

CAT 472
250-

G. Q. Esperanza Schroeder G.

Molde de aguacate

- 6 aguacates
- 2 limones verdes

Carne con papas 312

1/2 kilo de carne de res picada (molida)

- 1 Cebolla picada
- 2 Cdas de Mantecquilla
- Pure de papa
- 2 Cdas de Mantecquilla
- 1 Cda de perejil picado

Se asitrona la cebolla en 1 cda de mantecquilla. La carne se fue con sal y pimienta y se le agrega un poco de agua. Se tapa, se deja cocer a fuego suave y se deja secar un poco

disuelva. Enfríar un poco y agrégale a la mezcla de los aguacates. Acitar una molde y meter ahí la pasta de aguacate. Cobrar mano un papel acitado sulfonzado. Enfríar y desmoldar.

CAT 472
250-

G. Q. Esperanza Schroeder G.

Se forma un molde rectangular en un lado con mantiguella, con el pure.
En medio se pone la carne se tapa con pure. Se le ponen encima trochos de mantiguella y se mete al horno (250°) hasta que se done la papa. Se espolvorea con perejil y se sirve muy caliente.

Molde de aguacate

- 6 aguacates
- 2 limones verdes
- 1 vaso de vino blanco

~~1/2 K~~ Pure de Papa
1/2 K de papas peladas y cocidas
~~se cocen por agua~~
1 Taza de natas
2 Tazas de leche evaporada

Las papas se prensan calientes y se revuelven con las natas, la leche, sal y pimienta

disuelva. Enfría un poco y agrégalo a la mezcla de los aguacates
Aceitar un molde y meter ahí la pasta de aguacate. Cobrar encima un papel aceitado sulfonado. Enfría y desmolda.

CAT 472
250-

C. Q. Esperanza Schroeder G.

Molde de aguacate

- 6 aguacates
- 2 limones verdes
- 1 vaso de vino blanco
- 2 cucharadas de mostaza aromatizada
- algunas gotas de salsa Tabasco
- 6 hojas de gelatina (2 cucharadas \pm 20 g)
- sal y pimienta verde hofilyada

Escojer 6 aguacates maduros, partidos a la mitad y sacar la carne con una cuchara, rociados inmediatamente con el jugo de limon para que no se menguen, hacer un puré con ellos, usando el tinidor o la licuadora (mixer) durante 20 seg. Agregar la mostaza, la salsa Tabasco sal y pimienta.

Verter el vino en una cacerola y agregar la gelatina (20 g \pm), calentar hasta que se disuelva. Enfríar un poco y agregarlo a la mezcla de los aguacates.

Acostar una molde y meter ahí la pasta de aguacate. Cobrar encima un papel acastado sulfuzado. Enfríar y desmoldar.

Terrines (pastel pastas) de hígado de pollo

500 g de hígado de pollo
150 g de miga de pan
100 ml. de oporto
2 cucharadas de Cognac
100 g de carne de salchicha
2 huevos batidos
sal, pimienta y nuez moscada

Desmenuzar la miga y remojarla en el oporto mezclarla con los hígados picados; Agregar la carne de salchicha y los 2 huevos batidos. Sazonar con sal, pimienta y un poco de nuez moscada. Pasarlo todo por la licuadora para obtener una pasta homogénea y sin grumos. Llenar 2 o 3 moldes pequeños con la pasta. Cocerlo en baño de María en el horno medianamente caliente (220°C) alrededor de $3/4$ hora. Dejar en frío y ponerlos en lugar fresco.

Mousse de Salmon

300 g de salmón ahumado
200 ml de crema fresca
1 sobrito de gelatina sin sabor ($\pm 15\text{g}$)
El jugo de 1/2 limón
Pimienta blanca molida

Deshebrar el salmón quitando los pedacitos secos. Moler la carne del salmón en la licuadora después de haber separado 40 g que se cortan en cuadritos pequeños. Disolver la gelatina en 50 ml de agua caliente y agregarla al salmón molido. En seguida agregar el jugo de limón, sal y pimienta. Después la crema. Mezclar hasta obtener una pasta uniforme.

Repartir el mousse en 6 moldes pequeños en la forma que sigue:

Poner una capa de mousse, poner en el centro pedacitos de salmón, después terminar de llenarlos; tapar. Dejarlos en el refrigerador 3 horas por lo menos.

Desmoldar sobre un plato y adornarlos con reudas de limón y un poco de perejil.

