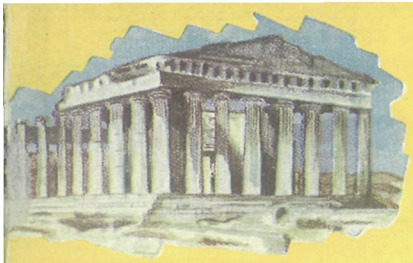


COLECCION·CULTURA·PARA·TODOS·

ISABEL DE PALENCIA

Del Diario Comer

(Cocina Hogareña)

·EDITORIAL·PATRIA,S.A.·MEXICO·

ISABEL DE PALENCIA, originaria de Málaga (Andalucía), ciudad donde vivió los primeros años de su vida con frecuentes viajes a la Gran Bretaña.

Muy aficionada al periodismo, fué redactora durante varios años de "El Sol" y "El Heraldo de Madrid" y colaboradora de "La Prensa" y "El Nuevo Mundo" de dicha capital. Corresponsal del periódico londinense "The Daily Herald" y colaboradora de dis-

Del Diario
Comer

COLECCION CULTURA PARA TODOS

3

Del Diario Comer

(*Cocina Hogareña*)

Por
ISABEL DE PALENCIA

EDITORIAL PATRIA, S. A.
Av. Uruguay, 25. Apartado 784.
MEXICO, D. F.
1951

Derechos de propiedad asegurados conforme a la ley.

IMPRENTA Y OFFSET

La Impresora Azteca, S. de R. L. Calz. Obrero Mundial, 727-A. México, D. F.

INDICE

			Pág.
Unas palabras a las lectoras			7
Capítulo	I.	Caldos y sopas	9
Capítulo	II.	Potajes y purés	17
Capítulo	III.	Sustancias y salsas	23
Capítulo	IV.	Pastas, legumbres y hortalizas	33
Capítulo	V.	Platos de huevos	43
Capítulo	VI.	Pescado de mar y de agua dulce	49
Capítulo	VII.	Costradas	62
Capítulo	VIII.	Fritos, masas, picadillos y conchas	65
Capítulo	IX.	Carnes	75
Capítulo	X.	Aves de corral y palomar	101
Capítulo	XI.	Caza	113
Capítulo	XII.	Escabeches y ensaladas	123
Capítulo	XIII.	Postres	125
Capítulo	XIV.	Entremeses y aperitivos	135

UNAS PALABRAS A LAS LECTORAS

ES tan usual y corriente el considerar el arte de la cocina como cosa sin importancia que no podemos menos que llamar la atención de aquellas personas, en cuyas manos pueda caer este modesto volumen, acerca de la atención que los escritores más sutiles e inspirados y los pintores de más fama han otorgado a la preparación de los alimentos y a éstos mismos en su expresión más variada y rica. A lo sumo se ha concedido que, el cocinar es una ciencia, pero nadie que disponga de un átomo de cultura puede desconocer que, además, en todas las literaturas del mundo hacen gala, poetas y pensadores, de sus conocimientos coquinarios y, en cuanto al arte pictórico, ¿acaso hay quien desconozca las interpretaciones que de los más humildes frutos de la tierra nos ofrecen, los maestros de todas las épocas?.

Desde los tiempos más remotos hasta nuestros días, los artistas se han complacido en reproducir toda la gama de tonalidades que a sus pinceles brinda, bajo este aspecto, la Madre Naturaleza.

Las páginas de que disponemos para este pequeño compendio de recetas, no nos permite extendernos en ejemplos sostenedores de nuestro aserto, pero no podemos resistir a la tentación de recoger un testimonio que el gran escritor francés Alejandro Dumas utilizó como argumento a favor del arte de la cocina, en su obra el Grand Dictionnaire de la Cuisine. *Se trata de una carta dirigida por Mr. Fayot a Jules Janin fechada en París el 10 de octubre de 1833, y que respondía evidentemente al sentir del gran Dumas, en lo referente al buen comer, del que él era tan ardiente defensor, al punto de hablar de él diciendo: Se podría llamar la "Ciencia gaya" o sea la "hermosa y fecunda ciencia de la mesa y el buen humor".*

La carta en cuestión dice así:

"Ojalá logre este libro (refiriéndose a Los Clásicos de la Mesa) *"recordar a los franceses el gran arte que se halla en vías de per-*

"derse, el arte que contiene todas las elegancias, todas las cor-
"tesías sin las que los demás, nada significan; el arte hospitalario
"por excelencia, que puede, con éxito igual, aprovechar los produc-
"tos más excelsos del aire, del agua, y de la tierra; el ganado de
"la pradera como la alondra de los campos de trigo; el hielo y el
"fuego; el faisán dorado y la patata; los frutos y las flores; las
"porcelanas y las más bellas pinturas; el arte de las cuatro estacio-
"nes del año y de las cuatro edades de la vida del hombre; la única
"pasión que, a diferencia de todas las demás, no deja tras de sí
"tristezas ni remordimientos. Esa pasión renace llena de vida cada
"día; exige la paz y la abundancia; se complace en las casas dis-
"cretas y buenas, felices, bien ordenadas y acogedoras. Pasión
"amable que puede sustituir a todas las demás y que constituye la
"alegría de los hogares, se somete a las necesidades de las pobla-
"ciones y a las exigencias del campo. Ella es nuestro consuelo en
"los viajes, la fuerza en la salud, la esperanza en la enfermedad.
"A la manera de todas las ciencias felices e inocentes, esta que es
"la predilecta de reyes, de poetas, de las bellezas de treinta años y
"de los políticos inofensivos; este arte que Napoleón no poseía y
"que el gran Condé no desdeñaba, ha producido obras maestras,
"dotadas del espíritu más exquisito, de la más encantadora alegría
"de un estilo lleno de gracia, buen sentido, filosofía y urbanidad.
"De todas las obras diseminadas acá y allá, como los versos dis-
"persos de una misma canción, y que tratan de este arte singular,
"hemos hecho una obra única y si hiciera falta un epígrafe para
"la misma, elegiríamos, con tal fin, la divisa de vuestro poeta y de
"vos mismo «Dejarse ser feliz». Indulgere genio.

"Permita el destino que durante mucho tiempo podáis poner en
"práctica estos conocimientos..."

* * *

Nos hemos permitido anotar, al final del libro, un a modo de Vocabulario de los términos técnicos usados en algunas de las recetas, con la explicación de ellas para facilitar, así, la labor de las amables lectoras.

I

CALDOS Y SOPAS

1. *Cocido y caldo de vaca.*
2. *Observaciones sobre las hortalizas del caldo.*
3. *Coloración del caldo "Caramelo"*
4. *Caldo al minuto.*
5. *Consumado fino.*
6. *Cocido español.*
7. *Bola para el cocido.*
8. *Sopa de tapioca.*
9. *Sopa de arroz.*
10. *Sopa de fideos.*
11. *Sopa a la marinera.*
12. *Sopa de cebolla.*
13. *Sopa juliana.*
14. *Caldo de pescado para vigilia.*
15. *Sopa de rape.*
16. *Sopa de ajo castellanas.*
17. *Sopa de patatas.*
18. *Sopa de empanadillas.*
19. *Sopa amarilla.*
20. *Gazpacho andaluz.*
21. *Ajo blanco.*
22. *Sopa de almendra de Navidad.*

1. Cocido y caldo de vaca.—El caldo de vaca es el alma de la cocina casera y constituye la parte más esencial y más realmente nutritiva de la alimentación diaria, es decir, la buena sopa; es además la base de gran número de preparaciones culinarias, tales como guisados, salsas, purés, etc. Las partes de la vaca adoptadas para el caldo son: la tapa, la contratapa, la babilla y la cadera. Se emplean también, la espaldilla, y la carne de pescuezo. En ciertas casas tienen la costumbre, bajo pretexto de que no se come la carne cocida, hacer el cocido únicamente con el morcillo. Esto es un error,

el morcillo solo no puede hacer buen caldo, por la razón de que contiene mucha gelatina y poca sustancia nutritiva. No obstante, el morcillo se empleará con ventaja para las personas que prefieren el caldo especialmente consistente. Para este caso se añadirán 500 gramos de morcillo a las cantidades dadas para el cocido. Recomiéndase, sobre todo, la extremada frescura de la carne. Una carne seca y acartonada, ni puede dar buen caldo, ni buen cocido.

2. **Observaciones sobre las hortalizas del caldo.**—Las hortalizas hacen mucho más sabroso el caldo; pero es a condición de que no se dejen en la marmita más que el tiempo que requiera su cocción. Es evidente que se hace el cocido para obtener todo el beneficio del caldo en su mejor cualidad y no para engrasar especialmente las hortalizas. En primavera y en verano, son las hortalizas más tiernas y se cuecen más rápidamente. Su cocción es más difícil en invierno, se tendrá por lo tanto, mucho cuidado con las diferencias de estación para su empleo en el cocido.

3. **Coloración del caldo "Caramelo".**—Se procura, generalmente, que el caldo tenga un matiz dorado, el sabor no es mejor por esto, pero la vista se satisface. Lo esencial cuando se colorea el caldo, es no alterar su sabor, y por este motivo el mejor caramelo es el que se hace uno mismo. Se procede de la siguiente manera: Se pone en un perol de repostería, media libra de azúcar en polvo. Se hace fundir, removiendo con la cuchara de madera. Cuando el azúcar está bien fundida se deja hervir sobre el fuego una hora a hervor lento, con la cuchara metida para poder agitar de vez en cuando. Cuando el azúcar fundido ha adquirido un color moreno muy obscuro, se añade 1 litro de agua fría. Se deja disolver bien. a fuego lento, el azúcar, que ha debido solidificarse al añadir el agua fría, y se hace hervir durante veinte minutos a la orilla del fuego. Se deja enfriar, se pone en una botella que se tapa cuidadosamente, para usarlo cuando haga falta.

4. **Caldo al minuto.**—Indico el caldo llamado al minuto en las cocinas caseras, aun cuando no representa una operación precisamente económica, pero resulta útil tener la receta para las circunstancias excepcionales, para los casos de enfermedad, por ejemplo, en los cuales la cuestión de dinero es completamente secundaria. Para confeccionar caldo al minuto se necesita: medio kilo de vaca bien magra, y media gallina deshuesada.

Se machaca todo y se pone en una cacerola con 10 gramos de sal. Se deslíe con litro y medio de agua y se hace romper a hervir con buen fuego, removiendo suavemente. Cuando comienza la ebullición se añaden zanahorias, nabos, cebollas, puerros y apio picado. Se deja hervir veinte minutos, se cuela y se sirve.

5. **Consumado fino.**—Se hace con aves y jamón. Clarifíquese y cuélese por una servilleta. Póngase por tamiz 6 tomates crudos, de mucha pulpa y póngase ésta a la lumbre en una cazuela, dejando que cueza hasta reducirse completamente a gelatina. Cuélese por cañamazo y mézclese en el consumado, el cual, sobre todo en las cenas, mejora mucho estando completamente frío. Basta ponerlo sobre hielo dos horas antes de presentarlo. Se sirve en tazas.

6. **Cocido o puchero español.**—Se pone agua a la lumbre, en marmita de las dimensiones oportunas para la cantidad de caldo que se quiera obtener. Lo indispensable para un cocido madrileño es: un trozo proporcionado de buey o vaca, tocino, hueso de tuétano, zanahorias y chirivía. A voluntad se añaden jamón, codillo, gallina, chorizo, huesos de vaca, buey y ternera, rabo y oreja de cerdo, manos de ternera, etc. Los garbanzos se echan primero, las carnes y tocino una hora después. Pasado el primer hervor, el caldo debe cocer mansamente, hay que espumarlo, y luego salarlo, debe remansar tapado y durante tres horas lo menos.

Las papas deben cocer aparte, porque enturbian el caldo. También conviene cocer aparte la verdura, con la morcilla o chorizo. El chorizo engrasa demasiado al caldo y lo tiñe de pimentón.

7. **Bola de Zamora para el cocido español.**—Se pica un diente de ajo con una ramillete de perejil, se añade pan rallado y un huevo, la carne de la víspera picada, se incorpora bien todo y se fríe veinte minutos antes de comer, habiendo formado una bola que se enharina ligeramente para que no se deshaga. Momentos antes de servir el cocido se echa la bola en el caldo y se sirve con la verdura.

8. **Sopa de tapioca.**—Debe adoptarse con preferencia la tapioca de las Indias. Se ponen a hervir 12 decilitros de caldo, se vierten lentamente con una mano 40 gramos de tapioca en el cal-

do, mientras con la otra mano se remueve con un cucharón, para evitar que se agrume. Cuando esté vertida la tapioca se coloca al lado de la hornilla la cacerola, enteramente tapada para evitar que se forme costra en la superficie, y se deja hervir suavemente durante veinte minutos.

9. Sopa de arroz.—Se lavan 35 gramos de arroz y se blanquean en 1 litro de agua, removiéndolo cuidadosamente con la cuchara. Se refresca. Se escurre. Se vierte el arroz en 12 decilitros de caldo hirviendo y después se agita con la cuchara para que se mezcle bien con el caldo.

Se deja la cacerola tapada en sus tres cuartas partes, durante veinticinco minutos, a orilla del fuego, a fin de dar al arroz el tiempo para abrirse. Se espuma y se sirve.

10. Sopa de fideos.—No todo el mundo sabe hacer la sopa de fideos, aun cuando parece la más vulgar de las sopas de pasta.

Ante todo, hay que fijar las cantidades. Para que sea clara, 1 litro de caldo y 30 gramos de fideos, para que sea espesa, 60 gramos. Y si se quiere, como algunas personas, que la cuchara se tenga de pie, de 100 gramos para arriba. Hay que quebrar los fideos y dejarlos cocer en el caldo tanto tiempo como tarden en estar blandos, sin estar deshechos. En muchos puntos de España la sopa de fideos se colorea con azafrán.

11. Sopa a la marinera.—Para esta sopa hace falta pescado vario y menudo, que no sea azul, pescado del tipo de la pescadilla, como el que se usa para la sopa rape. Cuécese este pescado menudo en caldo y se escurre en el colador el líquido que deje. Se habrá cocido mucho hasta que suelte toda la substancia y gelatina.

Póngase el caldo en una cacerola y añádase aceite, un ramillete, un poco de corteza de limón, una cabeza de ajo, una cebolla y pimiento picante en pequeña cantidad; dese un hervor hasta incorporación; quítense el ramillete y el limón y añádanse trozos de salmonete, merluza o besugo, y cuando vuelve a hervir y el pescado está cocido, se vierte en tartera, sobre el pan muy dorado, el caldo y se añaden los trozos de pescado, alternando con el pan.

Y es mejor y más lógico que la *boullabaise* francesa, porque en ésta no se pone pescado dos veces y se desustancia todo el que se puso.

12. Sopa de cebolla.—Se mondan 200 gramos de cebollas. Se cortan las cebollas en dos y después se separa la parte dura de la cabeza y del rabo, que tiene como medio centímetro de espesor. Se corta después la cebolla al través, en cortes muy delgados y del mismo espesor, para que la cocción tenga efecto bien por igual. Se hace blanquear durante diez minutos en agua hirviendo y una vez escurrida se pone en una cacerola con 30 gramos de manteca. Se rehoga a fuego vivo, y cuando la cebolla haya tomado un color rubio, se añaden 30 gramos de harina (una cucharada ordinaria). Se deja aún dos minutos al fuego, rehogando. Se añade 1 litro de agua. Se espolvorea con 2 polvos de sal y 2 de pimienta. Se remueve, en el fuego, hasta el primer hervor y se deja 5 minutos al lado del fuego. Se ponen en la sopera 60 gramos de pan cortado y 30 gramos de manteca.

13. Sopa juliana o de hierbas.—La sopa juliana es la que se hace con legumbres frescas y no hay estación en que no pueda hacerse. Elíjanse verduras del tiempo, se cortan en tiras muy delgadas las que son duras, y se pican menudamente las blandas y acuosas. Se cuecen en caldo, separadas, más tiempo las duras, naturalmente. Al caldo se añade una arena de sal, un pizco de pimienta y un poco de manteca fresca de vacas o muy buen aceite de oliva.

Cuando están tiernas todas las hortalizas, se echan en la sopera picatostes fritos, se añade la juliana, y se sirve.

14. Caldo de pescado de vigilia.—Se pone al fuego una olla con agua, una cucharada de aceite o dos, según la cantidad de caldo que se necesite (para ocho personas) 2 cucharadas soperas de aceite, 1 puerro, 3 cebollas, 1 diente de ajo, 3 zanahorias, una hoja de laurel, una rama de tomillo, una chirivía y 1 tallo de apio.

15. Sopa de rape [1].—Para diez personas, un rape como de kilo y medio. Se limpia y despelleja, se corta en trozos chicos y se pone en cacerola, con agua que lo cubra, un ramo de hierbabuena, otro de perejil y sal al gusto. Se cortan en rodajas una cebolla regular y 4 pimientos verdes; se cortan en ruedas 4 dientes de ajo. En buen aceite andaluz se fríen unas 12 almendras dulces; se majan, ya fritas, y en el mismo aceite se fríe, el hígado del rape, que también

[1] Se puede substituir con huachinango.

se saca, y se añade el aceite, la cebolla, pimientos y ajos; frito ya todo, se van agregando tomates picados y luego se fríe una cucharada de pimiento molido. Acabado de freír, se vierte en la cacerola donde está el rape; se le incorpora el hígado del pez, ya frito, mojándolo con lo demás; se coloca en la cacerola y se deja hervir todo a fuego animado diez o doce minutos; se tamiza el caldo, se echa en la sopera sobre rebanadas de pan, se añaden huevos duros picados, un ramito de hierbabuena y los trozos del rape, y se sirve muy caliente.

16. Sopas de ajo castellanas.—Este es un plato conocido en toda España, y principalmente en Castilla.

Se cortan rebanadas de pan sentado o añejo y se colocan en una tartera de barro. Se hace en la sartén un refrito de aceite; dientes de ajo enteros y pimiento. Se agrega a este refrito, agua hirviendo y se deja a fuego lento un buen rato.

17. Sopa de papas.—Cuézanse papas mondadas y enteras, en caldo con un puerro, 2 zanahorias, 1 tallito de tomillo, y 1 ó 2 granos de pimienta. Sáquense del caldo, conservando éste, y deshágánse en el cedazo, pasándolas con una cucharada de aceite y otra de manteca de vaca. Vuélvanse luego al caldo, que se habrá filtrado, y déjense cocer en él unos cinco minutos. Ha de estar la pasta muy suelta, caldosa. Con ella se calarán tostadas, o en vez de éstas, granos de arroz cocidos ya.

18. Sopa de empanadillas.—Hágase una masa de 250 gramos de harina, una yema de huevo, un poco de manteca fresca y sal y agua. Estírese dejándola muy fina.

Se tiene hecho un picadillo de lo que se quiera (mejor de ternera) pechuga de ave, jamón y tocino cocidos, y con él se rellenan las empanaditas, que se fríen hasta que tomen bonito color. Luego se echan en el caldo hirviendo, en el momento de servir.

La sopa de empanadillas luce, siempre que la masa sea muy sutil, y el tamaño de las empanadillas no mayor que el de una aceituna gruesa.

Deben cortarse con rodaja, para que adornen su borde unos piquitos.

19. Sopa amarilla.—Se amasan 200 gramos de harina con igual peso de yemas de huevo. El amasado ha de durar por lo

menos veinte minutos. Se deslíe la masa en mitad agua y mitad caldo, hasta que queda suelta, se sala y se pone a cocer, revolviéndola con molinillo incesantemente.

Hirviendo, se echa sobre cortezones en la sopera.

20. Gazpacho andaluz.—Se echa en el mortero sal, un pimiento verde, 2 tomates buenos (el refinamiento consiste en quitarle las simientes) y, en cuanto al ajo, dígase lo que se diga, basta y sobra frotar ligeramente con un diente las paredes del mortero. Se machaca todo, se le añade un migajón de pan, se remoja con agua, se sigue mojando, se le añade, despacio, media taza de aceite crudo, se ponen el vinagre y el agua en una ensaladera, se pasa la pasta por colador, y se agregan el agua y el vinagre, poniéndole pan a pizcos. Ha de durar la preparación del gazpacho lo menos veinte minutos por lo escrupuloso del majado.

21. Ajo blanco.—En un mortero de palo se machacan 3 dientes de ajo, 2 docenas de almendras mondadas o de habas frescas, y se trabaja todo con una tacilla de aceite y otra de vinagre, que se van añadiendo alternando y muy poco a poco, como se hace en la salsa mayonesa. Cuando forma una masa compacta y crecida, se le añade un huevo entero, y después, agua y pan a pizcos. Ha de ser su densidad como la de leche buena, y se han de notar más las almendras que el ajo.

