

CAUSA BATIDA

Ingredientes: (10 personas)

20 papas amarillas.
1 taza de cebolla picada.
Jugo de limón, sal y pimienta.
Aji fresco molido.
Aceite.
Leche evaporada.
Hojas de lechuga.
Camarones sancochados.
Camote.
Huevo duro.
Queso fresco.
Cháculos cocidos.
Pescado frito.
Aceitunas de botija.

Preparación:

Se sancochan las papas en agua con sal y un chorrito de vinagre, ya cocidas, se escurren y pelan inmediatamente, pasándose por el prensa-papas. La cebolla se lava y pone a curtir en limón, se agrega a lo anterior, lo mismo que el aceite, sal, pimienta y aji. Se amasa bien y añade la leche, batiendo con las manos (como si se hiciera pan) hasta que tenga la consistencia de un puré grueso. Se vacía en una fuente y decora con las lechugas, camarones, camote, etc.

CAZUELA DE PESCADO A LA CATALANA

Ingredientes

2 kls de filete de corvina
3/4 kl cebollas
1 kl tomates maduros
1 cucharadita de ajos molidos
1 cucharadita de paprika
1 hoja de laurel
50 grs de hongos secos
1 vaso de vino
2 pimientos asados y cortados
1 ramita de poleo
1 tarro de petit pois
1 kl papas amarillas
pimienta, sal
1 cucharadita de perejil picado
1/2 taza de aceite

Preparación

Se corta el pescado en trozos, y se ponen a remojar por 1/4 hora en agua con sal gruesa, se lavan los filetes y se sazonan con sal, pimienta y jugo de limón, se acomodan en una olla de barro, poniendo una capa de pescado y otra del aderezo.

El aderezo se prepara como sigue: en una cacerola se pone el aceite a calentar para dorar las cebollas picadas y el ajo, se le añade los tomates pelados y sin semillas, los hongos previamente remojados, la paprika, el laurel, el poleo, se deja cocer este aderezo para luego pasarlo por el tamiz y añadirle el vino y los pimientos.

Se deja cocer el pescado hasta que esté tierno y ya para servirlo se le agrega el perejil, los petit pois y las papas sancochadas.