



EL LIBRO DE
**DOÑA
PETRONA**



MÁS DE 1000 RECETAS
CULINARIAS POR
Petrona C. de Gandulfo

EDICIÓN DEFINITIVA

EL LIBRO DE
DOÑA
PETRONA



LOMO HAWAIANO

1 k de lomo, sal, pimienta, 1 vaso de vino dulce, 1/2 taza de aceite, 1 vaso de coñac, 1 ramito de hierbas, ananá al natural, rodajas de tomate, azúcar negra, mostaza.

Croquetas de papa:

1 k de papas, 50 g de manteca, 2 yemas, 2 cucharadas de perejil, 1 cucharadita de nuez moscada, harina, huevo, pan rallado, aceite.

Salsa de guinda:

cerezas o guindas al marrasquino, 1 cucharada de mostaza, lechuga, aceite o manteca.

Salpimentar el lomo y atarlo con un piolín (hilo de algodón), dándole forma redonda. Acomodarlo en una asadera y rociarlo con aceite y vino. Poner el ramito de hierbas y hornear 35 minutos. Verter el coñac y hornear 15 minutos más.

Quitar el piolín y cortar la carne en rodajas finas. Untarlas con mostaza y rearmar el lomo intercalando rodajas finas de ananá. Colocarlo en una fuente para horno, cubrir los lados y encima con tajadas finas de tomate, espolvorear con azúcar negra y llevar a horno caliente de 15 a 20 minutos más.

Lavar la lechuga, pasarla rápidamente por agua hirviendo y rociarla con un hilo de aceite caliente o de manteca derretida.

Croquetas de papa: hervir las papas en agua con sal, escurrir y hacer un puré. Agregar manteca, yemas, perejil y nuez moscada. Tomar el puré de a cucharaditas y formar las croquetas, pasarlas por harina, después por huevo batido y, por último, por pan rallado. Freírlas en abundante aceite caliente. Opcional: poner dentro de cada croqueta una cebollita pickle o una cereza.

Salsa de guinda: cortar las guindas o cerezas en tres, ponerlas en una cacerolita, agregar la mostaza y un poco del líquido de las cerezas y calentar.

Colar la salsa de cocción del lomo y ponerla en una salsera para servirla aparte.

Ubicar el lomo en una fuente y rodearlo con hojas frescas de lechuga y croquetas de papas.

Con las croquetas de papa se puede ser creativos. Se pueden rellenar con arvejas, zanahoria, pollo o carne picada, yema de huevo duro, etc.

LOMO MARGARITA

1 k de lomo, sal, pimienta, 1/2 taza de aceite, 1 cebolla, 1 ramo de hierbas, 1 cucharada de hongos secos, 1 vaso de vino blanco, 50 g de manteca, 1 cucharón de caldo, 2 tomates.

Papa duquesa: 1 k de papas, agua, sal, 80 g de manteca, 2 yemas, pimienta, nuez moscada.

Varios: jugo de espinaca y hojas de repollo, jugo de remolacha.

Limpia el lomo, salpimentar y atarlo con hilo de algodón para darle buena forma.

Dorar el lomo en el aceite, añadir la cebolla picada y dorar un poco. Agregar las hierbas, los hongos remojados, el vino, la manteca, el caldo y los tomates picados. Tapar y hervir a fuego bajo 50 minutos.

Preparar la papa duquesa, haciendo un puré con manteca, yemas, sal, pimienta y nuez moscada. Colorear una parte con jugo de remolacha y otra con jugo de espinaca. Ponerlos en una manga y hacer bolitas para formar racimos de uva con sus hojas. Decorar la fuente con hojas de repollo recortadas y tronquitos de perejil.

Cortar el lomo en tajadas, acomodarlo en la fuente con los racimos de puré, cubrirlo con la salsa de tomate y servir bien caliente.

LOMO STROGONOFF

Cortar 1 k de lomo en tiras de 5 x 2 cm. Salpimentar y saltear rápidamente en 70 g de manteca. Retirar del fuego y reservar.

