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
3 claras bien batidas
Pimienta.

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: