

CENA DE...

Hay dos métodos para preparar las castañas. En uno se sancochan las castañas previamente peladas. Una vez cocidas se pasan por el tamiz. Se le agrega la crema de leche poco a poco hasta que tome la consistencia de puré y se condimenta con sal, pimienta y nuez moscada.

El otro método (francés) es cortar las castañas crudas y sumergirlas por unos minutos en el aceite caliente, pelarlas y cocinarlas en un consomé o caldo. Se hace un puré entonces con 2 libras de puerco liso molido y se sazona a gusto. Se rellena con ésto el pavo y se cose.

Nota. En el primer método se cocina el relleno aparte y soy de la opinión que si el pavo no se va a usar el mismo día y se va a consumir todo, es preferible. En países donde la Sanidad ejerce una estricta vigilancia y que hay que preparar las comidas con mucha anterioridad, está prohibido vender un pavo relleno a no ser que esté congelado. El relleno daña el pavo pues es mucho más accesible a las bacterias que dañan la carne. Por otra parte si el pavo no está relleno se puede usar los huesos para sopas, la carne que queda para pavo a la king. Además tiene la conveniencia que el pavo sin rellenar se cocina mucho más rápido.

Muy importante es cortar el pavo frío y saberlo cortar pues así rinde. La salsa es lo que se debe servir caliente y desgrasada. Se puede espesar con roux (harina frita en mantequilla de receta de número anterior).

TAMALES

- 2 libras de puerco liso
- 1 gallina o pollo
- 6 cucharadas de aceite
- 5 ajíes pimientos
- 4 cebollas
- 2 tomates
- 6 hojas de culantro
- 4 dientes de ajo
- 2 libras de maíz
- 5 cucharadas de alcázaras
- 5 cucharadas de aceitunas
- 1/2 tacita de pasitas (gusto)
- 1 lata de pasta de tomate
- 3 cucharadas de encurtidos
- 1 lata chica de pimientos morrones
- hojas de bijao y plátanos para 12 tamales medianos.
- hilo de amarrar.
- un poquito de achiote

Se cocina el maíz, se lava y se cuele. Se muele. Mientras se cocina el maíz se puede hacer el guiso. Se sazona a gusto el puerco y la gallina. Se fríe el puerco en el aceite (pedazo entero, cuando está cocido se corta en presas). Se saca y se fríen a dorarse un poco las presas de gallina.

Se muelen los condimentos: ajíes, dos cebollas, tomates, ajos, hojas de culantro.

Se une el puerco y el pollo y se le añade el guiso. Se fríe un poco. Luego se le añade 6 tazas de agua y se deja cocinar hasta que el puerco esté cocido (no muy cocido y el jugo tenga consistencia de salsa).

La salsa se pasa por el colador. Debe dar más o menos 7 a 8 tazas de salsa. Se mezcla bien la salsa con el maíz y se rectifica la sazón.

Se le quita las venas a las hojas si los tamales son chicos, si son grandes se quiebran las venas. Se lavan las hojas y se hierven por 15 minutos. Las hojas de tallo se cortan en pedazos chicos.

En 3 cucharadas de aceite se fríe un poquito de achiote y se saca. Se doran las dos cebollas restantes en rodajas. Se extiende la hoja de bijao y se le pone encima un pedazo de hoja de tallo. Se vierte una taza de masa, una presa de puerco, una de gallina, aceitunas, alcázaras pimientos morrones, encurtidos y cebollas en rodajas. Se dobla la hoja, se envuelve y se amarra.

Se cocina en agua hirviendo por 20 minutos y se saca dejando escurrir bien el agua. Se come tibio o frío.

Hay un método práctico y que altera muy poco el sabor del tamal. Es, untar las hojas de bijao o plátanos con el aceite de achiote ponerlas en un pirex engrasado, poner la masa del tamal y luego las presas etc. etc. tapanlo con masa y luego ponerle hojas de bijao encima. Sellar bien la vasija con papel plateado y ponerla al horno a baño de maría y sellar las dos vasijas con papel plateado. Cocinarlo por 3/4 de hora. Se deja enfriar y se voltear. Se decora con pimientos, aceitunas y perejil. Luce un bello plato.

