



Entrada: Mousse de palmitos

- Rinde 4 porciones (si debe cocinar para más, aumente proporcionalmente los ingredientes)

Ingredientes:

- ✓ 2 sobres pequeños de gelatina sin sabor
- ✓ 1 cucharada de mostaza
- ✓ 1 lata de palmitos
- ✓ 1 sobre de mayonesa
- ✓ sal, pimienta y salsa inglesa

Elaboración:

Retirar los palmitos de la lata y reservar en un bol el líquido del envase. Volcar allí los sobres de gelatina y disolver. Cortar los palmitos y licuar todo. Condimentar a gusto. Se puede decorar con salsa golf.



Plato principal: Pavo Navideño (la receta de doña Petrona)

- Conviene preparar la noche anterior
- Rinde 12 porciones

Ingredientes:

- ✓ 1 pavo de 6 kg
- ✓ sal
- ✓ pimienta
- ✓ 1/2 vaso de coñac
- ✓ 2 cucharadas de aceite
- ✓ 1 taza de agua
- ✓ 1 cubo de caldo
- ✓ 1 cucharadita de gelatina sin sabor
- ✓ 2 cucharadas de agua fría y 2 cucharadas de agua caliente
- ✓ Para acompañar, se puede poner: tomates rellenos, cartuchos de jamón crudo desgrasado, láminas de jamón magro cocido, rodajas de ananá fresco, huevos duros, mayonesa, cerezas frescas, huevos hilados

Elaboración:

Limpiar el pavo, lavarlo bien y salpimentarlo, rociarlo con el coñac y ponerlo en una asadera. Agregar el agua, el cubo de caldo y untar el pavo con el aceite. Cocinarlo en el horno a temperatura moderada. De cuando en cuando, echarle encima su misma salsa. Una vez cocido, dejarlo enfriar (se recomienda reservar hasta el día siguiente).

Cortar la pechuga en tajadas y armarlas nuevamente, pero intercalando entre ellas tajadas de jamón cocido. Cortar el resto de la carne del pavo en trozos, acomodarlas sobre una fuente y encima poner las dos pechugas armadas. Agregar a la mayonesa la gelatina sin sabor disuelta en las dos cucharadas de agua fría. Luego, mezclar con el agua caliente y seguir disolviendo. Revolver bien. Cuando la mezcla esté homogénea, usarla para decorar el pavo.

Colocar en la fuente los elementos que se hayan elegido para acompañar: tomates rellenos, jamón crudo, rodajas de ananá, huevos duros, puntas de espárragos, zanahorias maceradas, etc. ¡Listo!



Postre: Parfait de chocolate

- Conviene prepararlo la noche anterior
- Rinde 4 porciones (si debe cocinar para más, aumente proporcionalmente los ingredientes)

Ingredientes:

- ✓ 6 yemas
- ✓ 30 cc de licor de naranjas
- ✓ 200 gr de crema de leche batida o nata batida
- ✓ 150 gr de azúcar
- ✓ 150 gr de chocolate de cobertura

Elaboración:

Preparar almíbar: disolver el azúcar en agua y colocar sobre el fuego. Mientras tanto, batir las 6 yemas hasta que quede un líquido blanco. Cuando el almíbar hierva, agregar las yemas, y luego el licor y el chocolate. Dejar entibiar.

Agregar entonces la crema de leche o nata y mezclar bien. Colocar en pequeños moldes individuales y llevar al freezer hasta congelar (para mayor seguridad, dejar una noche entera).

Para servir, desmoldar y servir acompañado de frutas peladas y cortadas en pequeñas rodajas. Se puede decorar con chocolate blanco blando puesto con una boquilla.

¡Buen provecho y felices fiestas!