



COCCHI

SUB  
ESI  
AGOSTO

# OCINA DE VERANO

SUPLEMENTO GRATIS DE LA  
REVISTA ROMANCES  
AGOSTO 1960



PATRIMONIO  
DOCUMENTAL

Instituto de Patrimonio  
Documental de la Casa de



# SON MAS SABROSOS

JUGOS DE FRUTAS

# PICKER



Después que usted los pruebe y los compare usted se va a preguntar: ¿Qué tienen? ¿Qué tienen los jugos de frutas PICKER que son más sabrosos?

JUGOS DE FRUTAS

# PICKER

SON MAS SABROSOS

IPD  
DOCUMENTA  
ORIGINA DEL INSTITUTO  
DE LA LIBERTAD

# COCINA de

---

# VERANO

SUPLEMENTO CULINARIO A LA EDICION  
ESPECIAL DE LA REVISTA "ROMANCES" DE  
AGOSTO DE 1960, PREPARADO BAJO LA  
DIRECCION DE

**CARMENCITA SAN MIGUEL,**  
Directora del Instituto de  
Arte Culinario "San Miguel"



PATRIMONIO  
DOCUMENTAL

OFICINA DEL HISTORIADOR  
DE LA HABANA



# MOJITOS Y PASTAS

## MOJITO PARA MOJAR CAMARONES

(6 comensales)

INGREDIENTES: 2 yemas. — 2 1/2 cucharaditas de mostaza preparada. — 1/2 cucharadita de sal. — 1/4 cucharadita de pimienta blanca. — 1 1/2 cucharadita de azúcar. — 3/4 taza de aceite. — 1 cucharada de vinagre.

PREPARACION: Se colocan las yemas, en una taza bola pequeña. Se añade la mostaza, la sal, la pimienta y el azúcar. Se mezclan bien los ingredientes. Se añade gradualmente el aceite, sin dejar de revolver, hasta que espese la mezcla. Se añade el vinagre y se mezcla bien.

## MOJITO DE MAYONESA Y ROQUEFORT

(Para servir con galleticas)

INGREDIENTES: 1/4 libra de queso Roquefort. — 1/2 taza de salsa mayonesa. — 1/2 taza de crema agria. 1/2 cucharadita de Tabasco.

PREPARACION: Se bate el queso crema hasta suavizarlo. Se le añade poco a poco la salsa mayonesa. Se añade gradualmente la crema agria y el Tabasco. Se bate hasta que tenga consistencia de crema.



## MOJITO DE AGUACATE

(Para mojar galleticas)

INGREDIENTES: 1 aguacate grande pelado y cortado en cuadraditos. — 2 paquetes de queso crema de 3 onzas c/u. — 2 cucharaditas de jugo de limón. — 1/4 cucharadita de Tabasco. — 1/4 cucharadita de sal. — 1/2 cucharadita de salsa inglesa.

PREPARACION: Se reduce a puré el aguacate y se mezcla con el queso bien batido. Se le añade el resto de los ingredientes. Se mezclan bien. Se guarda en un recipiente de loza o cristal.

## MOJITO DE BONITO

(Para mojar galleticas)

INGREDIENTES: 2 paquetes de queso crema de 3 onzas c/u. — 3 cucharadas de salsa mayonesa. — 1 lata de 7 onzas, de bonito en aceite, escurrido y desmenuzado. — 1 cucharada de jugo de limón. — 1/4 cucharadita de Tabasco. — Paprika.

PREPARACION: Se crema bien el queso y se le añade la salsa mayonesa. Se añade el bonito y se mezcla bien. Se mezclan el jugo de limón y el Tabasco. Se añade a la mezcla anterior. Se vierte en un recipiente de loza o cristal y se polvorea con paprika.

## VINO "PATÉ"

INGREDIENTES: 1 1/2 cucharada de gelatina sin sabor. 1/4 taza de agua fría. — 2/3 taza de agua bien caliente. 3/4 taza de vino de Oporto. — 1/2 taza de azúcar. — 3 cucharadas de jugo de limón. — Bolitas hechas con salchichón de hígado molido, bien frías. — Medalloncitos de pan tostado y enmantequillado.

PREPARACION: Se remoja la gelatina en el agua fría durante 5 minutos. Se disuelve en el agua bien caliente. Se añade el vino, el azúcar y el jugo de limón. Se enfría a la temperatura ambiente. Se aceitan tacitas de café, previamente enfriadas. Se vierte una cucharada de gelatina en cada una. Se enfrían hasta que la gelatina esté a medio cuajar. Se coloca una bolita de salchichón en cada una. Se cubre con el resto de la gelatina. Se enfrían hasta que estén firmes. Se desmolda sobre el medallón de pan.

Son ideales para servir con bebidas.



## BOLITAS DE ESMERALDAS

**INGREDIENTES:** 1 paquete de gelatina sabor de lima. — 2 cucharadas de jugo de limón. — 1 1/2 taza de agua. — 1 taza de carne de cangrejo cocinada y molida. — 2 cucharadas de alcaparras picaditas. — Salsa mayonesa. — Medalloncitos de pan tostado y enmantequillado.

**PREPARACION:** Se disuelve la gelatina en el agua bien caliente. Se añade el jugo de limón. Se enfría a la temperatura ambiente y después en el refrigerador, hasta que esté a medio cuajar. Se engrasan con aceite tazas de café, previamente enfriadas. Se mezclan la carne de cangrejo y las alcaparras. Se añade mayonesa hasta empastar la mezcla. Se llenan con esta mezcla las tacitas, hasta las 2/3 partes de la altura. Se llenan con la preparación de la gelatina. Se enfrían hasta que el contenido esté firme. Se desmolda sobre el medallón de pan. Son ideales para servir con bebidas.

## PASTA DE HIGADO DE RES

(Ideal para extender en pan tostado)

INGREDIENTES: 1/2 libra de hígado de res. — 1/4 libra de mantequilla. — 1 rueda de cebolla. — 1/4 cucharadita de Ac'cent. — 1 lata de champiñones. — 1 cucharada de jugo Maggi. — 3 huevos cocidos, cortados en 1/4. — 1/4 taza de vino Jerez. — 1 1/2 cucharadita de sal. — 1/4 cucharadita de pimienta en polvo.

PREPARACION: Se corta el hígado en pequeñas porciones. Se derrite la mantequilla a fuego lento. Se le añade la rueda de cebolla y se saltea hasta que esté tierna. Se añade el hígado y se saltea hasta que pierda la coloración rojiza. Se polvorea con el Ac'Cent. Se cocina durante 5 minutos. Se retira del calor y se deja refrescar. Se vierte en el vaso de la licuadora eléctrica (hígado, mantequilla y cebolla). Se le añade el resto de los ingredientes. Se bate, hasta obtener una liga uniforme. Se vierte en un recipiente de loza o cristal y se tapa. Se conserva en el refrigerador, para servirse bien fría.



## PASTA DE HIGADOS DE POLLO

INGREDIENTES: 3/4 libra de hígados de pollo. — 1 cebolla pequeña cortada a la mitad. — 1/2 taza de caldo de pollo. — 1/2 cucharadita de paprika. — 1/2 cucharadita de Curry. — 1/2 cucharadita de sal. — 1 cucharada de salsa inglesa. — 1/8 cucharadita de pimienta blanca.  
1/4 libra de mantequilla.

PREPARACION: Se cocinan juntos los hígados, la cebolla y el caldo durante 5 minutos. Se retira del calor y se refresca. Se vierte en el vaso de la licuadora. (se incluye también el líquido). Se bate hasta triturarlo. Se añade la paprika, el curry, la sal, la salsa inglesa y la pimienta. Se bate hasta mezclarlo todo bien. Se vierte en una taza bola pequeña y se liga con la mantequilla suavizada. Se une bien. Se coloca en el frío, hasta el momento de consumirse.

## PASTA PARA BOCADITOS

(25 acemitas)

INGREDIENTES: 1 lata de crema de espárragos. — 4 huevos cocidos picaditos. — 1/4 cucharadita de sal. — 1 queso crema de 3 onzas batido. — 3 cucharadas de salsa mayonesa. — 4 pimientos morrones picaditos. — 1 cebolla picadita.

PREPARACION: Se mezclan bien todos los ingredientes.

## PASTA DE CAMARONES

(1 taza)

**INGREDIENTES:** 1 taza de camarones cocinados y picaditos. — 2 cucharadas de jugo de limón. — 1/4 cucharadita de sal de apio. — 1/4 cucharadita de sal de cebolla. — 1/4 cucharadita de sal. — 2 cucharadas de salsa mayonesa. — 2 cucharadas de salsa de tomate. — 2 cucharaditas de alcaparras picaditas.

**PREPARACION:** Se mezclan todos los ingredientes en el vaso de la licuadora eléctrica. Se bate hasta obtener una mezcla uniforme. Se conserva en el refrigerador, hasta el momento de emplearse. Es ideal para servir con galleticas o con discos de pan tostado.

## PASTA DE QUESO Y HUEVO

(1 1/2 taza)

**INGREDIENTES:** 4 quesitos petit gruyere picaditos. — 4 huevos cocidos cortados en 1/4. — 2 cucharadas de crema de leche. — 1/2 taza de salsa mayonesa. — 1 lasca de ají verde. — 1/2 pepino encurtido picado. — 1/2 cucharadita de sal. — 1/8 cucharadita de pimienta blanca.

**PREPARACION:** Se mezclan todos los ingredientes en el vaso de la licuadora eléctrica. Se bate hasta obtener una mezcla uniforme. Se conserva en el refrigerador. Es ideal para servir en barritas de pan tostado.





## ROLLITOS DE JAMON Y FRESA

(6 comensales)

**INGREDIENTES:** 1/2 libra de jamón en dulce cortado en lascas finas. — 2 quesos crema de 3 onzas c/u. — Compota de fresa. — Gotas de tinte vegetal rojo.

**PREPARACION:** Se baten los quesos hasta suavizarlos bien. Se añaden 3 ó 4 cucharadas de compota de fresa. Se bate bien. Se añaden unas gotas de tinte vegetal rojo. Se mezcla todo bien. Se extiende esta mezcla sobre la lasca de jamón. Se enrollan las lascas a formar unos tubos. Se enfrían en el congelador hasta que estén firmes. Se sirven cortados en pequeños rollitos.

## HUEVOS RELLENOS

(6 comensales)

**INGREDIENTES:** 6 huevos cocidos duros. — 2 cucharadas de almendras picaditas. — 3 cucharadas de ají verde picadito. — 3 cucharadas de pimientos morrones picaditos. — 3 gotas de Tabasco. — 1/2 cucharadita de sal. — 1/8 cucharadita de pimienta blanca. — Salsa mayonesa. — Perejil picadito.

**PREPARACION:** Se cortan los huevos a la mitad a lo largo y se les extraen las yemas. Se pasan las yemas a través de un colador para reducir las a polvo. Se añade al polvo obtenido, las almendras, el ají, los pimientos morrones, el Tabasco, la sal y la pimienta. Se añade gradualmente salsa mayonesa, hasta empastar la mezcla. Se rellenan las claras con la mezcla. Se cubren con salsa mayonesa se salpican con perejil picadito.

## HUEVOS RELLENOS CUBIERTOS CON MAYONESA GELATINADA

(6 comensales)

INGREDIENTES: 2 cucharaditas de gelatina sin sabor. 2 cucharadas de agua fría. — 1 taza de salsa mayonesa. 1/8 cucharadita de sal. — 6 huevos cocidos. — 2 cucharadas de jamón picadito. — 1 cucharada de pepino encurtido picadito. — Rueditas de aceitunas.

PREPARACION: Se remoja la gelatina en el agua durante 5 minutos. Se disuelve sobre agua caliente. Se añade gradualmente a la salsa mayonesa. Se cortan los huevos a la mitad, a lo largo. Se extraen las yemas. Se pasan a través de un colador para reducir las a polvo. Se añade el jamón, el pepino y la sal. Se añade salsa mayonesa hasta empastar la mezcla. Se rellenan las claras. Se cubren con la salsa mayonesa. Se enfrían. Se adornan con rueditas de aceituna.



# Rellenos Para Bocaditos

**Para conservar en el refrigerador.**—Se pueden guardar en pomos de cristal con tapa y tener siempre un surtido de pastas listas para usar.

### DE HIGADO

INGREDIENTES: 3 huevos cocidos picaditos. — 1/4 libra de salchichón de hígado muy picadito. — 2 cucharaditas de perejil picadito. — 1 cucharadita de ají verde picadito. — 1 cucharadita de sal. — 1 cucharadita de mostaza preparada. — 3 cucharadas de salsa mayonesa.

PREPARACION: Se mezclan todos los ingredientes, menos la salsa. Se añade mayonesa, hasta empastar la mezcla. Se guarda en pomo de cristal.

### DE MANI Y PEREJIL

INGREDIENTES: 1/2 lb. de queso crema.—2 cucharadas de crema de leche. — 1/2 taza de maní salado picadito.  
1/4 taza de perejil picadito.

PREPARACION: Se bate el queso, hasta cremarlo y se le añade gradualmente la crema de leche. Se añade el resto de los ingredientes y se mezclan bien. Se guarda en pomo de cristal.



## DE PETIT-POIS

**INGREDIENTES:** 2 laticas de petit-pois medianos. — 1/2 taza de nueces picaditas. — 1/2 taza de apio picadito. — 1 cebolla pequeña picadita. — 1/4 taza de catchup. 1/2 cucharadita de sal. — 1 cucharada de jugo de limón. 2 cucharadas de salsa mayonesa. — 2 gotas de Tabasco. 1 cucharadita de salsa inglesa.

**PREPARACION:** Se escurren los petit-pois y se muelen (por la máquina de moler, cuchilla fina). Se añade el resto de los ingredientes y se mezcla todo bien. Se guarda en pomo de cristal.

## DE BONITO

**INGREDIENTES:** 1 lata de bonito en aceite. — 1 taza de apio picadito. — 1 1/2 cucharada jugo de limón. — 2 cucharaditas de mostaza preparada. — 4 cucharadas de salsa mayonesa.

**PREPARACION:** Se escurre el bonito y se muele (por la máquina de moler, cuchilla fina). Se añade el resto de los ingredientes y se mezclan bien. Se guarda en pomo de cristal.

## DE MENUDOS DE AVE

**INGREDIENTES:** 1/2 taza de menudos de ave, cocinados y picaditos. — 2 lascas de bacon frito, picadito. — 2 cucharadas de mostaza preparada. — 4 cucharadas de salsa mayonesa.

**PREPARACION:** Se mezclan bien todos los ingredientes. Se guarda en pomo de cristal.

## DE JAMON Y QUESO

INGREDIENTES: 1/2 taza de jamón precocido molido. 2 quesos proceso rallados de 4 onzas c/u. — 2 cucharadas de pepino encurtido picadito. — 1 cucharada de mostaza preparada.

1

PREPARACION: Se mezclan bien todos los ingredientes.

## DE AGUACATE

INGREDIENTES: 1 aguacate mediano reducido a puré. 2 cucharaditas de jugo de limón. — 1 cucharadita de sal. — 1 cucharadita de cebolla rallada. — 2 cucharaditas de salsa chili. — 2 cucharaditas de catchup. — 1/2 cucharadita de Tabasco.

PREPARACION: Se mezclan bien todos los ingredientes.



# Rellenos Para Sandwiches

## RELLENO DE CAMARONES Y HUEVOS

(6 sandwiches)

INGREDIENTES: 1/2 taza de camarones cocinados y picaditos. — 1/2 taza de queso proceso rallado. — 1 huevo cocido picadito. — 1/4 taza de salsa mayonesa.  
1 cucharada de salsa de rábanos.

PREPARACION: Se mezclan bien todos los ingredientes.

## RELLENO DE ALMEJAS Y QUESO

(4 sandwiches)

INGREDIENTES: 1 queso crema de 3 onzas. — 1 cucharada de salsa mayonesa. — 1 lata de almejas de 7 onzas. — 1/2 cucharadita de salsa inglesa. — 1/2 cucharadita de mostaza preparada. — 1/4 cucharadita de sal.

PREPARACION: Se mezclan el queso batido y la salsa mayonesa. Se escurren las almejas y se pican finamente. Se añaden a la mezcla anterior. Se añade el resto de los ingredientes. Se mezclan bien.

## RELLENO DE HUEVO E HIGADOS DE POLLO

(5 sandwiches)

INGREDIENTES: 2 huevos cocidos picaditos. — 1/2 taza (1/4 lb.) de hígados de pollo cocinados y picaditos. 2 cucharadas de salsa mayonesa. — 1/4 cucharadita de sal. — 1/8 cucharadita de pimienta blanca. — 2 cucharadas de apio picadito.

PREPARACION: Se mezclan bien todos los ingredientes.

## RELLENO DE PASAS Y ZANAHORIAS

(6 sandwiches)

INGREDIENTES: 1/2 taza de pasas sin semillas. — 1/2 taza de coco deshidratado. — 1/2 taza de zanahoria cruda rallada. — 2 cucharadas de ají o pepino encurtido picadito. — 2 cucharadas de salsa mayonesa.

PREPARACION: Se mezclan bien todos los ingredientes.

## RELLENO DE PEPINO Y CAMARONES

(4 sandwiches)

INGREDIENTES: 1 queso crema de 3 onzas. — 1/4 taza de camarones cocinados y picaditos. — 1/4 taza de pepino cortado en cuadritos muy pequeños. — 1/2 cucharadita de perejil picadito. — 1 cucharadita de jugo de limón.

PREPARACION: Se bate el queso crema y se le añade el resto de los ingredientes.



## RELLENO DE QUESO Y RÁBANOS

(8 sandwiches)

INGREDIENTES: 1/4 taza de crema agria. — 1 taza de requesón. — 1/4 taza de almendras saladas, picaditas. 1/4 taza de rábanos picaditos. — 2 cucharaditas de perejil picadito. — 1/8 cucharadita de pimienta blanca.

PREPARACION: Se mezclan bien todos los ingredientes.

## RELLENO DE HIGOS Y NUECES

(4 sandwiches)

INGREDIENTES: 1/4 taza de almendras saladas picaditas. — 1/4 taza de higos picaditos. — 3 cucharadas de salsa mayonesa. — 2 cucharadas de miel. — 1 cucharadita de jugo de limón. — 1/4 cucharadita de nuez moscada.

PREPARACION: Se mezclan bien todos los ingredientes.

## RELLENO DE COCO Y QUESO

(4 sandwiches)

INGREDIENTES: 1/2 taza de requesón. — 1/2 taza de coco rallado y tostado. — 1/8 cucharadita de sal. — 1 cucharada de salsa mayonesa.

PREPARACION: Se mezclan bien todos los ingredientes.

## BOCADITOS DE JAMON DEL DIABLO

(250 bocaditos)

**INGREDIENTES:** 250 acemitas (pequeñitas). — 8 latas de jamón del diablo. — 8 quesos crema de 6 onzas.

**PREPARACION:** Se mezclan bien el jamón del diablo y el queso crema batido. Se cortan las acemitas a la mitad, sin llegar a separarlas y se rellenan con la mezcla.

