

El libro de recetas

PROLOGO

En este principio de siglo, se ha puesto de moda escribir un libro, pues bien, a lo largo de los años, he recogido y creado muchas recetas probadas y aceptadas por parientes y amigos y he recopilado recetas que han venido algunas de mis abuelas y la gran mayoría de mi madre, esa mujer maravillosa que con poco sabía hacer delicias. Nunca faltó el postre, ya que su imaginación era superior a su bolsillo. No pretendo usar el gorro de chef, simplemente deseo que se comprenda el sentido de lo que significa en la vida de una persona el preparar la comida. No es el simple hecho de ponerse a cocinar, es dar amor a quien se alimentará. No hay duda que servir un plato preparado pensando en quien lo va a recibir, puede

ser un manjar, aunque se trate de una papa hervida. Y pasemos a las recetas. Comencemos preparando el famoso Patê de hígado vacuno: éste patê que aprendí de mamá y que según algunos amigos que han estado en Francia, nunca lo comieron igual y han pedido repetición, -lo que habla a favor de él.

PATE DE HIGADO

Lo que lleva

- 1 Kg. de hígado vacuno
- 1 ramito de hierbas aromáticas
- 1 puñado de sal gruesa
- 1 cebolla grande
- 4 ó 5 dientes de ajo
- 200 gramos de manteca
- 1 pote de crema
- 1 copita de jerez o cognac
- Sal y pimienta a gusto

Como se hace

Una vez quitada toda la piel al hígado hervirlo en abundante agua con la sal, las hierbas aromáticas y la cebolla (alrededor de una hora). Moler el hígado en la procesadora y agregar la manteca a punto pomada y la crema semibatida, el jerez o cognac, sal y pimienta. Mezclar muy bien y agregarle una cucharadita de gelatina sin sabor en polvo (mezclar nuevamente). Aceitar un molde de budín inglés, rellenarlo y compactarlo bien. Dejar un día en heladera.

VARIANTES: agregar a la preparación nueces picadas gruesas o alcaparras o pepinitos. Colocar en fuente tapizada con hojas de lechuga o repollo colorado picado en fina juliana. Si se sirve como primer plato puede ir acompañado con ensaladas varias, aunque lo ideal, si el bolsillo lo permite, es servir con ensalada de endivias. Si va a formar parte de una mesa informal, conviene acompañar con tostadas, galletitas, pan tostado al ajo y pepinitos, cebollitas, morrones rojos asados, etc. Para servir en verano debe colocarse sobre una fuente con hielo. En freezer puede conservarse dos meses.

Esta receta era infaltable en los inviernos y era una fiesta comerlo con galletitas "agua" a la hora en que mamá preparaba la cena.

REMOLACHAS RELLENAS

Nunca olvidaré aquel verano en Miramar compartido con mi amiga Alicia y sus nietos, Carolina, Cecilia y Alejandro y no olvidaré las ricas remolachas rellenas que nos preparó mi amiga. Aquí va la receta.

Lo que lleva

- 1 lata de atún al natural
- 1/2 1taza de mayonesa
- 1/2 taza de queso blanco
- 1 cucharada de perejil finamente picado
- 1 cucharadita de ajo picado (opcional)
- 6 aceitunas
- 6 remolachas parejas

Como se hace

Hervir las remolachas y una vez frías pelarlas, hacerle un pequeño corte en la base para apoyarlas y ahuecarlas. Formar una pasta con los ingredientes y rerllenar. Adornarlas con una aceituna y colocarlas en una fuente con un lecho de lechugas y el ahuecado de las remolachas. .Dejar dos horas en heladera .

TERRINA DE ROQUEFORT Y SALMON

Lo que lleva

- 200 gramos de roquefort
- 2 rodajas de salmón rosado
- (puede usarse cualquier otro pescado)
- gramos de crema poco batida
- 1/2 taza de hojas de berro o espinacas
- 1/2 taza de salsa blanca espesa y fría
- 2 cucharadas de gelatina sin sabor
- 1 copita de jerez

Como se hace

Cocinar el pescado a la parrilla o hervirlo y desmenuzarlo. Deshacer el roquefort con la mitad de la crema, agregar el jerez y las hojas previamente hervidas y muy bien escurridas y picadas mas la mitad de la gelatina disuelta en vino blanco seco y sazonar con sal y pimienta a gusto, por otra parte mezclar el salmón con la salsa blanca, el resto de la crema y de la gelatina disuelta como en la preparación anterior, sazonar a gusto y agregar una cucharita de pimentón para dar buen color. Disponer en budinera alargada, previamente aceitada, la mitad de la preparación de

roquefort, aplastar bien y llevar a heladera hasta que endurezca un poco, colocar entonces la preparación de salmón, proceder en la misma forma y luego colocar el resto. Dejar en heladera por lo menos 3 horas. Para servir pasar el molde por agua tibia y desmoldar en fuente con hojas varias. Acompañar con galletitas tipo Tosti, aceitunas verdes rellenas, ensalada de papas, pickles, etc. (puede guardarse en el freezer 2 meses).

Para disolver la gelatina colocar en un bol con el vino en frío, revolver bien y terminar de licuarla a Fuego suave o en microondas.

ENSALADA DULCE DE PANCETA Y BROCOLI

Lo que lleva

- 400 gr. de panceta (cocida en sartén sin aceite, escurrida y picada fina)
- 1 Kg. de floretes de brócoli picados muy finos
- 1 taza de pasas de uvas.
- 1 cebolla morada (cortada fina)
- 2 manzanas (cortadas en daditos)
- ½ taza de semillas de girasol saladas, sin cáscara
- 2 tazas de uvas moradas
- condimento dulce
- 1 taza de aceite vegetal
- ½ taza de azúcar
- 1 chorrito de vinagre de vino

Como se hace

Preparar el condimento batiendo bien los ingredientes hasta que se disuelva el azúcar. Dejarlo reposar. (El azúcar nunca se disuelve totalmente pero una vez en la ensalada no se nota.)

Mezclar la panceta, pasas, cebolla y manzanas en una ensaladera grande.

Agregar el condimento y mezclar bien pero no olvidarse de batir el condimento una vez más antes de mezclar con la ensalada. Agregar las semillas de girasol y las uvas, mezclar nuevamente. Refrigerar por dos horas.

Nota personal: yo no le pongo pasas si le pongo uvas. Receta de Salt Lake City.

PIO NONO

Si hay algo que se acomode a lo dulce o lo salado y que guste a todos es el Pío Nono .Hay tantas formas de prepararlo tanto como entrada o como postre, que podríamos hacer un libro sólo hablando de él.

En la actualidad es tan fácil comprar la plancha en los supermercados o panaderías, que nos evita ese trabajorabajo que a veces y según el horno que tengamos resulta engorroso.

Vamosa ir directamente a algunos rellenos.

Hacer una pasta de roquefort con crema de leche semibatida y almendras o nueces picadas, agregar unas hojitas de perejil picado grueso, salpimentar enrrollar. Dejar en la heladera algunas horas para que tome gusto.

En la misma forma, podemos cambiar los rellenos:

Podemos mezclar queso blanco con manzanas ralladas, un poquito de pimentón, sal pimienta y nuez moscada. Podemos picar jamón con

aceitunas, huevos duros, morrones asados y alcaparras y condimentar a gusto.

PATÉ DE POLLO

Lo que lleva

- 500grs.de pollo asado o hervido y deshuesado
- 1 huevo
- 1 clara
- 350 grs. de crema de leche semibatida
- 1 cucharada de perejil picado
- 1 cucharada de cebollín picado
- 1/2 taza de zanahorias cocidas y cortadas en cubitos 100 grs. de arvejas hervidas
- 1 cucharada de gelatina sin sabor
- 1 copita de jerez para disolver la gelatina
- sal, pimienta y nuez moscada a gusto

Como se hace

Procesar el pollo con el huevo y la clara y agregar el resto de los ingredientes, más la gelatina disuelta en el jerez, mezclar bien y colocar en un molde Savarin, golpear bien en la mesada para que se compacte. Dejar en heladera por lo menos 3 horas. Desmoldar y servir acompañado de la siguiente salsa.

Procesar 4 tomates pelados con una cucharada de albahaca y 3 cucharadas de aceite de oliva y sal y pimienta, calentar y colocar en salsaera aparte. Desmoldar el patê y colocarlo en fuente sobre hojas de lechuga, cortado en rodajas.

Se puede guardar en freezer 2 meses.

MOUSSE DE KANI KAMA

Lo que lleva

- 1 paquete de Kani-Kama.
- 2 cucharadas de queso gruyere rallado
- 150 grs.de crema semibatida
- 2 cucharadas de mayonesa
- 2 sobres de gelatina sin sabor (14 grs.)
- 1 cucharada de jugo de limón
- 2 claras batidas a nieve
- 3 cucharadas de hierbas finamente picadas (perejil, cebollín y estragón)
- 1/3 de taza de vino blanco seco
- Sal y pimienta.

Como se hace

Picar el Kani-Kama, agregarle el jugo de limón, el queso, las hierbas, la mayonesa, la gelatina disuelta en 1/3 de una taza de vino blanco seco, por último la crema ,mezclar bien y llevar a la heladera hasta que espese un poco, agregar entonces las claras batidas a nieve muy lentamente.Dejar en heladera por lo menos 4 horas.Desmoldar sobre un colchón de verduras frescas(lechuga, berros, etc.),rodearlo

con aceitunas negras y verdes y morrones
asados.

PAN DE CAMPO RELLENO

Lo que lleva

- 1 pan de campo preferentemente de 2 ó 3 días anteriores
- 1 pote de crema de leche grande
- 1 pote de queso crema grande
- 1 taza de verduras desecadas(sin papa)
- 1 ½ de leche para emojar la verdura
- Verduras variadas: apio, zanahorias, hinojos, brócolis, etc. (crudas y cortadas en Juliana)

Como se hace

Cortar una tapa al pan y desmigarlo, tratándolo de sacar la miga en forma de cubitos. Remojar las verduras desecadas durante 1 hora en la leche. Batir la crema, mezclarla con el queso y las verduras remojadas y escurridas y salpimentar a gusto (pueden usarse otros condimentos: curry, comino, etc.). Rellenar el pan y dejar en heladera. Colocar el pan en fuente redonda o canasta de bordes bajos, rodeándolo de hojas (helechos, hiedras, etc.)

Servir acompañado con la miga de pan frita o tostada, y las verduras frescas en juliana.