Dorar 1 cebolla picada en 70 g de manteca. Añadir 100 g de champiñones cortados al medio, saltear y unir la preparación con el lomo.

Salsa: derretir 80 g de manteca, poner 1 cucharada de harina, mezclar y agregar 1/4 l de caldo, 1 cucharada de mostaza, 1 de conserva de tomate y una pizca de picante.

Cocinar un minuto, revolviendo. Incorporar el lomo y la crema de leche, y cocinar 15 minutos.

Hervir 500 g de lasañas frescas en agua con sal. Escurrirlas y añadir crema de leche condimentada con

sal, pimienta, nuez moscada y queso gruyère rallado. Lavar 250 g de champiñones frescos. Si son grandes, cortarlos por la mitad. Saltearlos en 80 g de manteca. Servir el lomo en una fuente, poner los champiñones encima y rodear con las lasañas. También se puede acompañar con arroz a la crema.

MATAMBRE ARROLLADO AL HORNO

1 matambre, sal, pimienta, ají molido, aceite, 1/2 taza de vinagre, perejil picado, 1 hoja de laurel, 1 vaso de vino dulce, 1/2 taza de aceite, 6 berenjenas.

Croquetas de papa:

1 k de papas, 1/2 cucharada de manteca, 2 cucharadas de queso rallado, 1 huevo, 1 yema, 1/2 cucharada de perejil picado, sal, pimienta, nuez moscada, huevo batido, pan rallado, aceite, tronquitos de perejil. Morriones salteados o asados.

Lavar el matambre y macerarlo 1 hora con sal, pimienta, ají molido, aceite, vinagre, perejil picado y laurel. Enrollarlo doblando las orillas para adentro y atarlo con piolín, dándole forma redonda. Envolverlo en papel manteca rociado con aceite, colocarlo en una asadera y cocinarlo 1 hora en horno medio. Retirar el papel, agregar el vino y terminar su cocción. Hervir las berenjenas en agua con sal. Escurrir, cortarlas en cuatro, a lo largo y saltearlas en aceite a fuego medio.

Croquetas: hervir las papas, hacer un puré y agregarle manteca, queso rallado, el huevo, la yema, perejil picado, sal, pimienta y nuez moscada.

Levantar el puré de a cucharadas y darles forma de pera. Pasarlas por huevo batido y pan rallado. Freírlas en abundante aceite a fuego medio. Colocarles el tronco de perejil como tallo.

Cortar el matambre en rodajas, acomodarlas en una fuente y rociarlas con su salsa. Rodear con las berenjenas, croquetas y morrones salteados.

MILANESAS

10 filetes de ternera no muy finos, sal, pimienta,

Las milanesas son un plato sencillo, pero tienen sus secretos para que salgan jugosas y ricas.

3 huevos, 1/2 k de pan rallado, aceite neutro.

Varios: puré de papa o ensalada cruda, limón.

Batir los huevos con un tenedor y salar. Pasar las milanesas una por una y luego rebozarlas con miga de pan rallado. Presionar con las palmas para que se adhiera bien.

Freírlas en aceite, a fuego medio, sin dorarlas demasiado. Encimarlas en una fuente para que conserven el calor hasta el momento de servir.

Acompañar con puré de papa o ensalada cruda. Completar con unos gajos de limón.

Si las milanesas son demasiado finas, resultan muy secas. Si son gruesitas, salen bien jugosas y más claras.

Antes de pasarlas por huevo conviene aplastarlas con una maza de cocina.

El huevo se puede condimentar con ajo picado, perejil, sal y pimienta.

El fuego no debe ser muy fuerte para que no se arrebaten; ni muy suave, para que no absorban demasiado aceite. Reservándolas encimadas, quedan más jugosas.

MILANESAS CON QUESO

6 filetes de ternera, sal, 3 huevos, pan rallado, pimienta, aceite, queso mantecoso, 6 tajadas de jamón cocido.

Salsa de tomate:

1/2 taza de aceite, 1 cebolla picada, laurel, 3 tomates, 1/2 vaso de vino, sal, pimienta.

Hacer las milanesas con huevo y pan rallado. Freírlas en aceite dejándolas jugosas.