PERNIL DE PUERCO BORRACHO

- 1 lomo o pernil de puerco de 12 a 18 lbs.
- 3 cucharadas de azúcar sal a gusto
- 1 litro de cerveza
- cucharadita de pimienta en grano molida o machacada
- 2 Cebollas rebanadas manteca o aceite.

Una vez limpio el pernil o el lomo se le unta la sal, la pimienta y el azúcar. Se fríe en la manteca hasta que dore. Con el se doran un poco las cebollas. Se pone en la asadera con la cerveza y se cocina tapado por 1 1/2 hora. Luego se deja con la temperatura más baja hasta que la carne esté a punto.

Se sirve en rebanadas con el jugo desgrasado.

PIERNA DE PUERCO CON SALSA DE NARANJA DULCE O AGRIA

- 1 Pernil de 12 a 18 lbs.
- 1 cucharadita de pimienta en grano
- 1/2 cucharadita de comino
- 1/2 cucharadita de oregano
- 2 cucharadas de aceite de achiote (aceite en que se ha frito achiote)
- 8 naranjas dulces o agrias
- hojas de plátanos.

Se le quita la piel y gordo a la pierna de puerco. Se muelen los ajos y se mezclan en las especias, se une con el jugo de naranja y se unta bien la pierna dejándola en el refrigerador en remojo por unas 24 horas. Se envuelve bien en papel de aluminio junto con la vasija para que el olor no impregne a los otros alimentos.

Se pone en la asadera que tenga parrilla adentro y se le ponen las hojas de plátanos lavadas arriba y se tapa. (si la asadera no tiene tapa, con papel de aluminio bien sellado). Se asa a fuego de 375 F. por dos horas. Se destapa y se cocina a fuego lento hasta que al trincarla no suelte líquido y se le añade más naranja.

Cuando se hace con jugo de naranja agria, se suprime el comino y el orégano.

JAMON ASADO

- Jamón de lata o pierna de 8 lbs. o más
- 2 cucharadas de mostaza
- 1 botella de Coca Cola
- 1 lata de piña (o jugo de piña y para el adorno duraznos)
- 3 cucharadas de azúcar morena

Se unta el jamón con la azúcar, la mostaza, la Coca Cola, y el jugo de la piña. Se le hace pequeñas incisiones cruzadas. Se pone a hornear a fuego mediano. Si es de lata de media hora a tres cuartos. Si es jamón de pierna depende la calidad (pues puede estar crudo o precocido o medio cocido) y el peso.

PAVO ASADO TROPICAL

- 1 pavo de 12 a 18 lbs.
- 12 hojas de culantro
- 12 dientes de ajo
- 1 cucharadita de pimienta en grano molida o machacada sal suficiente.
- 1 cuarto de mantequilla
- 3 manzanas
- 2 tazas de caldo de gallina

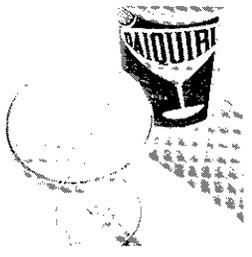
Se introduce tres manzanas en el hueco del cogote. Se machacan las hojas de culantro con los dientes de ajo. Se unta bien de sal el pavo por dentro y por fuera, luego se unta con lo que se ha machacado. Se deja unas 2 o tres horas en

(siga a la página 47)

Paraiso, Canal Zone
Jul 2011

Esta noche empieza con DAIQUIRI

Empiece bien esta noche.
Sirva algo diferente, sofisticado y nuevo . . .
DAIQUIRI ABUELO que ya viene listo para servirse.
. . . Sólo agregue hielo picado
a una coctelera o licuadora, ponga igual cantidad de DAIQUIRI,
agite enérgicamente y sirva en copas de cocktail.
El suave y aterciopelado sabor de DAIQUIRI
anima a los invitados y hace de cualquier reunión
toda una señora fiesta.



