

CREPES DE ATUN

6 crepes. Deshacer 1 lata de atun y agregarle 2 huevos duros picados, 1/2 taza de mayonesa, 1 cucharada de mostaza, 1/4 cucharadita de sal, 1/8 c. de pimienta, 1 C. de pickles dulces picados, 1 C. de alcaparras, 1 C. de perejil picado y 1/2 c. de estragon.
Poner 1 cucharada de mayonesa junto con un poco de la mezcla del atun, enrollar. Formar los otros crepes y acomodarlos en un pyrex, 15 m. antes de servir ponerlos bajo el broiler caliente para que doren.

QUICHE LORRAINE DE CREPES

Engrasar 12 moldes de muffins y poner 1 crepe dentro. Dorar 4 rajas de tocino en pedacitos y rociar sobre los crepes, mezclar 2 C. de harina con 1/4 c. de sal, 2 huevos batidos y 1 taza de leche evaporada o crema, vaciar sobre el tocino y hornear en 350 F por 15 a 20 m.
Enfriar 5 m. antes de sacarlos de la lata.
Nota: usar crepes que no tengan huecos.

BALSA MORNAY AL VINO (para crepes, pollo, jamon etc)

Derretir 1/4 taza de mantequilla y dorar 1/4 taza de cebolla picadissima unirlo 1/4 taza de harina, 1/4 c. de sal pimienta y nuez moscada agregarle 2 C. de vino blanco seco, 1 1/2 tazas de leche tibia y 1/2 taza de crema. Unirlo 1/2 taza de queso Gruyere rallado y 1/2 de parmesano.

CREPES NORMANDY

10 crepes. Calentar 1/4 taza de mantequilla y dorar hasta que estén transparentes 5 manzanas en tajadas finas, agregarle 1/4 taza de azucar rubia, 1/2 c. de canela molida, retirar y agregarle 1 C. de ron o Brandy, 1/4 taza de jugo de naranja y 1 C. de ralladura.
Poner 2 cucharadas de la mezcla en cada crepe, doblar y acomodar en un pyrex, rociándole 2 cucharadas de mantequilla derretida, hornear por 15. Acompañar con Chantilly.

CHAMPIGNONS A LA CAMPESINA

(Champignons Champagnarde)

Ingredientes

1/2 kilo de hongos frescos
2 cebollas blancas medianas
mantequilla
8 huevos
costrones de pan frito o tostado o bien galletas de limón soda
sal y pimienta

Preparación

Se cortan las cebollas "a la pluma" y se doren en mantequilla. Obtenido esto se agregan los champignons lavados y laminados, se echa jugo de limon y se cuece por 4 minutos. Una vez a punto se vierte los huevos batidos y se revuelven rápidamente. Debe quedar suelto y lechoso y se sirve de inmediato, rociado de perejil picado. Se acompañan de los costrones de pan alrededor de una fuentecita algo honda, pero si se tratara de un plato individual, la preparacion se pone sobre el pan o la galleta. Puede servir de entrada como de acompañamiento.