## MEDIAS NOCHES (pequeñitas)

(40 medias noches)

**INGREDIENTES:** 40 acemitas pequeñas. — 1/2 libra de queso gruyere cortado en lascas finas y después en pedacitos. — 3/4 libra de jamón en dulce cortado en lascas finas y después en pedacitos. — 1 pepino encurtido grande cortado en 40 rueditas.—Mantequilla blanda.

**PREPARACION:** Se cortan las acemitas a la mitad, sin llegar a separarlas. Se untan por dentro con mantequilla. Se coloca dentro de cada una una lasquita de queso, otra de jamón y otra de pepino.

## ACEMITAS DE QUESO Y PIMIENTOS

(1,000 acemitas)

**INGREDIENTES:** 1,000 acemitas pequeñitas. — 32 quesos crema de 8 onzas c/u. — 20 latas de pimientos morrones.

**PREPARACION:** Se cortan las acemitas a la mitad, sin llegar a separarlas. Se batien los quesos hasta cremarlos y se añade al batido los pimientos morrones escurrecidos y molidos. Se bate todo bien. Se rellenan las acemitas.

## BOCADITOS DE SPAM

(140 bocaditos)

**INGREDIENTES:** 1 barra de pan de molde de 2 libras cortadas por la cuchilla No. 6 (salen 140 rebanadas). — 3 quesos crema de 8 onzas c/u. — 1 lata de Spam. — 1 pepino encurtido. — 2 huevos cocidos. — 1 latica de petit pois.

**PREPARACION:** Se pasa por la máquina de moler, cuchilla fina, el Spam, los huevos y los petit pois. Se añade al queso batido y se suaviza la mezcla con cucharitas de leche. Se sazona con sal y pimienta al gusto. Se extiende en el pan. Se unen las rebanadas de dos en dos y se cortan a la mitad.



## BOCADITOS DE SPAM Y POLLO

(250 bocaditos)

**INGREDIENTES:** 8 libras de pan de molde (4 barras) cortado en lascas. — 3 latas de Spam. — 3 pepinos encurtidos. — 1 lata de crema de pollo. — 1 lb. de mantequilla. — 6 quesos crema de 8 onzas c/u. — 2 cucharadas de mostaza preparada. — 2 cucharadas de salsa chili.

**PREPARACION:** Se muele por la cuchilla fina de la máquina el Spam y el pepino. Se bate el queso crema y se añade la mantequilla suavizada. Se mezclan bien. Se añade la crema de pollo. Se añade el Spam y el pepino. Se mezcla todo bien. Se añade la mostaza y la salsa chili. Se extiende en las lascas de pan. Se unen de dos en dos y se cortan a la mitad.



# Sopas Frias



## SOPA DE PAPAS

(6 comensales)

**INGREDIENTES:** 4 ajos puerros medianos. — 4 papas medianas peladas y cortadas finamente. — 2 tazas de agua hirviendo. — 2 cubitos de caldo de pollo. — 1/4 cucharadita de Tabasco. — 2 cucharadas de mantequilla. — 2 tazas de leche. — 1 taza de crema de leche ligera. — 1 cucharadita de sal. — Perejil muy picadito.

**PREPARACION:** Se le quitan las hojas a los ajos puerros dejándoles solamente 3 pulgadas sobre la parte blanca. Se cortan en lascas finas. Se colocan en un recipiente y se les añaden las papas. Se añade el agua hirviendo y los cubitos de caldo. Se tapa el recipiente y se cocina a fuego moderado, hasta que las papas estén tiernas. Se retira del calor y se pasa la cocción a través de un colador, para reducirla a puré. Se le añade el Tabasco y la mantequilla. Se añade, revolviendo la leche, la crema de leche y la sal. Se enfría. Se sirve en cremeras, bordeadas con hielo picadito y se salpica la sopa con perejil picadito.

## SOPA DE ZANAHORIA

(4 a 6 comensales)

**INGREDIENTES:** 1 taza de crema agria. — 1 taza de jugo de zanahoria. — 1 cucharadita de cebolla rallada. 1/2 cucharadita de sal. — 1/16 cucharadita de pimienta blanca. — Perejil picadito.

**PREPARACION:** Se colocan todos los ingredientes en un tazón y se baten, hasta obtener una mezcla uniforme. Se enfría. Se sirve en cremeras, salpicada con perejil.

## SOPA DE TOMATE

(4 a 6 comensales)

**INGREDIENTES:** 4 tazas de jugo de tomate. — 1 taza de leche evaporada. — 1 cucharada de cebolla rallada. 1/4 cucharadita de Tabasco. — Sal al gusto. — 1/2 taza de crema agria. — Perejil picadito.

**PREPARACION:** Se mezclan el jugo de tomate, la leche, la cebolla, el Tabasco y la sal, en un tazón previamente enfriado. Se enfría la mezcla durante 2 horas, como mínimo. Se sirve en cremeras y se adorna con una cucharadita de crema agria, salpicada con perejil.

## SOPA DE PEPINOS Y CAMARONES

(6 comensales)

INGREDIENTES: 1/2 libra de camarones cocinados. — 1 pepino fresco, grande. — 3 ramas de perejil. — 1/2 cebolla pequeña. — 1 1/2 cucharadita de mostaza preparada. — 2 cucharaditas de azúcar. — 1 cucharadita de sal. — 4 tazas de leche agria.

PREPARACION: Se pican bien fino los camarones, el pepino (sin pelar), el perejil y la cebolla. Se mezcla con el resto de los ingredientes. Se enfría en el refrigerador. Se sirve bordeada de hielo picadito.

## SOPA DE AGUACATE

(4 a 6 comensales)

INGREDIENTES: 1 aguacate. — 1 cebolla cortada en lascas finas y éstas picaditas. — 1 cucharadita de sal. — 2 latas de 12 1/2 onzas de consomé de pollo. — 2 a 4 cucharadas de crema espesa. — 1 tomate de ensalada.

PREPARACION: Se reduce el aguacate a pulpa. Se le añade revolviendo, la cebolla, la sal, el consomé y la crema de leche. Se corta el tomate en cuadraditos pequeños y se echan en la mezcla. Se enfría como mínimo 1 1/2 hora, antes de servirse. Se sirve en pequeñas cremeras, previamente enfriadas.



## SOPA DE REMOLACHA

(6 comensales)

**INGREDIENTES:** 1 lata grande de remolachas, en cuadraditos. — 1 cucharada de gelatina sin sabor. — 1/4 taza de agua fría. — 2 cucharadas de cebollas picaditas. 2 tazas de consomé enlatado. — 2 cucharadas de vinagre. — 1/2 cucharadita de sal. — Crema agria.

**PREPARACION:** Se escurren las remolachas y se reserva el líquido. Se remoja la gelatina en el agua fría durante 5 minutos. Se colocan las remolachas en el vaso de cristal de la licuadora eléctrica y se bate hasta triturarlas bien. Se mezclan la cebolla y el líquido de las remolachas. Se añade esta mezcla gradualmente a la remolacha triturada. Se hierva la mezcla durante 5 minutos. Se añade el vinagre y la sal. Se retira del calor e inmediatamente se añade la gelatina. Se revuelve hasta disolverla bien. Se enfría a la temperatura ambiente. Se vierte en 6 cremeras, previamente enfriadas. Se enfría en el refrigerador hasta que esté a medio cuajar. Se decora con una cucharadita de crema agria.

## CONSOMÉ DE TOMATE GELATINADO

(8 comensales)

INGREDIENTES: 2 cucharadas de gelatina sin sabor. — 1/2 taza de agua fría. — 2 tazas de jugo de tomate. — 1 cucharadita de cebolla rallada. — 2 tazas de caldo. — Cáscara de limón. — 1/8 cucharadita de pimienta en polvo. — 1/2 cucharadita de sal. — 1 cucharadita de jugo de limón. — Lascas de limón cortadas muy finas.

PREPARACION: Se remoja la gelatina en el agua fría, durante 5 minutos. Se mezclan el jugo de tomate, la cebolla, el caldo y la cáscara de limón. Se calienta hasta que rompa a hervir. Se retira del calor e inmediatamente se añade la gelatina, la sal, la pimienta y el jugo de limón. Se enfría a la temperatura ambiente. Se vierte en ocho tazas de consomé, previamente enfriadas y humedecidas con agua fría. Se enfrían en el refrigerador hasta que el contenido esté firme. Se raya con un tenedor circularmente. Se adorna con una lasquita de limón o con hojitas de hierbabuena.

# Salsas



## MAYONESA RAPIDA

(2 tazas)

**INGREDIENTES:** 1 huevo. — 1 cucharadita de sal. — 1 cucharadita de azúcar. —  $\frac{3}{4}$  cucharadita de mostaza en polvo. —  $\frac{1}{8}$  cucharadita de pimienta blanca. —  $\frac{1}{8}$  cucharadita de paprika. — 2 cucharadas de vinagre.  $1\frac{1}{2}$  taza de aceite. — 2 cucharaditas de jugo de limón.

**PREPARACION:** Se mezclan en el vaso de la licuadora eléctrica, el huevo, la sal, el azúcar, la mostaza, la pimienta y la paprika. Se añade una cucharada de vinagre. Se bate la mezcla hasta obtener una liga uniforme. Se añade el aceite gradualmente. Se añade el resto del vinagre y el jugo de limón. Se bate hasta que esté firme. Se guarda en un frasco de loza o cristal, en el refrigerador.

**Transformaciones: Mayonesa de cebollina:** Se añade a una taza de salsa mayonesa dos cucharadas de cebollina picadita.

**Crema de Mayonesa** (para ensalada de frutas).—Se añade a la receta de salsa mayonesa rápida, 1 taza de crema de leche, batida hasta espesarla bien (se debe batir rodeada de hielo).

**Mayonesa de rábanos.**—Se añade a una taza de salsa mayonesa dos cucharadas de salsa de rábanos.

**Mayonesa mixta.**—Se añade a una taza de salsa mayonesa  $\frac{1}{2}$  taza de pepino fresco muy picadito, dos huevos cocidos picaditos y una cucharada de ají verde picadito.

## SALSA COCINADA

(1 2/3 taza)

INGREDIENTES: 2 cucharadas de harina. — 1 1/2 cucharadita de sal. — 3/4 cucharadita de mostaza en polvo. — 1 cucharada de azúcar. — 1/8 cucharadita de pimienta blanca. — 1/8 cucharadita de paprika. — 1 huevo. — 1 taza de leche. — 1/4 taza de vinagre. — 2 cucharadas de vinagre.

PREPARACION: Se mezclan la harina, la sal, la mostaza, el azúcar, la pimienta y la paprika. Se bate el huevo y se le añade gradualmente la leche. Se cocina la mezcla al baño de maría, revolviendo seguido, hasta que esté firme. Se añade gradualmente el vinagre y la mantequilla. Se retira del calor y se enfría.

## SALSA DE YOGURT

(Para servir con ensaladas verdes)

(1 1/3 taza)

INGREDIENTES: 1/4 taza de cebollas cortadas gruesas. 1/2 diente de ajo. — 1/4 taza de hojas de perejil aplastadas. — 1 cucharadita de sal. — 2 cucharaditas de azúcar. — 1 cucharada de pasta de tomate. — 1 taza de yogurt.

PREPARACION: Se colocan todos los ingredientes en el vaso de la licuadora eléctrica. Se batien, hasta obtener una mezcla uniforme.

## SALSA DE AGUACATE

(Para servir con ensalada de frutas)

(1 taza)

INGREDIENTES: 2 cucharadas de jugo de limón. — 1/2 taza de crema de leche. — 1/4 cucharadita de sal. — 1/8 cucharadita de jengibre. — 3 cucharadas de azúcar en polvo. — 1 aguacate pequeño, cortado en cuadraditos.

PREPARACION: Se colocan todos los ingredientes en el vaso de la licuadora eléctrica. Se baten hasta obtener una mezcla uniforme. Si se quiere con sabor más delicioso, se enfría y se mezcla con media taza de crema batida.

## SALSAS PARA SERVIR CON ENSALADAS DE FRUTAS

### SALSA DE NARANJA

(3/4 taza)

INGREDIENTES: 1 paquete de queso crema de 3 onzas. 3 cucharadas de crema de leche. — 1 cucharada de salsa mayonesa. — 1/8 cucharadita de sal. — 2 cucharadas de jugo de naranja. — 1/2 cucharadita de cáscara de naranja rallada.

PREPARACION: Se bate el queso hasta cremarlo. Se añade gradualmente la crema de leche y después la salsa mayonesa. Se añade la sal, el jugo y cáscara de naranja. Se mezcla todo bien.



## SALSA DE LIMON

(1 3/4 taza)

**INGREDIENTES:** 4 cucharaditas de jugo de limón. — 2 cucharaditas de jugo de naranja. — 1/2 taza de salsa mayonesa. — 2 cucharadas de azúcar. — 1/2 taza de crema de leche.

**PREPARACION:** Se mezclan el jugo de limón y el jugo de naranja con la salsa mayonesa. Se añade el azúcar. Se bate la crema de leche (rodeada de hielo), hasta que esté bien espesa. Se añade a la mezcla de la salsa mayonesa. Se enfría.

## SALSA DE GUINDAS

(1 1/4 taza)

**INGREDIENTES:** 1/4 taza de crema de leche para batir. — 1/2 taza de salsa mayonesa. — 2 cucharaditas de azúcar. — 1/4 taza de guindas picaditas.

**PREPARACION:** Se bate la crema, hasta que esté firme (rodeada de hielo). Se envuelve dentro de la salsa mayonesa, a la que se le adiciona el azúcar. Se añaden las guindas.

## SALSA PARA SERVIR CON VEGETALES

INGREDIENTES: 2 cucharadas de harina para todos los usos. — 1 1/2 cucharadita de sal. — 3/4 cucharadita de mostaza en polvo. — 1 cucharadita de azúcar. — 1/8 cucharadita de pimienta blanca. — 1 taza de leche agria. 1 huevo. — 2 cucharadas de vinagre blanco. — 1 huevo cocido picadito. — 1 cucharadita de perejil muy picadito. — 1 cucharada de pepino encurtido picadito.

PREPARACION: Se mezclan en la parte superior del baño-maría, la harina, la sal, la mostaza, el azúcar y la pimienta. Se añaden 2 cucharadas de la leche agria y se revuelve hasta obtener una mezcla uniforme. Se bate el huevo hasta ligar clara y yema y se le añade gradualmente el resto de la leche agria. Esta mezcla se añade gradualmente a la primera mezcla. Se cocina sobre agua hirviendo, revolviendo seguido hasta que la mezcla espese. Se retira del calor y se le añade el resto de los ingredientes. Se mezcla bien. Se enfría la salsa.

# Ensaladas

REVISTA "ROMANCES"



## ENSALADA DE POLLO

(10 comensales)

**INGREDIENTES:** 1 pollo de 3 libras cocinado y desmenuzada la carne. — 1 libra de papas cocinadas y cortadas en cuadraditos. — 2 manzanas peladas y cortadas en cuadraditos. — 1 latica de petit-pois, extra finos escurridos. — 1 lata de pimientos morrones picaditos. — 1 pepino encurtido picadito. — 1 lata de puntas de espárragos, escurridas y picaditas. — 1/2 taza de aceitunas picaditas. — 1 taza de salsa mayonesa (aproximadamente).

**PREPARACION:** Se mezclan en un tazón todos los ingredientes, hasta obtener una liga uniforme. Se añade salsa mayonesa hasta empastar la mezcla. Se enfría. Se sirve decorada con huevos cocidos, puntas de espárragos y tiritas de pimientos morrones.

## ENSALADA DE POLLO CON FRUTAS

(12 comensales)

**INGREDIENTES:** 1 pollo de 3 libras cocinado y picadito. — 1 libra de papas cortadas en cuadraditos y cocinadas. — 1 lata de pimientos morrones escurridos y picaditos. — 1/2 taza de petit-pois, extra finos escurridos. — 1 lata de puntas de espárragos, escurridos y picaditos. — 1 pepino encurtido picadito. — 1 lata No. 2 1/2 de cocktail de frutas, escurridos. — 1 taza de salsa mayonesa (aproximadamente).

**PREPARACION:** Se mezclan bien en un tazón, los siete primeros ingredientes. Se añade salsa mayonesa, hasta empastar bien la mezcla. Se enfría la mezcla durante varias horas. Se sirve adornada con frutas frescas.

## ENSALADA DE POLLO COCÓ

(12 comensales)

**INGREDIENTES:** 1 pollo de 3 libras cocinado y cortado en pequeños pedacitos. — 1 latica de zanahorias cortadas en cuadraditos. — 1 pomo grande de pasta para sandwiches express. — 2 libras de papas cocinadas, cortadas en cuadraditos. — 1 latica de petit-pois, extra finos escurridos. — 1 pomo de salsa mayonesa, pequeño. 1 manzana pelada y cortada en cuadraditos. — 1 rama de apio cortado en cuadraditos. — 1 queso crema de 8 onzas, suavizado. — 1 lata de puntas de espárragos, escurridos, y picaditos. — Sal y pimienta al gusto.

**PREPARACION:** Se mezclan bien todos los ingredientes y se enfría.

## ENSALADA DE POLLO Y PIÑA

(6 comensales)

**INGREDIENTES:** 1/2 taza de salsa mayonesa. — 1/4 taza del almíbar de la piña. — 1/2 cucharadita de Tabasco. — 2 tazas de pollo cocinado, cortado en cuadraditos. — 1 taza de apio picadito. — 1 taza de ruedas de piña, escurridas y cortadas en cuadraditos. — 1/4 taza almendras tostadas y picaditas.

**PREPARACION:** Se añade a la salsa mayonesa, sin dejar de batir, el almíbar. Se añade el Tabasco. Se mezclan el pollo, el apio, la piña y las almendras. Se le vierte a esta mezcla la de la salsa. Se liga todo bien. Se prueba de sal, por si es necesario añadir más. Se enfría la mezcla. Se sirve sobre conchas de lechuga.



## ENSALADA ENCURTIDA DE POLLO

(10 comensales)

INGREDIENTES: 3 tazas de pollo cocinado y picadito. 1 taza de apio cortado en lascas finas. — 1 taza de zanahoria cortada en lascas muy finas. —  $\frac{2}{3}$  taza de pepino encurtido, cortado en lasquitas. — 4 tazas de lechuga picadita. —  $\frac{1}{2}$  taza de salsa mayonesa. — 4 cucharadas del vinagre del pepino.

PREPARACION: Una hora antes de comer la ensalada, se mezclan en una taza bola, el pollo, el apio, la zanahoria, el pepino y la lechuga. Se enfría.

Se batan juntos la salsa mayonesa, con el vinagre del pepino. Se enfría. Se mezclan la salsa y la mezcla del pollo. Se sirve en una comida fría, como plato principal, poniendo de entrada melón de agua y de postre helado de café.

