

ASPIC DE VERDURAS "MONTE CARLO"

Ingredientes

2 tazas de mayonesa bien condimentada  
1 lata de arvejas  
1/2 taza de zanahorias tiernas  
1/2 taza de vainitas picadas  
2 huevos duros  
150 grs de jamón  
1/4 taza de pepinitos encurtidos  
2 manzanas en trocitos  
1/4 taza de apio picado  
8 hojas de colapez

Preparación

Se hacen dos tazas de mayonesa de 1 huevo cada una y se le agrega el colapez previamente remojado en agua fría y luego disuelto en dos cucharadas de agua hirviendo. A esto se agregan las verduras ya preparadas; las zanahorias picadas en daditos y las vainitas hervidas por separado. Los huevos duros también picados así como el jamón, los pepinitos, el apio y las manzanas en daditos. Se aceita un molde adecuado y se vacía la preparación. Se lleva a la refrigeradora y bastarán 3 horas, siendo preferible hacerlo la víspera. Al desmoldar se rodea de lechuga cortada "a la paja", tomatitos, rabanitos, etc.

BOMBITAS DE QUESO

Ingredientes:

1 taza de queso rallado  
3 claras batidas  
pimienta

Preparación:

Se mezcla todo, se hacen bolitas y se fríen en aceite caliente. Se sirven inmediatamente.