

Hornachos



PATRIMONIO
DOCUMENTAL

DE LA HISTORIA DE LA TASACIÓN

Chocolate y blanco.

Verde pálido y chocolate claro.

Rosado y blanco.

Azul y blanco.

Rojo pálido y verde pálido.

Cualquier color combinado con otro más oscuro de la misma gama, produce resultados sorprendentes.

ELEMENTOS QUE SE USAN EN LAS DECORACIONES DE CAKES

Fibras de coco, blancas o coloreadas.

Almendras tostadas, nueces o avellanas picadas.

Colores.

Frillantadas.

Rallado o cortado en virutas.

color.

(ver los detalles en la contraportada)



¡100 DELICIAS HORNEADAS!

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

CAR^o TA SAN MIGUEL PAGÉS,
os, hasta e 1 Instituto de Arte Culinario
se ajusta "San Miguel"
an tenedor yemas de le
yemas de le
o y lader
rnea



virutas.



PATRIMONIO
DOCUMENTAL

OFICINA DEL HISTORIADOR
DE LA HABANA

PASTELES DE UNA CAPA

PASTA PARA PASTEL DE UNA SOLA CAPA

INGREDIENTES: (para 1 concha de pastel de 9 plgds. de diámetro). — 1 1/2 taza de harina para todos los usos, cernida y después medida. — 1/2 cucharadita de sal.— 1/4 libra de mantequilla fría o manteca vegetal. — 3 cucharadas de agua.

PREPARACION: Se calienta el horno a 375°F. Se ciernen juntos la harina y la sal. Se separa 1/4 taza de la harina. Se mezcla este 1/4 taza de harina con las 3 cucharadas de agua y se revuelve bien hasta formar un engrudo. Se reserva. Se añade al resto de la harina la mantequilla. Se mezcla con el estribo hasta obtener una liga bien desboronada. Se añade el engrudo y se va ligando a la mezcla de la harina por medio de un tenedor hasta formar una bola. (Este trabajo hay que hacerlo con paciencia pues de lo contrario no se forma la bola de masa). Se extiende la masa entre dos papeles parafinados, hasta dejarla lo suficiente amplia para poder forrar un molde de pastel de 9 pulgadas de diámetro. Se forra el molde, cubriendo bien fondo y laderos, hasta el borde. Se cortan los sobrantes de pasta y se ajusta el borde de pasta al molde por medio de un tenedor enharinado o haciéndole un festón con las yemas de los dedos. Se pincha con un tenedor el fondo y laderos de la pasta, en distintas direcciones. Se hornea a 375°F. durante 20 minutos o hasta que esté dorada. Se retira del calor y queda lista la concha de pastel para llenar con crema de coco, de limón, de chocolate, etc.

PASTEL DE COCO

(6 comensales)

INGREDIENTES: 1 concha de pastel "horneada" (se hace la medida de la receta de pastel de una sola capa).

RELLENO: 1/3 taza de harina para cake, cernida y después medida. — 1/2 taza de azúcar. — 1/8 cucharadita de sal. — 2 tazas de leche calentada. — 2 yemas. —

1 taza de coco rallado. — 1 cucharadita de vainilla.

MERENGUE: 3 claras. — 9 cucharadas de azúcar. — 1/2 cucharadita de vainilla.

PREPARACION: Se mezclan bien en la parte superior del baño maría, la harina, el azúcar y la sal. Se añade gradualmente la leche revolviendo según se añade. Se pone el recipiente sobre agua hirviendo y se cocina revolviendo hasta que espese. Se baten bien las dos yemas y se le añaden cucharadas de la crema. Se vierte dentro de la crema y se cocina revolviendo durante diez minutos. Se añade el coco y la vainilla y se mezcla bien. Se retira del calor y se vierte dentro de la concha de pastel horneada. Se cubre con merengue (llevando el merengue hasta cubrir bien el borde del pastel). Se hornea a 300°F. hasta que se dore. Se retira del calor y se enfria a la temperatura ambiente.

MERENGUE: Se batén las claras con 1/4 cucharadita de sal, hasta que estén a punto de merengue. Se añade el azúcar gradualmente, no añadiendo la segunda cucharada, hasta que la anterior no esté bien mezclada. Se añade la vainilla y se bate hasta que el merengue esté bien brilloso.

PASTEL DE LIMON

(6 comensales)

INGREDIENTES: 1 concha de pastel "horneada" (se hace la medida de la receta de pastel de una sola capa).

RELLENO: 4 cucharadas de maicena. — 5 cucharadas de harina para todos los usos. — 1 taza de azúcar. — 2 cucharaditas de cáscara de limón rallada. — 1 1/2 taza de agua hirviendo. — 3 yemas. — 4 cucharadas de jugo de limón. — 1 cucharada de mantequilla.

MERENGUE: 3 claras. — 1/4 cucharadita de sal. — 9 cucharadas de azúcar. — 1 cucharadita de jugo de limón.

PREPARACION: Se vierte en un tazón pequeño la maicena, la harina, la mitad del azúcar y la cáscara de limón rallada. Se revuelve bien la mezcla. Se retira el agua hirviendo del calor y se vierte gradualmente, sin dejar de revolver, sobre la mezcla de la maicena. Se vierte en un cazo y se cocina a calor moderado, revolviendo hasta que la mezcla esté bien espesa y lisa. Se baten las yemas con el resto del azúcar y el jugo de limón. Se añade gradualmente a la mezcla cocinada, revolviendo según se añade. Se cocina revolviendo durante dos minutos. Se añade la mantequilla y se retira del calor. Se revuelve bien y se vierte sobre la concha de pastel horneada. Se cubre con el merengue (cubriendo hasta los bordes del pastel). Se hornea a 300°F. hasta que el merengue se dore, alrededor de 10 minutos.

MERENGUE: Se sigue el mismo proceso empleado en el merengue para el pastel de coco.

PASTEL DE CHOCOLATE

(6 comensales)

INGREDIENTES: 1 concha de pastel "horneada" (se hace la medida de la receta de pastel de una sola capa).

RELLENO: 3 cuadrados de chocolate amargo. — 2 1/2 tazas de leche. — 4 cucharadas de harina para cake. —

1 taza de azúcar — 1/2 cucharadita de sal. — 4 yemas.

2 cucharadas de mantequilla.—2 cucharaditas de vainilla.

MERENGUE: 4 claras. — 1/4 cucharadita de sal. — 12 cucharadas de azúcar.

PREPARACION: Se echa el chocolate y la leche en la parte superior del baño maría. Se pone el recipiente sobre agua hirviendo, hasta que el chocolate se derrita. Se bate con un batidor rotativo, hasta obtener una mezcla uniforme. Se mezclan la harina, el azúcar y la sal. Se batén bien las yemas y se mezclan con la mezcla de la harina. Se va añadiendo gradualmente, sin dejar de revolver, la mezcla del chocolate. Se cocina al baño maría, revolviendo seguido, hasta que espese bien. Se añade la mantequilla y la vainilla. Se mezcla bien. Se retira del calor y se vierte dentro de la concha del pastel horneado. Se cubre con merengue, (llevando bien el merengue hasta el borde de la pasta). Se hornea a 300°F. hasta que se dore (alrededor de 8 a 10 minutos). Se retira del calor y se enfriá a la temperatura ambiente.

MERENGUE: Se sigue el mismo proceso empleado en el merengue para el pastel de coco.

PASTEL DE CALABAZA

(6 comensales)

INGREDIENTES: 1 concha de pastel "sin hornear" (se hace la medida de la receta de pastel de una sola capa). RELLENO: 2 huevos. — 3/4 taza de azúcar. — 1 1/2 cucharadita de canela en polvo. — 1/2 cucharadita de nuez moscada. — 1/2 cucharadita de jengibre en polvo. 1/4 cucharadita de allspice. — 1/4 cucharadita de clavo de olor en polvo. — 1/2 cucharadita de sal. — 1 1/2 taza de puré de calabaza, cocinada. — 3 cucharadas de melado. — 1 lata de leche evaporada sin diluir.

PREPARACION: Se calienta el horno a 450°F. Se batén los huevos, hasta ligarlos y se les añade el azúcar, las especias, la sal, la calabaza y el melado. Se mezcla todo bien. Se añade gradualmente, sin dejar de revolver, la leche evaporada. Se vierte la mezcla dentro de la concha de pastel. Se hornea a 450°F. durante 15 minutos. Se reduce el calor a 350°F. y se continúa horneándolo, durante 40 minutos más o hasta que al insertar la punta del cuchillo en el centro del relleno, ésta salga seca. Se retira del calor y se enfriá a la temperatura ambiente.

Nota.—Cuando se prepare la concha de pastel, no se pinche en distintas dirección con el tenedor, pues el peso del relleno evita que se levante la pasta.

PASTEL DE QUESO Y BACON

(6 comensales)

INGREDIENTES: 1 concha de pastel “sin hornear” (se hace la medida de la receta de pastel de una sola capa).

RELLENO: 5 lascas de bacon. — 1 cebolla cortada en lascas finas. — 1/2 taza de queso rallado. — 4 huevos batidos, hasta ligarlos. — 2 tazas de leche evaporada.

1 cucharada de harina. — 1/2 cucharadita de sal. — Gotas de Tabasco. — 1/8 cucharadita de nuez moscada.

PREPARACION: Se calienta el horno a 325°F. Se fríe el bacon en una sartén precalentada, hasta que esté doradito. Se escurre y se corta finamente. Se saltea la cebolla en la grasa destilada por el bacon, hasta que esté tierna. Se escurre bien y se deja enfriar. Se mezclan el bacon y la cebolla con el resto de los ingredientes del relleno. Se vierte la preparación dentro de la concha de pastel. Se hornea a 325°F. durante 35 minutos o hasta que esté dorado y firme el relleno. Se retira del calor y se deja refrescar. Se sirve caliente.

Nota.—Cuando se prepare la concha de pastel, no se pinche en distintas direcciones con el tenedor, pues el peso del relleno, evita que se levante la pasta.

PASTEL DE QUESO Y ACEITUNAS

(6 comensales)

INGREDIENTES: 1 concha de pastel “sin hornear” (se hace la medida de la receta del pastel de una sola capa).

RELLENO: 2 tazas de queso pasteurizado rallado. — 1 taza de aceitunas picaditas. — 4 huevos. — 1/3 taza de leche. — 3 cucharadas de queso parmesano rallado.

PREPARACION: Se calienta el horno a 375°F. Se colocan el queso pasteurizado y las aceitunas en la concha. Se baten los huevos, hasta ligarlos y se les añade la

leche. Se vierte el batido sobre el relleno de queso del pastel. Se raya con un tenedor en distintas direcciones, para que el batido penetre bien. Se polvorea con el queso parmesano. Se hornea a 375°F. hasta que se dore, alrededor de 30 minutos. Se retira del calor y se deja perder el vapor. Se sirve caliente o frío según se prefiera.

Nota.—Cuando se prepare la concha de pastel no se pinche en distintas direcciones, pues el peso del relleno evita que se levante la pasta.

PASTEL DE CEBOLLA

(6 comensales)

INGREDIENTES: 1 concha de pastel "sin hornear" (se hace la medida de la receta de pastel de una sola capa).

RELLENO: 3 huevos. — 1/2 taza de leche. — 1/2 taza de leche evaporada sin diluir. — 3/4 cucharadita de sal. 1/8 cucharadita de Tabasco. — 1/8 cucharadita de nuez moscada. — 1/2 taza de queso pasteurizado rallado. — 1/4 libra de queso gruyere rallado. — 1 cucharada de harina. — 2 cebollas medianas cortadas en 1/4 y cada 1/4 cortado en lascas finas.

PREPARACION: Se calienta el horno a 400°F. Se batén los huevos hasta ligarlos. Se añaden gradualmente las leches. Se añade la sal, el Tabasco y la nuez moscada. Se mezclan los quesos con la harina. Se polvorea esta mezcla dentro de la concha del pastel. Se vierte el batido de la mezcla de huevo, sobre la mezcla del queso. Se cubre con las lascas de cebolla. Se hornea a 400°F. durante 15 minutos. Se reduce el calor a 325°F. y se continúa horneando durante 30 minutos más o hasta que al insertar la punta del cuchillo en el centro del relleno, ésta salga seca. Se retira del calor y se deja perder el vapor. Se sirve ligeramente caliente.

PASTEL DE MANÍ RELLENO CON CHOCOLATE

(6 comensales)

INGREDIENTES: PASTEL: 1 taza de harina para todos los usos, cernida y después medida. — 1/4 cucharadita de sal. — 1/2 cucharadita de polvos de hornear. 1/3 taza de maní molido o muy picadito. — 1/3 taza de manteca vegetal. — Cucharadas de agua fría.

RELLENO: 1 cucharada de gelatina sin sabor. — 1/2 taza de leche. — 2 cuadrados de chocolate amargo. — 3/4 taza de azúcar. — 2 yemas. — 1/4 cucharadita de canela en polvo. — 1/4 cucharadita de sal. — 3/4 taza de leche. — 1/2 cucharadita de vainilla. — 2 claras. — 2 cucharadas de azúcar. — 3/4 taza de crema de leche espesa. — Crema de leche batida (para adornar). — Maní picadito (para adornar).

PREPARACION DEL PASTEL: Se calienta el horno a 425°F. Se ciernen juntos la harina, la sal y los polvos de hornear. Se añade el maní. Se añade la manteca y se liga con el estribo, hasta obtener una mezcla desbonronada. Se añaden gradualmente 3 ó 4 cucharadas de agua fría, hasta humedecer la mezcla y formar una masa. Se extiende la masa entre dos papeles parafinados, hasta dejarla lo suficiente amplia, para poder forrar un molde para pastel de 9 pulgadas de diámetro. Se forra el molde. Se cortan los sobrantes. Se forma un borde con el tenedor enharinado. Se pincha el fondo en distintas direcciones con un tenedor. Se hornea a

425°F. durante 15 minutos. Se retira del calor. Se enfriá a la temperatura ambiente y después se enfriá bien en el refrigerador.

PREPARACION DEL RELLENO: Se remoja la gelatina en 1/4 taza de leche durante 5 minutos. Se derrite el chocolate al baño maría y se le añaden 3/4 taza de azúcar, las yemas batidas y la sal. Se liga todo bien y se le añade sin dejar de revolver 3/4 taza de leche. Se cocina revolviendo hasta que espese o que la crema cubra la cuchara. Se retira del calor y se le añade la vainilla y la gelatina. Se revuelve hasta disolverla bien. Se enfria a la temperatura ambiente y después en el refrigerador, hasta que empiece ligeramente a cuajar. Se baten las claras con 1/8 cucharadita de sal, hasta que estén a punto de merengue. Se añaden gradualmente 2 cucharadas de azúcar. Se añade el merengue a los 3/4 taza de crema de leche, batida rodeada de hielo, hasta que esté bien espesa. Se añade la mezcla de chocolate y se va ligando con movimiento envolvente. Se vierte la preparación dentro del pastel frío y se enfria en el refrigerador hasta que esté firme. Se sirve decorado con crema de leche batida y salpicado con maní picadito.

MANZANAS EN CAJITAS

(6 comensales)

INGREDIENTES: PASTA: 2 tazas de harina para todos los usos cernida y después medida. — 1/2 cucharadita de sal. — 10 cucharadas de mantequilla fría. — 3 a 4 cucharadas de agua.

RELLENO: 6 manzanas de cocinar grandes, sin la cáscara y extraído el centro. — 1/2 taza de azúcar. — 1 cucharadita de canela en polvo. — 6 cucharaditas de mantequilla.

SALSA: 1 taza de azúcar. — 2 tazas de agua. — 1/8 libra de mantequilla. — 1/4 cucharadita de canela en polvo.—

PREPARACION: Se calienta el horno a 425°F. Se ciernen juntas la harina y la sal. Se añade la mantequilla y se liga con el estribo hasta obtener una mezcla bien desboronada. Se va rociando con agua fría, hasta humedecer toda la mezcla y formar una masa. Se divide la masa en 6 partes. Cada parte se extiende entre dos papeles parafinados, hasta formar un cuadrado de 6 pulgadas. Se coloca en el centro de cada cuadrado una manzana. Se rellena con los ingredientes del relleno bien mezclados. Se traen las puntas opuestas de la masa hacia el centro de la manzana y se pegan con agua (la manzana debe quedar bien cubierta con la masa). Se colocan en una tartera y se vierte sobre ellas la salsa caliente. Se hornean a 425°F. durante 45 minutos, o hasta que la pasta esté dorada y la manzana al pincharla esté tierna. Se retiran del calor y se refrescan. Se sirven calientes.

SALSA: Se mezclan en un cazo los ingredientes de la salsa y se hiere la mezcla durante 5 minutos.

PASTELES DE DOBLE CAPA

PASTA PARA PASTEL DE DOBLE CAPA

INGREDIENTES: (para 1 pastel de 9 pgdas. de diámetro). 2 tazas de harina para todos los usos, cernida y después medida.—3/4 cucharadita de sal.—2/3 taza de mantequilla fría o manteca vegetal. — 4 cucharadas de agua fría. — 1 cucharadita de vinagre.

PREPARACION: Se cierne la harina con la sal. Se separa 1/3 taza de la harina. Se mezcla este 1/3 taza de harina con el agua y el vinagre. Se revuelve hasta formar un engrudo. Se reserva. Se añade la mantequilla al resto de la harina. Se liga con el estribo, hasta obtener una mezcla bien desboronada. Se añade el engrudo y se liga con un tenedor, hasta humedecer toda la mezcla de la harina y formar una bola de masa. (Esto se hace con paciencia, hasta lograr la masa). Se divide la masa en dos partes. Se extiende cada parte entre dos papeles parafinados, hasta dejar cada una lo suficiente amplia para poder cubrir un molde de pastel de 9 pulgadas de diámetro. Se coloca una capa de pasta forrando el molde. Se vierte el relleno y se cubre con la otra capa de pasta. El tiempo de horneo depende del relleno del pastel.

PASTEL DE LANGOSTA

(6 comensales)

INGREDIENTES: 1 medida de la receta de pastel de doble capa.

RELLENO: 3 colas de langosta cocinadas y picaditas.— 1 1/2 taza de salsa blanca espesa. — 3 cucharadas de salsa de tomate de mesa. — 1 cucharada de perejil picadito. — 1/2 taza de queso rallado.

PREPARACION: Se calienta el horno a 400°F. Se divide la masa del pastel a la mitad. Se extiende cada mitad entre dos papeles parafinados, hasta dejarlas lo suficientemente amplias para poder forrar un molde de pastel de 9 pulgadas de diámetro. Se forra el molde con una de las partes de la pasta extendida. Se vierte el relleno y se cubre con la otra parte. Se recortan los sobrantes. Se adhieren los bordes de pasta al molde por medio de un tenedor enharinado. Se le dan cortes a la tapa de pasta en distintas direcciones. Se hornea a 400°F. durante 35 minutos o hasta que se dore. Se retira del calor y se deja perder el vapor. Se sirve caliente.

RELLENO: Se mezclan bien todos los ingredientes.

PASTEL DE PASAS

(6 comensales)

INGREDIENTES: 1 medida de la receta de pastel de doble capa.

RELLENO: 2 tazas de pasas sin semillas. — 2 tazas de agua. — 2/3 taza de azúcar. — 3 cucharadas de harina para todos los usos. — 1/4 cucharadita de nuez moscada. 1/2 cucharadita de canela en polvo.

PREPARACION: Se calienta el horno a 400°F. Se divide la masa del pastel a la mitad. Se extiende cada mitad entre dos papeles parafinados, hasta dejarlas lo suficientemente amplias para poder forrar un molde de pastel de 9 pulgadas de diámetro. Se forra el molde con una de las capas de pasta. Se vierte el relleno de pasas y se cubre con la otra capa de pasta. Se recortan los sobrantes de pasta. Se adhieren los bordes de pasta, al molde por medio de un tenedor enharinado. Se le dan cortes a la tapa de pasta en distintas direcciones. Se hornea a 400°F. durante 45 a 50 minutos o hasta que esté dorado. Se retira del calor y se enfria a la temperatura ambiente.

PREPARACION DEL RELLENO: Se vierte en una taza bolla pequeña el azúcar y la harina. Se mezclan bien. Se calienta el agua hasta que rompa a hervir. Se añaden las pasas y cuando rompa a hervir de nuevo, se cuentan 3 minutos de hervor. Se retira del calor e inmediatamente se vierte gradualmente sobre la mezcla de la harina, sin dejar de revolver. Se cocina a calor moderado, revolviendo, hasta que se vea el fondo del recipiente. Se retira del calor y se le añade la nuez moscada y la canela. Se enfria a la temperatura ambiente.

PASTEL DE MANZANA

INGREDIENTES: 1 medida de la receta de pastel de doble capa.

RELLENO: 3 manzanas de cocinar, peladas y cortadas en lasquitas. — 4 cucharadas de azúcar. — 4 cucharadas de harina. — 1 cucharadita de canela en polvo. — 2 cucharadas de jugo de limón.

PREPARACION: Se calienta el horno a 400°F. Se divide la masa del pastel a la mitad. Se extiende cada mitad entre dos papeles parafinados, hasta dejarlas lo suficiente amplias para poder forrar un molde de 9 pulgadas de diámetro. Se forra el molde con una de las pastas extendidas. Se rellena con capas de manzana, polvoreando cada capa con el azúcar, mezclada con la harina y la canela. Se rocían las capas con jugo de limón. Se cubre con la pasta extendida y se recortan los sobrantes de pasta. Se hace un festón en el borde de la pasta con un tenedor enharinado. Se le dan cortes a la tapa de pasta en distintas direcciones. Se hornea a 400°F. durante 55 minutos. Se retira del calor y se enfria a la temperatura ambiente.

PASTAS ESPECIALES PARA PASTELES

PASTA DE QUESO

INGREDIENTES: (para 1 concha de pastel de 9 pgdas. de diámetro).—1 1/2 tazas de harina para todos los usos. 1/4 cucharadita de sal. — 1/4 libra de mantequilla fría. 1/2 taza de queso pasteurizado, rallado. — 3 cucharadas de agua fría (aproximadamente).

