

LOMO DE CHANCHO CON GUINDONES

INGREDIENTES:

1 lomo de chanco de 2 K.
18 guindones grandes.
6 u 8 almendras peladas.
4 cucharadas de mantequilla.
1 " de harina.
1 taza de caldo de pollo.
3 copas de vino tinto.

PREPARACION:

La víspera remojar los guindones en té caliente, sacarles la pepa y rellenar 6 u 8 de ellos con las almendras. El resto hervirlos con el vino hasta que haya evaporado una parte. Abrir el olmo por la mitad (sin separarlo del todo) y acomodar los guindones rellenos encima, atarlos para darle forma y sazonarlo. Dorar el chanco en la mantequilla y retirarlo, espolvorear con harina la sartén y cocinar unos 2 minutos añadirle el caldo y cuando hierva el chanco, cocinar a fuego lento hasta que esté tierno (unos 40 m.) retirarlo y cortar en rebanadas, acomodando en una fuente. A la salsa que quedó en la sartén unirle el vino que quedó de los guindones, hervir y si fuera necesario espesar con un poquito de harina, servir en salsera aparte. Adornar el chanco con el resto de los guindones.

Lomo de puerco "a la flamenca".

Lomos en canapé "a la mignon". - *en canapé a la sándwich*

Lomo en salsa de nueces "a la Valois".

Lomo relleno "a la prusiana".

Lomo relleno "Napoleón".

Lomos sorpresa.

Lomo "Strogonoff". Medallones "a la Périgourdine".

Molde de atún.

Mousse de alcachofas con salsa de conchitas,

Mousse de espárragos. *camarones y paltas*

Mousse de jamón "a la geleé".

Mousse de lengua.

Mousse de palta. *Mousse de queso Roquefort*

Mousse de tomate. - *Mousse de "volaille"*

Ñoqui al pesto.

Ocopa "a la arequipeña".

Ocoña "a la arequipeña". - *Omelette "a la française"*

Omelette soufflé de pollo y champiñones.

Paltas "a la hawaiana". *Pan de ave caliente*

Pancitos de queso relleno de jamón.

Panecitos.

Panqueques al gratén rellenos de camarones.

Panqueques rellenos "mar Pacífico".

Papas "a la crema".

Papas horneadas al parmesano.

Pasta de hojaldre.

Pastel de alcachofas.