Salsa: dorar apenas la cebolla en el aceite, agregar los tomates pelados y picados y saltear a fuego fuerte. Poner el laurel, vino, sal y pimienta, y cocinar despacio hasta que la salsa espese.

Colocar las milanesas en una placa. Distribuir encima 1 tajada de jamón y una de queso. Cubrir las con la salsa de tomate y llevar a horno bien caliente hasta que el queso se derrita.

MILANESAS RELLENAS A LA CREMA

6 filetes de ternera, 6 tajadas de jamón cocido, mostaza, queso fresco, 6 huevos duros, huevo batido, pan rallado, aceite, tomate y cebolla, crema de leche, queso rallado.

Untar la carne con mostaza, poner encima el jamón, láminas de queso (o mozzarella) y huevo duro. Plegarlas y cerrar con palillos. Pasarla por huevo batido y por pan rallado. Freír ligeramente en el aceite. Pasarlas a una fuente para horno y cubrir con rodajas de tomate y de cebolla. Rociar con crema de leche y espolvorear con queso rallado. Llevar a horno medio hasta terminar la cocción.

MOLLEJAS A LA FLORENTINA

1/2 taza de aceite, 50 g de manteca, sal 8 mollejas, 1 cebolla, 2 tomates, 1 zanahoria, 1 vaso de vino blanco, 1 hoja de laurel, 1 cucharón de caldo, pimienta blanca.

Varios: 8 atados de espinaca o 6 de acelga, agua, sal, manteca, 1 cucharada de harina, 1/2 l de leche o caldo, costrones de pan frito.

Calentar el aceite y la manteca en una cacerola. Dorar las mollejas limpias y añadir la cebolla y zanahoria picadas, los tomates pelados y picados, el vino, el laurel y el caldo.

Condimentar con sal y pimienta, tapar la cacerola y cocinar despacio hasta que la salsa se reduzca y las mollejas estén cocidas.

Hervir la espinaca en una cacerola con 1/2 taza de agua con sal (sólo hasta ablandar la hoja). Escurrirla muy bien y picarla con una cuchilla. Saltearla en una sartén con un poco de manteca derretida.

Retirar las mollejas cocidas y agregar la harina a la salsa. Revolver, cocinar un poco y añadir la leche. Mezclar y cocinar a fuego lento hasta que espese. Colocar la espinaca en una fuente y acomodar encima las mollejas cortadas. Cubrir con la salsa y acompañar con costrones de pan frito.

MOLLEJAS AL MARSALA

10 mollejas, sal, pimienta, 50 g de manteca, 1/2 taza de aceite, 1 cebolla, 3 tomates, 1 ramito de hierbas, 1 vaso de vino marsala, 1 cucharada de hongos secos, 1 cucharón de caldo de verdura.

Arroz: 100 g de manteca, 1 cebolla, 300 g de arroz, sal, 1 dedalito de azafrán, 2 cucharones de caldo caliente, pimienta, 1/4 k de arvejas, tiritas de morrón asado.

Lavar las mollejas, darles un hervor y retirar la piel que las cubre. Salpimentar. Dorarlas en el aceite, agregar la cebolla y saltar. Sumar los tomates pelados y picados, la manteca, el vino y los hongos remojados y picados. Cocinar unos minutos agregándole el caldo. Salpimentar y dejar a fuego lento hasta que la salsa espese.

Arroz: dorar la cebolla picada en la manteca, agregar el arroz bien lavado y el azafrán. Saltear 2 o 3 minutos. Añadir el caldo, sal y pimienta, y las arvejas cocidas. Tapar y hervir a fuego lento hasta que el arroz esté a punto y espeso. Si fuera necesario, agregar más caldo.

Enmantecar una budinera chata y adornar la base con tiras de morrón asado (o de lata). Poner el arroz y dejarlo 2 o 3 minutos al calor.

Desmoldar el arroz en una fuente y ubicar las mollejas encima. Cubrir con su salsa.

