

ENSADADA "FERMIERE"

Ingredientes:

2 lechugas americanas en trozos.
1 lata de palmitos ó espárragos en pedazos.
1/4 K. de jamón inglés en trocitos.
Sal, pimienta, limón.
1 taza de crema de leche.
1 vaso de Yogurt natural.
Rajas de tomate.

Preparación:

En una ensaladera mezclar la lechuga (bien lavada y escurrida) con el jamón y verdura en conserva.
En el momento de servir aderezar con sal, pimienta y jugo de limón, luego con el yogurt mezclado con la crema.
Acomodar alrededor el tomate en rajas.

ENSALADA GLACE DE PERAS

Ingredientes

2 paquetes de gelatina de piña
2 tazas de agua hirviendo
2 tazas de agua fría
8 onzas de queso crema
crema de leche
1/2 taza de nueces finamente picadas
1 lata de peras en conserva
4 cucharadas de encurtidos
vinagre
canela y clavo

Preparación

Preparar la gelatina disolviendo los paquetes en agua hirviendo y luego fría. Las peras se escurren y cortan en trozos sazonándolas con vinagre canela y clavo. El queso crema se deshace con el tenedor añadiéndole la crema de leche suficiente para formar una pasta que puedan formarse unas pequeñas bolas que luego se pasan por las nueces picadas. Se humedece un molde y se vierte 1 taza de gelatina, se lleva a la refrigeradora por 1/2 hora luego se agregan alternadas 1 porción de las peras, encurtidos y bolas de queso y un poco más de gelatina; así sucesivamente hasta terminar. Es preferible hacerlo la víspera.