PREPARACION: Se ciernen juntos la harina y la sal. Se añade la mantequilla y se liga con el estribo, hasta obtener una mezcla bien desboronada. Se añade el queso y se mezcla bien. Se rocía la mezcla con agua fría, hasta humedecerla y formar una bola de masa. Se extiende la masa entre dos papeles parafinados hasta dejarla lo suficientemente amplia para poder forrar un molde de pastel de 9 pulgadas. Se forra el molde (fondo y laderos hasta el borde). Se cortan los sobrantes de pasta y se hace un festón en el borde de la pasta con un tenedor enharinado. Se pincha el pastel con un tenedor en distintas direcciones. Si la receta de pastel pide la concha horneada, se hornea a 375°F. durante 20 minutos o hasta que se dore. Si no pide la concha horneada, porque se le vierte el relleno y se hornea todo junto, no se pincha la pasta con el tenedor.

Esta pasta se puede emplear para tartaletas y pasteletos.

PASTA DE QUESO CREMA

INGREDIENTES: (para 2 conchas de pastel de 8 pgdas. de diámetro). — 2 tazas de harina para todos los usos, cernida y después medida. — 1/2 cucharadita de sal.— 2 quesos crema de 6 onzas c/u. — 1/4 libra de mantequilla fría. — Agua fría.

PREPARACION: Se ciernen juntos la harina y la sal. Se añade el queso y la mantéquilla. Se ligan con el estribo, hasta obtener una mezcla bien desboronada. Se salpica con agua fría, hasta humedecer la mezcla y formar una bola de masa. Se envuelve con papel parafinado y se enfría ligeramente en el refrigerador. Se divide en dos partes. Se extiende cada parte entre dos papeles parafinados hasta dejarlas lo suficientemente amplias para poder forrar dos moldes de pastel de 8 pulgadas. Se forran los moldes, (fondo y laderos hasta el borde). Se cortan los sobrantes de masa y se hace un festón en el borde de la pasta, para adaptarla al borde del molde, con un tenedor enharinado. Se pincha la concha de pastel en distintas direcciones, con un tenedor. Si la receta pide la concha horneada, se hornea a 375°F. durante 15 minutos o hasta que esté dorada.

Nota.—Con esta receta se pueden hacer dos pasteles de una sola capa o un pastel de doble capa. Esta pasta se emplea para tartaletas. De esta medida salen 10 tartaletas de 2 1/2 pulgadas de diámetro.

PASTA DE AVENA

INGREDIENTES: (para 1 concha de pastel de 8 pgds. de diámetro). — 1 1/2 taza de avena Quaker (sin cocinar). 1/3 taza de azúcar prieta. — 2 cucharadas de harina para todos los usos, cernida y después medida. — 1/2 cucharadita de sal. — 1/4 libra de mantequilla derretida.

PREPARACION: Se calienta el horno a 350°F. Se mezclan bien la avena, el azúcar, la harina y la sal. Se añade la mantequilla y se revuelve hasta humedecer la mezcla. Se vierte la mezcla (boronilla) en una tartera y se hornea a 350°F. durante 15 minutos. Se retira del calor y se enfriá a la temperatura ambiente. Se engrasa un molde de pastel de 8 pulgadas de diámetro y se vierte la boronilla (separando 1/3 taza de la misma para salpicar el pastel). Se adapta bien la boronilla al molde, hasta cubrir bien fondo y laderos, hasta el borde. Se enfriá en el refrigerador, hasta que esté firme. Se rellena con cremas, gelatinas, natillas espesas, frutas, helados, etc., y se salpica el relleno con el tercio taza de la mezcla reservada.

PASTA DE CORN FLAKES

(Sin hornear)

INGREDIENTES: (para 1 concha de pastel de 9 pgdas. de diámetro).—1 1/2 taza de corn flakes, triturado (con el rodillo). — 2 cucharadas de azúcar. — 1/4 libra de mantequilla derretida.

PREPARACION: Se mezclan en un tazón, el corn flakes y el azúcar. Se añade la mantequilla y se revuelve hasta humedecer bien la mezcla. Se vierte en un molde de pastel de 9 pulgadas de diámetro y se extiende, hasta forrar bien el fondo y laderos, hasta el borde. Se enfriá en el refrigerador, hasta que esté firme. Se rellena con cremas gelatinadas, natillas espesas, helado, etc. Se puede cubrir el pastel (el relleno) con merengue o con crema batida.

PASTA DE CHOCOLATE

(Sin hornear)

INGREDIENTES: (para 1 concha de pastel de 9 pgdas. de diámetro).1 1/2 taza de galleticas de chocolate trituradas. — 2 cucharadas de leche en polvo. — 1/8 libra de mantequilla derretida.

PREPARACION: Se mezclan bien el chocolate y la leche en polvo. Se añade la mantequilla y se revuelve, hasta humedecer la mezcla. Se extiende la mezcla en un molde de pastel de 9 pulgadas de diámetro, hasta forrar bien el fondo y los laderos, hasta el borde. Se enfriá hasta que esté firme. Se rellena con cremas gelatinadas, natillas espesas, frutas, etc. Se cubre el relleno con crema batida o merengue.

TARTALETAS

PASTA PARA TARTALETAS

INGREDIENTES: 2 tazas de harina para todos los usos, cernida y después medida. — 1/2 cucharadita de sal. — 1/4 libra de mantequilla fría. — 2 yemas. — Agua fría o leche, (aproximadamente 4 cucharadas).

PREPARACION: Se calienta el horno a 375°F. Se ciernen juntos la harina y la sal. Se añade la mantequilla y se mezcla con el estribo, hasta obtener una liga bien desboronada. Se añaden las yemas de huevo y se ligan con las yemas de los dedos. Se añaden cucharaditas de agua fría (las necesarias) hasta unir la masa. Se divide la masa en 8 ó 10 porciones, según el tamaño del molde de tartaletas (cuando son tartaleticas se divide en 20 porciones), se extiende cada porción entre 2 papeles parafinados, hasta dejarla lo suficiente amplia para poder forrar el molde de tartaleta. Se forra por fuera. Se pincha el fondo de la pasta. Se colocan los moldes invertidos, en planchas de hornear, engrasadas. Se hornean a 375°F. hasta que se doren, alrededor de 25 minutos. Se retiran del calor y cuando se refresquen, se separa el casco de pasta del molde. (Quedan listas para llenarlas. Se pueden llenar con ensaladas, cremas, gelatinas, helados, etc.)

TARTALETAS RELLENAS CON CREMA DE HUEVO

INGREDIENTES: 10 tartaletas horneadas (se emplea la receta de pasta para tartaletas).

RELLENO: 2 tazas de salsa blanca espesa caliente. — 2 cucharaditas de jugo de limón. — 4 huevos cocidos picaditos. — 3/4 taza de queso proceso rallado. — 10 medallones de pimientos morrones.

PREPARACION: Se calienta el horno a 375°F. Se mezclan bien la salsa blanca, el jugo de limón y los huevos. Se rellenan las tartaletas. Se polvorean con el queso. Se colocan en planchas de hornear. Se hornean a 375°F. hasta que el queso se derrita. Se retiran del calor y se adorna el centro con un medalloncito de pimiento morrón. Se sirven calientes. Sirven de entrante.

TARTALETAS RELLENAS CON HIGADOS DE POLLO

(10 comensales)

INGREDIENTES: 10 tartaletas horneadas (se emplea la receta de pasta para tartaletas).

RELLENO: 1/8 libra de mantequilla. — 1 cebolla muy picadita. — 1 ají verde picadito. — 3/4 libra de hígados de pollo picaditos. — 2 cucharaditas de sal. — 1/8 cucharadita de pimienta blanca. — 3/4 taza de vino blanco. — 2 cucharadas de harina tostada.

CUBIERTA: 4 claras. — 1/4 cucharadita de polvos de hornear. — 1/4 cucharadita de sal. — 1 cucharadita de jugo de limón. — Almendras molidas (para salpicar).

PREPARACION DEL RELLENO: Se derrite la mantequilla a calor moderado. Se sofrién la cebolla y el ají, hasta que estén tiernos. Se añaden los hígados de pollo y se sofrién hasta que pierdan la coloración rojiza. Se añade el vino, la sal y la pimienta. Se deja cocinar a calor lento durante 10 minutos. Se añade la harina tostada revolviendo según se añade, hasta que espese. Se retira del calor y se llenan las tartaletas. Se cubren con el merengue.

PREPARACION DE LA CUBIERTA: Se baten las claras con los polvos de hornear y la sal, hasta que estén a punto de merengue. Se añade lentamente el jugo de limón. Se extiende sobre el relleno de las tartaletas y se salpica con las almendras. Se hornean a 325°F. hasta que se doren.

TARTALETAS RELLENAS CON ENSALADA DE VEGETALES Y JAMON

INGREDIENTES: 8 tartaletas horneadas (se emplea la receta de pasta para tartaletas).

RELLENO: 2 tazas de papas cocinadas cortadas en cuadraditos. — 1/2 taza de zanahorias cocinadas cortadas a cuadraditos. — 1/2 taza de remolachas cocinadas, cortadas en cuadraditos. — 1/2 taza de petit-poit extraños, escurridos. — 1/2 pepino encurtido picadito. — 1/4 libra de jamón precocido picadito. — Salsa mayonesa (la necesaria para empastar).

REPARACION: Se mezclan en un tazón, todos los ingredientes del relleno. Se añade salsa mayonesa, hasta empastar la mezcla (quedando firme). Se enfriá la mezcla. Se llenan las tartaletas. Se cubren ligeramente con salsa mayonesa y se adornan con un pequeño disco de jamón.

TARTALETAS RELLENAS CON POLLO

INGREDIENTES: 12 tartaletas horneadas (se emplea la receta de pasta para tartaletas).

RELLENO: 1 pechuga de pollo cocinada y picadita. — 1/2 pepino encurtido picadito. — 1/2 taza de petit-pois extra finos, escurridos. — 1 pimiento morrón picadito. — Salsa mayonesa. — Queso crema batido.

REPARACION: Se mezclan en un tazón la carne de pollo, el pepino, los petit-pois y el pimiento morrón. Se va añadiendo salsa mayonesa, hasta empastar la mezcla (debe quedar la mezcla firme). Se llenan las tartaletas y se adornan con florecitas hechas con queso crema batido, puesto en manga decoradora.

TARTALETAS GELATINADAS

INGREDIENTES: 6 tartaletas horneadas y enfriadas
(se emplea la receta de la pasta para tartaletas).

RELLENO: 1 paquete de gelatina sabor de tutti-frutti
1 taza de agua bien caliente. — 1/2 taza de leche evaporada. — 1 taza de piña en conserva, escurrida, cortada en cuadraditos y enfriada. — Merengue corriente hecho con 3 claras y 9 cucharadas de azúcar, teñido de rosado. — Azúcar teñida de verde.

PREPARACION: Se disuelve la gelatina en el agua bien caliente. Se enfria a la temperatura ambiente. Si enfria en el refrigerador hasta que esté a medio cuajar. Mientras se enfria, 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. Se añade la piña y se envuelve bien con el batido. Se llenan las tartaletas. Se cubren con el merengue y se polvorean con el azúcar. Se mantienen en el refrigerador hasta el momento de servirlas.

TARTALETAS "ALASKA"

INGREDIENTES: 6 tartaletas horneadas (se emplea la receta de pasta para tartaletas). — 6 cucharadas de compota de fresa.—Helado de vainilla o almendra, congelado. — 3 claras. — 1/4 cucharadita de sal. — 1/2 taza de azúcar.

PREPARACION: Se calienta el horno a 450°F. Se coloca una cucharada de la compota en cada tartaleta. Se enfrián bien. Se pone dentro de la tartaleta una bola de helado congelado. Se cubre con el merengue cubriendo bien hasta los bordes de la tartaleta para proteger el helado. Se colocan en una plancha de hornear y se hornean a 450°F. el tiempo justo de dorarse ligeramente. Se sirve inmediatamente.

MERENGUE: Se batén las claras con la sal, hasta que estén a punto de merengue. Se añade el azúcar gradualmente y se bate, hasta que el merengue esté bien brilloso.

TARTALETAS RELLENAS CON CAMARONES Y QUESO

(8 a 10 tartaletas)

INGREDIENTES: PASTA: 1 2/3 taza de harina de pastelería cernida y después medida. — 1/2 cucharadita de sal. — 1 1/2 cucharada de azúcar. — 1/4 libra de mantequilla fría y picadita. — 1 1/2 cucharada de leche. — 1 yema.

RELLENO: 4 cucharadas de mantequilla. — 2 cucharadas de ají verde picadito. — 4 cucharadas de harina. — 1/2 cucharadita de mostaza en polvo. — 1/2 cucharadita de sal. — 1 taza de queso rallado. — 1 taza de jugo de tomate. — 2 yemas ligeramente batidas. — 3/4 taza de leche. — 1 1/2 taza de camarones cocinados y picaditos.

PREPARACION: Se calienta el horno a 375°F. Se vierte la harina en un tazón. Se abre un hueco en el centro y se coloca en él el resto de los ingredientes de la pasta. Se mezcla todo con las yemas de los dedos, hasta obtener una masa uniforme. Se envuelve la masa con papel parafinado y se enfriá durante 10 minutos. Se divide la masa en 8 ó 10 partes según el tamaño del molde de tartaleta. Se extiende cada parte entre dos papeles parafinados, hasta dejarla lo suficiente amplia para forrar el molde. Se forra el molde por fuera. Se cortan los sobrantes de pasta. Se pincha el fondo de la pasta, en distintas direcciones, con un tenedor. Se colocan los moldes invertidos, en planchas de hornear engrasadas. Se hornean a 375°F. durante 25 minutos o hasta que estén doradas. Se retiran del calor y se dejan refrescar. Se separan los cascos de pasta del molde. Se llenan y se decoran con yema de huevo

cocida, pasada por colador, y tiritas de pimientos morrones cruzadas. Se sirven calientes.

PREPARACION DEL RELLENO: Se sofrié el ají en la mantequilla, a calor moderado, hasta que pierda la dureza. Se añade la harina, el polvo de mostaza y la sal. Se revuelve, hasta formar una pastica. Se añaden, sin dejar de revolver, el jugo de tomate, el queso y las yemas batidas. Se cocina revolviendo, hasta mezclar bien los ingredientes. Se añade la leche gradualmente y se continua revolviendo hasta que espese. Se añaden los camarones. Se cocina revolviendo durante 3 minutos. Se retira del calor y se rellenan las tartaletas.

TARTALETAS DE ALMENDRAS Y FRESA

(8 tartaletas)

INGREDIENTES: PASTA: 1 1/2 taza de harina de todos los usos, cernida y después medida. — 3 cucharadas de azúcar. — 1/2 cucharadita de sal. — 1/4 cucharadita de polvos de hornear. — 1/4 libra de mantequilla. — 1/4 taza de almendras molidas. — 1 huevo. — Agua fría.

RELLENO: Compota de fresas. — Crema batida.

PREPARACION: Se calienta el horno a 375°F. Se ciernen juntas la harina, el azúcar, la sal y los polvos de hornear. Se añade la mantequilla y se trabaja con el estribo hasta obtener una mezcla bien desboronada. Se añaden las almendras y se mezclan bien. Se añade el huevo batido y se mezcla con las yemas de los dedos. Se añaden gotas de agua fría hasta humedecer la mezcla y formar la masa. Se divide en 8 partes. Se extiende cada parte entre dos papeles parafinados, hasta dejarla lo suficiente amplia para forrar el molde de tartaleta. Se van forrando los moldes por fuera. Se corta el sobrante de pasta. Se adapta bien la pasta al molde. Se pincha la pasta que cubre el fondo, en distintas direcciones, con un tenedor de mesa. Se colocan los moldes invertidos en planchas de hornear y se hornean a 375°F. hasta que se doren, alrededor de 25 a 30 minutos. Se retiran del calor, se dejan enfriar y se separa el casco de pasta del molde. Se llenan con compota de fresas y crema espesa bien batida.

TARTALETAS DE CHOCOLATE

INGREDIENTES: PASTA: 2 tazas de harina de todos los usos, cernida y después medida. — 1/2 cucharadita de sal. — 2 cucharadas de azúcar. — 2 yemas. — 1/4 libra de mantequilla. — Agua fría.

RELLENO: 1/3 taza de mermelada de fresa o frambuesa. — 1 taza de natilla de vainilla. — 5 cuadrados de chocolate amargo. — 1 1/4 taza de azúcar en polvo cernida. — 1 cucharadita de maicena. — 1 cucharada de mantequilla. — 1/2 taza de agua hirviendo. — 2 cucharaditas de vainilla. — 1/2 tablilla de chocolate semi-dulce, cortado en virutas.

PREPARACION DE LA PASTA: Se calienta el horno a 450°F. Se coloca la harina en un tazón y se le abre un hueco en el centro. Se coloca en el hueco el resto de los ingredientes. Se van ligando a la harina circularmente. Se añaden gotas de agua si fuera necesario para hacer la pasta. Se enfriá durante media hora. Se divide en 8 ó 10 porciones según el tamaño de las tartaletas. Se extiende cada porción en la mesa ligeramente enharinada, hasta dejarla lo suficiente amplia para forrar el molde de tartaleta. Se van forrando los moldes por fuera, adaptándolos bien. Se pincha la pasta en el fondo en distintas direcciones. Se colocan invertidas en una plancha de hornear y se hornean a 450°F. aproximadamente 10 a 12 minutos. Se retiran del calor y se dejan enfriar. Se sacan de los moldes.

PREPARACION DEL RELLENO: Se cierne el azúcar con la maicena. Se reserva. Se derrite el chocolate amargo al baño de maría. Se le agrega el azúcar y el

agua, revolviendo seguido hasta que espese bien. Se le añade la mantequilla y la vainilla y se revuelve hasta ligarla bien.

MONTAJE DE LAS TARTALETAS: Se cubre el fondo de las tartaletas con una capa de la mermelada (aproximadamente una cucharadita). Se le vierte encima una cucharada poco más o menos de natilla. Se terminan de rellenar las tartaletas con la mezcla de chocolate. Se adornan con viruta del chocolate semi-dulce (la viruta se hace con el cuchillito de vegetales que corta en láminas). Se sirven frías.

TARTALETAS RELLENAS CON PLATANOS

INGREDIENTES: PASTA: 2 tazas de harina para todos los usos, cernida y después medida. — 1/4 cucharadita de sal. — 2 cucharaditas de polvos de hornear. — 8 cucharadas de chocolate dulce, en polvo. — 1/4 libra de mantequilla. — 2 yemas. — Leche (la suficiente para formar la pasta).—6 platanitos manzanos.—2 tazas de crema pastelera.—Mermelada de albaricoque.—Guindas.

PREPARACION: Se calienta el horno a 375°F. Se coloca en un tazón la harina cernida tres veces, con los polvos de hornear, la sal y el chocolate. Se añade la mantequilla y las yemas. Se amasa hasta desboronar la mezcla. Se añade leche en forma de rocío hasta hacer de la mezcla una bola. Se deja reposar cinco minutos. Se divide en nueve porciones y cada una se extiende entre dos papeles parafinados hasta dejarla lo suficiente extendida para forrar el molde de tartaleta. Se quita el papel y se forran los moldes por fuera. Se

adapta bien la pasta al molde. Se pincha la pasta y se colocan los moldes invertidos en una tartera. Se hornean a 375°F. hasta que se doren. Se retiran del horno y se dejan enfriar. Se separa la pasta del moldecito y se llenan hasta la mitad con pulpa de platanito manzano. Se cubre la pulpa con crema pastelera y se colocan al horno durante 10 minutos. Se retiran del horno y se cubren con mermelada de albaricoque. Se adorna el centro con una ruedita de platanito y alrededor se adorna con guindas picadas a la mitad.

CREMA PASTELERA

INGREDIENTES: 2 tazas de leche. — Cáscara de limón (una pulgada). — 1/2 taza de azúcar. — 4 cucharadas de maicena. — 3 yemas. — 1 huevo.

PREPARACION: Se hierve la leche con la cáscara de limón, y 1/4 cucharadita de sal. Se retira del fuego y se le añade el azúcar. Se revuelve hasta que se disuelva bien. Se deja enfriar a la temperatura ambiente. Se bate el huevo con las yemas hasta ligarlos. Se le añade la maicena disuelta en 4 cucharadas de leche y después la leche gradualmente. Se cocina al baño maría, revolviendo hasta que espese bien. Se emplea caliente.

PASTELES ESPECIALES

PASTEL DE POLLO

(8 comensales)

INGREDIENTES: PASTA: 4 tazas de harina para todos los usos, cernida y después medida. — 1 1/2 libra de manteca vegetal. — 1/8 libra de mantequilla.—3 huevos. 2 cucharadas de azúcar.—1 cucharadita de sal.—2 cucharaditas de polvos de hornear.—1 cucharada de vino seco.

PREPARACION DEL PASTEL: Se calienta el horno a 400° F. Se cierne la harina con los polvos de hornear, la sal y el azúcar. Se coloca en un tazón y se abre un hueco en el medio. Se colocan en el hueco la manteca, la mantequilla y dos huevos. Se une todo amasándolo con la mano, en forma circular, hasta formar una bola suave. Se vierte en una mesa enharinada y se amasa ligeramente para secar la pasta. Se divide en dos partes. Se extiende una de ellas con el rodillo, hasta dejarla de 1 pulgada de espesor. Se coloca esta pasta sobre un molde de pastel. Se adapta bien al molde. Se coloca el relleno de pollo en el centro y se cubre con la otra parte de masa extendida en igual forma. Se baña con huevo batido y se hornea a 400°F., hasta que se dore. Se retira del horno, se deja refrigerar y se sirve caliente.

RELLENO: 1 pollo de 3 libras cocido y desmenuzado.—1 taza de sofrito. — 1/2 taza de salsa de tomate Catsup. 2 huevos duros, picaditos. — 1 lata de petit-pois, extra finos. — 1 cucharadita de sal. — 1/4 cucharadita de pimienta.

PREPARACION DEL RELLENO: Se unen bien todos los ingredientes.

PASTEL ESPECIAL DE POLLO

(10 comensales)

INGREDIENTES: PASTA: 5 tazas de harina para cake, cernida y después medida. — 1 1/2 cucharadita de polvos de hornear. — 1/2 cucharadita de sal. — 6 huevos. 2 tazas de azúcar. — 1/2 taza de mantequilla derretida.

RELLENO: 1/2 taza de aceite. — 6 tomates picaditos. — 1 cebolla picadita. — 1 ají grande picadito. — 3 dientes de ajo picaditos. — 1 pollo cocinado, deshuesado y picadita la masa. — 1/3 taza de pasas sin semillas. — 1/3 taza de almendras peladas y picaditas. — 1 lata de maíz dulce. — 1 latica de petit-pois extra finos, escurridos.

