

Preparación: Se cierne la harina y se separa un poco para envolver las frutas. Se bate la mantequilla hasta volverla cremosa, se le añade el azúcar, poco a poco y los huevos uno por uno y las esencias. Se mezcla la harina y las frutas. Se forra un molde con papel grasa, se vierte la preparación y se pone a horno suave de 250° durante 3 horas en "baño-maría". Se deja enfriar antes de retirarle el papel y se procede a decorar como uno desee.

-----

#### PONCHE DE FRUTAS

Preparación: Hervir 1 taza de azúcar y 1 de agua, agregarle cuando ya esté frío, 2 tazas de té fuerte, 1 taza de piñas picadas, 2 tazas de jugo de frescas, el jugo de 5 naranjas grandes, el jugo de 5 limones, agua para formar 4 litros, 1 litro de agua mineral y 1 taza de marrasquinos, 2 tazas de vino.  
(Si falta azúcar, agregarle al gusto). Servirlo bien helado

-----

#### PRIMAVERA

Ingredientes: 1 copa de Vodka - 1 parte del jugo de piña - 1 parte del jugo de naranja - 1 parte del jugo de albaricoques - un chorro de granadina - azúcar al gusto.

Preparación: Poner en un vaso largo, hielo picado, añadir la preparación hasta llenar 3/4 de vaso, adornar con una raja de naranja, un trozo de melocotón, cerezas, unas ramitas de menta y agregar un chorrito de crema de menta verde. Dos sorbetes.

NOTA: Este Cocktail se puede servir sin alcohol, solamente con jugos de frutas.

-----

#### I N D I C E

	<u>Pág. N°.</u>
CHAMPAÑITA . . . . .	1
CHILENO . . . . .	1
MANHATTAN . . . . .	1
EMPANADITAS CON PICADILLO . . . . .	1
BOCADITOS DE POLLO . . . . .	2
BOMBITAS DE QUESO . . . . .	2
PESCADO CONSTITUCION . . . . .	2
PESCADO A LA SUECA . . . . .	2
CORONA DE CAMARONES . . . . .	3
PASTEL DE ALCACHOFAS . . . . .	3
FLAN DE ESPARRAGOS CON SALSA DE MENUDILLO. . . . .	4
TORTA PASCUALINA . . . . .	4
PAVO ASADO CON SALSA DE PIÑA . . . . .	5
JAMON AL ESTILO AMERICANO . . . . .	5
CARNE PASCUAL . . . . .	5
MOUSSE DE LENGUA . . . . .	6
ENSALADA WALDORF . . . . .	6
ENSALADA WYNDHAM . . . . .	6
PURE DE CAMOTES . . . . .	7
PREJOLES AMERICANOS . . . . .	7
POSTRE DAKAR . . . . .	7
CROQUENBOUCHE . . . . .	8
CORONA DE NAVIDAD . . . . .	8
PANETON DE PASCUA . . . . .	9
TORTA INGLESA . . . . .	9

=====