Gracias Ana por esta receta que siempre tiene éxito y siempre me recuerda los lindos momentos pasados en SLC

PAN DE CARNE

Frio es entrada y caliente, plato principal (Mi madre con poco hacía maravillas y este es un ejemplo de lo que digo)

Lo que lleva

- ½ kg. de carne picada
- 100 grs.da salchichas criollas
- 3 dientes de ajo bien picados
- ½ taza de avena arrollada gruesa
- 3 cucharadas de perejil picado
- 2 cucharadas de gelatina sin sabor
- 4 huevos batidos
- 2 zanahorias hervidas

Como se hace

Mezclar todos los ingredientes (menos las zanahorias hervidas) y hacer una masa más bien compacta (si resultara la mezcla un poco floja, agregarle 2 o 3 cucharadas de avena arrollada). Aceitar una hoja de papel de aluminio, estirar la preparación sobre el papel

de aluminio, espolvorear con dos cucharadas de gelatina sin sabor y colocar las zanahorias cortadas en tiras finas (pueden agregarse tiras de morrón, hojas de espinacas arrolladas o algunas rodajas de jamón, etc. *(Los agregados pueden ser variados y quedan a criterio de quien cocine y también de lo que tengamos en la heladera)*). Luego hacer un arrollado, envolverlo en el papel de aluminio, colocar en una asadera con 1 vaso de vino blanco, 1/2 taza de agua y 1/2 de aceite y cocinar a horno moderado durante 40 minutos, abrir el paquete y dejarlo 10 minutos más, para que se dore. Si se sirve como fiambre dejar enfriar en heladera (puede prepararse el día anterior). Acompañarse con ensaladas verdes o de papas con perejil picado. Si se sirve como plato caliente acompañarlo con un puré de verduras, con zanahorias acarameladas, etc.

PATE DE SALMON Y ESPINACAS

Lo que lleva

- 2 rodajas de salmón rosado
- 1 cebolla mediana
- 3 dientes de ajo
- 1 atado de espinacas
- 2 o 3 hojas de laurel
- sal gruesa
- 1 taza de salsa blanca espesa
- 4 cucharadas de jerez
- 100 grs. de roquefort
- 2 cucharadas de gelatina sin sabor
- sal y pimienta a gusto.

Como se hace

Hervir las espinacas con una cucharadita de azúcar, enfriarlas y escurrirlas bien. Hervir o asar a la plancha el salmón (si se hierve agregar al agua la cebolla, los ajos, el laurel y la sal gruesa. Preparar la salsa blanca espesa y dejar enfriar. Desmenuzar el salmón y quitarle el espinazo, pasarlo por la procesadora con el roquefort, agregándole la gelatina disuelta con 2 cucharadas de jerez, mezclar bien y condimentar aparte (si se desea

que esté más rojo, agregarle dos cucharaditas de pimentón). Aparte, mezclar las espinacas bien escurridas y picadas, con la salsa blanca y las otras 2 cucharadas de jerez con la gelatina disuelta, condimentar a gusto. Colocar en un molde de budín inglés aceitado, la $\frac{1}{2}$ de la mezcla de salmón, golpendo la budinera para que se asiente bien, llevar a la heladera hasta que endurezca un poco, agregar la mezcla de espinacas y proceder de la misma manera, entonces colocar el resto del salmón y dejar enfriar por lo menos 4 horas. Para desmoldar, pasarle un cuchillo por los bordes y colocar en fuente con lechugas picadas u otra verdura cruda a gusto.

IDEAS PARA UNA REUNION INFORMAL

Cosas que se pueden preparar con tiempo, para poder ocuparse de las visitas:

Pequeñas tortillas (para cuatro porciones):

de champignons con chauchas.

Hongos secos y tomates secos.

Arvejas y jamón cocido o panceta.

Presentar en una fuente jamón crudo con fugacitas para hacer sándwiches.

Milanesitas de muzarella.

Muzarella en cubitos con aceite de oliva y orégano o albahaca.

Queso parmesano en trozos (no cortado, en trozos uniformes) rociado con aceite de oliva y orégano o albahaca.

Aceitunas negras, bañadas en aceite de oliva y ají molido.

Ensaladas variadas, pueden ser de radicheta con anchoas picadas, de radichio con sal, aceite, limón y cebollín picado, rúcula con vinagre, sal y aceite de oliva.

Frutas para acompañar el queso parmesano (uvas, bananas, pasadas por limón para que no se oxiden y manzanas en igual forma)

Pastas para untar en tostines: anchoas con manteca, yemas de huevos duros pisadas y mezcladas con queso blanco, perejil picado, sal y pimienta.

Preparación para servir con queso cheddar o parmesano: colocar en una sartén 2 o 3 cucharadas de aceite de girasol, 1 cucharada de manteca, 2 cucharadas de azúcar rubia, 1 cucharadita de jengibre fresco rallado, 300 grs. de almendras o nueces picadas gruesas, revolver hasta que se acaramelé y desparramar sobre el queso ya cortado.

Quitar el carozo a dátiles grandes , cortarlos por el medio y rellenarlos con una pasta de roquefort y manteca, espolvorearlos con nueces molidas.

Rellenar tarteletas con pollo deshuesado (cocido) con salsa blanca y rociar con pasas de uvas.

Pasar por harina con un poco de azúcar morena, pimienta y jengibre en polvo, langostinos pelados y darle un golpe de fritura.

ALFAJORES DE ROQUEFORT

Lo que llevan :

- **Masa:**
- 400 grs. de harina
- 100 grs. de maicena
- 3 huevos
- 15 grs. de manteca o margarina
- Sal, 1 cucharadita de azúcar
- 100 grs. de queso gruyere rallado
- **Relleno:**
- 100 grs. de queso roquefort
- 100 grs. de manteca

Como se hacen

Mezclar los elementos secos, colocarlos en un bol y mezclar con la punta de los dedos la manteca, agregar 2 huevos y las $\frac{3}{4}$ partes del queso gruyere, unir todo sin amasar y formar un bollo (si fuera la masa muy dura, agregar un poco de agua) dejar descansar en lugar fresco 2 horas (no en heladera).

Colocar en tabla enharinada y estirar la masa finita (1/2 cm.), batir el huevo restante y con él pintar la masa estirada, espolvorear con el

queso gruyere restante, pasar suavemente el palo de amasar y cortar con cortapasta redondo pequeño (un bocadito). Colocar en placa enharinada y enmantecada y cocinar en horno fuerte unos 7 minutos (no deben dorarse). Pueden guardarse en frasco bien cerrado 3 o 4 días. Se deshace el roquefort con tenedor, se mezcla con la manteca a punto pomada y se arman los alfajores. Pasar los bordes por nueces molidas o queso rallado. Este relleno puede prepararse 2 o 3 días antes.

CUADRADITOS DE QUESO

Lo que llevan

- 200 grs. de manteca
- 200 grs. de queso rallado
- 200 grs. de harina.
- 1 huevo
- Sal, pimienta y un toque de pimentón

Como se hacen

Amasar todos los ingredientes y dejar descansar $\frac{1}{2}$ hora en lugar fresco. Estirar la masa finita, cortar en cuadraditos y colocar en asadera limpia y pincelar con leche o huevo batido, espolvorear con semillas de amapola o de sésamo. Hornear unos 10 a 12 minutos (hasta que doren). Pueden guardarse en frasco hermético 3 o 4 días sin rellenar.

TARTAS

Hay muy variadas recetas para tartas, ya sean dulces o saladas, mi preferida es la siguiente:

Lo que lleva

- 345 grs. de harina
- 45 grs. de azúcar (preferentemente impalpable)
- 1 pizca de sal
- 225 grs. de manteca fría
- 3 yemas
- 3 cucharadas de agua

Como se hace

Tamizar junto con la harina el azúcar y la sal, colocar en un Vol. y trabajar con la punta de los dedos hasta obtener una especie de arena, hacer un hueco y agregar las 3 yemas batidas con el agua, formar un bollo tratando de no amasar mucho y dejar descansar 20 minutos en lugar fresco. Esta masa puede usarse para dos tartas comunes o una grande.

Puede omitirse el azúcar si no gusta con tartas saladas.

TARTA DE QUESO

Lo que lleva

Masa de acuerdo a la receta anterior (más adelante daremos otras recetas)

- 1 pote de queso blanco
- 200 grs. de queso roquefort
- 100 de queso rallado
- 180 grs, de crema de leche semibatida
- 3 huevos
- 250 grs. de queso fresco

Como se hace

Estirar la masa previamente preparada sobre un papel film enharinado y colocarla en una asadera rectangular, distribuir el queso blanco, luego el roquefort y el queso fresco cortado en láminas finitas, espolvorear con parte del queso rallado, batir los huevos con la crema y cubrir la superficie, se completa la preparación con el resto del queso rallado. Colocar en horno precalentado suave, 10 minutos sobre el piso, luego se pasa a rejilla del medio alrededor de 20 minutos, o hasta que la superficie esté doradita.

TARTA DE QUESO Y CEBOLLA

Lo que lleva

- 2 cebollas picadas
- 4 huevos
- 300 grs. de queso parmesano rallado
- 1 pote grande de crema de leche
- 1 vasito de vino blanco seco
- sal y pimienta
- 3 cucharadas de manteca
- 2 cucharadas de aceite

Como se hace

Dorar la cebolla con la manteca y el aceite, agregar el vino y dejar evaporar el alcohol, retira del fuego y agregar los huevos batidos con la crema y el queso rallado. Sazonar a gusto. Forrar una tartera más bien alta y rellenar con la preparación. Colocar en horno moderado, 10 minutos en el piso del horno, pasar luego a la rejilla del medio unos 35 40 minutos.

TARTA DE CHAMPIGNONS

Lo que lleva

- 300 grs.de champignons
- 1 cebolla grande
- 1 echalotte
- 3 dientes de ajo
- 2 cucharadas de crema de leche
- 2 cucharadas de harina
- 2 huevos batidos
- 3 cucharadas de manteca
- 1 cucharada de aceite
- ½ taza de queso rallad
- 1 morrón asado
- ½ vaso de vino blanco
- sal y pimienta.

