

PANECITOS

Ingredientes

3 tazas de harina sin preparar
1 paquetito de levadura seca
1/2 taza de agua
1/2 taza de leche tibia
1 cucharada de azúcar
1 1/2 cucharadita de sal
3 cucharadas de manteca Crisco

Preparación

Se pone en un recipiente la levadura, el azúcar, la leche, y el agua, se deja fermentar por espacio de 10 minutos. Se cierne la harina y se le agrega a la anterior preparación junto con la manteca derretida, se amasa y se deja fermentar hasta que doble la preparación. Se hacen los panecitos en forma de trenza y se ponen a fermentar hasta que hinchen un poco; luego se ponen al horno bien caliente por espacio de 15 minutos.

PAPAS A LA CREMA

Ingredientes:

1 taza de mayonesa (sin sal)
1/4 kl queso fresco
6 ajies frescos licuados
2 huevos duros
aceitunas, lechugas

Preparación:

Se prepara una buena mayonesa. Se muele el queso con un poco de leche y se mezcla con la mayonesa y el ají molido al gusto. Se cubre las papas con la salsa, los huevos duros pasados por el colador y las aceitunas.