

ENSALADA VERDE

Ingredientes:

1/4 lb. de hojas de espinaca cruda.
1 paquete de berros.
1 lechuga.
150 gr. de champiñones frescos.
6 Chds de aceite.
2 Chds de jugo de limón. *o vinagre.*
1 diente de ajo.
1 yema .
1 Chda de Jerez seco.
1 chta de mostaza.
1/2 chta de azúcar.
1/2 chta sal y pimienta.

Preparación:

lavar bien las espinacas, berros y hojas de lechuga bien
bien y ponerlas en una ensaladera lo mismo que la lechuga
de champiñones. Mezclar el aceite con el resto de los ingre-
dientes y servir

ENSALADA "WALDORF"

Ingredientes

1 taza de apio cortado en daditos
1 taza de papas cortada en igual forma
1 taza de manzanas en rajitas
2 tazas de mayonesa de leche
1/2 taza de nueces sin la 2da cáscara
pepinillos salados
1 pimienta roja

Preparación

Se hace la mayonesa de leche condimentada con sal,
pimienta, mostaza y una pizca de azúcar. Se unen los
ingredientes arriba mencionados y se les adiciona
la mayonesa, procediendo rápido con las manzanas
para que no se pongan oscuras. Se hace una pirámide -
si es fuente redonda - y un cerro largo, si la fuente
lo es también.

Se adorna con arbolitos hechos con pepinillos y estre-
llas de pimientos. (Esto diseminado en los costados del
cerro). También puede rodearse de huevos duros, rulle-
nos, fondos de alcachofas rellenas de colitas de cama-
rón etc, todo esto sobre hojas de escarola con las pun-
tas hacia afuera. En el presente caso rodearemos la
fuente de gelatina verde, hecha con caldo teñido con t
tinte vegetal verde y gelatina sin sabor.