Si esta noche
hay que gozarla,
empiécela bien con...
DAIQUIRI
ABUELO



Para su Hogar...

- . *Aspiradoras*
- . *Batidoras*
- . *Percoladora*
- . *Afeitadora*
- . *Secadora de Cabello
Lady Sunbeam*
- . *Sartén Eléctrico*
- . *Tostadoras*
- . *Cuchillo Eléctrico*
- . *Waflera*
- . *Licuadora*



fabrica con integridad
y respalda con servicio



disfrute la Chísipa de la vida



Embotellador autorizado:
Coca-Cola de Panamá (Cía. Embotelladora)

Sociales

Boda Hovan-McGuinness

El 16 de octubre pasado se celebró la boda de los jóvenes George Stephen Hovan y Jeannette Martha McGuinness.

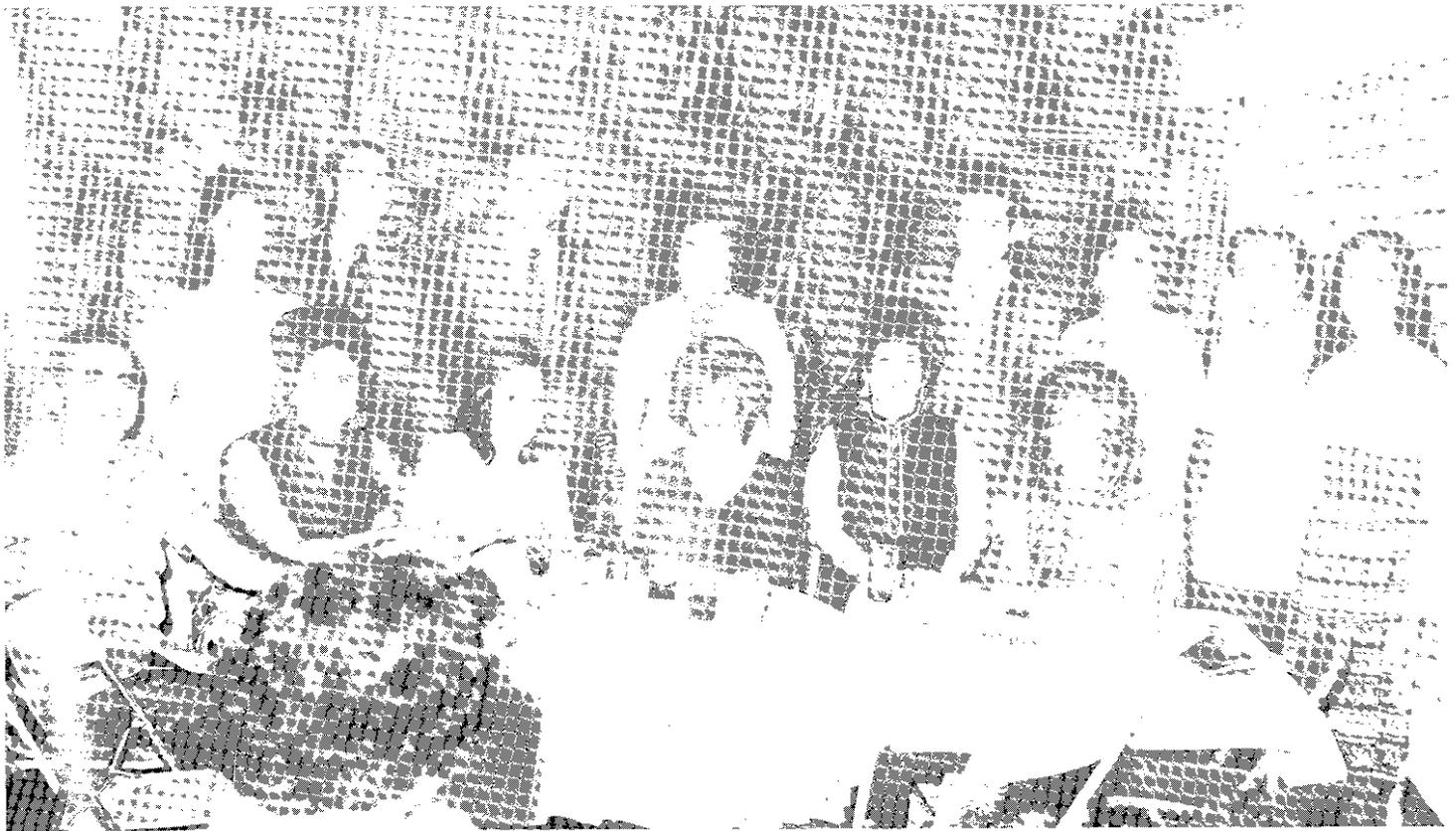
La novia es hija del Sr. Robert McGuinness y Sra. y el novio del Sr. Stephen Hovan y Sra.

