

ASPIC DE PERAS

Ingredientes: 2 paquetes de gelatina de piña - 3 hojas de colapez - 2 tazas de agua hervida - 2 de agua fría - 8 onzas de queso crema - crema de leche -  $\frac{1}{2}$  taza de nueces, finamente picados, 1 lata de peras en conserva - 4 cucharadas de encurtidos, vinagre blanco - canela y clavo. Este Aspíic sirve para acompañar platos de aves y carne.

Preparación: Preparar la gelatina junto con la colapez, dejar enfriar. Las peras se escurren y se cortan en trozos sazonándolos con vinagre, canela y clavo molido. El queso crema se deshace con un tenedor agregando la crema (lo suficiente para hacer una pasta que se puedan formar unas pequeñas bolas que luego se pasan por las nueces picadas) Se humedece un molde y se vierte una taza de gelatina, se lleva a la refrigeradora - por  $\frac{1}{2}$  hora, luego se agregan alternando una porción de las peras, las bolas, pasarlas por la nuez los encurtidos picados en un poco de gelatina y así sucesivamente hasta terminar (preferible hacerlo la víspera) Se desmolda y se rodea la fuente de hojas de apio - o perejil crespo.

- - - -

ANILLO DE UVAS

Ingredientes: 1 lata de uvas californianas - 2 cajas de gelatina sabor de lima - 4 cucharadas de encurtidos variados - 150 grms. de nueces ya peladas.

Preparación: Se escurren las uvas. Luego se sazonan con vinagre, canela y clavo. Se disuelve la gelatina en 2 tazas de agua hirviendo se le añade el jugo de las uvas que deben medir 2 tazas, sino hay se le añade agua. Se humedece un molde y se vierte 1 taza del líquido se lleva al frigidai-re a cuajar pasada  $\frac{1}{2}$  hora se agregan alternadas en porción de las uvas encurtidos y nueces y un poco más de gelatina; así sucesivamente hasta terminar. Se puede hacer 4 horas antes pero es mejor la víspera.

- - - -

ENSALADA DE MANZANAS Y NUECES

Ingredientes: 8 manzanas -  $\frac{1}{2}$  tazas de mayonesa - 1 latita de crema de leche -  $\frac{3}{4}$  de taza de nueces finamente molidas (después de estar peladas de la segun da cáscara) 3 hojas de colapez disueltas - 1 taza de apio picado.

Preparación: Pelar las manzanas cortarlas y dejar en agua de limón. Mezclar todos los ingredientes. Esta ensalada se puede moldear, aumentándole 2 hojas más de colapez.

- - - -

ENSALADA WYNDHAM

Ingredientes: 2 tazas de mayonesa - 4 manzanas duras - 2 cogollos de apio blanco picado - 2 latas de piña picada - 3 naranjas - 1 paquete de gelatina sa-bor manzanas - 2 hojas de colapez - 1 taza de agua para disolver la ge-latina.

Preparación: Se mezcla la mayonesa con la gelatina y colapez agregándole las frutas y apio - se engrasa un molde de preferencia redondo se vacía la prepa-ración y se lleva a la refrigeradora antes que cuaje - se desmolda y se rodea de perejil o apio.

- - - -

ENSALADA HELADA DE FRUTAS

Ingredientes: 1 y  $\frac{1}{4}$  tazas de crema líquida - 200 grms. queso cremoso - 4 rodajas de piñas - 4 duraznos - 4 peras - cerezas 1 lata - 6 cucharadas de almendra-s o nueces picadas - sal.

Preparación: Batir la crema hasta que espese, unirle el queso deshecho con un tene-dor agregar las frutas (secar previamente con una servilleta) sazonar con sal. Llevar al frigidai-re a enfriar.

- - - -

PURE DE CAMOTES

Ingredientes: 4 cucharadas de mantequilla -  $\frac{1}{2}$  cucharadita de sal - 2 kilos de camo-tes - azúcar al gusto - 1 taza de nueces molidas - 1 latita de crema de leche - 1 taza de jugo de naranjas o piña - 1 cajita de marmellosos.

Preparación: Se prepara el puré, se mezcla con todos los ingredientes se pone en una fuente de pirex se acomodan los marmellosos y se lleva al horno por 10 o más minutos.

- - - -

SOUFFLE DE CAMOTES  
8 personas

Ingredientes: 6 camotes medianos - 3 cucharadas de mantequilla - jugo de naranja -  $\frac{3}{4}$  de taza de miel Karo -  $\frac{1}{4}$  de taza de azúcar morena - 1 cucharadita de sal - gajos de naranja sin su piel - cerezas marrasquinos.

Preparación: Se pelan, parten y se cocen los camotes en agua con sal. Ya cocidos se pasa por el prensador. Se bate para que no quede grumoso; se mezcla con el azúcar, mantequilla, miel, sal y jugo de naranja. Se vacía la preparación en un recipiente refractario poniendo al centro unos gajos de naranja cubriendo con otra capa del puré, se alisa bien la super-ficie y se acomodan los gajos de naranja y marrasquinos, luego al hor-no suave por 15 minutos.

- - - -

FRIJOLES AMERICANOS

Ingredientes: 1 kilo de frijoles (preferible caballeros) remojados la víspera - 2 pi-mientos frescos picados - sal - pimienta - miel de chancaca -  $\frac{1}{2}$  taza de Cat-dep - 2 tazas de cebolla picada -  $\frac{1}{4}$  de tocino - 1 cucharadita de mostaza en polvo - 4 tazas de jugo de tomates frescos - 3 cuchara-das de harina.