

PASTEL DE CEBOLLA

Ingredientes:

Masa:

1/4 K. de harina.
1 cucharadita de Royal.
150 grms. de Astra.
1 cucharada de azúcar.
1/2 cucharadita de sal.
1 yema.
Leche cantidad suficiente para formar una masa lisa. (1/2 Tz)
Relleno: 2 cebollas blancas "a la Julia-na."
Unas cucharadas de agua.
Astra para freir.
1 cucharada de azúcar.
Queso rallado y desmenuzada. (fresco)
Crema de leche ó evaporada.

Preparación:

Cernir los ingredientes secos e incorporar Astra, la yema y leche, formando una masa que se acomoda en una fuente engrasada. Se frien las cebollas en Astra hasta que estén transparentes, se añade el agua para que cocinen y luego el azúcar, se vierten encima de la masa y se espolvorean con ambos quesos, se cubre con la leche ó crema.
Horno de 400 °F hasta que dore.

PASTEL DE FIDEOS Y CAMARONES

Ingredientes

1 caja de fideos cabello de ángel
1 taza de leche evaporada
4 huevos
sal, pimienta
4 cucharadas de queso parmesano
mantequilla
1/2 kl de camarones
sal, pimienta
1 pizca de paprika
1 cucharada de harina
1 cucharada de mantequilla

Preparación

Se sancochan los fideos en agua con sal, ya cocidos se escurren. Se baten ligeramente los huevos, se les añade la leche, los fideos cocidos, el parmesano, sal, pimienta y un trozo de mantequilla derretida.

Se enmantequilla un molde cuadrado, se vacía la preparación, se ponen trocitos de mantequilla en la superficie y se lleva al horno de 350°F al baño maría.

Ya cocido se desmolda y se cubre con la siguiente salsa:

Antes de hervir los camarones se les separa el coral; las colas se pelan y apartan. Las cabezas se sancochan en agua con sal y se licuan pasándose luego por el tamiz. En este líquido se hierven 3 minutos las colas luego se sazona con sal, pimienta, y paprika, luego la harina disuelta en un poco de agua y finalmente el trozo de mantequilla.