

JAMONCITOS DE POLLO NAPOLITANOS

Ingredientes

6 piernas de pollo con su encuentro
sal, pimienta
aji-no-moto
150 grs de carne de ternera
150 grs de pechugas de pollo
150 grs de lomo de chancho
3 cucharadas de parmesano rallado
3 yemas
1 cucharada de harina
1 cucharada de mantequilla
1/2 taza de almendras tostadas y molidas
1 vaso de vino blanco
1 cucharada de salsa de tomate
1 1/2 tazas de caldo si fuera necesario aumentar más

Preparación

Deshuesar las piernas cuidando mucho la piel y dejando dos centímetros de hueso. Se sazonan y se rellenan con las carnes mezcladas, con las yemas, las almendras, el parmesano y bien condimentadas, se cosen bien y se enharinan y luego se frien en aceite con un poco de mantequilla hasta que estén doraditas; se retira toda la grasa, se acomodan en la misma sartén o en una olla plana, las piernas bañando con el vino evaporado, luego se le agrega el caldo, salsa de tomates y ramillete compuesto, tapar la olla dejarla por 20 minutos más o menos, sobre el fuego lento, espesar la salsa si fuera necesario con un poco de harina previamente tostada. Acomodar las piernas en una fuente y hacerle la guarnición de petit pois con ajo, papitas a la cuchara, ambas cosas con perejil picado: arvejita 2 latas, 1 cucharada de ajos picados, 2 cucharadas de aceite, 2 de mantequilla, freir los ajos y colar sobre las arvejitas sazonar con sal, pimienta y perejil picado.

La salsa va mitad en la fuente y el resto en una salsera.

"JELLIED CHICKEN SALAD"

Ingredientes:

1 taza y 1/4 de pollo picado.
1 sobre de gelatina sin sabor.
1/2 taza de caldo de pollo frio.
3/4 " " " " " caliente.
Sal.
2 cucharadas de jugo de limón.
1/4 taza de jugo de piña en conserva.
1/2 hoja de colapez.
1/2 taza de piña escurrida y picada.
1/2 " " apio blanco picado.

Preparación:

Se remoja la gelatina en el caldo frio, luego se agrega el caldo caliente, el jugo de limón y el jugo de piña. Se deja cuajar un poco. Para agregarle el pollo, el apio y la piña. Se vacia la preparación en un molde alargado y aceitado. Se deja cuajar luego se desmolda y acompaña de alcachofas rellenas:
Se cuecen 6 corazones de alcachofa y se llena la cavidad con una ensalada formada con 2 manzanas en rajitas finas, 1/2 taza de apio blanco picado, 3 ó 4 nueces también picadas todo ligado con mayonesa de leche.
Con 2 huevos duros, a los que se les ha extraído la yema y se ha pasado por el cedazo, se espolvorea la alcachofa, se adorna con una rajita de aceituna, y las claras picadísimas alrededor.