## ENSALADA MARINERA

(6 comensales)

INGREDIENTES: 1 taza de camarones cocinados y picaditos. — 1 taza de langosta cocinada y picadita. — 1 taza de pescado cocinado y desmenuzado. — 1 taza de apio picadito. —  $\frac{1}{2}$  cucharadita de sal de cebolla. — 3 cucharadas de ají verde picadito. — 2 tazas de piña en conserva, escurrida y picadita en cuadraditos. —  $\frac{1}{2}$  taza de crema agria.

PREPARACION: Se mezclan en un tazón los camarones, langosta y pescado. Se añade la sal de cebolla, el ají y la piña. Se mezcla todo bien. Se añade la crema agria y se revuelve bien. Se enfría la mezcla. Se sirve sobre conchas de lechuga y se adorna con un camarón y huevo cocido.



## ENSALADA DE CAMARONES

(10 comensales)

**INGREDIENTES:** 3 libras de camarones cocinados y picaditos. — 1 1/2 libras de papas cocinadas, cortadas en cuadraditos. — 1 taza de apio picadito. — 1 latica de petit-pois, extra finos. — 2 manzanas peladas y picaditas. — 2 cucharadas de jugo de limón. — 1 taza de salsa mayonesa. — 2 quesos crema de 8 onzas c/u.

**PREPARACION:** Se mezclan en un tazón los camarones, las papas, el apio, los petit-pois, las manzanas y el jugo de limón. Se enfría la mezcla. Se batien los quesos hasta suavizarlos. Se les añade gradualmente la salsa mayonesa. Se vierte la mezcla enfriada en la salsa. Se liga todo bien. Se enfría nuevamente. Se sirve boleada sobre conchas de lechuga. Se adornan las bolas con crucéticas de tiritas de pimientos morrones.

## ENSALADA DE PESCADO Y PIÑA

(10 comensales)

**INGREDIENTES:** 1 lata grande de ruedas de piña en almíbar. — 4 quesos crema de 8 onzas c/u. — 1/2 cucharadita de pimentón. — 2 cucharaditas de azúcar. — 1 cucharadita de sal. — 2 libras de pescado cocinado y desmenuzado. — 1 lechuga americana (pequeña) picadita. — 1 taza de nueces picaditas.

**PREPARACION:** Se escurren las ruedas de piña y se secan sobre un paño. Se cortan en cuadraditos. Se batien los quesos, hasta cremarlos y se añade el pimentón,



el azúcar y la sal. Se mezcla todo bien. Se añade el pescado, la lechuga y las nueces. Se mezclan bien. Se vierte la preparación en un molde de 9x5x3 pulgadas, forrado con papel parafinado. Se cubre con papel y se enfría en el refrigerador, durante varias horas o hasta que esté firme. Se sirve lasqueada.

## ENSALADA DE CODITOS Y CAMARONES

(12 comensales)

**INGREDIENTES:** 3 cucharadas de vinagre. — 6 cucharadas de aceite. — 1/2 cucharadita de mostaza en polvo. 1/2 cucharadita de azúcar. — 1/4 cucharadita de pimienta blanca. — 1/2 cucharadita de paprika. — 1/2 cucharadita de sal. — 1/2 libra de coditos cocinados. — 1 libra de papas cocinadas cortadas en cuadraditos. — 1 libra de camarones, cocinados y picaditos. — 1/4 libra de almendras picaditas. — 1 taza de salsa mayonesa.

**PREPARACION:** Se mezclan en la licuadora eléctrica el vinagre, el aceite, la mostaza, el azúcar, la pimienta, la paprika y la sal. Se vierte la mezcla sobre los coditos y se enfría. Se mezclan en un tazón las papas, los camarones, las almendras y la salsa mayonesa. Se enfría la mezcla. Se ligan las mezclas enfriadas y se vierte en una ensaladera. Se adorna con huevos cocidos picaditos y medalloncitos de pimientos morrones.

## ENSALADA BOCADO DE EMPERADOR

(8 comensales)

**INGREDIENTES:** 1 libra de papas cocinadas y reducidas a puré. — 1 lata de salmón escurrido y molido. — 1 pepino encurtido molido. — 1 lata de pimientos morrones molidos. — 1 taza de salsa mayonesa. — 3 quesos crema de 3 onzas c/u.

**PREPARACION:** Se mezclan en un tazón el puré de papas, el salmón, el pepino y los pimientos morrones. Se batan los quesos hasta suavizarlos y se les añade gradualmente la salsa mayonesa. Se vierte esta mezcla sobre la del puré de papas. Se liga todo bien. Se enfría. Se sirve boleada sobre conchas de lechuga. Se adorna con huevo cocido picadito y medalloncitos de pimientos morrones.

## ENSALADA DE JAMON

(6 comensales)

**INGREDIENTES:** 1 libra de jamón precocido cortado en cuadraditos. — 6 huevos cocidos picaditos. — 4 dientes de ajo picaditos. — 2 pepinos encurtidos picaditos. 1 cucharadita de mostaza preparada. — 2 cucharadas de jugo de limón. — 1 taza de salsa mayonesa. — 1/2 cucharadita de paprika. — 1 cucharadita de salsa inglesa.

**PREPARACION:** Se mezclan en un tazón el jamón, los huevos, los ajos y los pepinos.

Aparte se mezclan el jugo de limón y la mostaza. Se añade a la salsa mayonesa. Se añade la paprika y la salsa inglesa. Se mezcla todo bien. Se enfría. Se sirve bordeada con hojas de lechuga y se salpica con perejil picadito.



## ENSALADA DE PAPAS Y HUEVOS

(10 comensales)

**INGREDIENTES:** 4 huevos cocidos, picaditos. — 6 tazas de papas cocinadas cortadas en cuadraditos. — 2 cucharadas de cebollina picadita. — 2 tazas de apio picadito. 2 cucharadas de perejil picadito. — 1 1/2 taza de salsa cocinada, cuya receta aparece en la página 33.

**PREPARACION:** Se mezclan en un tazón todos los ingredientes. Se enfría la mezcla. Se sirve sobre conchas de lechuga.

## ENSALADA DE PAPAS

(8 comensales)

**INGREDIENTES:** 5 tazas de papas cortadas en cuadraditos, cocinadas y enfriadas. — 1 cebolla pequeña picadita. — 1 taza de apio picadito. — 2 cucharaditas de sal. 1 cucharada de vinagre. — 3 cucharadas de aceite. — 1/4 taza de salsa mayonesa.—1/2 cucharadita de Tabasco.

**PREPARACION:** Se mezclan en un tazón las papas, la cebolla y el apio. Se polvorea con una cucharadita de sal. Se mezclan el resto de la sal, el vinagre, el aceite, la mayonesa y el Tabasco. Se añade a la mezcla de las papas. Se mezcla todo bien. Se enfría.

## ENSALADA DE VEGETALES

(8 comensales)

**INGREDIENTES:** 4 tazas de papas cocinadas cortadas en cuadraditos. — 1 taza de zanahorias cocinadas cortadas en cuadraditos. — 1 taza de remolachas cocinadas cortadas en cuadraditos. — 1 latica de petit-pois, extra finos, escurridos. — 1 pepino encurtido picadito. 2 cucharadas de aceitunas picaditas. — Salsa mayonesa.

**PREPARACION:** Se mezclan en un tazón las papas, zanahorias, remolachas, petit-pois, pepino y aceitunas. Se añade salsa mayonesa, hasta empastar la mezcla. Se enfría en el refrigerador. Se sirve bordeada con conchas de lechuga y salpicada con huevos cocidos picaditos.

## ENSALADA DE VEGETALES ESPECIAL

(10 comensales)

**INGREDIENTES:** 2 quesos crema de 8 onzas c/u. — 1 taza de salsa mayonesa. — 1 lata de sopa de tomate. — 1 1/2 taza de zanahorias cocinadas cortadas en cuadraditos. — 1 1/2 taza de habichuelas cocinadas y picaditas. 1 taza de apio picadito. — 2 libras de papas cocinadas y cortadas en cuadraditos. — 1 latica de petit-pois extra finos.

**PREPARACION:** Se baten los quesos en un tazón, hasta suavizarlos. Se añade gradualmente la salsa mayonesa y después la sopa de tomate. Se mezcla en otro tazón el resto de los ingredientes. Se vierte la mezcla de los quesos y se liga todo bien. Se enfría bien la mezcla en el refrigerador. Se sirve bordeada con conchas de lechuga y salpicada con huevos cocidos picaditos.



## ENSALADA DE COL Y PIÑA

(50 comensales)

INGREDIENTES: 7 libras de col finamente picada. — 2 latas de 30 onzas de ruedas de piña. — 3 tazas de salsa mayonesa. — 1 cucharadita de sal.

PREPARACION: Se escure la piña y se corta en cuadraditos. Se mezclan la col y la piña. Se enfría la mezcla. Se añade a la salsa mayonesa cucharadita del almíbar de la piña, hasta adelgazar la salsa. Se añade la sal. Al momento de servir la ensalada, se mezcla con la salsa mayonesa. Se sirva sobre conchas de lechuga.

## ENSALADA DE PIÑA CONGELADA

(8 comensales)

INGREDIENTES: 1 taza de ruedas de piña en conserva trituradas. — 1 taza de col finamente picada. — 1 taza de apio picadito. — 1/2 taza de almendras cortadas en lascas, a lo largo. — Jugo de 1 limón. — 1 taza de crema de leche. — 1 taza de salsa mayonesa. — 1/2 cucharadita de sal. — 1/2 cucharadita de paprika.

PREPARACION: Se mezclan en un tazón la piña, col, el apio y las almendras. Se rocía la mezcla con jugo de limón. Se añade la crema de leche, la salsa mayonesa, la sal y la paprika. Se mezcla todo bien. Se vierte en un molde y se enfría en el congelador hasta que esté firme. Se sirve boleada sobre conchas de lechuga. Se adorna con rositas de rábanos.



## ENSALADA DE FRUTAS

(8 comensales)

**INGREDIENTES:** 2 latas grandes de ensalada de frutas. — 2 quesos crema de 8 onzas c/u. — 1 taza de salsa mayonesa.

**ADORNO:** Conchas de lechuga. — Queso crema. — guindas.

**PREPARACION:** Se escurren bien las frutas. Se colocan sobre un paño. (Los más grandes se cortan a la mitad). Se enfrían en el refrigerador. Se batien los quesos, hasta cremarlos. Se añade la salsa mayonesa, gradualmente. Se añaden las frutas. Se mezcla todo bien. Se vierte en la ensaladera donde se va a servir. Se enfría, hasta que esté firme. Se adorna el borde con lechuga picadita. Se decora con rositas hechas con queso crema (puesto en la manga decoradora) y guindas.

## ENSALADA "24 HORAS"

(8 comensales)

**INGREDIENTES:** 2 huevos. — 4 cucharadas de vinagre. — 4 cucharadas de azúcar. — 2 cucharadas de mantequilla. — 1 taza de crema. — 2 tazas de guindas cortadas a la mitad. — 2 tazas de piña en conserva, escurrida y cortada en cuadraditos. — 2 naranjas cortadas en secciones. — 2 tazas de pastillas de altea cortadas en cuartos.

**PREPARACION:** Se batien los huevos ligeramente y se colocan en la parte superior del baño de maría. Se añaden

VISTA "ROMANCES"

de el vinagre y el azúcar. Se cocina la mezcla sobre agua hirviendo, revolviendo, hasta que la mezcla espese y esté suave. Se añade la mantequilla. Se enfría. Cuando esté bien fría, se añade a la crema batida, bien espesa. Se añaden las frutas. Se vierte la preparación en un molde en forma de aro, previamente enfriado y engrasado con aceite de almendra dulce. Se cubre con papel laminado y se enfría durante 24 horas. Se desmolda y se rellena el centro con lechuga picadita. Se bordea con secciones de naranjas combinadas con uvas verdes.

## ASPIC DE TOMATE

(6 comensales)

**INGREDIENTES:** 2 cucharadas de gelatina, sin sabor. 1/4 taza de agua fría. — 1/2 taza de agua bien caliente. 4 tazas de tomate fresco o enlatado. — 1 cucharada de cebolla picadita. — 1/2 cucharadita de semillas de apio. 2 clavos de olor. — 1 cucharadita de sal. — 1 cucharadita de azúcar. — 2 cucharaditas de jugo de limón.

**PREPARACION:** Se remoja la gelatina en el agua fría, durante 5 minutos. Se disuelve en el agua bien caliente. Se mezclan los tomates, la cebolla, la sal, las semillas de apio y el azúcar. Se cocina la mezcla durante 35 minutos. Se cuela a través de un colador o tela. Se añade el jugo de limón y la gelatina. Da tres tazas. Se guarda en el refrigerador y cuando haya que emplearla se calienta al baño maría.

## ASPIC DE LANGOSTA

(6 comensales)

**INGREDIENTES:** 1 langosta de 2 libras cocinada. — 1 cucharada de gelatina sin sabor. — 2 cucharadas de agua. — 1 taza de caldo de pollo. — 1/2 taza de pepino fresco picadito. — 1/2 taza de tomate de ensalada, pelado y picadito (sin semillas).

**PREPARACION:** Se extrae la carne de la langosta del carapacho. Se corta en cuadraditos de media pulgada de espesor. Se remoja la gelatina en el agua durante 5 minutos y se disuelve en el caldo bien caliente. Se humedece con agua fría un molde cuya capacidad sea de cuatro tazas. Se cubre con una capita de la gelati-



na. Se enfría. Se repite la operación dos veces más. Se mezclan el pepino y el tomate. Se sazona al gusto. Se coloca en el centro del molde. Se coloca alrededor la langosta. Se vierte el resto de la gelatina hacia los lados del molde y la parte de arriba. Se enfría, hasta que esté firme. Se desmolda y se bordea con berros picaditos.

## MOUSSE DE AGUACATE

(10 comensales)

INGREDIENTES: 3 cucharadas de gelatina sin sabor. — 3/4 taza de agua fría. — 1 taza de caldo bien caliente. — 2 quesos crema de 8 onzas c/u. — 1 taza de salsa mayonesa. — 2 tazas de pulpa de aguacate. — 1/2 cucharadita de sal. — 1 taza de leche evaporada bien fría. — 1/3 taza de aceitunas picaditas. — 1 cucharada de jugo de cebolla.

ADORNO: 2 huevos cocidos. — Conchas de lechuga. — Medalloncitos de pimientos morrones.

PREPARACION: Se remoja la gelatina en el agua fría, durante 5 minutos. Se disuelve en el caldo bien caliente. Se enfría a la temperatura ambiente. Se enfría en el refrigerador, hasta que empiece a cuajarse. Se baten los quesos hasta cremarlos. Se añade gradualmente la salsa mayonesa, la pulpa de aguacate y la sal. Se enfría. Se bate la leche evaporada, rodeada de hielo, hasta que al batir queden bien marcadas las huellas del batidor en el batido. Se añade gradualmente la gelatina, después la mezcla del aguacate, las aceitunas y el jugo de cebolla. Se vierte la preparación en un molde para

gelatina, previamente enfriado y humedecido con agua. Se enfría en el refrigerador, hasta que esté firme. Se desmolda y se adorna con conchas de lechuga, huevos cocidos y medalloncitos de pimientos.

## ENSALADA DE VEGETALES MOLDEADA

(5 a 6 comensales)

INGREDIENTES: 1 paquete de gelatina sabor de limón. 2 tazas de agua hirviendo. — 2 cucharadas de vinagre. 1 cucharadita de sal. — 1 taza de col, cortada a la juliana. — 1 taza de apio picadito. — 1/2 taza de zanahoria rallada. — 1 ají verde picadito.

PREPARACION: Se disuelve la gelatina en el agua bien caliente. Se añade el vinagre y la sal. Se enfría, hasta que esté a medio cuajar. Se añaden los vegetales y se envuelven bien en la gelatina. Se vierte la preparación en un molde previamente enfriado y humedecido. Se enfría hasta que esté firme. Se desmolda y se bordea con conchas de lechuga. Se sirve con carne fiambre.

## ENSALADA DE COL MOLDEADA

(5 a 6 comensales)

INGREDIENTES: 1 cucharada de gelatina sin sabor. — 1 taza de leche fría. — 3/4 taza de salsa mayonesa. — 1/4 taza de crema de leche. — 1 cucharada de mostaza. 1 cucharadita de semillas de apio. — 1 cucharadita de cebolla rallada. — 1 cucharadita de sal. — 1/8 cucharadita de pimienta blanca. — 2 tazas de col finamente picada.

PREPARACION: Se remoja la gelatina en media taza de leche durante cinco minutos. Se disuelve sobre agua

caliente. Se enfría a la temperatura ambiente. Se mezclan la salsa mayonesa, el resto de la leche, la crema, la mostaza, las semillas de apio, la cebolla, la sal, la pimienta y la gelatina. Se mezcla todo bien. Se enfría hasta que esté a medio cuajar. Se añade la col y se envuelve bien en la mezcla. Se vierte en un molde en forma de anillo, previamente enfriado y humedecido. Se enfría hasta que esté firme. Se desmolda y se adorna con secciones de tomate.

## ANILLO DE AGUACATE RELLENO CON LANGOSTA

(6 comensales)

**INGREDIENTES:** 1 cucharada de gelatina sin sabor. — 1/4 taza de agua fría. — 1 aguacate mediano cortado en cuadraditos. — 1 cucharada de jugo de limón. — 1 taza de crema agria. — 1 cucharadita de azúcar. — 1/4 cucharadita de sal. — 1/2 cucharadita de sal de cebolla. — 1/8 cucharadita de pimienta blanca. — 1/2 taza de salsa mayonesa.

**PREPARACION:** Se remoja la gelatina en el agua fría durante 10 minutos. Se disuelve sobre agua caliente. Se colocan el resto de los ingredientes en el vaso de cristal de la licuadora eléctrica. Se baten hasta obtener una mezcla uniforme. Se añade la gelatina. Se mezcla bien. Se vierte la preparación en un molde en forma de anillo, cuya capacidad sea de 3 tazas, engrasado con aceite. Se enfría, hasta que esté firme. Se desmolda y se rellena el centro con langosta picadita cubierta con salsa mayonesa.



## ANILLO DE AGUACATE RELLENO CON CAMARONES

(6 comensales)

**INGREDIENTES:** ANILLO: 1 1/2 cucharada de gelatina sin sabor. — 1/3 taza de agua fría. — 1 aguacate mediano cortado en cuadritos. — 1 taza de crema agria. — 1 cucharadita de azúcar. — 1/4 cucharadita de sal. — 1/8 cucharadita de sal de cebolla. — 1/4 cucharadita de Ac'Cent. — 1/8 cucharadita de pimienta blanca. — 1/2 taza de salsa mayonesa.

**RELLENO:** 2 tazas de camarones cocinados y picaditos. 1 taza de apio picadito. — 1 taza de papas cocinadas, cortadas en pequeños cuadritos. — 3/4 taza de salsa mayonesa.

