HUEVOS Y ENSALADAS

Tortilla a la Francesa

Tantos huevos como cucharadas de leche y un poco de azúcar y sal, se bate un momento, se echa esto en una sartén en la que habrá una cucharada de mantequilla; se abre con un cuchillo, para que lo crudo de encima pase para abajo. Se dobla, se le espolvorea bastante azúcar y se dora con un fierro caliente.

Tortilla imitación de Erizos

Ocho zanahorias bien amarillas se lavan y se rallan. Se derrite una cucharada de mantequilla y se echa a dorar la zanahoria rallada. Se prepara un batido como para la Tortilla a la Francesa. En lugar de azúcar lleva sal y pimienta. Se une en la sartén con la zanahoria y se hace como las demás.

Tortilla de Manzanas

Se fríen en mantequilla tres o cuatro manzanas, bien picadas y peladas. Cuando estén doradas se retiran del fuego. Se prepara la tortilla como la de azúcar y se rellena con manzana.

Totrilla de verduras

Se cuecen las verduras que se quieran, se meze clan con el batido de cinco o seis huevos. Se coe locan en una sartén con mantequilla y se termina como las demás.

Huevos con Arroz

Se cuece arroz graneado y se le pone encima huevos pasados por agua, un poco de mantequilla derretida.

Huevos con Tomate

Se parten por mitad tomates, se estrujan bien, se pican y se saltan en aceite, se les agrega miga de pan remojado en leche y se pasa todo esto por el cedazo y se sazona. Se pone en la cocolera una capa de esta salsa y sobre esto se le quiebra un huez vo y se cubre con otra capa de salsa. Se ponen al horno agregándole un poco de mantequilla derretida.

Huevos con Choclo

Se cuecen choclos tiernos. Después se les corta la comida y se ponen en una cacerola con un perdazo de mantequilla, sal, pimienta; se mezclan con

Use Ud. cocina a gas; le conviene mucho màs. un poco de salsa crema. Se coloca una capa de este choclo en el fondo de la cocolera y se le quiebra un huevo fresco dentro. Se rocia con mantequilla y se pone sobre la plancha a cocer.

Huevos con Pimentón

Se cuece un pimentón de los colorados y se pasa por el cedazo. Se fríe en mantequilla harina, pan rallado y el puré del pimentón. Se aclara con leche. Se pasan huevos por agua, se colocan sobre una tostada de pan de molde frita y se sirven cus biertos con la salsa de pimentón.

Huevos Apanados

Se cuecen huevos entre duro y blandos, es decir unos cuatro minutos en agua hirviendo. Se ponen después en agua fría por veinte minutos, se pelan y se forran con una salsa blanca muy espesa, se revuelven en miga de pan rallado y se fríen. Se sirven con alguna verdura.

Huevos a la Tripa

Se corta cebolla en forma de pluma. Se fríen en mantequilla o grisco. La cebolla se hará cocer sin que se dore, se le espolvorea harina y leche hasta formar una salsa espesa. Se sazona con sal, pimiensta, nuez moscada rallada, un poquito de ají. Se

cortan huevos duros en rajas y se les pone dentro a esta salsa. Se arreglarán en una fuente, se les pondrá mantequilla derretida y queso rallado. Se pondrá en el horno para que se dore.

Huevos duros con Nata

Se tienen huevos duros, se parten por mitad, se les saca la comida y se muelen, revolviendo la yes ma con nata. Se vuelven a llenar los huevos, se cus bren con nata y se ponen en el horno. Se colocan sobre tostadas de pan frito y se rocian con mantes quilla.

Tortillas con Azúcar

Se quiebran tres huevos, se baten y se les agres ga una tacita de las de café, de leche con nata y azúcar; se pone en la sartén con mantequilla, se dora la parte de abajo y entonces se dobla. Se le espolvorea azúcar flor.

Huevos Revueltos

Se quiebran los huevos, calculando uno y mesdio por persona; se baten ligeramente y se ponen en una sartén con aceite o mantequilla, se baten fuerte hasta que principien a cuajar, entonces se sacan del fuego y se siguen batiendo fuera del fuego. Tienen que quedar babosos. Se sirven con cuartones de pan frito.

