

bien 9 huevos, claras y yemas juntas, y agregarlos a esta preparación, mezclando suavemente.

Estirar la masa que se dejó reposando y cubrir con la mitad de ella el fondo y el contorno de un molde desarmable. Pintar esta masa con clara de huevo a fin de que no se humedezcan con el relleno, vaciar sobre la masa la mitad del relleno y cubrir toda la superficie con láminas de los corazones de las alcachofas, los tres huevos cortados duros, vaciar la otra mitad del relleno y tapar todo con una capa delgada de masa. Decorar encima con recortes de la masa, pintar con yema de huevo, pinchar la superficie con un tenedor a fin de que no se aglobe y llevar al horno moderado (350°) por 45 a 60 minutos hasta que se cocine.

NOTA: Este pastel queda mejor si se prepara el día anterior y sin hornear lo se guarda en el refrigerador.

PASTEL DE CHOCLOS

Ingredientes: 6 choclos, sal $\frac{1}{4}$ de cucharadita-, 3 cucharadas de azúcar, $\frac{1}{2}$ taza de manteca, 6 huevos, 1 cucharada de chuño, 3 cucharaditas de Royal, $\frac{1}{2}$ k. queso fresco, azúcar para espolvorear el pastel.

Preparación: Rallar los choclos, vaciar en un tazón, añadirle la sal, azúcar, manteca y las yemas. Batir por 10 minutos o más. Aparte batir las claras no muy secas. Agregar a las yemas el chuño, Royal y al último las claras, mezclar suavemente. Engrasar un pirex cuadrado de 25 centímetros, vaciar la mitad de la preparación, acomodar encima el queso picado, cubrir con el resto de la masa, espolvorear con el azúcar, llevar al horno de 400° por 45 minutos.

PASTEL DE POLLO

Ingredientes: $\frac{1}{2}$ pollo grande, 4 huevos duros, 200 grs. de Astra, 1 kilo de papa amarilla, $\frac{1}{2}$ kilo de papa blanca, 50 grs. de queso parmesano rallado, 1 cebolla picadita, ají molido al gusto, aceite, sal y pimienta.

Preparación: Sancochar las papas en agua con sal, calientes pasarlas por el prensa papas, sazonar con pimienta, sal, mezclar con el Astra y queso rallado. Aparte picar el pollo finito, después de estar sancochado. Freir en 1 cucharada de aceite: la cebolla, ají molido y agregarle el pollo, sazonarlo bien. Engrasar un molde alargado, echar la mitad de las papas, cubrir con el relleno, encima colocar los huevos cortados y luego la papa, pasar con yema de huevo toda la superficie y llevar al horno fuerte unos minutos.

PASTEL DE QUESO

Ingredientes: Masa: 200 grs. de harina, 100 grs. de mantequilla, 1 yema, sal, agua.

Preparación: Se cierne la harina con la sal, se mezcla con la mantequilla, uniéndola con el mezclador, luego se echa la yema y 2 cucharadas de agua se amasa con las manos y se echa 1 ó 2 cucharadas más de agua, según lo que absorba la harina. Se procede rápidamente hasta que se desprenda de la mesa y se deja reposar 10 m. Pasado este tiempo se estira para formar un molde de tarta enmantecado de tamaño mediano. Se pincha el fondo con un tenedor y se pone en horno moderado de 350°F. durante 30 m. m/m. Una vez cocida la masa se rellena como sigue:

Ingredientes: Relleno 50 grs. de mantequilla, 40 grs. de harina, 1 taza de leche evaporada, 4 yemas, 3 claras, sal, pimienta y una pizca de nuez moscada, 100 grs. de queso gruyere o hermental, 50 grs. de queso Parmesano rallado (o bien queso Laive, Roquefort o gorgonzola, pero cada uno de éstos solo).

Preparación: Se pone al fuego la mantequilla, se echa la harina, se revuelve y se disuelve, se diluye poco a poco con la leche, tal como se procede para hacer una salsa blanca. Se cuece un minuto revolviendo y fuera del fuego se echa "al hilo" las yemas bien batidas, luego el queso desmenzado, junto con el Parmesano y por último las claras batidas firme. Se echa esta preparación sobre la tarta ya horneada y se vuelve al horno de 400°F., hasta que dore un poco la superficie. Se sirve tibio o bien frío, si se trata de un paseo.

PASTELON CAMAGUENO

Ingredientes: Masa.- 2 tazas de harina, 4 cucharaditas de Royal, 1 cucharadita de sal, 150 grs. de manteca, 2 huevos, $\frac{1}{2}$ taza de leche.

Preparación: Se ciernen juntos los ingredientes secos. Se añade la manteca, incorporándola con el mezclador o con 2 cuchillos. Se agregan los huevos batidos mezclados con la leche, y se amasa bien con la mano. Luego se extiende con el rodillo en el mármol enharinado y se le coloca sobre una fuente de horno o un pirex largo engrasado. Encima se coloca el relleno y se doblan los 4 extremos, de modo de hacer una especie de empanada. Se pinta con yema de huevo y se lleva a horno caliente (400°F) durante 20 minutos.

Ingredientes: Relleno.- 2 tazas de carne de choncho sin grasa, cortada en pedacitos, 4 cucharadas de aceite, 3 cucharadas de cebolla picada, 2 cucharadas de pimientos picados, 1 cucharada de perejil picado, $\frac{1}{2}$ taza de Puré de tomates, $\frac{1}{2}$ cucharadita de mostaza en polvo, sal y pimienta, una pizca d'All Spice, $\frac{1}{2}$ taza de vino blanco, $\frac{1}{2}$ taza de agua, 2 copitas de pasas, $\frac{1}{2}$ taza de nueces picadas grueso.

Preparación: Se calienta el aceite, se añade la cebolla y se dora; enseguida se echa el puré de tomates, el perejil, sal y especias. Una vez incorporado se añade la carne y los pimientos y se sigue cocinando por 2 minutos. Luego se echa el agua y se deja cocer 5 minutos más. Por último se vierte el vino, luego las pasas y las nueces; se verifica la sazón y se deja enfriar.
