

PAPAS HORNEADAS AL PARMESANO

Ingredientes:

8 á 10 papas medianas iguales.
Mantequilla.
Parmesano.
Nuez moscada.
Sal y pimienta.
1/4 cucharadita de Royal.

Preparación:

Se lavan bien las papas e introducen en el horno para que se asen. Una vez cocidas, se retiran y se les corta una 3a parte de arriba, se retira la pulpa con una cucharita y se mezcla con 2 cucharadas de mantequilla, 2 de parmesano, sal, pimienta, nuez moscada y el Royal. Se vuelven a llenar las cavidades, se rocean con parmesano y se pone un trocito de mantequilla. Nuevamente van al horno de 350°F hasta que doren, se sirven enseguida

Pastel de alcachofas. - Pastel de alcachofas "a la Inglesa"
Pastel de alcachofas especial.
Pastel de atún "a la Emperatriz".
Pastel de ave. - Pastel de camarones
Pastel de carne.
Pastel de cebolla.
Pastel de choclo.
Pastel de fideos y camarones.
Pastel de espárragos. - Pastel Pascualino
Pastel de pescado.
Pastel de pollo.
Pastel de pollo con espárragos.
Pastel de queso.
Pastel "regina".
Pastel de sémola con salsa de queso.
Pastelón camagueño.
Paté al uso de "bresse". Paté alm. y champ.
Paté de canard. Paté de camarones "a la Bordaloise"
Paté de pescado. - Paté "de volaille"
Pato con naranja. - Pato "a la mandarina"
Pato con guindones.
Pato frio "a la americana".
Pato frito con piña.
Pato en salsa salmí.
Pavo asado de "nochebuena".
Pavo asado con salsa de cerezas.
Pavo "nuit de noel"