

BISQUE DE CAMARONES

Ingredientes:

2 cucharadas de mantequilla.
1 " " aceite.
1 cebolla mediana picada.
1 tomate mediano picado.
Orégano.
2 1/2 litros de agua.
3/4 taza de arroz.
Sal y pimienta.
Queso parmesano(2 á 3 CH)
1/2 K. de camarones.
Sazonador,
1/2 taza de leche evaporada.
Cuadritos de pan fritos en mantequilla.

Preparación:

Se limpian los camarones, se preparan las colas, se pelan, y el coral se aparta.

En una olla se calienta la mantequilla y aceite, se dora la cebolla, tomate, orégano, sal y pimienta, cuando el aderezo esté cocido se añade el agua, las cabezas de los camarones, dejándose hervir por 1 hora a fuego lento.

Se cuélamel caldo y con un poco de este se licuan las cabezas, una vez molidas, se pasan por un cedazo fino y nuevamente va al fuego. Cuando rompa el hervor se añade el arroz, dejando cocinar por 1/2 hora más, se licua, cue-la, teniendo ya el espesor deseado.

Vuelve a hervir y agrega el coral disuelto en agua y cernido, las colitas y el parmesano, hirviendo por 3 m' más. Se retira añade la leche y el sazónador, sirviéndose con los costrones de pan.

BOCADITOS DE PALMITOS Y JAMON PARA COCKTAIL

Ingredientes

1 pan de molde
1 lata de palmitos
150 grs de jamón
mayonesa de 1 huevo
aji verde o fresco picado

Preparación

Se corta el pan de cada tajada en cuatro cuadritos. Se dora ligeramente al horno. Los palmitos se cortan en redondelitas. El jamón se pica, lo mismo que el ají por separado. Encima del pan mayonesa, palmito, jamón con mayonesa y al final el ají picado.