Como se hace

Limpiar los champignons (si es posible no lavarlos, limpiarlos con un trapito suave) y cortarlos en láminas, picar finamente las cebollas, el echalotte y los ajos y colocar en sartén con la manteca derretida y el aceite a fuego suave sin dejar que se doren, agregar los champis, rehogar y espolvorear con la harina

en forma de lluvia, revolver, agregar el vino y la crema, mezclar y retirar del fuego. Agregar los huevos y el queso rallado. Condimentar a gusto, forrar una tartera con la masa elegida y rellenar. Colocar, como ya hemos dicho, 7 u 8 minutos en el piso del horno y luego pasar a la rejilla del medio a horno suave. Debe estar doradita. Para servir, adornar con tiras de morrones asados y perejil picado.

TARTA DE PUERROS

Lo que lleva

- ½ kg. de puerros
- 1 ají rojo
- 1 ají verde
- 3 cucharadas de manteca
- 1 cucharada de aceite
- 2 cucharadas de harina
- 3 cucharadas de crema
- 3 huevos batidos
- 2 cucharadas de leche
- 3 dientes de ajo
- sal y pimienta

Como se hace

Limpiar bien los puerros partiéndolos por la mitad a lo largo para sacarles bien la tierra, picarlos no muy finos (parte blanca y verde) picar los ajíes en tiritas, calentar la manteca y el aceite en una sartén honda y colocar los puerros. A media cocción agregar los ajos picados y cuando los puerros estén casi cocidos agregar la harina en forma de lluvia, revolver, agregar la crema y retirar del fuego, entibiar y agregar los huevos batidos. Sazonar

y rellenar la tartera forrada y precalentada en horno unos 7 minutos. Horno alto unos 30 minutos.

SALSAS

Salsa de naranjas

Lo que lleva

- 1/3 de taza de mermelada de naranjas
- ¼ de taza de jugo de limón
- ¼ de taza de salsa de soja
- 1 diente de ajo finamente picado
- 2 cucharaditas de almidón de maíz
- 2 cucharadas de agua

Como se hace

Disolver el almidón de maíz con el agua, agregar la mermelada y cocinar revolviendo, luego agregar el ajo picado, el jugo de limón, mezclar bien y apartar del fuego.

Es especial para acompañar carré de cerdo, al que 15 minutos antes de retirarlo del horno, se le bañará con esta salsa.

SALSA PARA CARNES ASADAS

- $\frac{1}{4}$ de taza de ketchup
- 3 cucharadas de azúcar morena
- 1 cucharadita de mostaza en polvo
- $\frac{1}{4}$ de cucharadita de mostaza en polvo.

Mezclar todos los ingredientes y entibiar, llevarla a la mesa en salsera.

SALSA FÁCIL

- 2 cucharadas de salsa inglesa
- 2 cucharadas de vinagre de manzana o de vino
- 1 cucharada de manteca.
- 1/8 de cucharadita de pimienta (roja, blanca, verde o negra)

Mezclar bien y servir en salsaera.

SALSA DE HIERBAS Y VINO

Especial para acompañar cordero asado o al horno

- $\frac{1}{4}$ de tazade vino tinto seco
- 1 punta de cuchara de ají picante
- $\frac{1}{4}$ de cucharadita de orégano seco
- $\frac{1}{4}$ de cucharadita de romero seco
- $\frac{1}{4}$ de cucharadita de tomillo seco.

Darle 2 o 3 minutos de cocción y bañar la carne unos 15 minutos de su cocción.

SALSA DE HIERBAS Y MIEL

- ½ taza de mostaza en pasta
- ½ taza de miel
- 1 cucharadita de sal
- ½ cucharadita de romero seco
- ¼ de cucharadita de pimienta blanca.

Mezclar bien y bañar al cordero unos 15 minutos antes de la cocción

SALSA REMOULADE

Esta salsa ha pasado de generación en generación, ya que mi madre la aprendió de su suegra y la preparaba en las grandes ocasiones, claro que sin procesadora.

- 2 yemas de huevos duros
- 4 cebollitas en vinagre picadas
- 1 cucharadita de mostaza en polvo
- 1 chorrito de vinagre
- aceite en cantidad necesaria

Colocar las yemas en la procesadora con las cebollitas, al tiempo que funciona la procesadora ir agregando aceite hasta formar una pasta espesa, agregarle el vinagre y la mostaza, mezclar bien y servir con carnes frías.

SALSA TAPENADE

- 300 grs. de aceitunas negras descaroizadas
- 50 grs. de anchoas en aceite
- 4 dientes de ajo
- 1 taza de aceite de oliva

Procesar las anchoas con los ajos y las aceitunas y verter el aceite en forma de hilo.

SALSA DE VINAGRE

- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 3 cucharadas de vinagre de vino o de manzana
- 1 cucharadita de mostaza en polvo
- 2 yemas cocidas
- 1 cucharadita de alcaparras o pepinillos picados

Pasar por tamiz las yemas y mezclar con el resto de los ingredientes.

Es especial para salsear carnes frías.

SALSA DE MIEL

- 7 cucharadas de almendras
- 1 cucharada de caldo desgrasado
- 150 grs. de miel líquida

Quitar la piel de las almendras, pulverizarlas, colocarlas en un bol, agregar el caldo, la mostaza y la miel y formar una pasta homogénea.

Muy indicada para acompañar carne de cordero o de cerdo.

SALSA DE DAMASCOS

- 150 grs. de damascos frescos
- 150 grs. de azúcar molida
- 1 cucharada de almidón de maíz
- 1 vaso de licor de damasco
- 75 grs. de manteca

Colocar en una cacerola los damascos descaroizados con el azúcar y cubrir con agua, hervirlos unos minutos (hasta que estén tiernos). Retirar y procesarlos. Disolver el almidón de maíz en el licor.

Y colocar en una cacerolita junto a los damascos y revolver continuamente, agregar un poco del líquido de cocción de los damascos, hasta espesar ligeramente. Retirar del fuego, agregar la manteca cortada en trocitos y revolver hasta que se derrita.

Esta salsa es especial para acompañar carré de cerdo. También puede hacerse con damascos enlatados, en cuyo caso se obvia el hervido.

SALSA AL OPORTO

*Gracias Elena por esta receta que se inmortalizó en
La Escondida, donde la preparaste con unos ricos
sorrentinos.*

- 200 grs. de manteca
- ½ kg. de tomates pelados
- 2 cubitos de caldo de gallina
- ½ litro de crema de leche
- 10 cucharadas de queso rallado
- 1 vaso de vino oporto
- sal y pimienta.

Derretir la manteca a fuego suave, agregar los tomates picados, disolver los cubitos de caldo en el vino, agregar la crema junto con el caldo, cuando rompa el hervor, agregar el queso rallado, revolver y condimentar a gusto

SALSA DE APIO

- 1 apio grande
- 100 grs. de manteca
- 2 cucharadas de aceite
- 1 pote de crema de leche grande
- 5 dientes de ajo finamente picados
(optativo)
- 5 cucharadas de queso rallado

Picar muy finitas las hojas de apio (previamente lavado) y parte de los tallos. Calentar en una sartén honda la manteca y el aceite, agregar las hojas de apio y los ajos, bajar a fuego mínimo y tapar, revolver cada tanto, cuando el apio esté tierno agregar la crema, salpimentar y cocinar unos pocos minutos, retirar del fuego y agregar el queso y tapar.

Cuando estén listas las pastas, volcarlas en la sartén y darle un golpe de calor y servir.

Esta salsa se adapta a cualquier tipo de pasta pero es especial para acompañar sorrentinos.

SALSA DE FRUTAS

- 5 damascos
- 3 o 4 cucharadas de jalea de membrillo
- 2 peras
- 1 manzana
- 3 ciruelas
- 1 pizca de sal
- 1 chorro de cognac o jeréz
- 1 cucharada de salsa inglesa

Hervir las frutas peladas y descarozadas con poco agua hasta que estén tiernas, pasarlas por la procesadora junto con la salsa inglesa, agregar una pizca de sal y la jalea de membrillo, perfumar con el jeréz o el cognac, colocar un momento en fuego para calentar y servir aparte para bañar la carne.

Esta salsa es especial para acompañar carnes de cerdo.

POLLO DEL DOMINGO

Julio estaba por hacer un asadito cuando se largó la lluvia, así que manos a la obra: con el pollo que estaba destinado a la parrilla preparé el que luego se llamaría Pollo del domingo

Lo que lleva

- 1 pollo
- ½ taza de aceite de oliva
- 3 cucharadas de manteca
- 4 batatas peladas y cortadas en cubitos
- 1 manzana pelada y rallada
- 1 cucharada de vinagre de vino o manzana
- 1 vaso de vino blanco seco
- ½ cucharada de azúcar moreno
- ½ taza de crema de leche

Como se prepara

Cortar el pollo en presas y pasarlo por harina mezclada con sal y pimienta, dorar en la cacerola con el aceite y la manteca y apartar, en el mismo fonda de cocción dorar la batatas y apartar. En el mismo fondo de cocción,

agregar la manzana rallada, el pollo, el vinagre y el vino, tapar la cacerola y cocinar unos 15 minutos a fuego suave, agregar entonces las batatas el azúcar moreno, la crema de leche y sal y pimienta y cocinar 10 minutos más. Controlar el líquido durante la cocción, si fuera escaso, agregar un poco más de vino blanco, de lo contrario, disolver una cucharadita de almidón de maíz en $\frac{1}{4}$ de vaso de vino y espesar. Servir el pollo caliente espolvoreada con perejil picado.

POLLO A LA HUNGARA

Lo que lleva

- 1 pollo trozado
- 1 cebolla picada
- 1 ají rojo en tiritas
- 100 grs. de crema de leche
- 1 cucharada de pulpa de tomates
- 1 cucharadita de paprika (pimentón húngaro)
- harina para rebosar el pollo, salpimentada
- 80 grs de manteca
- ½ taza de aceite.

Como se hace

Pasar las presas de pollo por la harina y saltearlo con la manteca y el aceite, retirar, mantener en lugar caliente y dorar la cebolla y el ají en el fondo de cocción, agregar el pollo, el tomate, la paprika, salar y pimentar a gusto. Cocinar a fuego muy suave y unos minutos antes de retirar agregarle la crema y espesar.

Servir acompañado de papas hervidas y perejil picado.

