

BRIOCHEs "MUSELINA"

Ingredientes:

3/4 taza de agua tibia.
2 1/2 cucharadas de levadura fresca.
3 cucharadas de azúcar.
1 cucharadita de sal.
375 gr. de harina.
200 gr. de mantequilla.
4 huevos frescos.

Preparación:

Con 75 gr. de harina el agua tibia, la levadura y el azúcar formar una masa, que se cubre, después de darle un corte en cruz y se deja "levar" en un sitio abrigado. Cuando doble su volumen se incorpora la mezcla del resto de la harina, sal y huevos mezclados, la mantequilla derretida, batir bien y volver a "levar".

"Romper" la masa y ponerla en moldecitos previamente engrasados y con papel grasa en el fondo.

Dejar "levar" y pintar con yema diluida con agua.
Horno de 400 F por m/m 20 m'.

CABRITO AL HORNO CON SALSA DE CULANTRO

Ingredientes

1 cabrito de buena calidad
1/3 taza de aceite
1 cucharadita de aji-no-moto
1/2 cucharadita de pimienta blanca
1 1/2 cucharadas de ajos molidos

Preparación

Levar y secar el cabrito, mezclar todos los ingredientes y untar todo el cabrito acomodándolo en una asadera (dejar en esta infusión unas horas). Llevar al horno previamente calentado (400°) por 3/4 de hora, bajar a 300° F hasta que termine de cocinarse. Si uno desea puede agregarle unas papas amarillas peladas.

Salsa:

1/4 paquete de culantro deshojado
4 ajíes frescos sin pepa previamente lavados
sal al paladar
1/2 cucharadita de aji-no-moto
1 1/2 tazas de cebolla cortada a la Juliana (sin lavar)
1 1/2 tazas de tomate cortado sin piel y sin semillas

Preparación

Poner en la licuadora el culantro, aji cortado y un poco de agua, moler pero sin dejar que sea muy menudo, agregarle el jugo de 1 naranja y 1/2 limón, 1/2 taza de aceite, mezclar con la cebolla y tomates.