

**Preparación:** Acomodar primero el queso rallado grueso, luego los espárragos en trozos. Mezclar los huevos, agregarles la maizena disuelta en agua, la leche, sal y pimienta, verter esta preparación sobre el queso y los espárragos llevar al horno regular por + 40 minutos.

- - - -

SOUFFLE DE ALCACHOFAS

**Ingredientes:** 10 alcachofas - 50 grms. de queso parmesano - 100 grms. de requesón - 3 dientes de ajos - 4 rebanadas de pan de molde remojadas en leche - 10 hongos grandes remojados en agua - 5 huevos -  $\frac{1}{2}$  cucharadita de orégano molido - sal - pimienta - pan rallado -  $\frac{1}{2}$  taza de aceite.

**Preparación:** Se sancochan las alcachofas, se saca la comida de las hojas y se licuan juntamente que 4 corazones, los ajos se frien en la media taza de aceite y se le agrega el pan pasado por el colador, las alcachofas, el requesón y se deja sobre el fuego para que seque un poco (esto se hace sin dejar de mover) se le unen el queso rallado, el resto de los corazones de las alcachofas cortadas en trozos, unas tres cucharadas de pan rallado, los hongos, orégano, se rectifica la sazón con sal, pimienta, nuez moscada, aji-nomoto y al último los huevos batidos por separado. Se engrasa un molde, se vacía la preparación, se espolvorea con pan rallado y se lleva al horno en baño maría por 50 minutos más o menos.

- - - -

PANETON CON LEVADURA - (Alemán)

**Ingredientes:**  $\frac{1}{2}$  kilo de harina -  $\frac{3}{4}$  de t. de leche - 20 grs. de levadura - 150 azúcar 80 grms. de manteca derretida - 2 huevos batidos - 1 cucharadita de sal - 1 cucharadita de esencias de vainilla - naranja - brandi - limón ralladura de limón.

**Preparación:** Disolver la levadura en la leche con dos cucharadas de azúcar, dejarla reposar, agregarle todos los ingredientes; dejar levar el doble al último las pasas y frutas, poner en un molde untado con mantequilla dejar levar, pasar con huevo y poner al horno 370, por 30 minutos más o menos.

- - - -

PANETON DE MILAN

**Ingredientes:** 1 kilo de harina Santa Rosa - 200 grms. de azúcar - 110 grs. de manteca La Cocinera - 110 grs. de mantequilla - 40 grs. de levadura fresca 9 yemas y 3 huevos - 1 cucharada de sal - 150 grs. de pasas - 200 grs. de frutas confitadas - unos granos de anís -  $\frac{1}{2}$  vaso de vino dulce  $\frac{1}{4}$  de litro de leche - ralladura de naranja - vainilla - esencias de brandi y Rhum.

**Preparación:** Disolver la levadura en la leche fría agregar la harina, huevos, manteca y mantequilla, naranja, anís, vino y esencia. Usar solamente 700 grs de harina. Hacer una masa y batir todos estos ingredientes con cuchara de madera. Dejar reposar cuatro horas: después de amasar y agregar el resto de la harina. Estirar y ponerle las frutas. Hacer una bola con la masa y poner en una olla a levantar por una hora más. Untar con yemas y leche, hacer un corte en cruz y poner al horno moderado, por tres cuartos de hora o más.

- - - -

PANETON

**Ingredientes:** 200 gramos de mantequilla - una taza de Piñones - una y  $\frac{1}{2}$  taza de azúcar 750 gramos de harina preparada - 200 gramos de nueces - 300 gramos de pasas - 200 gramos de cortezas de naranja confitada - 12 huevos - 2 copitas de Cognac - 2 cucharadas de leche. Una cucharada de vainilla. 2 cucharadas de agua de azahar - una pizca de sal - 150 gramos de almendras - esencia de limón y Rhum.

**Preparación:** Se amasa por 10' en un mármol la mantequilla fría y el azúcar, triturando con el mezclador. Se agregan 8 huevos - uno por uno y luego se echa  $\frac{1}{2}$  kilo de harina; cuando esté blando se agrega 4 yemas y el cuarto de kilo de harina restante; se echa la vainilla, la leche y sal y esencias, se sigue amasando con las palmas de las manos hasta que la masa quede bien suave. EN SEGUIDA se echan las nueces picadas grueso, las pasas, las frutas confitadas (envueltas en harina) y el Cognac y se mezcla bien. Se pone en un molde forrado con papel grasa, enmantequillado y enharinado y se deja reposar de 15 a 20'. LUEGO se pinta la superficie con yema de huevo mezclada con leche y se pone en horno de 275°F. por 3 horas. CUANDO haya comenzado a dorar se da un corte con un cuchillo en forma de cruz y se baja la temperatura de arriba o en su defecto se coloca un papel. Se saca del molde una vez tibio.

- - - -

TORTA HELADA "PRIMOROSA"

**Ingredientes:** 350 gramos de mantequilla sin sal - 3 docenas de bicotelas - 300 gramos de azúcar en polvo - 3 tazas de leche evaporada -  $\frac{1}{2}$  taza de agua - 2 cucharadas de maizena - 300 gramos de nueces - 6 huevos - cerezas confitadas - 1 tarro de melocotones al jugo - 1 cucharadita de esencia de almendras.

**Preparación:** Se hace hervir la leche con un palito de vainilla, se agrega la maizena disuelta en el agua, junto con las yemas; se hace cocer a fuego lento moviendo continuamente con cuchara de palo. Una vez espesada la crema se le retira y se le deja enfriar. En la batidora se pone la mantequilla con el azúcar, hasta volverla cremosa. Luego se agrega por cucharadas la crema en forma que se incorpore bien. Por último se echan las nueces molidas, la esencia de almendras y los melocotones picaditos. En un molde forrado de papel se colocan las bicotelas. Luego se echa la mitad de