POLLO DIFERENTE

Lo que lleva

- 1 pollo cortado en presas
- 2 cucharadas de manteca
- 1/2 taza de aceite
- ½ kg. de uvas rojas
- harina para rebozar las presas
- 1 ccucharadita de curry
- 1 cucharadita de jengibre en polvo
- 1 cucharadita de canela en polvo
- ½ cucharadita de clavo de olor en polvo
- sal y pimienta a gusto
- 1 vaso de vino dulce
- 1 chorro de vinagre de vino
- 1 cucharada de azúcar morena

Como se hace

Pasar por harina las presas de pollo, colocar la manteca y el aceite en una sartén y dorar a fuego muy suave las especias alrededor de 2 minutos, agregar el pollo y dorar de ambos lados con fuego fuerte, dándolos vuelta rápidamente (no más de 3 o 4 minutos), agregar el vino y cocinar a fuego suave, a

media cocción agregar las uvas cortadas en mitades y dessemilladas, una cucharada de azúcar morena y un buen chorro de vinagre. Servir con arroz blanco o puré de papas.

POLLO AL CURRY

Lo que lleva

- 6 muslos de pollo deshuesados
- ¼ pocillo de aceite
- ¼ vaso de vinagre
- 3 tomates cortados en cuadraditos
- 1 pizca de pimientas de Cayena
- 3 cucharaditas de curry
- 1 cucharada de cáscara de limón rallada
- Sal a gusto

Como se hace

Dorar los muslos con el aceite, agregar el resto de los ingredientes y cocinar a fuego lento. Acompañar con papas a la cucharita, arvejas o chauchas salteadas.

POLLO CON BANANAS

Lo que lleva

- 4 pechugas o muslos deshuesados
- 4 tajadas de panceta ahumada (finitas)
- 1 pocillo de aceite de oliva
- 1 vaso de vino blanco seco
- 1 cucharadita de curry
- 1 cucharada de zaúcar morena
- 1 chorro de vinagre de vino
- 2 bananas
- sal y pimienta

Como se hace

Aplastar bien las presas de pollo (entre 2 hojas de papel film), cortar las bananas a lo largo y envolver cada mitad en una lonja de panceta, colocar sobre el pollo, arrollar y cerrar con escarbadietes, pasar por harina y dorar de ambos lados, agregar los condimentos, el vino y el azúcar y cocinar unos 15 o 20 minutos. Tener listo en una fuente arroz blanco, bañar con el fondo de cocción y colocar encima las pechugas. Si el jugo de la cocción resultara muy flojo espesar con una cucharadita de almidón de maíz disuelto en vino.

PECHUGAS DE PAVITA RELLENAS

Lo que llevan

- 8 bifes de pavita no muy gruesos (los supermercados los venden)
- 8 bastones de lomito ahumado
- ¼ litro de cerveza o vino(a gusto)
- 1 cebolla
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharada de estragón fresco
- 1 chorro de vinagre de vino o de manzana
- 1 cucharada de azúcar morena
- 2 manzanas verdes peladas y cortadas en bastones
- 4 pocillos de arroz
- 8 pocillos de caldo de verdura o carne
- 2 cucharadas de manteca
- 2 cucharadas de cebollín picado
- Sal y curry a gusto

Como se hace

Arrollar en cada bife 1 bastón de lomito y otro de manzana, cerrarlos con escarbadietes y poner a calentar el aceite con la manteca, pasar

por harina los arrollados y dorar, apartar de la sartén y cocinar la cebolla hasta que quede transparente, agregar entonces los arrollados y cocinar a fuego lento agregando de a poco la cerveza o el vino, cuando estén casi cocidos (alrededor de 15 minutos) salar, agregar estragón, curry, un chorro de vinagre y el azúcar morena, mientras los arrollados se cocinan.

Colocar en una cacerola el caldo y al romper el hervor agregar el arroz. Cuando esté cocido el arroz colocarlo en un molde Savarin, aplastando bien, desmoldar y colocar los arrollados alrededor. Bañar el arroz con el fondo de cocción y el cebollín picado.

CARRE DE CERDO CON ARROZ A LA NARANJA

Lo que lleva

- 2 piezas de 6 costillas de cerdo cada una
- 1 vaso de vino blanco seco
- 1 vaso de agua
- 4 cucharadas de manteca
- 1 taza de apio picado
- 1 cebolla picada
- 2 tazas y $\frac{1}{2}$ de caldo de gallina
- 1 taza de jugo de naranjas
- $\frac{1}{2}$ taza de pasa de uva
- 1 cucharada de ralladura de cáscara de naranja
- $\frac{1}{2}$ kg. de arroz
- Sal y pimienta
- Uvas y berro para decorar

Como se hace

Antes que nada se deben raspar con un cuchillo las puntas de los bifes para que queden libres y poder envolverlas con papel de aluminio. Salar y pimientar la carne, colocar ésta en una fuente con el vino y el agua y

llevar a horno precalentado a temperatura media y cocinar calculando $\frac{1}{2}$ hora por cada kilo de carne. Entre tanto preparar el arroz: saltar el apio, la cebolla y el arroz en la manteca, agregar el caldo y el jugo de naranja, revolver y dejar cocinar con cacerola tapada unos 15 minutos, agregar las pasas de uva y la cáscar de naranja, revolver y colocar en una fuente grande y alrededor el carré ya dividido en porciones. Decorar con hojas de berro y uvas.

En una Pascua que pasamos en Salt City, Ana preparó esta comida, para deleitarnos a todos los que estábamos y por supuesto que me traje la receta. Es una comida para lucirse en una festividad y rinde para unas 8 personas.

SALMON A LA NARANJA

Lo que lleva

- 4 rodajas de salmón rosado
- jugo de 2 naranjas
- 2 cucharadas de perejil muy picado
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharadas de vino blanco seco
- 1 cucharada de azúcar morena
- 1 atado de espinacas crudas
- 1 pote chico de crema de leche
- 1 taza de leche
- 1 cucharada de harina
- sal y pimienta

Como se hace

Macerar por 2 o 3 horas el salmón con el vino, el aceite y el jugo de naranjas. Colocar cada rodaja sobre papel de aluminio, formar una fuentecita tomando los extremos, rociar con parte del líquido de la maceración y colocar en parrilla en parrilla u horno, rociar cada tanto, antes de terminar la cocción espolvorear con el azúcar (la cocción no debe durar más de 10 minutos o un poco más si las rodajas son

muy gruesas). Mientras se cocina el salmón procesar las espinacas lavadas y sin el cabito, el pote de crema, la leche, la harina, sal pimienta. Colocar esta preparación en una cacerola y llevar a fuego suave, revolviendo hasta que espese. Colocar cada rodaja de salmón en un plato y rodearla con la crema de espinacas.

PASTA DE ANCHOAS

Lo que lleva

- 20 aceitunas verdes descaroizadasdas
- 5 ajíes en vinagre
- 15 filetes de anchoas en aceite
- 200 grs.de manteca a temperatura ambiente
- ½ pote chico de crema de leche semibatida

Como se hace

Procesar a máximo los ajíes, las aceitunas y las anchoas, mezclar con la manteca y la crema. Revisar el sabor y agregar algo de sal si fuera necesario. Puede agregarse una pizca de pimienta.

Esta pasta la aprendí de mi primo Héctor, un gigante bonachón que siempre tenía una sonrisa a flor de labios.

PATE DE QUESO

Lo que lleva

- ½ vaso de vino blanco seco
- 250 grs. de queso blanco
- 2 cucharadas de blanco de apio muy picado
- ½ taza de nueces
- ½ cucharadita de clavo de olor molido
- ½ cucharadita de nuez moscada
- 400 grs. de queso roquefort
- 10 grs. de gelatina sin sabor

Como se hace

Hacer una pasta con el roquefort, mezclar con el queso blanco, el apio, las nueces (picadas gruesas) y los condimentos, comprobar si es necesaria la sal. Diluir la gelatina en el vino blanco, colocar en fuego lento y enfriar cuando esté disuelta, mezclar con la preparación de quesos. Colocar en molde aceitado y dejar en heladera por lo menos 3 a 4 horas. Desmoldar en fuente con lecho de verduras, lechugas, zanahorias ralladas, etc. y acompañar con uvas

glaceadas y nueces pasadas por la sartén con manteca y azúcar rubia.

PATE DE JAMON

Lo que lleva

- 350 grs. de jamón cocido
- 4 puerros
- 75 grs. de manteca
- 350 grs. crema de leche semibatida
- ½ vaso de jerez
- 10 grs. de gelatina sin sabor
- sal, pimienta, curry

Como se hace

Disolver la gelatina con el jerez y dejar enfriar. Rehogar los puerros finamente picados en la manteca, agregar el jamón cortado en cubos no muy grandes, saltarlo apenas y procesar ligeramente de modo que queden trocitos de jamón, agregar los condimentos, la crema y la gelatina. Mezclar bien y colocar en molde previamente aceitado. Enfriar unas horas, desmoldar sobre fuente con lechuga picada, colocar alrededor rabanitos, aceitunas negras y verdes, o lo que sea de gusto de quien lo prepara. Rinde para 8 porciones.

SALMON ROSADO

Lo que lleva

- 4 rodajas de salmón rosado
- 2 filetes de anchoas
- 2 dientes de ajo picados muy bien
- 1 taza de perejil fresco picado
- 1 tacita de aceite de oliva
- 1 rodaja de pan remojada en leche
- 1 morrón asado
- 1 taza de jugo de naranjas
- Sal y pimienta

Como se hace

Formar una pasta con todos los ingredientes y los condimentos, untar de ambos lados con dicha pasta las rodajas de salmón y envolverlas una por una en papel de aluminio pincelado con aceite. Hornear, en horno fuerte unos 10 minutos, abrir los paquetitos y dejar dorar por unos cinco minutos. Acompañar con papas al gratin.

PAPAS AL GRATIN

Lo que llevan

- 4 papas medianas
- 1 taza de leche
- 3 cucharadas de manteca
- 1 taza de pan rallado(fresco)
- 1 taza de queso parmesano rallado

Como se hace

Hervir ligeramente las papas peladas (unos 5 minutos). Cortarlas en rodajas finitas y colocarlas en fuente para horno que pueda llevarse a la mesa, agregar la taza de leche, rociarlas con el pan rallado y el queso y desparramar la manteca en trocitos sobre toda la superficie. Hornear hasta que las papas estén tiernas y luego pasarlas a gratinar.

TARTA AMERICANA

Lo que lleva

- Masa de hojaldre para forrar una tartera
- 100 grs. de jamón cocido
- 100 grs. de queso de máquina en láminas
- 3 claras batidas a nieve
- 3 cucharadas de azúcar

Como se hace

Estirar la masa y cubrir la tartera, colocar las fetas de jamón y el queso. Batir las claras a punto de nieve y agregarle el azúcar, Colocar en horno fuerte unos 10 minutos, cubrir en ese momento con el merengue y dejar en horno suave unos 12 minutos.