22. Sopa de almendra de Navidad.—Este plato de la noche clásica forma parte de la cena de Navidad con el besugo, la ensalada de coliflor y la compota. Se toma mucha almendra, 500 gramos por lo menos, se pela y se machaca para obtener lo que se llama la leche, que se consigue desatando con agua, al machacar, el jugo de la almendra. Hay que tener cuidado con la cantidad de agua, para que salga espesa la leche. Extraído su jugo, se retira la parte inerte de la almendra, y con la leche se mojan las rebanaditas de pan, ligeras y un poco tostadas, poniendo al fuego la sopa, con añadidura de azúcar y un polvillo de canela.

II

POTAJES Y PURES

1. *Caldo gallego.*
2. *Pote provinciano.*
3. *Escudella catalana.*
4. *Fabada asturiana.*
5. *Potaje de garbanzos.*
6. *Puré de lentejas.*
7. *Puré de tomate con huevo.*
8. *Puré de Trévelez.*
9. *Puré de cangrejos.*
10. *Puré de langostinos.*
11. *Puré de cangrejos de río.*
12. *Puré de alubias.*
13. *Puré de guisantes.*
14. *Minestrone.* (*Potaje italiano.*)

1. Caldo gallego de berzas o repollo.—Se pone a cocer agua en una olla, y en ella se echan alubias escogidas y limpias. Cuando hierven se añade un poco de agua fría para que se pongan tiernas, y, cuando no sobrenaden, estarán cocidas. Entonces se sala y se agregan las papas, que ya estarán cortadas, y la verdura, que también lo estará groseramente, todo ello se habrá lavado antes en varias aguas, y la última, hirviendo, a fin de que al echarlo en la olla, no se interrumpa la cocción.

Se añade unto, tocino rancio y grasa. El unto, cosa labriega, es lo clásico. Si se pone, debe estrujarse después de cocido, para que la grasa se reparta por el caldo. Este caldo mejora con toda grasa, y si se le añade rabo, oreja o costilla de cerdo, le sienta muy bien.

Toda verdura con que se haga el caldo, debe estar a remojo en agua desde la víspera, a fin de que pierda el ázoe.

2. **Pote provinciano.**—Medio kilo de judías, blancas y finas, se pone a remojo seis horas, luego a la olla, con una col rizada muy picadita, o col y media si no es muy grande. Cuando han cocido judías y col hora y media, se añaden 150 gramos de tocino y 3 chorizos picantes, y hora y media después, cuarto de kilo de papas en trozos.

Habiendo cocido el pote a fuego igual y manso cinco horas, se puede servir.

3. **Escudella catalana.**—La base de este plato regional es col, berza o repollo, que se lava y se pica de un grueso regular. Se añaden papas, también picadas, y se echa todo en agua con sal y un poco de caldo. Se le agrega luego, cuando esté cocida la verdura, fideos gordos y arroz.

De escudella catalana hay infinitas recetas, pero no se diferencían mucho, y descubren el parentesco con el caldo gallego, aunque la escudella se acerca más al tipo de los "potajes".

4. **Fabada asturiana.**—Las *fabes* [1] para este plato regional han de ser blancas, de las llamadas de manteca, y han de estar en remojo ocho o diez horas. Pasado este tiempo, se ponen a cocer en agua sin sal, pues la sal las atiesaría, y basta con la del tocino. Así que empiezan a enternecerse, se les añade el tocino y la morcilla. El tocino ha de ser entreverado y la morcilla picante o cebollera, pero de sangre.

Del grado de cocción sólo puede juzgar la guisandera que la atienda. Como sucede con casi todos estos platos en que entran despojos de cerdo o vegetales, el secreto está en curtir muy bien los vegetales con las grasas. Más vale que las fabes se deshagan que encontrarlas duras. El codillo de cerdo, un buen trozo de jamón, unos chorizos, lejos de adulterar la fabada, la mejoran.

5. **Potaje de garbanzos.**—Se echan, después de escaldados, en agua adicionada de aceite crudo, se les añade sal, un poco de cebolla y 1 diente de ajo machacado, se sala, se agregan espinacas picadas, se deja cocer y se espesa con una yema de huevo.

6. **Puré de lentejas.**—Se escogen 4 decilitros de lentejas gruesas y rubias, procurando que sean siempre del año, lo que debe hacerse siempre con todas las legumbres que se empleen para

[1] Alubias o frijoles.

sopas y purés. Se lavan las lentejas con agua tibia, y se ponen en una cacerola con: 1 litro y medio de agua, 35 gramos de cebollas enteras, 10 gramos de apio, 35 gramos de zanahorias, 10 gramos de sal. Se hace cocer y cuando las lentejas hierven, se cubre la lumbre y se dejan hervir a fuego lento hasta su entera cocción. Para hacerlas más tiernas y facilitar la cocción, se tendrá cuidado de verter, en la cacerola, la cuarta parte de un vaso de agua fría, de media en media hora, sin exceder, en totalidad de un vaso. Cuando están bien cocidas las lentejas se escurren en un colador. Se guarda el caldo que han dado. Se pasan comprimiendo por el cedazo de latón. Se va añadiendo varias veces una parte del caldo para que la legumbre pase más fácilmente. Hecho el puré, se vierte en la cacerola, se hace cocer, y al primer hervor se pone al lado de la hornilla, durante media hora.

Se cortan 15 gramos de pan en la sopera. Se añaden 60 gramos de manteca. Se vierte el puré sobre la manteca y el pan. Se agita con la cuchara para que se funda la manteca. Se hierve.

7. Puré de tomates con huevos escalfados.—Un kilo de tomates. Pártanse en pedazos, añádanse 2 cebollas gordas, 1 diente de ajo, 1 ramito de perejil, tomillo y laurel, y 1 decilitro de agua. Pónganse a fuego moderado, y dénse vueltas de tiempo en tiempo, hasta que los tomates se fundan. Entonces, pásense por tamiz quitando el ramillete, el ajo y la cebolla. Ya bien enjugados, pónganse en la cacerola otra vez, con un litro de consumado y 200 gramos de miga de pan cocida. Colóquese al fuego, y que cuezan suavemente, teniendo cuidado de que no se peguen. Cuando la miga sea pasta, pásese el puré. Vuélvase a la cacerola, mójese de nuevo y cuando hierva, retírese, para que siga cociendo a remanso. Hay que espumar. Al servir, se presenta en cada plato un huevo escalfado en agua.

8. Puré de Trévelez.—Tómense 750 gramos de jamón magro. Córtese en dados gruesos. Póngase en remojo, a desalar, doce horas. Enjuáguense y cuézanse en caldo muy claro. Cuando estén bien cocidos, escúrranse, y mójense con 1 litro de jugo de estofado. Pásese el puré por cañamazo, póngase en cacerola y mójese con el caldo necesario; dese un hervor, y luego déjese cocer a remanso veinte minutos, desviado del ojo de la lumbre. Espúmese. Ténganse cocidos 6 litros de guisantes en agua salada; escúrranse y pónganse en la sopera y encima el puré y jamón.

9. Puré de cangrejo.—Hacen falta una docena de cámbaros o cangrejos de mar, bien rellenos y de buen tamaño, que se cuecen vivitos, y en agua de mar, si es posible.

Se extrae la carne y se machaca, uniéndole las partes blandas interiores y el líquido oscuro que llena el caparazón. Bien majado todo, pásese por tamiz fino, desliendo con caldo de carne o de vigilia. Póngase al fuego este puré, añadiendo una sospecha de guindilla, y medio vaso de jerez. Diez minutos antes de servir, se agregan almejas cocidas y descascaradas, y se deja que den un hervor en el puré. Echense en la sopera cortezones fritos.

Este puré puede hacerse también con la carne de una centolla o araña de mar, o con cangrejo moro.

10. Puré de langostinos.—Pónganse en cacerola zanahorias, cebollas, puerro, laurel, tomillo, hierbabuena y rehóguese todo en manteca un cuarto de hora. Luego mójese con mitad de vino blanco muy seco y agua salada, y déjese cocer hora y media desviado del ojo de la lumbre. Hacen falta 15 o 20 langostinos; vuelvan a ponerse las hierbas al fuego, y cuézanse con ellas por espacio de veinte minutos.

Sáquense, escúrranse, déjense enfriar, quítense las colas, muélase el resto, pasado por tamiz, y vuélvase al cocimiento, con caldo de pescado y 300 gramos de miga de pan rallado. Déjese que hierva poco a poco.

Córtense las colas en trocitos y pónganse en la sopera; añádanse un poco de mantequilla fresca, una raspa de guindilla y costrones fritos y échese encima el puré bien caliente y muy colado.

11. Puré de cangrejos de río.—Hacen falta 50, lávense y pónganse en cacerola, con ramo de perejil, 1 cebolla en ruedas, sal, tomillo, laurel, hierbabuena (de ésta un tallo) y 5 decilitros de vino blanco muy seco. Arrímense al fuego y saltéense, moviendo la cacerola, para que los cangrejos cuezan por igual. Cuando estén colorados, retírense del fuego y déjense enfriar en el cocimiento. Sáquense las colitas y resérvense. El resto es para hacer la manteca, quitando los ojos, moliendo lo demás, y mezclándolo con el cocimiento en una cacerola, añadiendo 2 litros y medio de caldo de pescado y 200 gramos de miga de pan. Háganse cocer para que reduzca. Cuélese al cabo de una hora por cañamazo. Vuélvase al fuego, añádase cuando hierve, 100 gramos de mantequilla

fresca, y échese en la sopera, donde antes se habrán puesto las colitas.

12. Puré de alubias blancas.—Se eligen 4 decilitros de judías buenas, siempre del año. Se hace el puré como se ha explicado para el puré de lentejas. (§ 6)

13. Puré de guisantes.—Se escogen 5 decilitros de guisantes bien verdes. Se ponen en una cacerola con litro y medio de agua; se añaden 5 gramos de sal, sin otro condimento. Para el resto se usa el mismo procedimiento que para el puré de lentejas.

OBSERVACIÓN: Todas las sopas de puré que se indican para vigilia, se hacen también para días de carne. Se reemplaza el caldo de vigilia con caldo del cocido, partiendo siempre de la cantidad de 1 litro de sopa para cuatro personas.

14. Minestrone. (Potaje italiano).—Córtense en trozos pequeños, zanahorias y nabos y póngase en un puchero dos tazas de repollo y otra de cada una de las otras dos legumbres. Añádase una taza de habas secas que se habrán puesto en remojo la noche anterior. Cúbrase todo de agua y póngase a hervir a fuego lento, luego de agregar la sal necesaria.

Hágase aparte una salsa con un pedacito de jamón crudo, 1 cebolla picada y una cucharada de mantequilla. Una vez dorada la cebolla añádase 1 tomate molido, un pedacito de apio, perejil y un trocito de ajo. Luego de estar a punto esta salsa agréguese a los vegetales con dos puñados de spaghetti. Una vez que esté todo tierno puede servirse acompañado de un poco de queso rallado.

III

SUBSTANCIAS Y SALSAS

1. *Jugo de carne.*
2. *Substancia de ave.*
3. *Substancia de setas.*
4. *Substancia de pescado.*
5. *Substancia llamada "Mirepoix".*
6. *Salsa blanca "Bechamel".*
7. *Salsa holandesa.*
8. *Salsa "Maitre d'hotel".*
9. *Salsa de piñones.*
10. *Salsa de naranjas agrias.*
11. *Salsa Roberto.*
12. *Salsa picante.*
13. *Salsa italiana.*
14. *Salsa de tomate a la francesa.*
15. *Salsa de tomate frita.*
16. *Salsa mayonesa.*
17. *Mayonesa con estragón.*
18. *Remoulade.*
19. *Salsa tártara.*
20. *Ali-Oli.*
21. *Salsa de perejil.*
22. *Salsa de vinagre.*
23. *Salsa amarilla.*
24. *"Velouté" de vigilia.*
25. *Salsa alemana.*
26. *Mole.*
27. *Salsa Chateaubriand.*
28. *Salsa Bordelesa.*

1. Jugo de carne.—Suponiendo que quiera obtenerse 1 litro y medio de jugo, se compran 800 gramos de tapa de ternera. Se

deshuesa, se ata y se rompen los huesos. Se pone la carne en una cacerola con 2 decilitros de agua. Se coloca a fuego moderado para obtener una reducción lenta que producirá, en el fondo de la cacerola, un jugo de color de caoba oscura, de un espesor de 3 milímetros. Mientras se hace la reducción, se menea el trozo de carne, para que ésta tome color de todos lados.

Se añade, 1 litro y medio de agua, 8 gramos de sal, 2 gramos de pimienta, 1 ramillete surtido, 100 gramos de zanahorias, 100 gramos de cebollas, 2 clavos de especia. Se hace cocer y al primer hervor se pone al lado de la hornilla, para que cueza muy suavemente durante una hora. Se habrá tapado la cacerola con su cobertera en sus tres cuartas partes. Se recomienda muy expresamente que se deje nada más que cocer muy lentamente, punto muy esencial, si se quiere que el jugo sea claro. Se cuela todo el contenido de la cacerola por un cedazo y se reserva para emplearse cuando haga falta. Si se quiere el jugo cuajado para las cosas fiambres, se hace la misma operación anterior, añadiendo un pata de ternera que debe quedarse en la cacerola hasta que se cueza enteramente. Se cuela por un cedazo o una servilleta limpia, se desengrasa y después se guarda en un sitio fresco para que el jugo se cuaje; si tuviera aún algunas partículas de grasa, se le quitan.

2. **Substancia de ave.**—Se reúnen los armazones y los desperdicios de 6 pollos, de los cuales se guardan las pechugas y los muslos para entradas. Se rompen los huesos y se ponen en una cacerola con 1 kilo de ternera, que se corta en cuatro trozos. Se echan en la cacerola 3 litros de consomé de ave, se añaden 2 cebollas, una de ellas con 2 clavos de especia, 1 zanahoria mediana y 1 ramillete surtido. Se hace hervir, se espuma y se deja cocer suavemente al lado de la hornilla hasta que la ternera esté enteramente cocida. Se cuela, se desengrasa y se guarda.

3. **Substancia de setas.**—Se monda y lava 1 kilo de setas; se pone en una cacerola con 2 cucharadas de zumo de limón y 10 gramos de sal, se pone a la lumbre durante cinco minutos, con la cacerola cubierta.

Se añade 1 litro de consomé de ave, y se hace hervir durante diez minutos. Se cuela por la servilleta. Se guarda para emplearla.

4. Substancia de pescado.—Se cortan en pedazos 750 gramos de grondinos y 750 de araña de mar, y se ponen en la cacerola con: 2 cebollas, 2 clavos de especia, 1 zanahoria, 1 ramillete surtido, 4 cebollas, 10 gramos de sal, 3 gramos de pimienta, 4 decilitros de vino blanco. Se hierve todo durante cinco minutos, y después se añaden 2 litros de consomé de pescado.

Se hace hervir de nuevo hasta que los pescados estén enteramente cocidos, se espuma y se cuela por la servilleta. Se guarda.

5. Substancia llamada Mirepoix.—El Mirepoix es un término adoptado desde hace mucho tiempo para indicar su base que es un compuesto de substancias de carnes y hortalizas. Para preparar el Mirepoix se necesita:

1 kilo de ternera, que se cortará en pedazos de 4 centímetros; 1 kilo de jamón de Bayona, gordo y magro, del que se quitará la corteza, 500 gramos de tocino gordo, que se cortará como la ternera, después de haberle quitado la corteza.

Se añaden: 4 zanahorias cortadas en rodajitas; 4 cebollas medianas, 4 hojas de laurel, 1 rama de tomillo, 4 cebolletas. Se rehoga hasta que se dore, y después se añaden 2 botellas de vino de Madera y 5 litros de caldo para salsa. Se añaden 10 gramos de pimienta molida.

Se hace hervir y se deja después cocer suavemente al lado de la hornilla durante dos horas. Se cuela por la servilleta, sin desengrasar.

6. Salsa blanca o bechamel.—Para la salsa blanca para cuatro personas se necesita: 90 gramos de manteca, 30 gramos de harina, 3 decilitros de agua caliente, 1 polvo de sal, 1 pizca de pimienta.

Se ponen en una cacerola de cabida de 1 litro: 30 gramos de manteca, 30 gramos de harina. Se mezcla la harina y la manteca para hacer una especie de pasta. Se añade la sal y la pimienta. Se vierte media taza de agua caliente. Se le da vueltas en la lumbre con una cuchara hasta que rompa a hervir. Se retira del fuego y se remueve circularmente, hasta que la manteca esté enteramente derretida. Se añaden los 60 gramos de manteca, removiendo fuertemente con la cuchara y se sirve.

7. Salsa holandesa.—Se tienen prevenidos 120 gramos de mantequilla de primera calidad. Se reducen en una cacerola de cabida de

1 litro 2 cucharadas grandes de vinagre, condimentado con 5 gramos de sal y 3 gramos de pimienta blanca; la reducción debe siempre dar una cucharada de café de vinagre.

Se retira del fuego y se añaden 2 cucharadas grandes de agua fría y 2 yemas de huevo, teniendo cuidado de quitar las grumas o gérmenes y de no dejar nada de clara. Se vuelve a poner a fuego muy suave y se remueve circularmente con la cuchara de madera. Inmediatamente que las yemas comiencen a cuajarse, se retira de la lumbre, se añaden 20 gramos de manteca y se menea con la cuchara hasta que se derrita. Se vuelve a poner a la lumbre un minuto, y se añaden 20 gramos de manteca. Este trabajo debe repetirse hasta que se empleen los 120 gramos de mantequilla, en cantidades de 20 gramos, cuidando de no añadir una nueva cantidad de ella hasta que la precedente esté derretida.

Después de haber mezclado la tercera porción de mantequilla, se vierte en la cacerola una cucharada grande de agua fría para impedir que la salsa se corte. Se prueba la salsa y se sazona según el gusto de las personas.

8. **Salsa maitre d'hotel.**—Para una maitre d'hotel ordinaria se preparan 200 gramos de manteca y 30 gramos de perejil mondado, lavado y picado. Es necesario dar dos lavados al perejil que se quiera emplear. Se lava primero con bastante agua, cuando está en rama, para quitarle la tierra o la arena, se lava de nuevo cuando está picado, se le envuelve en la punta de una servilleta, se sumerge en agua fría y se exprime después fuertemente.

Para hacer la salsa maitre d'hotel se ponen en una cazuela la manteca y el perejil picado, con 2 polvos de sal, 2 pizcas de pimienta y una cucharada grande de zumo de limón. Se aproxima la cazuela a la hornilla para ablandar la manteca, que debe tener solamente la consistencia de la nata espesa, se mezcla con la cuchara y se retira para guarnecer.

9. **Salsa de piñones.**—Se muelen en el mortero, cincuenta gramos de piñones frescos, medio diente de ajo, comino, una yema de huevo cruda, se deslie en caldo de gallina o en agua y se pone a hervir. La misma receta sirve para la salsa de avellanas, nueces, almendras y garbanzos tostados, sólo que a esta última hay que añadirle un poco de manteca derretida.

10. Salsa de naranjas agrias.—Medio vaso de caldo, otro tanto de jugo, unas cuantas tiras de corteza de naranja agria, una cucharada de fina mantequilla, amasada con una pulgarada de harina, sal y pimienta gorda. Se incorpora bien la mezcla a la lumbre, y al retirarla se rocía con el zumo de una naranja agria.

11. Salsa Roberto.—Lo primero que debe hacerse es un espeso rubio, con una cucharada pequeña de harina y sesenta gramos de mantequilla. Sirve igual, para el caso, manteca de cerdo y hasta aceite andaluz. Habiendo tomado color el espeso rubio, se le añaden: dos cebollas picadas, y se revuelve hasta que las cebollas se doren un poco, cuidando de que no se quemen. Se sala y se le pone pimienta al gusto. Dorada ya la cebolla, se pone en una cacerola con un vaso regular de caldo de puchero, y se deja hervir unos veinte minutos y a fuego no tan vivo. Las cantidades indicadas son para una salsera de regular tamaño. Para terminar la salsa, se tiene ya en la salsera una cucharada sopera, no muy colmada, de mostaza francesa al estragón, sobre ella se vierte caliente la salsa a punto de hervir, y revolviendo lejos del fuego para que se incorpore bien. Sirve para el cerdo fresco y para las carnes en general.

12. Salsa picante.—Para una salsa picante, destinada a condimentar próximamente una libra de vaca cocida, se preparan 4 decilitros de caldo, 15 gramos de cebolletas, 30 gramos de manteca, 30 gramos de harina, 3 cucharadas grandes de vinagre, 1 cucharada grande de perejil picado y lavado como se dice en el artículo *maitre d'hotel*, 1 cucharada grande de pepinillos picados.

Se monda la cebolleta, que se pica después y se lava como el perejil. Se pone en una cacerola de cabida de 1 litro, añadiendo la manteca y el vinagre. Se coloca a la lumbre, agitando circularmente con la cuchara hasta que el vinagre esté enteramente reducido. Se conoce que la reducción del vinagre está hecha, cuando la manteca, al cocer, está muy clara.