PREPARACION DEL PASTEL: Se calienta el horno a 350°F. Se ciernen juntos la harina, los polvos de hornear y la sal, tres veces. Se baten los huevos, hasta que al batir queden bien marcadas las huellas del batidor en el batido. Se añade el azúcar lentamente sin dejar de batir. Se añade gradualmente la mantequilla. Se añade la harina parcialmente y se va ligando sin batir (la pasta queda gorda). Se engrasa un molde de 9 1/2x5 1/2x2 1/2 y se vierte la mitad de la pasta en el molde y se extiende cuidadosamente hasta formar una capa. Se pone sobre ésta el relleno. Con el resto de la pasta se cubre el relleno extendiéndole cuidadosamente sobre el mismo (se pone por cucharadas que se van extendiendo). Se hornea a 350°F. durante una hora o hasta que al introducirle un palillo en el centro salga seco. Se retira del calor y se deja enfriar a la

temperatura ambiente. Si se desea se puede servir caliente.

PREPARACION DEL RELLENO: Se hace un sofrito con el aceite, los tomates, la cebolla, el ají y los dientes de ajo. Cuando los ingredientes se separen del aceite, se añade el pollo, las pasas, las almendras, el maíz y los petit-pois. Se revuelve bien la mezcla. Se sazona al gusto. Se enfriá a la temperatura ambiente.

PASTEL FIAMBRE

(8 comensales)

INGREDIENTES: PASTA: 4 tazas de harina de todos los usos, cernida y después medida. — 4 cucharadas de manteca vegetal. — 2 huevos. — 1 cucharadita de sal. Agua fría.

RELLENO: 1 pollo de 2 libras deshuesado. — 2 libras de masa de puerco. — 1/4 libra de jamón. — 3/4 libra de manteca en rama. — 1 cucharada de sal. — 2 cucharadas de coñac. — 2 huevos. — 1/8 cucharadita de pimienta en polvo. — 1/8 cucharadita de nuez moscada. ASPIC: 2 cucharadas de gelatina. — 1/2 taza de agua. — 2 tazas de caldo bien concentrado. — 1 cucharada de salsa Maggi.

PREPARACION: Se cierne la harina con la sal tres veces. Se añade la manteca y se liga con el estribo hasta desboronar la mezcla. Se añaden los huevos batidos y el agua necesaria para formar una masa. Se vierte sobre una mesa enharinada y se amasa ligeramente. Se divide en dos partes. Se extiende una de las

partes sobre la mesa enharinada hasta dejarla lo suficiente fina para poder forrar un molde de los que se emplean para hacer pan ($8\frac{1}{2} \times 4\frac{1}{2} \times 2\frac{1}{2}$). Se forra el molde (fondo y laderos). Se rellena por camadas y después se cubre con el resto de la pasta extendida. Se corta en el centro de la pasta un redondel del tamaño de una peseta y se coloca en ese centro un cascarón de huevo roto por los extremos y vaciado. (Este cascarón mientras el pastel se cocina se va llenando de grasa y se le extrae la grasa cuantas veces sea necesario con una cucharita). Se coloca el pastel en el horno y se hornea a 350°F . durante 2 horas. Se retira del calor y se deja enfriar a la temperatura ambiente. Se retira el cascarón y se vierte por esa abertura el aspic. Se cubre con papel encerado y se guarda en el refrigerador durante 18 ó 20 horas. Al servirse se saca del molde. Se adorna el centro (para tapar la abertura) con una macetica de huevo cocido y perejil. Se sirve cortado en lascas.

PREPARACION DEL RELLENO: Se corta la carne del pollo en tiras. Las partes pequeñas se pasan por la máquina de moler, cuchilla fina. Se corta de la manteca en rama 10 ó 12 tiras. El resto se muele. El jamón se corta en tiras. La carne de puerco se muele también por la cuchilla fina. Se mezclan en un tazón todas las carnes molidas y se sazonan con la sal, pimienta y nuez moscada. Se añade el coñac. Se añaden los huevos batidos y se liga todo bien. Se rellena el pastel del siguiente modo: una capa del picadillo y una de tiras de las carnes, así se continúa hasta concluir con la última de carne molida.

PREPARACION DEL ASPIC: Se remoja la gelatina en el agua fría durante 5 minutos. Se disuelve en el caldo bien caliente. Se añade la salsa Maggi. Se enfria a la temperatura ambiente.

PASTEL DE PESCADO

(8 a 10 comensales)

INGREDIENTES: 2 tazas de harina para todos los usos, cernida y después medida. — 1/2 cucharadita de sal. — 1/4 cucharadita de pimentón. — 4 cucharaditas de polvos de hornear. — 1/4 libra de mantequilla fría. — 1 taza de queso rallado. — 1 huevo. — 1/2 taza de leche.

RELLENO: 2 libras de masa de pescado cocinado y desmenuizado. — 1 lata de espárragos, escurridos y picaditos. — 1 1/2 taza de salsa blanca espesa, caliente. — 4 cucharaditas de jugo de limón. — 3 yemas. — 1/2 taza de queso rallado.

PREPARACION: Se calienta el horno a 400°F. Se ciernen juntas la harina, la sal, el pimentón y los polvos de hornear, tres veces. Se añade la mantequilla y se mezcla con el estribo, hasta obtener una liga bien desboronada. Se añade el queso y se mezcla bien. Se bate el huevo hasta ligarlo y se le añade la leche. Se vierte gradualmente sobre la mezcla de la harina, hasta humedecerla y formar una masa. Se enfria en el refrigerador durante 10 minutos. Se divide en dos partes. Se extiende cada parte entre dos papeles parafinados hasta dejarla lo suficiente amplia para poder forrar un molde de pastel de 9 pulgadas. Se forra el molde. Se vierte el relleno de pescado y se cubre con la otra parte de masa. Se cortan los sobrantes de pasta. Se hacen unos adornos al pastel con los sobrantes de pasta. Se brochea con huevo batido y se hornea a 400°F. alrededor de 35 minutos o hasta que esté dorado. Se retira del calor y se deja perder el vapor. Se sirve caliente.

PREPARACION DEL RELLENO: Se mezclan bien todos los ingredientes.

PASTEL DE POLLO A LA CREMA

(4 raciones)

INGREDIENTES: RELLENO: 1 pollo de 3 a 4 libras cocinado. — 2 zanahorias pequeñas cocinadas. — 1 latica de petit pois extra finos escurridos. — 1 lata de champiñones escurridos. — 6 cucharadas de mantequilla. — 8 cucharadas de harina de todos los usos. — 2 tazas de leche. — 2 tazas de caldo. — 1 cucharadita de sal. — 1/4 cucharadita de pimienta en polvo. — 1/3 taza de queso rallado (opcional).

CUBIERTA: 1 1/2 taza de harina de todos los usos cerada y después medida. — 1/2 cucharadita de sal. — 1/2 taza de manteca vegetal. — 3 cucharadas de agua.

PREPARACION DEL RELLENO: Se calienta el horno a 425°F. Se separan las masas del pollo, desprendiéndolas del hueso. Se cortan en pedazos grandes. Se cortan las zanahorias y los champiñones en pequeñas porciones. Se derrite la mantequilla al baño maría y se le añade la harina. Se revuelve hasta formar una pastica. Se añade gradualmente la leche y después el caldo, sin dejar de revolver y se continúa revolviendo, hasta que espese. Se sazona con la sal, la pimienta y el queso si se desea. En cuatro moldes individuales especiales, para pastel, resistentes al calor, bien engrasados, se coloca en el fondo las zanahorias, después los champiñones y por último los petit pois. Se cubre con las masas de pollo y se le vierte la salsa. Se tapa con la masa del pastel. Se hornea a 425°F. de 35 a 40 minutos. Se retira del calor y se deja perder el vapor. Se sirve caliente.

MASA DE PASTEL PARA LA CUBIERTA: Se cierne la harina con la sal. Se separa 1/4 taza de la harina y se le añade el agua. Se revuelve hasta formar una pastica. Al resto de la harina se le añade la manteca y se trabaja con el estribo hasta obtener una mezcla bien desboronada. Se le añade el engrudo o pastica de harina y agua. Se liga con un tenedor de mesa hasta humedecer toda la harina y formar una masa. Se extiende en una mesa enharinada y se cortan 4 redondeles que tengan el mismo diámetro de la superficie de los recipientes individuales donde se hacen los pasteles. Se le dan cortes en distintas direcciones a la pasta para la salida del aire. Se cubre el relleno de pollo, vegetales y salsa.

PIZZA DE ANCHOAS

(10 comensales)

INGREDIENTES: PASTA: 3 tazas de harina para todos los usos, cernida y después medida. — 5 cucharaditas de polvos de hornear. — 1 1/2 cucharadita de sal. — 1 taza de agua bien fría.

RELLENO: 1 taza de pasta de tomate italiana. — 3 latas de filetes de anchoas. — 1/2 taza de aceitunas picaditas. — 1/2 taza de aceite. — 3 cucharadas de ají verde picadito. — 2 cucharaditas de orégano tostado y triturado. — 1/2 taza de queso parmesano rallado.

PREPARACION: Se calienta el horno a 375°F. Se cierne en un tazón la harina con la sal y los polvos de hornear. Se abre un hueco en el centro y se va añadiendo en el hueco, el agua gradualmente y se va ligando con la harina, hasta formar una masa suave. Se amasa sobre una mesa enharinada, hasta que la masa esté satinada. Se extiende con el rodillo en una mesa enhari-

nada, hasta dejarla lo suficiente amplia para poder cubrir un molde de 14x9x1 pulgada, calculando una pulgada más que sobresalga del borde del molde, para formar el borde de la pizza. Se engrasa el molde con aceite. Se forra con la masa. Se hace un borde hacia dentro doblando el sobrante de masa del borde. Se extiende la pasta de tomate sobre la masa sin tocar el borde. Se van colocando los filetes de anchoas sobre la pasta de tomate. Se salpica con el ají picadito y las aceitunas. Se vierte el aceite procurando bañar bien toda la superficie. Se polvorea el orégano y después el queso. Se hornea a 375°F. durante 35 minutos o hasta que esté dorada. Se retira del calor y se deja refrescar. Se sirve caliente cortada en barritas.

PASTEL DE COCO ESPECIAL

(De 10 pulgadas de diámetro)

INGREDIENTES: 2 tazas de harina para todos los usos, cernida y después medida. — 1/2 cucharadita de sal. — 1 cucharadita de polvos de hornear. — 1/4 taza de azúcar. — 10 cucharadas de manteca vegetal enfriada. — 2 yemas.

RELLENO: 2 quesos crema de 6 onzas c/u. — 4 yemas. 1/2 cucharadita de cáscara de limón rallada. — 2 tazas de dulce de coco en almíbar, bien escurrido.

PREPARACION: Se calienta el horno a 375°F. Se ciernen juntos la harina, la sal, los polvos de hornear y el azúcar, tres veces. Se añade la manteca vegetal y se liga con el estribo, hasta obtener una mezcla bien desboronada. Se añaden las yemas de huevo y se ligan con las yemas de los dedos, hasta humedecer la mezcla y obtener una masa suave. (Si no se formara bien la

bola de masa se rocía con gotas de agua fría). Se extiende la masa entre dos papeles parafinados, hasta dejarla lo suficiente amplia para poder forrar un molde de pastel de 10 pulgadas de diámetro. Se forra el molde, cubriendo bien fondo y laderos, hasta el borde. Se cortan los sobrantes de pasta. Se adhiere bien el borde de pasta al molde haciendo un festón con las yemas de los dedos (se van cogiendo pellizquitos con las yemas de los dedos entre pequeños espacios). Se reserva sin hornearse,

RELLENO: Se baten los quesos crema, hasta suavizarlos. Se le añaden las yemas y la cáscara de limón. Se bate bien la mezcla. Se añade el dulce de coco y se liga bien. Se vierte dentro de la concha de pastel. Se hornea a 375°F. durante 35 minutos o hasta que al insertar la punta del cuchillo en el centro del relleno, ésta salga seca. Se retira del calor y se enfria a la temperatura ambiente.

PASTEL DE MANZANA Y ALBARICOQUE

(6 comensales)

INGREDIENTES: 2 tazas de harina para todos los usos, cernida y después medida. — 1/2 cucharadita de sal. — 3/4 libra de mantequilla bien fria. — 3 yemas. — 4 cucharadas de azúcar. — 1 cucharadita de cáscara de limón rallada. — 2 cucharadas de vino blanco. — 1 taza de puré de manzanas cocinadas. — 1/4 libra de pasas sin semillas. — 1/4 libra de nueces molidas. — Mermelada de albaricoque. — Azúcar en polvo.

PREPARACION: Se calienta el horno a 350°F. Se cierne la harina con la sal. Se añade la mantequilla. Se liga con el estribo hasta obtener una mezcla bien des-

boronada. Se abre un hueco en el centro y se coloca en el hueco, las yemas, el azúcar, la cáscara de limón y el vino. Se amasan los ingredientes, hasta obtener una mezcla uniforme. Se enfriá en el refrigerador durante 25 minutos. Se divide en 4 partes. Se separa una parte y las otras 3 se extienden separadamente entre dos papeles parafinados, hasta dejarla lo suficiente amplia para forrar un molde de capa de 6 pulgadas de diámetro. Se engrasa el molde y se polvorea con harina. Se coloca en el molde una capa de la pasta. Se extiende sobre la capa mermelada de albaricoque, después se extiende puré de manzana. Sobre el puré de manzana se salpican pasas y nueces. Se cubre con otra capa de pasta y así sucesivamente se repite la operación con el resto. La última capa de relleno se cubre con el 1/4 de pasta no extendido, que se extiende y se corta en tiras de 1/2 pulgadas de ancho por 7 de largo. Estas tiras se colocan formando una rejilla. Se brochéan con huevo batido. Se hornea el pastel a 350°F. durante 25 a 30 minutos o hasta que esté dorado. Se retira del calor. Se refresca y se polvorea con azúcar en polvo.

PASTEL DE MANZANA HOLANDES

INGREDIENTES: CUBIERTA: 1/8 libra de mantequilla derretida. — 3/4 taza de azúcar. — 1/8 cucharadita de nuez moscada. — 1/8 cucharadita de canela en polvo. — 6 manzanas pequeñas de cocinar peladas y ralladas. — 1/2 taza de nueces picaditas.

PASTA: 2 tazas de harina de pastelería, cernida y después medida. — 1/2 cucharadita de sal. — 2 cucharaditas de polvos de hornear. — 4 cucharadas de azúcar. — 1/8 cucharadita de nuez moscada. — 1 cucharadita de ralladura de cáscara de limón verde. — 3 yemas. — 1/4 libra de mantequilla fría cortada en lasquitas. — Agua bien fría.

PREPARACION DE LA CUBIERTA: Se calienta el horno a 400°F. Se mezcla la mantequilla derretida, el azúcar, la nuez moscada y la canela. Se vierte en un molde de 8x8x1 1/2 pulgadas. Se coloca la ralladura de manzana sobre la mezcla. Se salpica con las nueces. Se reserva.

PREPARACION DE LA PASTA: Se ciernen juntos la harina, la sal, el azúcar, la nuez moscada y los polvos de hornear. Se añade la cáscara de limón. Se mezcla bien. Se abre un hueco en el centro y se echa en él, las yemas y mantequilla. Se hace la mezcla con las yemas de los dedos, hasta que la mezcla esté desboronada. Se rocia con agua fría, hasta humedecer la mezcla y formar una masa suave. Se extiende entre dos papeles parafinados hasta darle el tamaño del molde (8x8x1 1/2 pulgadas). Se cubren las manzanas con la pasta. Se cocina en el horno a 400°F. aproximadamente 50 minutos. Se retira del calor y se deja reposar 15 minutos. Se desmolda en el plato donde se va a servir.

• PASTELITOS Y EMPANADITAS HORNEADAS •

PASTELITOS DE QUESO Y JAMON

(20 pastelitos)

INGREDIENTES: PASTA: 2 tazas de harina para todos los usos, cernida y después medida. — 1/2 cucharadita de sal. — 1/4 libra de mantequilla fría. — 1 taza de queso rallado. — Agua fría.

RELLENO: 1/4 libra de jamón molido con 1/8 libra de queso gruyere.

PREPARACION: Se calienta el horno a 375°F. Se ciernen juntos la harina y la sal. Se añade la mantequilla y se liga con el estribo, hasta que esté la mezcla bien desboronada. Se añade el queso y se mezcla con las yemas de los dedos. Se van añadiendo cucharadas de agua fría, hasta humedecer la mezcla y formar una masa suave. Se extiende entre dos papeles parafinados, hasta dejarla de 1/8 pulgada de espesor. Se cortan discos de 2 pulgadas de diámetro (los recortes se unen y extienden nuevamente y se cortan discos que se emplean para poner de fondo a los pastelitos). Se coloca en la mitad de los discos una cucharadita del relleno. Se cubren los pastelitos con la otra mitad de los discos. Se debe mojar el borde del disco de abajo para que pegue bien el disco que cubre. Se marca un borde alrededor del pastelito, haciendo presionar la yema del dedo índice de tramo en tramo. Se brochean con huevo batido y se colocan en planchas de hornear engrasadas. Se hornean a 375°F. alrededor de 30 minutos o hasta que se doren. Se sirven calientes.

CANGREJITOS

(25 cangrejitos)

INGREDIENTES: 2 tazas de harina de todos los usos.—
1/2 cucharadita de sal. — 1/8 libra de mantequilla. —
2 quesitos crema de 3 onzas cada uno. — 1/4 libra de
jamón prensado, molido. — 1 huevo batido.

PREPARACION: Se calienta el horno a 375°F. Se cierne la harina con la sal. Se añade la mantequilla y se liga con el estribo, hasta obtener una boronilla. Se agrega el queso crema y se une con la yema de los dedos. Se amasa ligeramente, hasta obtener una masa suave. Se coloca en el refrigerador 5 minutos. Se extiende la pasta bien fina, entre dos papeles parañados. Se corta la pasta en cuadrados de 4 pulgadas de ancho y cada cuadrado en triángulos. Se extiende bien cada triángulo. Se coloca en la base del triángulo un poquito de jamón. Se enrolla por donde está el jamón, hasta llegar a la punta (debe quedar como un tabaquito). En una tartera engrasada se van colocando los rollos dándoles la forma arqueada de cangrejitos. Se bañan con huevo batido y se hornean a 375 grados F., hasta que se doren. Se retiran del horno y se deja perder el vapor. Se sirven calientes.

PASTELITOS DE GUAYABA

(18 pastelitos)

INGREDIENTES: 1 medida de la receta de cangrejitos.
Tiritas de dulce de guayaba. — 1 huevo batido. — 1 taza
de almíbar a punto de jarabe espeso.

PREPARACION: Se extiende la masa entre dos pa-
peles parafinados y se cortan tiras de 3x4 pulgadas. Se
coloca la guayaba en el centro de las tiras cortadas y
después se doblan los lados como si fuera un sobre.
Con un tenedor se rizan los extremos del pastelito. Se
colocan en planchas engrasadas. Se brochean con hue-
vo batido y se hornean a 375 grados F., hasta que se
doren. Se retiran del horno y se brochean con almíbar.

EMPANADITAS DE JAMON Y HUEVO

(15 a 18 empanadas)

INGREDIENTES: PASTA: 2 tazas de harina para todos
los usos, cernida y después medida. — 2 cucharaditas
de polvos de hornear. — 1/4 cucharadita de pimienta
blanca. — 1 cucharadita de sal. — 1/8 libra de mante-
quilla. — 3 cucharadas de leche. — 1 cucharada de vino
blanco. — 1 huevo.

RELLENO: 1/2 taza de salsa blanca espesa caliente. —
1 taza de jamón precocido, molido. — 3 huevos cocidos,
picaditos.

PREPARACION: Se calienta el horno a 375°F. Se cier-
nen juntos la harina, los polvos de hornear, la pimien-
ta y la sal, tres veces. Se abre un hueco en el centro
de la harina, y se colocan en él la mantequilla, la leche,

el vino y el huevo. Se ligan bien estos ingredientes, con movimientos circulares, mezclándolos con la harina, hasta formar una masa, (si es necesario se añade más harina, hasta formar una masa suave). Se hace en la masa un corte en forma de cruz y se cubre con un paño. Se deja reposar durante 20 minutos. Se extiende en una mesa enharinada hasta dejarla de 1/8 pulgada de espesor. Se van cortando discos de 3 1/2 pulgadas de diámetro. Se coloca en una de las mitades del disco una cucharadita llena del relleno. Se dobla la otra mitad del disco sobre el relleno, para formar la empanada y se unen los bordes con un tenedor enharinado. Se brochean con yema batida. Se colocan en planchas de hornear engrasadas. Se hornean a 375°F. hasta que se doren, alrededor de 18 a 20 minutos. Se sirven calientes.

PREPARACION DEL RELLENO: Se mezclan bien todos los ingredientes del relleno.

EMPANADITAS DE GUAYABA

(15 a 18 empanadas)

INGREDIENTES: 2 tazas de harina para todos los usos, cernida y después medida. — 1/4 cucharadita de sal. — 2 cucharadas de azúcar. — 2/3 taza de mantequilla fría cortada en pedacitos. — Agua fría. — Cuadraditos de pasta de guayaba. — 2 yemas batidas.

PREPARACION: Se calienta el horno a 400°F. Se ciernen, juntos, en una taza bola la harina, la sal y el azúcar. Se añade la mantequilla y se mezcla con las yemas de los dedos, hasta que la mezcla esté desboronada. Se va añadiendo pequeñas cantidades de agua fría, para uhir la mezcla. (El agua debe añadirse cautelosamente, pues la mezcla no debe quedar demasiado húmeda). Se extiende la masa con el rodillo, en una mesa

enharinada, hasta dejarla de 1/8 pulgada de espesor. Se cortan discos de 3 ó 4 pulgadas de diámetro. Se pone en una mitad del disco unos cuadritos de guayaba. Se cubre con la otra mitad para darle la forma de empanada. Se unen los bordes por medio de un tenedor enharinado. Se brochean con yema batida y se colocan en planchas de hornear engrasadas. Se hornean a 400°F. durante 25 minutos. Se retiran del calor y se dejan perder el vapor. Se sirven aún calientes.

PALITOS DE QUESO

(30 palitos)

INGREDIENTES: 1 taza de queso pasteurizado rallado. 1 taza de harina para todos los usos, cernida y después medida. — 1 cucharadita de polvos de hornear. — 1/2 cucharadita de sal. — 1/8 cucharadita de pimienta blanca. — 1/4 cucharadita de paprika. — 1 huevo. — 2 cucharadas de leche.