POLLO CON PERAS

Lo que lleva

- 2 pechugas de pollo
- 4 muslos
- 3 cucharadas de azúcar rubia
- 1 morrón asado
- Jugo de 2 limones
- 3 peras verdes
- 2 huevos bien batidos
- Harina y caldo de gallina en polvo por partes iguales
-
- ½ taza de aceite
- 3 chalotes y 3 dientes de ajo
- 1 vaso de vino blanco

- **Como se hace**

Quitarle la piel a las presas y pasarlas por la harina mezclada con el polvo de caldo. Colocar en una cacerola el aceite y saltear las presas, retirarlas y mantenerlas en lugar caliente, en la misma cacerola, saltear los chalotes y los ajos finamente picados, agregar el pollo y el vino, cocinar alrededor de 5 minutos. agregar las

peras cortadas en gajos sin semilla pero con la cáscara y cocinar a fuego lento unos 25 minutos. Condimentar con sal y pimienta y agregar unas hojas de estragón o tomillo seco. Colocar el pollo en fuente precalentada y en el fondo de cocción, agregar los huevos bien batidos con el jugo de limón y el azúcar rubio, revolver hasta que cuajen los huevos y volcar sobre el pollo. Adornar con el morrón asado cortado en tiritas.

POLLO A LA PAISANA

Lo que lleva

- 1 pollo grande
 - 2 cucharadas de caldo de gallina
 - 1 hinojo, 1 cebolla
 - 1 tomate
 - 1 ají rojo
 - 1 ají verde
 - ¼ kg. de arvejas frescas
 - ¼ kg. de chauchas
 - 1 zanahoria
 - 4 pencas de apio
 - 2 puerros
 - 3 cucharadas de perejil picado
 - ½ vaso de vino blanco seco
 - 3 cucharadas de aceite de oliva
 - 1 cucharada de manteca
 - Sal, pimienta y curry
-
- **Como se hace**
 - Limpiar y cortar todas las verduras en juliana gruesa, colocarlas en una cacerola con la mitad del aceite, el caldo y el vino y cocinar a fuego muy bajo

,rociarlas con un poco de sal y tapparlas.
Cortar en presas el pollo y quitarle la
piel (optativo) y pasarlas por harina
condimentada con el curry, saltearlas
con la manteca y el resto de aceite a
fuego vivo, colocar con las verduras
agregando el fondo de cocción y cocinar
unos 25 minutos a fuego suave.Salar y
pimentar a gusto y al colocarla en la
fuente esparcir el perejil picado.

POLLO AL VERDEO

Lo que lleva

- 1 pollo cortado en presas o presas preferidas
- ½ kg. de cebollas de verdeo
- 1 tomate
- 1 chorro de aceite de oliva
- 1 vaso de vermouth
- Sal y pimienta
- Mostaza

Como se hace

Picar finamente las cebollas y el tomate, colocarlas en una fuente para horno que pueda llevarse a la mesa, agregarle el aceite y el vermouth, condimentar a gusto , pasar por mostaza las presas de pollo y colocar sobre la verdura picada, llevar a horno precalentado, cocinar a horno moderado unos 20 minutos, dar vuelta las presas y cocinar por 15 minutos. Servir con puré de batatas ,además de las verduras de la cocción.

Alicia, nunca olvidaré aquel verano que pasaste con nosotros en Miramar con tu nieta Carolina y lo que les gustó mi pollo al verdeo.

PATO CON SALSA DE NARANJA

Lo que lleva

- 1 pato trozado
- 4 cucharadas de harina
- 2 cucharaditas de curry
- 4 cucharadas de manteca
- 3 cucharadas de aceite
- 1 1/2 taza de jugo de naranjas
- 1/2 cucharadita de canela en polvo
- 1/4 de cucharadita de clavo de olor en polvo
- 1 taza de caldo de verduras
- 1/4 taza de almendras picadas
- 1/2 taza de pasas de uva sin semilla remojadas en 1 vaso de jerez
- Sal, pimienta, salsa de soja o salsa inglesa

Como se hace

Pasar las presas por la harina mezclada con el curry y dorarlas en la manteca y el aceite. Colocar en una cacerola el fondo de cocción con el pato y el resto de ingredientes,

excepción de las frutas y el caldo de verduras que se irá agregando de a poco para evitar que se seque la cocción, que será a fuego lento, en la mitad de la cocción (unos 20 minutos) se agregarán las frutas con el jerez y seguir cocinando hasta que el pato esté tierno(alrededor de 50 minutos en total) .Condimentar a gusto, teniendo en cuenta que si se usa salsa de soja, debe agregarse muy poca sal. Servir con puré de batatas y adornar con gajos de naranjas peladas al vivo.

MOUSSE DE PALMITOS

Lo que lleva

- 1 lata de palmitos
- 1 vaso de vino blanco seco
- 2 cucharadas de gelatina sin sabor
- 120 grs. de manteca
- 120 grs. de harina
- 1 taza de leche
- 200 grs. de crema de leche semibatida
- 5 claras batidas a nieve
- Sal, pimienta y curry(opcional)

Como se hace

Procesar los palmitos y agregar la gelatina disuelta en el vino, condimentar a gusto. Preparar con el agua de los palmitos, la manteca, la harina y la leche una salsa blanca, condimentar y enfriar, mezclar con los palmitos procesados, la crema semibatida y las claras batidas a nieve. Colocar en molde Savarin previamente aceitado y enfriar por lo menos 6 horas. Desmoldar sobre fuente con un lecho de lechugas moradas y adornar con tiritas de morrón rojo o a gusto. Dejemos volar

la imaginación cuando de decorar un plato se trata.

MILANESAS DE POLLO DISTINTAS

Lo que llevan

- 4 muslos deshuesados o
- 4 supremas
- ½ taza de nueces picadas
- 100 grs. de manteca pomada
- 2 cucharadas de azúcar rubia
- sal y pimienta
- 2 huevos
- Pan rallado (cantidad suficiente)

Como se hacen

Preparar una pasta con la manteca, el azúcar y las nueces, untar las presas de pollo, pasarlas por huevo condimentado con sal y pimienta y por el pan rallado. Freírlas en abundante aceite u hornearlas. Servir con

ENSALADA DE LA CASA

En una fuente redonda colocar en el centro, zanahorias ralladas, rodear con champignons fileteados y rociados con limón, luego tomates cortados en cuadraditos, alrededor hinojos finamente picados, luego morrones asados en tiritas, por último peras en cubitos. Preparar un condimento con aceite de oliva, jugo de limón, 1 cucharadita de jengibre fresco rallado, 2 ajos finamente picados y rociar la ensalada antes de servir.

ADEREZO PARA PASTAS

Calentar en una sartén 3 o 4 cucharadas de aceite de oliva, colocar $\frac{1}{2}$ ají verde y $\frac{1}{2}$ rojo en cuadraditos, unas florcitas de brócolis, 2 ajos picados, sal, pimienta y un ramito de hierbas (orégano, tomillo, romero, etc.) cuando las verduras estén casi cocidas, agregar $\frac{1}{2}$ taza de nueces picadas gruesas, 1 cucharadita de vinagre y $\frac{1}{4}$ kilo de queso fontina en cubitos, revolver y agregar las pastas hervidas. Colocar en fuente precalentada y rociar con queso parmesano rallado.

POLLO FACIL

Lo que lleva

- 4 patas de pollo
- 4 muslos de pollo
- 2 cebollas medianas
- ½ taza de pan rallado
- ½ taza de harina
- 1 cucharada de curcuma
- ½ taza de leche, 1/2 taza de almendras molidas
- ½ taza de aceite
- Hojas de laurel
- Sal, pimienta, una cucharadita de jengibre en polvo y ½ cucharadita de clavo de olor molido

Como se hace

Salar las presas de pollo y pasarlas por la harina ,saltearlas con el aceite indicado, retirar y mantener en lugar caliente, en el mismo aceite rehogar la cebolla hasta que esté trasparente colocar nuevamente las presas y cocinar con fuego muy suave, agregando de a poco la leche, condimentar a media cocción y

rociar con el pan rallado y las almendras.(Si fuera necesario agregar más leche)

SOPA DE PUERROS

Lo que lleva

- 3 papas
- 1kg.de puerros(parte blanca)
- 2 pocillos de aceite de oliva
- 1 pote de crema chico
- 2litros de agua hirviendo
- Sal y pimienta

Como se hace

Limpiar los puerros y cortalos en rodajas finitas, echarlos en el agua hirviendo unos 20 minutos, agregar las papas cortadas en cubitos o a la cucharita, dejar cocinar, agregar el aceite de oliva y la crema y condimentar. Servir con pimienta molida en el momento.

PURE DE PAPAS

Bueno...no es ningún arte hacer un puré de papas, pero podemos agregarle algo que lo haga diferente.

- a)cebollín picado finamente.
- b)cebolla de verdeo picada y salteada en ½ pocillo de aceite
- c)unas cucharadas de queso rallado
- d)1/2 cucharadita de nuez moscada molida
- e)1 cebolla procesada con 3 dientes de ajo
- f)1 o 2 cucharaditas de curry
- g) estos cambios pueden llegar al infinito, de acuerdo a la imaginación de cada uno.

PATA DE CORDERO AL ESTILO DE SALT LAKE CITY

Lo que lleva

- 1 pata de cordero
- 200 grs. de panceta ahumada en tajadas finas
- ¼ kilo de ciruelas pasas descarozadas
- 1 vaso de vino blanco seco
- 1 vaso de agua
- 3 cucharadas de aceite
- 2 cucharadas de azúcar morena
- Orégano seco
- Hojas de laurel
- Sal y pimienta

Como se hace

Deshuesar la pata con cuchillo bien filoso y colocar en su interior las tajadas de panceta y las ciruelas, rociar con el orégano seco, enrollar y atar para dar buena forma. Colocar en asadera con el vino blanco, el agua, el aceite y las hojas de laurel. Cocinar alrededor de 25 minutos y espolvorear con el azúcar morena, continuar la cocción por unos 25 minutos más. Si el líquido de cocción resultara

poco, agregar más agua y vino o una taza de caldo de verdura. Puede cocinarse también a la parrilla o al espiedo. Acompañar con verduras hervidas y pasadas por manteca.

