

## ENSALADA DE JAMON ESTILO L. MANTOVANI

### Ingredientes:

1 libra de jamón cortado grueso y en cuadritos  
1/4 libra de Queso Amarillo  
Lechuga bien picadita  
6 huevos duros partidos en rebanadas  
Salsa Francesa (o hacerla mezclando mayonesa con salsa de tomate Ketchup y Chow Chow Encurtidos).

### Procedimiento:

Empieza picando la lechuga bien menudita y colócala en la bandeja. Encima le pones los cuadritos de jamón y los cuadritos de queso amarillo. Por último las rebanadas de huevo.

Ponga la salsa en la mesa, para que la persona se la sirva a su gusto.

## PAPAS COLETTE

### Ingredientes:

Papas (calcule 2 por persona)  
Crema de Batir  
Queso Suizo

### Procedimiento:

Cocine 2 papas por persona, con cáscara y en agua salada. Cuando enfríen las pelas y las partes en pedazos medianos.

Engrase un recipiente que no sea muy hondo. Póngale mantequilla al fondo y coloque las papas del siguiente modo:

Una capa de papas

Una capa de Crema de Batir

Una capa de Queso Suizo

Siga ese orden, pero debe terminar con el queso suizo. Hornéelas hasta que se calienten y doren.