

PAN DE AVE CALIENTE

Ingredientes

500 gr. de carne de pollo pura

dos tazas de salsa bechamel.

dos tacitas (de las de café) de crema fresca.

tres huevos enteros

tres yemas

sal

pimienta blanca

nuez moscada y aji-no-moto

Preparación

El pan de ave se puede preparar en una sola pieza o en varias pequeñas. Deshuesar y licuar la carne de pollo cruda; salar, poner pimienta, nuez moscada rallada y aji-no-moto. Se hace una salsa Bechamel con cuatro cucharadas llenas de harina, tres cucharadas de mantequilla, 1 taza de leche evaporada y 1 taza de agua, $\frac{1}{2}$ cubito de sazónador, debe quedar una salsa sin grumos y bastante espesa.

Al pollo, añadir la salsa Bechamel fría, la crema y los huevos, mezclar bien.

Cocer al "baño maría" en un molde grande o en unos pequeños generosamente untados con mantequilla.

Por 35 m' ó 10 m'. Desmoldar y cubrir con la siguiente salsa suprema:

Derretir en una cacerola 50 gr. de mantequilla y unirle 25 gr. de harina, luego 2 tazas de caldo de

pollo, $\frac{1}{2}$ cubito de sazónador y cuando la salsa haya espesado y hervido, retirarla del fuego y agregarle $\frac{3}{4}$ de taza de crema de leche y 1 cucharada de Jerez.