Berliner-Pfannkuchen

- 3 cucharadas de grasa (42 g)
- $\frac{2}{3}$ Taza de azúcar (150 g)
- 1 huevo
- $\frac{2}{3}$ Taza de leche ($\frac{1}{6}$ litro) (\pm 170 ml)
- 1 cucharadita de nuez moscada (2 g)
- $\frac{3}{4}$ cucharadita de sal (3 g)
- 3 Tazas de harina (345 g)
- 4 cucharaditas de royal (16 g)

El huevo, la nuez moscada, sal, harina y royal se ciernen juntos.

La grasa se bate y se mezcla con el azúcar el huevo y la leche. Después se va agregando la mezcla de harina cernida.

Se puede agregar un poco más de harina hasta que la masa puede extenderse, hasta un grosor de $\frac{1}{2}$ cm.

Se cortan rosquitas y se fríen en grasa caliente (al calor adecuado del aceite puede probarse agregando un poco de pasta que debe subir a la superficie en unos segundos).

Se escurren y se pasan por azúcar.

Mousse de queso

- 3 Tazas de queso crema (300 g)
- 1 sobre de gelatina sin sabor (7 g)
- 3 pimientos morrones picados
- 1 Taza de crema fresca
- 1 Taza de aceitunas picadas
- Sal y pimienta

El queso se revuelve con la crema y la gelatina disuelta en $\frac{1}{4}$ Taza de agua hirviendo. Se agregan los pimientos las aceitunas sal y pimienta.

Aparte

- 2 sobres de gelatina sin sabor (14 g)
- 1 Pimiento morro partido en cuadritos
- 2 Tazas de caldo de pollo
- 2 pepinos en vinagre rebanados

La gelatina se disuelve en el caldo hirviendo.

Se vacía una poco en un molde cuadrado se deja cuajar y encima se acomodan las rebanadas de pepino y el pimiento. Se agrega con cuidado el resto de la gelatina y se deja cuajar. Encima se pone la pasta de queso y se

meté al refrigerador

Al día siguiente se desmolda, se parte en cuadrillos y se acomoda sobre lechuga (hojas)

Toronjas rellenas de camarones

3 Toronjas	1 vacilo de crema fresca
3 huevos	4 Cdas de catchup
2 ramas de apio	2 Cdas de salza Cumberland
1 lata de Camarones	1 Cda de Aguardiente
Salsa Tabasco	+ Paprika
Sal	+ cebollita

Partir la toronja a la mitad, Sacar la pulpa.

Quitar la piel a los gajos

Cocer los huevos

Picar la cebollita y los apios

Picar los huevos y los camarones

Mezclar todos los ingredientes

llenar las medias toronjas

Adornar con los gajos de toronja

Servir con pan tostado

Bavarois de peras con salsa de Frambuesas

Crema inglesa: 1/4 litro de leche

1/2 vaina de vainilla

4 yemas de huevo

100 g de azucar

Bavarois: 5 hojas de gelatina (28 g)

500 g de peras

1 vaso de Kirsch (licor)

250 g de crema fresca

100 g de azucar (100g)

1/2 litro de agua

Salsa
Jugo de fruta: 250g de Frambuesas

100 de azucar

1/2 lt. d

Pelar las peras y quitar las semillas y el corazón molidas en la licuadora e incorporar el zumo a la crema inglesa enfriada agregar el Kirsch, azucar, crema batida y mezclar bien. Poner en el refrigerador dentro de

Salza: Hacer ^{un molde} ^{durante 5 peras} una miel con el agua y el azucar, incorporar las frambuesas picadas con el tenedor (pasar algunas para el adorno) y conservarlas en el refrigerador

En el momento de servir desmoldar el bucarois en un plato, decorarlo con algunas frambuesas y servirlo junto con la salsa.

Crema Inglesa Hervir la leche con la vainilla, Mezclar y batir los huevos con el azúcar y agregarles la leche caliente. Volcar a poner el fuego mezclando continuamente.

Quitar del fuego al primer indicio de ebullición cuando la crema cubra la cuchara.

Agregar a la crema caliente, la germen remojada 10 minutos en agua fría y agitar.

