

ENSALADA DE NAVIDAD

Ingredientes

1 tarro de Petit Pois finos
1/2 taza de apio blanco picado
2 manzanas picadas
3 paltas
2 zanahorias picadas
1 taza de mayonesa blanca

Preparación

Se cortan las manzanas finamente y se pican las zanahorias ya cocidas. Se agregan los Petit Pois y se adereza con la mayonesa bien condimentada con sal, limón y mostaza. Se pone por último las paltas picadas, se mezcla suavemente y se pone en una fuente acomodándola bien. Se le cubre de aspic teñido de verde y picado y alrededor aspic rojo también picado.

Aspic

1/2 litro de caldo
8 hojas de colapez
2 claras

Preparación

Se hace un buen caldo con verduras; se cuele y se desgrasa bien. Se le echa la colapez previamente remojada en agua fría y escurrida. Enseguida las claras batidas y se pone al fuego mezclando bien. Cuando va a hervir se echa 1/4 de taza de agua fría y se cuele nuevamente a través de un algodón. Luego se coloca en un recipiente bajito y se pone en la refrigeradora.

ENSALADA DE PAPAS

Ingredientes

1 kl de papas
1/4 kl de cebollas
2 cucharadas de mantequilla
pimienta blanca
pimienta de chapa al gusto
2 cucharadas de aceite
1 tarro de leche

Preparación

Se sancochan las papas, se pelan y cortan en juliana; las 2 cucharadas de aceite se calientan y se le frien las cebollas cortadas, se deja hasta que estén transparentes, a esto se le agrega las papas, leche caliente, pimienta y mantequilla, se deja sobre el fuego hasta que espese.