

GRAND VOL-AU-VENT A LA FINANCIERE

Ingredientes;

1 pollo tierno.
1 lata de champiñones - 1 cebolla.
2 rajas de jamón.
2 yemas.
1/2 taza de Jerez.
Mantequilla.
Harina.
Ramillete.
Sustancia de carne.
1 latita de crema de leche,
Sal y pimienta.
Verduras para cocer el pollo.

Preparación:

Se hierve el pollo con zanahoria, apio, poro, perejil, laurel y pimienta entera. Una vez cocido, se deshuesa y corta en trocitos.
Se dora en mantequilla la cebolla picada, se le añade el jamón y los champiñones partidos. Luego 2 tzs. de caldo de pollo, el ramillete y luego que ha hervido un rato se espesa con la harina diluida (3 Ch). llenas.
Se baten las yemas y unen a lo anterior. Luego la sustancia de carne, el Jerez y la crema de leche.
Se une con el pollo y procede a rellenar el vol-au-vent, que se habrá tenido cuidado de tenerlo caliente antes de rellenarlo. hacerlo.

GRATINADO DE PESCADO " A LA BRETONA "

Ingredientes

1 kl de corvina o de lenguado
1 lata de arvejas finas
2 zanahorias medianas tiernas
4 huevos
1/4 de queso laive (o del mismo tipo)
120 grs de mantequilla
1 taza de leche
la mitad de un pan pyc chico,
aceite de olivo
1 limón
sal y pimienta

Preparación

Se corta el pescado en filetes de tamaño regular, los que se colocan en una asadera con sal, pimienta y jugo de limón. Encima trocitos de mantequilla. Se pone en horno moderado de 350° F, solamente por 5 minutos cubierto de papel grasa.

Se remoja el pan sin corteza en la leche; dos de los huevos se endurecen y luego se pican. Las zanahorias se sancochan y se cortan en daditos. El queso se ralla. Luego en un tazón se echa el pan remojado, exprimido y pasado por colador, las zanahorias, los huevos duros, los 2 huevos crudos (uno por uno) las arvejas, el queso rallado, el aceite, sal y pimienta necesarias y se mezcla con cuidado.

El pescado ya cocido ligeramente en el horno, se coloca en un pyrex adecuado y se cubre con la preparación descrita. Se introduce en horno moderado unos 10 minutos habiendo rociado antes de un poco de queso y trocitos de mantequilla. Se sirve de inmediato, pues debe conservarse jugoso.