**PREPARACION:** Se remoja la gelatina en el agua fría, durante cinco minutos. Se disuelve sobre agua caliente. Se reserva. Se colocan en el vaso de la licuadora eléctrica, el resto de los ingredientes (del anillo). Se añade la gelatina. Se tapa y se bate, hasta obtener una mezcla uniforme. Se vierte el batido, en un molde en forma de anillo, previamente engrasado con aceite y enfriado. Se enfría en el refrigerador, hasta que esté firme. Se desmolda y se rellena el centro con todos los ingredientes del relleno, bien mezclados y enfriada la mezcla.

Si se desea se bordea con ruedas de tomate, semi-montadas.

## ENSALADA DE REMOLACHA MOLDEADA

(8 comensales)

**INGREDIENTES:** 1 1/2 libras de remolacha cocinada y reducida a puré. — 4 cucharadas de gelatina sin sabor 3/4 taza de agua fría. — 3/4 taza de caldo. — 1 taza de salsa mayonesa. — 2 cucharadas de mostaza preparada. 1 cucharada de azúcar. — 1 lata de puntas de espárragos.

**PREPARACION:** Se remoja la gelatina en el agua fría, durante 5 minutos. Se disuelve en el caldo bien caliente. Se enfría a la temperatura ambiente. Se añade a la salsa mayonesa, la mostaza y el azúcar. Se añade a la salsa, el puré de remolacha, gradualmente y después la gelatina. Se colocan las puntas de espárragos en un molde de 4x8x3 pulgadas, previamente enfriado. Se cubren ligeramente con la mezcla de la remolacha. Se enfría hasta que esté casi firme. Se vierte el resto de la mezcla de remolacha y se enfría hasta que esté firme. Se desmolda y se sirve cortada en lascas.

## ENSALADA DE REQUESON MOLDEADA

(6 a 8 comensales)

**INGREDIENTES:** 2 cucharadas de gelatina sin sabor. — 1/2 taza de agua fría. — 1 taza del almíbar de la piña. 1 cucharada de jugo de limón. — 1 lata No. 2 de piña cortada en cuadraditos escurridos. — 3/4 taza de azúcar. 1/2 libra de requesón. — 1 taza de crema de leche para batir.

**PREPARACION:** Se remoja la gelatina en el agua fría, durante 5 minutos. Se calienta el almíbar de la piña y se disuelve en

ella la gelatina. Se añade el jugo de limón y el azúcar. Se enfría la mezcla, hasta que esté a medio cuajar. Se mezclan el requesón, la piña y la crema bien batida (hasta que al batir se marquen bien las huellas del batidor en el batido). Se mezcla la gelatina. Se vierte la preparación en un molde cuya capacidad sea de 6 tazas, previamente enfriado y humedecido. Se enfría hasta que esté firme. Se desmolda y se bordea con conchas de lechuga, rellenas con ciruelas pasas.

### ENSALADA DE QUESO CREMA

(4 a 6 comensales)

**INGREDIENTES:** 1/2 cucharada de gelatina sin sabor. 2 cucharadas de agua fría. — 1/2 libra de queso crema. 1/4 cucharadita de sal. — 1/8 cucharadita de paprika.— 1 cucharadita de salsa inglesa. — 1/2 taza de crema batida. — Jalea de guayaba.

**PREPARACION:** Se remoja la gelatina en el agua durante cinco minutos. Se disuelve sobre agua caliente. Se bate el queso hasta cremarlo. Se le añade la sal, la paprika y la salsa inglesa. Se añade la crema batida. Se añade la gelatina. Se vierte la preparación en moldes individuales, previamente enfriados. Se enfría hasta que esté el contenido firme. Se desmoldan sobre conchas de lechuga. Se pone sobre la superficie una cucharadita de jalea de guayaba.

### ENSALADA DE PESCADO Y QUESO

(6 comensales)

**INGREDIENTES:** 1 paquete de gelatina, sabor de limón. 1 1/4 taza de agua bien caliente. — 3 cucharadas de vinagre. — 1/2 cucharadita de sal. — 8 onzas de requesón.



ción. — 1/2 taza de apio picadito. — 1 lata de 7 onzas de pescado en aceite, escurrido y desmenuzado (atún, bonito, etc.) — 3 cucharadas de cebolla picada. — 1/2 taza de rábanos picados en lasquitas. — 1/4 taza de salsa mayonesa.

PREPARACION: Se disuelve la gelatina en el agua bien caliente. Se añade el vinagre y la sal. Se enfría, hasta que la mezcla esté a medio cuajar. Se retira del frío y se vierte en un tazón enfriado. Se añaden el resto de los ingredientes. Se mezclan bien. Se vierte la preparación en un molde de anillo de 8 pulgadas de diámetro, previamente enfriado y humedecido. Se enfría hasta que esté firme. Se desmolda y se bordea con berros y rositas de rábanos. El centro se rellena con requesón.

### ENSALADA DE ATUN MOLDEADA

(4 comensales)

INGREDIENTES: 1 cucharada de gelatina sin sabor. — 2 cucharadas de agua. — 2 tazas de atún desmenuzado. 1/2 taza de apio picadito. — 1/4 taza de pepino encurtido picadito. — 1/2 cucharadita de sal. — 1/8 cucharadita de paprika. — 1/2 taza de salsa mayonesa.

PREPARACION: Se remoja la gelatina en el agua durante cinco minutos. Se disuelve sobre agua caliente. Se mezclan el atún, el apio, el pepino, la sal y la paprika. Se añade la gelatina a la salsa mayonesa. Se vierte sobre los ingredientes mezclados. Se mezcla todo bien. Se vierte la preparación en moldes individuales, previamente enfriados y humedecidos. Se enfría hasta que el contenido esté firme. Se desmoldan sobre conchas de lechuga y se adorna con medalloncitos de pimientos morrones.

## ENSALADA DE POLLO MOLDEADA

(6 comensales)

**INGREDIENTES:** 1 cucharada de gelatina sin sabor. — 1/4 taza de agua fría. — 1 taza de salsa mayonesa. — 2 tazas de pollo cocinado y picadito. — 1/2 taza de apio. 1/2 taza de pimientos morrones picaditos.

**PREPARACION:** Se remoja la gelatina en el agua fría. Se disuelve sobre agua caliente. Se enfría a la temperatura ambiente. Se añade gradualmente a la salsa mayonesa. Se añade el pollo, el apio y los pimientos morrones. Se mezcla todo bien. Se vierte la preparación en un molde previamente enfriado (o en moldes individuales). Se enfría, hasta que esté firme. Se desmolda y se adorna con pepinillos, aceitunas rellenas y rositas de rábanos.

## ANILLO DE JAMON RELLENO CON ENSALADA DE PAPAS

(6 comensales)

**INGREDIENTES:** 1 cucharada de gelatina sin sabor. — 1/4 taza de agua fría. — 1 1/2 taza de crema agria. — 1/4 cucharadita de sal. — 1/4 cucharadita de sal de cebolla. — 1/4 cucharadita de sal de apio. — 1/8 cucharadita de pimienta blanca. — 1 cucharadita de mostaza preparada. — 2 tazas de jamón precocido cortado en cuadraditos. — 3 tazas de ensalada de papas. Hojas verdes.

**PREPARACION:** Se remoja la gelatina en el agua fría, durante 10 minutos. Se disuelve sobre agua caliente. Se vierte en el vaso de cristal de la licuadora eléctrica,

la crema agria. Se añade la gelatina, la sal y las especias. Se añade la mostaza y el jamón. Se bate hasta obtener una mezcla uniforme. Se vierte en un molde de anillo, cuya capacidad sea de 4 tazas, engrasado con aceite. Se enfría hasta que esté firme. Se desmolda y se rellena el centro con la ensalada de papas. Se bordea con hojas verdes.

### ENSALADA DE PIÑA Y PEPINO

(Moldeada). (6 comensales).

**INGREDIENTES:** 2 cucharadas de gelatina sin sabor. — 1/4 taza de agua fría. — 1 taza de agua hirviendo. — 1/4 taza de azúcar. — 1/2 cucharadita de sal. — 1/4 taza de vinagre. — Jugo de medio limón. — 1 taza de pepino cortado en cuadraditos. — 1 taza de piña en conserva, escurrida y desmenuzada. — 1/2 taza de salsa mayonesa. 1/4 taza de crema batida. — Paprika.

**PREPARACION:** Se remoja la gelatina en el agua fría, durante cinco minutos. Se disuelve en el agua bien caliente. Se añade el azúcar, la sal, el vinagre y el jugo de limón. Se enfría la mezcla a la temperatura ambiente. Se enfría, en el refrigerador, hasta que esté a medio cuajar. Se añade el pepino y la piña. Se vierte dentro de un molde, previamente enfriado y humedecido. Se enfría hasta que la preparación esté firme. Se desmolda y se bordea con conchas de lechuga. Se cubre con salsa mayonesa bien fría, mezclada con la crema batida. Se polvorea ligeramente con paprika.



## ENSALADA DE FRUTAS MOLDEADA

(6 comensales)

INGREDIENTES: 2 cucharadas de gelatina sin sabor.—  
1/4 taza de agua fría. — 1/2 taza de agua bien caliente.  
1/4 taza de jugo de limón. — 2 cucharadas de azúcar.—  
1/4 taza de nueces picaditas. — 1 taza de ginger ale. —  
1 taza de hollejos de toronja. — 1 plátano cortado en  
lascas. — 1 manzana picadita. — 2 naranjas cortadas  
en secciones.

PREPARACION: Se remoja la gelatina en el agua fría durante cinco minutos. Se disuelve en el agua bien caliente. Se añade el jugo de limón, el azúcar y el ginger ale. Se enfría, hasta que la mezcla esté a medio cuajar. Se añaden las frutas y las nueces. Se vierte la preparación en un molde previamente enfriado y humedecido. Se enfría en el refrigerador, hasta que esté firme. Se desmolda. Se bordea con conchas de lechuga y se sirve con salsa para ensalada.

## SALSA PARA ENSALADA DE FRUTAS COCINADA

INGREDIENTES: 1 taza de jugo de piña, enlatado. —  
4 cucharadas de harina. — 3 cucharadas de azúcar. —  
2 huevos. — 1 cucharada de mantequilla.—  
1 taza de crema.

PREPARACION: Se mezclan la harina y el azúcar. Se le añade gradualmente el jugo de piña, revolviendo según se añade. Se cocina la mezcla al baño maría, sin dejar de revolver, hasta que espese. Se añaden los

huevos batidos y se mezclan bien. Se añade la mantequilla. Se cocina revolviendo durante 10 minutos. Se retira del calor y se enfría a la temperatura ambiente. Se enfría en el refrigerador. Se bate la crema, rodeada de hielo, hasta que al batir queden bien marcadas las huellas del batidor, en el batido. Se añade gradualmente la mezcla enfriada. Se sirve bien fría.

## ENSALADA DE FRUTAS GELATINADA

(6 comensales)

**INGREDIENTES:** 1 cucharada de gelatina sin sabor. — 1/4 taza de agua fría. — 1 taza de salsa mayonesa. — 1 queso crema de 8 onzas. — 1/4 taza del sirope de las guindas. — 2 cucharadas de azúcar en polvo. — 1 taza de ruedas de piña en conserva, escurridas y picaditas. 1 taza de melocotones escurridos y picaditos. — 1/2 taza de guindas escurridas y picaditas. — 1 taza de crema para batir.

**PREPARACION:** Se remoja la gelatina en el agua fría, durante cinco minutos. Se disuelve sobre agua caliente. Se enfría a la temperatura ambiente. Se bate el queso crema. Se le añade gradualmente la salsa mayonesa. Se añade el sirope de las guindas, el azúcar y la gelatina. Se enfría la mezcla hasta que esté a medio cuajar. Se retira del frío y se añaden las frutas (bien frías). Se añade la crema batida, hasta espesarla bien. Se mezcla bien, con movimiento envolvente. Se vierte la preparación en un molde de tubo, cuya capacidad sea de 6 tazas, previamente enfriado y humedecido. Se enfría hasta que esté firme. Se desmolda sobre conchas de lechuga.

## CIRUELAS ENCURTIDAS

(Para servir con carnes frías)

(1 litro)

**INGREDIENTES:** 1 libra de ciruelas pasas. — Clavos de olor. — 3 tazas de agua. — 1 taza de vinagre. — 3 rajitas de canela. — 1 taza de azúcar prieta.

**PREPARACION:** Se entierra un clavo de olor en cada ciruela. Se colocan en un tazón. Se les vierte el agua. Se dejan en remojo durante 3 horas. Se vierten las ciruelas y agua del remojo, en un cazo. Se añade el vinagre, la canela y el azúcar. Se hierve a fuego muy lento durante 30 minutos. Se retira del calor y se deja enfriar a la temperatura ambiente. Se vierte la cocción en un pomo de cristal con tapa. Se conservan en el refrigerador, con el sirope donde se cocinaron.

## ENCURTIDO DE REMOLACHA

(4 comensales)

**INGREDIENTES:** 1/2 taza de azúcar. — 6 cucharadas de vinagre. — 1 lata No. 2 (2 1/2 tazas) de remolachas cortadas en cuadraditos. — 1/4 taza de salsa de rábanos.

**PREPARACION:** Se disuelve el azúcar en el vinagre. Se escurren los cuadraditos de remolacha. Se añade la mezcla del vinagre y la salsa de rábanos. Se mezcla todo bien. Se enfría.



## PEPINOS AGRIDULCES

INGREDIENTES: 1 galón de pepinos agrios. — 5 libras de azúcar prieta. — 5 libras de azúcar blanca. — Todo el vinagre de los pepinos. — 2 cucharadas de pimienta en grano. — 2 cucharadas de clavos de olor. — 2 cucharadas de canela en rama.

PREPARACION: Se escurren los pepinos. Se cortan en ruedas. Con el resto de los ingredientes se hace un almíbar a punto de jarabe claro. Se retira del calor. Se enfría a la temperatura ambiente. Se colocan los pepinos en el pomo. Se vierte el almíbar. Se tapa el pomo. No debe abrirse hasta pasado dos semanas.

# Fiambres Moldeados

REVISTA "ROMANCES"

— 63



IPD  
PATRIMONIO  
DOCUMENTAL

OFICINA DEL HISTORIADOR  
DE LA HABANA

## PUDIN DE PESCADO Y CORN FLAKES

(8 comensales)

INGREDIENTES: 3 tazas de corn flakes. — 1 1/2 tazas de leche caliente. — 2/3 taza de crema de leche. — 1 cucharada de jugo de limón. — 2 tazas de pescado cocinado y molido (se puede emplear pescado enlatado.) 1 cucharada de perejil picadito. — 1 cebolla picadita. — 2 cucharaditas de sal. — 1/4 cucharadita de pimienta.— 4 huevos. — Salsa mayonesa.

PREPARACION: Se calienta el horno a 375°F. Se mezcla el corn flakes y la leche. Se deja reposar durante 10 minutos. Se añade a la crema de leche, el jugo de limón y se deja reposar 10 minutos. Se unen las dos mezclas. Se añade el pescado, el perejil, la cebolla, la sal y la pimienta. Se mezcla todo bien. Se añaden los huevos, uno a uno, batiendo bien después de cada adición. Se vierte la preparación en un molde de 4 1/2x8 1/2x3 pulgadas, bien engrasado. Se cocina en el horno a 375°F., durante treinta y cinco minutos. Se retira del calor y se enfría a la temperatura ambiente. Se enfría bien en el refrigerador. Se desmolda y se sirve cortado en lascas, con salsa mayonesa.



## ROLLO DE PESCADO

(10 comensales)

INGREDIENTES: 3 libras de pescado, cocinado y molido. — 1/2 libra de migas de pan, remojados en leche, escurridas y desbaratadas. — 1 lata de pimientos morrones picaditos. — 1 pepino encurtido picadito. — 3 huevos cocidos picaditos. — 1 cucharada de sal. — 1/4 cucharadita de pimienta blanca. — Harina para todos los usos.

PARA EL AGUA DE LA COCCION: 1 limón cortado en ruedas.<sup>3</sup> — 1 cebolla cortada en cuartos. — 1 cucharadita de orégano. — 2 clavos de olor. — 1 cucharada de sal.

PREPARACION: Se mezclan, el pescado, las migas, los pimientos morrones, el pepino, los huevos, la sal y la pimienta, hasta obtener una mezcla uniforme. Se añade harina, hasta dar la consistencia necesaria, para poder moldear la mezcla. Se forma un rollo grande o dos medianos. Se envuelve con una tela fina. Se amarran los extremos y se cose la unión de la tela. Se echa en agua hirviendo a cubrirlo, conteniendo el agua los ingredientes indicados en la receta. Se cocina el rollo durante 50 minutos (debe hervir cubierto de agua durante este tiempo). Se escurre y se le quita la tela. Se enfría a la temperatura ambiente. Se enfría en el refrigerador durante varias horas. Se sirve cortado en lascas.

## BRAZO DE PESCADOR

(8 comensales)

**INGREDIENTES:** 2 libras de papas, cocinadas con cáscaras y enfriadas. — 1/2 libra de queso crema.

**RELLENO:** 2 latas de bonito en aceite. — 2 cucharadas de aji verde picadito. — Gotas de Tabasco. — 2 cucharadas de petit-pois. — 3 cucharadas de queso parmesano rallado.

**PREPARACION:** Se pelan las papas y se pasan por el cortados de vegetales (cuchilla que corta a la juliana). Se ablanda el queso crema, hasta suavizarlo bien. Se mezcla con las papas. Se amasa hasta obtener una mezcla que no se pegue a los dedos. Se extiende sobre papel parafinado, hasta dejarla bien fina (como una panetela para brazo gitano). Se mezclan todos los ingredientes del relleno y se extienden sobre la mezcla de papas. Se polvorea con el queso. Se enrolla ayudándose con las manos. Se envuelve el rollo con papel parafinado y se enfría de un día para otro. Se sirve cortado en lascas.

## CONCHAS DE PESCADO FRIAS

(6 comensales)

**INGREDIENTES:** 1 libra de papas cocinadas, cortadas en cuadraditos. — 1 taza de zanahorias cocinadas cortadas en cuadraditos. — 2 cucharadas de petit-pois extra finos, escurridos. — 1 lata de bonito en aceite, desmenuzado. — 1 libra de camarones, cocinados y picaditos. — Salsa mayonesa. —

**ADORNO:** Mantequilla rosada. — Huevos cocidos — Perejil picadito.

**PREPARACION:** Se mezclan en un tazón las papas, las zanahorias, los petit-pois, el bonito y los camarones. Se añade salsa mayonesa, hasta empastar la mezcla. Se enfría. Se sirve en seis conchas de peregrino, previamente enfriadas. (Debe quedar alomada). Se cubren con una ligera capa de salsa mayonesa. Se adorna con un cordón alrededor, hecho con la mantequilla, puesta en manga decoradora. Se pone un camarón, huevos cocidos y perejil, combinados, para realzar la presentación.