PREPARACION: Se calienta el horno a 450°F. Se mezclan bien en un tazón, el queso, la harina, los polvos de hornear, la sal, la pimienta y la paprika. Se añade el huevo batido y se mezcla bien. Se añade la leche necesaria para formar la masa. Se extiende la masa en una mesa enharinada. Se cortan barritas de 5 pulgadas de largo por 1/4 pulgada de ancho. Se colocan en planchas de hornear engrasadas. Se hornean a 450°F. durante 10 minutos.

PANEQUITOS

PANEQUITOS RÁPIDOS

(Receta básica)

(12 panecitos)

INGREDIENTES: 2 tazas de harina para todos los usos, cernida y después medida. — 4 cucharaditas de polvos de hornear. — 1 cucharadita de sal. — 1/8 libra de mantequilla fría. — 3/4 taza de leche (aproximadamente).

Mantequilla para untar a los panecitos.

PREPARACION: Se calienta el horno a 450°F. Se ciernen juntos la harina, los polvos de hornear y la sal, tres veces. Se añade la mantequilla y se trabaja la mezcla con el estribo, hasta que esté bien desboronada y parezca queso rallado. Se le añade gradualmente la leche, para ir humedeciendo la harina y formar una masa (eche la leche cautelosamente para que la masa no quede floja). Se coloca la masa sobre un papel parafinado. (No se amasa). Se extiende con la palma de la mano, hasta dejarla de 3/4 pulgada de espesor. Con un cortador redondo de 2 pulgadas de diámetro se van cortando los panecitos. Los recortes se unen sin amasarlos y se pueden obtener 2 panecitos más. Se colocan en planchas de hornear engrasadas y se dejan reposar 10 minutos. Se hornean a 450°F. de 12 a 15 minutos o hasta que estén dorados. Se retiran del calor. Se dejan perder el vapor ligeramente y se cortan a la mitad, sin llegar a separarlos. Se introduce en el corte un cuadradito de mantequilla. Se sirven calientes.

BARRITAS DE BACON Y QUESO

(12 panecitos)

INGREDIENTES: 1 medida de la receta de panecitos rápidos. — 4 lascas de bacon frito y picadito. — Queso rallado.

PREPARACION: Se calienta el horno a 450°F. Se añade el bacon a la mezcla de panecitos rápidos, antes de añadir la leche. Se extiende la masa entre dos papeles parafinados, hasta dejarla de 1/2 pulgada de espesor. Se cortan barritas de 3 pulgadas de largo por 1 1/2 de ancho. Se colocan en planchas de hornear engrasadas. Se brochean con leche y se polvorean con queso. Se dejan reposar 10 minutos. Se hornean a 450°F. alrededor de 10 minutos o hasta que se doren. Se sirven calientes.

PANECITOS DE JAMON Y QUESO

(12 panecitos)

INGREDIENTES: 1 receta de panecitos rápidos. — Mantequilla derretida. — 1/2 libra de jamón precocido, molido. — 2 cucharadas de ají verde picadito. — 1/2 taza de queso rallado.

PREPARACION: Se calienta el horno a 400°F. Se extiende la masa de panecitos rápidos hasta formar un rectángulo de 1/2 pulgada de espesor. Se brochea bien con mantequilla. Se salpica toda la superficie con el jamón, el ají y el queso. Se enrolla por la parte más estrecha (como si fuera un brazo gitano). Se corta en ruedas de 1 1/2 pulgadas de espesor. Las ruedas se van colocando en moldes para "muffins", bien engrasados. Se deja reposar 10 minutos. Se hornea a 400°F. durante 12 minutos o hasta que estén dorados. Se retiran del calor. Se sirven calientes.



PANECITOS DE CEBOLLA

(12 panecitos)

INGREDIENTES: 1 receta de panecitos rápidos. — Mantequilla derretida. — 2 cebollas picaditas. — 1/2 taza de queso rallado.

PREPARACION: Se calienta el horno a 400°F. Se extiende la masa de panecitos hasta formar un rectángulo de 1/2 pulgada de espesor. Se brochea bien con mantequilla. Se salpica la cebolla en la superficie de la masa y después el queso. Se enrolla por la parte más estrecha (como si fuera un brazo gitano). Se corta en ruedas de 1 1/2 pulgadas de espesor. Las ruedas se van colocando en moldes para "muffins", bien engrasados. Se deja reposar 10 minutos. Se hornean a 400°F. durante 12 minutos o hasta que estén dorados. Se retiran del calor. Se sirven calientes.

PANECITOS DE BACON

(12 panecitos)

INGREDIENTES: 1 medida de la receta de panecitos rápidos. — 1/8 libra de mantequilla blanda. — 1/2 taza de bacon frito y picadito.

PREPARACION: Se calienta el horno a 450°F. Se extiende la masa de panecitos rápidos, en una mesa enharinada, hasta formar un rectángulo de 1/4 pulgada de espesor. Se crema la mantequilla y se le añade el bacon. Se extiende sobre la masa. Se enrolla la masa por la parte más estrecha (como si fuera un brazo gitano). Se corta en ruedas de 1 1/2 pulgada de espesor. Se colocan las ruedas en moldes para muffins engrasados. Se deja reposar 10 minutos. Se hornean a 450°F. durante 15 minutos. Se retiran del calor y se sirven calientes.

PASTEL DE GALLINA VOLTEADO

(6 comensales)

INGREDIENTES: 1 medida de la receta de panecitos rápidos. — 2 limones cortados en lascas muy finas. — Medalloncitos de pimientos morrones. — 1 pechuga de gallina cocinada y picadita (debe rendir 1 1/2 taza). — 2 cucharadas de cebolla picadita. — 1/4 taza de migas de pan fresco bien desmenuzadas. — 1/2 cucharadita de mostaza en polvo. — 1 cucharada de ají verde picadito. — 1 cucharada de jugo de limón. — 1/4 taza de salsa de tomate de mesa. — 1 huevo. — 1/2 libra de queso pasteurizado, cortado en lascas finas.

PREPARACION: Sa calienta el horno a 400°F. Se engrasa bien un molde de 8 pulgadas de diámetro por 2 de alto. Se colocan en el fondo del molde caprichosamente los medalloncitos de pimientos. Se cubren con las lascas de limón (procurando que los medalloncitos queden bien centrados en las lascas de limón).

Se mezclan en un tazón la carne de gallina, la cebolla, las migas, la mostaza, el ají, el jugo de limón, la salsa de tomate y el huevo. Se mezcla todo bien. Se vierte cuidadosamente en el molde para no desarreglar las rueditas de limón. Se colocan sobre la mezcla las lascas de queso, cubriendola bien. Se extiende la masa de panecitos rápidos hasta formar un disco de 9 pulgadas. Se coloca sobre el queso. Se hornea a 400°F. durante 25 minutos. Se retira del calor y se volteá inmediatamente sobre una fuente redonda. Se acompaña con salsa blanca caliente.

PANECITOS DE TOMATE (TRENZADOS)

(6 a 8 panes)

INGREDIENTES: 2 tazas de harina para todos los usos, cernida y después medida. — 2 1/2 cucharaditas de polvos de hornear. — 1 cucharadita de sal. — 1/3 taza de mantequilla fría. — 2 quesitos petit-gruyere, rallados. 1/3 a 1/2 taza de jugo de tomate. — Mantequilla derretida. — Semillas de apio o de ajonjoli.

PREPARACION: Se calienta el horno a 400°F. Se ciernen juntos la harina, los polvos de hornear y la sal. Se añade la mantequilla y se liga con el estribo, hasta obtener una mezcla bien desboronada. Se añade el queso y se mezcla bien. Se va añadiendo jugo de tomate, gradualmente, hasta humedecer la mezcla y formar una masa. Se vierte la masa en una mesa enharinada y se amasa durante 1/2 minuto, hasta secarla ligeramente. Se extiende la masa hasta dejarla de 1/2 pulgada de espesor. Se cortan tiras de 4 a 5 pulgadas de largo por 1/2 pulgada de ancho. Se van uniendo de 3 en 3 y se tejen en forma de trenza. Se van colocando en planchas de hornear engrasadas. Se brochean las trenzas con mantequilla derretida y se salpican ligeramente con semillas de apio o de ajonjoli. Se dejan reposar 5 minutos. Se hornean a 400°F. hasta que se doren, alrededor de 15 minutos. Se retiran del calor y se dejan perder el vapor. Se sirven calientes.

FERROS CALIENTES

(8 panecitos con los perros)

INGREDIENTES: MASA: 3 tazas de harina para todos los usos, cernida y después medida. — 6 cucharaditas de polvos de hornear. — 1 1/2 cucharadita de sal. — 3 cucharadas de mantequilla fría. — 1 taza de leche (aproximadamente).

RELLENO: 1 lata de perros medianos. — 1 pepino encurtido, picado en lascas. — Mostaza preparada.

PREPARACION: Se calienta el horno a 425°F. Se ciernen juntos la harina, los polvos de hornear y la sal, tres veces. Se añade la mantequilla y se liga con el estribo, hasta desboronar bien la mezcla. Se añade la leche gradualmente, hasta humedecer la mezcla y formar una masa. Se extiende la masa entre dos papeles parafinados hasta dejarla de 1/2 pulgada de espesor. Se cortan de la masa 8 rectángulos. Cada rectángulo se cubre con mostaza (se unta con un cuchillo). Se cortan los perros a la mitad, a lo largo, sin llegar a separarlos. Se introduce una lasca de pepino en el corte del perro. Se coloca el perro en un extremo del rectángulo de masa (parte más ancha) y se enrolla la masa envolviendo bien el perro. Se unen los extremos doblándolos ligeramente hacia dentro. Se van colocando en una plancha de hornear engrasada. Se brochean ligeramente con leche. Se dejan reposar 10 minutos. Se hornean a 425°F. hasta que se doren, alrededor de 20 minutos. Se retiran del calor y se brochean con mantequilla. Se sirven calientes.

PANECITOS PARA EL DESAYUNO

(16 panecitos)

INGREDIENTES: 2 tazas de harina para todos los usos, cernida y después medida. — 4 cucharaditas de polvos de hornear. — 1/2 cucharadita de sal. — 4 cucharadas de azúcar. — 6 cucharadas de mantequilla fría. — 2 huevos. — 1/2 taza de leche evaporada sin diluir. — Canela en polvo.

PREPARACION: Se calienta el horno a 450 grados F. Se ciernen juntos la harina, los polvos de hornear, la sal y la mitad del azúcar. Se añade la mantequilla y se mezcla con el estribo hasta obtener una mezcla bien desboronada. Se baten los huevos hasta ligarlos bien y se les añade gradualmente la leche evaporada. Se reservan 2 cucharadas de esta mezcla. Se añade gradualmente el batido a la mezcla de harina, hasta humedecer toda la mezcla y formar una masa. Se amasa ligeramente a formar una bola. Se extiende hasta obtener un rectángulo de 7x14 pulgadas. Se brochea con las 2 cucharadas del batido que se reservaron. Se polvorea con el resto del azúcar mezclada con 1/2 cucharadita de canela en polvo. Se corta en cuadrados de 3 1/2 pulgadas y cada uno de éstos se corta diagonalmente para formar 2 triángulos. Se van colocando en una plancha de hornear engrasada y se hornean a 450°F. durante 8 a 10 minutos o hasta que se doren. Se sirven calientes y si se desea se acompañan con mermelada.

ROLLO DE GUINDAS

(6 a 8 comensales)

INGREDIENTES: 2 tazas de harina de todos los usos, cernida y después medida. — 3 cucharaditas de polvos de hornear. — 3/4 cucharadita de sal. — 1 cucharada de azúcar. — 6 cucharadas de mantequilla fría. — 1 huevo batido. — 1/2 taza de leche. — 2 tazas de guindas secas, sin semilla. — 1/2 taza de azúcar (para polvorear). — Leche (para brochar).

PREPARACION: Se calienta el horno a 450°F. Se ciernen en un tazón, la harina, los polvos de hornear, la sal y el azúcar. Se añade la mantequilla y se liga con el estribo hasta obtener una mezcla desboronada. Se añade el huevo batido, ligado con la leche y se mezcla hasta obtener una masa. Se vierte sobre una mesa enharinada y se amasa unos segundos. Se extiende hasta hacer un cuadrado de 10 pulgadas aproximadamente. Se colocan las guindas en forma de capa sobre la pasta. Se polvorean con azúcar, y se enrolla como un brazo gitano. Se unen bien los extremos. Se coloca en una tartera engrasada y se brocha con leche. Se hornea a 450 grados F durante 20 minutos. Se retira del horno y se deja refrescar. Se pica en ruedas y se sirve caliente con salsa de guindas.

SALSA DE GUINDAS

INGREDIENTES: 1 taza de guindas. — 1 taza de jugo de cereza. — 2 cucharadas de harina de todos los usos. — 2 cucharadas de mantequilla. — 1/2 taza de azúcar. — 1 cucharadita de jugo de limón.

PREPARACION: Se le da un hervor de un minuto a las guindas con el jugo. Se pone al baño maría la harina y el azúcar. Se ligan bien y se le añade, sin

dejar de revolver la mezcla de las guindas. Se cocina durante 6 minutos. Se retira del calor y se le añade la mantequilla y el jugo de limón.

ROLLO DE PIÑA

(6 a 8 comensales)

INGREDIENTES: 2 1/2 tazas de harina para todos los usos, cernida y después medida. — 1/2 cucharadita de sal. — 4 cucharaditas de polvos de hornear. — 1/4 libra de mantequilla fría. — 1/2 del sirope de la piña. — 2 tazas de piña en conserva, escurrida y picadita. — 4 cucharadas de mantequilla derretida. — 1/2 taza de azúcar prieta. — 1/4 cucharadita de canela en polvo. — 1/2 taza de nueces picaditas.

PREPARACION: Se calienta el horno a 350°F. Se ciernen juntos, la harina, la sal y los polvos de hornear, tres veces. Se añade la mantequilla y se liga con el estribo hasta obtener una mezcla bien desboronada. Se va añadiendo gradualmente el sirope de la piña, hasta humedecer toda la harina y formar una masa. Se amasa ligeramente en una mesa enharinada. Se extiende con el rodillo hasta formar un rectángulo de 14x10 pulgadas. Se brochea toda la masa con mantequilla derretida. Se polvorea con el azúcar y la canela. Se salpica con las nueces. Se enrolla por la parte más estrecha, como si fuera un brazo gitano. Se coloca el rollo en una tartera engrasada y se brochea con mantequilla. Se hornea a 350°F. hasta que se dore, alrededor de 25 a 30 minutos. Se retira del calor y se deja enfriar. Se sirve con salsa de piña.

SALSA DE PIÑA

INGREDIENTES: 3 yemas. — 1/3 taza de azúcar. — 1 taza del sirope de la piña. — 1/2 taza de piña en conserva, escurrida y picadita.

PREPARACION: Se baten las yemas con el azúcar ligeramente y se le añade gradualmente el sirope. Se cocina al baño maría, revolviendo, hasta que la cocción se adhiera bien a la cuchara. Se retira del calor y se le añade la piña. Se enfriá.

BOLAS DE JAMON

(Para servir con fricasé o cualquier guiso).

(4 comensales)

INGREDIENTES: 1 taza de harina para todos los usos, cernida y después medida. — 1 cucharadita de polvos de hornear. — 1/8 cucharadita de pimienta blanca. — 1 taza de jamón precocido molido. — 1/4 taza de leche.

PREPARACION: Se ciernen juntos 3/4 de la harina, con los polvos de hornear y la pimienta. Se añade el jamón y se mezcla bien. Se añade gradualmente la leche, hasta humedecer la mezcla y poderla moldear. Se van formando pequeñas bolas. Se pasan por el 1/4 taza de harina restante. Se colocan las bolas sobre el fricasé o guiso (cuando esté cocinado). Se tapa el recipiente y se cocina sin destaparlo, durante 12 minutos. Se sirve caliente.

PALITROQUES ESPECIALES

INGREDIENTES: CUBIERTA: 1 taza de Rice Krispies. 2 cucharadas de semillas de apio.—2 cucharaditas de sal. MASA: 2 tazas de harina para todos los usos cernida y después medida. — 1/2 cucharadita de sal. — 4 cucharaditas de polvos de hornear. — 1/8 libra de mantequilla fría. — 1/2 a 3/4 taza de leche.

PREPARACION: Se calienta el horno a 450°F. Se trituran ligeramente los Rice Krispies. Se mezclan con las semillas de apio y la sal. Se reserva. Se ciernen juntos la harina, los polvos de hornear y la sal, tres veces. Se añade la mantequilla y se mezcla con el estribo, hasta obtener una mezcla bien desboronada. Se añade leche hasta darle a la mezcla la humedad necesaria para formar una masa. Se extiende la masa en una mesa ligeramente enharinada. Se corta en pequeñas tiras. A cada tira se le da la forma del palitroque (deben quedar del grueso de un lápiz). Se pasan por leche y después por la mezcla de los Rice Krispies. Se van colocando en una plancha de hornear engrasada. Se dejan reposar 5 minutos. Se hornean a 450°F. durante 10 minutos o hasta que se doren. Se retiran del calor y se sirven calientes. Son ideales para acompañar sopas y purés.

PANECLLOS

PANECLLOS RAPIDOS

(12 panecillos)

INGREDIENTES: $1\frac{3}{4}$ taza de harina para todos los usos, cernida y después medida. — $\frac{3}{4}$ cucharadita de sal, — 4 cucharaditas de polvos para hornear. — $\frac{1}{4}$ taza de azúcar. — 2 huevos. — 2 cucharadas de mantequilla derretida. — $\frac{3}{4}$ taza de leche.

PREPARACION: Se calienta el horno a 425°F . Se ciernen juntos, la harina, la sal, los polvos de hornear y el azúcar, tres veces. Se baten los huevos, hasta ligarlos. Se les añade la mantequilla y la leche. Se vierte esta mezcla, sobre la de la harina. Se hace la liga rápidamente. (No se sobrepasen los panecitos porque quedan duros). Se vierte la preparación en moldes para "muffins", engrasados y se llenan hasta las $\frac{2}{3}$ partes de la altura de los moldecitos. Se hornean a 425°F . de 18 a 20 minutos, o hasta que se doren. Se retiran del calor y se dejan perder el vapor. Se sirven calientes.

Nota: Para volverlos a calentar, se meten dentro de un cartucho, éste se cierra bien y se calientan en el horno a 425°F . durante 5 minutos.

PANECLLOS DULCES

(12 panecillos)

INGREDIENTES: 2 tazas de harina para todos los usos, cernida y después medida. — 3 cucharaditas de polvos de hornear. — 1 cucharadita de sal. — $\frac{1}{8}$ libra de mantequilla, — $\frac{1}{3}$ taza de azúcar. — 2 huevos. — $\frac{2}{3}$ taza de leche.

PREPARACION: Se calienta el horno a 400°F . Se ciernen juntos la harina, los polvos de hornear y la sal, tres

veces. Se creman la mantequilla y el azúcar. Se bate el huevo, hasta ligarlo y se le añade al batido. Se mezcla bien. Se añade la harina, alternando con la leche. Se vierte la preparación del batido en moldes para "muffins" engrasados y se llenan hasta las 2/3 partes de la altura. Se hornean a 400°F. durante 25 minutos. Se sirven calientes.

VARIACIONES: **Con mermelada:** Al echar el batido en los moldes para muffins, se echa 1/3 parte se cubre con una cucharadita de la mermelada que se prefiere y se termina de llenar el moldecito con el batido.

Con pasas: Se añade al batido 1/2 taza de pasas sin semillas.

PANECILLOS DE NUECES

(12 panecillos)

INGREDIENTES: 2 tazas de harina para todos los usos, cernida y después medida. — 1/4 taza de azúcar. — 3 cucharaditas de polvos de hornear. — 1/4 cucharadita de sal. — 1/2 taza de nueces picaditas. — 1 huevo. — 1 taza de leche. — 1/8 libra de mantequilla derretida. — Nueces picaditas (para salpicar).

PREPARACION: Se calienta el horno a 425°F. Se ciernen juntos la harina, el azúcar, los polvos de hornear y la sal, tres veces. Se añaden las nueces y se mezclan bien. Se bate el huevo hasta ligar clara y yema. Se le añade gradualmente la leche y después la mantequilla. Se vierte esta mezcla sobre la harina y se hace la liga rápidamente (no se sobrebate porque quedan los panecillos duros). Se vierte la preparación en moldes para "muffins", engrasados. Se llenan hasta las 2/3 partes de la altura que levanten. Se salpican con nueces picaditas. Se hornean a 425°F. durante 18 a 20 minutos o hasta que estén dorados. Se retiran del calor y se dejan perder el vapor. Se sirven calientes.

PANECILLOS DE PIÑA

(12 panecillos)

INGREDIENTES: 1 3/4 taza de harina para todos los usos, cernida y después medida. — 3/4 cucharadita de sal. — 3 cucharaditas de polvos de hornear. — 1/4 taza de azúcar. — 2 huevos. — 2 cucharadas de mantequilla derretida. — 3/4 taza de leche. — 3/4 taza de piña en conserva escurrida y picadita.

PREPARACION: Se calienta el horno a 425°F. Se ciernen juntos la harina, la sal, los polvos de hornear y el azúcar, tres veces. Se baten los huevos, hasta ligarlos. Se añade la mantequilla, la leche y la piña. Se vierte esta mezcla sobre la de la harina y se revuelve el tiempo justo de hacer la liga (no se sobrebate porque quedan duros los panecillos). Se vierte la preparación en moldes para "muffins", engrasados. Se llenan hasta las 2/3 partes de la altura que levanten. Se hornean a 425°F. durante 18 minutos. Se retiran del calor y se dejan perder el vapor. Se sirven calientes.

PANECILLOS DE PLATANOS

(12 panecillos)

INGREDIENTES: 1 taza de harina para todos los usos, cernida y después medida. — 3 cucharadas de azúcar. — 3 cucharaditas de polvos para hornear. — 1/2 cucharadita de sal. — 1 taza de bran. — 1 huevo batido. — 1 taza de puré de platanitos manzanos. — 1/4 taza de leche. — 2 cucharadas de aceite. — Mermelada (la que se desee).

PREPARACION: Se calienta el horno a 400°F. Se ciernen juntos la harina, el azúcar, los polvos de hornear y la sal, tres veces. Se añade el bran. Se bate el huevo, hasta ligarlo y se mezcla con el puré de platanitos. Se añade la leche y el aceite. Se vierte sobre la mezcla de la harina y se revuelve el tiempo justo de hacer la liga (no se sobrebate porque quedan duros). Se vierte la preparación en moldes para "muffins" engrasados. Se llenan hasta las 2/3 partes de la altura del molde-cito. Se hornean a 400°F. durante 20 minutos. Se sirven calientes, acompañados con mermelada.