Se añade la harina, se deja cocer durante cuatro minutos y después se añaden 4 decilitros de caldo. Se echan 2 polvos de pimienta y algunas gotas de caramelo para dar color. Se pone a cocer durante un cuarto de hora. Se echan los pepinillos y el perejil, se hace hervir y al primer hervor se espuma y se sirve.

13. Salsa italiana.—Para la misma cantidad de salsa que para la picante se preparan: 3 decilitros y medio de caldo, 1 decilitro

de vino blanco (se empleará un buen vino blanco común, o mejor aun Chablis), 30 gramos de manteca, 30 gramos de harina, 3 cucharadas grandes de finas hierbas para salsas.

Se reduce aparte el decilitro de vino blanco, que debe quedar en medio decilitro, se añaden 2 pizcas de sal y 2 de pimienta. Se rehoga la harina con la manteca. Se deja tres minutos sobre la lumbre, agitando constantemente. Se añaden 3 decilitros y medio de caldo y la reducción del vino blanco. Se hace cocer durante un cuarto de hora. Se añaden las 3 cucharadas de finas hierbas, y se sigue removiendo aun al fuego durante dos minutos. Se espuma y se sirve.

14. Salsa de tomate a la francesa.—Se monda 1 kilo de tomates. Se cortan en dos pedazos cada uno y después se ponen en una cacerola, de cabida de 2 litros, con 1 ramillete surtido, 2 polvos de sal, 1 pizca de pimienta, 2 decilitros de agua.

Se pone todo al fuego, teniendo cuidado de tapar la cacerola con su cobertera. Se deja cocer durante cuarenta minutos, removiéndola cada cinco minutos para evitar que los tomates se peguen. Se cuelan éstos por el cedazo. Se hace un espeso en una cacerola de cabida de 1 litro, con 25 gramos de manteca y 15 gramos de harina. Se hace cocer tres minutos, agitando con la cuchara. Se retira del fuego y se vierten los tomates en el espeso en muchas veces, mezclando bien para impedir que se agrume. Se añaden 2 decilitros de caldo, se vuelve a poner todo a la lumbre y se hace cocer durante veinte minutos. Se prueba para ver si está bien de sal, y se sirve.

15. Salsa de tomate frita.—Es mucho más sabrosa que la cocida. Póngase al fuego una cacerola con aceite. Fríase en éste un diente de ajo y sáquese. Píquense cinco o seis tomates, córtense en pedazos pequeños y échense en el aceite. Déjense freír hasta espesar. Cuélese y sírvase.

16. Salsa mayonesa.—Se pone en una cazuela bañada, de 15 centímetros, una yema de huevo, teniendo cuidado de que no caiga nada de clara ni la galladura o germen, como se ha dicho en la salsa holandesa. Se vierten 100 gramos de aceite sobre la yema por cucharadas de café, agitando cada vez; no se verterá una nueva cucharada de aceite mientras no esté la anterior perfectamente mezclada.

A cada octava cucharadita de aceite se añaden una de vinagre, 1 de polvo de sal y 2 pizcas de pimienta. Se continúa echando aceite y vinagre, batiendo siempre hasta que estén enteramente agotados los 100 gramos de aceite. Se prueba para ver si está bien de sal, y se sirve. La mayonesa debe ser siempre un poco picante.

17. Mayonesa con estragón.—Se prepara una salsa mayonesa, como se ha dicho anteriormente. Se pican 3 cucharadas grandes de *ravigote*, es decir, de perifollo, estragón y pimpinela. Si es preciso, se reemplaza el ravigote con 3 cucharadas grandes de perifollo y 1 cucharada de vinagre al estragón. Se mezcla con la mayonesa y se sirve.

18. Remoulade.—Se usa el mismo procedimiento que para la mayonesa. Se añade 1 cucharada de alcaparras, 1 cucharada de pepinillos picados, 15 gramos de cebolleta picada y lavada, 2 anchoas bien limpias y picadas, 1 cucharada de mostaza común. Se mezcla todo con la salsa y se sirve.

19. Salsa tártara.—Se prepara una salsa mayonesa y se añaden: 1 cucharada de harina de mostaza inglesa, 15 gramos de cebolleta muy picada, 15 gramos de pepinillo, 1 cucharadita de ravigote, otra de vinagre y un poquito de pimienta Cayena. Se mezcla con la mayonesa y se sirve.

20. Ali-oli.—En la "masía"[1] de la Creu, descansando para subir a Montserrat, cerca del gran santuario catalán, ofrecen para comer con pan en forma de sándwich, esta salsa exquisita.

Se machacan seis u ocho dientes de ajo, mondados y partidos a lo largo, quitándoles el germen. Hay que tener cuidado de majar siempre a la derecha.

Se añade un poco de sal común, un huevo y aceite gota a gota, como para la mayonesa. Al espesar la masa como manteca, está hecha la salsa.

21. Salsa de perejil.—Se pica perejil fresco, no de ese amarillo y lacio que a veces se ve languidecer en las cocinas. Ya picado en la tabla o majado en el mortero, se añade una migajita de pan mojado en vinagre y se machaca también, se agrega un poco del caldo del puchero, y ha de formar un puré algo espeso, pero

[1] Masía, granja o casa de campo en Cataluña. (N. del E.)

no enteramente compacto. Hay quien le pone un diente de ajo; no es de rigor, a menos que guste.

22. **Salsa de vinagre.**—Se cuece una patata y, cocida, se reduce a puré. Se liquida con caldo, se añade una corteza de pan tostado, remojada en vinagre: que se pasa y puede servirse.

23. **Salsa amarilla.**—Se muelen, en el mortero, un currusco de pan frito, un diente de ajo, un polvillo de clavo, una hebra de azafrán, se deslie en caldo, se espesa con una miga de pan, se sala y se le da un par de hervores en la lumbre. Se pasa y se sirve.

24. **"Velouté" de vigilia.**—Se ponen en una cacerola 2 kilos de pescado, pescadilla y otro pescado blanco. Se añaden 2 cebollas regulares, 2 clavos de especia, 1 ramillete surtido, 2 zanahorias regulares, medio litro de vino blanco, 20 gramos de sal, 50 gramos de pimienta molida. Se cuece a lumbre muy suave durante quince minutos. Se añade 1 botella de vino blanco y 2 litros de agua. Se hace hervir, se espuma y se deja cocer suavemente al lado de la hornilla hasta que el pescado esté enteramente cocido. Se cuela por la servilleta, y después se hace un rehogo blanco con 200 gramos de manteca y 200 gramos de harina. Se añade el caldo a este rehogo. Se reduce dándole vueltas sobre la hornilla durante un cuarto de hora, se cuela por el cedazo y se guarda.

25. **Salsa alemana.**—Se preparan: 2 decilitros de sustancia de ave, 1 decilitro de sustancia de setas, 1 litro de velouté. Se reduce todo hasta que la salsa deje bañada por completo la cuchara. Se espesa con 4 yemas de huevo y 15 gramos de manteca.

Se pasa por el cedazo al baño maría, se cubre con una cucharada de consomé de ave para evitar que se forme una tela en la superficie.

26. **Mole.**—Esta famosa salsa mexicana que se debe al genio inventor coquinario de una humilde monjita de Puebla, según rezan los anales, no es difícil de hacer siempre y cuando se aporten todos los elementos que indica la receta, guardando el orden que sigue:

Se lavan y desvenan 100 gramos de chile ancho, 125 de chile mulato y 25 de chile pasilla, tostándolos luego y pelándolos.

Se pica y fríe una cebolla de regular tamaño y un diente de ajo. Se tuestan 25 gramos de almendras dulces, media tortilla y unos 20 gramos de ajonjolí y todo ello se muele junto con los chiles, la cebolla y el ajo, agregándoles para dar buen sabor 1 clavo, una cucharada de pepitas de chile, 2 granos de pimienta y dos pizcas de semilla de culantro y de anís. Se pone a la lumbre la cantidad de manteca necesaria para freír todo lo antes dicho, añadiendo caldo si hiciera falta para estar jugoso.

Esta salsa se utiliza para guisar en ella aves, carne de puerco y carnero, previamente asada o cocida y cortada en trozos.

27. **Salsa Chateaubriand.**—Se reducen dos litros de vino blanco con treinta gramos de carne gelatinada. Se añaden doce decilitros de sustancia de carne, se reduce y se cuela. En el momento de servir se hierve y espesa con un poco de harina y mantequilla.

28. **Salsa Bordelesa.**—Se reducen a la mitad dos decilitros de vino blanco con un polvo de pimienta y una cucharada de cebolleta picada. Se añaden cinco decilitros de sustancia de carne espesada con harina y mantequilla y se cuece todo.

IV

PASTAS, LEGUMBRES Y HORTALIZAS

1. *Paella.*
2. *Arroz a Vanda.*
3. *Macarrones.*
4. *Ravioli.*
5. *Frijoles negros a la criolla.*
6. *Habas a la catalana.*
7. *Ejotes a la mexicana.*
8. *Judías estofadas.*
9. *Setas a la española.*
10. *Cebollas rellenas.*
11. *Ropa vieja cubana.*
12. *Alcachofas a las finas hierbas.*
13. *Fondo de alcachofas al jerez.*
14. *Chiles rellenos.*
15. *Papas estofadas.*
16. *Alubias blancas con tocino.*
17. *Judías o ejotes.*
18. *Chícharos con tocino.*
19. *Chícharos con jamón.*
20. *Alcachofas rellenas.*
21. *Berenjenas rellenas.*
22. *Berenjenas con queso.*
23. *Lombarda con salchichas.*
24. *Repollo con tocino.*
25. *Repollos rellenos.*
26. *Menestra a la española.*
27. *Espárragos con salsa blanca.*

1. Paella.—En marmita baja se pone buen aceite desranciado, a fuego activo, preferiblemente de leña seca o sarmiento. Cuando está rusiente, se fríen pimientos pequeños, de los verdes, y ya fritos,

se apartan. Se fríen luego, en el mismo aceite, trozos de ave, que puede ser perdiz, pollo, pato tierno, codorniz, y se añaden otros trozos, también chicos, de lomo de cerdo o ternera y de salchicha. Así que todo se dora, se sazona con tres dientes de ajo, tomate en pedazos, perejil, pimentón, azafrán, sal y pimienta. Se dan vueltas para que no se pegue el guiso, y se añaden alcachofitas cocidas ya, guisantes tiernos y caracoles; se alarga un poco el guiso con caldo del puchero, y se deja hervir, hasta que cueza bien todo junto, sin pegarse. Cocido ya, se activa la lumbre, se aumentan dos partes de agua y una de arroz, se da un hervor, se añaden los pimientos rojos, se disminuye el fuego y no se toca el arroz hasta que esté en punto de servirse.

2. **Arroz a Vanda.**—Para el arroz de este modo, se hace primero caldo de pescado, como enseña la receta, pasando por tamiz el cocimiento. Obtenido el caldo, espeso y grasiento con la gelatina del pescado, se refríen unos dientes de ajo; se añade el caldo y un poco de perejil; se agregan trozos pequeños de pescado, cocido de nuevo, que no sirvió para hacer el caldo; se sazona con clavo, canela, pimienta y un poco de sal, pues el caldo ya tiene la suya, y se termina con el arroz, lo mismo que para la paella.

3. **Macarrones.**—Varias son las formas de guisar este nutritivo plato pero en cada una de ellas lo primero que es preciso es utilizar pasta buena, preferentemente adquirida en una tienda italiana. Cocer los macarrones en agua abundante, previamente salados, y una vez tiernos echarlos en un colador y bañarlos con agua fría.

Preparada ya la base de este socorrido alimento, puede servirse siguiendo recetas distintas, tales como preparando una salsa bechamel, la que colocada en una budinera servirá de base a los macarrones, que han de quedar completamente cubiertos por ella. Añádase pan rallado y queso y métase al horno, hasta que estos últimos estén dorados.

También se pueden colocar en la budinera varias capas de macarrones, salsa blanca y queso, y dorarlo todo en el horno. Los macarrones a la milanesa se logran haciendo una salsa de tomate a la que se agregan seis champiñones y buena cantidad de queso rallado. Cubierta la pasta con esta salsa, se sirve sin meter al horno.

Otra receta de macarrones a la italiana consiste en cocer la

pasta en agua a la que se ha añadido una cebolla con dos clavos de especia y media cucharada de mantequilla. Una vez bien cocidos los macarrones se cuelan y recalientan en taza y media de salsa de jitomate, cubriéndose luego con queso parmesano rallado.

4. **Ravioli.**—Hoy en día puede adquirirse esta pasta ya rellena en todos los expendios italianos. Colóquese en una marmita la cantidad necesaria de agua salada o caldo, échese en ella los ravioli y una vez tiernos éstos, sáquense y colóquense en una budinera, cubriéndolos con una salsa de jitomate y buena cantidad de queso parmesano rallado. Caliéntese al horno y sírvase.

5. **Frijoles negros a la criolla.**—Estos frijoles tienen partidarios, aun cuando yo encuentro tan sabrosa o más, la judía fina y blanca, y la encarnada o de manteca.

Los frijoles negros suelen acompañar al arroz blanco y a los huevos fritos que se sirven con él. Los frijoles se cuecen en agua y sal, y ya cocidos se fríen con manteca, un diente de ajo, y tomate y cebolla picados. También se sirven con cazabe (harina de yuca) en tortas.

6. **Habas a la catalana.**—En un perol de barro se pone un buen pedazo de tocino o dos tazas de aceite, las habas tiernas, sin vaina, un ramo de hierbas finas, dos o tres dientes de ajo, bien picados, un polvo de canela, otro de orégano, perejil picado, hierbabuena, etc.; y un par de morcillas a ruedas, o carne de lomo bien magro. Se pone al fuego templado, en crudo, y se mueve el perolillo con frecuencia para que las habas se impregnen bien del condimento y cuezan por igual. Se sirven cuando todo está cocido.

7. **Ejotes a la mexicana.**—Despuntados, y suprimidos los filamentos, cocerlos en agua con sal y unos trocitos de jamón y salchichón. Freír, aparte, en manteca, ajos picados y al dorarse añadir ruedas de cebolla, tiras de pimiento verde y tomate crudo molido. Cuando esté frito el conjunto, agregar los ejotes con el jamón, el salchichón y su caldo, especias, ralladura de pan frito, perejil picado, aceite y vinagre. Espesado el caldo, y en su punto el guiso, servirlo.

8. **Judías estofadas.**—Se cuecen en agua salada con algunas cebollas y un diente de ajo. Ya cocidas, se escurren y al agua del

cocimiento se añade aceite, una miga de pan remojada en vinagre, un par de tomates en trozos, sin semilla, perejil picado y sal. Se aumentan las judías ya escurridas y se tapa bien la cacerola con papel de estraza, dejando que se estofen a fuego manso. Un poco antes de servir puede colorearse con una pulgarada de pimentón.

Por este mismo procedimiento se estofan las lentejas.

9. Setas a la española.—Se quitan los rabitos, se lavan y se enjuagan y rehogan con manteca o aceite, sazonándolos con sal y añadiéndoles un poco de caldo. Cuando estén cocidas se les incorpora una salsa de almendras espesada con harina. Se deja que den un hervor y se sirven.

10. Cebollas rellenas.—Es un plato de recursos y muy agradable.

Se buscan cebollas grandes, se limpian y escaldan; se escurren y por arriba se les hace una excavación para rellenarlas.

El relleno se compone de miga de pan empapada de leche, exprimida, dos yemas de huevo duro, algún queso rallado, perejil picado muy fino, cebolla, sal y pimienta. Todo esto ha de incorporarse muy bien y la cebolla y el perejil han de haber pasado por la sartén previamente. Se llena el hueco con esta masa, se enharinan las cebollas, se bañan en yema de huevo y se fríen. Se hace un espeso de harina tostada, huevo batido, unas gotas de vinagre, y se le pone alrededor. Este relleno o picadillo puede variar, y la salsa puede ser de tomate.

11. Ropa vieja cubana.—Se derrite manteca y se amasa con harina, haciendo luego un picadillo de ajo, perejil, cebolla, tomates y pimientos, y dándole a todo vueltas en la sartén, hasta que esté ligeramente dorado.

Se traslada a una cazuela, y se añade, a proporción, una taza de caldo, otra de vino blanco, unas gotas de limón, un poco de sal; se revuelve y se añade la carne de vaca, previamente cocida y deshilachada; se deja hervir un poco, y se sirve con plátanos maduros fritos.

12. Alcachofas a las finas hierbas.—Se blanquean 4 alcachofas regulares, se refrescan y se les quita la pelusa del interior. Se comprimen ligeramente para escurrirles el agua y después se condimentan con un polvo de sal y una pizca de pimienta. Se hace

freír el extremo de las hojas de las alcachofas en la sartén, con 6 cucharadas de aceite, se prepara un decilitro de finas hierbas. Se rallan 100 gramos de tocino, que se ponen en una cacerola de cabida de 1 litro, añadiendo 5 gramos de harina mezclada con 5 gramos de manteca, 1 decilitro de caldo y las finas hierbas. Se ponen a la lumbre durante cinco minutos, dándole vueltas con la cuchara de madera. Se ponen en cada alcachofa la cuarta parte del relleno que acaba de hacerse. Se coloca una lonjita de tocino de cuatro centímetros sobre cada una de las alcachofas.

Se atan para que no se deformen, se colocan en la sartén de saltear y se añaden 2 decilitros de caldo, se hace cocer veinte minutos con lumbre encima y debajo. Se prueban si están bien cocidas y se sirven.

13. Fondos de alcachofa al Jerez.—Preparar y cocer fondos de alcachofa frescos o en conserva, ya cocidos, guarnecerlos con una mezcla de setas frescas, cortadas en láminas de penquitas de coliflor cocidas en bechamela, y dos cucharadas de queso rallado y una pulgarada de pimienta. Salpicarlos de pan rallado muy cernido y regarlo con manteca derretida. Que tomen color en horno caliente, y sírvanse hirviendo, regándoles al salir del horno con un vasito de jerez.

14. Chiles rellenos.—Chiles poblanos, 6; yemas de huevo cocidas, 2; papas, 250 gramos; almendras picadas, 1 cucharada; queso amarillo rallado, 50 gramos; harina, 1 cucharadita; jitomate, 3 grandes; sardinas en aceite, 1 lata; ajo, vinagre, hierbas de olor al gusto. Los chiles se desvenan, tuestan, limpian y lavan, para quitarles todo lo sucio de la piel tostada. Se ponen la víspera en vinagre con ajos y hierbas de olor volteándolos de cuando en cuando. Las papas se cuecen y se parten en cuadritos pequeños, las sardinas se desmenuzan y los jitomates se asan y se muelen. Se fríe ajo y cebolla picada y luego un poco de jitomate. Cuando está un poco frito, se agregan las papas y las sardinas. Muy bien sazonado esto se rellenan los chiles con ello y se colocan en un platón redondo. Se cubren con el queso rallado y entre chile y chile se pone la salsa, que se hace de la manera siguiente: se fríen las almendras peladas y se muelen. Se fríe la harina hasta que dore, en seguida las almendras, las yemas cocidas desbaratadas, el resto del jitomate molido, se sazona con sal y pimienta. Debe quedar de una consistencia regular.

15. Papas estofadas.—Papas, 1 kilo; jitomate maduro, 500 gramos; cebolla, 100 gramos; ajos, dos dientes; manteca, 50 gramos; queso fresco, 100 gramos. Los jitomates se ponen a cocer con un cuarto de litro de agua, una hoja de laurel, 6 pimientas delgadas, 2 clavos de especias y 20 gramos de sal gruesa; después de media hora de cocción se pasan por el colador frío.

En una sartén se pone la manteca al fuego y cuando está bien caliente, se le añade la cebolla y el ajo, una vez dorado se agrega el jitomate, que debe estar ya preparado, se deja hervir 5 minutos y se vuelve a colar.

Las papas se lavan, se mondan y se vuelven a lavar con agua bien caliente, se rebanan en lonjas de medio centímetro y se colocan ordenadamente en un platón hondo de loza refractaria; encima se vierte la salsa y se cubre con queso rallado, se pone al horno ligeramente caliente, una hora y media.

Se sirven muy calientes y en el mismo platón.

16. Alubias con tocino entreverado.—Tómese un kilo de tocino de pecho; dos kilos de alubias blancas, una docena de cebollas y un ramillete.

Córtese el tocino de pecho en trozos iguales y rehóguese con las cebollas; cuando haya tomado calor mójese con algunos vasos de agua, y añádanse las judías, que estarán, desde la víspera, en remojo.

Salpimentar y añadir el ramillete y un diente de ajo. Revuélvase de modo que se impregnen las alubias, y déjese cocer a remanso tres horas. Antes de añadir las alubias al guiso, pueden cocerse ligeramente en agua salada, lo cual contribuye a que estén más tiernas. Entonces sólo necesitarían permanecer una hora en el guiso. Con la salsa de este guiso, un poco de manteca y unas alubias pisadas y tamizadas, se hace una sopa muy buena de puré.