Después de la ceremonia que tuvo lugar en Balboa Union Church a las ocho de la mañana los padres de la novia brindaron una lujosa recepción en el Club de Oficiales de Amador a familiares y amigos que los acompañaron para desear felicidades a la feliz pareja.



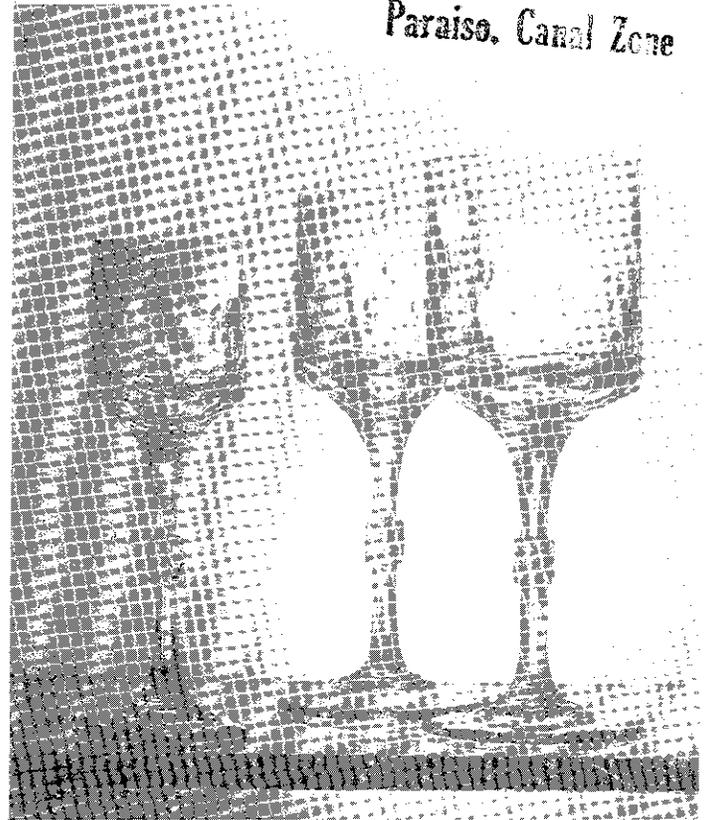
Don Fernando Dolande ofreció en su residencia una cena bailable para agasajar a su esposa, doña Efigenia de Dolande con motivo de su cumpleaños.

En la foto un aspecto de la fiesta. La agasajada (atrás, centro) sonríe feliz al recibir tantas muestras de simpatía y cariño de amistades y familiares.



