienta. Se pone al bañomaria y se bate
hasta q. empiece a espesar. Se le agrega la mante-
quilla y el jugo del limon. Se cubre los huevos.
Humba - 6 huevos - 1 c. azucar - 1 c. de sal, 1/2 c. mostaza
1 c. de manteguilla - 1/2 c. de pimienta - 1 huevo - 1/2 taza
de vinagre. 1/2 taza de crema.

Se endurecen los huevos. estando frios se cortan a lo lar-
go. Se hace una salsa mezclando el azucar sal mostaza
1 huevo. se cuece hasta q. este espesa, y se agrega el
vinagre y la manteguilla. se mezcla bien ya es-
tando fria se le agrega la crema. sobre los
huevos q. ya estaran preparados.

Huevos daumardt - 9 huevos, 1/8 de manteguilla 2 cucharas
de leche. 1 1/2 de queso parmesano. 1 1/2 queso suizo rallado
2 c. de crema. papas cortadas muy finas y fritas - panes fri-
tos cortados en redondelas en manteguilla.

Se baten los huevos y se ponen al fuego se le agrega
gradualmente se le agrega la manteguilla y
quesos. Cuando los huevos tengan consistencia
se le agrega la crema y papas y se mezcla todo
se tiene la fuente caliente con los panes fritos
en manteguilla y se sirve caliente.

cerolita con el vinagre. la crema y la mostaza
sal y pimienta - Se pone al bañomaria y se bate
hasta q. empiece a espesar. Se le agrega a la mante-
quilla - y el jugo del limón. Se cubre los huevos.
Humba - 6 huevos - 1 c. azucar 1 c. de sal, 1/2 mostaza
1 c. de manteguilla - 1/2 de pimienta - 1 huevo 1/2 taza
de vinagre 1/2 de crema.

Se endure los huevos estando frios se cortan a lo lar-
go. Se hace una salsa mezclando el azucar sal mostaza
1 huevo se cuece hasta q. este espesa, se le agrega el
vinagre y la manteguilla se mezcla bien ya es-
tando fria se le agrega la crema sobre los
huevos q. ya estaran preparados.

Huevos dauwardt - 9 huevos, 1/8 de manteguilla 2 cucharas
de leche. 1 1/2 de queso parmesano. 1 1/2 queso suizo rallado
2 c. de crema, papas cortadas muy finas y fritas, panes fri-
tos cortados en redondelas en manteguilla.

Se baten los huevos y se ponen al fuego se le agrega
gradualmente se le agrega la manteguilla y
quesos. Cuando los huevos tengan consistencia
se le agrega la crema y papas y se mezcla todo
se tiene la fuente caliente con los panes fritos
en manteguilla y se sirve caliente