

CHULETAS DE CHANCHO AHUMADAS A LA HUNGARA

Ingredientes:

10 chuletas ahumadas.
1 1/2 tazas de agua.
3 cucharadas llenas de chño.
2 " de azúcar.
2 " de Ketchup.
2 " de vinagre blanco.
1 lata de piña en trozos.
Aceite para dorar, sal y pimienta.

Preparación:

Se sazonan las chuletas y se doran en aceite por ambos lados, hasta que estén tierhas. En un tazón se mezcla el agua con el chño, azúcar, Ketchup y vinagre, se añade a lo anterior, moviendo hasta que espese y hierva. Luego se le añade la piña en trozos con todo su jugo.

Se acompaña de un delicioso puré de manzanas con piña ó con puré de papas.

Puré de manzanas con piña:

8 manzanas de tamaño mediano.
4-5 rodajas de piña en conserva.
8 marmellows.

1 cucharadita colmada de mantequilla.

Pelar las manzanas y sancocharlas con agua que las cubra pasarlas por el tamiz. A esto agregarle la piña rallada Poner al fuego y añadirle una vez caliente los marmellows hasta que se disuelvan y la mantequilla.

Se deja enfriar para que tome consistencia y se presenta en una dulcerita.

DELICIOSA CREMA DE CHAMPIGNONS (8 personas)

Ingredientes

1 cebolla mediana
1 poro chico
mantequilla
1 kilo de carne de pecho para el caldo
1 cubito de caldo Maggi
maicena
parmesano
1 caja de champignons frescos
jerez (opcional)
1 litro de crema de leche o el equivalente de crema fresca batida
sal y pimienta

Preparación

Se pica la cebolla y el poro. Se dora en mantequilla con una pizca de aceite y luego se licua. Allí se vierte el buen caldo (un poco más de 2 litros) y se enriquece con un cubito Maggi. Se hierva y se espesa ligeramente con maicena diluida en agua fría, se agrega el parmesano al gusto y al último los champignons picados fino y saltados 3 minutos en mantequilla. Se adiciona un chorrito de Jerez (opcional) y se termina con la crema batida. Se sirve inmediatamente bien caliente en platos soperos.