

PATÉ DE CAMARONES "A LA BORDALAISE"

Ingredientes:

1/2 K. de harina.
1/4 " " mantequilla.
1 huevo entero y 1 clara.
1/2 cucharadita de sal.
1 cucharada de agua fría.
Relleno: 1 K. de camarones.
1 1/2 tarros de leche evaporada.
100 grms. de parmesano.
6 huevos.
3 cucharadas de mantequilla.
6 " " harina.
Sal, pimienta, nuez moscada.
1 yema diluida en agua.

Preparación:

Se cierne la harina con la sal, e incorpora el resto de los ingredientes, amasando, hasta que no se pegue al mármol ni a las manos. Se divide en 2, y con una parte se forra un molde desarmable.
Se limpian los camarones, se separa el coral, se sancochan por 3 m' y se separan las colas. Los cuerpos se pasan por la licuadora con 1/2 tarro de leche y se cuele. Se hace una salsa blanca con el resto de la leche, bien sazonada, se le añade el molido de los camarones, el queso y los huevos ligeramente batidos, las colas, el coral diluido y se vierte sobre la pasta. (que la mezcla esté bien fría).
Se cubre con el resto de la masa, adornando con flores y hojas hechas de los recortes, se pinta con yema. Horno 350°F por 45 á 50 m'.

PATÉ DE PESCADO (entrada fría)

Ingredientes

1 1/2 kilos de corvina o lenguado
6 papas sancochadas
2 cucharadas de perejil picado
3 cucharadas de cebolla finamente picada
2 cucharadas de alcaparras
1 taza de mayonesa o más
3 cucharadas de apio
pimiento
ají no moto
jugo de limón

Guarnición

de petit pois, beterragas, cebolla blanca preparada, los petit pois y cebolla con aceite y vinagre y las beterragas con vinagre, azúcar, sal y pimienta.

Preparación

Sancochar el pescado en muy poca agua con sal, cebolla y hojita de laurel, dejar enfriar para luego desmenuzar, sancochar las papas y pasar por el prensador, mezclar enérgicamente con el pescado, agregarle la mayonesa necesaria para que quede una pasta no suelta, a esta preparación se le agrega la cebolla, perejil, apio, alcaparras, rectificar la sazón, se llena un molde alargado y aceitado se presiona y se lleva a la refrigeradora por unos minutos, se desmolda sobre una fuente se cubre de mayonesa, yema de huevo sancochada y pasada por el colador y perejil picado. Se rodea la fuente con las cebollas y petit pois previamente preparados y las beterragas.