

ENSALADA "EMPERATRIZ"

(Receta del Café de Paris" -Rue Royale
PARIS).

Para 8 personas:

Ingredientes

6 alcachofas
3 plátanos de seda
2 manzanas
2 huevos
aceite de Olivo
vinagre blanco
salsa Inglesa
sal,
perejil picado
pimienta de Cayena

Preparación

Se cuecen las alcachofas, se separan los corazones y se cortan éstos en rajitas. Los plátanos se cortan en redondelas y las manzanas en láminas.

Se hace una mayonesa con las yemas, agregándole el vinagre necesario, unas gotas de salsa inglesa, sal, una pizca de Cayena y perejil picado. Se mezcla con lo anterior y se pone al hielo y al momento de servir se cubre con el resto del aliño que se habrá dejado de lado y se adorna con unas ramitas de escarola.

ENSALADA DE FRUTAS
(acompañamiento para aves, jamón)

Ingredientes:

Crema agria.
1/2 tazas de nueces ó pecanas picadas
1 puñado grande de coco rallado.
1 taza de marmellows (picados).
1 lata de melocotones al jugo (bien escurridos). ó mandarina fresca (sin hollejos y picadas)

Preparación:

Se mezclan todos los ingredientes y se vacian en una ensaladera, enfriándose bien antes de servir.