

AMBROSIA

Ingredientes: (Para 6 porciones)

6 Huevos
1/2 litro de leche
Ralladura de piel de 1 limón
1/2 Kg. de azúcar
2 vasos de agua

Preparación:

En un bol poner 6 yemas y 2 claras, agregar la leche y la ralladura del limón y batir con batidor de alambre.

En una cacerola agregar el azúcar con el agua y llevar a hervor, cocinar hasta que tome punto de hilo.

Incorporar el almíbar a las yemas y la leche, llevar a fuego lento revolviendo con cuchara de madera. Cuando comienza a espesar, agitar la cacerola en movimientos de vaivén para que no se pegue. Retirar del fuego y servir frío, en dulceras.

BANANAS A LA CHARLIE

Ingredientes:

1 Banana mediana y a punto (ni muy madura ni verde) por comensal
Azúcar molida, 1 cucharadita de té por banana
Whisky (si es del bueno mejor).

Preparación:

Una vez retirada la carne de la parrilla limpiar la misma y colocarle los restos de brasas.

Colocar las bananas de un lado con fuego medio o bajo hasta que esté la cáscara negra, eso indica que están cocidas de ese lado (aproximadamente 4 a 5 minutos). Dar vuelta las bananas para que se cocinen del otro lado. Al mismo tiempo hacerles un tajo longitudinal más bien profundo para poder abriles una especie de surco.

Colocar en los surcos una cucharadita de azúcar y rociar la misma con el whisky hasta cubrir bien el azúcar sin llenar el surco del todo. Dejar al fuego durante 4 o 5 minutos hasta que la banana esté cocida de ese lado también. Es fácil saber que están cocidas por que la pulpa se pone color miel. Servirlas en plato directamente con cáscara por que se comen de allí con cuchara de postre.

PASTELITOS CRIOLLOS

Ingredientes: (para 12 pastelitos)

1/2 Kg. de harina común
2 cucharaditas de polvo para hornear
1 cucharadita de sal fina
150 g de margarina; una taza de agua
1/2 Kg. de dulce de membrillo
Grasa de buena calidad para freír
Almíbar y grageas de colores

Preparación:

Poner la harina, el polvo para hornear y la sal, todo tamizado sobre la mesa formando una corona, en el centro colocar 100 gr. de margarina blanda y el agua; con los dedos ir tomando la masa primero mezclando los ingredientes del centro y luego, poco a poco, agregar la harina. Trabajarla con

las manos hasta que quede lisa y se despegue fácilmente de la mesa.

Estirar con el palo de amasar, espolvoreando la mesa con harina y doblar la masa en tres partes. Volver a estirla, untar con el resto de margarina, espolvorear con harina y doblar. Repetir esta operación 4 o 5 veces más; finalmente estirla y cortar cuadrados de 8 cm. de lado.

Colocar en el centro de la mitad de los cuadrados un dado de dulce de membrillo, humedecer los bordes de la masa con agua, cubrir con los cuadrados restantes sin que coincidan las puntas y presionar formando el pastelito.

Freír con grasa caliente y bañándolos permanentemente con una cuchara para que se abran las hojuelas. Retirar con espumadera, escurrirlos y sumergirlos en el almíbar caliente. Escurrir sobre una rejilla para repostería. Espolvorear con las grageas de colores.

DULCE DE LECHE

Ingredientes:

4 litros de leche

1 kilo de azúcar

1 cucharadita de bicarbonato de sodio

Esencia de vainilla a

Preparación:

Hervir la leche, y pasarla a otra cacerola en lo posible más grande, agregarle de golpe el azúcar, el bicarbonato y la esencia de vainilla. Revolver con cuchara de madera para que el dulce no se pegue al fondo de la cacerola. Cuando el dulce rezongue y espese como la salsa blanca liviana, retirar la cacerola del fuego, apoyarla en una pileta que tenga agua fría y revolverla hasta que enfríe.

Si se llegase a cortar, se lo coloca de a poco en la licuadora y se lo licúa.

TORTAS FRITAS

Ingredientes:

500 gr. de harina

100 gr. de grasa de cerdo o bovina

1 cucharada de sal

125 c.c. de agua

1 huevo

Grasa vacuna o aceite para freír

Preparación:

Colocar en un bol la harina y la grasa bovina o de cerdo, trabajar con la punta de los dedos hasta lograr una textura arenosa. Disolver la sal en el agua para obtener salmuera. Unir la salmuera con el huevo y agregarla a la mezcla anterior.

Volcar sobre la mesada y terminar de unir. Estirar la masa y cortar discos con corta pastas de 10 cm. de diámetro. Calentar abundante grasa o aceite en una olla.

Freír las tortas, de a pocas por vez, hasta dorarlas de ambos lados. Retirar y escurrir sobre papel absorbente.

Servirlas caletitas, con una selección de dulces caseros.

ZAPALLO EN ALMÍBAR

Ingredientes: (para 6 a 8 porciones)

1 zapallo tipo angola

1 cucharada de cal viva

4 litros de agua

1 chaucha de vainilla;

Cantidad necesaria de azúcar molida

Preparación:

Pelar el zapallo, cortar en trozos cuadrados algo grandes y regulares; quitar las semillas, poner en una olla grande y cubrir con el agua agregando la cal viva. Cuando la cal se apaga (aproximadamente entre 3 a 5 horas) escurrir los trozos de zapallo, lavarlos con agua fría, volver a escurrir y pesar la misma cantidad de azúcar que de zapallo.

Colocar el azúcar en una cacerola, cubrir con agua, agregar la vainilla y cuando este caliente, añadir los trozos de zapallo y hervir hasta que el zapallo este tierno, transparente y el almíbar espesito.

Nota: para saber si la cal está viva poner primero la cal en 2 litros de agua y dejar hasta que se disuelva y el agua hierva, recién entonces añadir el resto de agua y el zapallo.

El zapallo angola es alargado y de cáscara verde.