CARRE DE CERDO CON ARROZ A LA NARANJA

Lo que lleva

- 2 piezas de 6 costillas de cerdo c/u.
- 1 vaso de vino blanco
- 1 vaso de agua
- 4 cucharadas de manteca
- 1 taza de apio picado
- 1 cebolla bien picada
- ½ kg. de arroz
- 2 ½ tazas de caldo de gallina
- 1 taza de jugo de naranjas
- ½ taza de pasas de uva
- 1 cucharada de ralladura de cáscara de naranja
- Sal y pimienta
- Uvas frescas y berro para decorar

Como se hace

Raspar con un cuchillo filoso las puntas de los bifos para que queden descubiertas y poder forrarlas con papel de aluminio. Colocar en una fuente para horno el cerdo con el agua, el vino y cocinar a temperatura media,

calculando 50 minutos por cada kilo de carne. Entre tanto preparar el arroz: Saltear el apio, la cebolla y el arroz con la manteca, cuando el arroz esté levemente dorado, agregar de a poco el caldo y el jugo de naranja, calculando que el arroz estará cocido en 15 minutos, agregar entonces las pasas de uva y la ralladura de naranja. Colocar en una fuente el arroz en el centro y alrededor el carré ya cortado. Adornar con hojas de berro y uvas frescas.

La decoración de cada plato queda a gusto de quien prepare la comida , esto es sólo una sugerencia.

FONDUE ALSACIANO

Lo que lleva

- 200 grs. de queso gruyere rallado
- ¼ litro de leche tibia
- 35 grs. de manteca
- 1 cucharada de las de postre de almidón de maíz
- 2 huevos
- 4 ajos
- Pimienta y sal
- Pan en cubitos

Como se hace

Frotar el caldero con los ajos, colocar a fuego suave la manteca y el queso, disolver el almidón de maíz en la leche y agregar los huevos batidos, agregar a la preparación anterior cuando el queso se esté disolviendo, salpimentar y revolver continuamente hasta que se haya formado una crema. *No dejar hervir.*

Freír o tostar el pan y acompañar con algunas verduras crudas.

OTRO

Lo que lleva

- 100 grs. de queso gruyere en trocitos chicos
- 100 cc.de vino blanco seco
- Jugo de ½ limón
- 1 cucharadita de almidón de maíz
- 1 copita de kirsch
- 50 grs. de manteca
- 4 ajos
- Pimienta
- Sal(muy poca)Pan en cubitos

Como se hace

Frotar el caldero con los ajos, colocar en el fuego con el vino, el jugo de limón, el queso y la manteca, cuando el queso empiece a derretirse, agregar el almidón de maíz disuelto en el kirsch, sazonar y revolver hasta que espese sin hervir. Tostar o freir el pan y acompañar con una mesa de fiambres alemanes y pancitos para hacer sandwiches. En la misma mesa preparar algunas verduras para los sandwiches (lechuga, pepinos, tomates, etc.)

AL ESTILO DE COCO

Lo que lleva

- 300 grs. de queso sardo o cualquier tipo de queso de rallar
- 200 grs. de queso fontina en cubitos
- 1 pote de crema chico o 50 grs. de manteca
- 3 cucharaditas de almidón de maíz
- 1 copa de vino blanco seco
- 1 copita de kirsch
- Pimienta a gusto
- 4 o 5 ajos.

Como se hace

Frotar el caldero con los ajos, llevar el caldero a fuego suave con la manteca o la crema, dejar 1 o 2 minutos y agregar los cubitos de fontina y el queso rallado, cuando empiecen a disolverse los quesos, agregar el kirsch y el almidón de maíz diluido en el vino blanco, revolver continuamente, no dejar que hierva. Llevar a la mesa con los trozos de pan frito o tostado y aparte preparar una mesa con

verduras para condimentar en el momento,
algún fiambre o carne fría fileteada y
pancitos.

PANCITOS

Lo que llevan

- 75 c.c. de leche
- 8 gramos de levadura(en polvo)
- 1 huevo
- 2 yemas
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de azúcar
- 40 grs. de manteca o margarina
- Huevo o leche para pintar

- **Como se hacen**

Colocar la harina tamizada con la levadura, mezclar bien y agregar la sal y el azúcar, hacer un hueco y agregar las yemas, el huevo, la leche y la manteca derretida. Hacer un bollo y dejar descansar en lugar tibio, 1/2 hora. Formar los pancitos del tamaño deseado, colocar en placa enmantecada y enharinada y dejar descansar otra ½ hora para que aumenten su volumen. Pincelar con yema de huevo o leche y llevar a horno fuerte unos 15 minutos

(Si se usa levadura fresca hay que poner el triple de la levadura en polvo .La levadura en polvo tiene la

ventaja que se mantiene por mucho tiempo sin heladera y se mezcla directamente con la harina)

POSTRES Y TORTAS

TARTA DE PERAS

Lo que lleva

- 4 peras
- 3 cucharadas de azúcar
- $\frac{3}{4}$ litros de vino tinto
- 3 huevos
- $\frac{1}{4}$ litro de leche. 4 cucharadas de azúcar
- Masa para tarta (ver pág.)

Como se hace

Cocinar las peras peladas con el vino y el azúcar. Forrar una tartera, pinchar la superficie (*la masa de tarta una vez colocada en la tartera conviene dejarla una $\frac{1}{2}$ hora en la heladera para evitar que se achiquen los bordes*) Colocar en horno caliente unos 4 minutos y retirar. Cortar las peras en gajos (previamente enfriadas) y acomodarlas sobre la masa de tarta, cubrir con los huevos, la leche y el azúcar bien batidos y llevar a horno moderado hasta que cuaje la preparación.

TARTA DE NUECES

Lo que lleva

- Masa para tarta (ver pág.....)
- 1 taza de mermelada de duraznos o damascos
- ½ taza de nueces picadas gruesas
- 3 huevos
- 3 cucharadas de azúcar

- **Como se hace**

Forrar un tartera con la masa previamente preprada,dejarla en heladera unos 30 minutos,pincharla o cubrirla con un papel manteca y colocar encima porotos. Llevarla a horno fuerte unos 5 minutos, retirar los porotos y volcar la prepración bien mezclada,volver a horno mediano hasta que le preparación esté cocida (alrededor de ½ hora)

PERAS AL BORGONA

- **Lo que lleva**
 - 1 kg. de peras no muy maduras
 - $\frac{3}{4}$ de litro de vino tinto
 - 2 cucharaditas de cáscara de limón rallada
 - 150 grs. de azúcar
 - 1 corteza de canela chica
 - 50 grs. de manteca
 - 3 cucharadas de azúcar morena

Como se hacen

Pelar las peras dejándole el cabito ,colocarlas en una cacerola con el azúcar común, la canela y la cáscara de limón, cubrirlas con el vino (si no las cubre agregar más vino), cocinarlas hasta que estén tiernas.Colocar en fuente o en compoteras individuales bien escurridas y dejar enfriar. En el momento de servir las llevar a sartén la manteca, el azúcar morena y parte del líquido de cocción, hasta formar un caramelo suave. Acompañar con una bocha de helado o con crema batida sin azúcar.Adornar con hojas de menta.

TORTA CAROLINA(para la hora del te)

Lo que lleva

- 300 grs. de harina leudante o harina común con 3 cucharaditas de polvo para hornear
- 100 grs. de fécula de maíz
- 200 grs. de manteca
- 200 grs. de azúcar morena
- 4 huevos
- 2 bananas en puré o 2 manzanas ralladas
- 50 grs. de nueces o almendras picadas gruesas
- 1 cucharadita de clavo de olor en polvo
- ½ cucharadita de jengibre en polvo
- ½ cucharadita de canela en polvo

Como se hace

Batir la manteca a temperatura ambiente con el azúcar, incorporar las frutas elegidas (bananas o manzanas), mezclar bien y luego agregar los huevos de uno por vez batiendo bien. Cernir la harina con todos los elementos secos y agregarlos de a poco con movimientos suaves. Tener enmantecado y enharinado un

molde de tubo, volcar la preparación y llevar a horno mediano alrededor de 50 minutos. Desmoldar y espolvorear con azúcar impalpable perfumada con canela en polvo.

TORTA FANTASÍA

Lo que lleva

- 150 grs.de manteca
- 150 grs. de azúcar
- 4 yemas
- 4 claras batidas a nieve
- 130 grs. de mermelada (limón o naranja)
- ralladura de limón o de naranja
- jugo de un limón o de una naranja
- 150 grs. de harina
- 90 grs.de almidón de maíz
- 2 ½ cucharaditas de polvo de hornear
- 50 grs. de almendras picadas

Como se hace

Hacer una crema batiendo el azúcar con la manteca a temperatura ambiente, agregar las yemas de una por vez, batiendo bien, luego la mermelada y el jugo de las frutas elegidas, intercalando con las harinas, mezclar muy bien y ahregar las almendras, por último las claras batidas a nieve bien dura con movimientos envolventes. Colocar en molde

Savarin enmantecado y enharinado y llevar a horno moderado alrededor de 40 minutos.

PASTEL DE MANZANA

Lo que lleva

- Para la masa
 - 240 grs. de harina
 - ½ cucharadita de polvo para hornear
 - ½ cucharadita de sal
 - ½ cucharadita de azúcar
 - 100 grs. de manteca
 - 5 o 6 cucharaditas de agua helada
 - **Para el relleno:**
 - 15 grs. de manteca
 - 1 cucharadita de canela en polvo
 - ½ cucharadita de clavo de olor en polvo
 - ¼ cucharadita de nuez moscada rallada
 - 4 cucharadas de azúcar
- 4 o 5 manzanas verdes peladas y cortadas en láminas finitas
huevo para pintar la masa

Como se hace

Tamizar los elementos secos, mezclar con un tenedor la manteca blanda, agregar de a poco el agua y amasar con las puntas de los dedos, hasta formar una masa muy suave, dejar

descansar unos minutos, estirar y con la mitad de la masa forrar una tartera no muy baja. Colocar las láminas de manzanas, rociarlas con la manteca derretida y las especias mezcladas con el azúcar. Cubrir con el resto de la masa, hacer un repulgue y hacer un corte en el centro para que salga el vapor. Pintar con huevo batido y llevar a horno medio alrededor de 45 minutos.