**Nota:** Para obtener la mantequilla rosada, se añaden unas goticas de tinte vegetal rojo.

## CONCHAS DE ATUN

**INGREDIENTES:** 1 taza de espinacas crudas muy picaditas (1/4 libra). — 1/4 taza de perejil muy picadito. — 2 cucharadas de berros picaditos (opcional). — 2 cucharadas de apio picadito. — 1/2 cucharadita de sal. — 1/8 cucharadita de pimienta blanca. — 1/8 cucharadita de paprika. — 1/2 taza de salsa mayonesa. — 4 cucharadas de mantequilla derretida. — 3 cucharadas de jugo



de limón. — 2 latas de atún escurrido y desmenuzado.  
2 cucharadas de migas de pan ralladas (pasadas por  
mantequilla derretida para humedecerlas).

PREPARACION: Se mezclan las espinacas, el perejil, el berro, el apio, las sazones, la salsa mayonesa, la mantequilla y el jugo de limón. Se calienta a calor lento durante 5 minutos. Se añade el atún y se mezclan bien los ingredientes. Se vierte la mezcla en 6 conchas peregrinas engrasadas. Se salpica la superficie con las migas enmantequilladas. Se hornean a 450°F. durante 10 minutos o hasta que se doren. Se sirven calientes.

## FLAN DE SALMON

(8 comensales)

INGREDIENTES: 1 lata de salmón rosado. — 1 lata de petit-pois. — 1/2 lata de pimientos morrones. — 1/4 taza de leche. — 3 cucharadas de galleta en polvo. — 1 cebolla. — 2 dientes de ajo. — 1 cucharada de perejil picadito. — 4 huevos. — 2 cucharaditas de sal. — 1/4 cucharadita de pimienta blanca.

PREPARACION: Se escurre el salmón y se le quitan las espinas y la piel. Se pasan por la máquina de moler (cuchilla fina), el salmón, los petit-pois, los pimientos morrones, la cebolla y los dientes de ajos. Se mezcla todo bien. Se añade la leche, la galleta en polvo, el perejil y las yemas una a una, ligando bien cada vez. Se baten las claras a punto de merengue y se echan en la mezcla. Se ligan con movimiento envolvente. Se vierte la preparación en un molde engrasado y se cocina en el horno, al baño maría, a 300°F. durante una hora. Se retira del calor y se enfría a la temperatura ambiente. Se enfría durante varias horas en el refrigerador. Se desmolda y se acompaña con salsa mayonesa.

## FIAMBRE DE SALMON

(8 comensales)

**INGREDIENTES:** 2 latas de salmón escurrido y desmenuzado. — 2 tazas de galleta molida. — 1 cebolla rallada. — 2 cucharadas de jugo de limón. — 1/8 libra de mantequilla derretida. — 1 cucharada de sal. — 1/4 cucharadita de pimienta blanca. — 2 huevos batidos. — 1 1/3 taza de leche. — Salsa Tártara.

**PREPARACION:** Se calienta el horno a 375°F. Se mezclan en un tazón el salmón, la galleta, la cebolla, el jugo de limón y la mantequilla. Se sazona con sal y pimienta. Se mezclan los huevos batidos y la leche. Se añade gradualmente, sin dejar de revolver la mezcla del salmón. Se vierte en un molde engrasado (en forma de pescado) y se hornea a 375°F. durante 45 minutos. Se retira del calor. Se enfría a la temperatura ambiente. Se desmolda y se enfría en el refrigerador. Se sirve con salsa Tártara.

**Salsa Tártara.**—Se añade a una taza de salsa mayonesa, dos cucharadas de jugo de cebolla, una cucharadita de mostaza preparada, dos cucharadas de alcaparras picaditas, 3 cucharadas de pepino encurtido picadito y una cucharadita de perejil picadito. Se mezcla todo bien.

## MOUSSE DE BONITO

(8 comensales)

**INGREDIENTES:** 2 latas de bonito en tomate, molido.— 2 cucharadas de gelatina sin sabor. — 1/2 taza de agua fría. — 1/2 cucharadita de sal. — 1 cucharadita de mostaza en polvo. — 1/8 cucharadita de pimienta blanca.— 2 cucharaditas de azúcar. — 1 huevo. — 2/3 taza de leche. — 1/4 taza de vinagre. — 1 1/2 taza de leche evaporada bien fría.

**PREPARACION:** Se enfría el bonito molido. Se remoja la gelatina en el agua, durante cinco minutos. Se ciernen juntos la sal, la mostaza, la pimienta y el azúcar. Se bate el huevo, hasta ligar clara y yema. Se añade gradualmente la leche y después el vinagre. Se vierte lentamente sobre los ingredientes cernidos. Se cocina la mezcla al baño de maría, revolviendo, hasta que la cocción se adhiera a la cuchara. Se añade la gelatina y se revuelve, hasta disolverla bien. Se enfría a la temperatura ambiente. Se enfría en el refrigerador hasta que esté a medio cuajar. Mientras se enfría, se bate la leche evaporada, rodeada de hielo, hasta que al batir queden bien marcadas las huellas del batidor, en el batido. Se añade la mezcla de la gelatina, gradualmente. Se añade el bonito y se liga con movimiento envolvente. Se vierte en 8 moldes individuales en forma de pescaditos, previamente enfriados y humedecidos con agua fría. Se enfría hasta que el contenido de los moldes esté firme. Se desmoldan sobre ramas de berros.



## ROLLO DE BONITO,

(16 comensales)

INGREDIENTES: 3 tazas de bonito en tomate, molido.—  
1 taza de migas de pan mojadas en leche, escurridas  
y desbaratadas. — 3 huevos. — 1 cucharada de sal. —  
1/4 cucharadita de pimienta blanca. — 1/4 taza de vino  
blanco. — 2 tazas de migas de pan viejo, ralladas.

PARA AÑADIR AL AGUA DE LA COCCION: 3 hojas  
de laurel. — 1/4 cucharadita de comino. — 2 clavos de  
olor. — 1 1/2 cucharada de sal. — 1 cebolla.

PREPARACION: Se echa en un tazón el bonito. Se añaden las migas de pan y se mezclan bien. Se añaden los huevos uno a uno, ligando bien cada vez. Se añade la sal, la pimienta y el vino. Se añaden las migas de pan y se mezclan bien. Se divide la mezcla en dos partes. Se forma con cada una un rollo de 2 pulgadas de diámetro. Se envuelven en un paño (tela de lienzo) húmedo. Se amarran los extremos y se cose la unión de tela. Se cocinan en agua hirviendo (conteniendo los ingredientes indicados) durante una hora. Se escurren y se enfrían a la temperatura ambiente. Se enfrían en el refrigerador. Se les quita el paño y se cortan en ruedas.

## CANGREJO MOLDEADO

(4 comensales)

INGREDIENTES: 1 cucharada de gelatina sin sabor.—  
1/4 taza de agua fría.— 1/2 taza de agua bien caliente.  
1/2 taza de salsa mayonesa. — 3 cucharadas de jugo de  
limón. — 1/4 taza de salsa chili. — 1 cucharadita de  
sal. — 1 taza de carne de cangrejo cocinada  
y desmenuzada.

PREPARACION: Se remoja la gelatina en el agua fría,  
durante cinco minutos. Se disuelve en el agua bien ca-  
liente. Se enfría a la temperatura ambiente. Se mez-  
clan la salsa mayonesa, el jugo de limón, la salsa chili  
y la sal. Se le añade gradualmente la gelatina. Se en-  
fría la mezcla, hasta que esté a medio cuajar. Se aña-  
de la carne de cangrejo. Se mezcla bien. Se vierte la  
preparación en 4 moldes individuales, previamente en-  
friados y humedecidos. Se enfrían hasta que el conte-  
nido esté firme. Se desmoldan sobre ramas de berros.  
Se adornan con pequeñas masas de cangrejo.

## PECHUGAS DE POLLO GELATINADAS

(4 comensales)

**INGREDIENTES:** 2 pechugas de pollo (de pollo de 3 1/2 libras), cocinadas. — 1 taza de salsa blanca espesa. — 1/2 taza de jamón del diablo. — 2 hígados de pollo cocinados y picaditos. — 1 cucharadita de perejil picadito.

**SALSA:** 2 cucharaditas de gelatina sin sabor. — 3 cucharadas de agua. — 1 taza de salsa blanca mediana. — 2 yemas. — 1/2 taza de leche evaporada enfriada.

**PREPARACION:** Se separan las pechugas, cuidadosamente del hueso, cuidando de no romperlas. Se separan las mitades. Se mezclan la salsa blanca espesa, el jamón del Diablo, los hígados de pollo y el perejil. Se extiende esta mezcla sobre las cuatro raciones de pechuga, por el lado que estaba pegada al hueso. Se enfría en el refrigerador.

**PREPARACION DE LA SALSA:** Se remoja la gelatina en el agua fría durante cinco minutos. Se baten las yemas hasta ligarlas y se añaden cucharadas de la salsa blanca mediana, caliente. Se vierte dentro de la salsa y se mezcla bien. Se añade la gelatina y se revuelve hasta disolverla bien. Se enfría a la temperatura ambiente. Se enfría en el refrigerador, hasta que esté a medio cuajar. Mientras se enfría, se bate la leche evaporada rodeada de hielo, hasta que al batir queden bien marcadas las huellas del batidor en el batido. Se añade gradualmente la salsa. Se introducen las raciones de pechuga bien frías en el batido y se cubren bien. Se escurren. Se van colocando en una fuente previamente enfriada. Se enfrían hasta que la cubierta esté firme. Se adornan con medalloncitos de pimientos morrones y tiritas de ají verde.



## POLLO MOLDEADO

(6 comensales)

**INGREDIENTES:** 1 paquete de gelatina sabor de limón. 1 3/4 taza de agua hirviendo. — 2 cubitos de caldo de pollo, deshidratado. — 1 taza de pollo, cocinado y picadito. — 1/2 taza de apio picadito. — 1/4 taza de aji verde picadito. — 2 cucharadas de pimientos morrones picaditos. — 2 cucharadas de vinagre. — 1/4 cucharadita de sal. — 1/4 taza de aceitunas picaditas. — 1/8 cucharadita de paprika. — 1 cucharadita de cebolla rallada. — 1/4 cucharadita de salsa inglesa.

**PREPARACION:** Se disuelve la gelatina y los cubitos de caldo, en el agua bien caliente. Se enfría a la temperatura ambiente. Se enfría en el refrigerador, hasta que esté a medio cuajar. Se mezcla el resto de los ingredientes. Se envuelven en la gelatina a medio cuajar. Se vierte la preparación en un molde previamente enfriado y humedecido. Se enfría hasta que esté firme. Se desmolda y se acompaña con salsa mayonesa.

## CHIFFON DE POLLO

(6 comensales)

**INGREDIENTES:** 2 cucharadas de gelatina sin sabor. — 1/4 taza de agua fría. — 1/2 taza de caldo de pollo caliente. — 2 yemas. — 1 taza de leche. — 2 tazas de pollo cocinado y picadito. — 2 claras. — Sal y pimienta.

**PREPARACION:** Se remoja la gelatina en el agua fría, durante cinco minutos. Se disuelve en el caldo bien

caliente. Se baten las yemas hasta ligarlas bien. Se añade gradualmente la leche. Se cocina esta mezcla al baño de maría, revolviendo, hasta que espese. Se mezcla con la gelatina. Se añade el pollo. Se sazona con sal y pimienta al gusto. Se baten las claras a punto de merengue. Se envuelven en la mezcla del pollo. Se vierte la preparación en un molde cuya capacidad sea de seis tazas, engrasado con aceite. Se enfría hasta que esté firme. Se desmolda y se sirve con crema agria. Se adorna con hojas verdes y flores de vegetales.

## FLANES DE POLLO

(6 comensales)

INGREDIENTES: 2 cucharadas de mantequilla. — 1/3 taza de galleta molida. — 1 taza de leche. — 1 1/2 taza de pollo cocinado y molido. — 1 cucharada de perejil picadito. — 1 cucharadita de sal. — 2 huevos batidos.

PREPARACION: Se derrite la mantequilla a calor lento. Se añade la galleta y se revuelve bien. Se añade gradualmente la leche, sin dejar de revolver. Se cocina revolviendo, durante cinco minutos. Se añade el pollo, el perejil y la sal. Se retira del calor y se añaden los huevos batidos. Se mezclan bien. Se vierte la preparación en moldes individuales para flanes, bien engrasados. Se cocinan en el horno, al baño de maría, a 350°F., durante treinta y cinco minutos. Se retiran del calor y se enfrían a la temperatura ambiente. Se enfrían en el refrigerador. Se desmoldan y se acompañan con salsa mayonesa.

## JAMON VOLTEADO CON PIÑA

(8 comensales)

INGREDIENTES: 3 cucharadas de mantequilla derretida. — 1/2 taza de azúcar prieta. — 11 ruedas de piña en conserva, escurrida. — 11 guindas. — 1 1/2 libra de jamón precocido molido. — 1/2 libra de masa de puerco molida. — 1/3 taza de ají verde picadito. — 2 cucharadas de cebolla picadita. — 1 taza de galleta en polvo. 1/4 cucharadita de sal de apio. — 1/4 cucharadita de pimienta blanca. — 2 huevos batidos. — 2/3 taza de crema de leche.

PREPARACION: Se calienta el horno a 375°F. Se mezcla la mantequilla con el azúcar. Se vierte en un molde de 9x5x3 pulgadas y se extiende en el fondo y laderos del molde. Se colocan 3 ruedas de piña en el fondo del molde; 3 a cada lado (del lado más largo) y una en cada lado que hace el extremo. Se coloca una guinda en el centro de cada rueda de piña.

En un tazón se mezclan el resto de los ingredientes, hasta obtener una mezcla uniforme. Se va colocando la mezcla dentro del molde, procurando no correr el adorno de las piñas. Se comprime bien la mezcla, para adaptarla al molde. Se hornea a 375°F. durante 1 1/4 hora. Se retira del calor y se enfría a la temperatura ambiente. Se enfría bien en el refrigerador. Se desmolda y se sirve cortada en lascas.



## JAMON MOLDEADO

(6 comensales)

**INGREDIENTES:** 1 paquete de gelatina sabor de manzana. — 1 2/3 taza de agua hirviendo. — 2 1/2 cucharadas de vinagre. — 1/8 cucharadita de sal. — 1 cucharadita de cebolla rallada. — 3 1/2 tazas de jamón precocido muy picadito. — 1/2 taza de pepino encurtido picadito. — 1/2 taza de salsa mayonesa.

**PREPARACION:** Se disuelve la gelatina en el agua bien caliente. Se añade el vinagre y la sal. Se enfría a la temperatura ambiente. Se enfría en el refrigerador hasta que esté a medio cuajar. Se vierte en un recipiente<sup>o</sup> bordeado de hielo. Se bate hasta que la mezcla esté bien cremosa, pero no firme. Se añade la cebolla, el jamón, el pepino y la salsa mayonesa. Se envuelven bien los ingredientes en el batido. Se vierte la preparación en un molde previamente enfriado y humedecido. Se enfría, hasta que esté firme. Se desmolda y se bordea con conchas de lechuga.

## MOLDE DE JAMON Y PAPAS

(8 comensales)

**INGREDIENTES:** 1/2 libra de jamón prensado cortado en 8 lascas finas. — 2 cucharadas de gelatina sin sabor. — 1/2 taza de agua fría. — 1 taza de salsa mayonesa. — 1 1/2 cucharadita de sal. — 1 cebolla cortada en rebanadas finas. — 3 ramitas de perejil. — 2 tallos de apio cortados en porciones. — 6 tazas de papas cocinadas cortadas en cuadraditos. — 1 taza de jamón prensado cortado en cuadraditos. —

**PREPARACION:** En un molde de los que se usan para hacer pan, (en forma de ladrillo), forrado con papel parafinado, se van colocando las lascas de jamón de

modo que quede cubierto el fondo y los laderos del molde. Se enfría en el refrigerador. Se remoja la gelatina en el agua fría durante cinco minutos. Se disuelve sobre agua caliente. Se vierte la gelatina en el vaso de la licuadora eléctrica. Se añade la salsa mayonesa, la sal, la cebolla, las ramas de perejil y los tallos de apio. Se bate hasta obtener una mezcla uniforme. Se vierte este batido sobre las papas, colocadas en un tazón. Se añade el jamón picadito. Se mezcla todo bien. Se vierte dentro del molde forrado con jamón. Se cubre con jamón (el sobrante de los lados). Se enfría, hasta que el contenido esté firme. Se desmolda y se le quita el papel. Se sirve cortado en lascas.

## **TOMATES RELLENOS CON JAMÓN**

(6 comensales)

**INGREDIENTES:** 6 tomates de ensalada, bien rojos. — 1/2 taza de crema de leche. — 1/2 libra de jamón en dulce molido. — 1/4 taza de pepino encurtido picadito. 1/4 taza de guindas picaditas. — 1/4 taza de nueces picaditas. — 1/2 cucharadita de azúcar. — 1/4 cucharadita de paprika. — 1/8 cucharadita de pimienta blanca. 6 conchas de lechuga (para colocar los tomates sobre ellos).

**PREPARACION:** Se lavan y secan los tomates. Se les corta una tapita en la parte superior. Se les extrae el contenido, cuidadosamente, hasta vaciarlos bien. Se ponen invertidos sobre un paño, para escurrirlos bien. Con una tijera, se cortan piquitos, en el borde de los tomates. Se enfrían en el refrigerador. En un tazón se mezcla el resto de los ingredientes. Se enfría la mezcla. Se rellenan los tomates. Se sirven sobre la concha de lechuga. Se adornan si se desea con una cucharada de crema batida.

## EMBUTIDO

(16 comensales)

**INGREDIENTES:** 1/2 libra de carne de res molida. — 1/2 libra de carne de puerco molida. — 1 cucharada de sal. — 1/4 cucharadita de pimienta blanca. — 1/4 cucharadita de nuez moscada. — Jugo de una cebolla rallada. — 3 huevos. — Galleta molida.

**CUBIERTA:** 5 huevos (aproximadamente) batidos con 1/2 cucharadita de sal. — Galleta molida.

**PREPARACION:** Se mezclan en un tazón las carnes. Se añade la sal, la pimienta, la nuez moscada y el jugo de cebolla. Se revuelve hasta mezclar bien los ingredientes. Se añade un huevo y cuando esté bien mezclado se añade el segundo. Así se continúa con el tercero. Se añade galleta en polvo a la mezcla, hasta darle consistencia, para poderla moldear. Se divide en dos partes (a cada parte se le da la forma de rollo). Se pasan los rollos por galleta molida, huevos batidos y galleta molida, tres veces. Se envuelven con un paño fino. Se amarran los extremos y se cose la unión de la tela. Se cocinan en agua hirviendo a cubrir, añadiéndole al agua, dos cucharadas de sal, dos hojas de laurel, seis granos de pimienta, tres dientes de ajo, una cebolla y dos clavos de olor. Se cocinan durante una hora. Se escurren y calientes se les quita la tela que los envuelve. Se enfrían a la temperatura ambiente. Se enfrían durante varias horas en el refrigerador.



