

LANGOSTINOS A LA ITALIANA

- 1 k langostinos pequeños o camarones
- ¼ tomate bien maduros
- 1 vaso de vino blanco seco
- 1 cebolla pequeña 1 diente de ajo
- ¼ taza de consomé
- 1 cda perejil picadito
- sal y pimienta al gusto

Preparación:

Limpie los langostinos o preparar los langostinos básicos. Lavar los tomates y cortarlos en cuadritos pequeños. Caliente el consomé y blanquear la cebolla y el ajo. Añada el tomate, los langostinos ,perejil y vino blanco, luego salpimentar y cocinar a fuego vivo por 5 minutos. Sirva de inmediato.

SALSA ROJA PARA ENSALADAS

- ¼ taza de agua
- 1 cda de bovril
- cda de puré de tomate
- 1 cda de vinagre
- 2 cdas de mostaza
- 2 dientes de ajo

Preparación:

Se disuelve el bovril en agua y añade el puré de tomate, vinagre, mostaza, uniendo todo muy bien. Se corta el ajo bien chiquito, metiendo en el recipiente donde se pondrá la salsa, que preferiblemente debe ser un frasco con tapa, y se agrega la mezcla líquida. Se conserva en nevera de 3 a 4 semanas.

ROSBIF

- rosbif
- 4 cebollas
- ¼ taza de vinagre
- ¼ taza de agua
- sal y edulcorante al gusto

Preparación:

En un caldero bien caliente se dora el rosbif condimentado con sal y ajo machacado, bien quemadito por todos lados, se retira el rosbif y en el mismo caldero se sofríe en agua la cebolla picada en gajitos con una pizca de agua, se mezcla el ¼ de vinagre. Con ¼ taza de agua y el edulcorante y se pone junto con la cebolla se le puede agregar champiñones si se desea, con esto se hará una salsa donde se pondrá la carne y se dejara cocinar tanto como se desee.

SALSA DE YOGURT

- ramitas de cebollin fresco
- yogurt natural sin azúcar
- 1 cda de salsa de soya

Preparación:

Se corta finamente el cebollin en rueditas, se añade el yogurt y se le agrega la salsa de soya. Todo unido se mete en la nevera y se usa en ensalada o si se quiere sobre un pescado hervido frío.

PASTICHO DE CEBOLLA

- 4 pechugas de pollo
- 2 cebollas grandes
- 5 tomates maduros
- 6 dientes de ajo
- 1/3 pimentón
- perejil, celery, ají dulce
- champiñones

Preparación:

Se condimentan las pechugas de pollo deshuesadas y sin piel, se sudan a fuego lento con todos los ingredientes finamente picados, (menos la cebolla) se le puede poner un poquito de agua si se ve muy seco, luego se esmecha el pollo. Las cebollas se pican en ruedas y se ponen en pirex de la siguiente manera, una capa de cebolla, una de pollo guisado, una capa de champiñones y por ultimo una salsa blanca, se sigue así hasta terminar en salsa blanca, se hornea hasta que dore.

PASTICHO DE CEBOLLA

- pechuga de pollo cortada en cuadros
- ¼ de hongos grandes enteros
- 2 calabacines cortados en ruedas
- 2 tomates
- 2 cdas de romero
- sal y pimienta

Preparación:

Se aliña el pollo cortado con ajo machacado, limón y romero. Se lavan los hongos y se dejan enteros, los tomates se lavan, se les saca las semillas y se cortan en cuadros. Se insertan alternativamente los cuadros de tomate, hongo, pollo, calabacín, así sucesivamente hasta llenar el pincho. Luego se meten al horno precalentado a 400° sobre una parrilla caliente, y se cocinan de 10 a 15 minutos aprox. Dándoles vueltas de vez en cuando. Se sirve de inmediato.