

LECHON ASADO AL USO DE LA LUISIANA

Ingredientes:

1 lechón.
5 á 6 dientes de ajos.
2 á 3 cucharadas de sal.
1 cucharada de paprika.
1 cucharadita de mostaza en polvo.
1/2 " de jengibre en polvo.
Aceite.

Preparación:

Se embadurna el lechón en aceite y reposa un rato. Se mezcla la sal, paprika, mostaza y jengibre y se soba el chanchito por dentro y fuera. Se hacen unas incisiones con el cuchillo y se introduce 1 diente de ajo en cada una.

Horno de 325°F por m/m 3 á 3 1/2 horas. Ya cocido se retira, y escurre todo el jugo que ha soltado el lechón, se desgrasa. Luego se mezcla 2 CH. de esta grasa con 2 de harina por 1 taza de líquido. Se hierve, verifica la sazón y se echa la pimienta.

Nota: si la grasa se separa, se le añade 1 cucharada de agua fría.

En el momento de cocimiento en el horno se pone un pyrex pequeño con agua fría para la "evaporación".

LENGUA A LA CATALANA

Ingredientes

2 lenguas
1 cucharada de aceite
2 cebollas
1/8 de tocino
1 rama de orégano
2 tomates bien maduros
3 galletas o más de sal
20 almendras
1 trozo de chocolate amargo
1 vaso de vino blanco
1/2 copita de Pisco
croquetas de arroz y petit pois
1/2 cuchara de azúcar

Preparación

Se limpia la lengua, se la pela y se hace hervir con sal. Las cebollas se pelan igualmente que los tomates y tocino. Se ponen estos ingredientes en una cacerola y se frien, a esto se le agrega el caldo de la lengua y los pedazos de lengua ya cortados, el Pisco, vino, orégano, 1/2 cucharadita de azúcar y se deja que la lengua termine de cocerse. Luego se cuele el caldo y a éste se le agrega las almendras, el chocolate que se muele con la cuchara de aceite, y un poco del mismo caldo y las galletas. Se vierto esto sobre las lenguas, se deja hervir unos minutos y se sirve con las croquetas de papas o arroz y los petit pois.