

# RECETAS DE COCINA



## ROLLO DE CARNE MOLIDA

- 1 libra de carne molida
- 4 rodajas de mortadela picada
- 2 huevos
- 3 ó 4 tajadas de pan remojado en leche
- 4 papas medianas cocinadas y picadas
- 1 cucharada de harina
- 2 ó 3 cucharadas de margarina
- media taza de caldo de carne
- sal, pimienta, tomillo, perejil



### Preparación:

Mezcle la carne molida con la mortadela, los huevos, el pan, las papas, la sal, la pimienta, el tomillo y el perejil picado. Revuelva todo muy bien. Forme una bola con la carne y la golpea varias veces para que los ingredientes no se separen. Espolvoree harina en una tabla. Ponga allí la carne y forme un rollo alargado.

En una olla ponga a derretir la margarina. Eche el rollo de carne dándole vueltas de cuando en cuando para que se dore bien. Añada el caldo de carne y tape la olla. Cocine a fuego lento aproximadamente una hora. Si es necesario añada más caldo. Sirva la carne partida en rodajas. Báñela con el jugo que soltó al cocinarse.

El rollo se puede hacer relleno. Se extiende la bola de carne, se rellena con zanahorias cocinadas y picadas y huevos duros picados. Se forma el rollo y se cocina.

## SOPA DE TORTILLA VERDE

- 1 libra de carne para sopa
- 4 plátanos verdes grandes
- 1 cebolla
- 3 dientes de ajo
- media cucharadita de comino molido
- 4 zanahorias medianas
- 1 repollo pequeño
- sal al gusto
- 3 cucharadas de manteca
- 2 tazas de leche
- 6 tazas de agua



### Preparación:

Prepare un caldo con el agua y la carne y condimente al gusto. Agregue las zanahorias picadas en tiritas y el repollo partido. Cuando estén suaves añada la leche y aparte del fuego. Ralle los plátanos. Prepare un sofrito con la manteca, el ajo, la cebolla picada y el comino. Mezcle los plátanos con el sofrito. Haga tortillas con el plátano y fríalas. Córtelas en pedazos y échelas en el caldo hirviendo. Déjelas cocinar por cinco minutos. El caldo debe estar hirviendo cuando se le echan las tortillas, para que no se ponga negro.



## HÍGADO EN CUADRITOS

- 1 libra de hígado
- ajos, sal y salsa inglesa
- 1 cucharada de harina
- 1 naranja agria
- 1 cucharada de manteca o de aceite

### Preparación:

Quítele los pellejos al hígado y pártalo en cuádrilos. Adóbelos con el ajo, la sal y la salsa inglesa. Páselos por la harina hasta que queden bien cubiertos. Dore el hígado en manteca bien caliente. Saque el hígado y en la misma sartén exprima el jugo de la naranja agria. Haga una especie de salsa y la baña sobre el hígado.



## GALLETAS DE CERVEZA

- 4 onzas de margarina, o sea una barra
- 2 cucharadas de azúcar
- 8 cucharadas de cerveza bien fría
- 2 tazas de harina
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de royal o polvo de hornear

### Preparación:

Ponga la harina, la sal y el royal en un tazón. Agregue la margarina bien fría y la va picando en pedacitos con un cuchillo, hasta que forme una pasta boronosa con la harina. Agregue el azúcar y la cerveza poco a poco. Amase bien la pasta. Espolvoree un poco de harina en la mesa. Ponga allí un poco de la pasta. Extiéndala con un rodillo o una botella, hasta que quede bien pareja. Corte las galletas con la tapa de un frasco o con la boca de un vaso. Póngalas en una bandeja o una lata plana. No deben quedar muy juntas. Recoja los sobros de la pasta y los vuelve a amasar y estirar para cortar más galletas. Meta las galletas al horno, que no esté demasiado caliente.

El alcohol que contiene la cerveza se evapora con el calor, por lo que los niños las pueden comer.

## TORTITAS DE HÍGADO CON AVENA

- 1 taza de hígado molido
- 1 taza de avena
- media cebolla picada fina
- medio chile dulce o chiltoma picado
- 2 ramitas de culantro o cilantro picado
- 1 cucharadita de salsa inglesa
- 1 cucharadita de manteca o aceite
- 2 cucharadas de harina
- sal al gusto



### Preparación:

Mezcle el hígado con la avena. Agregue la cebolla, el chile dulce, el culantro, la salsa inglesa y la sal. Forme tortitas y páselas por harina. Fríalas en manteca caliente hasta que se doren bien. Puede servir las tortitas con rodajas de tomate.