

COQUILLES SAINT JACQUES "A LA
DIABLE"

Ingredientes:

24 conchas grandes.
1 vaso de vino blanco seco,
Bouquet garni.
Sal, pimienta y mostaza.
1 cebolla.
2 cucharadas de mantequilla.
1 " de harina.
1/2 pan francés.
1/2 taza de leche,
1 cucharada de perejil picado.
Pan rallado.

Preparación:

Ya limpias las conchas se les dá un hervor con el vino, sal y pimienta. Dorar la cebolla picadísima en la mantequilla, agregar la harina, los mariscos picados con su líquido, un pedazo de miga de pan del tamaño de un huevo, remojado en leche y exprimido; el perejil y la mostaza en polvo (1 ch). Con esta preparación se rellenan 6 conchas, se espolvorean con pan rallado y mantequilla derretida. Con 1/4 K. de papas se hace un puré duquesa y se forma un cordón con la manga de boquilla rizada. Se llevan al horno fuerte a gratinar.

CONEJO A LA CAZADORA (Lapin Chasseur)

(para 8 personas)

Ingredientes

2 conejos en trozos
160 grs de mantequilla
2 cebolla medianas
125 grs de tocino
2 cucharadas de harina (al ras)
2 cucharadas al rás de puré de tomate
1/2 litro de vino blanco seco
4 tomates medianos maduros
1/2 kilo de champignons
2 dientes de ajo
ramillete aromático: laurel, perejil, poleo (tomillo)
50 grs de almendras
sal y pimienta

Preparación

Se corta el tocino en dados y se le dora en mantequilla se retira y se pone el conejo ^{en tiradas} para también dorarlo. Se retira, ~~a su vez~~ y se echan las cebollas finamente picadas, enseguida la harina, se revuelve y luego el puré de tomate. Se deja incorporar un buen rato. Añadir el vino y otro tanto de agua, los dientes de ajo enteros, el ramillete, sal y pimienta. Se tapa y se deja cocer a fuego mediano durante 30 minutos.

Mientras tanto se pelan los tomates, se retiran las semillas y se pican. Los champignons se lavan y se cortan en 4 pedazos. Se ~~hace saltar~~ en mantequilla, el tomate y los champignons por separado a fuego vivo unos minutos solamente. Luego se incorporan ^{los tomates} a la preparación del conejo. Dejar que se concentre durante 20 minutos y ya estará listo. ^{se agregan los champignons} Se acompaña de papas al natural, cocidas a la inglesa (casi al vapor) y se adorna con las almendras ^{tostadas}.