

"CAESAR SALAD"

Ingredientes:

1 taza de aceite.
1 diente de ajo molido.
2 tazas de pan tostado(al horno muy lento).
2 lechugas en trozos.
3/4 taza de queso parmesano.
1/2 cucharadita de sal.
1/2 " " de mostaza.
1/4 " " de pimienta.
Jugo de limón.
2 huevos ligeramente batidos.
Salsa inglesa.
Filetes de anchoas.

Preparación:

Se mezcla el aceite con el ajo y reposa por 1 hora. En 1/4 de taza de este aceite se frie el pan tostado y se aparta.

En el resto del aceite se mezcla la mostaza, sal, pimienta, limón, salsa inglesa y parmesano, se une a los huevos y con esta salsa se aliña la lechuga en trozos, se salpica al final con los daditos de pan y trocitos de anchoa.

CACHITOS DE MANTEQUILLA

Ingredientes:

2 cucharadas de agua tibia.
3 1/2 " de levadura fresca.
2 " de azúcar.
3 huevos ligeramente batidos.
1 cucharada de sal.
1 taza de leche fresca tibia.
7 cucharadas de mantequilla sin sal.
4 1/2 tazas de harina.

Preparación:

En un tazón poner la levadura con el agua y el azúcar reposar por 5=8 m'. Aparte en un recipiente mezclar la leche con la sal, huevos y mantequilla, unir a lo anterior lo mismo que la harina cernida, batir bien hasta que la mezcla se desprenda del tazón ó de las manos. Cubrir con un paño y "levar" hasta que doble su volumen m/m 2 horas.

"Romper" la masa y extenderla en una mesa enharinada cortar los triángulos y enrollarlos comenzando de la parte más ancha. Acomodar en latas engrasadas y cubrir nuevamente dejando "levar".
Ya listos los cachitos pintarlos con yema diluida con agua.

Horno de 350 F por m/m 15 m'.