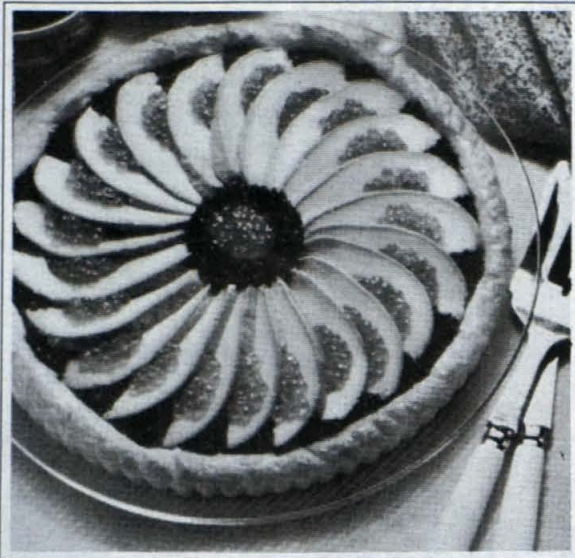


Cocina gourmet:

Dos platos fríos ¡espectaculares!



Pastel de aguacate y cangrejo

que cuaje). Desmolde y sirva.

Pastel de aguacate y cangrejo

Ingredientes:
2 tazas de masa de cangrejo (cocida).
3 aguacates (paltas).
1/2 taza de caviar negro.
1 taza de mayonesa.
2 cucharadas de alcaparras.
2 cebollas picadita.
Sal y pimienta.
1 concha de pastel.

Cómo se prepara:
Hornee la concha de pastel y permita que refresque. Aparte: mezcle las masas de cangrejo con la mayonesa, las alcaparras y la cebolla picadita, y un puré preparado con la pulpa de 2 aguacates. Sazone con sal y pimienta. Vierta la mezcla en la concha de pastel. Corte el otro aguacate en cuñas. Adorne el pastel

con las cuñas de aguacate y huevas de pescado (no tiene que utilizar el

caviar de esturión, que es mucho más caro. Las huevas de otros peces

son relativamente económicas). Refrigere por dos horas antes de servir



BOLSA FAMILIAR \$55.00

- 1 ametralladora grande
- 2 ametralladoras medianas
- 5 Morteros N° 5
- 100 Morteros N° 1
- 100 Morteros N° 2
- 20 Cajillitas de cohetes
- 1 caja de volcancitos
- 10 bolsitas de luces bengala
- 36 luces noche de Gloria
- 50 Silbadores
- 1 Doc. platillo volador

PARA NAVIDAD Y AÑO NUEVO NUEVAMENTE OFRECEMOS LAS TRADICIONALES BOLSAS

BOLSA INFANTIL \$30.00

- 4 luces bengala gigante
- 10 Bolsas bengala pequeñas
- 36 noche de Gloria
- 12 volcancitos
- 12 fuentes luminosas
- 1 Volcán gigante

BOLSAS "EXPLOSORA" \$65.00

- (para mayores)
- 3 ametralladoras grandes
 - 6 morteros N° 5
 - 100 morteros N° 3
 - 12 Bazucas
 - 100 Silbadores
 - 1 ametralladora gigante

ECONOMICA \$20.00

- 1 ametralladora mediana
- 100 Morteros N° 1
- 5 bolsas estrellitas
- 50 palometas
- 30 luces alegría
- 20 cajillitas cohetes

INFANTIL DOBLE \$50.00

- 8 luces bengala
- 10 bolsas de estrellitas
- 36 noches de Gloria
- 30 alegrías de luces
- 24 volcancitos
- 24 mosaicos
- 10 escupidores

BOLSAS DE LUJO - \$ 100.00, \$ 200.00, \$ 300.00.

ORDENELAS CON TIEMPO...

COHETERIA VENUS

FINAL 17a. AV. SUR N° 1416,
TEL. 22-5229

Aspic de langostinos

Ingredientes:
450 gramos (1 libra) de filetes de pescado.
16 langostinos.
1 taza de camarones.
1 taza de masa de cangrejo (cocida).
2 huevos.
1 taza de crema de leche.
1 cebolla, picadita.
1 zanahoria, en trozos.
1 ramito de perejil.
1 ramito de tomillo.
1/2 taza de vino blanco.
3 sobre de gelatina (sin sabor).
3 tazas de agua.
1 cucharadita de nuez moscada.
Sal.
Pimienta.

Cómo se prepara:
Pele los langostinos y camarones. Coloque en una olla honda con los filetes de pescado, la cebolla picadita, los trozos de zanahorias, el perejil, el tomillo, el agua, el vino y sal al gusto. Cocine a fuego medio (por 20 minutos). Después de este tiempo: retire los langostinos, los filetes de pescado y los camarones. Pase el caldo por un colador, y separe. En un recipiente hondo: desmenuce el pescado, los langostinos y parte de los camarones (separe cuatro para adornar). Bata los huevos e incorpore a los mariscos desmenuzados.

Agregue las masas de cangrejo, la crema de leche (también batida), y sazone con sal, pimienta y nuez moscada. Mezcle bien. Coloque los cuatro camarones en el fondo del molde y cubra con la mezcla de mariscos. Aparte: disuelva la gelatina en el caldo colado, y vierta en el molde. Refrigere (hasta

CHAMPU Nature



CHAMPU NATURE CON FORMULA DE BEBE PARA QUE TODA LA FAMILIA PUEDA USARLO DIARIAMENTE

USE TAMBIEN RINSE ACONDICIONADOR NATURE