RECETAS DE ALMUERZOS, COMIDAS, POSTRES Y CAKES PARA PASCUAS

CHAMPAÑITA

1-1/2 partes de Champagne
1-1/2 de jugo de piña
1/4 de Gin

Sírvase muy helado.

CHILENO

1 parte de Gin
1 de jugo de durazno
Gotas de amargo de Angostura
1 cucharita de cáscara de limón rallado

Dejar reposar 1/2 hora, colar, servir con hielo o muy helado.

MANHATTAN

2 partes de Whisky
1 de Vermouth italiano
1/2 de Vermouth francés
Gotas de Angostura
Hielo

EMPANADITAS CON PICADILLO

225 gms. de harina
Agua helada lo que sea necesario
150 grs. mantequilla
1/4 cucharadita de sal.

Se mezcla la mantequilla con la harina con un cuchillo. A ésto se le agrega el agua de sal, lo necesario para formar una masa manejable. Se pone en una servilleta, se ajusta ocho veces y se deja reposar un momento. Se estira dos veces con el rodillo. Se cortan círculos del tamaño que se desea y se rellena con un picadillo de carne de pollo.

1 cebolla muy finamente picada
1/4 de carne molida
Pimienta y sal al gusto
1 cucharada de mantequilla
2 cucharadas de pasas picadas
Unas gotas de jugo Maggy.

Se frie la cebolla en la mantequilla. Se le agrega la carne y se deja 10 minutos en el fuego. Se sazona con la pimienta y se le agrega las pasas picaditas y el Jugo Maggy.

Se hacen las empanaditas, se pasan con yema de huevo y se lleva al horno caliente, cuando están doradas se las envuelve en azúcar granulada.

BOCADITOS DE POLLO

1 pechuga de pollo molida
Pimienta y sal al gusto
4 cucharadas de crema de leche
1/2 taza de nueces molidas.

Mezclar todo formando una pasta no muy dura; sazonar con un poco de ajinomoto y poner sobre unas tostadas de pan blanco untadas con mantequilla. Adornarlas con yema de huevo duro pasado por el colador.

BOMBITAS DE QUESO

1 taza de queso rallado
Pimienta.
3 claras bien batidas

Se mezcla todo, se hacen bolitas y se frien en aceite caliente. Se sirven inmediatamente.

PESCADO CONSTITUCION

Los trozos de corvina que uno desea se aderezan con pimienta, sal y jugo de limón. Se deja 1/4 de hora. Se acomoda en una fuente de horno que tenga aceite. Se colocan los pedazos de corvina, se le agregan unos pedacitos de mantequilla y se pone al horno caliente hasta que estén cocidos pero no dorados, cuidando que no se sequen (para ésto los trozos tienen que ser gruesos). Se deja enfriar y se cubre con la siguiente salsa:

1 taza de crema
1/2 cucharadita de mostaza
Pimienta y Sal.
1 palta grande
jugo de limón
1/2 taza de nueces peladas y picadas.

Se bate la crema y se le agrega el puré de palta, la mostaza, sal y pimienta y el jugo de limón. Se cubre el pescado con esta salsa. Se rodea la fuente con escarolas, perejil crespo y rabanitos cortados. Para que la salsa sea de color verde, agréguele perejil molido.

PESCADO A LA SUECA

1/2 kilo de corvina
250 grms. de mantequilla
3/4 de taza de leche evaporada
1 cucharada de harina
6 huevos
Pimienta 1/2 cucharadita.
Sal al gusto.

Después de limpio el pescado, se muele muy fino, a ésto se le agrega la mantequilla y uno a uno los huevos batiendo mucho, después de cada adición la pimienta y sal, la cucharada de harina y al final la leche; debe batirse mucho; se engrasa un molde, se le pone un poco de galleta molida al fondo; la preparación encima y se deja hervir de 1 a 2 horas en baño maría; una vez cuajado se cubre con la siguiente salsa: