

normas de cocina  
pimientos y se deja cocinar unos minutos  
más - 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 whiske - 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