

MOUSE DE PIÑA ESTILO GLORIA

Ingredientes:

1 paquete de gelatina grande de limón

1 queso crema de 8 onzas

1 crema cultivada

1 cottage cheese

1 lata de piña mediana molida (crushed)

Procedimiento

Al paquete de gelatina grande, le agregas dos (2) tazas de agua, UNA HIRVIENDO y la OTRA FRIA (en ésta usas el jugo de la piña y la completas con agua) luego cuando esté tibia, le agregas la piña.

Bate el queso crema con el cottage cheese, y la crema cultivada, hasta que esten bien unidos. Agrega todo a la gelatina, bátelo bien y lo metes a la Nevera por 24 horas antes de servirlo.

ARROZ CON COCO, GUANDU Y RECORTES A LOS PESCOZONES

Ingredientes

5 tazas de arroz

2 latitas de leche de coco

2 latas de guandú

1 libra de carnes frias variadas

1/4 de margarina

Ingredientes

3 tazas de arroz

1 latita de leche de coco

1 lata de guandú

1/2 libra de carnes frias variadas

La mitad de 1/4 de margarina

Procedimiento

Fries el arroz , cuando esté dorado , le agregas las latitas de leche de coco (el líquido que le falte se lo completas con agua) ACUERDATE de medir el aceite, es una cucharada de las de cocina por cada taza de arroz. Cuando el arroz esté bien cocido lo mezclas con lo siguiente:

Aparte en recipiente echas el guandú con su agua, las carnes picadas, la margarina y deja hervir esto por unos minutos. Luego mézclalo con el arroz que ya debe estar cocido. Sírvaselo caliente