

### PESCADO EN SALSA DE FRUTAS

Ingredientes: 1-1/4 de corvina o lenguado en filete - sal - pimienta y jugo de limón - mantequilla - papel aluminio.

SALSA DE FRUTAS: 3 yemas - 3 cucharadas de agua - 3 cucharadas llenas de mantequilla - sal - pimienta y hojas de estragón - 4 cucharadas de crema de leche semi-batida - 1/2 taza de uvas (Italia) peladas y sin pepas - 1/4 taza de melocotón o blanquillo picado fino - 1/4 taza de piña fresca picada fina.

PAPAS DUQUESA: 1 k. de papa amarilla - 1 cucharada de mantequilla - sal - nuez moscada - 2 yemas de huevo - leche la cantidad necesaria.

Preparación: El filete de corvina una vez limpio de pellejos negros y preferible que sea de una sola pieza, se coloca en el papel aluminio y se sazona con sal, pimienta, jugo de limón y mantequilla, se cierra el paquete procurando que quede hermético, se pone en una asadera al horno de 400° por más o menos 20' o sea hasta que el pescado esté cocido, pero no seco. Luego se coloca en una fuente alargada, se cubre con la salsa y se decora con las papas duquesa alrededor, poniendo el puré en manga de boquilla rizada y combinando también con una parte del puré teñido con colorante verde claro. Se sirve inmediatamente.

Preparación: DE LA SALSA: En un bol se bate las yemas con el agua hasta que estén espumosas, luego se coloca en baño maría y se continúa batiendo, añadiéndole la mantequilla derretida, sal, pimienta y las hojas de estragón. Una vez que haya espesado lo suficiente se retira y añade la crema y las frutas.

Preparación: DE LAS PAPAS DUQUESA: Se cocinan las papas y estando todavía calientes, se pasa por el prensa-papas, se cocinan ligeramente con la leche, mantequilla y yemas sazonando bien. Se procura que quede espeso es decir con consistencia. Una parte se tiñe con colorante verde y se procede a colocarlo en la manga para decorar.

### PESCADO A LA RUSA

Ingredientes: 2 corvinas - 2 tazas de mayonesa - 10 hojas de colapez - 3 tazas caldo de pescado.

Preparación: Se sancocha la corvina en agua con sal, poro, cebolla, zanahoria y apio. El caldo debe estar bien sabroso. Se remoja el colapez en agua y se disuelve en una taza de caldo. Se deja enfriar el pescado y se corta en trozos no muy chicos. La mayonesa se hace de un huevo, 1 cucharada de

jugo de limón, 1/2 cucharada de sal, 1/2 cucharadita de azúcar, 1 cucharadita de mostaza, 1/2 cucharadita de pimienta y 1 taza de aceite. Se dobla esta cantidad. La mayonesa se mezcla con el caldo y la colapez disuelta. Los trozos de pescado se ponen en un molde aceitado al frigidaire.

Ingredientes: CREMA DE CAMARONES PARA CUBRIR: 110 grs. harina, 200 grs. de mantequilla, 3 tazas de leche, 1 kilo de camarones, pimienta, sal.

Preparación: Los camarones se sancochan después de lavarlos, los cuerpos se muelen con un poco de su caldo. Se pasa por un tamiz y se mezcla con la Salsa Blanca. Si está muy espesa se le agrega caldo o leche. Se decora la corvina con la crema de camarones, las colas de éstos y la gelatina hecha del caldo del pescado con colapez y tinte verde.

-----

### ARROZ MORENO

Ingredientes: 3 tazas de arroz de buena calidad - 2 tazas de agua - 2-1/2 tazas de coca cola, sal al gusto - aceite 4 cucharadas - 2/3 taza de coco rallado - 1/2 taza de pasas picaditas - 1/2 taza de almendras tostadas peladas - 1/2 taza de cebollita china picada.

Preparación: Poner en una cacerola el aceite y sal, cuando esté caliente agregarle el arroz bien escurrido, dejarlo blanquear, mezclar el agua y la coca cola, verter sobre el arroz, dejar a fuego lento en media cocción, agregarle las pasas, cuando el arroz esté en su punto mezclar, con el coco, almendras y cebollita china.

-----

### ARROZ MIXTO

Ingredientes: 3 tazas de buen arroz - 125 grs. de tocino picado y frito - 1/2 taza de coco rallado - 1/2 taza de almendras fritas en la grasa del tocino - 1/2 taza de nueces picadas, 1/2 taza de jamón picado, 1/4 de taza de pasas blancas, 1/2 taza de pasas negras picadas - 1/2 taza de cebollitas chinas.

Preparación: Hacer el arroz con 1/2 cucharadita de ajo, 3 cucharadas de aceite, sal al gusto, freír este aderezo y agregar 1-1/2 taza de agua por 1 taza de arroz, agregarle gotitas de jugo de limón, dejar que graneé a fuego lento. Freír el tocino picadito y mezclar con todos los ingredientes finamente picados con el arroz. Debe resultar de un lindo colorido.