

PURE DE CAMOTES

Ingredientes: 4 cucharadas de mantequilla, $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal, 2 kilos de camotes, azúcar al gusto, 1 taza de nueces molidas, 1 latita de crema de leche, 1 taza de jugo de naranjas o piña, 1 cajita de marmellows.

Preparación: Se prepara el puré, se mezcla con todos los ingredientes, se pone en una fuente de pirex, se acomodan los marmellows y se lleva al horno por 10 o más minutos.

- - - - -

SOUFFLE DE CAMOTES

8 personas

Ingredientes: 6 camotes medianos, 3 cucharadas de mantequilla, jugo de naranja, $\frac{3}{4}$ de taza de miel Karo, $\frac{1}{4}$ de taza de azúcar morena, 1 cucharadita de sal, gajos de naranja sin su piel, cerezas marrasquinos.

Preparación: Se pelan, parten y se cuecen los camotes en agua con sal. Ya cocidos se pasa por el prensador. Se bate para que no quede grumoso; se mezcla con el azúcar, mantequilla, miel, sal y jugo de naranja. Se vacía la preparación en un recipiente refractario poniendo al centro unos gajos de naranja, cubriendo con otra capa del puré, se alisa bien la superficie y se acomodan los gajos de naranja y marrasquinos, luego al horno suave por 15 minutos.

- - - - -

FRIJOLES AMERICANOS

Ingredientes: 1 kilo de frijoles (preferible caballeros) remojados la víspera, 2 pimientos frescos picados, sal, pimienta, miel de chancaca, $\frac{1}{2}$ taza de Cat-dep, 2 tazas de cebolla picada, $\frac{1}{4}$ de tocino, 1 cucharadita de mostaza en polvo, 4 tazas de jugo de tomates frescos, 3 cucharadas de harina.

Preparación: Se cuecen los frijoles, deben ser blandos, pero no reventados. Se corta el tocino (dejando 3 lonjas para hornear), se fríe y en esa grasa las cebollas y los pimientos, se agrega los frijoles, jugo de tomates y todos los ingredientes incluso la harina disuelta en un poco de agua se deja hervir y todo se vierte en una olla de barro colocando encima las lonjas de tocino, se lleva al horno por 15 minutos.

- - - - -

ASPIC DE POLLOS CON PIÑAS

Ingredientes: Aspic de Poulet aux Ananas, 2 tazas de pollo sancochado y cortado en dados, 1 lata grande de piña en conserva, 1 taza de nueces picadas, 1 tarrito de crema de leche, 6 grs. de colapez (8 hojas), lo necesario para hacer $2\frac{1}{2}$ tazas de mayonesa, 1 yema, aceite de olivo, limón mostaza, sal y una pizca de azúcar, 2 lechugas, 4 tomates medianos duros, 1 lata de puntas de espárragos, verduras para 3 tazas de ensalada Rusa: vainitas, zanahorias, petit-pois, papas, cebollitas encurtidas.

Preparación: Se cuece $\frac{1}{2}$ pollo más o menos para la cantidad indicada, con 1 rama de apio, zanahoria y perejil en poca agua. Luego se corta en daditos y se mezcla con 1 taza de piña picada. Las nueces se pican grueso y se une a los anteriores ingredientes. Se prepara la mayonesa y divide en dos partes; una de ellas se aparta y la otra se le agrega la crema. El colapez se remoja en agua fría y se diluye en un poquito de caldo de ave caliente. Se mezcla con la mayonesa con crema y se entervera con la preparación anterior. Se aceita un molde en forma de corona y se vacía la preparación, siendo preferible hacerlo la víspera.

Presentación: Se prepara una ensalada rusa con una taza de vainitas y zanahorias picadas, 1 lata de Petit-pois y una taza de papas frías partidas en dados. Se le aliña con un poco de mayonesa. Al desmoldar se llena la cavidad con esta ensalada, a la que se le da la forma de Colina. Los espárragos se ponen cuidadosamente alrededor de esta colina, con las puntas hacia arriba. Alrededor se ponen las lechugas cortadas "a la paja" y encima se colocan los tomates cortados a lo ancho y decorados con mayonesa. Se decora la superficie del anillo con cebollitas encurtidas de colores.

- - - - -

MOUSSE DE PALTA

Ingredientes: 5 grs. de colapez, 2 paltas grandes, $\frac{1}{2}$ zanahoria rallada, 1 taza de crema líquida, jugo de 1 limón, $\frac{1}{2}$ cucharada perejil picado, $\frac{1}{2}$ taza de mayonesa, 1 cucharadita de cebolla rallada, 1 cucharada de jugo de perejil.

Preparación: Se pelan las paltas y se pasan por la licuadora con un poco de mayonesa y jugo de limón, luego se mezcla con el resto de la mayonesa, la zanahoria, el perejil, la cebolla, el colapez disuelto y finalmente con la crema líquida batida. Vaciar en un molde de "Savarin" y helarlo. Desmoldar en una fuente colocando en el centro camarones en salsa tártara.

Ingredientes: 1 kilo de camarones.
 $\frac{3}{4}$ taza de mayonesa, 2 huevos duros, 1 cucharada alcaparras, 1 cucharada perejil picado, 1 cucharada pickles.

Preparación: Se sancochan los camarones por 3 minutos en agua con sal. Aparte en un tazón se mezcla la mayonesa con los demás ingredientes. Se rellena la cavidad con la salsa. Se decora con perejil y las colas de camarón.

- - - - -