17. Judías o ejotes.—Suprimiendo los filamentos y lavadas, se echan en agua hirviente con sal, y una vez cocidas, se sumergen en agua fría, para que conserven su verdor. Retírense y pónganse a escurrir en una cacerola, mézclese manteca fresca con una pulgarada de harina, perejil y cebolletas, finamente picadas, sal, moscada y un vaso de leche o agua en que han cocido las judías. Agréguense éstas, hágase hervir diez minutos la salsa y sírvase con una liga de yemas de huevo. Si no se pone leche podrá agregarse un chorrito de vinagre.

18. **Chícharos con tocino.**—Se tienen cien gramos de tocino de pecho, quitada la corteza y partido en trozos de tres centímetros. Se escaldan cinco minutos en agua hirviendo; se escurren y se ponen en una cazuela de cabida de dos litros, con diez gramos de manteca, se pasan cinco minutos y se añaden quince gramos de harina. Se remueve el tocino y la harina con la cuchara, dejándola en el fuego cinco minutos después de echarse un litro de guisantes, con una cebolla blanca, y se añaden cuatro decilitros de agua. Se deja cocer a fuego lento en cazuela bien tapada, media hora.

19. **Chícharos con jamón.**—Un trozo de jamón de ciento veinticinco gramos, cortado en tajaditas del largo de un dedo y de dos a tres centímetros de ancho.

Sofreídlas con sesenta gramos de manteca e igual cantidad de grasa de cerdo, sin calentarlas mucho; echadles encima media taza de caldo desengrasado y un litro de guisantes. Dejadlo cocer todo suavemente con uno o dos cogollos de lechuga, sin tapar la cazuela. Terminada la cocción, sacad las lechugas, echad por encima de los guisantes con jamón una cucharada de harina; añadidles otra vez media taza de caldo, y ligad con yema de huevo batida en el momento de servir.

20. **Alcachofas rellenas.**—Hay que tener alcachofas de buen tamaño, ni muy grandes ni demasiado chicas, y de buena clase, no duras. Se cocerán en agua y sal, sacándolas del cocimiento antes de que se deshagan.

Hágase un picadillo fino de lomo, jamón y tocino que se freirá en la sartén, y añádasele luego pan desmigado, sal y pimienta. Ábrase la alcachofa, y desviando las hojas del cogollo, rellénese con el picadillo, poniéndose al remate pan rallado.

Rehóguense las alcachofas en una cacerola con manteca; hágase luego la salsa de yemas de huevo cocidas, desleídas en caldo y vino blanco, y añádase a las alcachofas dejándolo cocer a fuego lento, tapado, media hora. Se sirve en la marmita.

21. **Berenjenas rellenas.**—Partidlas por la mitad, a lo largo. Quitadles parte de la sustancia interior, dejando empero una buena porción de la pulpa adherente a la piel, que no hay que estropear. Preparad el relleno de la pulpa retirada; picad esta pulpa con ciento veinticinco gramos de médula de buey e igual cantidad de pechuga

de ave o carne de ternera asada. Mezclad con cuatro yemas de huevo sesenta gramos de miga de pan duro muy bien desmenuzado; unid este relleno al primero; amasadlo todo muy bien a fin de que la mezcla sea íntima; añadidle un poco de sal y nuez moscada rallada, pero no sazonéis con exceso. Llenad con este relleno las medias berenjenas ahuecadas; unid bien la superficie, pasando por las junturas un poco de yema de huevo con un pincel flexible. Meted las medias berenjenas rellenas en una fuente que pueda soportar la acción del fuego. Haced derretir la médula de buey; pasadla a través de un lienzo y rociad con ella las berenjenas. Poned la fuente en el fogón con fuego muy vivo encima y poco fuego debajo; terminada la cocción, servidlas sin cambiar de fuente.

22. **Berenjenas con queso.**—Pélense y córtense en ruedas unas cuantas berenjenas tiernas y espolvorearlas con sal. Así que hayan soltado su humedad, enjuagadlas perfectamente con un paño.

Hacedlas saltar en la sartén a buena lumbre, hasta que estén casi cocidas. Sazonadlas y espesadlas ligeramente con salsa de harina y manteca. Colocadlas, por capas, en un plato que resista al fuego, espolvoread cada capa con queso rallado y rociando el conjunto con manteca derretida. Ponedlas durante quince o veinte minutos a la boca del horno, o entre dos lumbres moderadas y servidlas.

23. **Lombarda con salchicha.**—Se toma una buena col lombarda, se lava, se pica y se cuece con medio cuartillo de agua, no más.

Se derriten cien gramos de tocino fresco, cortado en pedazos pequeños, se fríe la mitad de las salchichas, un cuarto de kilo o medio, según los gustos, en pedacitos pequeños también, y la otra mitad se pone entera. Para freír la salchicha, no hace falta grasa; se pone en la sartén medio cacillo de agua caliente y en su grasa propia se doran las salchichas. Se rehoga la lombarda en la grasa que las salchichas y el tocino soltaron, se le unen los pedazos cortados de salchicha, y las salchichas enteras se colocan adornando la fuente cuando se sirve.

24. **Repollos con tocino.**—Tómense repollos llenos y blancos, y pártanse en cuatro trozos iguales. Sorpréndanse con agua hirviendo y después vayan al agua fría. Escurridos, échense en un puchero, con caldo, doscientos cincuenta gramos de tocino entreve-

rado, dos chorizos y cuatro salchichas. Añádanse tres zanahorias, dos cebollas y un tronco de apio.

La sazón hágase con pimienta, pues ya tiene sal el tocino. Déjese cocer hasta que el repollo se ponga muy blando; entonces, sacad el tocino y los embutidos, escurrid el repollo con tenedor sobre un colador, pasad por tamiz el jugo que suelte y las hortalizas que acompañan, y poned el repollo alrededor, el tocino en el centro, con los embutidos cortados en ruedas, y sobre el repollo verted el puré del jugo.

25. Repollos rellenos.—Se toman dos o tres repollos muy blancos y tiernecitos, y se blanquean en agua hirviendo, echándolos luego en agua fría. Se escurren y se hace el relleno de picadillo.

Se entreabren las hojas de los repollos, y entre hoja y hoja se va rellenando. Se atan con bramante fino, y se fríen en manteca, en la sartén. Luego pasan a la cacerola, en la cual se pone caldo, y un huevo, sazonando con nuez moscada, sal, pimienta y clavillo. Según van cociendo los repollos, se añade un poco de manteca de cerdo, la yema de dos huevos duros, un chorrito de vinagre fuerte y un espeso de harina hecho en la misma manteca. Ya del todo cocidos los repollos sáquense con cuidado, tamícese la salsa y viértaseles por encima en la fuente, todo lo caliente posible.

26. Menestra a la española.—La menestra no debe llevar agua ninguna. Basta con el jugo que sueltan las hortalizas. Tomando por tipo la menestra de primavera, se blanquean rápidamente cebollitas nuevas, guisantes, cogollos de lechugas, y si se quiere, setas menudas o cortadas en pedazos. Las alcachofas deben hervir aparte un rato, para desamargar.

Se pondrán en una cazuela las hortalizas más duras, que se rehogarán con unos trocitos de jamón, con manteca de vaca o de cerdo, y alguna cebolla picada. Ya rehogado, se añaden las verduras blandas, y se saltean hasta que no tengan humedad.

Sazónese con sal y pimienta y un hilito de vinagre, y póngase a hervir a fuego lento, tapado y cuidando que no se pegue. Si no dan bastante humedad las hortalizas, se les añadirá caldo, poco y lo más sustancioso posible y ya hecha la menestra, se adorna como se quiera, con huevo duro cortado en trozos, o con picadillo de este mismo huevo, y están bien cortezones de pan compacto, cortados en forma triangular y puestos alrededor de la fuente, como un borde.

27. **Espárragos con salsa blanca.**—Es preciso elegir los espárragos que tienen la cabeza de color de violeta y los rabos bien blancos. Se les corta 1 milímetro de la punta de la cabeza, se mondan y se raspan deslizando el corte del cuchillo de cocina tendido a lo largo del espárrago. Se atan por manojos de 8 a 10, y se ponen a cocer en un caldero durante diez minutos con mucha agua hirviendo y salada. Se sala el agua a razón de 5 gramos de sal por litro, para una cantidad de espárragos destinada a cuatro personas. Se sacan del caldero una vez cocidos y se meten en agua fría. Se les retira inmediatamente de esta agua, se escurren perfectamente, colocando las cabezas bien iguales. Se sirve una salsa holandesa o una salsa de manteca en una salsera aparte.

V

PLATOS DE HUEVOS

1. *Huevos pasados por agua.*
2. *Huevos escalfados.*
3. *Huevos fritos.*
4. *Huevos con tomate y jamón.*
5. *Pisto manchego.*
6. *Huevos a la Hugonota.*
7. *Huevos abuñolados.*
8. *Huevos al plato.*
9. *Huevos con manteca negra.*
10. *Huevos revueltos a las finas hierbas.*
11. *Huevos revueltos con queso.*
12. *Huevos cuajados con jugo de carne.*
13. *Observaciones sobre la tortilla.*
14. *Tortilla con tocino.*
15. *Tortilla con jamón.*
16. *Tortilla con setas.*
17. *Tortilla de riñones de carnero.*
18. *Tortilla con queso.*
19. *Tortilla de patatas.*
20. *Tortilla de bacalao.*
21. *Omeleta a la reina.*
22. *Omeleta a la "Rossini".*
23. *Omeleta a la princesa.*

1. Huevos pasados por agua o tibios.—Son los huevos pasados, motivo eterno de discusión. Algunos los quieren casi crudos, otros los prefieren como piedras. Para las personas que los prefieren en un punto regular, el sistema es muy sencillo: se echan en el cazo donde han de ponerse, lleno de agua fría, que se coloca al fuego, y, cuando rompe a hervir, se sirven los huevos, dentro del mismo recipiente. Lo general es hacer lo contrario; echarlos

en agua hirviendo, y con el reloj de arena, o rezando un credo, dejarlos hasta suponerlos pasados ya. Este procedimiento no siempre resulta acertado. Deben servirse con picatostes fritos.

2. **Huevos escalfados.**—Los huevos pueden escalfarse en varios líquidos: agua, caldo, salsa de tomate, vino de Jerez, o sobre una costrada hirviente, que se sirva en la propia marmita donde se hace. Cuando se escalfan en agua, tiene que ser poca, para que no los ensope, añadiéndosele una cucharada de vinagre. Se echan de alto y se sacan con la espumadera.

Los huevos escalfados están bien con el arroz a la americana, con la salsa de tomate, sobre magras de jamón, con pisto sin huevo, con las costradas, etc.

3. **Huevos fritos.**—Acerca de los huevos fritos se ha escrito no poco y desarrollado teorías. Para estos huevos basta poner en una sartén, al fuego, una gran cantidad de manteca de cerdo, y hacer que se caliente hasta que desprenda un humo azulado. En este momento debe echarse el huevo, roto de antemano, en un pocillo, cuanto más chico mejor, procurando que caiga en la sartén en el centro y desde la menor altura posible aunque para ello sea preciso introducir el pocillo en la sartén. Se le echa la grasa por encima dos o tres veces con la pala, y cuando se ve que el huevo está dorado por abajo, se toma con la misma pala y se coloca en la fuente.

4. **Huevos con tomate y jamón.**—Límpiense tomates muy maduros, uno por cada huevo, y dénseles vueltas en la sartén, con manteca de cerdo, un picado de cebolla y dos dientes de ajo. Trasládese de la sartén a un cazo, el tomate y su aderezo, y déjese cocer a fuego lento, salpimentado.

Bien sazonado el tomate, se freirán o escalfarán los huevos, y en la fuente donde se sirven se les añadirá el tomate muy caliente. Las magras de jamón estarán ya fritas, y se presentarán alrededor.

5. **Pisto manchego.**—Hágase un picado no muy grueso de cebolla y trozos de jamón magro, y fríase todo en aceite andaluz o manteca de cerdo. Cuando empiece a tomar color, añádase calabaza en trozos. Al estar blanda la calabaza, se agrega un picado de tomate y otro grueso de pimiento morrón, previamente asado. Se deja que rehogue junto en la cacerola, se añade caldo y poco antes de servir se revuelve con los huevos, cuidando de que éstos

no se pongan duros, o se les escalfan encima. Este pisto se hace sin huevos también.

6. **Huevos a la hugonota.**—Poner en la lumbre suave y con un poco de jugo, un plato de metal; cascar, sobre él, cuidadosamente, los huevos, para que queden enteras las yemas; sazonarlos con sal y pimienta; pasarles por encima la pala enrojecida, y servirlos *semiblandos*.

7. **Huevos abuñolados.**—Son unos huevos fritos más vistosos. Se calienta manteca o aceite y ya rusiente, se echa el huevo, que se tendrá cascado en una taza. Con la espumadera se le va dando forma al huevo, subiendo la clara y redondeándolo, para figurar el buñuelo. Es operación que pide rapidez y maña. Se adornan con patatas fritas cortadas en barras o en hojuela.

8. **Huevos al plato.**—Deben hacerse estos huevos en los platitos especiales de porcelana o de hierro esmaltado, que tienen forma adecuada y cavidad para un huevo o dos. Se unta de mantequilla muy fresca el plato, se espolvorea de sal y se cascan encima los huevos. Se salpica de muy poca sal y pimienta, y se les echa encima como una avellanita de manteca y un picadito de perejil. Hay que tener cuidado de que la yema no se rompa. Y, para cocerlos —en vez de meterlos en el horno, como dicen la mayor parte de los libros—, téngase preparada ceniza caliente, y dentro de ella, cubiertas, algunas ascuas, y sobre esta ceniza colocad el plato. Si por arriba se ve que quedan crudos, pasadles la pala enrojecida rápidamente y a cierta distancia. No hay otro medio seguro de impedir que salgan duros y hechos un cartón los huevos al plato.

Los huevos al plato admiten muchas combinaciones, y se acompañan con magras fritas, salchichas, lo mismo salsa de tomate, torreznitos de tocino, etc.

9. **Huevos con manteca negra.**—Se cascan 6 huevos en un plato y se espolvorean con 1 polvo de sal y 3 pizcas de pimienta. Se pone en la sartén para tortillas 100 gramos de manteca que se deja a la lumbre hasta que adquiera un color oscuro. Se vierte la manteca sobre los huevos, pasando después éstos a la sartén. Se dejan cocer durante dos minutos; se vuelven y se dejan aún medio minuto en la lumbre, vertiéndoles después sobre la fuente. Se hier-

ven en la sartén 2 cucharadas de vinagre hasta que se reduzcan a 1, y se vierte sobre los huevos. Se sirven.

Hay que tener cuidado de limpiar bien la sartén y engrasarla con grasa de cocido para evitar que se tome de orín, lo que perjudicaría después para hacer las tortillas.

10. Huevos revueltos a las finas hierbas.—Se ponen en una cacerola de cabida de 2 litros, 100 gramos de manteca. Se añaden 6 huevos frescos, medio decilitro de leche, 1 polvito de sal y 1 pizca de pimienta. Se ponen los huevos a la lumbre y se baten con el batidor con mucha ligereza; cuando comienzan a cuajarse se saca la cacerola de la hornilla y se remueven aún durante dos minutos, añadiendo después media cucharada de perejil picado. Se sirven en una fuente con rebanadas de pan frito.

OBSERVACIÓN.—Suelen quejarse algunos de que los huevos revueltos salen algo granulosos; esto procede, bien de exceso de cocción o bien de falta de cuidado en el trabajo. Es necesario que el batidor recorra todas las partes de la cacerola si se quieren obtener los huevos revueltos cocidos con igualdad.

11. Huevos revueltos con queso.—Se preparan los huevos como acabamos de decir, y se añaden, al mismo tiempo que la manteca, 60 gramos de queso parmesano rallado; se concluye como se ha dicho en el artículo precedente.

OBSERVACIÓN.—Se hacen también los huevos revueltos con cabezas de espárragos o con guisantes. Se añaden estas legumbres antes de poner los huevos en la fuente.

12. Huevos cuajados con jugo de carne.—Se echa agua hasta 1 centímetro del borde en la sartén pequeña de saltear. Se añaden 1 polvo de sal y medio decilitro de vinagre. Se hace hervir el agua y cuando ha empezado el hervor, se cascan en ella 6 huevos muy frescos, cubriendo, después, la sartén de saltear con la cobertera. Se retira del fuego a los dos minutos, y si la clara envuelve a la yema con una capa cuajada, es que está ya cocido el huevo. Se pone en una cazuela, litro y medio de agua tibia, y se sacan los huevos uno por uno con la cuchara agujereada para ponerlos en esta cazuela. Se les deja en esta agua diez minutos, se escurren y después se recortan las partículas de clara alrededor, a fin de que el huevo conserve una forma ovalada bien limpia.

13. **Observaciones sobre la tortilla.**—El buen resultado de una tortilla depende de la observación de tres puntos esenciales: la omisión de uno de ellos es causa con frecuencia, de que la operación salga mal. El número de huevos no debe exceder jamás de 12, si se quiere que la tortilla sea buena y de buen aspecto. Vale más, como ya se ha dicho con razón por otros autores, hacer muchas tortillas separadas cuando son numerosos los convidados, que intentar una de gran volumen, que no podría ejecutarse de una manera satisfactoria. Además, no debe emplearse jamás, para hacer una tortilla, otra sartén que la especialmente destinada a este uso; esta es también una de las primeras condiciones de buen éxito. Finalmente, no deben batirse los huevos durante mucho tiempo, según la costumbre de muchas personas, que se figuran aumentar con esto, la calidad. Los huevos batidos con exceso no darán jamás una tortilla de buen sabor y de buen aspecto.

14. **Tortilla con tocino.**—Se blanquean 100 gramos de tocino en agua hirviendo, durante cinco minutos; se refresca, se enjuga y se le quita la corteza. Se corta el tocino en pedazos de 3 centímetros de largo por 1 de ancho. Se ponen estos pedazos en la sartén pequeña de saltear, con 15 gramos de manteca, y se rehogan hasta que se doren. Se preparan 6 huevos batidos como para la tortilla a las finas hierbas. Se añade 1 polvo de sal y 1 pizca de pimienta. Se echa el tocino en los huevos batidos que se hallan en la cazuela y se termina como la tortilla a las finas hierbas.

15. **Tortilla con jamón.**—Se cortan 100 gramos de jamón magro cocido en pedacitos de 1 centímetro cuadrado. Se añade el jamón a los huevos batidos, con 1 polvo de sal y 2 pizcas de pimienta. Se hace la tortilla como la de finas hierbas.

16. **Tortilla con setas.**—Se preparan 10 ó 12 setas salteadas. Se hace la preparación como para la tortilla de finas hierbas; se echan las setas en medio de la tortilla. Se dobla juntando los extremos y se sirve.

17. **Tortilla de riñones de carnero.**—Se saltean tres riñones de carnero, como se ha dicho, en riñones salteados. Se ponen los riñones en medio de la tortilla.

18. **Tortilla con queso.**—Se cortan en pedazos de 1 centímetro cuadrado 30 gramos de queso parmesano y otros 30 de Gruyere.

Se prepara la tortilla como se ha dicho en tortillas a las finas hierbas, pero sin perejil. Se condimenta con 1 polvo de sal y 3 pizcas de pimienta. Se añade a los huevos batidos el queso parmesano, se echa en la sartén y se hace la tortilla, pero antes de doblarla se extiende el gruyere en el interior. Se juntan los dos extremos de la tortilla y se sirve.

19. Tortilla de papas.—Se cortan las papas del grueso y tamaño de un peso y se fríen en aceite o manteca de cerdo, sin dejar que se pongan ni recias ni doradas. Han de quedar blancas y bien colocadas, formando capas, sin irregularidad. Hay quien prefiere ruedas de papas muy fritas, y quien saltea las ruedas en manteca con perejil picado; hay quien emplea papa cocida, desmenuzadita, dada "una vuelta" en el sartén, y sazonada con sal y una miaja de pimienta. Entre estos sistemas cabe elegir.

Se baten los huevos reunidos, se salan y se incorporan en la sartén a la papa para que tome color la tortilla.

20. Tortilla de bacalao.—Suele aprovecharse el bacalao que se tiene guisado o frito. Se deshilacha o pica, y se añade a los huevos de la tortilla, haciéndola como todas. Por el mismo procedimiento se hace la tortilla de merluza, la de atún y la de besugo. Cuézanse 8 o 10 cebollas blancas y gruesas, en caldo, con sazón de pimienta y sal.

Ya cocidas, escúrranse y pásense por el tamiz, haciendo un puré espesito, al cual se le añade una pulgarada de azúcar en polvo.

