

ENSALADA DE NOCHE BUENA

Ingredientes

1/4 kl de vainitas
2 ó 3 zanahorias
1 lata de Petit Pois
2 manzanas
1 apio blanco
250 grs de jamón
4 alcachofas
sweet pickles
2 ó 3 nabos
1 pimiento rojo
1 coliflor grande ó dos chicas
mayonesa de leche
1 sobrecito de gelatina sin sabor
1/2 litro de buen consomé
vinagre blanco
mostaza, sal, pimienta
3 beterragas

Preparación

Se cuecen las verduras separadamente. Se pican las vainitas, y zanahorias, las manzanas se cortan en láminas finas, el apio en tiritas, lo mismo que el jamón. Las alcachofas en cuadrillos y los pickles en redondelas. Se junta todo y se adereza con aceite y limón, dejándolo así 1/4 de hora. Se hará una mayonesa de leche que se añade a lo anterior.

Se toma un molde llano y se pone en el fondo unas flores hechas con los nabos y trocitos de pimiento rojo. Se vierte encima una capa delgada de gelatina y se pon a helar de modo que las flores queden bien sujetas. Luego se vierte encima otra capa de gelatina (el caldo debe estar bien clarificado) y se pone al hielo. Cuando está ya medio cuajar, se saca y se echa encima la mezcla de verduras ya aderezadas;

con una espátula se va empujando todo el derredor de modo de dejar un espacio de 1/2 cm para verter en él el resto de la gelatina. Se pone al hielo por varias horas.

Mientras tanto se cuece la coliflor, después de haberla partido en bonitos gajos - en agua con sal y tinte vegetal verde para simular arbolitos de navidad. Se desmolda la ensalada y se le rodea de beterragas en redondelas y encima de éstas se van colocando los arbolitos poniendo sobre cada uno, pedacitos de pimiento rojo imitando pequeños frutos.