

ASPIC DE FROMAGE AU JAMBON:

Ingredientes:

1/2 litro de leche.  
3 cucharadas de harina.  
2 " de mantequilla.  
300 grms. de queso Gruyere.  
6 rebanadas de jamón.  
Ensalada rusa.  
3 tomates medianos.  
Mayonesa.  
6 filetes de anchoas.  
Aceitunas verdes y negras.  
Sal y pimienta blanca.  
2 huevos duros.  
Nuez moscada.  
5 hojas de colapez.  
1 lata de puntas de espárragos.  
Perejil.  
Lechuga,

Preparación:

En una cacerola se derrite la mantequilla, agrega la harina y luego la leche a pocos, se sazona con sal, pimienta y nuez moscada, se hierve 1 m' y retira para agregarle el queso rallado, el colapez disuelto.  
Se vacia en un molde con cavidad, acedado y se lleva a la refrigeradora hasta que cuaje.  
Se desmolda en una fuente, y coloca alrededor los rollitos hechos con el jamón y espárragos, los tomates adornados con una aceituna verde envuelta en un filete de anchoa, y las rodajas de huevo duro con una aceituna negra encima

La cavidad se llena con ensalada rusa.

ASPIC DE PESCADO "RIVIERA"

Ingredientes:

1 corvina ú otro pescado fino de regular tamaño.  
1 taza de caldo hirviendo de pescado.  
10 hojas delgadas de colapez.  
1 cucharada de jugo de limón.  
3 " de cebolla picadísima y lavada.  
1/2 taza de mayonesa.  
1/2 " " sweet pickles.  
1/4 " " pimientos morrones.  
Mostaza en polvo.  
Sal y pimienta.  
Verduras.

Preparación:

El pescado se cuece "al court bouillon" (laurel, vinagre, zanahoria, apño, poro).  
Se retira y desmenuza.  
El colapez se remoja y luego se disuelve en el caldo hirviendo, se le añade el limón, la cebolla, los pickles, pimientos, el pescado y finalmente la mayonesa.  
Se aceita un molde en forma de pescado.  
Se vacia la preparación y lleva a la refrigeradora por lo menos 3 horas.  
Se desmolda y rodea de lechugas, berros, tomate, huevos duros, etc.