Bohne : Frijol, haba, alubia (en general)

glatte

brocken = seco

Ingwer = jengibre

Nelkenpfeffer = clavos de olor

Laubblätter

Dill = Eneldo

Dragon = Es tragon

empfehlen (empfehlen, empfahl, empfohlen) = recomendar

Pfefferkraut - hierba de pimienta = ^{clar, potentilla, jabon} cresson o berro

Kresse = berro

unreife

Weintrauben

vorzuziehen

Schlangengurken Pepinos de calabaza

ausgefacht

fleckigen

beschädigten

vorgereicht

Senf Körner = semilla de mostaza

Basilikum = albahaca

brausen = hinchar

Brühen = escaldar

körner = granitas

weich = blando y suave

zerquirlten

Unweisungen

gewiecht (dura - experta)

Kunzerot

Semmel - Pan blanco

krumen = migas de pan

geschnitten =

ausgedrückt

gebackt - pechar

nicht

Knoblauch = ajo

gießen = verter

Schaum = espuma

Weintraube = uva roja

vorgekauten

bemerkten

Gewürze

Würfel hexaedro regular

Gewürz - Especie - droga - Anisados

gehackte - Picado

Gewässer -

Kräuter - hierbas

1 Cda de hierbas picadas

sal y pimienta

1/2 litro de crema fresca

Remojado de ajo en tartara
de aceituna

1 celeri-rave

2 zanahori

1 limon

200 g de aceituna negras sin hueso

100 g de atun natural escurido

1 celda de ~~aceituna~~ alcoparros

2 Celdas de cebollin picado

3 Celas de aceite de Oliva

2 Celas de jugo de limon

Percejo plano

Cilantro

Sal y pimienta

Mezclar los aceituna con el atun

los alcoparros, 2 celas de aceite y
el cebollin, Pimienta

Memoranda, Especie de mayonesa
adornada de mostaza y hierba
fina

Trifle (pastel - postre Ingles)
(desert)

- 1 panque
- 100 ml. de jerez
- 1 lata de Macedonia de frutas en miel
(850g)
- 1/2 lt de leche
- 6 Yemas
- 150g de azucar en polvo
- 40g de maizena
- 1 Bata de vainilla
- 400 ml de crema fresca liquida
- 30g de almendras (offitès)
- 1 taza de mantquilla

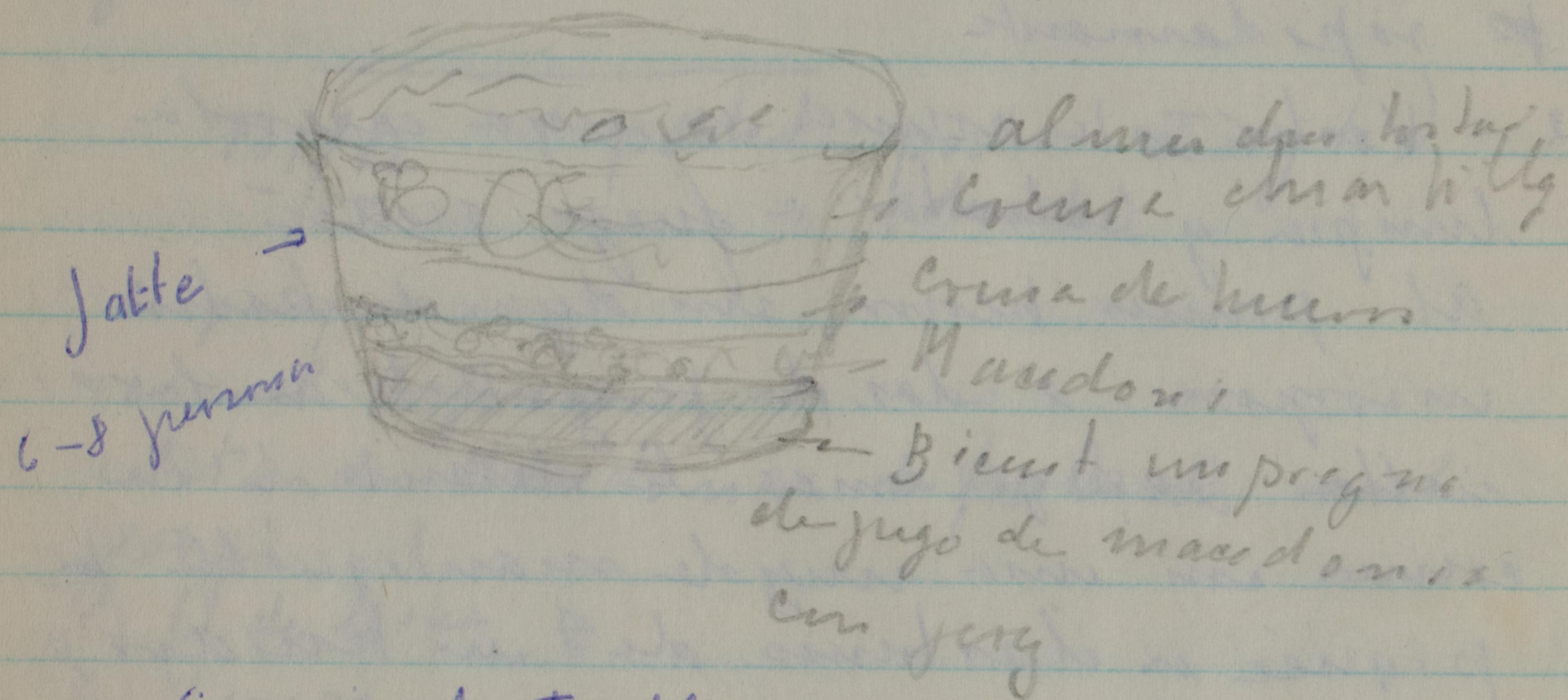
Enfriar la crema en el refrigerador
Poner a hervir la leche junto con la
vainilla de vainilla ~~parte~~ abierta en 2
Batir las yemas junto con el azucar
mediante el batidor electrico hasta que
la mezcla se blanquee y se ponga
~~suave~~ mousseux

