



[blancaugarte@starmedia.com](mailto:blancaugarte@starmedia.com)

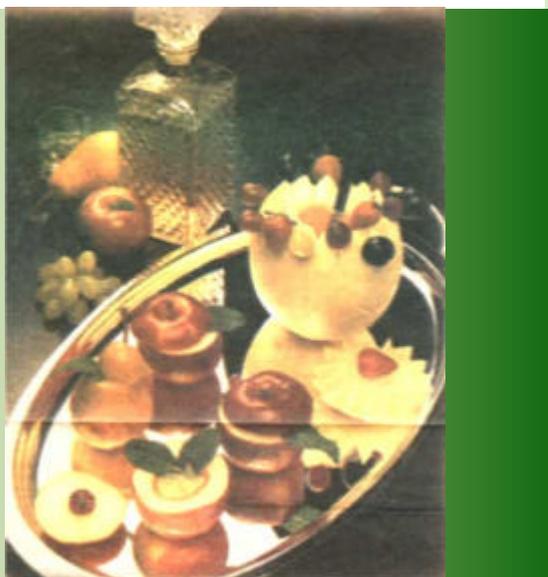
## cenas especiales ii

### ENSALADA DE MELÓN Y CAMARONES

- ❖ 4 tazas de melón picadito en cuadritos pequeños de aprox. 1 x 1 cm bien dulce.
- ❖ 250 grs. de camarones pequeños hervidos por 3 minutos y pelados
- ❖ 1 cucharada de salsa ketchup
- ❖ 1 lechuga
- ❖ ½ taza de mayonesa (o al gusto)
- ❖ 1 cucharadita de limón rallado.
- ❖ 1 cucharadita de azúcar pulverizada
- ❖ Sal, pimienta blanca.

#### PREPARACIÓN

- 1) Deshoje la lechuga y póngala a remojar en un chorro de agua y vinagre por 10 minutos
- 2) Retire y deje escurrir, para que seque bien
- 3) Mezclar, mayonesa, Ketchup, ralladura, azúcar, sal y pimienta. Agregar a esto el melón y camarones. Revolver bien.
- 4) Cortar la lechuga con los dedos en trocitos medianos: agregar lechuga a lo anterior y mezclar.
- 5) En un recipiente apropiado coloque hojas de lechuga alrededor y en el centro la ensalada. Adórnala con hojitas de berro (u otra verde) y camarones enteros cocinados sin pelar. Servirla de inmediato.



### POLLO AL HORNO EN SALSA DE FRUTAS

- ❖ 6 muslos y contramuslos de pollo de buena calidad
- ❖ ¾ taza de higos secos
- ❖ ¾ taza de orejones (manzanas, duraznos, peras, secos).
- ❖ ½ taza de aceitunas negras, sin semilla (deben quedar enteras)
- ❖ 3 cucharadas de vinagre de vino tinto.
- ❖ 2 cucharadas de aceite de oliva
- ❖ 5 dientes de ajo bien machacados.
- ❖ 1 cucharadita de tomillo seco
- ❖ 1 cucharadita de comino
- ❖ ½ cucharadita de jengibre molido
- ❖ ¼ taza de vino tinto
- ❖ ¼ taza de jugo de naranja
- ❖ 2 cucharadas de azúcar
- ❖ 1 toque de pimienta negra recién molida
- ❖ Sal
- ❖ 1 cucharadita de ralladura de naranja
- ❖ Un poquito de piel de naranja o mandarina en tiritas para adornar.

#### PREPARACIÓN

1. Mezclar en un tazón frutas secas, aceitunas, vinagre, sal, aceite, ajo, tomillo y especias.
2. Quitarle un poco el pellejo, y dejar marinar el pollo en la mezcla durante la noche moviendo de vez en cuando, bien tapado y refrigerado.
3. Mezclar jugo de naranja y vino, y agregarlo al pollo.
4. Colocar el pollo en una bandeja y encima vaciar las frutas y sus jugos. Tapar con papel aluminio y hornear a fuego medio aproximadamente 180°C por media hora.
5. Destapar y dejar secar un poco regando a menudo las piezas, hasta que esté doradito.
6. Frutas y aceitunas deben quedar jugositas, teniendo cuidado que no se quemen
7. Servir con arroz. Espolvorear con la piel de naranja al servir.