Bátanse los huevos como para tortilla, se les incorpora al puré, y se hace la tortilla lo mismo que las restantes, pero sale mucho más delicada.

21. Omeleta a la reina.—Se rellena la tortilla con un puré de ave y salsa blanca y se envuelve cuidadosamente.

Luego se coloca en la fuente, se rodea de una fina salsa blanca.

22. Omeleta a la Rossini.—Esta tortilla se rellena de paté y se sirve luego de envuelta, en una fuente, muy caliente.

23. Omeleta princesa.—Un puré de espárragos muy finos. unidos por una salsa blanca es un relleno exquisito para esta tortilla.

VI

PESCADOS

1. *Rodaballo.*
2. *Mero.*
3. *Barbo de mar.*
4. *Sargo a la "Maitre d'hotel".*
5. *Sargo con salsa holandesa.*
6. *Lenguado al gratin.*
7. *Lenguado con vino blanco.*
8. *Lenguado a las finas hierbas.*
9. *Lenguado frito.*
10. *Macarela a la "Maitre d'hotel".*
11. *Merluza en ajada.*
12. *Merluza rellena al estilo de Toro.*
13. *Merluza a la Vizcaina.*
14. *Bacalao a la Vizcaina.*
15. *Bacalao a la "Purrusalda".*
16. *Bacalao con salsa de huevo.*
17. *Bacalao a la "Maitre d'hotel".*
18. *Bacalao con manteca negra.*
19. *Pescadillas au gratin.*
20. *Pescadillas con salsa de alcaparras.*
21. *Pescadillas fritas.*
22. *Pescadillas a las finas hierbas.*
23. *Pescadillas al vino de Rueda.*
24. *Arenques frescos con salsa de mostaza.*
25. *Arenques fritos.*
26. *Esperinques al gratin.*
27. *Sábalo con acederas.*
28. *Salmonetes asados a la "Maitre d'hotel".*
29. *Congrio o anguila de mar.*
30. *Besugo cocido de Noche Buena.*
31. *Atún a la ribereña.*

32. Sardinas fritas.
33. Sardinas complicadas.
34. Trucha a la española.
35. Truchas rellenas a la mexicana.
36. Langosta a la catalana.
37. Langosta infernal.
38. Centolla.
39. Marinera de carpa y anguila.
40. Chipirones rellenos.
41. Calamares en su tinta.
42. Almejas marineras.
43. Anguila marinera.
44. Cangrejos de agua dulce.
45. Caracoles a la antigua española.

1. Rodaballo.—Se compra un trozo de rodaballo de 1 kilo 500 gramos, que se escama y se deja desangrar durante dos horas en agua fría. Se arroja el agua y se cubre el pescado con una capa de sal blanca del espesor de 1 centímetro. Una hora antes de servirlo se hierve en agua en la cacerola ovalada. Se echa el rodaballo en agua hirviendo y se hace cocer durante veinticinco minutos, con hervor suave y lento. Se escurre y se coloca en la fuente sobre una servilleta, quedando hacia arriba la parte blanca del pescado. Se sirven aparte 4 decilitros de salsa de mantequilla u holandesa.

2. Mero.—Se compra un pedazo de mero de 1 kilo, procurando siempre que sea de la parte de en medio. Se lava y se cubre de sal blanca. Se hace que rompa a hervir la cacerola ovalada, llena de agua hasta la mitad. Diez minutos antes de servir el pescado se pone en el agua hirviendo, se tapa enteramente la cacerola y se le deja cocer lentamente.

Se saca el pescado, al cabo de diez minutos, que debe estar ya cocido. Se escurre y se arregla sobre una servilleta como el rodaballo. Se guarnece de perejil y se sirve con manteca derretida y limón aparte.

3. Barbo de mar.—Se compra un barbo de 1 kilo aproximadamente, se le sacan las agallas y los intestinos, se le escama y se le ata la cabeza para que no se separe al cocerse.

Se hierve agua en la pescadera pequeña, con 35 gramos de sal. Se cuece el barbo durante veinte minutos, se escurre y se arregla sobre una servilleta con perejil alrededor. Se ponen en la salsera 4 decilitros de salsa de manteca. Se sirven aparte 4 cucharadas de alcaparras.

4. Sargo o mujol a la Maitre d'hotel.—Se compra un sargo de peso de 1 kilo, y se le quitan las agallas y los intestinos. Se rasca cuidadosamente el interior, sirviéndose de una cuchara para esta operación. Se escama, se lava y se enjuga. Se le hacen a cada lado incisiones o cortes de 4 centímetros de largo y de medio centímetro de profundidad, una docena de cortes por cada lado. Se espolvorea con 2 polvos de sal y se riega con 3 cucharadas de aceite. Media hora antes de servirlo se asa a la parrilla a fuego igual y moderado, diez minutos por cada lado. Se pone en la fuente y se riega con 300 gramos de salsa maitre d'hotel. Se sirve.

5. Sargo con salsa holandesa.—También se sirve el sargo con salsa holandesa. En este caso se cuece con agua de sal como el barbo.

6. Lenguado al gratin.—Se elige un pescado para cuatro personas, se le quitan las agallas, los intestinos y la piel negra, se escama la piel blanca, se lava y se enjuga. Se le hace una incisión en el lado pelado, de medio centímetro de profundidad a cada lado de la espina, sin tocar a ésta. Se opera inclinando el cuchillo de izquierda a derecha. Se limpia y después se ponen en la fuente ovalada para el gratin: 30 gramos de manteca, 2 decilitros de vino blanco, 2 polvos de sal, 2 pizcas de pimienta. Se coloca el lenguado también y se le deja cocer durante cinco minutos, cubriéndole con 4 decilitros de salsa italiana, y espolvoreándole con una capa de corteza de pan rallado y tostado de medio centímetro. Se cubre la fuente del gratin con la cobertera de hierro, con fuego también encima de ella, moderado, tanto el de encima como el de la hornilla, pero procurando que la cocción suave no se interrumpa. Después de un cuarto de hora de cocción se sirve en la misma fuente en que se ha hecho.

7. Lenguado con vino blanco.—Se prepara un lenguado del mismo tamaño que para el gratin. Se cuece con 35 gramos de

manteca, 3 decilitros de vino blanco, 2 polvos de sal y 2 pizcas de pimienta. Se le mantiene cociendo, con fuego encima y debajo, por espacio de veinte minutos. Se hace una salsa, en una cacerola de cabida de 1 litro, con 25 gramos de manteca y 25 gramos de harina. Se mezcla, y después se añade 1 polvo de sal, 1 pizca de pimienta y 3 decilitros de agua, dándole vueltas circularmente a la lumbre, hasta el primer hervor. Al cabo de veinte minutos de cocción se vierte el caldo del lenguado en la salsa. Se hace hervir; un solo hervor es suficiente. Se añaden 30 gramos de manteca y una cucharada de perejil picado.

Se remueve la salsa con la cuchara de madera, fuera de la hornilla, y cuando la manteca está enteramente derretida, se riega con todo el lenguado y se sirve.

8. Lenguado a las finas hierbas.—Se compra un lenguado del mismo tamaño indicado en los artículos precedentes, limpiándolo y preparándolo de la misma manera. Se pone en la sartén ovalada, con 30 gramos de mantequilla, 2 polvos de sal, el zumo de 1 limón, 1 decilitro de agua. Se hace cocer con lumbre encima y debajo. Se prepara la salsa como para el lenguado con vino blanco. Al cabo de veinte minutos se echa el caldo del lenguado en la salsa, y se añaden 60 gramos de manteca y una cucharada de perejil picado. Se hace derretir la manteca removiendo con la cuchara de madera fuera del fuego. Se riega con la salsa el lenguado y se sirve.

9. Lenguado frito.—Se prepara, se vacía y se limpia un lenguado como para el lenguado al gratin; no hay que olvidarse de quitarle la piel negra. Se le hace la incisión en la parte pelada, como se ha dicho para el lenguado al gratin. Se pone el pescado a remojar en leche durante diez minutos, se saca y se reboza con harina por los dos lados. Se echa en la fritura no muy caliente, teniendo cuidado de irla activando por grados hasta que el lenguado se haya dorado. Se escurre, enjugándolo ligeramente, se espolvorea de sal y se sirve con perejil frito y un limón cortado en dos.

10. Macarela o escombro a la Maitre d'hotel.—Se le sacan las agallas y los intestinos, así como una tripa que se halla en el interior, en un agujero, a 5 centímetros de la cola. Se le corta el

extremo de ésta y las aletas natatorias. Se le hace una hendidura de 3 centímetros en el lomo, desde la cabeza a la cola. Se condimenta con 2 polvos de sal y 2 de pimienta. Se pone el pescado en una cazuela con dos cucharadas de aceite. Media hora antes de servir se le pone a la parrilla a fuego vivo, seis minutos de un lado, siete minutos del otro y cuatro sobre la parte hendida. Se tienen preparados 200 gramos de salsa Maitre d'hotel, se abre la hendidura del pescado y se mete por ella la salsa en el interior. Se sirve en una fuente bien caliente.

11. Merluza en ajada.—Generalmente se toma, para este guiso, la cabeza de la merluza, con el trozo que le corresponde.

Se cuece la merluza en agua y sal, con papas mondadas y troceadas groseramente.

Se fríen en aceite 3 o 4 dientes de ajo, y con el mismo aceite, un chorro de vinagre, y un vaso del agua en que ha cocido la merluza, se hace una mezcla en un tazón, y se agrega pimiento dulce, lo bastante para dar color al guiso. Momentos antes de servirse la merluza, y al fuego, se le incorpora esta salsa.

12. Merluza rellena al estilo de Toro.—Límpiese la merluza quitándole las agallas y conservándole el buche entero. Extraíganse las huevas y la asadura con mucho cuidado, a fin de que no revienten.

Prepárese un relleno con diversos mariscos, pan rallado, queso de bola en la misma forma, jamón picado, ajos, perejil, especias finas, un poco de nuez moscada en ralladuras, huevos cocidos picados y el hígado de la merluza si estuviese bien fresco. Unase a esta pasta un huevo cocido, y rellénese con ella la merluza, no sin haberlo pasado todo por la sartén.

Colóquese en la tartera y rodéese de almendra picada, perejil, un poco de ajo, limón, aceite, tiras de pimientos morrones, pan rallado y un poco de agua.

Métase al horno, y cuando esté asada sírvase en fuente larga con servilleta por debajo. Tengo que objetar a esta receta, que será mejor asar la merluza en besuguera, y servirlas donde se asó, porque sin género de duda ganará no moviéndola de su pegue.

13. Merluza a la vizcaína.—En una tartera de barro vidriado, póngase aceite a calentar, y échesele perejil picado, media hoja

de laurel y dos cucharadas soperas de harina. Cuando tome color se mojará con caldo, cucharada por rodaja de merluza, y se salpimienta.

Cuando levante hervor se agregará la merluza en ruedas, añadiendo puntas de espárragos y guisantes, que ya estarán cocidos. Se retiran las hojas de laurel y se servirá en la tartera.

14. Bacalao a la vizcaína.—Desalado y cocido el bacalao, se pone, para la salsa, mitad aceite y mitad manteca de cerdo, con bastante cebolla picada, friéndola con cuidado. Cuando la cebolla está dorada, se echa una corteza de pan tostado y un poco de caldo; se tienen cocidos unos seis pimientos choriceros, bien limpios, cuya carne, raspada con un cuchillo, se unirá a la cebolla frita, echando una cucharada de harina y pasando todo ello apretadamente por colador, de manera que quede una salsa bastante espesa; se introduce en ella el bacalao sin espinas gruesas y haciendo hervir ligeramente, se sirve.

15. Bacalao a la "Purrusalda".—Esta receta, vizcaína también, dice literalmente así: Se desala el bacalao, que, por supuesto, siendo de Escocia resulta mejor, y se pone en una cazuela a cocer con papas en rebanadas, retirándolo del fuego antes de que esté del todo cocido.

16. Bacalao con salsa de huevo.—Se prepara el bacalao como se ha dicho en el artículo precedente. Se hierven 2 huevos, se pican las claras y las yemas separadamente. Se añaden a 5 decilitros de salsa blanca, se escurre el bacalao. Se mezclan bien los huevos con la salsa, se riega con ésta el bacalao y se sirve.

17. Bacalao a la Maitre d'hotel.—Se prepara el bacalao y se cuece como acaba de decirse. Se escurre, se pone en la fuente y se cubre con 200 gramos de Maitre d'hotel derretida.

18. Bacalao con manteca negra.—Se prepara de la misma manera y se riega con 5 decilitros de manteca negra y se sirve con perejil frito encima.

19. Pescadillas al gratin.—Para cuatro personas pueden comprarse 2 pescadillas de unos 500 gramos cada una. Se vacían, se

limpian, se escaman, se lavan y se enjugan, haciéndoles un corte o incisión por cada lado de 1 centímetro de profundidad. Se unta con 100 gramos de manteca la fuente para gratin ovalada, colocando en ella las pescadillas.

Se espolvorean con 2 polvos de sal y 2 pizcas de pimienta. Se añade 1 decilitro de vino blanco y el jugo de 10 o 12 setas (600 gramos) las cuales se arreglan sobre las pescadillas, la mitad para cada una.

Se derriten 30 gramos de manteca, que se vierten sobre las setas y las pescadillas.

Se añade una cucharada de perejil picado y 2 cucharadas de ralladura de pan tostado.

20. Pescadillas con salsa de alcaparras.—Se preparan 2 pescadillas, como se ha dicho en el artículo precedente. Se unta con manteca la fuente como para las pescadillas al gratin. Se condimentan con 2 polvos de sal y 2 pizcas de pimienta, añadiendo 1 decilitro de vino blanco.

Se hace cocer con lumbre debajo y encima, evitando que se doren, un cuarto de hora de cocción debe ser suficiente. Se tienen preparados 4 decilitros de salsa blanca, con la cual se mezcla el caldo de la cocción de las pescadillas y 2 cucharadas de alcaparras. Se vierte sobre las pescadillas. Se sirven.

21. Pescadillas fritas.—Se preparan las pescadillas como para el gratin. Se condimentan con un polvo de sal y una pizca de pimienta. Se mojan en 1 decilitro de leche y se rebozan, en seguida, bien en harina. Se fríen con calor moderado primero durante cuatro minutos y después a fuego muy vivo durante tres minutos. Graduando así la cocción se obtiene un frito bien dorado y seco. Se escurren, se espolvorean con 2 polvos de sal, y se sirven con perejil frito y limón.

22. Pescadillas a las finas hierbas con vino blanco.—Se preparan como el lenguado a las finas hierbas con vino blanco. (§ 7)

23. Pescadillas al vino de Rueda.—Tómense pescadillas de las mayores, y ya limpias y escamadas ponedlas en la besuguera bien untada antes con manteca o aceite. Mójese con medio vasito de vino de Rueda (blanco) por pescadilla, sálese, sazónese

con pimienta y añádase un poco de manteca y el zumo de un limón, y sírvase en el mismo plato o besuguera si es presentable.

24. **Arenques frescos con salsa de mostaza.**—El arenque fresco debe ser siempre grueso. Cuando está flaco o algo aplastado ha perdido mucho de su calidad. Se vacían, se limpian y se escaman 4 arenques frescos, a los que se hacen los cortes como a las pescadillas. Se ponen en una cazuela, añadiendo 2 cucharadas de aceite, 2 polvos de sal y 2 pizcas de pimienta. Un cuarto de hora antes de servir, se asan a la parrilla a fuego vivo, cuatro minutos por cada lado, poniéndose después en la fuente de servir. Se sirven con 5 decilitros de salsa blanca, a la cual se habrá añadido una cucharada de mostaza, al mismo tiempo de poner la mantequilla.
Se sirve la salsa aparte.

25. **Arenques fritos.**—Se preparan los arenques como acaba de decirse, se remojan en la leche, se rebozan en harina y se fríen, como se ha dicho en Pescadillas fritas. Se sirven aparte 200 gramos de salsa Maitre d'hotel.

26. **Esperinques al gratín.**—Se sirven también los esperinques al gratín, pero es preciso escogerlos mayores para el frito. Se procede como para el Lenguado al gratín.

27. **Sábalo con acederas.**—Se compra un sábalo de 1 kilo, que se vacía, se limpia, se lava y se le hacen incisiones o cortes como al arenque. Se le tiene durante una hora en un escabeche hecho con 4 cucharadas de aceite, 4 polvos de sal y 2 pizcas de pimienta. Cuarenta minutos antes de servirlo, se asa a la parrilla a lumbre suave e igual, diez minutos por cada lado. Se sirve en una fuente, con 1 litro de puré de acederas o 6 decilitros de salsa de alcaparras o de Maitre d'hotel.

28. **Salmonetes asados a la Maitre d'hotel.**—Se les quitan a 4 salmonetes únicamente las agallas, porque debo advertir que este pescado no se vacía nunca. Se escama y cortan las aletas y se pasan por el agua, pero evitando que se empapen. Se enjugan y se les hacen los cortes como a las pescadillas. Se ponen en un escabeche hecho con 3 cucharadas de aceite, 2 polvos de sal, 2 pizcas de pimienta, 100 gramos de cebolla, cortada en rajas, de 1 milímetro, 25 gramos de perejil en rama.

Veinte minutos antes de servir, se sacan los salmonetes del escabeche, evitando que tengan ningún residuo de cebolla o de perejil. Se asan a la parrilla a fuego vivo, cinco minutos por cada lado. Se sirven con 200 gramos de Maitre d'hotel, únicamente reblandecida.

Se sirven también los salmonetes con vino blanco, el procedimiento es el mismo que para el lenguado. (§ 7)

29. **Congrio o anguila de mar.**—Se compra un pedazo de congrio de 1 kilo, si el pedazo contiene intestinos hay que tener cuidado de quitarlos. Se lava y se ata como la carne para el cocido, y después se blanquea un cuarto de hora en agua hirviendo. Se saca del agua, se escurre y se pone en una cacerola de cabida de 4 litros, que se llenará de agua de manera que cubra bien el pescado. Se añaden 200 gramos de cebolla cortada en láminas o rajas de medio centímetro, 20 gramos de perejil en rama, 2 hojas de laurel, 2 decilitros de vinagre, 1 diente de ajo, 30 gramos de sal, 20 gramos de pimienta en grano.

Se hace cocer muy suavemente durante media hora, se escurre y se sirve en una fuente sobre una servilleta, guarneciéndolo de perejil. Se sirve en una salsera aparte salsa de mantequilla o salsa holandesa.

30. **Besugo cocido de Noche Buena.**—Se sala el besugo, se le hacen incisiones en la parte que ha de ir a la vista, y en éstas se colocan rajitas de limón, se pone en la besuguera, se cubre de agua, se le añade el aceite a proporción, 3 o 4 cebollas partidas, una hoja de laurel, unas ramas de perejil y un poco de pimienta, y así se cuece.

La salsa de este besugo se hace con una pulgarada de azafrán, una docena de almendras dulces sin tostar, algunos piñones y 4 o 6 nueces, una miga de pan remojado y con esto y con el caldo del besugo, se forma un espeso, dándole vueltas a la lumbre.

Este procedimiento es aplicable a la merluza y al pajel.

31. **Atún a la ribereña.**—Se cortan filetes de atún a lo largo de su hebra y se machacan con tocino. Se ponen en plato de saltear con aceite frito, cebollas, zanahorias, sal, limón y tomillo. Se moja con caldo y se deja cocer hasta que reduzca.

Se cocerán aparte desperdicios de atún en vino blanco y caldo de pescado, se tamizarán y se hará un espeso rojo, añadién-

dole un vaso de jerez y volviendo a colar por estameña. Se pasan los filetes a una cacerola, se les añade esta salsa espesada, se dejarán en ella a fuego manso unos veinte minutos, se sacarán y se les echará encima la salsa muy caliente.

32. **Sardinas fritas.**—La sardina quiere que desde la playa se oiga el chirrido de la sartén donde la fríen.

Se limpian, descabezan, y escaman, se salan gordo y se rebozan en harina. Se tiene la sartén con aceite caliente, y se colocan en ella simétricamente, friéndolas y volteándolas, para que se pasen por todas partes.

La sardina frita se come caliente y fría, y en esta última forma se le nota menos el tufo a sain.

33. **Sardinas complicadas.**—Se limpian, descabezan, desespinan y aplanan, y se hace un picadillo de miga de pan, leche, pimienta, sal, un poco de ajo y una yema de huevo.

Se cortan pimientos morrones encarnados y gordos, dándoles la forma de sardina abierta y planada, y se coloca un pimiento cortado así entre cada dos sardinas, untadas con el picadillo. Se rebozan en huevo y harina y se fríen.

34. **Trucha a la española.**—Escámese la trucha por las agallas. Rellénese de manteca, perejil y cebolletas, sal y pimienta. Póngase a cocer en aceite superior, perejil, cebolletas, tomillo, laurel, sal y pimienta gruesa. Colóquese después en las parrillas, envuelta, con todo el aderezo, en dos hojas de papel untado de aceite.

