

ALCACHOFAS A LA REINA

Ingredientes:

12 alcachofas.
1 1/2 tazas de pollo sancochado.
1/2 " de apio.
" " de nueces.
1 " de mayonesa.
3 huevos duros.
12 aceitunas verdes.
Perejil ó berros.

Preparación:

Se pelan las alcachofas y se ponen a hervir en agua con sal, limón y 2 cucharadas de harina, ya cocidas se enjuagan en agua tibia y se enfrían. Con la mayonesa bien sazonada, el pollo, apio y nueces picadas se prepara el relleno; se procede a llenar cada cavidad de la alcachofa y se decora con los huevos duros pasados por el colador y aceitunas verdes. Se colocan las alcachofas en una fuente decorando con perejil ó berros.

ALFAJOR DE QUESO

Ingredientes:

3 tazas de harina preparada.
2 y 1/2 paquetes chicos de Astra.
3/4 taza de agua.
Relleno: 1/4 taza de Astra/
1 taza de harina.
1 lata de leche evaporada.
2 tazas de agua.
Aji molido al gusto.
1 pastilla de sazonador de carne.
2/3 taza de crema de leche,
1 lata de pimientos.
1 cajita de queso crema.
1 huevo, sal y pimienta.
125 gr. de tocino.
Perejil, 2 huevos duros en rajadas.

Preparación:

De la masa: en un tazón poner la harina con 1/2 paquete de Astra y con la ayuda de un cuchillo, mezclarla hasta que quede como arenilla, agregar el agua y amasar ligeramente, estirar la masa en forma rectangular, echar con un cuchillo la tercera parte del Astra restante en trocitos, se dobla la masa en 3 partes, y se vuelve a repetir la operación por 2 veces más. Reposar por 20 m'. Estirar de 1/2 cm' de espesor y cortar redondelas que se llevan al horno de 400F hasta que doren ligeramente. En una olla echar la manteca y luego la harina, la leche y el agua, formando una salsa blanca, sazonar, agregar el sazonador, aji, crema, pimientos molidos, queso picado y el huevo ligeramente batido. Con esta salsa rellenar y cubrir las capas (colocadas en una fuente de hornear) Decorar con el tocino frito, huevos y perejil.

Ⓞ Llevar al horno por unos minutos.