

ASPIC DE POLLO CON PIÑAS

Ingredientes

2 tazas de pollo sancochado y cortado en dados
1 lata grande de conserva de piña
1 taza de nueces picadas
1 tarrito de crema de leche
6 grs de colapez (8 hojas)
lo necesarios para hacer 3 1/2 tazas de mayonesa
2 lechugas
4 tomates medianos duros
1 lata de puntas de espárragos
verduras para 3 tazas de ensalada Rusa
vainitas
zanahorias
petit pois
papas
unas cuantas aceitunas rellenas para la decoración

Preparación

Se cuece el pollo más o menos para la cantidad indicada, con el remo de apio, zanahoria y perejil en muy poca agua. Luego se corta en daditos y se mezcla con 1 taza de piña picada. Las nueces se pican grueso y se unen a los anteriores ingredientes.

Se prepara la mayonesa y se divide en dos partes; una de ellas se aparte y a la otra se le agrega la crema. El colapez se remoja en agua fría y se disuelve. Se mezcla con la mayonesa con crema y se entrefera con la preparación anterior. Se aceita un molde en forma de anillo y se le llena poniéndolo en la heladera por lo menos 2 horas, siendo preferible hacerlo la víspera.

Presentación

Se prepara la 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 da la forma de colina. Los espárragos se ponen cuidadosamente 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 decorado con mayonesa. Se decora la superficie del anillo con el restante de la mayonesa, aceitunas verdes y trocitos de piña que se habrán separado.