Tostada ya, suprímase el papel y las hierbas, transládese a la fuente, y sírvase, cubierta con una salsa fuerte de anchoas y pimienta.

35. **Truchas rellenas a la mexicana.**—Limpias y escamadas, rellénense con almendras mondadas y partidas, aceitunas, pimientos en conserva, cebolla y perejil, todo ello muy picado y sazonado con sal, pimienta, orégano, alcaparras, rocíese con aceite, y envuelta cada trucha en papel untado con manteca, póngase en las parrillas a la lumbre, dándoles vueltas para que la cocción resulte igual.

Sírvanse sin desempapelarlas.

36. **Langosta a la catalana.**—Dice la receta que se elija una langosta muy grande y viva, y que después de cortarla a trozos, se recoja su sangre. Póngase luegó una cacerola proporcionada sobre fuego vivo con aceite fino, con cantidad de cebolla picada, una hoja de laurel y tomillo, añádese la langosta, rehogándola bien y moviéndola, a fin de que la cebolla se coloree un poco sin quemarse. Machâquense en almirez, 500 gramos de chocolate con sangre de langosta, 1 o 2 dientes de ajo, 8 o 10 almendras tostadas, perejil fresco, 1 bizcocho seco, pimienta en polvo blanca de la mejor, y cuando picado esté todo, se forma una pasta muy unida, se disuelve con un cacillo de caldo o agua, más un poco de pimentón o azafrán algo tostado. Se vierte sobre la langosta, se sala, se tapa, y se hace cocer en el horno durante unos quince minutos, pasados los cuales puede servirse, siempre recién hecha.

Para afinar este plato puede pasarse la salsa por tamiz, y adornar con costrones fritos.

37. **Langosta infernal.**—Una langosta de regular tamaño, que se salcocha al horno, y se vacía de su carne, guardando el caparazón.

Se corta la carne que no se puede extraer, así como las huevas. Se hace un majado que se pasa por tamiz. Los trozos y el majado, algo espeso, se colocan en una marmita, añadiendo medio cuartillo de buen jerez, sal, 1 guindilla en trocitos, clavo, pimienta, moscada y una miga de pan frito, que se deshace primero en almirez. Se deja dar unos hervores, y después se traslada el guiso al caparazón, invertido naturalmente, con el dorso hacia abajo, y acaba de hacerse y reducir en el horno.

Cuando está reducida la salsa, se pone en una fuente la crusta, adornada con sus tenazas y patas ya vacías, y se echan una cucharada de coñac y otra de buen aguardiente español, pegando fuego al servir. Debe arder un poco de tiempo.

38. **Centolla.**—La centolla es la araña de mar, y tiene la figura de un cangrejo enorme. Su sabor es exquisito, pero es sumamente difícil comer una centolla en público. Para adecentarla se hace como sigue:

Se saca toda la carne de la centolla cocida ya, se parten en trozos las patas, y se coloca esta carne bien arreglada dentro de la concha vacía. Se cubre con una salsa picante, y va al horno

unos minutos, para calentarse, sin hervir. También puede servirse fría, siempre sobre una servilleta muy blanca, y adornada alrededor con ramas de perejil.

39. **Marinera (matelote) de carpa y anguila.**—Se eligen una carpa y una anguila de 600 a 700 gramos cada una. Se vacía y escama la carpa y se prepara la anguila. Se cortan la carpa y la anguila en pedazos de 4 centímetros. Se ponen en una cacerola, de cabida de 3 litros, 60 gramos de manteca y 20 cebollitas pequeñas, blanqueadas y mondadas.

Se rehogan las cebollas para que tomen color, añadiéndoles después 40 gramos de harina. Se remueve durante cinco minutos. Se añaden: 1 litro de vino tinto, 2 polvos de sal, 2 pizcas de pimienta, 1 ramillete surtido doble, 1 diente de ajo mondado. Se hace hervir durante veinte minutos, con la cacerola completamente tapada. Se añaden los pedazos de anguila y se cuecen durante un cuarto de hora. Se ponen los pedazos de carpa sobre la anguila. Se añade medio decilitro de aguardiente sin anisar y se deja cocer muy suavemente durante diez minutos. Se ve si está bien de condimento, que debe ser algo fuerte de sabor.

Se saca el ajo y el ramillete, se colocan los pedazos de pescado en la fuente, cubriéndolos con las cebollas y la salsa.

40. **Chipirones rellenos.**—Se escogen chiquitos y finos. Se separa la cabeza de la bolsa y se les quita la tinta, pasándolos por muchas aguas. Las cabezas con sus tentáculos, se pican finamente con lomo de cerdo, sobreasada, perejil y una buena sazón de sal, pimienta y canela en polvo.

Rellénense las fundas con este picadillo, y ciérrese la boca con pan rallado, huevo batido y pan rallado segunda vez. Fríanse y después rehóguense en cazuela con un refrito de tomate.

41. **Calamares en su tinta.**—Al limpiar los calamares se recoge la tinta, contenida en una bolsita pequeña. Luego se trocean y se cuecen. A media cocción se les agrega cebolla frita en aceite, vino blanco, perejil picado, sal, pimienta, la tinta, amasado con migas de pan, y un vaso de agua de la misma cocción. Luego se pone todo reunido a cocer unos veinte minutos.

42. **Almejas marinera.**—Este guiso ha de tener un bonito color rojizo y un sabor pronunciado y fuerte. Para que un delicado

quede enteramente satisfecho de él, las almejas han de extraerse de la concha, evitando así la dificultad de sorber el guiso dentro de ella, manchándose los dedos. Hace falta, pues, bastantes almejas, 2 docenas por convidado lo menos. Se pica cantidad de cebolla, 1 solo diente de ajo, y se fríe todo en aceite. Cuando está frito, se pone la cazuela, y se añade sal, pimienta, una hoja de laurel, el agua de las almejas, vino blanco, una cucharada de harina, y pimentón. Se agregan las almejas, y se revuelve a fuego lento, hasta que se vea que las almejas están blandas, y el guiso hecho. Antes de servir, retírese la hoja de laurel.

43. **Anguilas a la marinera.**—Pélense cebollitas, dórense en una cacerola con manteca fresca, añádase una cucharada de harina, mójese con mitad de vino tinto y mitad de agua o caldo, añádanse dos cucharadas de salsa de estofado y una hoja de laurel. Cúbrase y déjese cocer media hora, luego añádanse los trozos de anguila, de suerte que los bañe la salsa, y 200 gramos de ciruelas-pasas, con otras tantas pasas de Málaga, y que hierva a fuego lento hasta que cueza del todo. Al servir, añádase un poco de mantequilla fresca y cortezones.

44. **Cangrejos de agua dulce.**—Se eligen 25 cangrejos de tamaño regular, de pata encarnada. Se lavan perfectamente los cangrejos, y se ponen en una cacerola de cabida de 3 litros. Se añaden: 1 cebolla cortada en rajas de 1 centímetro, 25 gramos de perejil en rama, 2 polvos de sal, 4 pizcas de pimienta, 1 decilitro de vino blanco. Se ponen los cangrejos a fuego vivo, cubriendo enteramente la cacerola, y se saltean tres veces durante el tiempo de la cocción que debe ser de diez minutos.

45. **Caracoles a la antigua española.**—Hay que lavarlos en cuatro o seis aguas, luego se ponen en vasija con agua a la lumbre. Según se vayan calentando irán saliendo de sus conchas y muriendo con todo el cuerpo fuera, entonces se sacan y se lavan muy bien con sal y con más aguas y se ponen a cocer para quitarles el verdín. Fríase cebolla con aceite, mézclese con los caracoles rehogándolos muy bien, y poniéndoles sal y agua han de cocer tres o cuatro horas. Por último, se pican verduras y se machacan con un poco de pan sazonándolas con todas las especias, hinojo y tomillo, se deslíen luego con el caldo de los caracoles. Y se echa ajo si gusta.

VII

COSTRADAS

1. *Costrada a la chipolata.*
2. *Costrada a la marinera.*
3. *Costrada de huevos escondidos.*
4. *Costrada de coliflor al queso.*
5. *Costrada de hortalizas.*

1. Costrada a la chipolata.—Se disponen en la marmita capas de rebanadas de pan tostado, alternando con un picadillo ya frito y no muy menudo de pollo y jamón, salchichas cortadas en trozos. fritas también, cebollitas muy pequeñas, y cogollos de alcachofas y guisantitos tiernos, todo ya cocido.

Se moja con caldo, se añade como un huevo de grasa de puerco y se deja hervir a fuego vivo, y luego despacio, unos veinticinco minutos.

Se pone en el horno, a que forme costra.

2. Costrada a la marinera.—Pélense 4 tomates, quíteseles la semilla, córtense en trozos pequeños y cuézanse en caldo de pescado; cuando hierva, agréguese un puñado de arroz, sin lavarlo antes, échese sal y pimienta; cuando el arroz esté abierto, agréguense 2 docenas de ostras crudas, 2 cucharadas de guisantes ya cocidos, y una cucharada de aceite; póngase al horno a formar costra.

3. Costrada de huevos escondidos.—Plato muy castizo.

Fríase en aceite o manteca 1 diente de ajo y un picado de perejil; añádase agua a proporción con el arroz que se quiera guisar, cuando hierva el agua, se pasará a una cazuela, y se echará el arroz, con sazón de sal, pimienta, y una pulgarada de azafrán. Cuando haya dado algunos hervores y esté casi cocido el arroz, se aparta un instante la cazuela, se abren huecos en el arroz con

la cuchara, y se van escondiendo huevos cascados, sin batirlos, en los agujeros. Se cubren con el arroz, se vuelve al fuego la cazuela, y, acabado de cocer el arroz, se le pone en el horno para que forme costra.

4. **Costrada de coliflor al queso.**—Límpiense 4 coliflores medianas y blanquéense. Sáquense del agua sin acabar de cocer, y pónganse en caldo, donde terminarán la cocción. Escúrranse, apriétense un poco, con cuidado, y altérnese, en legumbrera, que vaya al fuego, capa de coliflor, capa de pan, capa de queso de Parma rallado. Riéguese con 1 decilitro de buena grasa, y hágase gratinar. Para quien prefiera aclarar esta sopa, sírvase con ella aparte, consumado caliente.

5. **Costrada de hortalizas.**—Este plato es de todas las estaciones, pero son preferibles las hortalizas de primavera.

Se pone en una tartera manteca de cerdo o de vaca, y se pica cebolleta fresca, dejándola que se pase a fuego manso. A medio pasar, se añade zanahoria finamente picada y perejil lo mismo, siendo preferible, siempre que de picar se trate, hacerlo a máquina.

Bien pasado todo, agréguense espinacas, lechugas, acelgas y demás verduras de la estación, cortadas menudamente, pero sin picar. Mientras van cociendo, tuéstense rebanadas de pan lo más delgadas posible y muy doradas. Póngase todo alternando en la tartera, capa de pan y capa de hortaliza, y por remate, capa de pan. Se añade caldo, que sea grasoso, y se deja cocer, destapada la tartera en el horno, hasta que la capa superior se tuesta y hace costra.

VIII

FRITOS, MASAS, PICADILLOS Y CONCHAS

1. *Pasta de freír corriente.*
2. *Pasta de freír en buñuelo.*
3. *Magras de jamón fritas.*
4. *Fritada de angulas.*
5. *Fritada de calamares.*
6. *Fritura de pescado a la andaluza.*
7. *Fritos de almejas.*
8. *Soldaditos de Pavía.*
9. *Frito alzado.*
10. *Frito hueco de sesos.*
11. *Berenjenas fritas.*
12. *Fritos de bacalao a la vizcaína.*
13. *Fritos de manos de ternera rellenas.*
14. *Garbanzos fritos.*
15. *Frituras de riñones.*
16. *Criadillas de ternera fritas.*
17. *Fritos de sesos de ternera.*
18. *Fritos de huevas de pescado.*
19. *Masa de empanada clásica.*
20. *Otra masa de empanadas.*
21. *Relleno de empanada de lomo y jamón.*
22. *Relleno de empanada de pollo o gallina.*
23. *Relleno de empanadas de codornices a la Victoria.*
24. *Pastel murciano.*
25. *Relleno general de sobras.*
26. *Relleno para aves gordas asadas.*
27. *Croquetas de ave.*
28. *Conchas de picadillo de carne.*
29. *Conchas de picadillo de ave.*
30. *Conchas de merluza.*

31. Conchas de langosta, langostinos, etc.
32. Conchas de ostras.
33. Conchas de macarrones.
34. Tamales.

1. Pasta de freír corriente.—Doscientos cincuenta gramos de harina de flor, dos yemas de huevo batidas, una cucharada de aceite, dos de aguardiente, sal y pimienta. Se trábaja para unirla bien, y si está espesa, pues las pastas de freír siempre deben hacer chorro al dejarlas caer de la cuchara, se añade un poco de agua.

Antes de emplearla, se le aumentan dos claras de huevo, batidas a punto de nieve.

2. Pasta de freír en buñuelo.—Para media libra de harina, un huevo, sal molida, pimienta, una cucharada de aguardiente, coñac o ron, se mezcla todo muy bien y poco a poco se añade leche aguada sola, hasta que la masa sea ligera.

Se mezcla y bate bien con tenedor de metal, se deja descansar una hora y al ir a usarla, se le agrega la mitad de una clara de huevo batida a punto de nieve.

3. Magras de jamón fritas.—Se busca jamón magro y fresco y se desala rápidamente en agua.

Se cortan las magras con un cuchillo muy afilado, con un grueso como de un dedo, se igualan porque no hay cosa más fea que magras de distintos tamaños, y como las rebarbas se aprovechan para picadillos, no hay que escatimar el recorte.

Se fríen en manteca de cerdo muy caliente, y están bien con las chorreras o huevos fritos, mejor abuñolados, y en salsa de tomate.

4. Fritada de angulas.—Las angulas, ya saladas, han de freirse en aceite de modo que salgan doraditas de la sartén. Es un bicho muy feo, pero tiene sus aficionados. Adórnese lo posible con limón, perejil, etc., para cubrirlas.

5. Fritada de calamares.—Se cuecen primero y luego se cortan en ruedas o en tiras, friéndolos, acompañados de pizquitos muy pequeños de jamón y tocino.

6. **Fritura de pescado a la andaluza.**—En Málaga se come esta fritura, cuyo secreto, no consiste sino en que fríen el pescado o en una enorme sartén, o en un caldero, y mucho a la vez, y en un lago de aceite, y todo cortado en trozos chicos, como huevos de paloma.

7. **Fritos de almejas.**—Se necesitan almejas muy grandes. Extraídas de la concha, hiervan un momento en su propia agua, procurando que no cuezan del todo.

Frías ya, envuélvanse en la pasta de abuñolar, y fríanse en aceite con cuidado de darles vueltas para que salgan abuñoladitas. Se puede hacer lo mismo con camarones.

8. **Soldaditos de Pavía.**—Plato clásico en Madrid durante los días de Semana Santa. Los soldaditos de Pavía requieren para su preparación un buen bacalao. Se corta éste en trozos cuadrados, del mismo tamaño, los cuales se tienen por espacio de veinticuatro horas a remojo en agua, mudándosela con frecuencia. Se escurren, se secan con un paño y se envuelven en huevo batido, haciéndolos freír en aceite muy caliente. Cuando están bien dorados se escurren del aceite y se dejan enfriar, y una vez fríos, se envuelve cada uno en una tira de pimiento morrón, asado o en conserva, según la estación.

9. **Frito alzado.**—Se toma a cucharadas la pasta antedicha, y en el centro de cada cucharada se pone un pedacillo de jamón o de merluza o una ostra o una penca de coliflor, todo cocido o frito ya. Y a la sartén, en manteca de cerdo o de vaca, hasta que alcen como un buñuelo.

10. **Frito hueco de sesos.**—Se hace pasta de freír con harina y sal, añadiéndole, luego, clara de huevo batida a punto de nieve.

Se tienen ya cocidos los sesos de vaca, ternera o carnero, se parten en trozos pequeños; se envuelven en la masa y se fríen.

11. **Berenjenas fritas.**—Móndense y córtense en tajadas sutiles, que se empaparán en un batido espeso compuesto de harina desleída con un huevo y agua, una pulgarada de sal y un poco de aceite.

Se fríen, envueltas, en pan rallado.

Están también buenas, muy tostaditas, sin rebozar en nada.

12. Fritos de bacalao a la vizcaína.—Si ha sobrado bacalao a la vizcaína, lo cual no suele suceder cuando está bien guisado, se pica, quitadas las espinas, con todo su aderezo y luego el picado se maja. Se le incorpora harina y yemas de huevo hasta que forme una pasta jugosa; se le añaden las claras de los huevos batidas en nieve, y se fríe en aceite o manteca, quedando como buñuelos los fritos.

13. Fritos de manos de ternera rellenas.—Se hace un picadillo con jamón, tocino, cebolla, perejil, un poco de pechuga de ave, pimienta, polvo de clavo, sal y una miga de pan mojada de vinagre. Todo ello se repite y amasa junto, y se le da una vuelta en la sartén.

Se tienen las manos de ternera muy bien cocidas, blandas y deshuesadas. Se rellenan y se rebozan en huevo y ralladura de pan, friéndolas en manteca de cerdo.

14. Garbanzos fritos.—Los garbanzos fritos pueden ser sobrantes del cocido, o sencillamente cocidos aparte en caldo, hasta que se pongan blandos y jugosos.

Entonces llega el momento de freirlos, acompañados de unos torreznillos o unas migas de longaniza o chorizo, de cocido deshecho, también previamente. Han de ir dorados, pero no duros.

15. Fritura de riñones.—Hay que partir cada riñón por la mitad y lavarlo escrupulosamente en agua hirviendo, algo salada. Pueden ser de ternera, carnero o cerdo.

Luego se cortan en rebanaditas, y se fríen con manteca de cerdo, a fuego vivo. Se retiran cuando empiezan a estallar. Se acompañan con patatas fritas, en ruedas del tamaño de un peso.

16. Criadillas de ternera fritas.—Se les da un hervor en agua y sal. Se destelan cuidadosamente y se parten en trozos semejantes a gajos de naranja; pero más chicos. Se pasan por manteca tibia, se panan, se vuelven a pasar por huevo batido, se vuelven a panar y se fríen en la manteca bien rusiente. Se sazona, a vuelo, con sal fina y se sirven con perejil frito y trozos de limón alrededor.

17. Fritos de sesos de ternera.—Limpia, remojada y destelada la sesera, cueza en cacerola con sal, ramillete, cebollas y zanahorias troceadas, en agua acidulada con vinagre.

Cuando haya enfriado, córtese en redondeles del grueso de un dedo y tamaño de un duro, sazónese con sal, especias, perejil picado y zumo de limón; déjese en la sazón un cuarto de hora, pásese luego por ralladura, huevo batido y ralladura otra vez, fríase en aceite hirviendo y sírvase, mejor acompañado de criadillas y croquetas. Adórnese con perejil.

18. Frito de huevas de pescado.—Es un frito muy sabroso, pero rara vez se encuentra el artículo en abundancia.

Se cortan en pedazos lo más simétricos posible y se fríen sin envolverlas en nada, con su piel, porque lo agradable es que estén como tostaditas. Para aumentar este plato se pueden freír agujas del mismo pescado de donde proceden las huevas, o patatas cortadas del grueso y forma de barritas de lacre.

19. Masa de empanada clásica.—Se echa en una taza un poco de agua templada, como un cuarterón, un polvo de sal, un poco de azúcar y dos yemas de huevo. Se bate y se deja. Se pone en la tabla de amasar una libra de harina; de ésta se aparta una poca a un lado de la tabla. Sobre la harina se pone media libra de manteca fresca, y con los dedos, pellizcando, se va reuniendo a la harina, sin amasar.

Se amasa luego un poco; se hace hoyo en medio, se echa lo que hay en la taza, y se amasa, cogiendo de la harina que se apartó, hasta unirlo todo. Entonces se estira con el rollo, y la mitad de la masa de un dedo de grueso, se extiende sobre la fuente del horno, previamente untada de manteca; se echa el guiso, sea de anguila, pichones, robalo o pollos, y se cubre con la otra mitad de la masa, cuidando que la de abajo sea un poco más gruesa que la de encima, pues luego se doblan los bordes de la masa de abajo, formando un reborde, más o menos adornado, que remata la unión, o sea reservando un trozo de masa, con el cual se hace un rollito que sirve de remate. Sobre la cubierta de la empanada suelen hacerse dibujos con tiritas de masa, a capricho.

20. Otra masa de empanada.—Un kilo de harina, siete huevos, tres cuarterones de manteca, medio cuartillo de leche, la sal correspondiente y una cucharada de azúcar.

Se ponen en una cacerola la leche, los huevos, la manteca, la sal y el azúcar. Se bate o revuelve todo esto cerca del fuego, hasta

que esté bien incorporado y templado. Entonces se agrega la harina, añadiéndole un poco de levadura, y una vez amasada, se deja seis u ocho horas a fermentar.

