

Galantina de gallina.
Galantina de pavo en aspic.
Galantina de pavo 2a la geleé".
Gallina "al estilo oriental".
Gallina "a la española".
Gallina ó pollo en pepitoria.
Gallina en salsa suprema. Gnochi "a la Parisien"
Gran filet Eduardo VII. - Gran pastel de queso
Gran sandwich de pollo.
Gran tamall de gallina. Grand volaunt a la-financiere
Gratinado de pescado "a la bretona".
Gratinado de pichones "a la Montmante"
Huevos al gratén "cardinal".
Huevos "a la Suiza".
Huevos "a lo Aljovín".
Huevos rellenos en salsa mornay.
Humitas verdes.
Indian chicken curry and rice.
Jamón.
Jamón con cramberry.
Jamón de Bayona.
Jamón de Navidad al uso del syr de los E.U.
Jambon a la Bayonnaise.
Jamón con piña.
Jamón en empanada al champaña.
Jamón glaseado con salsa de mostaza.
Jamón horneado al estilo del Caribe.
Jamonada con Coca Cola.

GALLINA "AL ESTILO ORIENTAL"

Ingredientes:

1 gallina en trozos.
Kion y Sillau.
Ajos molidos.
1 cucharadita de jugo de limón.
Sal y pimienta.
4 cucharadas de aceite.
1 lata de piñas en rajas.
1 cucharadita de azúcar.
1/2 taza de Ketchup.
1 sobrecito de aji-no-moto.
2 pimientos en tiras.
2 ajies frescos en tiras.
100 grms. de jolantau (arveja china)
2 cucharaditas de chuño.
1/2 taza de agua.
15 cebollitas chinas en trozos.

Preparación:

Frotar la gallina con sal, pimienta, Kion, Sillau, ajos molidos, limón, dejar macerar por unas 2 horas.
Calentar aceite en una cacerola freir los trozos de gallina, retirarlos una vez dorados. Freir en las 4 CH. de aceite los ajos.
Mezclar el jugo de piña con azúcar, Ketchup, aji-no-moto agregar a los ajos, añadir la piña cortada, los pimientos, el ají y arverjas.
Cocinar por unos m' agregar la gallina y el chuño diluido en agua fria.
Cuando espese la salsa las cebollitas en trozos.
Servir con arroz blanco graneado.