

### ASPIC DE FRUTAS "A LA FLOREAL"

(Sirve también para acompañar aves y pescados)

#### Ingredientes

3 1/2 tazas de Mayonesa  
2 naranjas  
1 taza de piña picada  
1 lta de pimientos morrones  
jugo de 1 limón  
10 hojas de colapez  
1 lata de punta de espárragos  
1 lata de petit pois  
papas, vainitas y zanahorias para la ensalada rusa  
tomates para la decoración  
2 lechugas tiernas  
aceitunas verdes rellenas  
sal y pimienta  
mostaza

#### Preparación

Se prepara una mayonesa bien condimentada con limón, mostaza y sal. Se incorpora la piña en trocitos, las naranjas en gajos sin su piel y los pimientos picados. Enseguida se echa el colapez previamente remojado en agua fría y luego disuelto en un poquito de agua hirviendo y entibado para que no dañe la mayonesa.

Se aceita un molde en forma de corona y se vacia la preparación, siendo preferible hacerlo la víspera.

#### Presentación

Se prepara una ensalada rusa con una taza de vainitas y zanahorias picadas, 1 lata de petit pois y una taza de papas frías partidas en dados. Se le aliña con un poco de mayonesa que se separó. Al desmoldar se llena la cavidad con esta ensalada, a la que se le dá la forma de colina. Los espárragos se ponen cuidadosa-

mente alrededor de esta colina, con las puntas hacia arriba. Alrededor se ponen las lechugas cortadas "a la paja" y encima se colocan los tomates cortados a lo ancho y decorados con mayonesa. Se decora la superficie del anillo con el restante de la mayonesa y aceitunas verdes.