

CAPILLA PORTUGUESA

Ingredientes:

1 taza de carne molida.
1 " " jamón "
1/2 " " pimientos morrones.
" " " pan remojado en leche.
3 huevos.
1 cebolla grande.
Una pizca de azúcar y de "allspice".
Sal y pimienta.
Nuez moscada.
Mantequilla.
1 lata de puntas de espárragos, y otra
chica para la decoración.
1 lata de petit pois (super finos)
2 zanahorias.
2 tazas de leche.
Harina.

Preparación:

En un tazón se mezclan las carnes con la cebolla rallada, el pan remojado y exprimido, los huevos, pimientos picados, se sazona y echa el azúcar y allspice y 50 grms. de mantequilla derretida.
Se enmantequilla generosamente un molde de savarin, se vacía la preparación, y se lleva al horno de 350°F por m/m 1 hora.
Se prepara una bechamel bien sazonada y se le añaden las verduras escurridas.
Después de 10 m de retirada "la capilla" del horno se desmolda y la cavidad se llena con la bechamel.
Alrededor se acomodan los espárragos de la lata chica en grupos, intercalado con perejil fresco.

CARAPULCRA

Ingredientes:

1 kl carne de choncho
1/2 kl papa seca
150 grs mani tostado y molido
2 cebollas grandes
1/2 cucharadita ajo molido
3 cucharadas manteca
1/4 cucharadita comino
3 cucharadas aji colorado
10 rosquitas de manteca
1 copa de vino
1 cucharada de chocolate
algunas ramas de culantro
4 ajíes amarillos tostados
aceitunas
huevos duros

Preparación:

Se tuesta la papa seca y se remoja por 1/2 hora. La carne se corta en trozos y se hace un aderezo con las cebollas, ajos, aji y manteca, dejando hervir 5 minutos, luego se añade la papa seca, dejando cocer unos minutos, antes se le añade el vino chocolate y rosquitas molidas. Se deja reposar 1/2 hora antes de servir. Se presenta la fuente con aceitunas, huevos duros.