

FIDEOS AL JAMÓN GRATINADOS

Ingredientes:

1/2 K. de Fettucini.
125 grms. de jamón.
1 cajita de quesos cremosos.
100 grms. de queso Gruyere.
3 huevos.
115 grms. de mantequilla.
1 lata de leche evaporada.
1 " de agua.
5 cucharadas de harina.
50 grms. de parmesano.
Sal, pimienta y nuez moscada.

Preparación:

Se cuecen los fideos "al dente", una vez cocidos se escurren y pasan por agua fría.

Enmantequillar un pyrex y acomodar la 3a. parte de los fideos, encima la 1/2 del jamón picado, la 1/2 de los quesitos picados, un poco de Gruyere rallado y trocitos de mantequilla. Se cubre nuevamente con fideos y repite el relleno terminando con fideos.

Se vierte encima la siguiente salsa: Se derriten 3 CH. de mantequilla y agrega 5 CH. de harina, luego se vierte la leche y el agua, sazonando con sal, pimienta y nuez moscada, se lleva al fuego a que dé un hervor, se retira y agregan las yemas batidas y las claras a la nieve.

Se rocea con Gruyere y parmesano.
Horno 350° F. por 30 m'.
Se sirve enseguida.

Preparación:

Se derrite la mantequilla en una olla y se echa encima las manzanas pelada y cortadas en láminas muy finas, el palo de canela y los clavos, (sin agua) Cuando las manzanas se hayan disuelto, se echará el vino y las pasas. Se hace tomar punto de compota (ligera-mente suelto) y una vez listo se pone en dulcera de cristal y se rocía de canela en polvo.