PANECILLOS DE MAIZ

(12 panecillos)

INGREDIENTES: 1 1/2 taza de harina para todos los usos, cernida y después medida. — 1/2 taza de harina de maíz fina. — 1/2 cucharadita de sal. — 3 cucharaditas de polvos de hornear. — 2 huevos. — 1 taza de leche agria. — 1/8 libra de mantequilla derretida.

PREPARACION: Se calienta el horno a 375°F. Se ciernen juntos las dos harinas, la sal y los polvos de hornear, tres veces. Se baten los huevos, hasta ligarlos. Se les añade gradualmente la leche y después la mantequilla. Se vierte sobre la mezcla de las harinas. Se revuelve el tiempo justo de hacer la liga (no se sobrabe porque quedan duros los panecillos). Se vierte la preparación en moldes para "muffins", engrasados. Se llenan hasta las 2/3 partes de la altura de los molde-citos. Se hornean a 375°F. durante 20 minutos o hasta que se doren. Se sirven calientes, acompañados con mantequilla.

PANECILLOS DE LECHE AGRIA

(18 panecillos)

INGREDIENTES: 2 tazas de harina para todos los usos, cernida y después medida. — 1/2 taza de azúcar. — 1 cucharadita de crémor tártaro. — 3/4 cucharadita de soda de hornear. — 1/2 cucharadita de sal. — 2 huevos. 1 taza de leche agria. — 1/8 libra de mantequilla derretida.

PREPARACION: Se calienta el horno a 400°F. Se ciernen juntos la harina, el azúcar, el crémor tártaro y la sal. Se baten los huevos hasta ligarlos. Se les añade gradualmente la leche y después la mantequilla. Se añade a la harina y se revuelve el tiempo justo de hacer la mezcla (no se sobrebate porque quedan duros los panecillos). Se vierte la preparación en moldes para "muffins", engrasados, llenándolos hasta los 2/3 partes de la altura de los moldecitos. Se hornean a 400°F., durante 25 minutos. Se sirven calientes.

PANECILLOS DE BONIATO

(15 panecillos)

INGREDIENTES: 1 1/2 taza de harina de todos los usos, cernida y después medida. — 1 cucharada de azúcar.— 5 cucharaditas de polvos de hornear. — 1/2 cucharadita de sal. — 2 huevos. — 1 taza de leche. — 1 taza de puré de boniato. — 1/4 libra de mantequilla derretida.

PREPARACION: Se calienta el horno a 400°F. Se ciernen juntos la harina, el azúcar, los polvos de hornear y la sal, tres veces. Se baten los huevos, hasta ligarlos. Se les añade la leche gradualmente y después el puré de boniato. Se mezcla hasta que la liga esté uniforme. Se vierte sobre la mezcla de la harina y se añade la mantequilla. Se revuelve lo justo para ligar los ingredientes (no se sobrebata porque quedan duros los panecillos). Se vierne la preparación en moldes para "muffins", engrasados llenándolos hasta las 2/3 partes de la altura que levanten los moldecitos. Se hornean a 400°F. durante 30 minutos. Se sirven calientes.

• PANES, COFFEE CAKES Y TORTAS CALIENTES •

RECETA BÁSICA DE PAN DE LECHE

INGREDIENTES: 3 sobres de levadura seca activa. — 1/2 taza de agua tibia. — 1 cucharada de azúcar. — 1 taza de leche. — 1/4 taza de azúcar. — 1 cucharada de sal. — 6 cucharadas de mantequilla derretida. — 4 a 5 tazas de harina para todos los usos (aproximadamente). — Mantequilla derretida (para brochar los panes).

PREPARACION: Se vierte la levadura en el agua tibia con la cucharada de azúcar y se deja durante 10 minutos o hasta que esté bien espumosa. Aparte se calienta la leche y se le añade el azúcar y la sal. Se refresca hasta que esté tibia. Se le añade la mezcla de la levadura y se liga todo bien. Se añaden 3 tazas de harina (cernidas y de pués medidas). Se revuelve hasta obtener una mezcla uniforme. Se añade la mantequilla y se va ligando a la masa de harina, hasta que ésta no se pegue a los dedos. Se vierte en una mesa enharinada y se amasa unos segundos. Se coloca la masa en una taza bola amplia, engrasada con mantequilla. Se brocha la masa en toda la superficie con mantequilla derretida. Se cubre con un paño y se deja reposar en un lugar caluroso por espacio de 40 minutos o hasta que doble su volumen. Pasado el tiempo del reposo, se vierte la masa sobre una mesa enharinada. Se amasa ligeramente. Se corta la masa en porciones y a cada porción se le da la forma que se desee. Se colocan los panes en moldes engrasados. Se brochan con mantequilla. Se cubren con un paño y se dejan reposar de 40 a 50 minutos o hasta que doblen su volumen. Se hornean a 450°F., hasta que se doren. Se retiran del calor y se brochan con mantequilla.

RECETA BÁSICA DE PAN DE HUEVO

INGREDIENTES: 1/2 taza de agua tibia. — 1 cuchara-
rada de azúcar. — 3 sobres de levadura seca activa. —
1 taza de leche. — 2 huevos batidos. — 1/4 taza de man-
tequilla derretida. — 1/2 taza de azúcar. — 1 cuchara-
dita de sal. — 4 a 5 tazas de harina para todos los usos,
(aproximadamente). — Mantequilla derretida.

PREPARACION: Se vierte en el agua tibia, el azúcar
y la levadura. Se deja durante 10 minutos o hasta que
esté bien espumosa. Aparte se calienta la leche y se
le añade el azúcar y la sal. Se refresca hasta que esté
tibia. Se mezclan la mantequilla, la leche y 2 tazas de
harina (cernidas y después medidas). Se le añade a esta
mezcla la de la levadura. Se añaden los huevos batidos.
Se mezcla todo bien. Se va añadiendo harina, hasta
formar una masa que no se pegue a los dedos. Se vierte
la masa en una mesa enharinada y se amasa ligeramen-
te. Se coloca en una taza bola amplia, bien engrasada.
Se brochea toda la superficie de la masa con mante-
quilla derretida. Se cubre con un paño y se deja reposar
en un lugar caluroso durante 40 minutos o hasta
que doble su volumen. Pasado el tiempo del reposo,
se vierte la masa sobre la mesa enharinada y se amasa
ligeramente. Se corta la masa en porciones y se le da
a cada porción la forma que se desee, (se pueden re-
llenar los panes con pasas, nueces, mezclas de azúcar
y canela, etc.) Una vez dada la forma a los panes, se
colocan en moldes engrasados y se brochean con man-
tequilla derretida. Se cubren con un paño y se dejan
reposar en lugar caluroso 40 a 45 minutos o hasta que
doblen su volumen. Se hornean a 450°F. hasta que se
doren. Se retiran del horno y se brochean con mante-
quilla derretida.

Glaseado Rápido para Bañar los Panes Dulces: Se añaden a 2 tazas de azúcar en polvo cernida, cucharadas de leche o agua hasta formar una pasta que pueda correr fácilmente sobre la superficie del pan. Este glaseado se vierte en los panes cuando están calientes.

EMPAÑADA DE CHORIZO Y JAMON

INGREDIENTES: 1 medida de la receta básica de pan de leche. — 1/2 libra de masa de puerco, cortada en trocitos. — 1/2 libra de jamón de cocinar cortado en tiras. — 1 chorizo, picadito. — 1 taza de sofrito. — 1/3 cucharada de sal. — 1/4 cucharadita de pimienta en polvo. — 1 cucharadita de pimentón. — 1 huevo batido con 1/2 cucharadita de sal.

PREPARACION: Se divide la masa del pan en dos partes después de la primera fermentación. Se extiende una de las partes hasta dejarla lo suficiente amplia para poder forrar un molde de empanadas. Se engrasa bien el molde y se forra con la masa extendida. Se vierte el relleno y se extiende sobre toda la masa, dejando a todo su alrededor un borde de 1/2 pulgada sin cubrir. Se extiende la otra mitad de masa y se cubre el relleno. Se unen bien los bordes. Se brochea con el huevo batido. Se deja reposar en un sitio cálido, cubierto con un paño, durante 40 minutos, o hasta que doble su volumen. Se hornea a 400°F., hasta que se dore.

PREPARACION DEL RELLENO: Se añade el sofrito caliente, la carne de puerco, el jamón y el chorizo. Se añade la sal, la pimienta y el pimentón. Se deja cocinar a fuego vivo hasta que las carnes estén tiernas. Se retira la cocción del calor y se enfriá a la temperatura ambiente.

PANECITOS DE MANTEQUILLA

INGREDIENTES: 2 sobres de levadura seca activa. — 1/4 taza de agua tibia. — 1 cucharada de azúcar. — 1 1/4 taza de leche. — 3 cucharadas de azúcar. — 1 cucharada de sal. — 4 cucharadas de mantequilla derretida.

4 tazas de harina de todos los usos cernida
(aproximadamente)

PREPARACION: Se calienta el horno a 450°F. Se dissolve la levadura y la cucharada de azúcar en el agua tibia. Se deja reposar 10 minutos o hasta que esté espumosa y aumentada de volumen. Se mezclan la leche, las 3 cucharadas de azúcar, la sal y dos cucharadas de mantequilla. Se calienta hasta que la mezcla esté tibia. Se retira del calor y se le añade la levadura. Se vierte esta mezcla sobre la harina. Se liga todo bien. Se deja reposar cubierto con un paño, en un lugar caluroso, durante 40 minutos. Se vierte en una mesa enharinada y se amasa hasta que esté suave. Se golpea sobre la mesa de tres a cuatro veces. Se extiende en una mesa enharinada, hasta dejarla de 1/4 pulgada de espesor. Se cortan redondeles de 3 1/2 pulgadas de diámetro. Se les da un corte ligero en el centro y se brochean con mantequilla. Luego se doblan como una empanada y se brochean por fuera con mantequilla. Se colocan en una plancha de hornear y se dejan reposar en un lugar caluroso durante 50 minutos. Se hornean a 450°F. durante 15 minutos. Se retiran del horno y se dejan refrescar. Se sirven calientes.

PAN DE MAIZ CON LECHE AGRIA

INGREDIENTES: 2 huevos. — 2 tazas de leche agria.— 1 cucharadita de soda de hornear. — 3/4 taza de harina para todos los usos, cernida y después medida. — 1 3/4 taza de harina de maíz fina. — 3 cucharaditas de polvos de hornear. — 1 cucharadita de sal. — 2 cucharadas de azúcar. — 1/2 cucharadita de anís en grano. — 1/8 libra de mantequilla derretida.

PREPARACION: Se calienta el horno a 450°F. Se batén los huevos hasta ligarlos bien. Se añade gradualmente la leche agria. Se colocan en un tazón el resto de los ingredientes. Se vierte sobre ellos el batido y se revuelve el tiempo justo de hacer la mezcla (no se sobrerebate porque queda duro el pan). Se engrasa con bastante mantequilla un molde de 9x9x3/4 pulgadas. Se calienta el molde en el horno, antes de echar el batido. Se vierte el batido en el molde caliente. Se hornea a 450°F. durante 25 minutos o hasta que se dore. Se retira del calor y se deja refrescar.

PAN ESPECIAL PARA EL DESAYUNO

(9 raciones)

INGREDIENTES: 1 1/2 taza de harina para todos los usos, cernida y después medida. — 1/2 cucharadita de sal. — 2 1/2 cucharaditas de polvos de hornear. — 1 huevo. — 1/2 taza de miel. — 1/2 taza de leche. — 3 cucharadas de mantequilla.

CUBIERTA: 1/8 libra de mantequilla. — 1/4 taza de azúcar. — 1/4 taza de bizcochos desboronados. — 1/2 taza de harina. — 1 cucharadita de cáscara de limón rallada.

PREPARACION: Se calienta el horno a 375°F. Se ciernen juntos la harina, la sal y los polvos de hornear, tres veces. Se bate el huevo hasta ligarlo y se le añade la miel, la leche y la mantequilla derretida. Se añade la mezcla de la harina y se revuelve el tiempo justo de hacer la liga (no se sobrebate). Se vierte la preparación en un molde cuadrado de 9 pulgadas, engrasado. Se salpica con los ingredientes de la cubierta. Se hornea a 375°F. durante 25 minutos. Se retira del calor y se deja refrescar. Se sirve caliente cortado en 9 raciones.

PREPARACION DE LA CUBIERTA: Se creman juntos la mantequilla y el azúcar. Se añaden los bizcochos, la harina y la cáscara de limón. Se mezcla todo bien. Se salpica sobre el batido colocado en el molde.

PAN DE CIRUELAS PASAS

INGREDIENTES: 2 tazas de harina para todos los usos, cernida y después medida. — 1 cucharadita de sal. — 3 cucharaditas de polvos de hornear. — 1/4 cucharadita de nuez moscada. — 1/2 taza de nueces picaditas. — 1/4 libra de mantequilla. — 1/4 taza de azúcar. — 3/4 taza de sirope de maiz. — 2 huevos. — 1 taza de ciruelas pasas cocinadas y picaditas. — 1 cucharadita de jugo de limón. — 1/4 taza de leche.

PREPARACION: Se calienta el horno a 350°F. Se ciernen juntos la harina, la sal, la nuez moscada y los polvos de hornear, tres veces. Se añaden las nueces y se mezclan bien. Se baten la mantequilla, el azúcar y el sirope de maíz, hasta obtener una crema. Se añaden los huevos batidos, las ciruelas y el jugo de limón. Se mezcla todo bien. Se añade la harina, alternando con la leche. (Se bate el tiempo justo de hacer la mezcla). Se vierte la preparación en un molde de 9x5x3 pulgadas, engrasado y enharinado. Se hornea a 350°F. durante 45 minutos. Se retira del calor y se enfriá a la temperatura ambiente.

PAN DE NUECES Y PLÁTANO

INGREDIENTES: 2 1/2 tazas de harina para todos los usos, cernida y después medida. — 3/4 cucharadita de sal. — 1 cucharadita de soda de hornear. — 2 cucharaditas de polvos de hornear. — 1 taza de nueces picaditas. — 4 platanitos manzanos maduros. — 1/2 taza de leche agria. — 1/4 libra de mantequilla. — 1/2 taza de azúcar. — 2 huevos.

PREPARACION: Se calienta el horno a 350°F. Se ciernen juntos la harina, la sal, la soda y los polvos de hornear, tres veces. Se reducen a pulpa los plátanos y se le añade gradualmente la leche agria. Se batirán la mantequilla y el azúcar, hasta obtener una crema. Se añade un huevo y cuando esté bien mezclado, se añade el segundo. Se mezcla bien. Se añade la mezcla de la harina alternando con la mezcla del plátano (se bate ligeramente al hacer la mezcla). Se vierte la preparación en un molde de 9x5x3 pulgadas, engrasado y enharinado. Se hornea a 350°F. de 55 a 60 minutos. Se retira del calor y se enfriá a la temperatura ambiente.

PAN DE NUECES Y LECHE AGRIA

INGREDIENTES: 2 tazas de harina para todos los usos, cernida y después medida. — 1/4 cucharadita de sal. — 3/4 cucharadita de soda de hornear. — 1/2 cucharadita de polvos de hornear. — 1/2 taza de nueces picaditas. — 1 huevo. — 1 taza de azúcar prieta (medida comprimida). — 1 cucharada de mantequilla derretida. — 1 taza de leche agria.

PREPARACION: Se calienta el horno a 350°F. Se ciernen juntos la harina, la sal, la soda y los polvos de hornear, tres veces. Se añaden las nueces y se mezclan bien. Se bate el huevo, azúcar y mantequilla, hasta tener una crema suave. Se añade la mezcla de la harina, alternando con la leche agria (se hace la mezcla sin batir). Se vierte la preparación en un molde de 9x5x3 pulgadas, engrasado y enharinado. Se hornea a 350°F. durante 45 minutos. Se retira del calor y se enfriá a la temperatura ambiente.

PAN DE PASAS Y NARANJA

INGREDIENTES: 2 tazas de harina para todos los usos, cernida y después medida. — 2 cucharaditas de polvos de hornear. — 1/2 cucharadita de sal. — 1 taza de pasas remojadas y bien escurridas. — 1/2 taza de nueces picaditas. — 1/4 libra de mantequilla. — 1/4 taza de mermelada de naranja. — 1 cucharada de cáscara de naranja rallada. — 1 cucharada de cáscara de limón rallada. — 3/4 taza de azúcar. — 2 huevos. — 1/2 taza de agua.

PREPARACION: Se calienta el horno a 325°F. Se cieren juntos la harina, los polvos de hornear y la sal, tres veces. Se separa 1/2 taza de la harina cernida y se mezcla con las pasas y las nueces. Se bate la mantequilla hasta cremarla. Se le añade gradualmente, batiendo, la mermelada. Se añaden las cáscaras de naranja y de limón ralladas. Se añade gradualmente el azúcar y se crema bien la mezcla. Se separan las yemas de las claras. Se añaden las yemas, ligando bien cada una. Se añade la harina alternando con el agua (se mezcla bien después de cada adición). Se añade la mezcla de las pasas. Se liga bien. Se añaden las claras batidas a punto de merengue. Se ligan con movimiento envolvente. Se vierte la preparación en un molde de 9x9x2 pulgadas, engrasado y enharinado. Se hornea a 325°F. durante 50 minutos o hasta que esté dorado. Se retira del calor y se deja refrescar 5 minutos. Se desmolda y se enfriá sobre esterilla de alambre.

RECETA BÁSICA DE COFFEE CAKE

(9 raciones)

INGREDIENTES: 3/4 taza de azúcar. — 1/4 taza de mantequilla blanda. — 1 huevo. — 1/2 taza de leche.— 1 1/2 taza de harina para todos los usos, cernida y después medida. — 2 cucharaditas de polvos de hornear. — 1/2 cucharadita de sal.

PREPARACION: Se calienta el horno a 375°F. Se batén juntos el azúcar, la mantequilla y el huevo, hasta cremarlos. Se les añade la leche y se mezcla bien. Se ciernen la harina, los polvos de hornear y la sal. Se añade a la mezcla de golpe. Se liga bien. Se extiende la preparación en un molde de 9x9 pulgadas, engrasado y enharinado. Se cocina en el horno a 375°F. alrededor de 25 minutos o hasta que al introducirle un palillo en el centro salga seco. Se retira del calor y se corta en 9 pedazos de tres pulgadas cada uno. Se sirve caliente.

DIFERENTES CUBIERTAS PARA COFFEE CAKES

De canela: Se mezclan media taza de azúcar prieta y una y media cucharadita de canela en polvo. Se salpica sobre la mezcla antes de hornearla.

Relleno y Cubierta de Nueces: Se mezclan 1/2 taza de azúcar prieta, 2 cucharadas de harina, 1 cucharada de canela en polvo, 2 cucharadas de mantequilla derretida y 1/2 taza de nueces picaditas. Se vierte la mitad de la receta básica en el molde. Se salpica con la mitad de la mezcla de nueces. Se cubre con el resto de la pasta y se salpica con el resto de las nueces.

De frutas abrillantadas: Se mezclan 1/3 taza de frutas abrillantadas surtidas (picaditas), 1/2 cucharadita de canela en polvo y 3 cucharadas de azúcar; se salpican sobre la pasta de coffee cake antes de hornearse.

De manzana: Se colocan rebanadas finas de manzana, sobre la pasta del coffee cake antes de hornearlo. Se colocan a capricho y se aprietan ligeramente. Se rocía con 1 cucharadita de canela mezclada con 2 cucharadas de azúcar.

De naranja: Se emplea en la receta básica de coffee cake, mitad de leche y mitad de jugo de naranja. Se agrega 1/2 cucharadita de ralladura de cáscara de naranja. Se vierte la mezcla en el molde y se cubre con la siguiente mezcla: 1/2 taza de azúcar; 1/3 taza de harina; 1/2 cucharadita de canela; 1/4 taza de mantequilla blanda; 1 1/2 cucharadita de ralladura de cáscara de naranja.

COFFEE CAKE DE NARANJA ESPECIAL

(8 raciones)

INGREDIENTES: 1 huevo. — 1/2 taza de leche. — 1/2 taza de azúcar.—1/2 cucharadita de sal.—2 cucharadas de cáscara de naranja rallada.—2 tazas de harina para todos los usos, cernida y después medida. — 1/4 libra de mantequilla derretida. — 1/2 taza de jugo de naranja. — 3 cucharaditas de polvos de hornear.

CUBIERTA: 2 cucharadas de mantequilla. — 1/2 taza de azúcar prieta, medida comprimida. — 1/2 taza de nueces picaditas. — 1/2 cucharadita de canela en polvo. 1/2 cucharadita de nuez moscada.

PREPARACION: Se calienta el horno a 375°F. Se bate el huevo, hasta ligar clara y yema. Se le añade gradualmente la leche, el azúcar, la sal y la cáscara de naranja. Se añade 1/2 taza de harina y la mantequilla. Se mezcla todo bien. Se añade gradualmente el jugo de naranja. Se añade el resto de la harina, cernida con los polvos de hornear. Se mezcla bien. Se vierte la preparación en un molde redondo de 10 pulgadas de diámetro. Se salpica con los ingredientes de la cubierta mezclados y se hornea a 375°F. durante 25 a 30 minutos. Se retira del calor. Se deja perder el vapor y se corta en 8 raciones.

CUBIERTA: Se crema la mantequilla y el azúcar. Se añaden las nueces, la canela y la nuez moscada. Se mezcla todo bien.

HOT CAKE

(12 tortas de 4 pulgadas de diámetro)

INGREDIENTES: 1 1/2 taza de harina para todos los usos, cernida y después medida. — 1 cucharada de azúcar. — 1 cucharadita de polvos de hornear. — 1/2 cucharadita de sal. — 3 yemas. — 1 1/2 taza de leche agria espesa. — 1 cucharadita de soda de hornear. — 3 cucharadas de mantequilla derretida. — 3 claras.

