

## CORONA DE ASPIC ROJO CON ESTRELLAS

### Ingredientes:

4 tazas de jugo de tomate.  
1/3 taza de cebolla picadísima.  
1/4 " de hojas de apio picadas.  
2 cucharadas de azúcar morena.  
1 cucharadita de té de sal.  
1 hojita de laurel.  
4 clavos de olor.  
2 sobres de gelatina sin sabor.  
1/4 taza de agua fría.  
3 cucharadas de jugo de limón.  
1 taza de rodajitas de apio blanco, finamente picadas.

### Preparación:

Se mezcla el jugo de tomate con la cebolla, las hojas de apio, los clavos y la sal, se hierve durante 5 m'. Se cuele, mientras tanto se habrá remojado la gelatina en agua fría, se agrega a lo anterior lo mismo que el limón. Se deja enfriar para añadirle el apio picado.

En una lata chata de hornear, se esparce un poco de azúcar molida. Encima se ponen pedazos de queso crema, llevando al horno para que se derrita y forme un espesor de 1/4 de pulgada. Se deja enfriar y se cortan las estrellas con un cortador recubierto de azúcar molida.

Se aceita un molde, se colocan las estrellas, se echa la preparación del tomate, lo necesario para cubrirlos.

Se pone a la refrigeradora, y cuando esté a medio cuajar, se añade el resto de la mezcla.

Se deja cuajar hasta el día siguiente.

se desmolda y llena la cavidad con  
mayonesa de leche y perejil crespo.

### Preparación:

Se mezcla el jugo de tomate con la  
cebolla, las hojas de apio, los clavos  
y la sal, se hierve durante 5 m'. Se  
cuele, mientras tanto se habrá remojado  
la gelatina en agua fría, se agrega  
a lo anterior lo mismo que el limón.  
Se deja enfriar para añadirle el apio  
picado.

En una lata chata de hornear, se  
esparce un poco de azúcar molida. Encima  
se ponen pedazos de queso crema, llevando  
al horno para que se derrita y forme  
un espesor de 1/4 de pulgada. Se  
deja enfriar y se cortan las estrellas  
con un cortador recubierto de azúcar  
molida.

Se aceita un molde, se colocan las  
estrellas, se echa la preparación del  
tomate, lo necesario para cubrirlos.

Se pone a la refrigeradora, y cuando  
esté a medio cuajar, se añade el resto  
de la mezcla.

Se deja cuajar hasta el día siguiente.