

ANILLO DE UVAS

Ingredientes

1 lata de uvas californianas
2 cajas de gelatina sabor de lima
4 cucharadas de encurtidos variados
150 grs de nueces ya peladas

Preparación

Se escurren las uvas, luego se sazonan con vinagre, canela y clavo. Se disuelve la gelatina en 2 tazas de agua hirviendo se le añade el jugo de las uvas que deben medir 2 tazas, sino hay se le añade agua. Se humedece un molde y se vierte 1 taza del líquido se lleva a la refrigeradora a cuajar; pasada media hora se agregan alternas una porción de las uvas, encurtidos y nueces y un poco más de gelatina; así sucesivamente hasta terminar. Se puede hacer 4 horas antes pero es mejor la víspera.

ARROZ "ALOHA".

Ingredientes:

1 K. de arroz.
25 cabecitas de cebollitas chinas (solo lo blanco)
 $\frac{1}{4}$ de K. de tocino ahumado.
4 pastillas de caldo de pollo.
2 a 3 pimientos morrones (lata)
200 gr. de pasas.
1 cucharadita de paprika.
3 cucharadas de mantequilla.
Sal y pimienta.
1 lata de petit pois.

Preparación:

Se pican finamente las cebollitas, lo mismo que el Tocino.
En la mantequilla se frie el tocino luego las cebollitas y ya alaciadas se echa el arroz (lavado y seco) Enseguida se agregaran los pimientos en trocitos, la paprika, las pasas y el caldo caliente. Se tapa bien la olla, refinando a fuego lento por unos 17 m., luego se destapa la olla y mezola cuidadosamente el contenido de la lata de petit pois.
Se sirve enseguida.