Tortilla de repollo

Se cuece repollo, se estruja bien y se pica fino. Se hace saltar en mantequilla con un poquito de cebolla picada muy fina; se le añade miga de pan. Se une todo bien y se mezcla con los huevos batidos. Se termina como todas las tortillas.

Tortilla de Coliflor

Se prepara igual. Se puede hacer de porotitos, arvejas, tajadas de zapallo frito, papas fritas, cebolla frita, queso, etc.

ENSALADAS

Paltas con Mayonesa

Se pelan las paltas, se parten por mitad, se les pone sal, pimienta, se rellenan con salsa mayonesa. En el centro se le pondrá lechuga picada, cubierta con mayonesa.

Ensalada de Lechuga con Nueces

Se pica lechuga y se mezcla con nueces pelas das, se aliñan con aceite, vinagre, sal, pimienta. Se arregla en la fuente y se cubre con salsa mayonesa espesa.

Use Ud. cocina a gas; le conviene mucho màs.

Ensalada de cebolla con tomates

Se corta cebolla tierna en forma de pluma, se amortigua en agua caliente, se estruja bien. Se le agrega tomate y bastante ají verde. Se aliña y se le pone huevos duros partidos y jugo de limón en vez de vinagre.

Ensalada de Coliflor

Se cuece la coliflor en agua hirviendo con un poco de bicarbonato y un medio pan. Después de cocida se deja enfriar. Se aliña con aceite, limón, sal, pimienta.

Ensalada de Zanahoria

Se cuecen zanahorias tiernas, se cortan en rajas muy finas, Se aliñan con aceite, limón, perejil piscado, sal, pimienta.

Ensalada de Pimentones

Se pelan los pimentones en agua hirviendo, se les quita el hollejo, se les saca una tapa y se rellenan con cualquier ensalada.

Pimentón con nueces

Se prepara igual a la anterior, se corta el pimens tón en rajitas delgadas, se mezcla con nueces peladas y se aliña como las anteriores.

Ensalada de Papas

Se cuecen papas y se cortan en rajas, se les agrega cebolla picada muy fina, perejil picado, sal, pimienta; se mezcla con una mayonesa bien firme, se revuelve, se arregla con pimentones y huevos duros.

De Pepino

Se cortan los pepinos muy delgados, se les pone un puñado de sal y se dejan por media hora. Se arregla bien y se aliña con una mayonesa delgada.

De Tallos

Se cuecen los tallos, se pelan y se cortan en rajitas delgadas. Se terminan como las anteriores con huevo duro picado.

De Apio Cocido

Se escoge apio ancho, se pela, se cortan en trocitos como de seis centímetros, se cuecen. Se deja enfriar y se rellena con mallonesa.

De Berros con Nueces y Plátanos

Se pican berros, se les une nueces peladas y piscadas y plátanos partidos. Se aliña con aceite, lismón, sal, pimienta.

Plátanos, Manzanas ip Ao y

Se pelan las manzanas, se cortan delgaditas. El apio se pela y se corta finito, se une a las man=zanas y plátanos. Se aliñan y se cubren con ma=yonesa y tajadas de plátanos.

De Paltas con Zanahorias

Se pelan paltas, se parten por mitad y se rellenan con un puré de zanahoria molida y aliñada con aceite, vinagre, sal, pimienta y cubierta con mayonesa.

Paltas rellenas con puré de nueces con crema

Se pelan las paltas, se parten por mitad. Se res llenan con nueces peladas, molidas, unidas a una mayonesa.

Ensalada de Betarragas

Se cuecen las betarragas, se cortan en forma de pluma, se mezclan con cebolla cortada igual. Se termina como las demás.

Use Ud. cocina a gas; le conviene mucho màs.

Alcachofas frías con crema de paltas

Se les saca los fondos a las alcachofas, se frostan con limón y se cuecen en agua hirviendo. Se dejan enfriar y se aliñan con vinagre y aceite, sal, pimienta. Se rellenan con puré de paltas bien sazos nado y se cubren con mayonesa.

Alcachofas rellenas con verduras

Se cuecen las alcachofas como se ha dicho, se rellenan con una macedonia de toda clase de les gumbres y se adornan con huevos duros.

