

JAMONADA CON COCA COLA

(Igualmente se utiliza jamón cocido).

Ingredientes

Para un molde de jamonada Chiclin:

2 botellas de Coca Cola
2 cucharadas de azúcar moscabada
1 lata de piña grande
10 clavos de olor

Preparación

Se quita la piel a la jamonada, se le incrustan los clavitos de olor y haciendo incisiones, pedacitos de piña y se pone al horno durante 15 minutos. Pasado este tiempo, se rocía con el jugo de la piña, se echa encima el azúcar y se vuelve al horno 15 minutos para que dore. Se retira del horno, y se acomodan las piñas alrededor, se baña con la Coca Cola y se vuelve a poner al horno 20 minutos para que tome sabor.

Jamoncitos de pollo napolitanos. - Jellied chicken salad

Langosta "En belleve a la parisien"

Langosta "Thermidor". - Langue de boeuf-sauce piquante

Lazaña "a la Bolognesa".

Lazaña rellena.

Leche asada con alcachofas. - *lechón asado "aluso" de la Luisiana*

Lengua "a la Catalana"

Lengua en salsa "a la Dumas". *lechoncito relleno al horno*

Lomo "a la alemana". - *Lomos "ambassadeur"*

Lomos "a la cazadora". *Lomos a la estilo Hanau*

Lomos "al gran duque". *Lomos a la Marguery*

Lomo "a la moda de Estrasburgo".

Lomos "a la Monglás"

Lomo "a la mostaza".

Lomos a la pimienta.

Lomo a la romana.

Lomos "a la salda financiera.

Lomos al Jerez.

Lomos al vino.

Lomitos con champiñones.

Lomo de puerco a la flamenca.

Lomos "diplomate".

Lomos con duraznos.

Lomo con mostaza,

Lomo de chancho adobado.

Lomo de chancho "a al berlinesa".

Lomo de chancho "a la berlinesa".

Lomo de chancho relleno.

" " " *con quindones*

" " " *a la naranja*