



# CENAS ESPECIALES III

## PONCHE REFRESCANTE DE PIÑA

1 piña muy madura y dulce, cortada en daditos pequeños.

- 1 taza de té concentrado frío
- 1 ½ taza de jerez seco
- 2 tazas de refresco (gaseosa) sabor a limón
- 2 parchitas
- 1 ½ taza de jugo de naranjas recién exprimidas.
- 1 ½ taza jugo de manzana
- Azúcar al gusto
- Rodajitas finas de limón, de pepino y trocitos pequeños de manzana.



### Preparación :

- 1) Se colocan los daditos de piña y manzana en una ponchera (de vidrio). Agregar el jerez y dejar ½ hora.
- 2) Añadir jugo de naranja, manzana, azúcar y té: el concentrado del jugo de las parchitas y remover bien.
- 3) Agregar la gaseosa, las rodajas de limón y pepino servir con hielo.

## PASTEL DE COCO Y LIMÓN

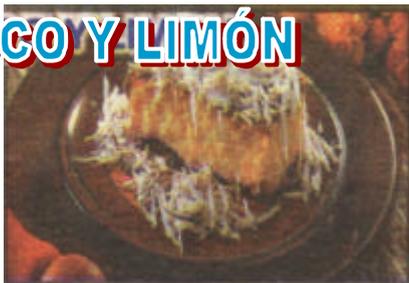
- 400 gr de harina de panadería
- 1 taza de coco rallado seco
- 2 cucharaditas de ralladura de limón
- 1 ½ taza de azúcar
- 250 gr de margarina
- 1 ¾ de tazas de leche
- 4 huevos

### Cubierta de Coco

- 1 ½ taza de azúcar impalpable
- 1 taza de coco seco rallado
- ½ cucharadita de ralladura limón
- 1/3 taza de jugo de limón

### Preparación :

- 3) Mezclar harina, coco y ralladura. Mezclar margarina y azúcar, con una batidora o cuchara de madera.
- 4) Agregar huevos ligeramente batidos y seguir batiendo. Agregar la mezcla de la harina, coco, y ralladura hasta obtener una masa homogénea.
- 5) Precaliente el horno a 180°C. unte un molde redondo con margarina derretida y forre la base del molde con un círculo de papel.



- 1) Vaciar la mezcla en un molde y hornearlo por 40 minutos o hasta introducir un palillo en el centro y que éste salga limpio. Enfriar por 10 minutos. Desmoldarlo y colocarlo en una rejilla para que enfríe.
- 2) Cuando esté frío extender la cobertura del coco por encima.

### Preparación : Cubierta de Coco

Mezclar bien el azúcar y el coco, agregar la ralladura y el jugo, revolviendo para obtener una mezcla consistente y fácil de untar. Decorar por encima de la cobertura de coco, con naranja y limón confitado.

## ENSALADA RUSA

- 3 papas grandes sancochadas, peladas y cortadas en cubitos.
- ½ taza de tallos de celery picaditos
- 3 zanahorias grandes sancochadas ligeramente y cortadas en cubitos pequeños.
- 100 gr. vainitas cocinadas y cortadas en tiras de 3 cm (preferiblemente vainitas delgadas)
- 1 cebolla cortada muy finamente
- 150 gr. de arvejas (petit pois) ligeramente cocidas
- 1 manzana en cuadritos
- 50 gr. de lengua cocida y picada en trocitos

- 100 gr de pechuga de pollo en cuadritos cocida
- 1 salchicha pequeña cortada en trocitos
- 1 taza de mayonesa
- 1 cucharada de azúcar y sal
- 1 toque de pimentón en polvo

### Preparación :

Poner en la ensaladera todos los ingredientes. Espolvorear con sal, azúcar, pimentón y mezclar la mayonesa revolviendo muy bien. Refrigerar media hora antes de servir. Adorne con rodajas de huevo duro.

## PERNIL DE CERDO

- 1 pierna de cerdo (sin pellejo, de aproximadamente 6 kg) de buena procedencia.
- 2 cebollas grandes en trozos
- ½ taza de aceite
- 3 cabezas de ajos machacados
- 3 cucharadas de azúcar
- 2 cucharadas de sal
- 3 cucharadas de salsa de soya
- 1 ½ cucharadita de pimienta negra recién molida.
- ½ taza de vinagre de vino
- 1 cucharadita de tomillo
- 3 hojas de laurel
- 2 tazas de jugo de naranja
- ¼ de taza de jugo de limón

### Para la Salsa :

- ½ taza de vino dulce
- 1 cucharadita de salsa de soya
- ½ taza de coca cola
- 1 cucharadita de harina
- pimienta negra recién molida

- 3) Un día antes licuar cebolla, ajos, aceite, azúcar, una cucharada de sal, salsa de soya. Agregar orégano, tomillo, vinagre, jugo de naranja, limón y hojas de laurel.
- 4) Quitar un poco de grasa al pernil (el exceso). Frotar con un limón, lavar, secarlo y frotarlo con la cucharada de sal restante.
- 5) Frotarlo con la maceración anterior por todos lados, y dejarlo marinando en un envase apropiado y tapado en la nevera, darle vuelta de vez en cuando. Hasta el día siguiente.
- 6) Precalentar el horno a 220°C colocar el pernil en una bandeja para hornear con la mitad de la maceración. Cubrir con papel de aluminio. El tiempo de horneado está en función al peso del pernil, 45 minutos por kilo de carne, aproximadamente 4 ½ horas. Se destapa y se deja hornear subiéndolo la temperatura a 280°C, y se le va bañando con la maceración restante



deja una hora más en el horno dándole vuelta para que el color quede parejo.

- 1) Se retira el pernil a otra bandeja. Se retira el exceso de grasa que quedó en la bandeja de hornear se le coloca ésta sobre la cocina a fuego medio y se raspa para sacar todo el pegado en el fondo y paredes. Este pegado se licúa con vino, coca cola, salsa de soya con pimienta negra y harina. Se pone a cocinar para que espese un poquito.
- 2) Se corta el pernil en lonjas y cubre con la salsa anterior que donde hay mucho sabor.

El pernil se acompaña muy bien con puré de manzanas o manzanas glaseadas.

