

CHANCHO AGRI-DULCE

Ingredientes

1/2 kl de lomo de chanco
3 pimientos verdes
2 huevos
1/2 taza de azúcar
2 cucharaditas de sal
1/8 cucharadita pimienta
1 lata de piñas al jugo
1 taza de caldo de pollo
3/4 taza de aceite
4 cucharadas de harina
2 cucharaditas de maicena
2 cucharaditas de silleu
1/3 taza de vinagre

Preparación

Limpiar los pimientos y cortarlos en trozos grandes, sencocharlos por 10 minutos. Freír en el aceite el ajo una vez dorado, retirarlo.

Batir los huevos, agregarles la harina, sal y pimienta, pasar los trozos de chanco por esta mezcla y freírlos en el aceite, dejando solo una cucharada de grasa en la sartén, incorporar la piña en pedazos, el pimiento y 1/3 de taza de caldo; se tapa la olla y se deja cocinar de 5 a 10 minutos más. Aparte se mezcla la maicena con el azúcar, silleu, vinagre y el resto del caldo añadir al chanco cocinar moviendo constantemente hasta que espese. Servir bien caliente, acompañado de arroz bien graneado.

CHAMPIGNONS A LA MODA DE NIZA (Champignons a la Nicoise)

Ingredientes (para 6 personas)

1/2 kl de champignons
100 grs de mantequilla
1/2 limón
50 grs de harina
1/4 crema de leche
1/2 taza de vino blanco
2 yemas
perejil
sal y pimienta
6 rajadas de pan frito

Preparación

Se lavan los champignons y se ponen en una ollita con un poco de mantequilla, el jugo de limón y se cuecen 3 minutos. La mantequilla restante se pone en otro recipiente, se añade la harina, se echa el vino, 1/4 de taza de agua y la crema de leche. Se cuece moviendo 5m. como si fuera una salsa Bechamel. Finalmente se introducen los champignons dejándolos cocer 1 minuto con la salsa. Se retira del fuego y se echan las 2 yemas batidas. Se sirve sobre los costrones de pan frito, que ya se tendrán listos y se espolvorea de perejil picado. Se sirve inmediatamente.