

ASPICTRICOLOR

Ingredientes:

1 parte: 2 Chdas de colapez en polvo.
1/2 taza agua fría.
1/2 tz de agua caliente.
2 1/2 chtas sal.
3 Chdas de jugo de limón.
Tabasco.
2 tz de puré de paltas.
2 Chdas de cebolla lavada.
Gotas de colorante verde.
2 parte: 2 Chdas de colapez.
1/2 tz de agua.
1/2 taza de agua caliente.
350 gr, de queso crema.
1/2 tz de leche,
2/3 tz de mayonesa.
1/2 chta de salsa inglesa.
1/2 taza nueces picadas.
3 parte: 2 Chdas de colapez.
1/3 tz agua.
3 tz de jugo de tomate.
1 hoja de laurel.
2 clavos de olor.
1 rama de perejil.
1 rama de apio.
6 pimientas enteras.
Sal, 1 Chda vinagrel
1 1/2 Chdas de cebolla picada.

Preparación:

Ablandar la colapez en agua fría por 1 m'agregarle el agua hirviendo, sal, limón y Tabasco, enfriar. Unirle la palta, cebolla y colorante. Vaciar en un molde aceitado y dejar que cuaje. Para añadirle la 2^a capa: preparar la colapez, batar el queso con la leche y mayonesa unirle la salsa inglesa y nueces. Cuando ya esté cuajado agregarle la 3^a capa hervir el tomate con el laurel, clave, perejil, apio, pimienta, sal, colorar. Ablandar la colapez en agua fría y unirle el jugo anterior caliente ya mezclado con el vinagre y cebolla. Enfriar bien, desmoldar y decorar.

BACALAO A LA BARONESA DE ALCALA

Ingredientes

1 kl de buen bacalao
aceite
petit pois
1/2 kl tomates
2 cebolla
1 diente de ajo
harina para envolver
azafrán (1 paquetito)
4 huevos duros
100 grs almendras
1 cucharón de caldo
1 pan de molde
sal y pimienta
2/3 de taza de aceite de olivo

Preparación

Remojar la víspera el bacalao, al día siguiente, cortarlo en trozos medianos, envolverlos en harina y freírlos en aceite a fuego lento (sin dejar tomar color).

En 1/2 taza de aceite de olivo, se dora la cebolla y el ajo, agregándosele al último los tomates sin semillas y se dejan incorporar. Mientras tanto se tuestan las almendras y se machucan, se disuelve el azafrán en el caldo y se mezcla con las almendras, agregándolas a la preparación del tomate. Se echan los petit pois y un cucharón más de caldo, si fuera necesario, dejándose hervir por 15 minutos. Se acomoda el bacalao en una fuente refractaria, se cubre con la salsa y se lleva al horno por 10 minutos. Al retirarlo se cubre con las redondelas de huevo duro y se acompaña con costrones de pan frito.