MONDONGO A LA MODE DE CAEN

1 mondongo chico, limpio, 1 pata de ternera o novillo, 1 segmento de hueso de jamón crudo, 6 zanahorias, 5 cebollas grandes, 12 dientes de ajo, 1 ramo de hierbas, granos de pimienta, 4 puerros, 1/2 l de vino blanco, 1 vaso de coñac, sal, agua, un poco de

Hervir el mondongo y la pata de ternera durante 10 minutos. Escurrir. Cortar el mondongo en cuadrados chicos y la carne en cubos.

Cortar en rodajas las cebollas, puerros y zanahorias. Poner en una cacerola una base de cebolla y zanahoria. Ubicar el hueso de jamón, una parte de la carne y de mondongo, otra de zanahoria, cebolla, ajo picado, puerro y las hierbas, seguir intercalando y salpimentar cada capa.

Verter el vino y el coñac, cubrir con agua y añadir tiras de grasa vacuna. Tapar con la masa de harina

grasa de vaca, 1
cucharadita de especias.
Una capa de masa,
preparada con harina
y agua.

y agua y cocinar unos minutos sobre la hornalla. Tapar y llevar a horno moderado de 8 a 10 horas. Sacar la tapa de masa y la grasa que se haya juntado en la superficie. Colar y poner el mondongo en una cazuela de barro grande o individuales. Cubrir con el líquido desgrasado y mantener caliente hasta el momento de servir.

La cacerola debe tener una tapa con cierre hermético.

La masa de harina y agua no se come. Es para evitar que escape el vapor. Luego se coloca la tapa de la cacerola. También se puede sellar el contorno con una tira de esa masa.

Se recomienda cocinar sobre la hornalla a fuego muy suave o en el horno.

MONDONGO AL GRATÍN

Cortar en tiras 1 y 1/2 k de mondongo cocido y hervirlo en 1 y 1/2 l de leche, hasta que esté muy tierno. Colar y reservar la leche. Poner el mondongo en una fuente para horno.

Dorar una cebolla picada en 80 g de manteca; agregar 1 cucharada de harina y la leche reservada. Cocinar, revolviendo continuamente, hasta formar una salsa cremosa. Si fuera necesario, agregar un poquito más de leche.

Añadir 100 g de queso gruyère rallado, 1 cucharada de perejil finamente picado, sal, pimienta blanca y nuez moscada rallada en el momento. Mezclar la salsa con el mondongo. Distribuir encima 50 g de queso rallado y 30 g de manteca en cubitos. Llevar a horno caliente hasta dorar.

MONDONGO GUISADO

1 k de mondongo,
1 taza de aceite, sal,
1 cebolla, 3 tomates, 1
cucharada de conserva
de perejil, tomillo,
laurel, 1 Morrón, 3
cucharones de caldo,
pimienta de molinillo,
4 papas, 2 zanahorias,
300 g de arroz, tomate,
3 cucharadas colmadas
de queso rallado.

Limpiar el mondongo, hervirlo y cortarlo en tiras. Dorar la cebolla picada en el aceite; añadir los tomates pelados y triturados, la conserva de tomate, las zanahorias en rodajas, el ramo de hierbas y el Morrón en cubitos. Saltear y agregar el mondongo. Cocinar unos minutos y echar el caldo, sal y pimienta. Hervir a fuego bajo. Cuando el mondongo esté a punto, incorporar las papas en dados no muy chicos. Tapar y dejar a fuego bajo 10 o 12 minutos. Poner el arroz y hervir 20 minutos más, agregando más caldo si fuera necesario. Espolvorear con queso rallado y servir.

Opcional: sumar un cucharón de porotos de man-
teca frescos junto con el mondongo.

OSOBUCO

3/4 de taza de aceite,
2 dientes de ajo,
1 cebolla, 1 k de osobuco
de ternera en rodajas
finas, 2 zanahorias,
2 tomates, 1 cucharada
de conserva de tomate,
1 vaso de vino tinto,
laurel, 4 cucharones de
caldo, perejil picado, sal,
pimienta, 450 g de arroz.

