

COLIFLOR GRATINADA

INGREDIENTES :

- 2 tazas de leche
- 2 tajadas de pan
- 2 huevos batidos
- Sal y pimienta al gusto
- 2 cucharadas de harina
- 1 cebolla finamente picada
- 3 cucharadas de mantequilla
- 1 cucharadita de perejil picado
- 1 coliflor grande cortado en ramitos
- ½ taza de queso parmesano rallado



PREPARACIÓN :

1. Cocer la coliflor en agua con sal y las tajadas de pan.
2. Aparte, en una olla derretir la mantequilla, agregar la cebolla y dejar dorar. Añadir la leche, la sal y la pimienta. Cuando esté hirviendo incorporar la harina disuelta en un poco de leche. Dejar a fuego lento hasta que espese revolviendo constantemente.
3. Mezclar la salsa blanca con los huevos batidos, la mitad del queso y el perejil.
4. En un molde refractario engrasado, colocar la coliflor y verter la salsa. Espolvorear el queso restante y llevar al horno a temperatura regular, hasta que gratine el queso.
5. Servir enseguida.

CHEESE CAKE



INGREDIENTES :

- 3 huevos
- ¾ taza de azúcar
- 400 gramos de queso crema
- 20 galletas de vainilla molidas
- ½ taza de mantequilla derretida
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- Mermelada de fresas o cerezas para cubrir

PREPARACIÓN :

1. Las galletas molidas mezclarlas con la mantequilla derretida. Cubrir un molde para pie con esta preparación.
2. Aparte mezclar el queso crema con los huevos batidos, el azúcar y la vainilla. Verter la preparación sobre las galletas y llevar al horno a temperatura regular durante 45 minutos aproximadamente. Retirar del horno.
3. Dejar enfriar y servir con mermelada de fresas o cerezas.

ESTOFADO

INGREDIENTES :

- Sal y pimienta
- 2 ajos picados
- 2 cucharadas de harina
- 2 tazas de caldo de carne
- Vino tinto al gusto opcional
- 4 cucharadas de mantequilla
- ¾ de taza de vainitas en trozos
- ¾ de taza de zanahorias en rodajas
- 1 kilo de carne de res cortada en trozos
- 5 cucharadas de cebolla finamente picado
- 2 tazas de papa blanca cortada en cuadros

PREPARACIÓN :

1. Derretir la mantequilla y sofreír el ajo y la cebolla. Agregar la carne y freirla hasta que dore. Añadir el caldo de carne, el vino y dejar cocer tapado y a fuego lento 45 minutos.
2. Incorporar las papas, las zanahorias y las vainitas, continuar la cocción hasta que los ingredientes estén blandos.
3. agregar la harina disuelta en un poquito de agua y mezclar. Dejar cocer unos minutos hasta que espese la salsa.
4. Servir enseguida.

