

### ENSALADA A LA PORTUGUESA

#### Ingredientes:

Vinagre blanco (m<sup>o</sup>/m.  $\frac{1}{2}$  botella)  
4 zapallitos italianos  
4 berenjenas  
1 ó 2 sartas de cebollitas nuevas  
4 pimientos rojos  
4 ajíes verdes  
Orégano  
bastante ajo molido o picado  
1 hoja de laurel.

#### Preparación:

Cortar los pimientos y los ajíes en tiritas gruesas largas. En el agua fría se ponen las cebollitas y se les da un hervor. Se cuele y se reserva esa agua. A las cebollitas se les rocea un poquito de vinagre para que pongan rosaditos. En esa agua que se reservó de las cebollitas se sancochan los zapallitos y las berenjenas enteras. Después que están cocidas (no recocidas) se cortan en cuadraditos grandes. En una olla poner bastante aceite (como  $\frac{1}{2}$  botella) se fríe un poco de ajo, luego los pimientos y los ajíes. No deben tostarse (olla destapada), también hoja de laurel y un poquito de orégano y poquito de sal. Se añade entonces las cebollitas, las verduras y el vinagre blanco. Se le da una vuelta con cuidado para que la verdura no se deshaga. Que sudé destapada la olla; luego se retira y se deja enfriar. Se puede guardar en refrigerador varios días tapada. Para servir se buscan algunos de los pimientos y ajíes para acomodarlos encima para darle colorido a la fuente. Se adorna también con aceitunas verdes.

### ENSALADA PASCUAL

#### Ingredientes

1 piña hermosa  
2 naranjas  
2 latas de piña  
2 tazas de mayonesa  
4 manzanas de California  
2 cogollos de apio blanco

#### Preparación

Se corta la piña en forma horizontal, se saca la comida cuidadosamente se invierten sobre una rejilla dejando que suelte todo el jugo.

Se mezclan todas las frutas con la mayonesa se rellena la cavidad de las piñas, se acomodan sobre una fuente y se rodean de cubitos de hielo verdes.