Esta receta me fue dada por una persona muy querida, doña Aurelia Pfemeter, la recordada Oma de Benavídez)

ROSQUITAS DE ESPECIAS

Lo que llevan

- 200 grs. de margarina
- 80 grs. de azúcar impalpable
- ½ kg. de harina
- ralladura de ½ cáscara de naranja
- 1 cucharadita de canela en polvo
- ½ cucharadita de clavo de olor en polvo
- 1 huevo

- **Como se hacen**

Batir el azúcar con la margarina blanda, agregar la ralladura, las especias junto con la harina, hacer un hueco y colocar el huevo. Hacer una masa suave y dejar descansar en la heladera 1 hora. Estirar la masa sobre mesa enharinada dejándola finita. Cortar redondeles y con un cortapasta pequeño formar las rosquitas. Hornear entre 10 a 15 minutos. Si se desea, derretir chocolate al baño de María y bañarlas en chocolate.

TORTA DE PASAS

Lo que lleva

- 100grs. de manteca blanda
- 200 grs. de azúcar
- 300 grs.de harina
- 3 cucharaditas de polvo para hornear
- 2/3 de taza de leche
- 200 grs.de pasa sin semilla remojadas en cognac
- ralladura de la cáscara de un limón
- 2 huevos

Como se hace

Batir lamanteca hasta que esté brillante, incorporar de a poco el azúcar batiendo bien, agregar los huevos de a uno batiendo continuamente y la cáscara de limón, agregar la harina tamizada con el polvo de hornear alternando con la leche, incorporar las pasas escurridas y pasadas por harina y mezclar suavemente. Colocar en molde Savarin enmantecado y enharinado y cocinar en horno moderado unos 40 minutos.

MASITAS PARA CAFÉ

Lo que llevan

- **Masa:**
- 150 grs.de harina
- 110 grs de manteca
- 2 cucharaditas de polvo para hornear
- 1 pizca de sal
- 1huevo
- **Relleno:**
- 4 cucharadas de dulce de leche
- 200 grs.de azucar
- 110 grs. de coco rallado
- 1 huevo
- 2 cucharadas de coco rallado

- **Como se hacen**

Preparar la masa uniéndola con la punta de los dedos y dejar descansar en heladera 30 minutos. Amasarla sobre un papel film enharinado y volcarla sobre una asadera enmantecada y enharinada ,extender sobre la masa el dulce de leche (*conviene entibiárselo suavemente*),hacer una pasta con el coco rallado, el azúcar y el huevo y extenderla sobre el dulce de leche. Espolvorear con coco seco (*tostarlo un poco*)

Y cocinar a horno moderado alrededor de 20 minutos.Cortar en cuadraditos.

POSTRE SUIZO

Lo que lleva

- ½ kg. de manzanas verdes peladas y cocidas
- 5 cucharadas de azúcar
- 2 vasos de vino blanco seco
- 50 grs.de harina
- 3 huevos
- 2 cucharadas de manteca
- 2 o 3 cucharaditas de azúcar impalpable

Como se hace

Enmantecar una fuente para horno y mesa, rociarla con un poco del vino, hacer un puré con las manzanas y acomodar en la fuente, rociar el puré con el azúcar impalpable. Preparar una pasta con la harina , el azúcar,el resto del vino y los huevos y cubrir el puré de manzanas.Llevar a horno mediano alrededor de 40 minutos.Servir tibio acompañado de crema chantilly o una bola de helado.

SHERRY CAKE (TORTA DE JEREZ)

Lo que lleva

- 1 paquete de mezcla para torta de chocolate
- 4 huevos
- 1 Taza de aceite vegetal
- $\frac{3}{4}$ tazas de Jerez
- 1 caja de budín de chocolate instantáneo
- Nuez moscada

Como se hace

En un recipiente mezclar la torta, el budín y la nuez moscada todo en polvo seco. En otro recipiente mezclar los huevos, el aceite y el jerez. Unir todo y batir durante 4 minutos.

Colocar la mezcla en un molde enmantecado. Cocinar durante 40 minutos. Cuando esta cocida sacar del horno y enfriar por 15 minutos. Mientras se enfría preparar el baño.

Baño: mezclar 1 taza de azúcar molida, un poco más de $\frac{1}{4}$ taza de jerez y nuez moscada. Calentar en el microondas por 20 segundos o hasta que el azúcar se derrita.

Cepillar por encima con el mismo.

TARTA DE ALMENDRAS

Lo que lleva

- Masa para tartas (ver pag.....)
- ½ taza de almendras picadas gruesas
- ½ taza de pasas sin semilla remojadas en vino
- ½ taza de coco rallado
- ½ tazade mermelada de naranjas
- 2 huevos
- 4 cucharadas de azúcar
- 1 cucharada de manteca bien blanda

Como se hace

Forrar una tartera y pincharla con tenedor para que no haga globos,llevar a horno fuerte 5 minutos.Mezclar todos los ingredientes del relleno y cubrir la masa, cocinar en horno moderado unos 25 minutos (hasta que cuajen los huevos). Adornar con copitos de crema batida sin azúcar.

ROSQUITAS DE NUEZ

Lo que llevan

- 180 grs. de harina
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 1 pizca de sal
- 150 grs. de azúcar
- 1/3 de taza de nueces molidas
- 125 grs. de manteca blanda
- 1 huevo
- 1 cucharadita de esencia de vainilla

Como se hacen

Tamizar los ingredientes secos, agregar las nueces molidas, mezclar con la manteca, agregar los huevos y formar una masa lisa.— Dejar descansar unos 20 minutos y estirar bien finita. Cortar con cortapasta circular y con uno más pequeño formar las rosquitas.

TORTA DE MANZANAS ECONOMICA

Lo que lleva

- 12 cucharadas de harina
- 12 cucharadas de azúcar
- ½ litro de leche
- 3 huevos batidos con 5 cucharadas de azúcar
- 3 manzanas verdes peladas y cortadas en láminas finitas
- 1 cucharada de canela en polvo y
- 5 cucharadas de azúcar (para espolvorear las manzanas ½ hora antes.)

Como se hace

Enmantecar un tartera o un molde desmontable abundantemente y cubrir con la mitad de la harina y el azúcar mezclados, colocar las manzanas escurridas y cubrir con el resto del azúcar y la harina, cubrir con los huevos batidos con el azúcar y la leche y dejar alrededor de una hora en descanso. Hornear alrededor de 40 minutos. Servir con crema batida sin azúcar o con una bocha de helado.

TORTA ALEMANA DE MAIZENA

Lo que lleva

- 250 grs. de maizena
- 250 grs.de azúcar
- 250 grs.de manteca a temperatura ambiente
- 4 huevos
- 1 cucharadita de esencia de vainilla

Como se hace

Batir en batidora eléctrica la manteca unos 8 minutos, luego sin dejar de batir ir agregando de a poco la maizena y el azúcar, luego los huevos de uno por vez y batiendo 5 minutos por cada huevo, agregar la vainilla. Colocar en budinera de tubo enmantecada y enharinada y llevar a horno moderado alrededor de 45 minutos. *(El batido en total no debe ser menor de 30 minutos)* Dejar descanasar 5 minutos antes de desmoldar. Espolvorear con azúcar impalpable y canela o cubrir con chocolate cobertura.

MOUSSE DE DULCE DE LECHE

Lo que lleva

- 350 grs. de dulce de leche de repostería
- 200 grs.de crema batida con
- 3 cucharadas de azúcar
- 3 claras batidas a nieve

Como se hace

Mezclar el dulce de leche con la crema batida y el azúcar, agregar las claras con movimientos suaves.Colocar en copas y llevar 2 horas como mínimo a heladera.Adornar con rulos de chocolate y acompañar con obleas o lengüitas de gato

MOUSSE DE CHOCOLATE

Lo que lleva

- 100 grs. de manteca
- 60 grs. de chocolate para taza
- 3 yemas batidas
- 3 claras batidas a nieve

Como se hace

Derretir la manteca y el chocolate a baño María, enfriar y agregar las yemas bien batidas mezclar y agregar las claras con movimientos envolventes. Colocar en copas o en un bol y dejar enfriar por lo menos 3 horas. Adornar con un copete de crema chantilly y cerezas o frutillas.

POSTRE RAPIDO

En una cacerolita colocar 1 vaso de vino blanco con 3 cucharadas de azúcar y calentar a punto de ebullición, con este vino, bañar las vainillas o bizcochos dulces a gusto, escurrir bien, endulzar a gusto queso blanco .Aparte tener frutillas picadas y azucaradas. Colocar en copas o en un bol en capas :galletitas o vainillas, queso blanco y frutillas. Terminar con queso blanco y nueces o almendras picadas gruesas.

GALLETITAS DE LA ABUELA ELVIRA

Lo que llevan

- 20 cucharadas de harina
- 10 cucharadas de azúcar
- 1 pizca de sal
- 100 grs. de manteca
- 2 huevos
- 1 chorrito de leche.

Como se hacen

Formar una masa con todos los ingredientes y dejarla descansar $\frac{1}{2}$ hora, estirar finita y cortar con cortapasta a gusto. Hornear en horno medio unos 10 minutos.

ALFAJORES SANTAFECINOS

Lo que llevan

- 400 grs.de harina
- 8 yemas
- 1 huevo
- 2 cucharadas de azúcar
- 50 grs. de manteca
- 1 copita de alcohol fino
- 2 cucharadas de agua

Como se hace

.Colocar sobre la mesa en forma de corona la harina, en el centro colocar las yemas, el huevo, el azúcar, la manteca bien blanda y el alcohol (*reservar el agua por si fuera necesaria para la masa*)Formar un bollo y amasar hasta que la masa este lisa y suave. Dejar ½ hora tapada descansando. Dividir el bollo en 8 o 10 partes y estirar con palote lo más finito posible.

Cortar círculos con un plato, pincharlos con tenedor para que ho hagan globitos y cocinarlos en placa enmantecada y enharinada en horno fuerte,cuidando que no se doren(*unos 5 minutos*)

Dejar enfriar y unir las capas con abundante dulce de leche. Hacer una pasta con azúcar impalpable y jugo de limón y cubrir el alfajor. *Lo clásico de este alfajor es adornarlo con perlitas plateadas.*

TORTA DE MANZANA JULIE ANNA

Lo que lleva

- 2 manzanas verdes peladas y cortadas en cubitos
- 1 cucharadita de canela en polvo
- ½ cucharadita de clavo de olor en polvo
- ½ cucharadita de nuez moscada rallada
- Jugo de un limón
- 3 huevos.1/2 taza de azúcar
- 1/3 de taza de manteca derretida
- 1 ½ taza de harina
- 1/2taza de azúcar
- 3 cucharaditas de polvo para hornear

Como se hace

Batir los huevos con el azúcar, agregar la manteca, seguir batiendo y agregar la harina tamizada con el polvo para hornear y el almidón de maíz alternando con el jugo que hayan largado las manzanas y si quedara muy espesa alivianar con un poco de jugo de limón.Volcar la mezcla en un molde enmantecado y enharinado y distribuir los cubitos de manzana bien escurridos en toda la

superficie. Cocinar a horno mediano alrededor de 50 minutos.