En una cacerola, dorar en el aceite los ajos y cebolla picados. Incorporar las ruedas de osobuco y saltear un poco. Agregar las zanahorias cortadas en ruedas finas, la conserva de tomate, los tomates pelados y picados, el vino tinto y 1 hoja de laurel. Cocinar unos minutos y sumar el caldo (o agua), perejil picado, sal y pimienta. Hervir despacio hasta que la carne esté cocida. Añadir el arroz y cocinar a fuego bajo aproximadamente 20 minutos (probarlo). Si fuera necesario, agregar más caldo.

Opcional: se puede suprimir la conserva y poner doble cantidad de tomate.

PALETA RELLENA A LA JARDINERA

2 k de paleta de ternera, sal, pimienta.

Relleno: 80 g de manteca, 1 cebolla, miga de 2 pancitos, 1 cucharada de perejil, 100 g de jamón cocido, 1 huevo, sal, pimienta blanca, nuez moscada.

Salsa: 1 cucharada de manteca, 1/2 taza de aceite, 1 cebolla, 4 tomates, 1 cucharada de conserva de tomate, hierbas, 2 cucharones de caldo de verdura, sal, pimienta, 1 vaso de vino.

Varios: zanahorias, arvejas, papas, chauchas, manteca para saltar.

Abrir la carne en el centro, formando una bolsa. Salpimentar por dentro y por fuera.

Relleno: dorar la cebolla picada en una sartén con la manteca. Retirar del fuego y añadir la miga de pan remojada en leche y exprimida. Incorporar el jamón cocido y el perejil picados. Ligar con el huevo y condimentar a gusto con sal fina, pimienta blanca y una pizca de nuez moscada.

Rellenar la carne y coser la abertura.

Salsa: dorar la cebolla picada en la manteca y agregar la conserva de tomate, los tomates picados, el ramito de hierbas, caldo, vino, sal, pimienta y la carne. Hervir a fuego lento con la cacerola tapada. Incorporar más caldo o agua si fuera necesario.

Cocinar por separado las zanahorias en ruedas gruesas, las arvejas, las papas y las chauchas. Saltear las verduras en manteca.

Cortar la carne en rodajas y acomodarlas en una fuente mostrando el relleno. Cubrir con la salsa y rodear con las verduras a la manteca.

PAN DE CARNE

3/4 k de carne picada, 2 batatas cocidas, sal, ciruelas desecadas sin carozo, 4 huevos, 100 g de queso rallado, 100 g de pan rallado, 1/2 taza de aceite, 1/2 cebolla picada, 1/2 pimiento rojo picado, pimienta.

Cortar una de las batatas en láminas y con la otra hacer un puré, pisándola con un tenedor.

Enmantecar un molde alargado, espolvorear con azúcar y cubrir con láminas de batata y ciruelas.

Mezclar el puré de batata con la carne, huevos, queso, pan, aceite, cebolla, pimiento, sal y pimienta negra recién molida.

Poner la mezcla en el molde y cocinar en horno moderado, a bañomaría, hasta que esté a punto.

Desmoldar y servir con pimientos asados.

PAN DE CARNE A LA JARDINERA

500 g de carne de cerdo picada y 500 g de carne vacuna picada, 100 g de tocino fresco picado, 100 g de copos de maíz, mostaza, 1 cucharada de cebolla picada o rallada, 4 huevos, 1/4 l de leche, 1/2 blanco de apio picado, sal, pimienta blanca, nuez moscada.
Varios: arvejas, papas, chauchas y zanahorias a la manteca.

Unir las carnes y el tocino con los copos de maíz, 1 cucharada de mostaza más la cebolla y el apio picados. Condimentar a gusto con sal, pimienta y una pizca de nuez moscada.

Batir los huevos con la leche y añadirlos al bol de la carne. Mezclar bien para integrar.

Colocar la preparación en un molde enmantecado y espolvoreado con azúcar.

Llevar a horno moderado y cocinar 1 hora y 15 minutos. Reservar al calor.

Preparar una salsa con 4 cucharadas de mermelada de guindas o frambuesas y 1 cucharada de mostaza. Mezclar.

Desmoldar el pan de carne en una fuente y servir con las verduras a la manteca y la salsa caliente.