No se pone a la masa ni agua ni ningún otro ingrediente. Con esta masa se hace la empanada, y al meterla en el horno, se barniza por fuera con yema de huevo.

21. Relleno de empanada de lomo y jamón.—Se corta en trozos, como nueces, lomo de ternera, y en trozos, como avellanas, jamón y tocino.

Para medio kilo de lomo, medio de jamón y medio de tocino. Se rehoga todo el picado en cazuela con manteca de cerdo y caldo y la yema de dos huevos. Se mueve bien para que no se pegue, y se le agrega cebolla picada muy menuda y frita, sal, pimienta, y si se quiere, un picadillo de pimiento morrón.

Se empana, teniendo cuidado de que no se seque, porque es el escollo de las empanadas, y se evita echándoles un poco de manteca de cerdo y caldo, mezclados, por el agujero central.

22. Relleno de empanada de pollo o gallina tierna.—Troceada el ave o las aves, se fríen en manteca de cerdo o aceite y se sacan cuando estén dorados los pedazos. En la misma fritura se rehoga cebolla picada fina, tomates despellejados y despepitados, pimientos morrones, también picados, algunas ruedas de zanahorias, puerro, cebolleta, sal, pimienta y ramillete. Se añaden los trozos y que cueza todo bien; se quita el ramillete, añadiendo una miga de pan remojado en caldo, o un poco de harina. Al rellenar, se deshuesa lo posible el pollo o pollos, que estarán muy blanditos, y se colocan sobre la masa bien ordenados, rellenando los intersticios con el guiso.

23. Relleno de empanadas de codornices a la Victoria.—Se limpian bien, se les quitan las patas, cabeza y alones, después, con unos palillos y cañitas, se atraviesan por los muslos de parte a parte, luego se ponen en una cazuela con manteca y se les añade caldo y agua; se sacan y se parten por el medio, a lo largo, se les quitan los higadillos y se ponen otra vez a freír en manteca con un poco de caldo o agua caliente; en seguida se hace la masa para la empanada, con libra y media de harina, una libra de manteca de vaca fresca y una copa de vino blanco, al empezar, lo demás, agua.

Se hace bien la masa, que no se quede dura; después de bien trabajada, se pone la manteca en medio de la masa, se extiende un poco y después se vuelve la masa encima, cada vez de un lado, de esta manera se le dan tres vueltas; luego se corta un pedazo redondo, que es el suelo, después una tira larga, se moja un poco, con una pluma en agua, y se coloca alrededor; después se corta otro pedazo redondo que es la tapa, y se pone en el horno, que ya se tiene bien caliente con lumbre encima y abajo, mojándolo de cuando en cuando con manteca por encima. Así que va cociendo un poco, se le corta la tapa, se le retiran las hojas de enmedio y se deja cocer más, y en estando a punto, se saca.

24. **Pastel murciano.**—En aceite crudo se pone un pollo descuartizado y un buen trozo de jamón, añadiéndole una cabeza de ajo, perejil, laurel, pimienta en grano, clavo de especia y zumo de limón.

Se hace cocer todo hasta que el pollo se desprenda fácilmente de los huesos, se extraen éstos y se pica en pedazos, no muy pequeños, la carne del ave con el jamón. Se prepara una masa con harina, el aceite que sobró, añadiéndole algo nuevo y sal, y se grama hasta que forme buena liga. Se extiende y se pone la masa dentro de un molde liso, previamente bañado con manteca de cerdo, y dentro de él se coloca una capa de picadillo, otra de huevo muy bien batido, y así sucesivamente hasta llenarlo. Se mete al horno, y cuando se ha dorado se quita del molde y se sirve el pastel.

25. **Relleno general de sobras.**—Con las sobras de aves, carnes, cerdo y caza, pueden hacerse rellenos aplicables a muchos platos. Se lavan las sobras en caldo si tienen grasa alrededor, se pican, se les añade tocino, perejil y cebolla picados finamente, miga de pan remojada en caldo, sal y pimienta; se traba el picado con yema de huevo, se le da una vuelta en la sartén y se emplea en rellenar carne, coles, repollos, en pasteles, pastelillos o bocadillos, fritos, etc.

26. **Relleno para aves gordas asadas como pavo y gallina.**—Miga de pan remojada en leche, manteca de vaca, sal, pimienta, moscada, clavillo, canela en polvo, tanto azúcar como sal, yemas de huevo para trabar, pasas de Málaga, sin rabos ni pepitas, piñones, nueces y almendras majadas, unos pedacitos menudos de

dulce de toronja y de dulce de sandía, media docena de castañas cocidas en almíbar, componen este típico relleno español. Hay que ser discreto en las especias que, por otra parte, pueden suprimirse.

27. **Croquetas de ave.**—La fórmula sencilla, y que permite aprovechar los restos de aves asadas, consiste en desleír unas cuatro cucharadas de harina en un cuartillo de leche. Se tamiza la harina, para que no queden "borregos". Se pican las carnes del ave, finísimamente, y se añade un poco de manteca de cerdo, un polvo de pimienta, sal y una sospecha de moscada. Algo de jamón picado no está mal. Se pasa a la sartén, se pone al fuego, se revuelve hasta que espese la masa y, revolviendo más cuando hierve, se retira así que tiene la densidad requerida. Se echa en fuente plana y se deja reposar unas horas. Luego se forman las croquetas, pequeñas y oblongas, y se fríen en manteca de cerdo, envueltas en huevo y pan rallado. Las croquetas pueden hacerse de res, ternera, ave, jamón y pescado previamente cocido o asado.

28. **Conchas de picadillo de carne.**—Se hace un picadillo de carne, tocino y jamón, se sazona con sal y pimienta, se le añade una miga de pan mojada en leche, perejil y cebolla picados a lo invisible, uno o dos huevos, se pasa por la sartén y se rellenan las conchas, no del todo, porque siempre hincha algo el picadillo. Se ponen en el horno y se sirven.

29. **Conchas de picadillo de ave.**—Es casi la pasta de las croquetas, sólo que no se pica el ave tan menudamente. En el centro de cada concha y metido en la masa, se pone un trozo de pechuga de ave, del tamaño de un garbanzo.

30. **Conchas de merluza.**—Cocida, asada o frita la merluza, se pica, se deshace bien, se maja en el mortero, trabajándola con una miga de pan mojada en leche y un huevo, se sazona con sal, pimienta y moscada y se rellena la concha.

31. **Conchas de langosta, langostinos, camarones, etc.**—Se parten los mariscos, cocidos o fritos, en trozos pequeños, se hace una bechamela que no esté demasiado espesa, se fríe cebolla picada a lo invisible, con perejil lo mismo; se incorpora a la bechamela, se pone todo en la concha y al horno, con pan rallado por encima.

32. Conchas de ostras.—En conchas, pónganse las ostras, una o dos, según el tamaño, con el agua que suelten; acábese de rellenar con miga de pan, un poco frita en aceite y con un picadito de perejil, y vayan al horno. Cuando se dore un tanto la miga, sáquense del horno, rociándolas con limón y sírvanse.

33. Conchas de macarrones.—Se cuecen los macarrones, cortados primero en trocitos menudos; y antes de que se deshagan, se escurren y se ponen algunos trocitos en el fondo de las conchas, cubiertos con queso de Parma rallado y regados con un chorrito de leche. Se añade, a cada concha, una nuez de manteca, pimienta y, si se quiere, un poco de tomate frito, repartido; se cubre con pan rallado, tamizado fino, y al horno.

34. Tamales.—Hay un plato mexicano que merecería colocarse en un capítulo aparte. Se trata del incomparable tamal, el que entre otras ventajas tiene la de admitir para su relleno las combinaciones más diversas.

Para un kilo de masa de tamales se utiliza un kilo y medio de harina y medio kilo de manteca de puerco, que se acrema cuidadosamente, añadiendo luego la harina cernida y acompañada de dos cucharaditas de polvos de hornear Royal, batiéndose todo junto, luego, hasta que la harina se halle en su punto; esto se averigua haciendo una bolita con la masa y echándola en agua caliente. Si flota en ésta es que ya se halla lista para rellenar. Hay personas, y yo he comprobado, que están en lo cierto, que logran una masa magnífica agregándole al batirla una cucharada de las de sopa de polvo de tequesquite hervido junto con unas cinco cáscaras de tomate verde y una pizca de anís. Este líquido se añade a la masa y se bate con ella.

Los rellenos empleados para los tamales son muy variados, carne de puerco o pollo con mole son quizás de los más sabrosos. Las personas que los prefieren dulces, pueden elegir a su gusto. Luego de colocarse el relleno, el tamal se coloca en hojas de maíz y se calienta en una olla al vapor.

IX

CARNES

DE RES

1. *Rosbif.*
2. *Biftec a la bohemia.*
3. *Biftec natural.*
4. *Solomillo de vaca asado.*
5. *Solomillo con aceitunas.*
6. *Solomillo salteado con setas.*
7. *Vaca a la moda francesa.*
8. *Costillar de vaca con nabos.*
9. *Solomillo con salsa Chateaubriand.*
10. *"Entrecote" a la bordelesa.*
11. *Filetes a la Chateaubriand.*
12. *Granadinas de vaca.*
13. *Riñones de vaca salteados.*
14. *Riñonada mechada.*
15. *Lengua de vaca.*
16. *Sesos de vaca.*
17. *Sesos de vaca a la matancera.*
18. *Corazón de vaca a la moda.*
19. *Rabo de vaca guisado.*
20. *Biftec con manteca de anchoas.*
21. *Callos o panza a la moda de Caen.*
22. *Callos a la madrileña.*

1. Rosbif.—Doce horas antes de ponerlo en el asador, se deja el trozo de rosbif a remojo, en buen aceite refinado, sazonado con sal, pimienta, perejil recortado y dos hojas de laurel.

Se le da vueltas al trozo a menudo, para que se moje y empape por igual, y se asa durante dos o tres horas, según el tamaño. No se quita la carne del asador sino cuando esté cocida, lo cual se ve

con una aguja de calceta y, sin soltar sangre, debe conservar un color rosáceo. Se guarnece con patatas cocidas y se sirve en salsera con su propio jugo.

2. **Biftec a la bohemia.**—Se prepara como todos, pero colocando primero un costrón de pan frito, luego una lonja de tocino entreverado, frito también; sobre el costrón y tocino el biftec, sobre éste una lonja o magra de jamón frito y, bañándolo todo con un poco de salsa (véase salsas), unida a la manteca, jugo de limón, del biftec y a una cucharada de mostaza francesa.

3. **Biftec natural.**—Se corta el biftec menor que la medida habitual. Al asarlo, se asa igualmente en parrilla un riñón de cordero partido por la mitad y panado. Se fríe un costrón de pan algo más chico que el biftec, una pirámide de patatas recién fritas, y a la izquierda una rueda de limón gorda.

El riñón de cordero se baña con la salsa siguiente: cucharada de salsa, otra de zanahorias, una yema de huevo, un poco de mantequilla y perejil.

4. **Solomillo de vaca asado.**—Se descarga y se mezcla con lonjas de tocino de 4 milímetros cuadrados y de 5 centímetros de largo, 1 kilo 500 gramos de solomillo de vaca. Se escoge el tocino siempre bien blanco y muy fresco, un solo pedazo de tocino rancio pudiera estropear todo el solomillo de vaca.

Se pone en el asador y se asa durante 40 minutos, rociándolo cada diez minutos. Se cuela y se desengrasa el jugo, que se sirve debajo del asado. Se sirve habitualmente con el solomillo asado, salsa picante, italiana o de tomate, en una salsera aparte.

5. **Solomillo con aceitunas.**—La misma preparación que se acaba de indicar para el solomillo. Se escogen 24 aceitunas bien redondas y gruesas y se les quitan los huesos, se hacen blanquear cinco minutos en agua hirviendo y después se enjuagan sobre un paño, se ponen las aceitunas en la salsa, dejándolas dos minutos.

Se arreglan alrededor del solomillo y se sirve.

6. **Solomillo salteado con setas.**—Se prepara un pedazo de solomillo. Se espolvorea con sal y pimienta. Se ponen 15 gramos de manteca en una fuente pequeña de saltear. Se añade el solomillo

y se pone a fuego vivo durante cuatro minutos; se vuelve y se deja cocer aún otros cuatro minutos. Hay que vigilar con el mayor cuidado para que la manteca no arda.

Se retira el solomillo a un plato y después se añaden 8 gramos de harina a la manteca que hay en la sartén de saltear. Se remueve un minuto con la cuchara de madera.

Se vierte un decilitro de caldo y el jugo de las setas empleadas para la guarnición. Se cuela la salsa a una cacerola pequeña.

Se tienen preparadas 5 a 6 setas y se calientan en la salsa. Se pone el solomillo en la fuente de servir, se arreglan las setas sobre él, se echa la salsa y se sirve.

7. Vaca a la moda francesa.—Se corta un trozo cuadrado de 2 kilos de carne de tapa, pudiendo emplearse también la carne de pescuezo. Se le quita la corteza a un pedazo de tocino de 300 gramos y se corta en lonjitas de mechar, que se espolvorean con sal y pimienta. Se mecha la carne al hilo, se ata y se pone en la cacerola con 5 decilitros de vino blanco, 1 decilitro de aguardiente sin anisar, 6 decilitros de caldo, 6 decilitros de agua, 2 patas de ternera, que se habrán deshuesado y blanqueado. Se pone a la lumbre y se añaden 30 gramos de sal, se hace hervir y después se espuma, añadiendo luego 500 gramos de zanahorias, 1 cebolla, 3 clavos de especia, 1 ramillete surtido, 20 gramos de sal, 2 pizcas de pimienta.

Se pone al lado de la hornilla y se deja cocer muy lentamente durante 4 horas y media. Cuando la vaca esté cocida, se pone en una fuente con las zanahorias y las patas de ternera. Se mantiene caliente y cubierta hasta el momento de servirla. Se cuela el jugo o caldo. Se desengrasa perfectamente dicho jugo y se reduce de una cuarta parte. Se desata el pedazo de carne y se vuelve a poner en la fuente de servir. Se añaden las patas de ternera cortadas en pedazos, las zanahorias y las cebollas. Se dispone todo esto alrededor de la carne y se vierte la salsa sobre la carne. La vaca a la moda debe ser siempre algo picante.

8. Costillar de vaca con nabos.—Se deshuesa un trozo de aguja o costillar de vaca que comprenda 3 costillas, quitándole la parte de la columna vertebral y 2 costillas y dejándole la de enmedio, y se mecha con jamón magro de Bayona. Se ata todo el trozo y se pone en una brasera con 1 litro de mirepoix y media

botella de vino de Marsella. Se cuece con hervor muy lento hasta que la carne esté enteramente cocida, y entonces se escurre, y se arregla y se baña. Se coloca en la fuente y se adorna con nabos bañados, poniéndole una guarnición de papel en el hueso de la costilla. Se sirve la salsa, que se habrá colado por el cedazo de cerda y desengrasado cuidadosamente.

9. **Solomillo con salsa Chateaubriand.**—Se prepara y se asa el solomillo como se ha dicho en un artículo precedente. Se guarnecen los dos extremos con papas cortadas en forma de aceitunas fritas en manteca y bañadas en salsa.

Se sirve aparte salsa.

10. **"Entrecote" a la Bordelesa.**—Se cortan entrecotes de 3 centímetros de grueso que se aplastan ligeramente con la pala, se recortan y se espolvorean con sal y pimienta. Se cubren con una ligera capa de aceite y se asan a la parrilla durante cinco minutos de cada lado. Se blanquea tuétano de vaca, que se corta en rodajitas de 1 centímetro de grueso, se bañan con gelatina de carne y se asan al horno. Se colocan sobre el entrecote, que se salsea con salsa bordelesa. Se sirve muy caliente.

11. **Filetes a la Chateaubriand.**—Se cortan al través, tajadas de solomillo de vaca de 4 centímetros de grueso, se recortan, se espolvorean de sal y pimienta y se cubren con una ligera capa de aceite. Se asan a la parrilla y después se guarnecen, con papas cortadas en forma de aceitunas y salteadas con manteca. Se salsea el filete sólo con salsa Chateaubriand.

12. **Granadinas de vaca.**—Se llaman granadinas unas lonjas de lomo alto o solomillo, como de 2 centímetros de espesor y 7 a 8 centímetros de longitud, que se recortan dándoles forma acorazonada. Se mechan con tocino, y se asan en una marmita, remojadas con vino de Jerez y consumado del más sustancioso.

Se sirven con salsa picante o cualquiera de las salsas que en la sección correspondiente se indican para las carnes, o sobre un puré o guarnición de hortaliza. No sé en qué consistirá, pero las granadinas son muchísimo más bonito plato que todas las lonjas comunes y corrientes.

13. Riñones de vaca salteados.—Se corta a lo largo, en dos partes iguales, un riñón de vaca de tamaño regular. Se corta cada parte al través en pedazos de medio centímetro de espesor.

Se derriten 100 gramos de manteca en la sartén y cuando está bien derretida, se echa el riñón en la sartén, con 2 polvos de sal, y 3 pizcas de pimienta. Se saltea a cada minuto, para que la cocción sea igual. A los seis minutos se escurre el riñón en un colador. Se ponen en una cacerola de cabida de 1 litro, 3 decilitros de vino blanco, que se reduce a una cuarta parte, con un polvo de sal y una pizca de pimienta. Se vuelve a poner el riñón en la sartén y se espolvorea con 25 gramos de harina. Se saltea durante dos minutos, después se añade el vino, 1 decilitro de agua y 1 decilitro de caldo. Se deja hervir durante un minuto y después se añade una cucharada de perejil picado. Se prueba para ver si está bien de sal y se sirve.

14. Riñonada mechada.—Abrase por el medio la riñonada, méchese con tocino y jamón, rehóguese en cacerola con manteca de vaca, sal y pimienta, y acábese de hacer a fuego lento, con más lumbre debajo que encima. Las mechas del tocino y jamón han de sobresalir un poco de la carne.

15. Lengua de vaca.—Se limpia de papadas y nervios una lengua de vaca, que se desangra después durante una hora en agua fría. Se pone la lengua en una cacerola y se añaden con sal, 3 pizcas de pimienta, 100 gramos de cebollas, 2 ramilletes surtidos, 2 clavos de especia, se hace cocer durante tres horas, asegurándose de la cocción, y se retira del fuego. Se quita la piel blanca que cubre la lengua, y se pone ésta en la fuente.

La lengua de vaca se sirve al gratin con salsa picante, salsa italiana o salsa de tomate.

El caldo que resulta de la cocción puede emplearse en las sopas de legumbres, y debe preferirse siempre al agua.

16. Sesos de vaca.—Antes de proceder a la preparación de los sesos, debe remojarse la sesera dos horas en agua fresca, al cabo de las cuales se limpia perfectamente de la telilla que la rodea y de la sangre ingurgitada. Bien limpia, se le da un hervor de quince o veinte minutos en agua de sal, un polvo de pimienta y perejil, puerro, 1 diente de ajo. Se presenta con salsa picante, de tomate o de alcaparras.

17. Sesos a la matancera.—Después de bien limpios con sal y vinagre, se echan en una cazuela, en la que se habrán frito de antemano 6 o 7 dientes de ajo con manteca y 4 cebollas enteras, hasta que unos y otras se doren. Se cuecen los sesos y se les agrega medio vaso de perejil y un poco de hierbabuena, déjese que tomen el gusto de estas hierbas, sazónese de sal y sírvanse con una guarnición de plátanos fritos en ruedas y en su defecto boniatos (camotes) fritos.

18. Corazón de vaca a la moda.—Se elige un corazón de vaca bien fresco y bien gordo, y se raja en dos partes, pero sin separar las dos partes.

Se quita la sangre del interior, se lava y se enjuga con cuidado. Se mecha con tocino como la vaca a la moda, y se ata. Para la cocción, la guarnición y el condimento se procede lo mismo que para la vaca a la moda.

19. Rabo de vaca guisado.—Se elige un rabo de vaca de 1 kilo 500 gramos, tomando con preferencia la parte más gruesa, o sea la más próxima a la rabadilla.

Se corta o se sierra en pedazos de 5 centímetros de grueso. Se blanquean durante veinte minutos los pedazos y después se ponen en remojo para desangrar durante una hora. Se escurren, se enjugan y se ponen en una cacerola de cabida de unos cinco litros.

Se añaden 3 litros de caldo, y se espuma al primer hervor.

Se añaden 200 gramos de cebollas, 400 gramos de zanahorias cortadas en tapón, 3 clavos de especia, 2 ramilletes surtidos (se comprende que los 2 ramilletes representan, como cantidad el doble del ramillete ordinario) 2 polvos de sal, 2 pizcas de pimienta.

