

firmes y se deja cocinar unos minutos
mas - se baten las yemas con un poco
de salsa de la gallina - se mezcla todo y
se sirve muy caliente .. con peteporas -

Salsa marfil - 3 cucharadas de harina - 6 de
mantequilla - y tazas de caldo - 1 taza de crema
3 yemas, sal, pimienta

Pollo Princesco - 1 pollo - 1 taza de crema
1/2 de mantequilla - 1 copa de whiskey - 1
harito de trufa - sal nuez moscada - 2 yemas.

Se pisan los pollos y se doran en mantequilla
se echa el licor y se deja arder - se le a -
grega la mantequilla y la crema

Se saca las piezas y se cuele la salsa
se liga con las yemas - y se cubre el pollo
se adorna con trufas -

Flan de Chirimoya - 2 tazas de leche, 1/2 azucar
6 cucharadas de para el caramelo - 6 yemas, 4 claras - 1/2
kilo de pulpa de chirimoya - se hierve la leche con
el azucar - se baten junto los huevos se mezclan todo
al horno en molde acaramelado - baño maria

piñones y se deja cocinar unos minutos
mas - se baten las yemas con un poco
de salsa de la gallina - se mezcla todo y
se sirve muy caliente .. con peteporas -
Salsa marfil - 3 cucharadas de harina - 6 de
mantequilla - 4 tazas de caldo - 1 taza de crema
3 yemas, sal, pimienta

Pollo Princesco - 1 pollo - 1 taza de crema
1/2 de mantequilla - 1 copa de whiskey - 1
tarrito de trufa - sal nuez moscada - 2 yemas
Se pisan los pollos y se doran en mantequilla
se echa el licor y se deja arder, se le a -
grega la mantequilla y la crema

Se sacan las piezas y se cuele la salsa
se liga con las yemas - y se cubra el pollo
se adorna con trufas -

Flan de Chirimoya - 2 tazas de leche - 1/2 azucar
6 cucharadas de para el caramelo - 6 yemas, 4 claras - 1/2
kilo de pulpa de chirimoya - se echa la leche con
el azucar - se baten junto los huevos se mezclan todo
al horno en molde acaramelado - baño maria