## CARNE FIAMBRE RELLENA

(12 comensales)

**INGREDIENTES:** 2 libras de carne de puerco molida. 1/4 libra de jamón precocido molido. — 1 latica de jamón del diablo. — 4 huevos. — 2 cucharaditas de sal. — 3/4 cucharaditas de nuez moscada. — 1/4 cucharadita de pimienta blanca. — 1/4 cucharadita de curry. — Galleta en polvo (la necesaria). — 1/4 libra de jamón precocido cortado en lascas. — 1/4 libra de pasas sin semillas. — 1/4 libra de almendras peladas y picaditas.

**PREPARACION:** Se calienta el horno a 375°F. Se mezclan en un tazón la carne de puerco, el jamón molido y el jamón del diablo. Se añaden los huevos uno a uno, no añadiendo el segundo, hasta que el anterior no esté bien mezclado. Se añade la sal, la nuez moscada, la pimienta y el curry. Se mezcla todo bien. Se añade galleta en polvo, hasta darle consistencia a la mezcla. Se divide la mezcla en 3 partes. Se engrasa un molde de 4x8x3 pulgadas. Se coloca la tercera parte de la mezcla del jamón. Sobre ésta se coloca la mitad de las lascas del jamón. Sobre ésta la mitad de las pasas y después la de las almendras. Se repiten las capas. Se comprime bien. Se cocina en el horno a 375°F., durante una hora. Se retira del calor y se enfría a la temperatura ambiente. Se enfría en el refrigerador durante varias horas. Se desmolda y se sirve lasqueada. Se acompaña con sirope de vino.

## SIROPE DE VINO

**INGREDIENTES:** 1 taza de vino tinto. — 2 tazas de azúcar. — 1 rajita de canela.

**PREPARACION:** Se vierten los ingredientes en un cazo. Se calienta a calor moderado. Cuando rompa el hervor se cuentan tres minutos. Se retira del calor y se enfría a la temperatura ambiente. Se enfría en el refrigerador.

## ROLLO MIXTO

(8 comensales)

INGREDIENTES: 1 libra de carne de puerco asada. — 1 pechuga de pollo (de pollo de 3 1/2 libras) cocinada. 1 libra de jamón precocido. — 5 huevos. — 1/2 taza de cebollitas encurtidas, picaditas. — 1/2 taza de pepino encurtido picadito. — 2 cucharaditas de sal. — 1/4 cucharadita de pimienta blanca. — 1/2 cucharadita de nuez moscada. — Galleta en polvo.

PREPARACION: Se pasa por la máquina de moler, cuchilla fina, la carne, la pechuga y el jamón. Se mezclan bien. Se añaden los huevos uno a uno ligando bien cada vez. Se añaden las cebollitas, pepino, sal, pimienta y nuez moscada. Se trabaja hasta obtener una mezcla uniforme. Se añade galleta en polvo, hasta darle consistencia y poder moldear la mezcla. Se le da la forma de rollo. Se envuelve con una tela fina, humedecida. Se amarran los extremos. Se cose la unión de tela y se cocina en agua hirviendo a cubrir (conteniendo el agua una cucharada de sal, una cebolla, dos hojas de laurel y dos clavos de olor) durante 1 1/4 hora. Se escurre. Se enfría a la temperatura ambiente y después en el refrigerador. Se le quita la tela y se corta en ruedas.



PATRIMONIO  
DOCUMENTAL

OFICINA DEL HISTORIADOR  
DE LA HASANA



# HELADOS

REVISTA "ROMANCES"

— 83



PATRIMONIO  
DOCUMENTAL

OFICINA DEL HISTORIADOR  
DE LA PASADIA

## HELADO DE FRUTAS

Anón, guanábana, mamey o chirimoya.

(6 copas)

**INGREDIENTES:** 1 taza de pulpa (de cualquiera de las frutas indicadas). — 1/2 taza de azúcar. — 1 taza de leche evaporada bien fría.

**PREPARACION:** Se mezclan la pulpa de la fruta y el azúcar. Se vierte la mezcla en la gaveta para helado. Se enfría en el congelador, hasta que se empiecen a formar cristales a todo el rededor. Se bate la leche evaporada, rodeada de hielo, hasta que al batir queden bien marcadas las huellas del batidor en el batido. Se revuelve ligeramente la mezcla enfriada y se añade gradualmente, sin dejar de batir, al batido de la leche. Se vierte la preparación en la gaveta para helado previamente enfriada. Se enfría, hasta que esté firme. Se sirve boleado.

## MANTECADO

(8 copas)

**INGREDIENTES:** 2 tazas de leche. — 2 cucharadas de maicena. — 2 cucharadas de leche. — 2 yemas. — 2 claras. — 1/2 taza de azúcar. — 1/2 taza de sirope de maíz (claro). — 1/4 cucharadita de sal. — 1 cucharada de vainilla. — 1 1/4 taza de crema de leche.

**PREPARACION:** Se calienta la leche al baño de maría. Se disuelve la maicena en las 2 cucharadas de leche. Se añade a la leche revolviendo y se continúa revolviendo hasta que espese. Se baten las yemas hasta ligarlas y se añade el azúcar y el sirope. Se añade revolviendo a la mezcla de la leche. Se cocina revolviendo durante dos minutos. Se añade la sal y la vainilla. Se retira del calor y se enfría a la temperatura ambiente. Se enfría en el congelador en la gaveta para helado, hasta que se formen cristales alrededor. Mientras se enfría, se bate la crema de leche, rodeada de hielo, hasta que al batir queden bien marcadas las huellas del batidor, en el batido. Se le añaden las claras batidas a punto de merengue y se mezclan bien. Se añade la crema enfriada ligeramente batida. Se vierte en la gaveta para helado previamente enfriada. Se enfría en el congelador hasta que esté firme. Se sirve boleado, salpicado con cáscara de limón rallada. Se adorna con una guinda y hojitas de hierbabuena.

**VARIACIONES: Bocado de Angel.**—Al añadir la vainilla, se añade 1/3 taza del sirope las guindas. Se añade a la crema batida 1/3 taza de guindas muy picaditas enfriadas y 1/2 taza de nueces muy picaditas.

**Tutti-frutti.**—Se añade a la crema batida 1/3 taza de nueces muy picaditas, 1/3 taza de piña glaceada picadita y 1/3 taza de guindas muy picaditas, todo bien enfriado.



## MOUSSE DE VAINILLA

(6 copas)

INGREDIENTES: 1 taza de crema de leche fresca. — 1/2 taza de azúcar en polvo cernida. — 1 1/2 cucharadita de vainilla. — 2 claras. — 2 cucharadas de azúcar. 1 1/2 cucharadita de jugo de limón.

PREPARACION: Se bate la crema de leche, rodeada de hielo, hasta que al batir queden marcadas las huellas del batidor en el batido. Se añade gradualmente el azúcar en polvo. Se añade la vainilla y se mezcla bien. Se baten las claras hasta que estén a punto de merengue. Se añaden, una a una, las cucharadas de azúcar. Se añade el jugo de limón. Se vierte este batido en el de la crema de leche. Se mezcla con movimiento envolvente. Se vierte la preparación en la gaveta para helado, previamente enfriado. Se enfría en el congelador, hasta que esté firme. Se sirve con salsa de chocolate.

## HELADO DE CARAMELO

(8 copas)

INGREDIENTES: 1/4 taza de azúcar. — 2 tazas de agua hirviendo. — 2 latas de leche evaporada. — 3/4 taza de azúcar. — 4 cucharadas de maicena. — 4 cucharadas de agua. — 2 cucharadas de mantequilla. — 1 cucharada de vainilla.

PREPARACION: Se convierte el 1/4 taza de azúcar en caramelo. Se le añade el agua hirviendo y se deja hervir hasta que el caramelo se disuelva bien. Se añade una lata de leche evaporada. Cuando rompa el hervor,

se añade el azúcar y se revuelve hasta disolverla bien. Se reduce el calor y se añade sin dejar de revolver, la maicena, disuelta en el agua. Se continúa revolviendo, hasta que espese. Se retira del calor y se añade la mantequilla y la vainilla. Se enfría a la temperatura ambiente. Se vierte en la gaveta para helado y se enfría, hasta que se formen cristales alrededor. Mientras se enfría, se bate la otra lata de leche evaporada, rodeada de hielo, hasta que al batir queden bien marcadas las huellas del batidor en el batido. Se añade gradualmente la crema de caramelo enfriada. Se vierte en las gavetas para helado y se enfría en el congelador hasta que esté firme.

## HELADO DE CHOCOLATE

(8 copas)

**INGREDIENTES:** 1 paquete de pudín de chocolate. — 2 tazas de leche. — 1/2 taza de azúcar. — 1 cucharadita de vainilla. — 2 cucharadas de mantequilla. — 1 lata de leche evaporada bien fría.

**PREPARACION:** Se disuelve el paquete de pudín en la leche. Se añade el azúcar. Se cocina a calor moderado, revolviendo, hasta que espese. Se retira del calor y se le añade la vainilla y la mantequilla. Se enfría a la temperatura ambiente. Se enfría en el congelador (en la gaveta) hasta que se empiecen a formar cristales alrededor. Mientras se enfría, se bate la leche evaporada rodeada de hielo, hasta que al batir queden bien marcadas las huellas del batidor en el batido. Se añade la crema de chocolate, previamente revuelta. Se vierte la preparación en las gavetas para helado y se enfría en el congelador, hasta que esté firme. Se sirve boleado.

## HELADO DE GUAYABA

(3 copas)

**INGREDIENTES:** 1 lata de mermelada de guayaba (1 libra). — 1 lata de leche evaporada bien fría. — Gotas de tinte vegetal rojo.

**PREPARACION:** Se vierte la mermelada de guayaba en la gaveta para helado. Se enfría bien en el congelador. Se bate la leche evaporada, rodeada de hielo, hasta que al batir quede bien marcada la huella del batidor. Se le va añadiendo gradualmente la mermelada bien fría. Se le añaden dos o tres gotas de tinte vegetal rojo. Se vierte la preparación en las gavetas para helado, previamente enfriadas. Se enfría en el congelador hasta que esté firme. Se sirve boleado. 3

## HELADO DE CREMA DE MELOCOTON

(3 copas)

**INGREDIENTES:** 1 lata No. 2 1/2 de melocotones. — 2 huevos. — 1 1/4 taza de azúcar en polvo cernida. — 1 cucharada de jugo de limón. — 1/2 taza de crema de leche espesa.

**PREPARACION:** Se escurren los melocotones y se pasan a través de un colador para reducirlos a puré (se reservan unas lasquitas de melocotones para el adorno). Se separan las yemas de las claras. Se baten las yemas, hasta que palidezcan de color. Se añade gradualmente media taza de azúcar y se bate bien la mezcla. Se añade gradualmente el resto del azúcar, el jugo de limón y el puré de melocotones. Se enfría en el congelador hasta que comiencen a formarse cristales alrededor. Se



baten las claras hasta que estén a punto de merengue. Se añaden a la crema de leche batida, hasta que al batir queden bien marcadas las huellas del batidor en el batido. Se añade a esta mezcla gradualmente, la crema de melocotones. Se vierte la preparación en las gavetas para helado previamente enfriadas. Se enfría en el congelador, hasta que esté firme. Se sirve boleado adornado con lasquitas de melocotones.

## HELADO DE CIRUELAS PASAS

(6 copas)

INGREDIENTES: 1 cucharadita de gelatina sin sabor. 1 cucharada de agua fría. — 2 tazas de puré de ciruelas pasas, cocinadas. — 1 taza de leche. — 1/2 taza de azúcar. — 4 yemas. — 1 cucharadita de vainilla. — 1/4 cucharadita de sal. — 1 taza de crema de leche.

PREPARACION: Se remoja la gelatina en el agua fría, durante cinco minutos. Se mezclan la leche y el azúcar. Se calienta hasta que rompa el hervor. Se retira del calor y se le añade la gelatina. Se revuelve hasta disolverla bien. Se baten las yemas, hasta ligarlas. Se añade la mezcla de la leche, gradualmente. Se añade la vainilla, la sal y el puré de ciruelas. Se vierte en la gaveta para helado y se enfría, hasta que se formen cristales alrededor. Se bate la mezcla con un batidor rotativo. Se añade a la crema batida (la crema debe batiarse rodeada de hielo, hasta que al batir queden en el batido, bien marcadas las huellas del batidor). Se vierte la mezcla en la gaveta para helado, previamente enfriada. Se enfría en el congelador hasta que esté firme. Se sirve boleado, adornada cada bola con una flor hecha con pétalos de ciruelas pasas.

## HELADO DE MANÍ

(8 copas)

INGREDIENTES: 2 pintas de helado de vainilla. —  
1 taza de mantequilla de maní.

PREPARACION: Se deja fuera del congelador el helado (de 15 a 20 minutos). Se mezcla rápidamente con la mantequilla de maní (preferible hacer la mezcla en la batidora eléctrica). Se vierte en las gavetas para helado bien enfriadas. Se congela, hasta que esté firme. Se sirve con salsa de chocolate.

## HELADO DE PLATANOS Y NUECES

(6 copas)

INGREDIENTES: 1 taza de puré de platanitos. — 2 cucharaditas de jugo de limón. — 1/4 cucharadita de sal. — 1/3 taza de leche. — 2 huevos. — 1/4 taza de azúcar. — 1 taza de crema de leche. — 1/2 taza de nueces muy picaditas.

PREPARACION: Se mezclan la pulpa del plátano, el jugo de limón, la sal y la leche. Se mezcla todo bien. Se enfría. Se separan las yemas de las claras. Se baten las claras con 1/8 cucharadita de sal, hasta que estén a punto de merengue. Se añade el azúcar gradualmente. Se bate hasta que esté brillante. Se baten las yemas, hasta espesarlas y palidezcan de color. Se bate la crema de leche rodeada de hielo hasta que al batir queden bien marcadas las huellas del batidor en el batido. Se añade el merengue y después el batido de las yemas. Se añade la mezcla del plátano bien fría. Se vierte en la gaveta para helado, previamente enfriada y se enfría, hasta que esté firme. Se sirve boleado salpicado con nueces picaditas.

## HELADO DE CAFE MALTEADO

(6 copas)

**INGREDIENTES:** 2/3 taza de leche condensada. — 4 cucharadas de leche malteada. — 1/2 taza de café fuerte. 1/2 cucharadita de vainilla. — 1 taza de crema de leche para batir.

**PREPARACION:** Se mezclan la leche condensada y la leche malteada. Se añade gradualmente el café y la vainilla. Se vierte la preparación en la gaveta para helado y se enfría en el congelador, hasta que comiencen a formarse cristales alrededor. Se bate ligeramente. Se añade a la crema de leche, (batida hasta que queden bien marcadas las huellas del batidor en el batido). Se vierte en la gaveta para helado, previamente enfriada. Se enfría en el congelador, hasta que esté firme.

## HELADO DE FRESAS FRESCAS

(6 copas)

**INGREDIENTES:** 1 taza de leche condensada. — 1/4 taza de agua. — 2 tazas de fresas frescas picaditas. — 2 cucharadas de jugo de limón. — 1/2 taza de crema de leche para batir. — Gotas de tinte vegetal rojo.

**PREPARACION:** Se mezclan la leche y el agua. Se añaden las fresas y el jugo de limón. Se enfría la mezcla en el congelador hasta que se empiecen a formar cristales alrededor. Se bate. Se bate la crema de leche, rodeada de hielo, hasta que al batir queden bien marcadas las huellas del batidor en el batido. Se le añade gradualmente la mezcla de las fresas. Se vierte la mezcla de las fresas. Se añaden unas goticas de tinte vegetal rojo. Se vierte la preparación en la gaveta para helado, previamente enfriada. Se congela hasta que esté firme. Se sirve boleado.



## HELADO DE TUTTI-FRUTTI

(6 copas)

**INGREDIENTES:** 16 pastillas de altea. — 1 taza de leche caliente. — 1 taza de leche evaporada bien fría. — 1 cucharadita de vainilla. — 1/4 taza de guindas picaditas y enfriadas. — 3 ruedas de piña en conserva, escurridas, picaditas y enfriadas. — 1/2 taza de nueces picaditas.

**PREPARACION:** Se disuelven las pastillas de altea en la leche bien caliente. Se enfría la mezcla. Se bate la leche evaporada rodeada de hielo, hasta que al batir queden bien marcadas las huellas del batidor en el batido. Se añade gradualmente la mezcla de las pastillas de altea. Se añade la vainilla. Se añaden las guindas, la piña y las nueces. Se mezclan con movimiento envolvente. Se vierte la preparación en la gaveta para helado, previamente enfriada. Se enfría en el congelador hasta que esté firme.

## PASTEL DE HELADO CUBIERTO

(6 copas)

INGREDIENTES: 1/4 libra de pastillas de altea. — 2 cucharadas de fresas frescas picaditas. — Gotas de tinte vegetal rojo. — 2 claras. — 1/4 taza de azúcar. — 1/4 cucharadita de sal. — 1 1/2 pinta de helado de vainilla. — 1 concha de pastel de 9 pulgadas de diámetro, horneada y enfriada. — 1 taza de fresas frescas, cortadas en lasquitas.

PREPARACION: Se derriten las alteas al baño de maría. Se añaden las dos cucharadas de fresas picaditas. Se retira del calor y se revuelve, hasta que la mezcla esté espesa y suave. Se añaden unas goticas de tinte vegetal rojo. Se enfría. Se baten las claras con 1/4 cucharadita de sal hasta que estén a punto de merengue. Se añade gradualmente el azúcar. Se bate hasta que esté brillante. Se añade la mezcla de las alteas y las fresas. Se extiende el helado en la concha de pastel. Se cubre con las fresas cortadas en lasquitas. Se cubre todo con el merengue (llegando bien a los bordes del pastel). Se pone en el dorador, hasta que el merengue se dore. Se sirve inmediatamente.

## IDEAS PARA SERVIR LOS HELADOS

Sobre una rueda de manzana bien roja, montar una bola de helado.

★

Rellenar un melón cantalupe (cortado a la mitad y ahuecado), con helado.

★

Rellenar un melón rocío de miel en la misma forma que el anterior.

★

Servir sobre mitades de peras o melocotones, en conserva, bolitas de helado.

★

Mitades de piñas frescas, sin pelar y con el penacho, se ahuecan y se rellenan con helado. Se adornan con cuadraditos de piña fresca y guindas.

★

Melón de agua, se corta en lascas y sobre la lasca se ponen bolas de helado.

★

Se sirve el helado de caramelo con salsa de chocolate caliente y se adorna con crema batida.

★

Se sirve el helado de café con salsa de chocolate y se salpica con nueces picaditas.



Bolas de helado de chocolate se sirven sobre roscas de merengues horneadas.



Bolas de helado de vainilla, se sirven sobre waffles de chocolate y se bañan con salsa de chocolate.



Bolas de helado de vainilla, se cubren con melocotones y platanitos picaditos.



Bolas de helado de vainilla se sirven dentro de tartaletas horneadas y enfriadas. Se cubren con salsa de chocolate.



Pasteles de crema (eclairs o chuchus) enfriados. Se rellenan con helado y se cubren con salsa para helado.