PREPARACION: Se ciernen juntos, la harina, el azúcar, los polvos de hornear y la sal. Se baten las yemas, hasta espesarlas. Se les añade gradualmente la leche agria y después la soda de hornear. Se añade la harina al batido y se revuelve rápidamente, hasta mezclar los ingredientes. Se añade la mantequilla y se mezcla. Se baten las claras a punto de merengue y se añade a la mezcla. Se liga con movimiento envolvente. Se van echando cucharoncitos, de la preparación, en planchas de saltear calentadas y engrasadas. Se dejan dorar las tortas de un lado (la superficie, al virar la torta, debe presentar ojitos). Se vira y se deja dorar del otro lado. Se sirven calientes montando 2 ó 3 tortas y poniendo entre ellas mantequilla y sirope maple (se puede sustituir el sirope maple por melado).



HOT CAKE DE MAIZ

(4 comensales)

INGREDIENTES: 1 1/2 tazas de harina para todos los usos, cernida y después medida. — 3 1/2 cucharaditas de polvos de hornear. — 3 cucharadas de azúcar. — 3/4 cucharadita de sal. — 1 huevo. — 1 taza de leche agria. 1 taza de maíz cocinado (se puede emplear el enlatado).
3 cucharadas de mantequilla derretida.

PREPARACION: Se ciernen juntos la harina, los polvos de hornear, el azúcar y la sal, tres veces. Se bate el huevo, hasta ligarlo y se le añade gradualmente la leche. Se vierte sobre la mezcla de la harina y se liga todo bien. Se añade el maíz y la mantequilla. Se cocina la preparación, por cucharoncitos, en plancha de saltear calentada y engrasada. Se cocinan de un lado, hasta que se doren. Se viran y se doran del otro lado. Se sirven calientes con mantequilla.

WAFFLES

(9 waffles)

INGREDIENTES: 1 3/4 tazas de harina para todos los usos, cernida y después medida. — 2 cucharaditas de polvos de hornear. — 1/2 cucharadita de sal. — 3 huevos. — 1/3 taza de leche agria. — 1 cucharadita de soda de hornear. — 1/2 taza de mantequilla derretida.

PREPARACION: Se ciernen juntos la harina, los polvos de hornear y la sal, tres veces. Se batén bien los huevos y se les añade gradualmente la leche agria y la soda de hornear. Se vierte sobre la harina y se mezcla bien. Se añade la mantequilla. Se liga bien. Se van cocinando los waffles, en el aparato especial "para waffles", precalentado y engrasado.

De queso: Se añade a la receta de waffles, después de preparada, 1/3 taza de queso rallado.

De jamón: Se añade a la receta de waffles 1/3 taza de jamón precocido picadito. Se mezcla bien.

De bacon: Se sustituye en la receta de waffles la mantequilla por grasa de bacon destilada al freirlo (la misma cantidad). Se añade a la receta de waffles, después de preparada, 1/2 taza de bacon frito y picadito.

CREPES SUZETE

INGREDIENTES: PASTA: 3 huevos. — 1 taza de leche.
1/2 cucharadita de sal. — 2 cucharaditas de azúcar. —
1/2 taza de harina para todos los usos, cernida y des-
pués medida.

RELLENO: 1/4 libra de mantequilla. — 1/2 taza de azú-
car. — 1 cucharadita de ralladura de cáscara de naran-
ja. — 1 cucharadita de Curazao. — 3/4 taza de Brandy
(para flamear).

PREPARACION: Se baten los huevos hasta ligar bien
claras y yemas (procurando no batir con exceso para
que no penetre demasiado aire y se espume la mezcla).
Se añade al batido la sal y el azúcar. Se añade gradual-
mente la leche. Se coloca la harina en una taza bola y
se le añade parcialmente la mezcla de huevo y leche,
revolviendo seguido hasta hacer una mezcla uniforme.
(No debe presentar grumos). Se cuela por un tamiz fino
y se deja reposar 15 minutos.

RELLENO: Se bate la mantequilla hasta cremarla bien.
Se le añade gradualmente el azúcar, sin dejar de batir.
Se creman bien los dos ingredientes. Se añade la ra-
lladura de cáscara de naranja y el Curazao lentamente.

COCCION DE LOS CREPES: Se engrasa con mante-
quilla una sartén, previamente calentada. Se vierten
dos cucharadas de la pasta reposada. Esta debe exten-
derse y cubrir bien el fondo de la sartén. Se deja cocí-
nar a calor moderado hasta que se dore de un lado.
Se vira y se deja dorar del otro lado. Se van sacando
y colocando en un plato. Se extiende el relleno y se
doblan como si fuera una empanada. Se vuelve a untar
relleno y se doblan los extremos hacia el centro. Se van
colocando en una fuente refractaria al calor, engrasada
y polvoreada con azúcar. Se rocían con el Brandy. Se
sirven flameados.

PASTA CHOUX

Receta Básica

INGREDIENTES: 1 taza de agua. — 1/4 libra de mantequilla. — 1/2 cucharadita de sal. — 2 huevos. — 1 taza de harina de todos los usos. — 3 yemas.

PREPARACION: Se calienta el horno a 450°F. Se vierte en un cazo el agua y se añaden la mantequilla y la sal. Se calienta, hasta que rompa el hervor y la mantequilla se disuelva bien. Se retira del calor e inmediatamente se añade la harina de golpe. Se revuelve seguido, hasta formar un engrudo. Se cocina a calor muy lento, revolviendo, hasta que se forme una masa que se desprenda del recipiente. Se retira del calor y se le añade un huevo (la masa se divide entonces en muchas partes) y se bate seguido hasta que la masa se reconstruya de nuevo. Así se continúa con el otro huevo y con las yemas, nunca añadiendo la que sigue, hasta que la anterior, por medio del batido, no permita reconstruir de nuevo la masa. Se vierte la pasta en una manga pastelera y se van marcando los pastelitos redondos, alargados, rosas, etc., en planchas de hornear engrasadas. Se hornean a 450°F. durante 10 minutos. Se reduce el calor a 350°F. y se continúan horneando durante 25 minutos. Se retiran del calor y se dejan refrescar. Se cortan por la mitad, sin llegar a separar las mitades, para rellenarlas después.

Se pueden llenar con natillas, cremas, gelatinas, helados, ensaladas de pollo, mariscos, etc., y con rellenos calientes a base de salsa blanca espesa y carnes molidas. Cuando se llenan con rellenos dulces, generalmente se cubren con azúcar en polvo, caramelo, fondant blanco, de chocolate o de café, y también con cremas batidas. Cuando se llenan con rellenos salados,

se cubren con queso crema batido o con salsa mayonesa, puestos en la manga de decorar para formar adornos sobre los pastelitos. Esta pasta se puede freír por cucharaditas en suficiente cantidad de grasa caliente, (no muy caliente) hasta que se doren. Se enfrián y se sirven con almíbar (buñuelos de viento).

PASTELITOS RELLENOS CON MARISCOS

INGREDIENTES: 1 medida de la receta de pasta choux.

RELLENO: 1 taza de salsa blanca espesa. — 1/2 taza de camarones cocinados y molidos. — 1/2 taza de langosta cocinada y molida. — 1/2 taza de cangrejo cocinado y molido. — 1 cucharada de ají verde picadito. — 1/2 cucharadita de mostaza preparada. — 1 cucharadita de jugo de limón.

ADORNO: 1 queso crema de 8 onzas. — Rueditas de aceitunas rellenas con pimientos morrones.

PREPARACION: Se calienta el horno a 450°F. Se vierte la pasta en una manga pastelera y sobre planchas de hornear engrasadas, se van marcando los pastelitos alargados (como para eclairs). Se hornean durante 10 minutos. Se reduce el calor a 350°F y se continúan horneando, durante 25 minutos más. Se retiran del calor y se dejan refrescar. Se cortan a la mitad a lo largo, sin separar las mitades. Se llenan y se adornan con dobles crucetas, hechas con el queso crema batido, puesto en la manga de decorar. Donde se hace el cruce de las líneas, se coloca una ruedita de aceituna. Se sirven calientes.

PREPARACION DEL RELLENO: Se añade a la salsa blanca caliente el resto de los ingredientes y se mezclan bien.

TIROLESES

INGREDIENTES: 1 medida de la receta de pasta cheoux.
Almendras picaditas para salpicar.

RELLENO: 1 taza de azúcar. — 1/2 taza de agua. — 1 cucharada de sirope de maiz. — 5 yemas. — 1/2 libra de mantequilla. — 3/4 taza de almendras tostadas y molidas. — 1 cucharadita de ron. — Azúcar en polvo cernida.

PREPARACION DE LOS PASTELITOS: Se calienta el horno a 375°F. Se vierte la pasta en una manga pastelera y se marcan los pastelitos alargados (como eclairs). Se salpican con las almendras picaditas. Se hornean a 375°F. durante 30 a 35 minutos. Se retiran del calor y se refrescan. Se cortan por la mitad, a lo largo, sin separar las mitades. Se enfrián en el refrigerador.

PREPARACION DEL RELLENO: Con el azúcar, agua y sirope, se hace un almíbar a punto de hebra. Se retira del calor y se añade gradualmente a las yemas ligeramente batidas. Se hace la mezcla batiendo vigorosamente y se continúa batiendo hasta que aumente el volumen y esté consistente la mezcla. Se bate la mantequilla hasta cremarla. Se le añade lentamente, sin dejar de batir, el batido de las yemas. Se añade el ron. Se añaden las almendras. Se llenan los pasteles con esta crema y se polvorean con azúcar en polvo.

PASTEL DE PASTA CHOUX

INGREDIENTES: 1/2 medida de la receta de pasta choux. — 2 tazas de natilla espesa o crema de chocolate o de limón. — Merengue corriente (hecho con 3 claras y 9 cucharadas de azúcar).

PREPARACION: Se calienta el horno a 375°F. Se extiende la pasta con una cuchara en el fondo de un molde de 9 pulgadas de diámetro, dejando una capa fina y pareja. Se va colocando por cucharadas llenas la pasta, en el borde de la capa, para hacer el ladero. Se hornea a 375°F. durante 30 minutos o hasta que esté dorado. Se retira del calor y se rellena con la natilla. Se cubre con el merengue. Se hornea a 300°F. hasta que el merengue se dore.

DELICIAS VARIADAS

PASTELITOS DE CERVEZA

INGREDIENTES: PASTA: 1 taza de cerveza. — 1/4 libra de mantequilla. — 1/2 cucharadita de sal. — 1 taza de harina para todos los usos, cernida y después medida. 4 huevos (medianos)

RELLENO: 1 1/2 libra de camarones crudos. — 1 1/2 cucharadita de sal. — 2 tazas de cerveza. — 1 hoja de laurel. — 2 cucharadas de cebolla picadita. — 4 cucharadas de berros picaditos. — 1/4 taza de ají verde picadito. — 1/4 taza de pimientos morrones picaditos. — 3 cucharadas de crema de leche. — 2 cucharadas de jugo de limón.

PREPARACION DE LA PASTA: Se calienta el horno a 450°F. Se vierte la cerveza en un cazo. Se le añade

la mantequilla y se calienta hasta que rompa el hervor y la mantequilla se derrita bien. Se reduce el calor al mínimo y se añade la sal y la harina de golpe. Se revuelve seguido hasta formar un engrudo que se desprendga bien del recipiente. Se retira del calor y se le añaden los huevos uno a uno, no añadiendo el segundo, hasta que la masa no se reconstruya bien de nuevo. (Esto es muy importante). Se va colocando la masa por cucharaditas en planchas de hornear engrasadas. Se hornean durante 10 minutos a 450°F. Se reduce el calor a 350°F. y se hornean durante 15 minutos más. Se retiran del calor y se dejan refrescar.

PREPARACION DEL RELLENO: Se lavan bien los camarones y se escurren. Se colocan en un recipiente y se añaden la cerveza, la sal y la hoja de laurel. Se pone el recipiente al calor y cuando rompa el hervor se cuentan 8 minutos. Se retira del calor y se dejan enfriar durante 10 minutos en el caldo de la cocción. Se escurren y se les quita el carapacho. Se colocan en el vaso de la licuadora eléctrica y se añaden el resto de los ingredientes. Se bate hasta obtener una mezcla suave. Se sazona al gusto.

Se cortan los pastelitos a la mitad, sin llegar a separarlos, y se rellenan con la pasta de camarones. Se adornan con queso crema batido, puesto en la manga de decorar.

Nota: Si los camarones son grandes, se cortan en pedazos antes de echarlo en el vaso de la licuadora eléctrica.

PASTELITOS DE CHANTILLY DE CAFÉ

INGREDIENTES PASTA: 1/2 taza de agua. — 1/4 taza de mantequilla blanda. — 1/8 cucharadita de sal. — 1/2 taza de harina para todos los usos cernida y después medida. — 2 huevos. — 1 cucharadita de azúcar. — 2 cucharadas de almendras picaditas.

RELLENO: 1 taza de crema de leche fresca al 40%. — 1 cucharada de Nescafé. — 1/4 taza de azúcar en polvo cernida. — 1/8 cucharadita de extracto de almendra.

PREPARACION DE LA PASTA: Se calienta el horno a 375°F. Se echan en un cazo el agua, la mantequilla y la sal. Se calienta a punto de ebullición. Se retira del calor e inmediatamente se añade la harina de golpe. Se revuelve seguido, hasta formar un engrudo. Se revuelve a calor muy lento hasta que se desprenda bien la masa del recipiente. Se retira del calor y se le añade un huevo. Se bate seguido hasta reconstruir de nuevo la masa. Se añade el segundo huevo y se repite la operación. Cuando la masa esté bien reconstruida se va colocando por cucharaditas, en planchas de hornear, ligeramente engrasadas. Se mezclan el azúcar y las almendras y se salpican los pastelitos con la mezcla. Se hornean a 375°F. durante 25 minutos. Se retiran del calor y se dejan enfriar. Se cortan a la mitad sin llegar a separarlos. Se enfrían en el refrigerador.

PREPARACION DEL RELLENO: Se mezclan en un recipiente todos los ingredientes del relleno. Se bordea el recipiente con hielo picado. Se bate la mezcla, hasta que al batir queden bien marcadas las huellas del batidor. Se rellenan los pastelitos con la crema. Se polvorean con azúcar en polvo cernida y se mantienen en el frío hasta el momento de servirlos.

BUNUELOS DE NARANJA

(6 comensales)

INGREDIENTES: 1 taza de jugo de naranja. — 1/8 libra de mantequilla. — 1/2 cucharadita de sal. — 1 taza de harina para todos los usos, cernida y después medida. — 4 huevos pequeños. — Grasa suficiente para freír. — Almíbar aromatizada con cáscara de naranja (se añade al hacer el almíbar).

PREPARACION: Se vierten en un cazo el jugo de naranja, la mantequilla y la sal. Se lleva a punto de hervor, hasta que la mantequilla se derrita. Se retira del calor y rápidamente, se añade la harina de golpe. Se revuelve hasta formar un engrudo. Se cocina a calor muy lento, revolviendo hasta que la masa se desprenda del recipiente. Se retira del calor y se le añaden los huevos uno a uno, no añadiendo el segundo, hasta que la masa no se reconstruya de nuevo (esto es muy importante). Se fríe la masa por cucharaditas en suficiente grasa caliente, hasta que se doren. (Se viran solos al freirse si hay suficiente cantidad de grasa). Se escurren. Se colocan en una dulcera y se sirven con almíbar.

PASTA DE HOJALDRE

(Básica)

INGREDIENTES: 2 tazas de harina de pastelería, (cerada y después medida). — 1 cucharadita de sal. — 1 huevo. — 1/2 libra de manteca pastelera o de mantequilla. — Agua fría (aproximadamente de 1/2 a 3/4 taza). — Harina adicional para la mesa.

PREPARACION: Se ciernen la harina con la sal. Se hace una fuente y se abre un hueco en el centro. Se colocan en él el huevo y una cucharada de la manteca o mantequilla. Se van ligando estos ingredientes a la harina, formando la masa con ayuda del agua. Se hace la liga siempre con movimiento circular. Cuando se forme una masa que se desprenda de la mesa, se amasa ligeramente y se le da un corte en la superficie en forma de cruz. Se cubre con un paño y se deja reposar 25 minutos. Se amasa la mantequilla o manteca para que no presente peloticas, y se polvorea con harina. Se enfriá ligeramente. Pasado el tiempo del reposo, se extiende la pasta hasta dejarla lo suficientemente amplia como para poder envolver la mantequilla. Se coloca la mantequilla en el centro de la pasta y se cubre (montando los lados paralelos uno sobre otro). Se aplasta ligeramente y se enfriá en el refrigerador durante 20 minutos. Pasado el reposo se extiende sobre una mesa enharinada hasta dejar la pasta fina (1/4 pulgada de espesor). Se dobla en tres partes (doblez de sobre). Se deja reposar nuevamente en el frío durante 20 minutos. Se extiende nuevamente y se dobla en cuatro (doblez doble). Se enfriá. Se repiten las operaciones de los dobleces, dándole al tercer doblez, igual doblez que el primero y al cuarto igual que al segundo. Se deja reposar y queda la pasta lista para emplearla en variedades de pasteles.

Nota: Hecha la pasta es mejor emplearla de un día para otro.

PASTELITOS SUIZOS

(Con la Pasta de Hojaldre).

Se extiende la pasta a 1/2 pulgada de espesor y se corta en pequeños rectángulos (3x2 pulgadas). Se bañan con huevo batido y se colocan lasquitas de melocotones, formando una escalerita, o cualquier otra fruta picadita. Se cubren con tiritas de la pasta, cruzadas. Se bañan con huevo batido y se hornean a 425°F. hasta que se inflen y estén dorados.

VOL-AU-VENT

(Con la Pasta de Hojaldre).

Se extiende la pasta fina y se cortan redondeles. Se cortan igual número de redondeles en pasta más gruesa. Se marca ligeramente el centro con otro redondel más pequeño (sin llegar a cortar la pasta). Se mojan ligeramente los redondeles de pasta fina y se les montan los redondeles de pasta gruesa con el centro marcado. Se bañan con huevo batido y se hornean 425°F. hasta que se inflen y estén dorados. Se retiran del calor y se dejan refrescar. Se les quita el redondelito del centro dorado y se ahuecan cuidadosamente. Se llenan con pasta de queso, ensalada de pollo, etc., y se cubren con la tapita dorada.

PALMERAS

(Con la Pasta de Hojaldre).

Se extiende la pasta fina y se polvorea con azúcar y cacao. Se dobla en tres. Se extiende de nuevo y se vuelve a polvorear. Se empieza a doblar por cada extremo en forma cilíndrica, hasta llegar al centro, que se unen tocándose los dos cilindros. Se corta en rueditas. Se baña con huevo batido y se hornea a 425°F. hasta que se doren.

PASTELES DE GUAYABA

Se extiende la pasta y se cortan redondeles de 9 pulgadas de diámetro. Se colocan los redondeles en moldes del mismo tamaño. Se coloca la guayaba picada en tiras y se cubre con otro redondel. Se marcan cortes en forma de cruz, hasta hacer 8 pasteles triangulares. Se baña con huevo batido y se hornea a 425°F. hasta que se dore.

PASTELITOS DE CARNE

Se cortan dos redondeles del mismo grueso. Se coloca el relleno de carne en el centro de uno de los redondeles, y se tapa con el otro cubriendo bien los bordes. Se bañan con huevo batido y se hornean igual que los Vol-Au-Vent.

SEÑORITAS O MIL HOJAS

Se extiende la pasta bien fina, y se cortan tiras de 3 pulgadas de ancho por 9 de largo. Se pinchan con un tenedor en distintas direcciones (para que no se inflen). Se hornean en una plancha de galleticas, hasta que se doren. Se retiran del calor y se enfrián a la temperatura ambiente. Se embetuna una tira de pasta con crema moka. Se polvorea con azúcar en polvo y se cubre con otra tira. Se repite la operación hasta montar tres o cuatro tiras. Se polvorea bien con azúcar en polvo y se cortan en pequeños rectángulos.

Se pueden hacer, con la pasta de hojaldre, empanaditas, cangrejitos, canutillos, etc., cortando la pasta en la forma enseñada con otras pastas.

Las tarteras donde se hornean los pasteles se engrasan ligeramente.

PASTAS FRITAS

MASA ESPECIAL DE EMPANADAS

(18 empanaditas)

INGREDIENTES: 2 tazas de harina para todos los usos, cernida y después medida. — 1 cucharadita de sal. — 1 cucharada de azúcar. — 1/2 libra de mantequilla. — 4 cucharadas de vino blanco. — El relleno que se desee (jamón molido, picadillo de carne de puerco, de res o de pescado, etc.) — Grasa suficiente para freír.

PREPARACION: Se coloca la harina en un tazón. Se abre un hueco en el centro y se colocan en él, la sal, el azúcar, la mantequilla y el vino. Se liga todo circunferentemente hasta formar una masa. Se amasa ligeramente sobre una mesa enharinada y se cubre con un paño. Se deja reposar 20 minutos. Se divide en 18 partes. Se extiende cada parte, en la mesa ligeramente enharinada, hasta formar un disco de 3 1/2 pulgadas de espesor. Se coloca una cucharada de relleno en una de las mitades del disco. Se cubre el relleno con la otra mitad del disco, para formar la empanada, y se unen los bordes con un tenedor enharinado. Se fríen en grasa bien caliente, hasta que se doren. Se escurren y se sirven calientes.

EMPANADITAS DE POLLO

INGREDIENTES: PASTA: 3 tazas de harina para todos los usos, cernida y desués medida. — 3 yemas. — 2 cucharadas de azúcar. — 3/4 cucharadita de sal. — 1/8 libra de mantequilla. — 2 cucharadas de manteca. — 1 cucharada de vino. — 1/2 a 1 taza de agua (aproximadamente).

RELLENO: 1 pechuga de pollo (de un pollo de 3 libras) cocinada y molida. — 2 cucharadas de aceite. — 3 tomates picaditos. — 1/2 cebolla picadita. — 1 aji pequeño picadito. — 1 diente de ajo picadito. — 1 cucharadita de sal. — 1/8 cucharadita de pimienta blanca. — 2 cucharadas de pasas sin semillas. — 6 aceitunas picaditas. 1 huevo cocido picadito.

PREPARACION: Se coloca la harina en un tazón amplio. Se abre un hueco en el centro y se coloca en él, las yemas, el azúcar, la sal, el vino, la mantequilla y la manteca. Se van ligando los ingredientes amasándolos circularmente y añadiendo agua, hasta obtener una masa uniforme. Se amasa ligeramente sobre una mesa enharinada. Se extiende con el rodillo en la mesa enharinada hasta dejarla de 1/4 pulgada de espesor. Se cortan discos de 3 pulgadas de diámetro. Se coloca en una de las mitades de cada disco una cucharada del relleno. Se cubre con la otra mitad del disco, para darle la forma de empanada. Se unen los bordes con un tenedor enharinado. Se frién en suficiente grasa bien caliente hasta que se doren. Se escurren y se ponen sobre papel absorbente. Se sirven calientes.