Incorporar la maizena poco a poco
mezclando con una cuchara.
Agregar la leche hirviendo y mezclar
rapidamente

2. - Verter la crema en una cazuela
limpia y calentar a fuego suave
al primer hervor, sin dejar de batir
incorporar 2 cdas. de jerez. Retirar la oi-
nilla. Badigeonmez le dessus de la
crema con una mezcla de mantquilla y
piquee en el extremo de 4 un tenedor y
dejar enfriar

3. - Escumar con cuidado la macedonia y
recuperar 100 ml (10cl) del liquido
y mezclarlo con el resto del jerez
Asomoda el biscuit en el fondo de
un platon ~~hondo~~ (plate) y embobelo con
el jugo de jerez. Recubrir con 1 capa de
macedonia y en consecuencia cubrir con la cre-
ma perfectamente fra
Batir la crema con chantilly y cubrir
la ~~masa~~ con ella la crema al jerez
de una manera uniforme

Tostar las almendras en seco y dejarlas enfriar antes de esparcirlas sobre la crema



Servir la Trifle bien frío

Vatroucka Ruso

Pasta	Pullero
175g de harina	500 g de queso blanco cremoso
70 g de mantecquilla <u>mou</u>	200 ml. de crema espesa
100g Azúcar en polvo	3 yemas
2 yemas	30g fécula
1 naranja	1 cda de grano de vainilla
1 limón	200 g de frutas cristalizadas en pedacitos
(1 sobre de vainillina)	50 ml de cognac
1 pizca de sal	

Lavar y secar la naranja y el limón

Rapez las cascara del 1/2 limón y la 1/2 naranja

Poner la harina en una fuente en un recipiente. En el centro (oreux) poner la mantecquilla en trocitos (en moissetas)

las cascara y el azúcar en polvo, la ~~az~~ vainilla y las yemas y la sal.

Mezclar rápidamente y hacer una bola con la pasta.

Envolverla en papel plástico y dejarla reposar 2 horas por lo menos en el refrigerador.

3. - Meter las frutas cortadas en troques
Engrosar 1 molde rectangular de 25 cm
de largo, cubrielo con la pasta, picas el
fondo con 1 tenedor
Cubrir con papel sulfurizado y en hornos
secos. Dejar en la pasta 10 minutos
en el horno precalentado a 180°C

4. - Mezclar el queso escurrido con la
crema fresca, las yemas, la fruta, los
granos de vainilla y las frutas cortadas
Sacar el molde del horno para
retirar los folios y el papel
Dejar enfriar y hacer la garniture
mojada la superficie con 1 espátula y
cocer 1 hora en el horno ~~horno~~ dejar
enfriar en el molde
Para acabar: desmoldar y cortar en porciones
1 guelto

Lasagne Bolognesa Guiron

- 4 Tallos de apio
- 2 Zanahorias peladas y picadas ~~gruesas~~
- 4 Cebollitas de cambray partidas a la mitad
- 2 dientes de ajo
- 1/4 Taza de hojas de albahaca fresca picada
- 1 Cucharada de perejil picado
- 1 Cucharada de polvo de caldo Magy
- 1 Cucharadita de pimienta molida
- 3 cdas. de aceite de oliva
- 2 Fajas de salsa Bolognesa Guiron (800g)
- 500 g de carne molida
- 500 g de lasagne pasta
- 50 g de queso parmesano rallado
- 50 g de queso manchego en cuadritos

