

OCOPA DE CAMARONES.

Ingredientes:

200 gr. de ají panca amarillo.
1/2 K. de camarones medianos.
1/4 K. de nueces.
1 cebolla mediana.
1 diente de ajo grande.
4 ramitas de huacatay y perejil.
6 galletas de soda. (grandes)
2 tazas de aceite m/m/
4 huevos duros.
1/4 K. de aceitunas de botija.
10 papas sancochadas con cascara.
2 cucharaditas de azúcar.
Sal al gusto.
1/2 K. de habas verdes.

Preparación:

Se abren los ajíes y se despepitan, quitándoles las venas y el rabito, se tuestan en una sartén, se remojan en agua hirviendo con sal, se lava el ají, estrujándolo y se cambia de agua varias veces.

Se tuesta la cebolla y el ajo.

Se pelan la colas de los camarones y se frien ligeramente en aceite, luego se frien unos 10 cuerpos de los camarones limpios (escogiendo los más pequeños).

Las galletas se pulverizan con el rodillo.

Se licua el ají, con un poco de agua y el resto de los ingredientes, mezclando las galletas.

Vaciar en una fuente algo honda, decorar con las colitas de aceitunas, huevos duros cortados en 4.

Aparte en una fuente poner las papas y las habas cocidas.

OMELETTE SOUFLE DE POLLO Y CHAMPIGNONES

Ingredientes

4 huevos
2 cucharadas de harina
1/2 cucharadita de sal
2 cucharadas de agua fría
1 cucharada de mantequilla

Preparación

Batir bien las yemas, agregarles la sal, pimienta y harina cernida, batir las claras con el agua mezclando con la preparación anterior con mucha suavidad, calentar la mantequilla y poner igual cantidad en las dos sartencitas, echar la preparación y dejar por cinco minutos sobre la hornilla despegando los bordes con un cuchillo, luego ponerlos al horno 350 por 8 minutos, rellenar con lo siguiente:

3/4 taza de pechuga de pollo sancochada y picada
1 latita de champiñones
3/4 taza de caldo de pollo
3/4 taza de leche evaporada
1 1/2 cucharadas de harina
2 cucharadas de mantequilla
pimienta, sal
una pizca de nuez moscada

Preparación

Hacer una salsa blanca de la harina, mantequilla, caldo y leche, sazonarla bien, agregarle los champiñones saltados en mantequilla los 3/4 taza de pollo condimentar con sal, pimienta, 2 cucharadas de mantequilla derretida perejil picado, ají-no-moto. Poner entre los dos Omelette, tapar la sartén, pasar a la fuente y cubrir con la salsa y perejil picado.