MOUSSE DE FRUTILLAS

Lo que lleva

- 1 kg.de frutillas
- 6 cucharadas de azúcar
- 1 pote de crema grande
- 3 cucharadas de gelatina sin sabor
- 1 copita de rum o cognac
- 2 tapas de merengue(alrededor de 20 cm. c/u)

Como se hace

Una vez lavadas las frutillas (apartar unas 8 o 10) para decorar. Procesar las frutillas con el azúcar y la gelatina disuelta en el licor. Batir la crema a punto chantilly y mezclar suavemente con las frutillas, romper una de las tapas de merengue en trocitos y mezclar.Colocar en budinera de tubo y llevar a la heladera unas 4 horas.Para servir pasar el molde por agua tibia y desmoldar sobre la otra tapa de merengue.Decorar con las frutillas apartadas y algunas hojas de menta.*(En caso de preparar en bols individuales ,mezclar el merengue de las dos tapas)*

TORTA MARIA ELIZABETH

Lo que lleva

- 4 huevos
- 1 ½ taza de azúcar
- 3 tazas de harina
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- 2 cucharaditas de canela en polvo
- 2 cucharaditas de clavo de olor en polvo
- ½ taza de almendras o nueces picadas gruesas

Como se hace

Batir los huevos con el azúcar a punto cinta, agregar de a poco la harina tamizada con las especias y el polvo de hornear y luego las frutas secas, mezclar bien y por último agregar la manteca derretida y fría. Colocar en molde savarin enmantecado y enharinado y llevar a horno moderado unos 40 minutos. Desmoldar en rejilla. Hacer un baño con azúcar impalpable y jugo de naranja y bañar la torta.

ARROLLADO AGUSTIN

Lo que lleva

- 1 Pio Nono
- ½ kg. de frutillas
- ½ taza de nueces picadas
- ½ taza de pasas de uva remojadas en vino dulce
- 500 grs. de dulce de leche

Como se hace

Untar con el dulce de leche el Pio Nono, extender en toda la superficie las frutillas una vez lavadas, bien secas y picadas, proceder en la misma forma con las frutas secas, arrollar y dejar en heladera unas 2 horas. Para servir cubrirlo con crema batida sin azúcar, decorado con algunas frutillas cortadas y hojas de menta.

MEDIAS LUNAS RÁPIDAS

Lo que llevan

- ½ taza de manteca blanda
- 30 grs.de levadura en polvo
- ½ taza de leche tibia
- ½ taza de agua
- 2 cucharadas de agua
- 1 pizca de sal
- 1 huevo batido
- huevo batido con una cucharada de agua para pintar
- almíbar para pintar las medialunas después de cocidas

Como se hacen

Batir con la mano la leche, la sal, el azúcar con la levadura y el agua, ir agregando la harina hasta que se forme una masa tierno,dejar el bollo tapado en lugar tibio hasta que doble su volumen.Estirar la masa bien finita y pincelarla con la manteca, cortar en triángulos y arrollar formando las medialunas, untar con el huevo batido con agua y llevar a horno medio unos quince minutos(*depende del tamaño que se hayan hecho las medialunas*). Al retirarlas

del horno en caliente, pincelarlas con el almíbar frío. (*La levadura en polvo debe mezclarse con la harina*)

TARTA ORIGINAL

Lo que lleva

- Masa para tarta (pág.)
- 1 taza de crema pastelera
- 1 cucharada de nueces picadas gruesas
- 1 cucharada de almendras picadas gruesas
- 1 cucharada de cáscara de mandarinas finita
- 3 huevos
- 2 cucharadas de azúcar

Como se hace

Forrar una tartera con la masa y pincharla para que no haga globitos, llevarla a horno caliente alrededor de 8 minutos, retirar y rellenar con los ingredientes bien mezclados, volver a horno suave por unos 30 minutos.

HABLEMOS DE HIERBAS Y CONDIMENTOS

ALCARAVEA O KÜMEL

Se usan sus semillas, su gusto y aroma está entre el anís y el hinojo, es especial para aromatizar vinagres.

ANIS

Su uso está especialmente indicado para bollitos y dulces, al igual que su pariente pobre el *HINOJO*.

COMINO

Su uso es muy variado, ya que en semilla da muy buen gusto a las empanadas de carne y en polvo puede usarse para saborizar ensaladas, guisos, pastas de queso, estofados, etc.

ENELDO

En semillas o en polvo saboriza salsas agridulces y vinagres.

BAYAS DE ENEBRO

Saboriza guisados, mermeladas y da un perfume muy agradable al te.

MOSTAZA

Es muy variado su uso, ya sea en grano, en polvo o en pasta y puede aplicarse a un sinnúmero de platos en cualquiera de sus presentaciones. En Escocia se acostumbra a preparar un condimento para ensaladas con los granos pisados, vinagre, miel y sal de mar..

VAINILLA

Pertenece a la familia de las orquideas y ya sea en chaucha o en esencia, es muy apreciada en la confección de pastelería, licores, etc.

Dejemos de lado las hierbas conocidas por todos como son el perejil, el tomillo, la salvia o el orégano.

Es bueno hacer en un pequeño lugar un jardín de hierbas para tenerlas siempre a mano, ya

sea en tierra para quienes tienen jardín o en macetas en un patio, terraza o balcón.

Epílogo

Todo cuanto he escrito es con el deseo de que le sea útil a quien lea estas páginas y despierte su amor por la cocina, ya que cocinar es una forma de dar amor a quien le preparamos la comida. Deseo que sirva no sólo para preparar comidas, sino también para despertar la imaginación, cambiar ideas y mejorar o perfeccionar lo escrito.

Cualquier comida de las que figuran aquí, si las condiciones de salud lo exigen pueden prepararse sin sal, sustituyéndola por otros condimentos, fáciles de encontrar en los comercios especializados

A	
ADEREZO PARA PASTAS.....	85
ALFAJORES DE ROQUEFORT.....	24
ALFAJORES SANTAFECINOS.....	125
ARROLLADO AGUSTIN.....	132
C	
CARRE DE CERDO CON ARROZ A LA NARANJA.....	62
CARRE DE CERDO CON ARROZ A LA NARANJA.....	92
CONDIMENTOS.....	136
CUADRADITOS DE QUESO.....	26
E	
ENSALADA DE LA CASA.....	84
ENSALADA DULCE DE PANCETA Y BROCOLI.....	8
F	
FONDUE - OTRO.....	95
FONDUE AL ESTILO DE COCO.....	97
FONDUE ALSACIANO.....	94
G	
GALLETITAS DE LA ABUELA ELVIRA.....	124
I	
IDEAS PARA UNA REUNION INFORMAL.....	22
M	
MASITAS PARA CAFÉ.....	112
MEDIAS LUNAS RÁPIDAS.....	133
MILANESAS DE POLLO DISTINTAS.....	83
MOUSSE DE CHOCOLATE.....	122
MOUSSE DE DULCE DE LECHE.....	120
MOUSSE DE FRUTILLAS.....	129
MOUSSE DE KANI KAMA.....	14
MOUSSE DE PALMITOS.....	81
P	
PAN DE CAMPO RELLENO.....	16
PAN DE CARNE.....	18
PANCITOS.....	99
PAPAS AL GRATIN.....	71
PASTA DE ANCHOAS.....	66
PASTEL DE MANZANA.....	109
PATA DE CORDERO AL ESTILO DE.....	90
PATE DE HIGADO.....	3

PATE DE JAMON.....	69
PATÉ DE POLLO.....	12
PATE DE QUESO.....	67
PATE DE SALMON Y ESPINACAS.....	20
PATO CON SALSA DE NARANJA.....	79
PECHUGAS DE PAVITA RELLENAS.....	60
PERAS AL BORGOÑA.....	104
PIO NONO.....	10
POLLO A LA HUNGARA.....	54
POLLO A LA PAISANA.....	75
POLLO AL CURRY.....	58
POLLO AL VERDEO.....	77
POLLO CON BANANAS.....	59
POLLO CON PERAS.....	73
POLLO DEL DOMINGO.....	52
POLLO DIFERENTE.....	56
POLLO FACIL.....	86
POSTRE RAPIDO.....	123
POSTRE SUIZO.....	114
PURE DE PAPAS.....	89
R	
REMOLACHAS RELLENAS.....	5
ROSQUITAS DE ESPECIAS.....	111
ROSQUITAS DE NUEZ.....	117
S	
SALMON A LA NARANJA.....	64
SALMON ROSADO.....	70
SALSA AL OPORTO.....	47
SALSA DE APIO.....	48
SALSA DE DAMASCOS.....	45
SALSA DE FRUTAS.....	50
SALSA DE HIERBAS Y MIEL.....	40
SALSA DE HIERBAS Y VINO.....	39
SALSA DE MIEL.....	44
Salsa de naranjas.....	36
SALSA DE VINAGRE.....	43
SALSA FÁCIL.....	38
SALSA PARA CARNES ASADAS.....	37
SALSA REMOULADE.....	41
SALSA TAPENADE.....	42
SHERRY CAKE (TORTA DE JEREZ.....	115
SOPA DE PUERROS.....	88

T

TARTA AMERICANA.....	72
TARTA DE ALMENDRAS.....	116
TARTA DE CHAMPIGNONS.....	31
TARTA DE NUECES.....	102
TARTA DE PERAS.....	102
TARTA DE PUERROS.....	33
TARTA DE QUESO.....	29
TARTA DE QUESO Y CEBOLLA.....	30
TARTA ORIGINAL.....	135
TARTAS.....	27
TERRINA DE ROQUEFORT Y SALMON.....	6
TORTA ALEMANA DE MAIZENA.....	120
TORTA CAROLINA.....	105
TORTA DE MANZANA JULIE ANNA.....	127
TORTA DE MANZANAS ECONOMICA.....	118
TORTA DE PASAS.....	111
TORTA FANTASÍA.....	107
TORTA MARIA ELIZABETH.....	131