PREPARACION DEL RELLENO: Se hace un sofrito

REVISTA "ROMANCES"

con el aceite, los tomates, la cebolla, el ají y el diente de ajo. Cuando los ingredientes se separen de la grasa, se añade la carne de pollo, la sal, la pimienta, las pasas y las aceitunas. Se revuelve bien y se cocina por unos minutos. Se retira del calor y se añade el huevo. Se mezcla bien y se enfria a la temperatura ambiente.

EMPAÑADAS DE CARNE DE PUERCO

(20 empanadas)

INGREDIENTES: 2 huevos. — 2 cucharadas de azúcar. 2 cucharadas de aceite. — 1/2 cucharadita de sal. — Harina de todos los usos (la necesaria para formar la masa). — Picadillo de carne de puerco. — Grasa suficiente para freir.

PREPARACION: Se echan en un tazón los huevos, el azúcar, el aceite y la sal. Se bate hasta ligar bien los ingredientes. Se va añadiendo harina, revolviendo hasta formar una masa que se desprenda del recipiente. Se amasa ligeramente sobre una mesa enharinada. Se divide en 20 partes. Cada parte se bolea. Se aplasta como si fuera una tortica, y se extiende con el rodillo, en la mesa enharinada, hasta dejarla del tamaño de un plato (como el de las tazas para café con leche). Se coloca una ración del picadillo en la mitad inferior del disco. Se cubre con la otra mitad y se unen los bordes con un tenedor enharinado. Se fríen en suficiente grasa, bien caliente, hasta que se inflen y estén doradas. Se escurren y se sirven calientes.

PICADILLO PARA LAS EMPANADAS

INGREDIENTES: 1/2 libra de carne de puerco molida. — 1 cebolla picadita. — 1/2 cucharada de sal. — 1/8 cucharadita de pimienta blanca. — 1/4 taza de pasas sin semillas. — 1/4 taza de aceitunas picaditas.

PREPARACION: Se echa la carne de puerco y la cebolla en una sartén precalentada. Se cocina revolviendo, hasta que la carne esté bien desboronada. Se sazona con la sal y la pimienta. Se añaden las pasas y las aceitunas. Se mezclan bien. Se enfriá el picadillo a la temperatura ambiente.

R O S C O N E S

INGREDIENTES: 4 tazas de harina para todos los usos, cernida y después medida. — 4 cucharaditas de polvos de hornear. — 3/4 cucharadita de sal. — 1/4 cucharadita de soda de hornear. — 3/4 cucharadita de nuez moscada. — 2 huevos. — 1 taza de azúcar. — 1/4 taza de mantequilla derretida. — 1 taza de leche agria. — Grasa suficiente para freir.

PREPARACION: Se ciernen juntos la harina, los polvos de hornear, la sal, la soda y la nuez moscada, tres veces. Se baten los huevos hasta ligar yemas y claras. Se añade el azúcar y se bate bien la mezcla. Se añaden la mantequilla y la leche agria. Se vierte esta mezcla sobre la de la harina, y se revuelve hasta formar una masa. Se vierte en una mesa enharinada y se amasa hasta secarla ligeramente. Se extiende con el rodillo en la mesa enharinada hasta dejarla de 1/2 pulgada de espesor.. Se van cortando los roscones con el cortador

especial. Se unen los recortes para formar masa y se vuelve a extender para obtener más roscones. Se fríen en suficiente cantidad de grasa caliente, hasta que se doren por ambos lados. Se escurren y se sirven polvoreados con azúcar en polvo.

Nota.—No corte el roscón con el borde del vaso y el centro con el dedal, pues le saca el aire a la masa: adquiera el cortador.

ROSCONES DE PASAS

INGREDIENTES: 3 1/2 tazas de harina para todos los usos, cernida y después medida. — 3 cucharaditas de polvos de hornear. — 1 cucharadita de bicarbonato. — 1/2 cucharadita de sal. — 1/4 cucharadita de nuez moscada. — 1/4 cucharadita de canela en polvo. — 1 taza de pasas sin semillas. — 2 huevos. — 1 taza de azúcar. — 3 cucharadas de mantequilla derretida. — 3/4 taza de leche agria. — Grasa suficiente para freir. — Azúcar en polvo.

PREPARACION: Se ciernen juntos la harina, los polvos de hornear, el bicarbonato, la sal, la nuez moscada y la canela en polvo, tres veces. Se añaden las pasas y se envuelven bien en la harina. Se baten los huevos hasta ligar claras y yemas. Se les añade el azúcar, la mantequilla y la leche agria. Se vierte la mezcla sobre la harina. Se liga todo bien hasta formar una masa. Se vierte en una mesa enharinada. Se amasa hasta secar la masa. Se extiende en una mesa enharinada, hasta dejarla de 1/3 pulgada de espesor. Se van cortando los roscones con un cortador de roscas. Se fríen en suficiente grasa caliente, hasta que se doren. Se escurren y se colocan sobre papel absorbente. Se polvorean con azúcar en polvo cernida.

PASTA PARA FRITURAS

INGREDIENTES: 1 taza de harina para todos los usos, cernida y después medida. — 2 cucharaditas de polvos de hornear. — 1 cucharadita de sal. — 1 huevo. — 1/2 taza de leche agria.

PREPARACION: Se ciernen juntos la harina, los polvos de hornear y la sal, tres veces. Se bate el huevo hasta ligarlo y se le añade la leche agria. Se vierte sobre la mezcla de la harina y se revuelve el tiempo justo de hacer la mezcla. Se añade a este batido una taza del ingrediente que le va a dar nombre a la fritura. Se mezcla bien y se fríe por cucharadas en suficiente cantidad de grasa caliente, hasta que se doren. Se escurren y se sirven calientes.

VARIEDAD DE FRITURAS: Se añade a la receta de **Pasta para frituras** cualquiera de estos ingredientes (se elige uno):

1 taza de queso rallado.

1 taza de pollo, pescado o cualquier otra carne, cocinada y picadita.

1 taza de macarrones o spaghetti cocinados y picaditos.

1/2 cabeza de sesos cocinados y picaditos.

1 taza de vegetales cocinados y picaditos.

1 taza de pulpa de plátanos manzanos.

FRITURAS DE FRUTAS

(4 comensales)

INGREDIENTES: 1 taza de harina para todos los usos, 1 1/2 cucharaditas de polvos de hornear. — 1/4 cucharadita de sal. — 3 cucharadas de azúcar en polvo. — 1 huevo. — 1/3 taza de leche. — 2 tazas de frutas cortadas en lascas (plátanos, manzanas, piña en conserva escurrida, etc.) — Grasa suficiente para freír.

PREPARACION: Se ciernen juntos la harina, los polvos de hornear, la sal y el azúcar, tres veces. Se bate el huevo hasta ligarlo, y se le añade la leche. Se vierte sobre la harina y se mezcla todo bien. Se introducen las lascas de fruta en el batido, se cubren bien, se escurren y se frien en grasa bien caliente, hasta que se doren. Se escurren. Se sirven polvoreadas con azúcar en polvo.

FRITURAS ESPECIALES DE PLÁTANOS

(4 comensales)

INGREDIENTES: 1 taza de harina para todos los usos, cernida y después medida. — 2 cucharaditas de polvos de hornear. — 1 cucharadita de sal. — 1/4 taza de azúcar. — 1 huevo. — 1/3 taza de leche. — 2 cucharadas de mantequilla derretida (se puede sustituir por aceite). 3 plátanos manzanos, pelados y cortados cada uno en 4 partes diagonalmente. — Harina. — Grasa suficiente para freír.

PREPARACION: Se ciernen juntos, la harina, los polvos de hornear, la sal y el azúcar, tres veces. Se bate el huevo hasta ligarlo bien y se le añaden la leche y la mantequilla. Se pasan los pedazos de plátanos por harina. Despues se introducen en el batido y se cubren bien. Se escurren y se fríen en la grasa bien caliente, hasta que se doren. Se escurren y se sirven con salsa de naranja.

FRITURAS DE NARANJA

(36 frituras)

INGREDIENTES: 2 tazas de harina para todos los usos, cernida y después medida. — 2 1/2 cucharaditas de polvos de hornear. — 1/2 cucharadita de sal. — 2 huevos. 1/2 taza de azúcar. — 2 cucharadas de mantequilla derretida. — 1/2 taza de jugo de naranja. — 2 cucharadas de cáscara de naranja rallada. — Grasa suficiente para freír. — Almíbar.

PREPARACION: Se ciernen juntos la harina, los polvos de hornear y la sal, tres veces. Se baten los huevos hasta ligarlos y se les añade gradualmente el azúcar. Se bate bien. Se añade la mezcla de la harina, alternando con el jugo de naranja. Se añade la cáscara de naranja rallada. Se mezcla bien. Se fríe por cucharaditas, en suficiente grasa caliente, hasta que se doren. Se escurren. Se sirven con almíbar, o polvoreadas con azúcar en polvo.

GALLETICAS Y PASTAS

GALLETICAS DE VAINILLA

(6 docenas)

INGREDIENTES: 2 3/4 tazas de harina para todos los usos, cernida y después medida. — 2 cucharaditas de polvos de hornear. — 1/2 cucharadita de sal. — 1/4 libra de mantequilla. — 1 taza de azúcar. — 3 huevos. — 2 cucharadas de leche. — 1 1/2 cucharadita de vainilla. Almendras peladas y picaditas.

PREPARACION: Se calienta el horno a 400°F. Se cieren juntos, la harina, los polvos de hornear y la sal, tres veces. Se creman juntos la mantequilla y el azúcar. Se añaden al batido dos huevos (batidos). Se mezclan bien. Se añaden la leche y la vainilla. Se mezclan bien. Se añade la harina y se mezcla bien. Se envuelve la masa en papel parafinado y se enfriá en el refrigerador, hasta que esté firme. Se extiende en una mesa enharinada hasta dejarla de 1/8 pulgada de espesor. Se van cortando las galleticas (con un cortador redondo que tenga 2 pulgadas de diámetro). Se bate el huevo restante y se brochean las galleticas con el huevo batido. Se salpican con las almendras. Se colocan en planchas de hornear engrasadas. Se hornean a 400°F. durante 8 minutos. Se retiran del calor y se enfrián a la temperatura ambiente. Se guardan en latas de cierre hermético.

BARRITAS DE CHOCOLATE

(6 docenas)

INGREDIENTES: 2 1/4 tazas de harina para los usos, cernida y después medida. — 3/4 cucharadita de soda de hornear. — 1/2 cucharadita de sal. — 1/4 libra de mantequilla. — 1 taza de azúcar. — 3 cuadrados de chocolate amargo derretido. — 2 huevos. — 1 cucharadita de vainilla.

PREPARACION: Se calienta el horno a 375°F. Se ciernen juntos la harina, la soda y la sal, tres veces. Se creman bien la mantequilla y el azúcar. Se añade gradualmente el chocolate. Se añaden los huevos, ligeramente batidos, y se mezclan bien. Se añade la vainilla. Se añade parcialmente la harina y se va mezclando bien. Se envuelve la masa en papel parafinado, y se enfria en el refrigerador hasta que esté firme. Se extiende en una mesa enharinada, hasta dejarla de 1/8 pulgada de espesor. Se cortan barritas de 3 pulgadas de largo por 1 de ancho. Se colocan en planchas de hornear engrasadas. Se hornean a 375°F. durante 10 minutos. Se retiran del calor. Se enfrián bien a la temperatura ambiente. Se guardan en latas de cierre hermético.

GALLETICAS SERPENTINAS

(7 docenas)

INGREDIENTES: 1 medida de la receta de galleticas de vainilla, enfriada. — 1 medida de la receta de barritas de chocolate, enfriada.

PREPARACION: Se calienta el horno a 375°F. Se extiende la masa de galleticas de vainilla sobre papel parafinado hasta formar un rectángulo de 5x15 pulgadas.

Se extiende la masa de bárritas de chocolate en igual forma. Se coloca el rectángulo de chocolate sobre el de vainilla. Se enrolla por la parte más estrecha, como brazo gitano. Se envuelve el rollo en papel parafinado. Se enfriá durante varias horas en el refrigerador, o hasta que esté firme. Se cortan rueditas de 1/4 pulgada de espesor. Se colocan en planchas de hornear engrasadas. Se hornean a 375°F. durante 12 minutos. Se retiran del calor y se enfrián bien a la temperatura ambiente. Se guardan en latas de cierre hermético.

GALLETICAS DE AZUCAR (Refrigeradas)

(6 docenas)

INGREDIENTES: 2 1/4 tazas de harina para todos los usos, cernida y después medida. — 1 1/2 cucharaditas de polvos de hornear. — 1/2 cucharadita de sal. — 1/2 libra de mantequilla. — 1/2 taza de azúcar. — 1 huevo. — 1 cucharadita de jugo de limón. — Leche (para brochar las galleticas). — Azúcar (para polvorear).

PREPARACION: Se calienta el horno a 400°F. Se ciernen juntos, la harina, los polvos de hornear y la sal, tres veces. Se creman juntas la mantequilla y el azúcar. Se añade el huevo batido y se bate bien la mezcla. Se añade el jugo de limón. Se añade la harina parcialmente, y se mezcla bien. Se divide la mezcla en dos partes. Con cada parte se hace un rollo de 2 pulgadas de diámetro. Se envuelven los rollos en papel parafinado, y se enfrián en el refrigerador de un día para otro. Se cortan en rueditas de 1/8 pulgada de espesor. Se van colocando en planchas de hornear engrasadas. Se brochan con leche y se polvorean con azúcar. Se hornean a 400°F. durante 6 minutos. Se retiran del calor. Se dejan enfriar bien a la temperatura ambiente y se guardan en latas de cierre hermético.

GALLETICAS DE CHOCOLATE (refrigeradas)

(4 docenas)

INGREDIENTES: 1 1/2 taza de harina para todos los usos, cernida y después medida. — 1/4 cucharadita de soda de hornear. — 1/4 cucharadita de sal. — 1/3 taza de mantequilla. — 1 taza de azúcar. — 2 huevos. — 2 cuadrados de chocolate amargo derretido. — 1/2 cucharadita de vainilla. — 1/2 taza de nueces picaditas.

PREPARACION: Se calienta el horno a 375°F. Se ciernen juntas la harina, la soda y la sal, tres veces. Se baten juntos la mantequilla y el azúcar hasta obtener una crema. Se baten los huevos ligeramente y se añaden al batido. Se añade el chocolate. Se mezcla todo bien. Se añade la vainilla. Se añaden la harina y las nueces. Se mezcla todo bien. Se hacen con la masa, dos rollos de 2 pulgadas de diámetro cada uno. Se envuelven en papel parafinado y se enfrián en el refrigerador de un día para otro. Se cortan rueditas de 1/8 pulgada de espesor. Se van colocando en planchas de hornear, engrasadas. Se hornean a 375°F. durante 8 minutos. Se retiran del calor y se dejan enfriar bien a la temperatura ambiente. Se guardan en latas de cierre hermético.

GALLETICAS DE CHOCOLATE Y ESPECIAS

(3 1/2 docenas)

INGREDIENTES: 3 1/2 tazas de harina para todos los usos, cernida y después medida. — 1/2 cucharadita de polvos de hornear. — 1/2 cucharadita de sal. — 2 cucharaditas de canela en polvo. — 1/2 cucharadita de nuez moscada. — 1/2 libra de mantequilla. — 1 taza de azú-

car. — 2 huevos. — 1 cuadrado de chocolate amargo derretido. — 1 1/2 cucharadita de vainilla.

PREPARACION: Se calienta el horno a 325°F. Se ciernen juntos, la harina, los polvos de hornear, la sal, la canela y la nuez moscada, tres veces. Se bate la mantequilla con el azúcar, hasta cremarla. Se añade un huevo y cuando esté bien ligado se añade el segundo. Se liga bien. Se añade el chocolate y la vainilla. Se mezclan bien. Se añade la harina parcialmente y se va ligando bien. Se envuelve la masa en papel para-finado y se enfria en el refrigerador, hasta que esté firme. Se extiende con el rodillo en una mesa enharinada, hasta dejarla de 1/4 pulgada de espesor. Se corta con cortadores de fantasía. Se colocan en planchas de hornear engrasadas, y se hornean a 325°F. durante 45 minutos. Se retiran del calor. Se enfrian bien a la temperatura ambiente. Se guardan en latas de cierre hermético.

GALLETICAS RELLENAS CON PASAS

(2 docenas)

INGREDIENTES: 2 tazas de harina para todos los usos, cernida y después medida. — 1/4 cucharadita de sal. — 2/3 taza de mantequilla. — 1/2 taza de azúcar. — 1 huevo. — 3 cucharadas de leche. — 1/4 cucharadita de vainilla.

RELLENO: 1/2 taza de pasas sin semillas, picaditas. — 1/4 taza de azúcar prieta, medida comprimida. — 1 cucharada de harina. — 1/8 cucharadita de sal. — 1 cucharada de jugo de limón. — 2 cucharadas de agua. — 1/4 taza de nueces picaditas.

PREPARACION: Se calienta el horno a 375°F. Se cier-

ne la harina con la sal. Se creman juntos la mantequilla y el azúcar. Se añaden a la crema, el huevo, la leche y la vainilla. Se bate bien para mezclar los ingredientes. Se añade la harina y se mezcla bien. Se enfriá la masa hasta que esté firme. Se extiende en una mesa enharinada hasta dejarla de 1/8 pulgada de espesor. Se cortan discos de 2 1/2 pulgadas de diámetro. A una mitad de los discos se le coloca en el centro una cucharadita del relleno de pasas. Se cubren con el resto de los discos. Se unen los bordes, marcándolos con un tenedor enharinado. Se colocan en planchas de hornear engrasadas, y se hornean a 375°F. durante 10 minutos. Se retiran del calor y se enfrían a la temperatura ambiente.

PREPARACION DEL RELLENO: Se mezclan las pasas, el azúcar, la harina, la sal, el jugo de limón y el agua. Se cocina a calor lento, revolviendo, hasta que esté firme. Se retira del calor y se le añaden las nueces. Se enfriá a la temperatura ambiente.

GALLETICAS DE VAINILLA MOLDEADAS

(4 docenas)

INGREDIENTES: 2 1/4 tazas de harina para todos los usos, cernida y después medida. — 2 cucharaditas de polvos de hornear. — 1/4 cucharadita de sal. — 1/4 cucharadita de nuez moscada. — 1/4 libra de mantequilla. 1 taza de azúcar. — 2 huevos. — 1 cucharada de crema de leche. — 1 cucharadita de vainilla.

PREPARACION: Se calienta el horno a 375°F. Se ciernen juntos la harina, los polvos de hornear, la sal y la nuez moscada, tres veces. Se bate la mantequilla con el azúcar hasta obtener una crema. Se añaden los huevos

batidos y se mezclan bien. Se añade la harina parcialmente, y se va mezclando bien. Se añaden la crema de leche y la vainilla. Se revuelve todo bien. Se echa la preparación en una galletera y se van marcando las galleticas en planchas de hornear ligeramente engrasadas. Se hornean a 375°F. durante 10 minutos. Se retiran del calor y se enfrián bien a la temperatura ambiente. Se guardan en latas de cierre hermético.

GALLETICAS DE LECHE AGRIA

(9 docenas)

INGREDIENTES: 4 tazas de harina para todos los usos, cernida y después medida. — 1 cucharadita de soda de hornear. — 1/2 cucharadita de sal. — 1/2 cucharadita de nuez moscada. — 1/2 libra de mantequilla. — 1 taza de azúcar. — 2 yemas. — 4 cucharadas de leche agria. — 1 cucharadita de vainilla.

PREPARACION: Se calienta el horno a 375°F. Se ciernen juntos la harina, la soda de hornear, la sal y la nuez moscada, tres veces. Se bate la mantequilla con el azúcar, hasta obtener una crema. Se añaden las yemas de huevo y se mezclan bien. Se añaden la harina, parcialmente, y la leche agria. Se mezclan bien. Se añade la vainilla. Se echa la preparación en una galletera y se van marcando las galleticas en planchas de hornear ligeramente engrasadas. Se hornean a 375°F. durante 12 minutos. Se retiran del calor y se enfrián bien a la temperatura ambiente. Se guardan en latas de cierre hermético.

GALLETICAS REALES

(3 docenas)

INGREDIENTES: 1/2 taza de manteca vegetal. — 1/4 taza de azúcar. — 2 yemas de huevos cocidos, pasadas por un colador para reducirlas a polvo. — 1 taza de harina. — 1/2 cucharadita de sal. — 1/2 cucharadita de extracto de almendra.

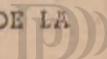
PREPARACION: Se calienta el horno a 375°F. Se mezclan, en una taza bola, la manteca y el azúcar. Se añade el polvo de huevo y se mezcla bien. Se cierne la harina con la sal, y se añade parcialmente a la mezcla. Se añade el extracto de almendra. Se echa la preparación en una galletera y se van marcando las galleticas en planchas de hornear ligeramente engrasadas. Se hornean a 375°F. durante 10 minutos. Se retiran del calor y se dejan enfriar bien a la temperatura ambiente. Se guardan en latas de cierre hermético.

GALLETICAS DE LIMON

(6 1/2 docenas)

INGREDIENTES: 2 1/2 tazas de harina para todos los usos, cernida y después medida. — 1 cucharadita de sal. — 1/4 cucharadita de soda de hornear. — 1 cucharadita de cáscara de limón rallada. — 1/2 libra de mantequilla. — 1/2 taza de azúcar. — 1/2 taza de azúcar prieta. — 2 cucharadas de jugo de limón. — 1 huevo.

PREPARACION: Se calienta el horno a 375°F. Se cieren juntas la harina, la sal y la soda de hornear. Se añade la cáscara de limón y se mezcla bien. Se bate la mantequilla con los azúcares hasta obtener una crema. Se añade el jugo de limón y se mezcla bien. Se



añade el huevo y se mezcla bien. Se añade la harina, parcialmente, ligando bien cada adición. Se echa la preparación en la galletera y se van marcando las gále-
ticas en planchas de hornear ligeramente engrasadas. Se hornean a 375°F. durante 12 minutos. Se reti-
ran del calor y se dejan enfriar bien a la temperatura
ambiente. Se guardan en latas de cierre hermético.

