

CURSILLO DE ALTA COCINA

BOMBITAS GRUYERE:

Una taza de parmesano rayado, 2 claras, 1/4 de pimienta blanca

Se baten los huevos y se agrega el queso y la pimienta. Se hacen bolitas muy chicas y se frien en aceite muy caliente.

PAPITAS AL CURRY:

1/2 kilo de papas, 1 cucharada de harina, un huevo entero, sal, una cucharadita de té de polvo de curry.

Se hace un puré, se mezcla con la harina y se agrega el curry, la sal y el huevo. Se amasa y se forman tronquitos, se les pasa por harina y se frien en aceite bien caliente.

FONDS D'ARTICHAUTS GARNIS:

3 huevos, 1/2 taza de mayonesa espesa, condimentada con mostaza.

Se sancochan las alcachofas y con mucho cuidado se les saca lo comible de las hojas. Se limpian los corazones y se endurecen los huevos. Estos se rayan y se mezclan con la mayonesa y lo que se ha sacado de las hojas. Con esta pasta se rellenan los corazones poniéndoles como tapa, a manera de sandwich, otro corazón. Luego se parten en pedazos pinchándolos con mondadientes.

ROLLITOS A LA YORK:

250 gramos de harina, 125 grs. de mantequilla, 1 yema, sal, 1/2 taza de leche.

Se corta la mantequilla con una espátula y se le junta con la harina, agregando la taza de leche y la yema. Se le trabaja muy poco, se estira y se pone el jamón picado encima, se enrolla y se le corta después en pedazos de 10 cms. Se les pasa yema de huevo y leche. Se pone al horno fuerte.

CROQUETTES DE VOLAILLE: (Croquetas de Pollo)

Se muele la carne de ave y se junta con una taza de salsa blanca bien espesa, 2 yemas, perejil picado, sal, pimienta y nuez moscada. Se mezcla muy bien y se hacen bolitas que se pasan por huevo batido y pan rallado y luego se frien en aceite bien caliente.

RCLL-MOPS A LA NORUEGA:

1 docena de pejerreyes, 1/2 taza de vinagre blanco Morton, 1/2 taza de agua, 2 hojas de laurel, algunos granos de pimienta, azúcar y sal. Se limpian los pejerreyes, se les parte en forma longitudinal, y se les enrolla sujetándolos con un mondadientes. Se les coloca en una cacerola

la y se les cubre con el vinagre y con agua, agregando el laurel, sal, pimienta y una cucharadita de azúcar. Se les hace hervir sin que se desahagan. Se les deja el mayor tiempo posible en el líquido antes de servirlos fríos.

COCKTAILS "MAXY":

Cantidades iguales de:
Leche evaporada y crema de cacao.
1 copa de Pisco.

COCKTAIL "DAMITA":

Cantidades iguales de:
Leche condensada y jugo de naranja.
1 copa de Pisco.

COCKTAIL "TIO SAM"

2 partes de Vermouth blanco (Tipo francés)
1 parte de Old Tom, jugo de un limón, gotas de Angostura,
1 pizca de azúcar y hielo molido.

CRÈME PRINCIERE AUX AMANDES: (Crema de Pechuga con almendras).

Caldo de gallina, 1/4 de almendras molidas, 2 yemas, 1 taza de leche, y la pechuga de la gallina. La cantidad suficiente de maizena para hacer una crema rala. Se pica la cebolla y se le frie en mantequilla, se vierte encima el caldo y se agrega pimienta blanca. La maizena se disuelve en agua y se agrega sin dejar de mover. En una sopera se baten las yemas, se echan las almendras molidas junto con la pechuga y se vierte el caldo bien caliente.

ASPIC "FANTASIA" AU FOIE-GRAS:

1 kilo de carne de pecho, 1 kilo de huesos, 3 cebollas grandes, 1 nabo, 1 poro, 1 zanahoria, apio, 2 hojas de laurel, 1 tomate, sal y pimienta en grano, 1/4 de paquete de mantequilla, Salsa inglesa, 1 pomo de Jugo Maggy, 1 copa de Jerez, o vino blanco seco, dos cucharadas de sopa de Oporto, 4 huevos duros, 1 cajita de anchoas, 4 hojas de colapís, 4 tajadas de jamón magro, algunas rajadas de pimentón en lata, algunas aceitunas verdes, 4 o 5 latitas de paté, 1/4 de trufa, 4 sobres de gelatina sin sabor.

Se hace un buen caldo con la carne, los huesos y demás verduras. Se diluye un sobre de gelatina en 2 tazas de agua caliente con sal. Se cubre el fondo de un molde en corona de modo de hacer una capa transparente de gelatina y se pone al hielo. El caldo se clarifica sin dejar nada de grasa, (el mejor método es hacerlo la víspera y ponerlo en la refrigeradora; así se saca fácilmente la costra de grasa, o en su defecto se pone un buen trozo de algodón en el colador). Una vez bien colado se agrega la Salsa Inglesa al gusto, el contenido del pomito "Maggy" y una copa de Jerez o Vino blanco. Por cada 1/2 litro de caldo se emplea un sobre de gelatina, agregando 1 hoja de colapís. Los huevos duros y fríos se