

PESCADO AL HORNO

INGREDIENTES :

- 1 kilo de pescado blanco en filetes adobados con sal
- 2 cucharadas de mantequilla
- 2 cucharadas de aceite de buena calidad
- 1 cucharadita de jugo de limón
- 2 cucharadas de vinagre
- 1 cucharada de mostaza
- 2 cucharadas de hojas de albahaca finamente picadas
- 2 ajos finamente picados
- 8 rodajas de cebolla delgadas
- 8 rodajas de tomates maduros pelados
- Sal, pimienta y ají al gusto

PREPARACIÓN :

1. Derretir la mantequilla con el aceite. Agregar todos los ingredientes menos el pescado, la cebolla y el tomate. Freír un minuto mezclando bien.
2. En un molde refractario, verter la mezcla anterior. Colocar encima los filetes de pescado, las cebollas y los tomates.
3. Llevar al horno a temperatura regular hasta que esté listo el pescado.
4. Servir enseguida.



TORTA DE COCO

INGREDIENTES :

- 1 taza de leche evaporada
- 1 lata de leche condensado
- 1 taza de coco rallado
- 2 yemas
- 2 claras a punto de nieve

PREPARACIÓN :

1. A las claras a punto de nieve incorporar suavemente las yemas, la leche evaporada, la condensada y el coco rallado. Mezclar bien.
2. Enmantecillar y enharinar un molde y verter la mezcla. Llevar al horno a temperatura regular durante 30 minutos o hasta que al introducir el cuchillo este salga limpio.
3. Retirar del horno y dejar enfriar



PAPAS EXQUISITAS

INGREDIENTES :

- 10 papas blancas peladas
- ½ cucharadita de pimienta en polvo
- ½ cucharadita de ajo en polvo
- ½ cucharadita de cebolla en polvo
- ½ cucharadita de comino en polvo
- 2 cucharadas de perejil finamente picado
- Mantequilla suficiente para freír

PREPARACIÓN :

1. Cortar la papa a su gusto, puede ser en bolas (con la aguda del aparato) o en trozos. Cocerlas en agua con sal por unos minutos. Retirar del agua y escurrir.
2. aparte, en una vasija mezclar la pimienta, el ajo, la cebolla, el comino y colocar las papas.
3. Al momento de servir, freír las papas en la mantequilla y espolvorearles perejil picado.

