

PRIMAVERA

Ingredientes: 1 copa de Vodka, 1 parte del jugo de piña, 1 parte del jugo de naranja, 1 parte del jugo de albaricoques, un chorrito de Granadilla, azúcar al gusto

Preparación: Poner en un vaso largo hielo picado, añadir la preparación hasta llenar 3/4 de vaso, adornar con una raja de naranja, un trozo de melocotón, cerezas, unas ramitas de menta y agregar un chorrito de crema de menta verde. Dos sorbetes.

NOTA: Este cocktail se puede servir sin alcohol, solamente con jugos de frutas.

LA SANGRIA

Ingredientes: 2 botellas de vino rojo, 1 de vino blanco, 2 vasos de cognac, 200 grs. de azúcar, 6 naranjas, 3 limones, 1 lata de melocotones, nuez moscada y canela.
Al momento de servir cubos de hielo y agua gaseosa.

Preparación: Se mezcla los vinos, el cognac, azúcar, las naranjas y limones, se cortan en rodajas, los melocotones se pican - todo esto se deja macerar lo menos 5 horas, al momento de servir se le agrega agua mineral y hielo.

CHAMPAÑITA

1-1/2 partes de Champagne
1-1/2 de jugo de piña

1/4 de Gin
Sírvese muy helado

MANHATTAN

2 partes de Whisky
1 de Vermouth italiano
1/2 de Vermouth francés

Gotas de Angostura
Hielo.

PAVO ASADO DE "NOCHEBUENA"

Ingredientes: 1 pavo tierno - 4 cucharas de mantequilla - pimienta - jugo de limón - 1 copita de cognac - 2 cebollas - 4 manzanas.

Preparación: La víspera se prepara el pavo con pimienta, sal y limón, al siguiente día se rellena con las manzanas y cebolla, cortadas en cuatro, se cose bien, se unta generosamente con mantequilla y se coloca en una asadera llevándose al horno caliente 450° por 1/2 hora, se baja la temperatura, teniendo cuidado de banar al pavo constantemente con un poco de caldo que se hace de las menudencias del ave.

SALSA

Ingredientes: 3/4 k. de huesos de manzana, algunas cortezas de tocino bien picado se ponen al horno hasta que adquieran un color dorado, a esto se añaden cebollas, zanahorias, sal y pimienta y hierbas finas, se saca del horno y se hace hervir con 1 litro de agua, una vez listo se agrega el jugo que soltó el pavo, se cuele y desgrasa ligándose con un poco de harina, se agrega al final 1 copa de Jerez.

Preparación: Se corta el pavo, ya frío, se acomoda en una fuente sobre un zócalo de pan envuelto en papel platina y se rodea con una guarnición de petit-pois. Vainitas, papitas a la cuchara, espárragos, zanahorias, todo esto saltado en mantequilla. La salsa se sirve aparte muy caliente.

GALANTINA DE GALLINA A LA REINA

Ingredientes: 1 gallina o 1 pollo de 2 a 3 k. - 300 grs. de carne de ternera molida, 300 grs. de carne de choncho molida - 200 grs. de jamón - 1 pechuga de pollo, deshuesada - 1 tarro chico de leche - 1 lata de petit-pois, 6 huevos, 1 pan de molde chico sin corteza - 8 cucharadas de queso parmesano - sal - pimienta - 1 pastilla de sazónador - 1 copita de cognac.

Preparación: Se deshuesa el ave, sacándole la mayor parte de la carne, la piel debe quedar lo más entera posible. Poner en una fuente junto con el jugo de 1/2 limón, sal, pimienta, ají-no-moto y pedacitos de mantequilla. Las carnes de ternera, choncho y todo lo que se sacó de la gallina, pasarlos por la licuadora, (que quede una pasta fina) para mezclar con el pan remojado en la leche y exprimido, los huevos mezclados, las especias, el queso, el petit-pois. Todo se une bien y luego se vierte sobre el ave, alternando con el jamón y la pechuga de pollo cortada en tiras. Se cose la abertura, untar con mantequilla, esto se envuelve en un tocuyo ralo, atando fuertemente los extremos, procurando darle buena forma.