

ASPIC DE PESCADO Y MARISCOS

Preparación:

1/2 K. de pescado.
4 docenas de choros cocidos y limpios.
2 " de almejas cocidas.
3 huevos.
1/4 K. de vainitas.
1/4 K. de arverjitas.
1/4 K. de zanahorias.
1 taza de mayonesa.
1 pimiento picado.
1 cebolla chica.
6 hojas de colapez.
3 pimentas enteras.
1 cabeza de apio.
Sal, pimienta, limón y ajinomoto.

Preparación:

Se pica en cuadritos la zanahorias y vainitas y se sancochan junto con las arverjitas.
Aparte cocinar el pescado en un caldo corto con la cebolla y pimienta entera.
En un recipiente poner el pescado en trozos, las verduras el apio crudo finamente picado, los huevos duros en trocitos, los choros, almejas y el pimiento morrón.
Se agrega el jugo de 1/2 limón y la mayonesa.
Ablandar la colapez y disolverla en el caldo del pescado.
Se agrega a lo anterior.
Se engrasa un molde y se vierte la preparación, dejándose cuajar. Luego se desmolda y se adorna con perejil y rajitas de limón. Se sirve con salsa Golf.
1 taza de mayonesa mezclada con 3 cucharadas de Ketchup.

ASPIC DE PESCADO

Ingredientes

750 grs de corvina o lenguado u otro pescado blanco
1 sobre de gelatina sin sabor o bien 4 hojas de colapez delgado
1/2 taza de agua
1 taza de mayonesa bien condimentada
3/4 taza de apio en daditos
1/3 de taza de pimiento rojo
1/2 pomito de cebollitas encurtidas (opcional)
1 huevo duro picado
1 lechuga
sal y pimienta
rabanitos
2 limones

Preparación

Se coloca el pescado ya limpio en una asadera y se rocía del jugo de limón, sal y pimienta. Se lleva al horno moderado de 350°F durante 10 m. Se retira y se deja enfriar.
Se remoja la gelatina en agua fría y se disuelve en 1/2 taza de agua caliente o bien se utiliza el jugo que soltó el pescado. Se hace una mayonesa: 1 huevo, 1 taza de aceite, limón, sal. Se mezcla con los pimientos en daditos, las cebollitas, el pescado en trozos, las arvejitas, el huevo duro y por último la gelatina ya disuelta. Se aceita un molde, de preferencia en forma de pescado, se le llena con la preparación, y se lleva al hielo. Bastan 2 horas, más o menos. Cuando se le desmolda, se rodea de lechuga cortada a la paja y rabanitos en flor.