

Preparación: Sancochar el pescado en muy poca agua con sal, cebolla y hojita de laurel, dejar enfriar para luego desmenuzar, sancochar las papas y pasar por el prensador, mezclar enérgicamente con el pescado, agregarle la mayonesa necesaria para que quede una pasta no suelta, a esta preparación se le agrega la cebolla, perejil, apio, alcaparrras, rectificar la sazón, se llena un molde alargado y aceitado, se presiona y se lleva a la refrigeradora por unos minutos, se desmolda sobre una fuente, se cubre de mayonesa, yema de huevo sancochado y pasado por el colador y perejil picado. Se rodea la fuente con las cebollas y petit-pois previamente preparados y las betarragas.

ANILLO DE UVAS

Ingredientes: 1 lata de uvas californianas, 2 cajas de gelatina sabor de lima, 4 cucharadas de encurtidos variados, 150 grs. de nueces ya peladas.

Preparación: Se escurren las uvas. Luego se sazonan con vinagre, canela y clavo. Se disuelve la gelatina en 2 tazas de agua hirviendo, se le añade el jugo de las uvas que deben medir 2 tazas, sino hay, se le añade agua. Se humedece un molde y se vierte 1 taza del líquido, se lleva al frigidaire a cuajar, pasado $\frac{1}{2}$ hora se agregan alternandas en porción de las uvas, encurtidos y nueces y un poco más de gelatina; así sucesivamente hasta terminar. Se puede hacer 4 horas antes pero es mejor la víspera.

ENSALADA DE MANZANAS Y NUECES

Ingredientes: 8 manzanas, $1\frac{1}{2}$ tazas de mayonesa, 1 latita de crema de leche, $\frac{3}{4}$ de taza de nueces finamente molidas, (después de estar peladas de la segunda cáscara), 3 hojas de colapez disueltas, 1 taza de apio picado.

Preparación: Pelar las manzanas, cortarlas y dejar en agua de limón. Mezclar todos los ingredientes. Esta ensalada se puede moldear, aumentándola 2 hojas más de colapez.

ENSALADA WYNDHAM

Ingredientes: 2 tazas de mayonesa, 4 manzanas duras, 2 cogollos de apio blanco picado, 2 latas de piña picada, 3 naranjas, 1 paquete de gelatina sabor manzanas, 2 hojas de colapez, 1 taza de agua para disolver la gelatina.

Preparación: Se mezcla la mayonesa con la gelatina y colapez, agregándole las frutas y apio, se engrasa un molde de preferencia redondo, se vacía la preparación y se lleva a la refrigeradora antes que cuaje, se desmolda y se rodea de perejil o apio.

ENSALADA HELADA DE FRUTAS

Ingredientes: $1\frac{1}{4}$ tazas de crema líquida, 200 grs. de queso cremoso, 4 rodajas de piñas, 4 duraznos, 4 peras, cerezas 1 lata, 6 cucharadas de almendras o nueces picadas, sal.

Preparación: Batir la crema hasta que espese, unirle el queso deshecho con un tenedor, agregar las frutas (secar previamente con una servilleta) sazonar con sal. Llevar al frigidaire a enfriar.

ASPIC DE PERAS

Ingredientes: 2 paquetes de gelatina de piña, 3 hojas de colapez, 2 tazas de agua hervida, 2 de agua fría, 8 onzas de queso crema, crema de leche, $\frac{1}{2}$ taza de nueces, finamente picados, 1 lata de peras en conserva, 4 cucharadas de encurtidos, vinagre blanco, canela y clavo. Este aspic sirve para acompañar platos de aves y carne.

Preparación: Preparar la gelatina junto con la colapez, dejar enfriar. Las peras se escurren y se cortan en trozos sazonándolos con vinagre, canela y clavo molido. El queso crema se deshace con un tenedor, agregando la crema (lo suficiente para hacer una pasta que se puedan formar unas pequeñas bolas que luego se pasan por las nueces picadas). Se humedece un molde y se vierte una taza de gelatina, se lleva a la refrigeradora por $\frac{1}{2}$ hora, luego se agrega alternando una porción de las peras, las bolas, pasarlas por la nuez, los encurtidos picados en un poco de gelatina, y así sucesivamente hasta terminar (preferible hacerlo la víspera). Se desmolda y se rodea la fuente de hojas de apio o perejil crespito.

ENSALADA DE ARROZ

Ingredientes: 2 tazas de arroz sancochado, 2 tazas de mayonesa bien condimentada, 1 taza de fondos de alcachofas, picadas y sancochadas, 1 taza de colas de camarones sancochadas, $\frac{1}{4}$ taza de pickles picados, 1 cucharada de jugo Maggi, $\frac{1}{2}$ taza de apio picado, 2 hojas de colapez.

Preparación: Sancochar el arroz en abundante agua con sal, escurrirlo y dejar enfriar. Mezclar todos los ingredientes indicados, reservando unos camarones para la decoración, llenar un molde de anillo, dejar en la refrigeradora una $\frac{1}{2}$ hora, desmoldar en una fuente redonda, rodear de perejil crespito.