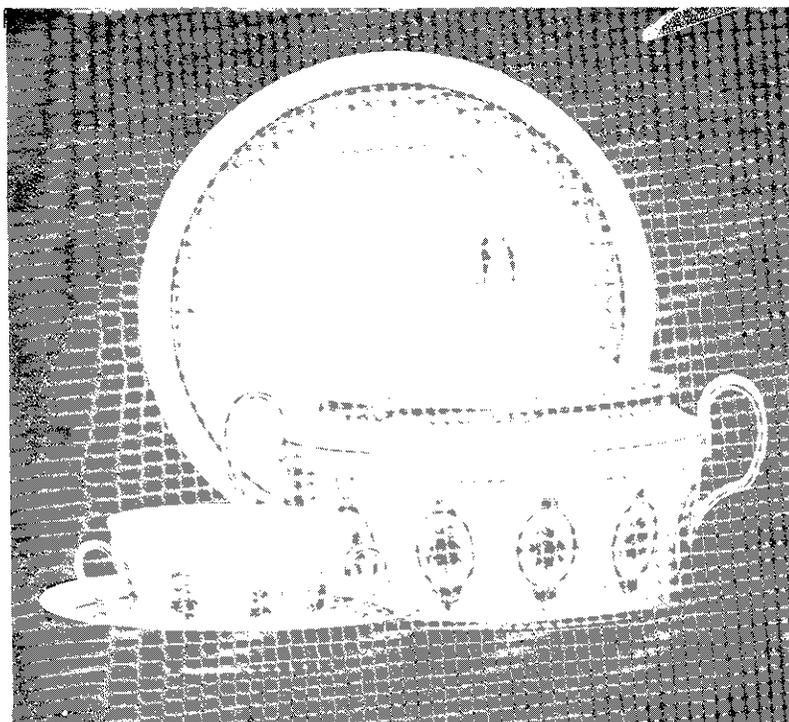
Paraiso En. 11-11-71
Dcz 2011
Paraiso, Canal Zone

REGALOS ?
SU BUEN GUSTO
REQUIERE LO OPTIMO.



La novia será más feliz si escoge fina cristalería

y exquisita porcelana para toda la vida.



Y AHORA:

UN NUEVO HOGAR PARA

MAGGAN

Edificio Angeliki
Campo Alegre

TELEFONO
64-1715

APARTADO POSTAL 7745
PANAMA 3, R. de P.



Los Angeles California

El muralista mexicano Armando Campero pidió a la poetisa panameña —residente en Los Angeles— Rosa Elvira Alvarez escribiera un poema para su mural.

En la foto, parte de los asistentes a la cena ofrecida al artista al terminar su obra. El poema luce caligrafiado por el pincel del pintor al pie del mural AYER, HOY, MAÑANA.

De izquierda a derecha: Armando Campero, el Dr. John Hubbel, Sara de Guerrero, esposa del cónsul general de la Rep. Dominicana, Ramón Sender y Rosa Elvira Alvarez.

AYER, HOY, MAÑANA

*Maguey, arbusto del sueño,
copa y raíz del mexicano.
Maguey-hombre, que levantas
como una cruz tu pasado,
dolor de siglos bebemos
en la hiel de tu costado.*

*Los alientos de mi boca
te cantan mi amor, hermano.
Cripta y cuna de mis gentes:
guaymies, tornasolados,
del Mayab y de los Cuzcos,
o mexilliaceitunado.*

