

Bocaditos de pollo. - Boeuf a la Lyonnaise
Bolitas de carne "al Curry"/
Bombitas de queso.
Blanquette de Pollo.
Budín de alcachofas. - Brioches "Muselina"
Cabrito al horno con salsa de culantro.
"Caesar salad". Cachitos de mantquilla
Caja de camarones rellenos con nueces.
Camarones "a la Armoricaine".
Camarones "a la crema".
Camarones "a la Hindú". - Camarones a la Newburg
Camarones "a la Mexicana". " " "
Camarones "a la Polaca".
Camarones "a la Pompadour"/
Camarones "a la Romana".
Camarones reventados con tomate.
Canard "a l'orange". - Canelones de atún
Canelones "a la Bolognesa".
Canelones "a la Florentina".
Caneloni "a la Piemontesa".
Canelones "a la Rossini".
Caneloni "a la Rossini". - Capella portuguesa
Carapulcra. - Cannelton au Curry.
Carne de chancho asada.
Carne mechada "a la Paisana".
Carne Pascual.
Causa batida.
Cazuela de pescado "a la Catalana".

BOCADITOS DE POLLO

Ingredientes:

1 pechuga de pollo molida
pimienta y sal al gusto
4 cucharadas de crema de leche
1/2 taza de nueces molidas

Preparación:

Mezclar todo formando una pasta no muy dura;
sazonar con un poco de ajinomoto y poner sobre
unas tostadas de pan blanco untadas con mantequi-
lla. Adornarlas con yema de huevo duro pasado
por el colador.