PAN DE CARNE CON CIRUELA Y DAMASCO

600 g de carne vacuna y 600 g de carne de cerdo picadas, 2 huevos, 2 yemas, 8 vainillas, 6 cucharadas de aceite, sal, pimienta, nuez moscada, 1 cucharada de fécula de maíz.
Varios: 200 g de ciruelas secas, 150 g de orejones de damasco, 2 vasos de vino tinto, sal, 1 taza de aceite, 1 cucharón de caldo, mostaza.

Mezclar las carnes con las yemas, huevos, vainillas molidas, aceite, sal, pimienta y nuez moscada. Formar un pan y colocarlo en una asadera aceitada. Espolvorear con la fécula de maíz, rociar con aceite y llevar 40 minutos a horno moderado.

Mezclar las ciruelas picadas con los orejones en tiras finas. Remojar 2 horas en el vino.

Cubrir el pan de carne con la mezcla de ciruela y damasco condimentada a gusto con sal y 1 cucharada de mostaza.

Añadir el caldo al fondo de cocción. Volver el pan al horno y bañarlo cada tanto con la salsa de la asadera. Cocinar en moderado 40 minutos más.

Se puede acompañar con arroz a la crema.

PAN DE CARNE GLASEADO CON SALSA DE DAMASCO

1/2 k de carne cocida picada fina, 1/2 k de carne picada, 3 huevos, 100 g de pan rallado, 185 cc de jugo de tomate, 1 cucharada de cebolla rallada, mostaza, sal, pimienta, 1 cucharadita de especias, 1 cucharada de salsa kétchup.

Salsa: 1 taza de pulpa de damascos licuada, 1/2 taza de kétchup, 1 cucharada de mostaza, 2 cucharadas de vinagre.

Buñuelos de damasco: 200 g de harina, 1 cucharadita de polvo de hornear, sal, 2 yemas, 2 claras, 200 cc de leche, damascos descarozados.

Batatas glaseadas: batatas chicas, 1/2 taza de azúcar blanca y 1/2 de azúcar negra, 4 cucharadas de vinagre, 1 cucharadita de mostaza, 50 g de manteca.

Pan de carne: en un bol amplio, mezclar la carne cocida con la carne picada cruda, los huevos, el pan rallado, la cebolla rallada, el kétchup, el jugo de tomate, sal, pimienta, especias y mostaza. Darle forma de pan, acomodarlo en una asadera y rociar con un hilo de aceite.

Llevar 40 minutos a horno moderado.

Salsa: licuar la pulpa de damasco y mezclarla con kétchup, mostaza y vinagre.

Retirar todo el líquido de la asadera y bañar el pan con la salsa de damasco. Hornear 20 minutos más.

Buñuelos de damasco: mezclar con batidor la harina con el polvo de hornear y 1 cucharadita de sal. Integrar las yemas y la leche, sin que queden grumos. Por último, añadir suavemente las claras batidas a nieve, mezclando con espátula.

Cortar los damascos en porciones y pasarlos por la pasta anterior. Freír los buñuelos en abundante aceite y escurrirlos sobre papel.

Batatas glaseadas: lavar las batatitas con cáscara y cocinarlas en agua con sal. Rasparlas para pelarlas. Mezclar los dos tipos de azúcar y derretirlos en una cacerola bien caliente. Sumar la manteca, vinagre y mostaza. Mezclar. Incorporar las batatitas y moverlas para glasearlas parejo.

Acomodar el pan de carne en una fuente alargada y rociarlo con su salsa. Colocar a un lado los buñuelos y al otro, las batatas.

*Elegir batatas chicas y con buena forma.
Si fueran grandes, cortarlas en cuatro y tallarlas
del tamaño y forma de un huevo.*

PASTEL DE FUENTE CRIOLLO

Relleno: 100 g de manteca, 3/4 de taza de aceite, 400 g de cebolla, 1 cucharadita de pimentón dulce, 3/4 k de carne picada, 100 g de pasas de uva, comino molido, 1 cucharadita de ají molido, sal.