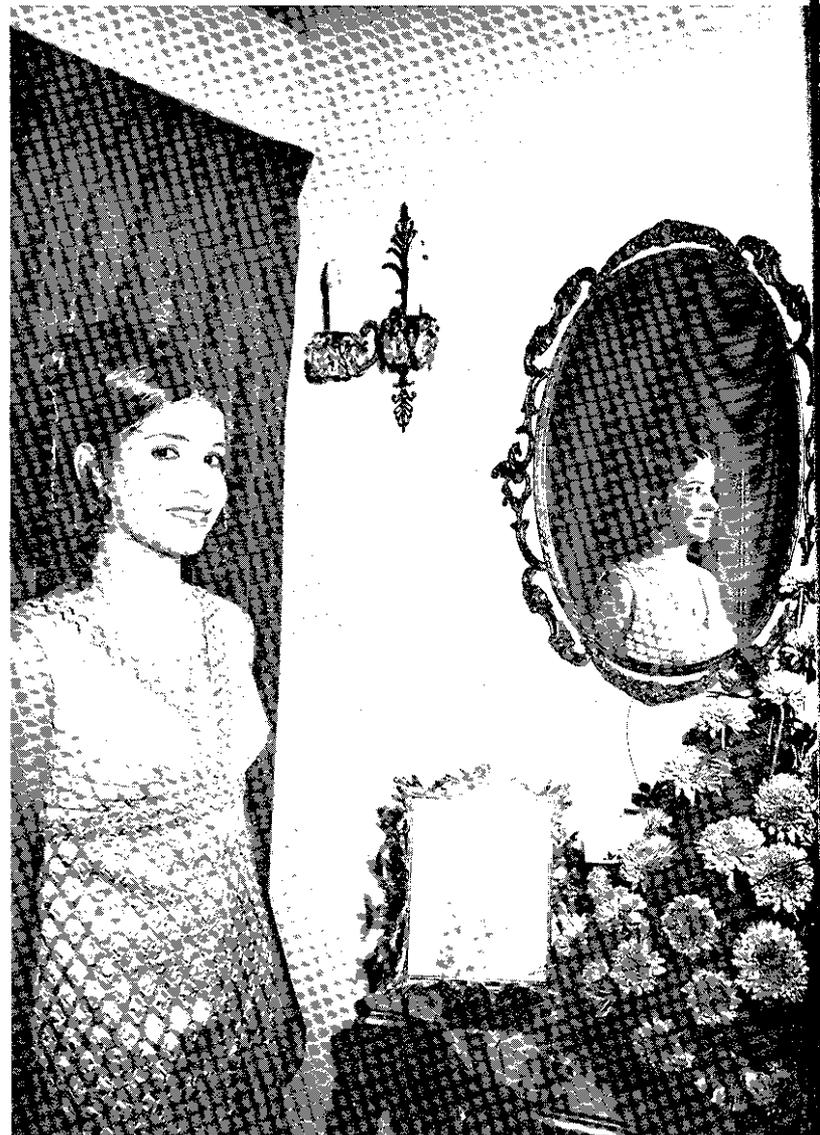
*Maguey-hombre,
rayos de sol engarzados
y un amor nunca cumplido
en el alma soterrado.*

Rosa Elvira Alvarez

Quince Años

La Srta. Vivian Garrido, hija del Sr. Tobías Garrido y Sra. Leonor Nicolau de Garrido cumplió 15 años el pasado 30 de octubre.

Sus padres ofrecieron una lujosa recepción en su residencia para festejar la feliz fecha donde Vivian recibió las felicitaciones de sus numerosos amigos y familiares.



"WEDGWOOD" (China)	"MINTON" (China)	"ROSENTHAL" (Porcelana)
"Un Objeto Hermoso Es Siempre Una Joya"		
"BODA" (Cristal)	"ORREFORS" (Cristal)	"BACCARAT" (Cristal)
AVE. TIVOLI	SHAW'S	CAMPO ALEGRE

Paraiso Dr. Murray
Box 2011
Paraiso, Canal Zone

PLACE DE L'OPERA * PARIS FRANCE



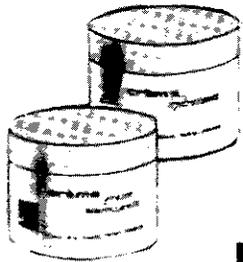
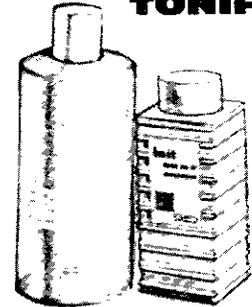
¡USTED ES BELLA!
SEA AUN MAS BELLA USANDO

**CORYSE
SALOMÉ**



REJUVENECER
con productos biológicos

**ESTIMULAR
TONIFICAR**



**NUTRIR
REHIDRATAR**



LIMPIAR

DISTRIBUIDORES EXCLUSIVOS:
REPRESENTACIONES HERPI, S. A.
TELS: 61-3160 61-3166



Los Principales Joyeros
de
Centro América

Casa fastlich, s.A.