GALLETICAS DE MANÍ

(5 docenas)

INGREDIENTES: 2 1/4 tazas de harina para todos los usos, cernida y después medida. — 1/2 cucharadita de polvos de hornear. — 1/8 cucharadita de sal. — 1/2 libra de mantequilla. — 2 cucharadas de mantequilla de maní. — 1 taza de azúcar en polvo, cernida y después medida. — 1 huevo. — 1 cucharadita de vainilla. — 1/4 cucharadita de extracto de almendra.

PREPARACION: Se calienta el horno a 375°F. Se ciernen juntos, la harina, los pólvos de hornear y la sal, tres veces. Se baten juntos la mantequilla y la mantequilla de maní, hasta obtener una crema. Se añade gradualmente el azúcar en polvo. Se añade el huevo y se mezcla bien. Se añaden la vainilla y el extracto de almendra. Se mezclan bien. Se añade la harina parcialmente, batiendo bien cada vez. Se echa la pre-
paración en la galletera y se van marcando las gále-
ticas en planchas de hornear, ligeramente engrasadas. Se hornean a 375°F. durante 10 a 12 minutos. Se re-
tiran del calor y se dejan enfriar bien a la temperatura ambiente. Se guardan en latas de cierre hermético.

GALLETICAS DE CHOCOLATE Y COCO

(3 1/2 docenas)

INGREDIENTES: 1 1/2 taza de harina para todos los usos, cernida y después medida. — 1/2 cucharadita de soda de hornear. — 1/4 cucharadita de sal. — 1/4 libra de mantequilla. — 1/2 taza de azúcar. — 1/2 taza de azúcar prieta, medida y comprimida. — 1 huevo. — 1 tableta de chocolate semi dulce (de 7 onzas). — 1/2 taza de coco rallado (no deshidratado).

PREPARACION: Se calienta el horno a 375°F. Se cieren juntos la harina, la soda y la sal, tres veces. Se crema la mantequilla con los azúcares. Se añade el huevo batido y se mezcla bien. Se añade la harina. Se añade el chocolate picadito, y el coco. Se mezcla todo bien. Se vierte la preparación, por cucharaditas, en planchas de hornear engrasadas. Se hornean a 375°F. durante 10 minutos. Se retiran del calor y se enfrián bien a la temperatura ambiente. Se guardan en latas de cierre hermético.

GALLETICAS DE AVENA

(3 docenas)

INGREDIENTES: 1 taza de harina para todos los usos, cernida y después medida. — 1 cucharadita de polvos de hornear. — 1 cucharadita de canela en polvo. — 1/2 cucharadita de nuez moscada. — 1/3 cucharadita de sal. — 1/4 libra de mantequilla. — 2/3 taza de azúcar. — 2 huevos. — 1/4 taza de leche. — 1 taza de avena rápida (triturada).

PREPARACION: Se calienta el horno a 350°F. Se cieren juntos la harina, los polvos de hornear, la canela,

la nuez moscada y la sal, tres veces. Se bate la mantequilla con el azúcar, hasta cremarla. Se batén los huevos hasta ligarlos. Se añade la leche. Se vierte la mezcla en el batido. Se añade parcialmente la harina y después la avena. Se mezcla todo bien. Se vierte la preparación por cucharaditas en planchas de hornear engrasadas. Se hornean a 350°F. durante 20 minutos. Se enfrián bien a la temperatura ambiente y se guardan en latas de cierre hermético.

GALLETICAS CON ALMENDRAS

(2 docenas)

INGREDIENTES: 1 taza más 2 cucharadas de harina para todos los usos, cernida y después medida. — 1/4 cucharadita de soda de hornear. — 1/4 cucharadita de sal. 1/4 libra de mantequilla. — 1/2 taza de azúcar. — 1 huevo. — 1 cucharadita de vainilla. — Azúcar. — Almendras peladas.

PREPARACION: Se calienta el horno a 375°F. Se ciernen juntos la harina, la soda de hornear y la sal, tres veces. Se bate la mantequilla hasta cremarla. Se le añade gradualmente el azúcar y se crema bien. Se añaden el huevo y la vainilla. Se mezclan bien. Se añade la harina al batido. Se mezclan bien (la pasta debe estar consistente para poderla moldear). Se van cogiendo pequeñas porciones y se bolean. Se colocan en planchas de hornear engrasadas (se ponen separadas). Con la yema del dedo se hace una hondonada en el centro de cada bola. Se polvorea la hondonada con azúcar, y se coloca una almendra. Se hornean a 375°F. hasta que estén doradas, de 8 a 10 minutos.

CORONITAS DE GUAYABA

INGREDIENTES: 3 1/2 tazas de harina para todos los usos, cernida y después medida. — 3/4 cucharadita de sal. — 4 cucharaditas de polvos de hornear. — 1/4 libra de mantequilla. — 1 taza de azúcar. — 1 huevo. — 1/2 taza de leche. — 1 cucharadita de cáscara de limón verde. — Mermelada de guayaba. — Azúcar en polvo.

PREPARACION: Se calienta el horno a 350°F. Se ciernen juntos la harina, la sal y los polvos de hornear, tres veces. Se bate la mantequilla hasta cremarla. Se le añade el azúcar gradualmente y se crea bien la mezcla. Se añade el huevo y se mezcla bien. Se añaden la leche y la cáscara de limón. Se añade la harina parcialmente y se va ligando hasta formar una masa que no se pegue a los dedos. Se extiende en una mesa enharinada hasta dejarla de 1/8 pulgada de espesor. Se cortan discos de 2 pulgadas de diámetro, con el cortador de galleticas. A la mitad de los discos se le corta el centro, con un cortador de 3/4 pulgadas de diámetro (para formar coronas). Se colocan en planchas de hornear engrasados (en una plancha se colocan los discos y en otra las coronas). Se hornean a 350°F. hasta que se doren. Se retiran del calor y se enfrián a la temperatura ambiente. Se extiende sobre los discos la mermelada. Se cubre con la corona y se polvorea con azúcar en polvo.

Nota: Se puede sustituir la mermelada de guayaba por cualquier otra mermelada.

ROSKITAS DE CHOCOLATE

(Para el té)

INGREDIENTES: 1 2/3 taza de harina para cake. — 6 cucharadas de mantequilla. — 4 cucharadas de azúcar. 6 cucharadas de chocolate dulce en polvo. — 1 a 2 cucharadas de leche. — 1 cucharadita de ralladura de cáscara de limón verde. — 2 cucharadas de avellanas picaditas. — 2 yemas de huevo cocido, pasadas por colador. 1 huevo. — Avellanas picaditas para rociar las rosquitas.

PREPARACION: Se calienta el horno a 350°F. Se coloca la harina en un tazón. Se mezcla con la mantequilla. (Se hace la unión con la yema de los dedos). Cuando la mezcla esté uniforme, se abre un hueco en el centro y se le añade el azúcar, el chocolate, las avellanas, las yemas cocidas, y la ralladura de limón. Se amasa hasta ligarlo todo bien. Si la mezcla está algo seca, se rocía con la leche. Se extiende entre dos papeles parafinados hasta dejarla de 1/4 pulgada de espesor. Se cortan las rosquitas (con un cortador adecuado). Los recortes se pueden amasar y extender de nuevo. Se colocan en una tartera o plancha de hornear engrasada. Se brochean con huevo batido y se salpican con avellanas. Se hornean a 350°F. hasta que se doren, alrededor de 12 a 15 minutos. Se retiran del calor y se deja que se endurezcan. Se enfrián y, si se desea, se guardan en latas.

TORTICAS DE ALMENDRAS

(24 torticas)

INGREDIENTES: 1/4 libra de mantequilla. — 1/4 taza de azúcar. — 1 huevo. — 1 cucharadita de ralladura de cáscara de limón. — 1 cucharadita de ralladura de cáscara de naranja. — 1 cucharadita de extracto de vainilla. — 1/2 cucharadita de jugo de limón. — 1 taza de harina para todos los usos, cernida y después medida. 1 1/2 taza de almendras peladas y picaditas. — Guindas.

PREPARACION: Se calienta el horno a 350°F. Se bate la mantequilla con el azúcar, hasta obtener una crema. Se separa la yema de la clara. Se reserva la clara. Se añade la yema al batido y se mezcla bien. Se añaden las ralladuras de cáscaras de limón y de naranja. Se añaden el extracto de vainilla y el jugo de limón. Se mezclan bien. Se añade la harina, parcialmente, mezclando bien cada adición. Se enfriá la mezcla durante 10 minutos. Se van cogiendo pequeñas porciones con la cucharita de postre (medida rasa). Se bolean las porciones. Se pasan por la clara sin batir. Se pasan por las almendras picaditas. (Las almendras deben pegarse bien). Se van colocando en planchas de hornear galleticas, engrasadas. Al momento de colocarlas en las planchas se presionan ligeramente, colocando una mitad de guinda en el centro, de modo que tomen la forma de tortica. Se hornean a 350°F. durante 30 minutos. Se retiran del calor y se dejan enfriar a la temperatura ambiente. Se colocan en una bandeja provista de una blonda de encaje.

BASTONCITOS DE NAVIDAD

(4 docenas)

INGREDIENTES: 1/4 libra de mantequilla. — 1/4 libra de manteca vegetal. — 1 taza de azúcar en polvo, cernida. — 1 huevo. — 1 1/2 cucharadita de extracto de almendra. — 1 cucharadita de vainilla. — 2 1/2 tazas de harina para todos los usos, cernida y después medida. — 1/2 cucharadita de sal. — 1/2 cucharadita de tinte vegetal rojo.

PREPARACION: Se calienta el horno a 400°F. Se batén juntos, hasta cremarlos bien, la mantequilla, la manteca, el azúcar, el huevo, el extracto de almendras y la vainilla. Se añade parcialmente la harina cernida con la sal. Se divide la mezcla en 2 partes. A una parte se le añade el colorante rojo y se mezcla bien. Se amasan ligeramente las partes sobre una mesa enharinada. Se van cogiendo cucharaditas de cada parte. Se forman palitos de 4 pulgadas de largo. Se pone un palito blanco y otro rojo, uno al lado del otro. Se tuercen como una soga. Se van colocando en una plancha de hornear engrasada, dándoles la forma de mango de bastón. Se hornean a 400°F. hasta que se doren (de 8 a 9 minutos). Se retiran del calor y, aún calientes, se despegan con la espátula. Se polvorean con azúcar en polvo.

BOLAS MAGICAS

INGREDIENTES: 3 tazas de waffles de vainilla tritados. — 1 taza de nueces picaditas. — 1 1/4 taza de leche condensada. — 1/4 taza de ron. — Azúcar en polvo cernida. — Capacillos para colocar las bolas.

PREPARACION: Se mezclan en un tazón los waffles y las nueces. Se añaden la leche y el ron. Se mezcla todo bien. Se enfriá la mezcla en el refrigerador durante varias horas o hasta que se pueda moldear. Se pasan las palmas de las manos por azúcar en polvo. Se van cogiendo cucharaditas de la mezcla y se bolean entre las palmas de las manos. Se pasan por azúcar en polvo. Se colocan en capacillos y se dejan en el refrigerador, hasta el momento de servirlas que se colocan en una bandeja con blonda de encaje.

BARRITAS DE FRUTAS

INGREDIENTES: 2 tazas de harina para todos los usos, cernida y después medida. — 3/4 cucharadita de polvos de hornear. — 1 cucharadita de sal. — 1/8 cucharadita de soda de hornear. — 1 1/4 cucharadita de canela en polvo. — 1/2 cucharadita de nuez moscada. — 1/2 cucharadita de clavo de olor en polvo. — 1 taza de frutas surtidas, glaceadas. — 1/2 taza de nueces picaditas. — 1/4 libra de mantequilla. — 1/2 taza de azúcar prieta, comprimida. — 2 huevos. — 1 taza de piña en conserva, escurrida y cortada en cuadraditos (se reserva el sirope de la piña). — 1/3 taza de miel.

PREPARACION: Se calienta el horno a 350°F. Se ciernen juntos, la harina, los polvos de hornear, la sal, la

soda, la canela, la nuez moscada y los polvos de clavo, tres veces. Se mezclan en un tazón las fruticas y las nueces. Se polvorean con 2 cucharadas de la mezcla de la harina. Se bate la mantequilla hasta cremarla bien. Se le añade el azúcar gradualmente. Se creman bien los dos ingredientes. Se añade un huevo y cuando esté bien mezclado, se añade el segundo. Se añade la piña y se mezcla bien. Se añade agua al sirope de la piña, hasta obtener 2/3 taza. Se va añadiendo al batido, alternando con la harina, batiendo bien después de cada adición. Se añade la mezcla de las frutas y las nueces. Se vierte la preparación en un molde de 7x11x1 1/2 pulgadas, engrasado, forrado con papel parafinado y engrasado el papel también. Se hornea a 350°F. de 50 a 55 minutos. Se retira del calor y se deja enfriar. Se cubre con fondant y se corta en barritas.

FONDANT PARA CUBRIR LAS BARRITAS

INGREDIENTES: 1 taza de azúcar en polvo cernida.—
1/2 cucharadita de vainilla. — 1 cucharada de agua
hirviendo.

PREPARACION: Se añade el agua al azúcar y se revuelve seguido. Se añade la vainilla y se utiliza inmediatamente.

BARRITAS DE AVELLANAS

INGREDIENTES: 1/2 libra de mantequilla. — 1 taza de azúcar prieta, medida comprimida. — 2 tazas de harina para todos los usos, cernida y después medida.

CUBIERTA: 4 huevos. — 2 tazas de azúcar prieta, medidas comprimidas. — 2 cucharaditas de vainilla. — 1/2 cucharadita de sal. — 2 cucharadas de harina para todos los usos. — 1/2 cucharadita de polvos de hornear. — 3 tazas de avellanas picaditas.

PREPARACION: Se calienta el horno a 350°F. Se crea ma la mantequilla y se le añade gradualmente el azúcar sin dejar de batir. Se bate hasta obtener una crema. Se le añade la harina, gradualmente, hasta formar una masa. Se engrasa y se forra con papel parafinado, un molde de 8x10x2 pulgadas. Se vierte la masa dentro del molde y se extiende parejo. Se hornea a 350°F. durante 10 minutos. Se retira del calor y se deja enfriar. Mientras se enfria, se prepara la cubierta.

Se baten los huevos vigorosamente hasta que, al batir, queden bien marcadas las huellas del batidor. Se le añade gradualmente el azúcar, batiendo seguido según se añade. Se añade la vainilla. Se ciernen juntos la sal, la harina y los polvos de hornear. Se añade al batido y se mezcla bien. Se añaden las avellanas. Se extiende la preparación sobre la masa horneada. Se hornea a 375°F. durante 30 minutos o hasta que al tocar el centro esté firme. Se retira del calor y se deja enfriar, (mejor de un día para otro). Se corta en barritas que se polvorean con azúcar en polvo.

PALADARES

(3 docenas)

INGREDIENTES: 1 1/4 taza de harina para cake, cer-nida y después medida. — 1/2 cucharadita de polvos de hornear. — 1/8 cucharadita de sal. — 1/2 taza de claras (4 claras). — 1/4 cucharadita de crémor tártaro. 10 cucharadas de azúcar. — 2 yemas. — 1 cucharadita de vainilla.

PREPARACION: Se calienta el horno a 425°F. Se cier-nen juntos la harina, los polvos de hornear y la sal, tres veces. Se baten las claras hasta espumarlas. Se les añade el crémor tártaro y se continúa batiendo hasta que esté firme. Se añaden gradualmente 5 cucharadas de azúcar y se bate hasta que el merengue tenga bue-na consistencia. Se baten las yemas con la vainilla y el resto del azúcar, hasta que al batir queden bien mar-cadas las huellas del batidor. Se añade al batido de las claras y se mezcla con movimiento envolvente. Se aña-de la harina, parcialmente, y se va ligando con movi-miento envolvente. Se vierte la preparación en una manga pastelera con boquilla lisa, y se van marcando los bizcochos, de 3 pulgadas de largo, en planchas de hornear engrasadas. Se polvorean con azúcar en polvo. Se hornean a 425°F. durante 8 minutos. Se retiran del calor y se quitan del molde inmediatamente. Se enfrían bien a la temperatura ambiente y se guardan en latas de cierre hermético.



LENGÜITAS DE GATO

(3 docenas)

INGREDIENTES: 1 1/2 taza de harina para todos los usos, cernida y después medida.—1/8 cucharadita de sal. 1/4 libra de mantequilla. — 1/2 taza de azúcar. — 1/2 cucharadita de vainilla. — 1/2 cucharadita de extracto de almendra. — 4 claras.

PREPARACION: Se calienta el horno a 375°F. Se ciernen juntos la harina y la sal. Se bate la mantequilla hasta cremarla. Se le añade gradualmente el azúcar. Se creman bien los dos ingredientes. Se añade la harina parcialmente, y se va ligando bien. Se añaden la vainilla y el extracto de almendra, y se mezclan bien. Se batén las claras a punto de merengue, y se añaden al batido revolviendo hasta ligarlas bien. Se vierte la preparación en una manga pastelera con boquilla lisa, y se van marcando las lengüitas (deben quedar bien separadas unas de otras), en planchas de hornear engrasadas. Se hornean a 375°F. durante 12 minutos o hasta que se doren. Se retiran del calor e inmediatamente se quitan de la plancha de hornear. Se enfrián a la temperatura ambiente y se guardan en latas de cierre hermético.

INDICE

PASTELES DE UNA SOLA CAPA:

Pasta para pastel de una sola capa	5
Pastel de coco	6
Pastel de limón	7
Pastel de chocolate	8
Pastel de calabaza	9
Pastel de queso y bacon	10
Pastel de cebolla	11
Pastel de maní relleno con chocolate	12
Manzanas en cajitas	14

PASTELES DE DOBLE CAPA:

Pasta para pastel de doble capa	15
Pastel de langosta	16
Pastel de pasas	17
Pastel de manzana	18

PASTAS ESPECIALES PARA PASTELES:

Pasta de queso	19
Pasta de queso crema	20
Pasta de avena	21
Pasta de corn flakes	22
Pasta de chocolate	23

TARTALETAS:

Pasta para tartaletas	23
Tartaletas rellenas con crema de huevo	24
Tartaletas rellenas con hígados de pollo	25
Tartaletas rellenas con ensalada de vegetales y jamón	26
Tartaletas rellenas con pollo	26
Tartaletas gelatinadas	27
Tartaletas "Alaska"	28
Tartaletas rellenas con camarones y queso ..	29
Tartaletas de almendras y fresa	31
Tartaletas de chocolate	32
Tartaletas rellenas con plátanos	33
Crema pastelera	34

PASTELES ESPECIALES:

Pastel de pollo	35
Pastel especial de pollo	36
Pastel fiambre	37
Pastel de pescado	39
Pastel de pollo a la crema	40
Pizza de anchoas	41
Pastel de coco especial	42
Pastel de manzana y albaricoque	43
Pastel de manzana holandés	45

PASTELITOS Y EMPANADITAS HORNEADAS:

Fastelitos de queso y jamón	46
Cangrejitos	47

Pastelitos de guayaba	48
Empanaditas de guayaba	49
Palitos de queso	50

P A N E C I T O S :

Panecitos rápidos	51
Barritas de bacon y queso	52
Panecitos de jamón y queso	52
Panecitos de cebolla	53
Panecitos de bacon	53
Pastel de gallina volteado	54
Panecitos de tomate (trenzados)	55
Perros calientes	56
Panecitos para el desayuno	57
Rollo de guindas	58
Salsa de guindas	58
Rollo de piña	59
Salsa de piña	60
Bolas de jamón	60
Falitroques especiales	61

P A N E C I L L O S :

Panecillos rápidos	62
Panecillos dulces	62
Panecillos de nueces	63
Panecillos de piña	64
Panecillos de plátanos	65
Panecillos de maíz	66
Panecillos de leche agria	67
Panecillos de boniato	68

PANES, COFFEE CAKES Y TORTAS CALIENTES:

Receta básica de pan de leche	69
Receta básica de pan de huevo	70
Empanada de chorizo y jamón	71
Panecitos de mantequilla	72
Pan de maíz con leche agria	73
Pan especial para el desayuno	74
Pan de ciruelas pasas	75
Pan de nueces y plátanos	76
Pan de nueces y leche agria	77
Pan de pasas y naranja	78
Receta básica de coffee cake	79
Diferentes cubiertas para coffee cakes	80
Coffee cake de naranja especial	81
Hot cake	82
Hot cake de maíz	83
Waffles	84
Crepes Suzette	85
Pasta Choux	86
Pastelitos rellenos con mariscos	87
Tiroleses	88
Pastel de pasta Choux	89

DELICIAS VARIADAS:

Pastelitos de cerveza	89
Pastelitos de Chantilly de café	91
Buñuelos de naranja	92
Pasta de hojaldre	93
Pastelitos suizos	94

Vol-au-vent	94
Palmeras	94
Pasteles de guayaba	95
Pastelitos de carne	95
Señoritas	95

PASTAS FRITAS:

Masa especial de empanadas	96
Empanaditas de pollo	97
Empanadas de carne de puerco	98
Picadillo para las empanadas	99
Roscones	99
Roscones de pasas	100
Pasta para frituras	101
Frituras de frutas	102
Frituras especiales de plátanos	103
Frituras de naranja	104

GALLETICAS Y PASTICAS:

Galleticas de vainilla	105
Barritas de chocolate	106
Galleticas serpentinas	106
Galleticas de azúcar (refrigeradas)	107
Galleticas de chocolate (refrigeradas)	108
Galleticas de chocolate y especias	108
Galleticas rellenas con pasas	109
Galleticas de vainilla moldeadas	110
Galleticas de leche agria	111
Galleticas reales	112
Galleticas de limón	112

Galleticas de Maní	113
Galleticas de chocolate y coco	114
Galleticas de avena	114
Galleticas con almendras	115
Coronitas de guayaba	116
Rosquitas de chocolate	117
Torticas de almendras	118
Bastoneitos de Navidad	119
Belas mágicas	120
Barritas de frutas	120
Fondant para cubrir las barritas	121
Barritas de avellanas	122
Paladares	123
Longüitas de gato	124

61-37-35

TR

- 1) Antes
llar las
mismo.
- 2) No decore
enfriados.
- 3) Cuando monte
jores resultados
capa con el f
ner una super
- 4) Para cubrir u
dos, usando u
parcir bien la
resto de la cubie
del centro ~~bacis~~
brir toda l
bién pue
res, hast
- 5) Para c
espátr
món
- 6) Us
bi





PATRIMONIO
DOCUMENTAL

OFICINA DEL SUPERVISOR
DE LA INFANCIA