

ENSALADA " LA POLACA

(Para acompañar aves horneadas)

Ingredientes

1 kilo de papas
1/2 kilo de zanahorias tiernas
1/2 kilo de beterragas
1 latitas de crema de leche
lo necesario para hacer una salsa mayonesa bien condimentada.

Preparación

Se cuecen las papas, se pasan por el prensa-papas como para un puré. Las zanahorias se cuecen, luego se pican y se pasan por la licuadora. Las beterragas se cuecen con un poquito de azúcar y también se pasan por la licuadora. Mientras tanto se habrá hecho la mayonesa bien espesa con 2 yemas, aceite, sal, limón y mostaza; se mezcla con la crema. Se unen las zanahorias, beterragas y el puré de papas y se adereza con la mayonesa. Queda de un bonito color salmón. Se coloca en una fuente formando pirámide y se adorna con escarola o perejil fresco.

ENSALADA DE MANZANAS Y NUECES

Ingredientes:

8 manzanas
1 1/2 tazas de mayonesa
1 latita de crema de leche
3/4 taza de nueces finamente molidas (después de estar peladas de la segunda cáscara)
3 hojas de colapez disueltas
1 taza de apio picado

Preparación:

Pelar las manzanas cortarlas y dejar en agua de limón. Mezclar todos los ingredientes. Esta ensalada se puede moldear, aumentándole 2 hojas de colapez.