

GALLINA A LA ESPAÑOLA

Ingredientes

1 gallina
2 cebollas picadas
2 dientes de ajo machucados
1/2 kilo de tomates pelados
1 cucharadita de paprika
1 latita de salsa de tomate
sal y pimienta
perejil
orégano
1 lata de leche evaporada
1 lata de crema
2 cucharadas de queso parmesano
2 cucharadas de mantequilla
aceite para freir
1 lata de pimientos
1 kilo de papas
2 huevos
harina
petit-pois

Preparación

Se sancocha la gallina y ya fría se corta en trozos, se sazonan estos con sal y pimienta, se pasan por harina y después por huevo batido friéndose en aceite muy caliente.

Aparte se frien la cebolla y los ajos en mantequilla con aceite se le añade los tomates y la salsa de tomate, paprika, orégano, perejil, y leche, dejándose cocer esta salsa unos minutos luego se pasa por el chino. Se acomodan las presas en una olla, se vierte la salsa encima y se deja dar un hervor junto con los pimientos, queso parmesano y la crema. Se sirve acompañado de papas a la cuchara y petit-pois.

GRAN PASTEL DE QUESO

Ingredientes:

3 tazas de harina preparada.
2 cucharaditas de azúcar.
6 cucharadas de agua fría con sal.
75 gr. de mantequilla.
75 " manteca vegetal.
Relleno: 1/4 K. de queso cremoso.
150 gr. de parmesano.
1 lata de leche evaporada.
2 cucharadas de mantequilla.
2 1/2 " de harina.
Sal, pimienta y nuez moscada.
5 huevos.
Preparación:

Cernir la harina con el azúcar en la mesa y agregar las 2 grasas, mezclar con el agua y amasar lo suficiente hasta que se desprenda de las manos.

Reposar por 10 M.

Se forma una salsa blanca ligera con los ingredientes arriba mencionados, se agrega las yemas, los quesos y al final las claras a la nieve.

Se forra con la mitad de la masa un molde desarmable y vierte el preparado frío, se cubre con el resto de la masa, formando un repulgo.

Horno de 350 F por 50 m'.

Se deja entibiar antes de presentarlo.