

Preparación: Se mezcla en una olla el azúcar morena, el jugo de piña, el clavo molido. Se pone al fuego unos minutos; se añade la mostaza; se rocía el jamón con esta preparación y se lleva al horno de 425° por 10 minutos o hasta que esté dorado. Se saca del horno y se le echa la miel necesaria acomodando las piñas alrededor y se introduce nuevamente al horno de 350° por 10 minutos. Una vez listo se decora con piñas, marrasquinos y frutas.

JAMON CON "CRANBERRY"

Ingredientes: 1 jamón de 2½ kilos, clavos de olor, 1 taza de jalea de "Cranberry".

Preparación: Se desgrasa un poco el jamón, se marcan los rombos con un cuchillo y luego se cubre con la jalea, llevándose al horno fuerte en una asadera por unos 20 minutos. Luego se retira y adorna con es trellas hechas con jalea de "Cranberry".

ASPIC NAVIDEÑO

Ingredientes: 1 libra de Cranberry sauce, 1 paquete de gelatina de manzana, 1 taza agua hirviendo, ¼ cucharadita sal, 1 cucharada jugo de limón, ½ taza mayonesa, 1 manzana finamente picada, ½ taza nueces picadas.

Preparación: Disolver la gelatina en el agua hirviendo añadirle la sal, jugo de limón y el Cranberry, dejar enfriar, cuando comience a cuajar se le agrega la manzana y las nueces picadas. Vaciar en moldes individuales y dejar enfriar por ± 4 horas. Desmoldar adornando con berros.

JAMON EN EMPANADA AL CHAMPAÑA

Ingredientes: 1 jamón, 1 taza de champaña.

Preparación: Rociar el jamón con el licor, introducir al horno por cinco minutos, dejar enfriar y envolver en una capa de pasta, cubrir la superficie con recortes, pasar con huevo mezclado con leche introducir al horno hasta que la pasta esté cocida, servir con la salsa, con champignones y trufas.

Pasta: 225 grs. de harina, 150 grs. de manteca, agua con sal. Mezclar la harina y manteca con el cuchillo, agregarle el agua con sal, ponerlo en una servilleta darle unos ajustones, poner en la mesa, pasarle el rodillo 2 veces, dejar reposar 5 minutos.

Salsa: 1 kilo de huesos, 100 grs. corteza de tocino. Hacer dorar en el horno los huesos y tocino junto con 1 cebolla y 1 zanahoria cortada, agregarle agua 2 litros, dejar hervir lentamente, sazonar con pimienta, sal, 1 hoja de laurel, 1 de orégano, 1 de perejil, ya reducido el caldo, colar, agregarle los champignones saltados en mantequilla, 1 cucharadita de sustancia de carne, ½ taza de champaña, ligar con un poco de harina, dejar hervir unos minutos, espumando la salsa, luego agregarle 2 cucharadas de mantequilla.

FILETE "A LA GRANJERA" (FILET DE BOEUF "FERMIERE")

Ingredientes: 1 churrasco de 2 a 2½ k. o un asado redondo, 2 asados tiernos para hacer este peso), 2 tarros de leche evaporada, 2 ramas de perejil, 1 rama de poleo, 1 cucharadita de tomillo, mantequilla, 1 lata mediana de champignons en láminas, aceite, harina, sal y pimienta y una taza de agua.

Preparación: Si se trata de un asado redondo, como en el presente, es primordial, que el trozo de carne sea tierno y para esto no debe pesar más de 1½ k. (más bien menos) y debe tener color rosado. (si fuera de color negruzco el animal es viejo). Se coloca la carne en un recipiente hondo y se cubre con la leche, dejándola así hasta el día siguiente (en la refrigeradora). Al momento de utilizar la se escurre, se secan, se sazona con sal y pimienta y se dora en mantequilla mezclada con aceite. Una vez bien dorada la carne, se le pone en una olla y se le echa la leche de la infusión y las hierbas dejándola hervir a fuego lento, hasta que la carne quede blanda junto con el agua.

GUARNICION: 2 k. de papas, 1 k. de vainitas, 1 k. de zanahorias grandes, 2 sartas de cebollitas, 1 coliflor chica, mantequilla, sal y perejil.

Ingredientes: CEBOLLITAS GLASEADAS: Para 2 sartas de cebollitas; 2 cucharadas de vinagre blanco, 3 cucharadas de mantequilla, 1 cucharada de azúcar, sal.

Preparación: Se limpian las cebollitas y se cuecen ligeramente en agua con sal. Se escurren y se ponen de nuevo al fuego con un poco de agua y el vinagre y se cuecen 10 m., cuidando que no pierdan su forma. Pasado este tiempo se retira todo el líquido, se echa la mantequilla y el azúcar y se termina la cocción, cuando se hayan puesto transparentes y algo oscuras y acarameladas.

SALSA CREMA: Una vez cocida la carne, se parte en rajas, pasar por la licuadora la salsa, se cuele y se le espesa con la harina necesaria. Se ponen los champignones y se conserva en baño-maría ya no debe hervir.