

CORONA DE CAMARONES

Ingredientes

2 1/2 tazas de mayonesa
3 sobrecitos de gelatina Royal sin sabor ^{15 colapes}
1/2 taza de salsa de tomates Catchup
6 huevos endurecidos
3 paltas
1/2 taza de aceite
jugo de limón
^{15 cebollitas} 3 tazas de colas de camarones sancochadas y peladas
6 cucharadas de cebollitas perla (encurtidas)
1 cucharada o más de salsa Inglesa
el coral de los camarones
perejil
escarolas

Preparación

Se disuelve la gelatina en 1 taza del caldo de los camarones, se mezcla la mayonesa con la gelatina, los camarones, salsa inglesa, salsa de tomates y cebollitas. Se engrasa un molde de rosca y se coloca en el fondo del molde, las claras, yemas pasadas por el colador y aderezadas con pimienta y sal, y el perejil picado, y sobre esto la preparación anterior se deja cuajar.

Se desmolda y en la cavidad del centro se pone las paltas hechas puré y aderezadas con sal, pimienta, aceite y limón, se rodea la fuente con escarolas y rabanitos cortados.

CORONA DE CHANCHO RELLENA

Ingredientes:

1 costillar de chanco de 12 o 14 costillas
y un peso de 2 1/2 a 3 kilos.
3 tazas de caldo de pollo
harina
sal y pimienta

Preparación:

La costilla de chanco entera debe pesar alrededor de 3 kilos contiene 12 a 14 costillas. Se recortará la carne pegada a las extremidades y se arreglará dándole la forma de corona, después de haber hecho algunos cortes en la base de la misma. Se sazona con sal y pimienta y se coloca en una asadera que tenga parrilla debajo, con los huesos hacia arriba. Se forran las puntas de los huesitos con papel platina o bien con un pedazo de papa cruda, para que no se quemen. Se hornea en horno suave de 250° por 35 a 40 min por cada 1/2 kilo de peso. Habiendo pasado más de 1 hora de cocción se retira el costillar para rellenarlo.

Relleno: Pilaf de Ternera

2 1/2 tazas de cebolla picada, 2 tazas de manzanas picadas
1/4 de taza de mantequilla
1/2 kilo de carne de ternera molida
2 tazas de buen arroz
2 tazas de caldo de pollo hecho con 1/2 k. de alas de pollo
1 cucharada de sal, pimienta
1 rama de tomillo picado