

## "MOUSSE"DE JAMON "A LA GELEE"

### Ingredientes

450 grs de jamón cocido magro  
40 grs de mantequilla  
2 cucharadas de salsa Bechamel bien espesa  
3 decilitros de crema líquida  
2 1/2 decilitros de jerez  
sal, pimienta, paprika  
1 1/2 litros de buen caldo para la gelatina (17 hojas de colapez por litro de caldo).  
jugo Maggi  
2 lechugas

### Preparación

Se hace un poco de salsa Bechamel bien espesa. El jamón se pica y se pasa por la licuadora, junto con la mantequilla, de modo que quede una pasta bien fina. Se une entonces con la Bechamel y luego se pasa la preparación por un tamiz y se aparta.

En una cacerolita se ponen 2 decilitros de caldo bien colado y clarificado y 1 decilitro de Jerez. Se hierve el conjunto hasta reducirlo a la mitad y se agrega el colapez necesario. (5 hojas) mientras tanto se habrá batido la crema hasta que quede algo espesa.

Se echa la gelatina y vino reducidos (ya frío) al puré de jamón. Se sazona y se añade la paprika. Luego se agrega la crema batida removiendo suavemente, si resultare descolorido, se aviva echando unas gotas de carmín rojo.

### Moldeado de la "Mousse"

Se aceite un molde ya sea redondo o largo y se le pone en la refrigeradora. Cuando esté bien frío se echa unas cucharadas de gelatina y se deja endurecer apenas. Se hace un bonito adorno en el fondo, ya

sean láminas de trufas (un trébol, una estrella, etc). o bien rajitas de aceitunas rellenas. Se echa encima más gelatina para fijarlo de modo de tener 1 1/2 a 2 cm de espesor. Se deja cuajar un poquito y luego se introduce el preparado de jamón y se vierte encima de este la gelatina que se habrá hecho con el restante del caldo. (bien clarificado). Se llena hasta el mismo borde de modo de tener una superficie de 1 a 1/2 cms. Se lleva enseguida a la refrigeradora por 3 horas como mínimo, siendo mejor hacerlo la víspera.

Al momento de servir se desmolda y se rodea de ensalada Walldorf (si el molde es largo) y se rellena si el molde es en forma de anillo. Se adorna de lechuga picada o de escarola o bien de "gelée" picada si se tiene.

### ENSALADA WALLDORF

1 taza de apio blanco cortado en daditos  
1 taza de papas cortadas en igual forma  
1 taza de manzanas en rajitas  
2 tazas de mayonesa de leche  
1/2 taza de nueces sin la segunda cáscara  
pepinillos salados

### Preparación

Se hace la mayonesa de leche condimentada con sal, pimienta, mostaza y una pizca de azúcar. Se unen los ingredientes arriba mencionados y se les adiciona la mayonesa, procediendo rápido con las manzanas para que no se pongan oscuras. Se hace una pirámide - si es fuente redonda - y un cerro, si la fuente lo es también. Y si se trata de presentarla sola). OPCIONAL: Se adorna con arbolitos hechos con pepinillos y estrellas de pimientos. (Esto diseminado en los costados del cerro). También puede rodearse de huevos duros rellenos, fondos de alcachofas rellenas de colitas de camarones etc. todo esto sobre hojas de escarola con las puntas hacia afuera.