PATRIMONIO  
DOCUMENTAL

OFICINA DE RESTAURACIÓN  
DE LA PAZARNA

# Salsas Para Helados y Postres

REVISTA "ROMANCES"

— 97



PATRIMONIO  
DOCUMENTAL

OFICINA DEL HISTORIADOR  
DE LA HABANA



## SALSA DE ALTEA

(Se sirve caliente o fría)

(1 1/4 taza)

**INGREDIENTES:** 18 pastillas de altea, cortadas en cuartos. — 1/2 taza de crema de leche. — 1/2 cucharadita de vainilla.

**PREPARACION:** Se colocan las pastillas, en la parte superior del baño de maría. Se le añade la crema de leche. Se cocina sobre agua hirviendo, revolviendo frecuentemente, hasta que las pastillas se derritan. Se añade la vainilla y se mezcla bien.

## SALSA DE ALTEA Y NARANJA

(Se sirve caliente)

(3/4 taza)

**INGREDIENTES:** 16 pastillas de altea, cortadas en cuartos. — 2 cucharaditas de ralladura de cáscara de naranja. — 2 cucharadas de jugo de naranja.

**PREPARACION:** Se derriten las pastillas de altea, al baño de maría, se revuelven y se le añade la ralladura y el jugo de naranja.

## SALSA DE PASAS

(Se sirve tibia)

(3/4 taza)

**INGREDIENTES:** 3/4 taza de azúcar prieta. — 1/4 taza de agua, donde se hirvieron las pasas. — 2 cucharaditas de mantequilla. — 1/2 cucharadita de vainilla. — 1 1/2 cucharada de pasas hervidas.

**PREPARACION:** Se cocinan el azúcar y el agua, durante cinco minutos. Se añade la vainilla, la mantequilla y las pasas. Se mezcla todo bien.

## SALSA DE CHOCOLATE Y MENTA

(Se sirve caliente o fría)

(2/3 taza)

**INGREDIENTES:** 2 cuadrados de chocolate amargo. — 1/2 taza de sirope de maíz. — 1/3 taza de crema de leche. — 2 gotas de extracto de menta.

**PREPARACION:** Se coloca el chocolate y el sirope, en un cazo. Se cocina a fuego lento, hasta que el chocolate se derrita (no debe hacer espuma). Se retira del calor y se añade la crema de leche y el extracto de menta.

## SALSA MOCHA CON NUECES

(Se sirve caliente o fría)

(1 1/2 taza)

INGREDIENTES: 1 taza de azúcar. — 1/3 taza de agua bien caliente. — 1 cucharadita de café soluble. — 3 cuadrados de chocolate amargo derretido. — 1/3 taza de leche evaporada. — 1/2 taza de nueces picaditas.

PREPARACION: Se hace con el azúcar, agua y el café soluble, un almíbar a punto de bola blanda (234 grados F. o hasta que al dejar caer una gota en agua fría, se forma la bolita blanda). Se retira del calor y se vierte gradualmente sobre el chocolate. Se añade la leche (sin diluir). Se mezcla bien. Se añaden las nueces.

## SALSA DE CARAMELO

(Se sirve caliente o fría)

(1 taza)

INGREDIENTES: 1 taza de azúcar. — 1/2 taza de agua hirviendo. — 2 cucharadas de leche evaporada.

PREPARACION: Se funde el azúcar, hasta convertirla en caramelo. Se le añade el agua hirviendo y se revuelve vigorosamente, hasta derretir el caramelo. Se retira del calor y se le añade la leche (sin diluir). Al enfriarla se espesa.



## SALSA DE MIEL

(Se sirve a la temperatura ambiente)

(2 tazas)

INGREDIENTES: 1/2 taza de agua. — 1 taza de azúcar prieta. — 1 taza de miel. — 1/2 cucharadita de sal.

PREPARACION: Se hierve el agua y el azúcar cinco minutos. Se retira del calor y se le añade la miel y la sal. Se revuelve bien. (Es ideal para servir con torrijas).



PATRIMONIO  
DOCUMENTAL

OFICINA DE HISTORIA  
DE LA HABANA

# POSTRES

REVISTA "ROMANCES"

— 103



PATRIMONIO  
DOCUMENTAL

DIRECCIÓN DEL HISTORIADOR  
DE LA HABANA



## GELATINA DE PERAS

(6 comensales)

INGREDIENTES: 1 paquete de gelatina sabor de limón. 1 taza de agua bien caliente. — 1 taza de ginger ale. — 1 taza de peras escurridas y picaditas (enlatadas). — 1/4 cucharaditas de jengibre en polvo.

SALSA: 2/3 taza de leche en polvo. — 1/4 taza de azúcar. — 2 yemas. — 1/8 cucharadita de sal. — 1 1/4 taza de agua. — 1 cucharadita de vainilla.

PREPARACION DE LA GELATINA: Se disuelve la gelatina en el agua bien caliente. Se añade el ginger ale y se enfría, hasta que esté a medio cuajar. Se añaden las peras bien frías y se polvorea la mezcla con el jengibre. Se vierte la preparación en seis recipientes individuales, previamente enfriados y humedecidos. Se enfrían hasta que el contenido esté firme. Se desmoldan en copas de cristal bajas y se cubren con dos o tres cucharadas de la salsa.

PREPARACION DE LA SALSA: Se mezclan la leche en polvo, el azúcar, las yemas y la sal. Se añade gradualmente el agua. Se cocina al baño de maría, revolviendo, hasta que la cocción se adhiera a la cuchara. Se retira del calor y se añade la vainilla. Se enfría.

## PERAS A LA CREMA

(Sobre cake de chocolate)

(8 comensales)

INGREDIENTES: 2 cucharaditas de gelatina sin sabor. 3 cucharadas de agua fría. — 2 yemas. — 3/4 taza de leche. — 1/4 taza de azúcar. — 3/4 taza de leche evaporada, enfriada. — 2 cucharadas de azúcar en polvo, cer-

nida. — 1 cucharadita de vainilla. — 1 capa de cake de chocolate horneada y cortada en 8 partes. —  
1 lata No. 2 1/2 de peras.

**PREPARACION:** Se remoja la gelatina en el agua fría durante cinco minutos. Se baten las yemas hasta ligarlas bien. Se les va añadiendo gradualmente la leche. Se añade el azúcar. Se cocina la mezcla al baño de maría, revolviendo seguido, hasta que la mezcla se adhiera a la cuchara. Se le añade la gelatina y se revuelve hasta disolverla bien. Se retira del calor y se enfría a la temperatura ambiente. Se enfría hasta que esté ligeramente cuajada. Mientras se enfría, se bate la leche evaporada, rodeada de hielo, hasta que al batir, quede bien marcada la huella del batidor. Se le añade gradualmente, sin dejar de batir, la crema ligeramente cuajada. Se añade el azúcar en polvo y la vainilla. Se continúa batiendo hasta mezclar bien los ingredientes. Se vierte en una salsera enfriada.

Se colocan las peras bien escurridas, sobre cada ración de cake de chocolate. Al momento de servirse, se cubre con la crema.

Es un postre delicioso.

## PERAS "AL CHOCOLATE"

(6 comensales)

**INGREDIENTES:** 2 cucharadas de gelatina sin sabor. — 1/2 taza de agua fría. — 4 yemas. — 2 tazas de leche bien caliente. — 1/4 libra de chocolate dulce rallado. — 1 cucharada de maicena. — 1/2 taza de azúcar. — 6 peras en conserva, escurridas y enfriadas. — Merengue corriente. — Almendras tostadas y picaditas.

**PREPARACION:** Se remoja la gelatina en el agua fría durante cinco minutos. Se baten las yemas hasta ligar-

las. Se añade gradualmente la leche. Se añade la maicena disuelta en una cucharada de agua. Se añade el azúcar y el chocolate. Se cocina la mezcla al baño de maría, revolviendo hasta que espese. Se añade la gelatina y se revuelve hasta disolverla bien. Se enfría a la temperatura ambiente. Se colocan las peras, con el corte hacia arriba, en seis dulceras individuales. Se cubren con la crema de chocolate. Se enfrían hasta que la crema esté firme. Se decoran con merengue corriente y se salpica con las almendras.

## GELATINA PRINCESA

(8 comensales)

INGREDIENTES: 3/4 taza de agua. — 2 paquetes de gelatina sabor de tutti-frutti. — 3/4 taza almíbar de las frutas. — 1 lata de cocktail de frutas (de las grandes). 4 claras. — 8 cucharadas de azúcar. — 1/4 libra de panetela cortada en cuadraditos. — Crema batida.

PREPARACION: Se calienta el agua a punto de hervor. Se retira del calor y se le añade la gelatina. Se revuelve hasta disolverla bien. Se añade el almíbar. Se enfría en el refrigerador hasta que esté a medio cuajar. Se baten las claras con un cuarto cucharadita de sal, hasta que estén a punto de merengue. Se añaden las cucharadas de azúcar, una a una, ligando bien cada vez. Se añade al merengue la gelatina, gradualmente. Se añaden las frutas, escurridas y enfriadas. Se añade la panetela. Se liga con movimiento envolvente. Se vierte la preparación en un molde para gelatina, previamente enfriado y humedecido. Se enfría, hasta que esté firme. Se desmolda y se adorna y se adorna con crema batida.



## TORTONI DE CHOCOLATE

(3 comensales)

**INGREDIENTES:** 1/2 libra de mantequilla. — 6 cucharadas de azúcar. — 1/2 libra de chocolate dulce rallado y pasado por un colador. — 6 yemas. — 6 claras. — 1 cucharadita de vainilla.

**PREPARACION:** Se bate la mantequilla, hasta cremarla. Se le añaden una a una las cucharadas de azúcar. Se añade el chocolate gradualmente. Se añaden las yemas una a una, ligando bien después de cada adición. Se añaden las claras batidas a punto de merengue y la vainilla. Se mezclan bien. Se vierte en la gaveta para helado y se enfría hasta que esté firme. Se sirve cortado en cuadrados y se acompaña con bizcochitos.

## TORTONI DE CAFE

(6 comensales)

**INGREDIENTES:** 2 tazas de miniaturas de altea. — 1 cucharada de nescafé. — 1/2 taza de agua caliente. — 1/4 taza de nueces picaditas. — 1/4 taza de chocolate semidulce picadito. — 1/2 taza de crema de leche.

**PREPARACION:** En la parte superior del baño de maría se colocan las miniaturas de altea, el nescafé y el agua caliente. Se pone sobre agua caliente y se revuelve hasta que las pastillas se disuelvan. Se retira del calor y se enfría a la temperatura ambiente. Se enfría en el refrigerador, revolviendo con frecuencia, hasta que la mezcla esté como si fuera un sirope. Mientras se enfría, se bate la crema de leche rodeada de hielo, hasta que al batir queden bien marcadas las huellas del batidor en el batido. Se le añade gradualmente la mezcla de las alteas. Se le añade el chocolate y las nueces. Se vierte en una gaveta previamente enfriada y se enfría en el congelador hasta que esté firme.

## BAVAROIS DE MAMEY

(8 comensales)

**INGREDIENTES:** 3 mameyes medianos. — 3 cucharadas de gelatina sin sabor. — 3/4 taza de agua fría. — 1 taza de azúcar. — 1 taza de agua. — 3 claras. — 1/8 cucharadita de sal. — 1/2 taza de azúcar.

**PREPARACION:** Se pasa la masa del mamey a través de un colador, para reducirla a pulpa. Se remoja la gelatina en el agua fría durante cinco minutos. Se mezclan la taza de azúcar y la taza de agua. Se hierve la mezcla durante tres minutos. Se retira del calor y se disuelve la gelatina en el sirope caliente. Se añade gradualmente, revolviendo, a la pulpa del mamey. Se enfría, en el refrigerador, hasta que esté a medio cuajar. Mientras se enfría, se baten las claras con la sal, hasta que estén a punto de merengue. Se le añade gradualmente la media taza de azúcar. Se añade a la pulpa del mamey y se mezcla el merengue con movimiento envolvente. Se vierte la preparación en un molde para gelatina, previamente enfriado y humedecido. Se enfría en el refrigerador, hasta que esté firme. Se desmolda y se adorna con crema batida.

## BAVAROIS DE CAFE

(6 a 8 comensales)

**INGREDIENTES:** 2 cucharadas de gelatina sin sabor. — 1/4 taza de agua fría. — 1/2 taza de agua bien caliente. 1 cucharadita de Nescafé. — 1 taza de leche. — 2 yemas. 2 claras. — 3 cucharadas de ron. — 4 cucharadas de azúcar.

**PREPARACION:** Se remoja la gelatina en el agua fría durante cinco minutos. Se baten las yemas, hasta que



palidezcan de color. Se calienta la leche y se añade gradualmente al batido de las yemas. Se cocina a calor lento, revolviendo, durante dos minutos. Se añade la gelatina, el Nescafé disuelto en el agua caliente y el azúcar. Se cocina la mezcla a calor lento revolviendo, hasta que la gelatina se disuelva y la crema se adhiera a la cuchara. Se retira del calor y se enfría a la temperatura ambiente. Se añade el ron. Se enfría, hasta que esté a medio cuajar. Mientras se enfría se baten las claras con 1/4 cucharadita de sal, hasta que estén a punto de merengue. Se añaden las cucharadas de azúcar una a una, ligando bien cada vez. Se añade a la mezcla del café y se liga con movimiento envolvente. Se vierte la preparación en un molde previamente enfriado y humedecido. Se enfría hasta que esté firme.

## PASTEL DE MELOCOTON CON HELADO

(6 comensales)

**INGREDIENTES:** 2 tazas de galleticas de chocolate trituradas (27 galleticas de 2 3/4 pulgadas de diámetro). 6 cucharadas de mantequilla derretida. — 1 lata de melocotones (de 13 onzas) escurridos y cortados en lasquitas. — 2 pintas del helado favorito.

**PREPARACION:** Se mezclan las galleticas trituradas con la mantequilla. Se vierte la mezcla en un molde de pastel de 9 pulgadas de diámetro. Se extiende la mezcla y se va presionando, hasta cubrir bien las paredes del molde. Se hornea a 375°F. durante cinco minutos. Se retira del calor y se enfría a la temperatura ambiente. Se enfría en el refrigerador. Se rellena con el helado y se cubre con los melocotones.



## PASTEL CHIFFON DE LIMON

(6 comensales)

INGREDIENTES: DEL PASTEL: 1 1/2 taza de corn flakes triturado. — 4 cucharadas de azúcar. — 1/2 taza de mantequilla derretida.

RELLENO: 1 1/2 cucharada de gelatina sin sabor. — 1/4 taza de agua fría. — 4 huevos. — 1/2 taza de jugo de limón. — 1/4 cucharadita de sal. — 3/4 taza de azúcar. — 1 cucharada de cáscara de limón rallada.

PREPARACION DEL PASTEL: Se mezclan en un tazón el corn flakes, el azúcar y la mantequilla. Se extiende la mezcla en un molde de pastel de 10 pulgadas de diámetro y se presiona hasta forrar bien el fondo y laderos. Se enfría en el refrigerador.

PREPARACION DEL RELLENO: Se remoja la gelatina en el agua, durante cinco minutos. Se separan las yemas de las claras. Se baten las yemas, hasta ligarlas. Se les añade el jugo de limón, la sal y 1/4 taza de azúcar. Se cocina la mezcla al baño maría, revolviendo, hasta que espese. Se añade la gelatina y se revuelve hasta disolverla bien. Se añade la cáscara de limón rallada. Se enfría a la temperatura ambiente. Se enfría a la temperatura ambiente. Se enfría en el refrigerador hasta que esté a medio cuajar. Mientras se enfría, se baten las claras con 1/8 cucharadita de sal, hasta que estén a punto de merengue. Se añade gradualmente, el resto del azúcar (media taza). Se continúa batiendo, hasta que el merengue esté brillante. Se añade la crema enfriada y se liga con movimiento envolvente. Se vierte dentro del pastel y se enfría hasta que esté firme. Si se desea se cubre el pastel con merengue corriente.

## PASTEL DE LIMON Y QUESO

(6 comensales)

INGREDIENTES: DEL PASTEL: 1 1/2 taza de corn flakes, triturado. — 2 cucharadas de azúcar. — 1/8 libra de mantequilla derretida.

RELLENO: 1 paquete de queso crema de 8 onzas. — 2 tazas de leche. — 1 paquete de pudín instantáneo de limón.

PREPARACION DEL PASTEL: Se mezclan el corn flakes, el azúcar y la mantequilla, hasta unir bien la mezcla. Se extiende en un molde de pastel de 9 pulgadas de diámetro. Se va comprimiendo bien el molde hasta forrarlo todo. Se enfría hasta que esté firme.

PREPARACION DEL RELLENO: Se bate el queso, hasta suavizarlo y se le añade gradualmente media taza de leche. Se añade el resto de la leche y el contenido del paquete de pudín. Se bate el tiempo justo de hacer la mezcla (no se sobrebate). Se vierte en la concha enfriada. Se enfría hasta que esté firme. Se salpica con corn flakes, triturado.

## PASTEL CHIFFON DE CALABAZA

(6 comensales)

INGREDIENTES: 1 concha de pastel de 9 pulgadas, horneada y enfriada.

RELLENO: 1 cucharada de gelatina sin sabor. — 1/4 taza de agua fría. — 3/4 taza de azúcar prieta. — 1/2 cucharadita de sal. — 2 cucharaditas de canela en polvo. — 1/2 cucharadita de jengibre. — 1/2 cucharadita de allspice. — 1 1/3 taza de puré de calabaza. — 3 yemas. — 1/2 taza de leche. — 3 claras. — 1/4 cucharadita de sal.



**PREPARACION:** Se remoja la gelatina en el agua fría, durante cinco minutos. Se mezclan en un cazo, el azúcar, la sal, la canela, el jengibre, el allspice, el puré de calabaza, las yemas y la leche. Se cocina a calor lento, revolviendo, hasta que hierva. Se deja hervir un minuto. Se retira del calor y se añade la gelatina. Se revuelve hasta disolverla. Se enfría a la temperatura ambiente. Se enfría en el refrigerador hasta que esté a medio cuajar. (Se bate para que se suavice la mezcla). Mientras se enfría se baten las claras con la sal, hasta que estén a punto de merengue. Se añaden a la mezcla de calabaza y se mezclan con movimiento envolvente. Se vierte la preparación en la concha del pastel y se enfría, hasta que esté firme. Se sirve adornado con crema batida endulzada.

## PASTEL CHIFFON DE MOCHA Y NUECES

(6 comensales)

**INGREDIENTES:** 1 concha de pastel de 9 pulgadas, horneada y enfriada.

**RELLENO:** 1 cucharada de gelatina sin sabor. — 3 cucharadas de cocoa. — 1 taza de azúcar. — 2 cucharaditas de nescafé. — 3 huevos. — 1 cucharadita de vainilla. — 1/2 cucharadita de coñac. — 1/4 cucharadita de sal. — 3/4 taza de nueces picaditas.

