

Cebollas a la crema con pecanas - Cebollas al gratén
Cebollitas glaseadas. - Cocktail de camarones

Cocktail de Langosta "a la Graciela".

Cocktail de langostas "antillano".

Conchitas "a la Parisien". Conchas de pescado algratin

Conchitas ó pescado "a la reina". C. S. Jacques "a la diable"

Conejo "a la Cazadora". Cornets de jambon

" " " Duchambeay " Lucullus"

Corona de aspic rojo con estrellas,

Corona de camarones. - Corona de chanchito "relleno"

Corvina "a la Bretona".

Corvina "al court bouillón".

Corvina "a la Chatelaine".

Corvina "a la Normande".

Corvina "a la Parisien".

Corvina "a la Thermidor".

Corvina "a lo valiente".

Corvina con salsa de camarones. - Corvina "en pasta"

Corvina fria para Navidad.

Corvina ó lenguado en salsa de mariscos.

" " enrollada "Caprice"

Corvina en aspic "a la Norvegienne".

Corvina mornay "en croyte" - sauce nantua.

Corvina en salsa rosada.

Costilla de chanchito con salsa. - Costillitas Pajarski

Crema "reina". Creps al Formaggio. Creps -

Creps rellenos de camarones. Creps "rellenos de jamon"

Chanchito agri-dulce.

Champiñones "a la campesina". Champ. a la moda

Champiñones al vino. de Niza.

* de atún - QUICHE LORRAINE DE CREPES -

SALSA MORNAY - CREPES NORMANDY (dulces)

CEBOLLAS A LA CREMA CON PECANAS (acompañamiento)

INGREDIENTES:

I sarta de cebollas hervidas en agua por 10 m,

Salsa Velouté: 3 cucharadas de harina.

2 1/2 cucharadas de mantequilla.

1 1/2 taza del caldo de las cebollas con 1/2 de caldo.

1/2 taza de crema de leche.

2 cucharadas de Jerez ó vino blanco.

Sal y pimienta.

I y 1/2 taza de leche.

PREPARACION:

Derretir la mantequilla e incorporarle la harina luego los líquidos y cocinar por 1 m. Agregarle la crema, el Jerez y las cebollas, espolvorear con pecanas picadas.