* 1. Chop suey estilo Fasulo

2 supremas

1 puerro

1 zanahoria

1 morrón chico

1 zapallito

Cuarto repollo

Picar toda la verdura en juliana y la suprema en bastoncitos. Sellar el pollo en un poco de- aceite caliente y reservar.

Sofritar el puerro agregando un poco de aceite, cuando está transparente agregar el resto de las verduras, saltearlas un momento y agregar 2 cucharadas de vinagre y 6 cucharadas de salsa de soja, cuando las verduras comienzan a ablandarse un poquito agregar el pollo, sal, pimienta y 4 cucharadas de salsa de soja más, continuar cocinando hasta que esté todo integrado evitando quede disociados los ingredientes.

* 1. Tuco

500g de pulpa picada o entera cortada en cuadraditos.

50 g de panceta ahumada

Medio morrón chico

1 zanahoria

1 cebolla

3 tazas de pulpa de tomates

Picar toda la verdura chiquita, en un poco de aceite, sofritar la cebolla hasta que esté transparente y agregar la panceta picada, saltear un poquito, agregar la carne y sellarla en el aceite con la cebolla y la panceta, cuando está sellada agregarle una cda al ras de sal, cuando la carne comienza a largar el jugo agregar medio vaso de vino tinto y dejar 2 minutos que se evapore el alcohol y agregar la pulpa de tomate, la zanahoria y el morrón.

Revolver y dejar cocinar a fuego lento, agregar una pizca de pimienta, 1 cdita de azúcar, 1 cdita de pimentón y 1 cda de ajil, unos 20 minutos revolviendo cada tanto,para que no se pegue.

* 1. Tarta de puerros.

Picar 2 o 3 puerros dependiendo del tamaño, junto con 100 gramos de panceta.

Colocar una cucharada de aceite preferentemente de oliva en una sartén , calentar apenas y agregar los puerros y la panceta.

Dorar y agregar para una asadera grande cuatro cucharadas de harina y 3 tazas de leche, siempre revolviendo a fuego lento hasta que espese. condimentar con media cucharada de sal, una pizca de pimienta y otra de nuez moscada.

Agregar 4 huevos, romperlos de a uno separados en una taza por si están feos.

Agregarlos de a uno y revolver.

Por último agregar media taza de queso rallado.

Masa: para asadera grande 3 tazas de harina blanca y si la quieren hacer integral, la cuarta taza de harina la cambian por media taza de salvado y media de avena y algunas semillas de lino. Chia o sésamo.

Agregar media taza de aceite y una de agua y amasar.

Se estira, se coloca el relleno encima y de 30 a 20 minutos de horno a 180 grados.

Dependiendo si la masa se estira fina sale una asadera grande y una redonda chica.

* 1. Masa de panqueques

2 tazas de harina

1taza de leche

1 taza de agua

1 huevo batido

½ cucharadita de sal

1 cucharadita de royal

Ligar y dejar reposar una hora antes de utilizar.

* 1. Salsa blanca

8 cucharadas de aceite

8 cucharadas de harina o maizola

Ligar con 4 tazas de leche.

sal, pimienta y nuez moscada

Llevar a fuego moderado revolviendo hasta espesar.

* 1. Masa para pastel o empanadas

2 tazas de harina

½ taza de agua

¼ taza de aceite.

Amasar y estirar.

* 1. Fainá

3 huevos

2 tazas de harina

2 tazas de leche

½ taza de aceite

Mezclar batiendo y agregar 3 cditas de royal.

Se coloca en asadera aceitada espolvoreada con pan rallado.

Colocar la ½ de la pasta cubrir con fiambre y queso y cubrir con la otra parte de la mezcla.