Salsa blanca

- 1 cda. de mantiguilla
- 2 cdas de cebolla picada
- 2 1/2 cdas de harina
- 2 latas de leche evaporada
- 1 cda de caldo magi
- ~~1 cda de caldo de pollo magi~~ muy mosca
- 1 cda de sal. 1 pizca de ~~sal~~ ^{mostaza}

Licuar los primeros 8 elementos y
freírlos en aceite caliente

Agregar la salsa Bolognese y cocinar
2 minutos

Agregar la carne molida y cocinar
hasta que espese la salsa (reservar)

Apartir preparar la salsa blanca
calentar la manteca y sofreír la cebolla
agregar la harina cocinando hasta dorarla
ligeramente incorporar la leche y el caldo magro
condimentar con nuez moscada y reservar

En un refractario engrasado armar
1 capa de base de queso, relleno, salsa blanca
queso parmesano y queso manchego, y repetir
hasta terminar con lasagna.

Cubrir con 1 poco mas de queso Tapar con
aluminio y hornear ~~en~~ 30 minutos
desatapa y dejar en el horno hasta que el
queso ~~se~~ se dore. Servir caliente

Pâstî normando (manzanas)

- 1 kg de manzanas
- 100 g de azúcar en trozos
- 25 g de mantquilla
- 1/4 l de cidra (o de sidra)
- 1 vaina de vainilla
- 100 g de crema fresca
- 100 g de queso crema
- 2 huevos 50 g azúcar en polvo

Pelar las manzanas y cortarlas en rebanadas gruesas. Arreglarlas en un plato refractario untado de mantquilla.

Poner la cidra en una cacerole, agregar la vainilla entoda a lo largo y los trozos de azúcar. Llevarlo a la ebullición. Verter el líquido caliente sobre las manzanas. Cubrir el plato en aluminio y cocerlo en el horno durante 30 min. (220°C).

Mezclar la crema, el queso, la azúcar y los huevos revuelto clara y yema.

Después de los 30 min de cocer, agregar esta mezcla sobre las manzanas y dejarlo otros 30 minutos. (es mejor tibio)

Riñones a la crolle

- 5 riñones de cerdo o 2 de res
- 2 cucharadas de mantquilla
- 1 copa de brandy
- 2 cucharadas de mostaza
- 1 cebolla rebanada muy delgado
- 1 cucharada de Harina o harina
- 1 ramito de hierbas de olor
- Sal y pimienta
- 1 cucharada

Se lavan y limpian muy bien los riñones.

Se rebanan

Se ponen en una fuente con un poco de sal y jugo de limón o vinagre. Se dejan reposar $\frac{1}{4}$ de hora o más.

Se escurren y se preparan.

En una cacerola se derrite la mantquilla

Se cocina la cebolla

Se dora la harina ligeramente y se agregan los riñones, las hierbas y el brandy. Se tapen y se dejan hervir a fuego suave 20 minutos

Al momento de servir se les agrega la mostaza se revuelve muy bien y se deja calentar otros 5 minutos

Riñones en hongos

- 2 riñones
- 2 cucharadas de mantquilla
- 1 lata grande de Champignons
- 1 cucharada de harina
- 1 copa de jugo seco
- 2 cucharadas de pepet pasado
- $\frac{1}{4}$ cucharadita de (peperita) pimentón
- jugo de limón y sal y pimienta

Los riñones se preparan igual que en la receta anterior

La mantquilla se pone en una cacerola se agrega la harina para que se dore un poco, luego los riñones, hongos con su jugo, vino, pimentón, sal y pimienta. Se dejan hervir a fuego suave 20 minutos

Se pueden servir solos

- o en pan frito en mantquilla
- o con espaguetis hervidos

Filete con papas

1/2 kilo de filete en tiras gruesas

6 papas medianas

1 cebolla grande rebonada gruesa

1/2 Taza de cerveza

Sal, pimienta, 3 cdas de manteguilla

1 Taza de Agua hirviendo

Se frie la cebolla en la manteguilla y se sacan.

Con la grasa se sazona la carne.

En un refractario se pone una capa de papas crudas, sal, pimienta, cebolla frita, la carne, sal y pimienta.

Después de la cerveza.

El agua hirviendo se agrega al ~~salt~~ sartén en que se frió la carne y se agrega y se besha también sobre la carne.

Se mete al horno tapada. Aprox 3/4 hora

