

### PASTEL DE ALCACHOFAS

#### Ingredientes:

12 alcachofas grandes.  
150 grms. de parmesano.  
1/4 de pan de molde.  
8 huevos,  
1/2 seso de vaca.  
2 cebollas grandes.  
2 tomates.  
1/2 botella de aceite.  
Sal, pimienta, nuez moscada.  
Perejil, orégano fresco.  
1/2 cucharadita de ajos.

#### Preparación:

Se limpian las alcachofas y pican muy finamente, poniéndolas en agua con jugo de limón. Se escurren y frien en abundante aceite, se retiran y en esta misma grasa se doran las cebollas picadas, ajos, tomates (pelados, picados y sin semillas) el orégano molido y perejil picado, la nuez moscada y queso rallado. Se une con las alcachofas y se le agrega el pan remojado y el seso sancochado. Se baten bien las yemas y añade a lo anterior lo mismo que las claras a la nieve. Se rectifica la sazón y se vacía en un molde engrasado y espolvoreado con galleta molida, igualmente que la superficie.  
Horno de 350°F por m/m 1/2 hora.  
Se sirve caliente ó frío.

### PASTEL DE ATÚN "A LA EMPERATRIZ"

#### Ingredientes:

2 latas de filete de atún.  
150 grms. de pan remojado en leche.  
100 grms. de mantequilla derretida.  
1 cebolla regular picadísima.  
2 cucharadas de perejil picado.  
8 huevos.  
1 cucharada de harina.  
1 cucharadita de polvo de hornear.  
Salsa blanca:  
50 grms. de mantequilla.  
2 cucharadas de harina.  
1 cucharadita de mostaza.  
1 taza de leche evaporada.  
Huevos duros, limones, perejil cresco.

#### Preparación:

En un tazón se desmenuza el atún y agrega el pan licuado, perejil picado, la cebolla, sal, pimienta, luego las yemas, mantequilla y finalmente las claras a la nieve.  
Se vacía en un molde bien engrasado y de forma alargada y se lleva al horno de 350°F por m/m 30 m'.  
Se desmolda y cubre con la siguiente salsa: en una olla se calienta la mantequilla y une la harina luego la leche a pocos, se sazona y deja hervir por 1 m'.  
Se retira y agrega la mostaza