Masa: 400 g de harina, 100 g de grasa de vaca, sal, 1 huevo, agua fría.

Varios: 2 huevos duros, 1 huevo batido.

Relleno: calentar el aceite y la manteca, y dorar la cebolla picada. Agregar el pimentón, retirar del fuego, añadir la carne picada, las pasas sin semilla, comino, ají molido y sal. Mezclar.

Masa: mezclar la harina con la grasa, sal y el huevo. Añadir agua fría de a poco hasta formar una masa tierna. Dejar descansar 10 minutos y dividirla en dos partes, una más grande que la otra.

Estirar el bollo más grande y forrar una fuente de horno enmantecada y enharinada. Rellenar con el picadillo y colocar encima los huevos duros en rodajas. Estirar la otra masa y tapar, pintando los bordes con huevo batido para unirlos. Recortar el excedente de masa y presionar el borde. Terminar de cerrar con un repulgue prolijo.

Pintar la superficie con huevo batido y llevar 30 minutos a horno caliente.

PASTELES DE HOJALDRE FRITOS

Masa: 600 g de harina, 200 g de manteca o grasa de cerdo, 1 cucharadita de sal, agua.

Picadillo: 1/2 taza de aceite, 1 cebolla picada, 200 g de carne picada, 1 cucharada de pasas de uva, 1 cucharada de aceitunas verdes picadas, sal, 1 cucharada de azúcar,

Masa: hacer una masa con la harina, 150 g de manteca, sal y agua. Amasar hasta que quede lisa y dejar descansar 10 minutos. Estirla, untarla con manteca y espolvorear con harina. Doblarla por la mitad, untar con manteca, espolvorear con harina y doblarla nuevamente. Dejar descansar.

Picadillo: dorar la cebolla en el aceite, agregar la carne y saltearla. Poner las pasas, aceitunas, huevo duro, sal, pimienta y azúcar, y mezclar.

Estirar la masa y cortar cuadrados de 10 cm. Distribuir el picadillo en la mitad de los cuadrados, humedecer los bordes y tapar con el resto de masa

pimienta blanca,
1 huevo duro.

Varios: aceite neutro,
azúcar blanca.

haciendo coincidir las puntas. Formar los pasteles. Poner 3 tazas de aceite en una cacerola. Calentarlo apenas a fuego moderado y poner una tanda de pasteles para que estén holgados. Bañarlos con el aceite usando una cuchara. Seguir bañándolos hasta que la masa se abra. En ese momento, darles fuego fuerte. Cuando estén dorados de abajo, darlos vuelta y dorar del otro lado.

Ecurrirlos bien y espolvorear con azúcar.

PASTELITOS DE CARNE

Pastelitos: 1/2 k de carne picada, 2 cucharadas de cebolla rallada, 2 cucharadas de aceite, sal, pimienta.

Varios: 1/2 tomate, queso rallado, aceite, champiñones, manteca, jugo de limón, perejil.

Mezclar los ingredientes de los pastelitos. Tomar la carne por cucharadas, darles forma redonda y asarlos en una plancha untada con aceite.

Cortar el tomate en rodajas, espolvorearlas con el queso rallado y rociarlas con un hilo de aceite. Llevar a horno caliente hasta que el queso se dore.

Saltear los champiñones en manteca y jugo de limón. Espolvorear con perejil picado.

Servir los pastelitos con los tomates y champiñones.

PASTELITOS DE CARNE AL ROQUEFORT

3/4 k de carne picada, sal, pimienta, 150 g de queso roquefort, harina, 2 huevos, pan rallado, aceite, 2 tomates en rodajas, 1 cebolla en tiras, crema de leche, sal, 200 g de champiñones.

Salpimentar la carne, levantarla de a cucharadas y, con las manos aceitadas, formar unas tortillitas. Distribuir encima trocitos de roquefort y tapar con otra tortilla. Presionar bien y pasarlas por harina y por huevo batido. Freír ligeramente y colocarlos en fuente para horno. Poner encima los tomates, cebolla y champiñones salteados en manteca. Cubrir con la crema de leche y cocinar en el horno.