PLAZA 5 DE MAYO
(Frente al Chase)

62-1444
Teléfonos: 62-1152
62-1153

Apartado Postal 323
Panamá 1, Panamá

“ elija **BLACK & WHITE**
el Scotch con
grandeza de sabor ”



en Sears
Lo máximo de la moda

CON LOS ULTIMOS DISEÑOS DE TEMPORADA EN LAS MAS BELLAS CREACIONES...! Esta es la mejor ocasión para que usted se surta de cómoda y práctica ropa deportiva. Ideal para días al aire libre o simplemente para estar en el hogar.

TELEFONOS

Sears Los Angeles	61-4000
Sear Centro	61-4000
Sears Colón	7-1132
Sears David	5-3221-3



Grandioso y Lucido el Desfile de Belleza Germaine Montiel Actividad del Club de Mujeres Profesionales y de Negocios de Panamá.

La Srta. Carmen Linares, presidenta del Club de Mujeres Profesionales y de Negocios entrega un ramo de flores a la Srta. Marcela Barraza, coordinadora de este maravilloso espectáculo.



Grupo de modelos mexicanas que viajaron por LACSA para participar en el Desfile de Belleza. En Tocumen le dieron la bienvenida el Sr. Pascual Calvosa, gerente de ventas de Lacsas, Sr. Palomo, de la Administración de Tocumen, Sr. Eduardo Tovar, gerente de ventas de Agencias Motta y la Srta. Marcela Barraza, coordinadora del Desfile.

(siga a la página 30)

VUELE AHORA
TODOS
LOS
DIAS*

A SAN JOSE POR
LACSA

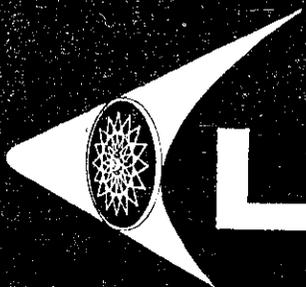
Y A LA MEJOR HORA

7.30 a.m. Martes, Miércoles y Viernes y 12.05 p.m. Lunes, Jueves, Sábados y Domingos

con conexión directa a
SAN SALVADOR Y MEXICO

Consulte a su agencia de viajes

* A partir del 1º de Dic.



LACSA

Av. Justo Arosemena 31/44 Tels. 25-0193 y 25-0194

En este grandioso
Desfile de Belleza
se presentaron
vestidos regionales
de México y Panamá.

Las joyas que lucieron
las modelos fueron
verdaderas obras de arte
de la JOYERIA NAT MENDEZ
que por más de 30 años
es prestigio
y orgullo de Panamá.

Las modelos fueron peinadas
por la Sra. Caridad de Cosido,
Estilista de fama y propietaria
del SALON DE BELLEZA "PARISIEN"



Lucieron vestidos regionales mexicanos, Mirta Urdaneta, Malena Tapia, Vilma de Duque, Minina de Guerra, Marta Castellón, María Elena Robinson, Tilitín Crespo, Leticia Fonseca y Sylvette Santini.



Leida de Tovar



Ambar Moreno



María Elena Robinson



Nitzia Eugenia Martín



Haydeé de Espino luce regia en un vestido blanco. La joyas que lleva, una bellísima pulsera de turquesas y aretes y anillo de medias perlas rodeadas de turquesas.



Sylvette Santini luce un vistoso traje regional mexicano (Chiapas). Podemos admirar el precioso collar de legítimas turquesas y lapislázuli, las pulseras de oro y esmalte azul y el anillo, una hermosa piedra de lapislázuli rodeada de brillantes en un monte de oro. Todas joyas de Joyería Nat Méndez.



Lourdes Boyd



Irma Urdaneta



Sandra Chanis