**PREPARACION:** Se remoja la gelatina en un cuarto taza de agua fría. Se mezclan la cocoa, 3/4 taza de azúcar, 3/4 taza de agua y el nescafé, en un cazo. Se cocina, revolviendo hasta que rompa a hervir. Se deja hervir cinco minutos a calor lento, revol-



viendo seguido. Se separan las yemas de las claras. Se baten las yemas hasta ligarlas. Se le añaden cucharadas de la mezcla de la cocoa. Se vierte dentro de la cocción y se revuelve hasta que espese ligeramente. Se retira del calor y se le añade la vainilla, el coñac y la gelatina. Se revuelve hasta disolver la gelatina. Se enfría a la temperatura ambiente. Se enfría, hasta que esté a medio cuajar. Mientras se enfría, se baten las claras con 1/4 cucharadita de sal, hasta que estén a punto de merengue. Se añade gradualmente el resto del azúcar (un cuarto taza). Se bate hasta que esté brillante. Se añade gradualmente la mezcla enfriada y se va ligando con movimiento envolvente. Se añaden las nueces. Se vierte en la concha de pastel enfriada. Se enfría, hasta que el relleno esté firme. Se puede adornar con merengue o con crema batida.

## PASTEL DE VAINILLA, FRESA Y CHOCOLATE

(6 comensales)

**INGREDIENTES<sup>o</sup> DEL PASTEL:** 1 taza de galletas de chocolate (Wafers), trituradas. — 1/2 taza de nueces picaditas. — 1/4 taza de mantequilla derretida.

**RELLENO:** 2 pintas de helado de vainilla. — 1 paquete de 10 onzas de fresas congeladas. — Nueces picaditas. Crema batida.

**PREPARACION DEL PASTEL:** Se mezclan bien las boronillas de chocolate con las nueces y la mantequilla. Se presiona la mezcla en un molde de pastel de 9 pulgadas, hasta cubrir bien el fondo y laderos del molde. Se hornea a 375°F. durante 7 minutos. Se en-

fría a la temperatura ambiente. Se enfría a la temperatura ambiente. Se enfría en el refrigerador, hasta que esté firme.

RELLENO: Se extiende la mitad del helado en el pastel, poniéndolo por cucharadas. Se cubre con la mitad de las fresas. Se vuelve a cubrir con el resto del helado y de las fresas. Se coloca en el congelador, hasta el momento de servirse. Se adorna con crema batida y nueces picaditas.

### CONCHA DE PASTEL DE CHOCOLATE

INGREDIENTES: 1 1/2 taza de galletas de chocolate (Wafers) trituradas. — 2 cucharadas de leche en polvo. 1/4 taza de mantequilla derretida.

PREPARACION: Se mezclan bien los ingredientes. Se extiende la mezcla en el molde de pastel, hasta cubrirlo bien. Se enfría.

### PASTEL CHIFFON "CHARTREUSE"

(6 comensales)

INGREDIENTES: 1 paquete de gelatina sabor de limón. 1 taza de jugo de peras. — 2 cucharadas de jugo de limón. — 1/4 taza de jugo de limón. — 1 1/2 cucharadita de cáscara de limón rallada. — Gotas de tinte vegetal verde (colorante). — 1/3 taza de agua helada. — 1/3 taza de leche en polvo descremada. — 1 1/4 taza de peras en conserva, escurridas y picaditas. — 1 concha de pastel de chocolate.

PREPARACION: Se disuelve la gelatina en el jugo de pera bien caliente. Se añade el azúcar, jugo y cáscara



de limón. Se añaden unas gotas de tinte vegetal verde. Se enfría la mezcla, hasta que esté a medio cuajar. Se vierte el agua helada en un pequeño tazón. Se añade la leche en polvo y se liga con velocidad baja (batidora eléctrica). Según se va mezclando se bate a velocidad máxima, hasta que al batir forme pico el batido o esté firme. Se le añade la gelatina y se bate hasta que la mezcla esté firme. Se añaden las peras bien frías y se envuelven en el batido. Se vierte dentro de la concha del pastel. Se salpica con viruta de galletitas de chocolate. Se enfría hasta que esté firme. Se sirve con crema de leche batida.

## CAKE RELLENO CON MOUSSE DE ALBARICOQUE

(12 comensales)

**INGREDIENTES:** 1 1/3 cucharada de gelatina sin sabor. 1/4 taza de jugo de naranja. — 1/2 taza de azúcar. — 1 taza de puré de albaricoques (cocinados y reducidos a puré). — 1 cucharada de jugo de limón. — 1/8 cucharadita de sal. — 1 taza de crema de leche. — 1 cake blanco, cortado en 3 capas y enfriadas (el cake de 9 pulgadas de diámetro por 3 de alto).

**PREPARACION:** Se remoja la gelatina en el jugo de naranja durante cinco minutos. Se disuelve sobre agua caliente. Se mezcla la gelatina, el azúcar, el puré de albaricoques, el jugo de limón y la sal. Se enfría la mezcla, hasta que esté a medio cuajar. Mientras se enfría, se bate la crema de leche, rodeada de hielo, hasta que al batir queden bien marcadas las huellas del batidor en el batido. Se añade gradualmente la mezcla enfriada (a medio cuajar). Se introduce una capa del



cake en el molde de cake enfriado. Se le vierte la mitad del batido. Se cubre con la otra capa de cake y se vierte el resto del batido. Se cubre con la última capa de cake. Se enfría hasta que esté firme el relleno. Se desmolda y se polvorea con azúcar.

## CAKE DE QUESO

(Frío)

(8 comensales)

**INGREDIENTES:** 2 cucharadas de gelatina sin sabor. — 1 taza de azúcar. — 1/4 cucharadita de sal. — 2 huevos. 1 taza de leche. — 1 cucharadita de ralladura de cáscara de limón verde. — 1 cucharada de jugo de limón. — 1 cucharadita de vainilla. — 3 tazas de requesón. — 1 taza de crema espesa.

**CUBIERTA:** 2 cucharadas de mantequilla derretida. — 1 cucharada de azúcar. — 1/4 cucharadita de canela en polvo. — 1/4 cucharadita de nuez-moscada. — 1/3 taza de galleticas de chocolate trituradas. — 1/3 taza de galleticas de vainilla trituradas.

**PREPARACION:** Se mezclan la gelatina, 3/4 taza del azúcar y la sal, en la parte superior del baño de maría. Se separan las yemas de las claras. Se batan las yemas hasta ligarlas y se les va añadiendo gradualmente la leche. Se vierte sobre la mezcla de la gelatina. Se cocina sobre agua hirviendo, revolviendo seguido, hasta que la gelatina se disuelva y la mezcla esté ligeramente espesa, alrededor de 10 minutos. Se retira del calor y se le añade la ralladura y el jugo de limón. Se mezclan bien y se le añade la vainilla. Se enfría, sin que llegue a cuajarse. Se pasa el queso por un colador fino. Se

vierte en la taza de la batidora eléctrica y se bate hasta que esté bien suave. Se le añade la mezcla de la gelatina. Se enfría, revolviendo con frecuencia, para que la mezcla se conserve suave. Mientras se enfría, se baten las claras a punto de merengue espeso. Se le va añadiendo al merengue, gradualmente, el resto del azúcar (1/4 taza). Se continúa batiendo hasta que el merengue esté brillante. Se liga con la mezcla del queso. Se le añade la crema batida (hasta espesarla bien). Se hace la mezcla con movimiento envolvente. Se vierte la preparación en un molde de 8 pulgadas de diámetro por 3 de alto, (de los que se desmontan) previamente enfriado y polvoreado con galleta. Se enfría hasta que comience a ponerse firme. Se cubre formando un remolino con las galletas. Se enfría hasta que esté firme.

**PREPARACION DE LA CUBIERTA:** Se mezclan la mantequilla, el azúcar, la canela y la nuez-moscada. Se divide la mezcla en dos partes. A una parte, se le añaden las galletas de chocolate trituradas y a la otra parte, las de vainilla.

## CAKE HELADO DE CHOCOLATE

(8 comensales)

**INGREDIENTES:** 1/2 libra de mantequilla. — 1/2 libra de azúcar en polvo. — 8 yemas. — 1/2 libra de chocolate. — 1 cucharadita de vainilla. — 24 galletitas de chocolate (aproximadamente).

**PREPARACION:** Se bate la mantequilla, hasta cremarla y se le añade gradualmente el azúcar. Se añaden las yemas una a una, batiendo bien después de cada adición. Se añade el chocolate derretido al baño-maría y enfriado a la temperatura ambiente. Se forra un molde de 9x5x3 pulgadas con papel parafinado. Se co-



locan las galletas alrededor del molde y en el fondo. Se vierte el batido dentro del molde. Se cubre con galleticas. Se enfría en el refrigerador, hasta que esté firme (durante varias horas). Se desmolda y se le quita el papel.

### WAFFLES DE CHOCOLATE PARA SERVIR CON HELADO

(6 a 8 comensales)

INGREDIENTES: 1 taza de harina para cake cernida y después medida. — 1/4 cucharadita de sal. — 3 cucharadas de azúcar. — 1 1/2 cucharadita de polvos para hornear. — 1 huevo. — 1/2 taza de leche. — 1/2 cucharadita de vainilla. — 1 cuadrado de chocolate amargo derretido. — 3 cucharadas de mantequilla.

PREPARACION: Se ciernen juntos la harina, la sal, el azúcar y los polvos de hornear, tres veces. Se mezcla el huevo batido, con la leche, la vainilla, el chocolate y la mantequilla. Se añade a los ingredientes secos. Se mezcla todo bien. Se cocinan en el waflero precalentado y engrasado. Si son grandes, se cortan a la mitad. Es una receta maravillosa.

### ROSCAS DE MERENGUE DE NARANJA PARA SERVIR CON HELADO

(8 comensales)

INGREDIENTES: 5 claras bien frescas.—Gotas de tinte vegetal amarillo. — 1/4 cucharadita de sal. — 1 1/2 taza de azúcar. — 3/4 cucharadita de vinagre. — 3/4 cucharadita de cáscara de naranja rallada. — 1/4 cucharadita de vainilla.

PREPARACION: Se calienta el horno a 250°F. Se añe-



de a las claras sin batir dos o tres goticas del tinte amarillo y la sal. Se baten hasta que estén a punto de merengue. Se añade el azúcar gradualmente, batiendo bien después de cada adición. Se bate hasta que esté brillante. Se añade el vinagre, la cáscara de naranja y la vainilla. Se bate bien. Se vierte en una manga y se van marcando las roscas, en planchas bien engrasadas. Se hornean durante 1 1/4 hora. Se retiran del calor y se enfrían. Se sirven con helado de chocolate.

## ROSCAS DE MERENGUE

(Para rellenar con helado)

(12 comensales)

**INGREDIENTES:** 6 claras. — 1/4 cucharadita de sal. — 1/4 cucharadita de crémor tártaro. — 1 1/2 taza de azúcar. — 1 cucharadita de vainilla.

**PREPARACION:** Se calienta el horno a 350°F. Se baten las claras hasta espumarlas. Se añade la sal y el crémor tártaro. Se continúa batiendo hasta que esté a punto de merengue. Se añade el azúcar, añadiendo dos cucharadas cada vez. (No se deben añadir las dos siguientes hasta que las anteriores no estén bien mezcladas). Se añade la vainilla. Se vierte el merengue en una manga decoradora, con boquilla de rayas. Se van marcando las roscas de 3 pulgadas de diámetro, en una plancha de hornear provista de un papel. Se hornea a 250°F. durante 45 minutos o hasta que se doren ligeramente. Se retiran del calor y se desprenden del papel antes que se enfríen. Se rellenan con helado de vainilla y se cubren con compota de fresas.



PATRIMONIO  
DOCUMENTAL

OFICINA DEL HISTORIADOR  
DE LA PALANCA

# INDICE

Pág.

## MOJITOS Y PASTAS:

Mojito para mojar camarones .....	4
Mojito de mayonesa y Roquefort .....	4
Mojito de aguacate .....	5
Mojito de bonito .....	5
Vino "Paté" .....	6
Bolitas de esmeraldas .....	7
Pasta Ce hígado de res .....	8
Pasta de hígados de pollo .....	9
Pasta para bocaditos .....	9
Pasta de camarones .....	10
Pasta de queso y huevo .....	10
Rollitos de jamón y fresa .....	11
Huevos rellenos .....	11
Huevos rellenos cubiertos con mayonesa gela- tinada .....	12

## RELLENOS PARA BOCADITOS:

Para conservar en el refrigerador .....	13
De hígado .....	14
De mani y perejil .....	14
De petit-pois .....	15
De bonito .....	15
De menudo de ave .....	15
De jamón y queso .....	16
De aguacate .....	16



**RELLENOS PARA SANDWICHES:****Pág.**

Relleno de camarones y huevos .....	18
Relleno de almejas y queso .....	18
Relleno de huevo e hígado de pollo .....	19
Relleno de pasas y zanahorias .....	19
Relleno de pepino y camarones .....	19
Relleno de queso y rábanos .....	20
Relleno de higos y nueces .....	20
Relleno de coco y queso .....	20
Bocaditos de jamón del diablo .....	21
Medias noches (pequeñitas) .....	21
Acemitas de queso y pimientos .....	22
Bocaditos de Spam .....	22
Bocaditos de Spam y pollo .....	23

**SOPAS FRIAS:**

Sopa de papas .....	26
Sopa de zanahoria .....	27
Sopa de tomate .....	27
Sopa de pepinos y camarones .....	28
Sopa de aguacate .....	28
Sopa de remolacha .....	29
Consomé de tomate gelatinado .....	30

**SALSAS:**

Mayonesa rápida .....	32
Salsa cocinada .....	33
Salsa de yogurt .....	33
Salsa de aguacate .....	34
Salsas para servir con ensaladas de frutas ...	34
Salsa de naranja .....	34
Salsa de limón .....	35
Salsa de guindas .....	35
Salsa para servir con vegetales .....	36

## ENSALADAS:

Ensalada de pollo .....	38
Ensalada de pollo con frutas .....	38
Ensalada de pollo cocó .....	39
Ensalada de pollo y piña .....	39
Ensalada encurtida de pollo .....	40
Ensalada marinera .....	40
Ensalada de camarones .....	41
Ensalada de pescado y piña .....	41
Ensalada de coditos y camarones .....	42
Ensalada bocado de emperador .....	43
Ensalada de jamón .....	43
Ensalada de papas y huevos .....	44
Ensalada de papas .....	44
Ensalada de vegetales .....	45
Ensalada de vegetales especial .....	45
Ensalada de col y piña .....	46
Ensalada de piña congelada .....	46
Ensalada de frutas .....	47
Ensalada "24 horas" .....	47
Aspic de tomate .....	49
Aspic de langosta .....	49
Mousse de aguacate .....	50
Ensalada de vegetales moldeada .....	51
Ensalada de col moldeada .....	51
Anillo de aguacate relleno con langosta .....	52
Anillo de aguacate relleno con camarones ..	53
Ensalada de remolacha moldeada .....	54
Ensalada de requesón moldeada .....	54
Ensalada de queso crema .....	55
Ensalada de pescado y queso .....	55
Ensalada de atún moldeada .....	56
Ensalada de pollo moldeada .....	57
Anillo de jamón relleno con ensalada de papas	57

	Pág.
Ensalada de piña y pepino .....	58
Ensalada de frutas moldeada .....	59
Salsa para ensalada de frutas cocinada .....	59
Ensalada de frutas gelatinada .....	60
Ciruelas encurtidas .....	61
Encurtido de remolacha .....	61
Pepinos agridulces .....	62

### FIAMBRES MOLDEADOS:

Pudín de pescado y corn-flakes .....	64
Rollo de pescado .....	65
Brazo de pescador .....	66
Conchas de pescado frías .....	67
Conchas de atún .....	67
Flan de salmón .....	68
Fiambre de salmón .....	69
Mousse de bonito .....	70
Rollo de bonito .....	71
Cangrejo moldeado .....	72
Pechugas de pollo gelatinadas .....	73
Pollo moldeado .....	74
Chiffón de pollo .....	74
Planes de pollo .....	75
Jamón volteado con piña .....	76
Jamón moldeado .....	77
Molde de jamón y papas .....	77
Tomates rellenos con jamón .....	78
Embutido .....	79
Carne fiambre rellena .....	80
Sirope de vino .....	80
Rollo mixto .....	81



## HELADOS:

Pág.

Helado de frutas .....	84
Mantecado .....	85
Mousse de vainilla .....	86
Helado de caramelo .....	86
Helado de chocolate .....	87
Helado de guayaba .....	88
Helado de crema de melocotón .....	88
Helado de ciruelas pasas .....	89
Helado de maní .....	90
Helado de plátanos y nueces .....	90
Helado de café malteado .....	91
Helado de fresas frescas .....	91
Helado de tutti-frutti .....	92
Pastel de helado cubierto .....	93
Ideas para servir los helados .....	94

## SALSAS PARA HELADOS Y POSTRES:

Salsa de altea .....	98
Salsa de altea y naranja .....	98
Salsa de p. sas .....	99
Salsa de chocolate y menta .....	99
Salsa mocha con nueces .....	100
Salsa de miel .....	101

## POSTRES:

Gelatina de peras .....	104
Peras a la crema .....	104
Peras "al chocolate" .....	105
Gelatina princesa .....	106
Tortoni de chocolate .....	107
Tortoni de café .....	107
Bavarois de mamey .....	108

	Pág.
Bavarois de café .....	108
Pastel de melocotón con helado .....	109
Pastel chiffón de limón .....	110
Pastel de limón y queso .....	111
Pastel chiffón de calabaza .....	111
Pastel chiffón de mocha y nueces .....	112
Pastel de vainilla, fresa y chocolate .....	113
Concha de pastel de chocolate .....	114
Pastel chiffón "Chartreuse" .....	114
Cake relleno con mousse de albaricoque ....	115
Cake de queso .....	116
Cake helado de chocolate .....	117
Waffles de chocolate para servir con helado..	118
Roscas de merengue de naranja para servir con helado .....	118
Roscas de merengue .....	119
Merenguitos de menta .....	120
Merengue de naranja .....	121



lo que la "natura" da...  
no se puede igualar !

De "natura" le viene a CHAVAL  
ese sabor, ese olor tan sabroso de  
aceite natural Español,  
puro de Oliva



ACEITE  
**CHAVAL**  
ACEITE  
NATURAL,  
ESPAÑOL  
PURO DE OLIVA

CH-2-59

ELABORADO Y ENVASADO EN ESPAÑA POR  
RODRIGUEZ Hermanos DE CORDOBA S.A. - Córdoba (España)  
Especialmente para RODRIGUEZ Y CIA. - MADAMA, CUBA

  
PATRIMONIO  
DOCUMENTAL  
OFICINA DEL HISTORIADOR  
DE LA TIABANA





# A COMER SABROSO

E-2-59



Al natural y en pura  
salsa de tomate.

Salchichas **ESCUDO**.  
Con ese Sabor Vienés  
que es lo más rico que  
hay!



PIDALAS POR SU NOMBRE: SALCHICHAS ESCUDO,  
LAS DEL ESCUDO EN LA ETIQUETA AMARILLA.