Se retira de la hornilla y se deja cocer muy lentamente durante tres horas y media. Se prueba la cocción viendo si la carne cede fácilmente a la presión del dedo.

Se escurre todo el contenido de la cacerola por un colador grande, evitando que los pedazos de rabo se rompan, y después de limpiar bien éstos, se reservan aparte en una cacerola de cabida de 2 litros.

Se ponen las zanahorias en otra cacerola de cabida de 1 litro Se desengrasa bien el caldo que se ha dejado en la cacerola grande, y se hace reducir a la mitad. Se riega con la reducción los pedazos de rabo y las zanahorias, que se dejan separadas en

sus respectivas cacerolas, para evitar que se mezcle la carne con las hortalizas.

Se calienta, y después se dispone en pirámides para servir. Se cierne encima la salsa. Se añaden 15 cebollas cuajadas, que se arreglan con las zanahorias.

20. Biftec con manteca de anchoas.—Para un biftec ordinario se lava bien una anchoa, se enjuga y se machaca sobre la mesa con el cuchillo plano. Se mezcla la anchoa machacada con 40 gramos de manteca. Se pasa por el cedazo y se pone la manteca de anchoas en el plato, que se ha calentado previamente como para todos los asados a la parrilla. Se coloca el biftec sobre la manteca y se sirve.

21. Callos o panza a la moda de Caen.—Se compra 1 kilo de callos perfectamente limpios que se cortan en pedazos de 8 centímetros. Se blanquean durante cinco minutos y después se escurren en un colador.

Se le quita a 200 gramos de tocino entreverado, la corteza que se reserva para blanquear. Se corta el tocino en pedazos de 3 centímetros de grueso. Se deshuesa una pata de ternera, que se corta en 6 pedazos y que se hace blanquear con la corteza de tocino. Se ponen en una marmita de cabida de 4 litros los callos, el tocino y la pata de ternera, teniendo cuidado de que se mezclen estas diversas clases de carnes.

Se añaden, 2 litros de caldo, 30 gramos de cebollas, 1 ramillete surtido (doble), 3 clavos de especia, 3 polvos de sal, 4 pizcas de pimienta, 1 decilitro de aguardiente sin anisar.

Se cubre perfectamente la marmita con su cobertera, se hace hervir, y después del primer hervor se deja a fuego muy lento, para obtener un hervor casi imperceptible durante tres horas.

22. Callos a la madrileña.—Limpios escrupulosamente y cortados en trozos del tamaño de una ficha de dominó, se ponen a cocer en una olla con ajos, zanahorias, cebollas con clavitos metidos en ellas, sal, pimienta, moscada, romero, laurel y tomillo. Se juntan a los callos una o varias manos de ternera, según la cantidad, un chorizo y una morcilla. El conjunto debe cocer durante seis horas a fuego moderado, pero no interrumpido para que no se encalle. Bastante antes que los callos, estarán cocidos, manos.

chorizo y morcilla, los que se van sacando oportunamente. Las manos se deshuesan y se cortan en pedazos, y el embutido, a ruedas. Luego se guarda. Al estar cocidos los callos, se sacan de la olla, se escurren cuidadosamente y se dejan enfriar durante siete u ocho horas. Al cabo de este tiempo, se lavan los callos con agua tibia.

En una cacerola se rehogan, con manteca de vaca, un par de cebollas y 4 dientes de ajo, unos 100 gramos de jamón hecho trocitos. Se sazona y se agregan unos pedacitos de guindilla o pimienta picante y el chorizo y la morcilla. Cuando dora la cebolla, se van añadiendo los callos y las manos de ternera, meneando bien para que no se peguen, y una vez rehogados, se cubre el conjunto con buen caldo del puchero y se cuecen los callos dos horas más.

* *

DE TERNERA

1. *Solomillo de ternera.*
2. *Solomillo de ternera braseado.*
3. *Ternera entreverada.*
4. *Ternera a la hortelana.*
5. *Ternera a la castiza.*
6. *Ternera a la jardinera.*
7. *Ternera con setas y tomates rellenos.*
8. *Fricandó.*
9. *Lonjas de ternera con magras.*
10. *Chuletas de ternera con salsa picante.*
11. *Chuletas de ternera a la "Maitre d'hotel".*
12. *Chuletas de ternera con salsa de tomate.*
13. *Chuletas de ternera salteadas con setas.*
14. *Chuletas de ternera a la "papillote".*
15. *"Escalopes" de ternera a las finas hierbas.*
16. *Manos de ternera.*
17. *Hígado de ternera empapelado.*
18. *Mollejas de ternera ensartadas.*
19. *Mollejas de ternera en pepitoria.*

1. Solomillo de ternera.—Hay que quitar piel y nervios al solomillo, y mecharlo no muy grueso. En seguida colocarlo en un

asador y que repose sobre una capa compuesta de despojos del tocino con que se ha mechado, de grasa de la misma ternera y de hortalizas cortadas, sazónese, riéguense con manteca de cerdo derretida y un poco de caldo, cúbrase con papel mantecado, y cuézase en horno no muy caliente, regándolo con frecuencia. Cuando la salsa, muy reducida, esté glaseada, sáquese el solomillo, enjúguese, póngase en fuente larga, y rodéese de chicharos cocidos y sazonados y ruedas de limón. Salsa: el propio jugo, caliente y en salsera.

2. **Solomillo de ternera braseado.**—Se deshuesa y se ata un solomillo de ternera; la misma cantidad que para el asado. Se pone en una cacerola 20 gramos de manteca; se rehoga para que la carne tome un color rubio dorado por todas partes, se vierten 8 decilitros de caldo, y se añaden:

100 gramos de cebollas, 100 gramos de zanahorias, 2 clavos de especia, 1 ramillete surtido, 2 polvos de sal, 1 pizca de pimienta.

Se deja hervir suavemente a fuego lento durante una hora y tres cuartos, cubriendo la cacerola y dejando una abertura de dos dedos. Se saca la carne, que se pone en una fuente. Se cuela el jugo con el colador, se desengrasa y se hace reducir a la mitad. Se desata el pedazo de ternera y se pone en la fuente para servir. después de haberle regado con el jugo. Con el solomillo braseado se sirven acederas, achicorias o espinacas.

3. **Ternera entreverada.**—Carne de lo mejor, por lo alto de la pierna.

Se limpia bien, se estira un poco para que quede tan larga como ancha.

Con un cuchillo bien afilado se le dan cortes, todos en igual sentido y dirección, como si fuese a cortarse en lonjitas, sólo que no debe llegarse a dividir la carne; deben llegar los cortes sólo a la mitad del grueso o un poco más. En cada corte se mete una lonja de jamón y otra de tocino fresco, bien limpias y recortadas, y puestas de modo que no sobresalgan. Se arrolla y ata la carne con bramante delgado y se pone en la marmita con grasa bien caliente, se le dan unas vueltas para dorarla sin tostar, y no se le pone sal, porque ya la llevan el jamón y el tocino. Se añade caldo y se mete al horno.

4. **Ternera a la hortelana.**—Para cada libra de ternera, media de cebolla picada, perejil lo mismo, 1 diente de ajo machacado, 1 polvo de pimienta, media cucharada de pimentón, 1 tomate, 2 hojas de laurel, una tacilla de aceite. Sálese y póngase a fuego manso, revolviendo para que no se pegue; cuando esté dorado, mójese con agua caliente, y ya a medio cocer, agréguese papitas nuevas, trozos de calabacín, ejotes, una guarnición hortelana que se cuidará de que esté bien cocida y tierna cuando se sirve el plato.

5. **Ternera a la castiza.**—Un buen trozo de pierna o de solomillo. Se le echa agua, y cuece en ella hasta alzar hervor. Entonces se espuma y se añaden tomates gordos y pimientos morrones, enteros, pero quitadas las simientes. Al estar cocidos, se sacan, y a la carne que quedó en la cazuela se le añade un grueso trozo de grasa de cerdo, 2 hojas de laurel que se sacan luego, trozos de jamón menudos y sin forma, sal, pimienta, clavillo y 3 dientes de ajo pisados. Los pimientos y tomates se pican, reunidos y no muy menudos, y se une el picado a la carne, con lo cual se deja cocer el tiempo necesario para que el guiso esté reducido, sabroso y algo pegado al fondo de la cacerola.

6. **Ternera a la jardinera.**—Se dejan dos costillas a un lomo de ternera, deshuesado lo demás, y se golpea la babilla o parte delgada. Se separa el riñón y se le quita la grasa, poniéndole después en el interior del lomo, condimentándolo todo con sal y pimienta. Se repliega la parte delgada para que cubra el riñón y el filete. Se le ata y se conserva al lomo su forma cuadrilonga, poniéndole después en una brasera con 1 litro de "mirepoix" y 1 litro de consomé, cubriéndolo con un pliego doble de papel untado de manteca. Se cuece a fuego lento durante dos horas, regando 6 veces la carne durante la cocción con su mismo caldo. Se prepara una jardinera con coliflores, zanahorias, nabos, cebollas cuajadas, lechugas y ramilletes de puntas de espárragos; cuando la ternera está cocida se coloca en la fuente sobre un zócalo de arroz. Se arreglan las hortalizas alrededor, teniendo cuidado de alternar los colores.

7. **Ternera con setas y tomates rellenos.**—Se prepara la ternera como se ha dicho en el artículo precedente. Se cuece del mismo modo y se coloca en la fuente. Se guarnece uno de los extremos con tomates rellenos y el otro con setas rellenas.

Se baña la ternera. Se sirve aparte salsa italiana.

8. **Fricandó.**—El fricandó casero se hace generalmente con un pedazo de tapa de ternera, de 1 kilo 500 gramos. Se deshuesa y se mecha con tiras delgadas de tocino. Se pone la carne en una cacerola de cuajar con 2 decilitros de caldo. Se pone a la lumbre y se deja hervir hasta la reducción del caldo, evitando que la carne se pegue al fondo de la cacerola. Cuando el jugo de la ternera ha tomado un tinte amarillento, y se ha hecho consistente y gomoso, se añaden otros 6 decilitros de caldo.

Se deja cocer muy suavemente una hora y cuarto, con hervor muy lento, cubierta la cacerola con su cobertera en sus tres cuartas partes.

Después de este tiempo de cocción lenta, se quita la cobertera de la cacerola y se sustituye con la cobertera chata de hierro, con una capa de ascuas. Se riega la ternera cada cuatro minutos hasta que haya tomado un tinte amarillento y brillante; esta operación tiene por objeto cuajar.

Se arregla la carne en la fuente de servir. Se cuela el jugo con el colador llamado chino; se desengrasa y se riega con él el pedazo de ternera.

El fricandó preparado de esta manera se llama fricandó al jugo.

9. **Lonjas de ternera con magras.**—Se cortan muy finas lonchas de ternera y magras de jamón.

Se ponen en adobo: de una parte, las lonchas de ternera con vino blanco y un poquito de sal; de otra, las magras con leche y un poquito de azúcar. Esta preparación debe hacerse la víspera, para el almuerzo del día siguiente.

En sartén, con manteca de cerdo, se fríen ligeramente lonchas y magras, colocándolas luego en una tartera. En la manteca sobrante se dora una cucharada de harina, y cuando está dorada se echa sobre las lonchas, añadiendo el adobo en que estuvieron, de vino y leche, y se deja cocer para que haga la salsa.

10. **Chuletas de ternera con salsa picante.**—Se prepara la chuleta de ternera, bien empanada, o al natural. Se pone debajo la salsa picante, contando 1 decilitro de salsa para cada chuleta.

11. Chuletas de ternera a la maitre d'hotel.—Se prepara como las chuletas empanadas, y se asan a la parrilla, se añade la salsa maitre d'hotel, siempre debajo de las chuletas, calculando 50 gramos de salsa para cada una de ellas.

12. Chuletas de ternera con salsa de tomate.—Se preparan y se asan como las anteriores, poniendo 1 decilitro de salsa de tomate para cada chuleta.

13. Chuletas de ternera salteadas, con setas.—Se prepara una chuleta como las anteriores. Se preparan cinco o seis setas, se espolvorea la chuleta con sal y pimienta y se saltea con 15 gramos de manteca en la sartén pequeña de saltear. Se hace cocer durante 12 minutos volviéndola al cabo de 6 minutos para que cueza por ambos lados; se retira sobre un plato. Se ponen en la sartén de saltear 8 gramos de harina para que se tuesten, añadiendo 2 decilitros de caldo y el jugo de las setas empleadas para guarnecer. Se rehoga todo aun durante cinco minutos, removiendo circularmente con la cuchara. Se cuela la salsa por el colador chino, a una cacerola de cabida de 1 litro.

Se calientan las setas en esta salsa durante cuatro o cinco minutos; se coloca la chuleta en el plato de servir; se arreglan las setas encima y se sirve.

14. Chuletas de ternera a la "Papillote".—Se le quita el hueso de la espina dorsal a una chuleta de ternera que pese unos 250 gramos. Se maja o aplasta con la pala y se espolvorea con sal y pimienta. Se ponen 15 gramos de manteca en la sartén pequeña de saltear. Se saltea la chuleta durante 12 minutos volviéndola al cabo de seis minutos primeros para que se cueza por igual. Cuando esté cocida se saca y se coloca en el plato; se ponen 10 gramos de harina en la sartén de saltear; se remueve sobre la lumbre dos minutos, con la cuchara de madera, se añaden 2 decilitros de caldo, se hace hervir, y después se cuela la salsa a una cazuela pequeña por el colador llamado chino.

Se limpia la sartén chata de saltear, se vuelve a poner en ella la salsa y se reduce a la mitad. Se añaden tres cucharadas de finas hierbas para guarniciones. Se hace reducir durante cinco minutos, y se retira de la lumbre. Se corta un pliego de papel blanco fuerte de forma de corazón, para poder colocar la chuleta entre

las dos hojas, apoyando el hueso en el doblez. Las dos partes del pliego que se ha cortado deben sobresalir de la chuleta unos 8 centímetros. Se unta de aceite y después se coloca en la parte interior, una lonja de tocino de 1 milímetro de grueso, cortada por el patrón de la carne de la chuleta.

Se pone sobre el tocino una cucharada de salsa, después la chuleta, después otra cucharada de salsa, y últimamente, otra lonja de tocino igual a la anterior. Se cierra el papel para formar una especie de saco en el cual debe quedar encerrada la chuleta para cocerse con el tocino y la salsa. El papel se cierra con pliegues oblicuos, como se hace para tapar los botes de dulces. Un cuarto de hora antes de servir, se pone en las parrillas la chuleta así envuelta y bien encerrada, para que la salsa no se salga. Se asa a fuego lento ocho minutos por un lado y siete por el otro, y se sirve.

15. Escalopes de ternera a las finas hierbas.—Se limpia, de huesos gordos, nervios y pellejo un pedazo de tapa de ternera de 1 kilo; se corta en tajadas de 1 centímetro de grueso y 5 centímetros de ancho; estas tajadas se llaman "escalopes". Se maja cada tajada con la pala para aplastarla. Se unta la sartén chata de saltear con una capa de manteca de 2 milímetros, cuya capa se espolvorea después con sal y pimienta: 1 polvo de sal y 2 pizcas de pimienta. Se arreglan las tajadas o "escalopes" en la sartén, unas al lado de otras, y se espolvorean de nuevo con sal y pimienta (las mismas cantidades anteriores).

Se hacen cocer a fuego vivo durante cuatro minutos por cada lado. Se saca la carne en un plato.

Se ponen 8 gramos de harina en la sartén de saltear, removiéndola un minuto a la lumbre con la cuchara de madera para que se rehogue. Se añaden 3 decilitros de caldo y se hace cocer durante cinco minutos.

Si las tajadas o "escalopes" han dejado algo de su jugo en el plato, se vierte en la salsa. Se coloca la carne en la fuente de servir, en forma de pirámide. Se pone la salsa al fuego y al primer hervor se añaden 30 gramos de manteca cortada en pedazos y una cucharada de perejil picado. Se remueve con la cuchara, para mezclar bien la salsa con la manteca. Se sirve la salsa sobre las tajadas, se prueba para ver si está bien de sal y se sirven también los "escalopes" o tajadas de ternera con la salsa italiana.

16. Manos de ternera.—Partidas las patas en dos o tres pedazos, se echan en la olla a hervir con garbanzos, cebolla, chorizo y jamón. Habrán de hervir lo menos tres horas, y entonces se sacan a una fuente y el aderezo se maja empezando por el tocino, siguiendo por el chorizo y luego el resto, que es más blando, a menos que se quiera dejar algún garbanzo entero.

El limón, el ajo y el laurel se tiran sin majarlos.

Se deslie este puré en el caldo del cocimiento, se cuela por el colador, más bien grueso, se deshuesan las patas, se ponen en una tartera partidas en trozos medianos y echándoles el puré por encima, y a vuelo, polvo de comino. Cuecen en esta salsa un cuarto de hora y se apartan y se sirven.

17. Hígado de ternera empapelado.—Hay que empezar por mecharlo con tiras de tocino, más bien gordas y, una vez sazonado, se envuelve en la telilla de la toca del cerdo o, a falta de esta excelente envoltura, un papel blanco mantecado y se asa al asador o en cacerola; pero con fuego no muy vivo, para que no se ponga duro.

Se desenvuelve y sirve regado con zumo de limón y una salsa española o jugo de carne.

18. Mollejas de ternera ensartadas.—Se blanquean hasta el hervor, dos o tres mollejas de ternera, refrésquense en agua fría, escúrranse y enjuáguense; córtense en cuadritos, de uno, dos o tres centímetros de ancho, por un centímetro de grueso, sazónense con un poco de aceite, sal y especia, y salpíquense con una pulgarada de perejil picado.

Córtense cuadros de tocino, iguales en tamaño y grueso a los de molleja, ensártense alternados en las agujas, apriétense un poco, barnícense al pincel con manteca o aceite, ásense a fuego moderado durante doce o quince minutos, dándoles vueltas y sírvanse.

19. Mollejas de ternera en pepitoria.—Escáldense y blanquéense en agua hirviendo las mollejas y luego échense en agua fría, prepárese la salsa rubia, con caldo y harina ligeramente tostada, añádase: cebollitas, puerros y unos cincuenta gramos de almendra pisada. Sazónese con sal, pimienta y clavillo. Con esta salsa se cuecen unas alcachofas pequeñas y luego algunos gui-

santes. Se añade caldo de puchero, y 20 minutos antes de servir, al empezar a estar casi cocidas las hortalizas, se incorporan las mollejas, y antes de servir se traba la salsa con dos o tres yemas desleídas en agua fría, y una cucharada de agua o vinagre.

* *

DE CARNERO

1. *Pierna de carnero asada.*
2. *Pierna de carnero braseada.*
3. *Picadillo de pierna de carnero.*
4. *Croquetas de pierna de carnero.*
5. *Carnero con salsa picante.*
6. *Chuletas de carnero al natural.*
7. *Chuletas de carnero empanadas y asadas.*
8. *Chuletas de carnero salteadas.*
9. *Pecho de carnero braseado.*
10. *Riñones de carnero a la "brochette".*
11. *Riñones de carnero empanados y asados.*
12. *Patas de carnero a la "poulette".*
13. *Patas de carnero en escabeche.*
14. *Estofado irlandés de carnero con pastas.*
15. *Riñones de carnero a la española.*
16. *Cochifrito.*
17. *Manos de carnero en pepitoria.*
18. *Hígado de cordero achicharrado.*

1. Pierna de carnero asada.—Se compra una pierna de carnero de unos 3 kilos, se ensarta en el asador y se asa una hora a fuego sostenido sin que sea muy vivo.

Se ponen en la caja del asador 2 decilitros de caldo. Se riega cuatro veces la pierna durante la cocción. Se espolvorea con 2 polvos de sal, cinco minutos antes de sacarla del asador, asegurándose primero de que está bien asada.

Se cuela el jugo por el colador, se pone la pierna de carnero en la fuente. Se desengrasa el jugo y se vierte sobre la carne.

Se atornilla el mango metálico y a falta de éste, se pone en el hueso una guarnición de papel.

Con la pierna de carnero se sirven habitualmente judías, puré de judías, achicorias, macarrones, etc., debajo de la pierna o en una fuente, aparte.

2. **Pierna de carnero braseada.**—Se compra una pierna de carnero del mismo peso que para el guiso anterior, se deshuesa, se condimenta y se cuece de la misma manera que se ha dicho.

Se pone en la cacerola ovalada, añadiendo: 2 patas de ternera deshuesadas y blanqueadas, como se ha dicho para la Vaca a la Moda. (§ 7, Carnes de Res).

1 litro de agua, 1 litro de caldo, medio decilitro de aguardiente sin anisar, 1 cebolla con 3 clavos de especia metidos en ella, 100 gramos de zanahorias, 2 polvos de sal, 2 pizcas de pimienta.

Se hace hervir, se espuma al primer hervor, se cubre la lumbre y se pone sobre la cacerola la cobertera de hierro con una capa de brasas encima.

Se deja cocer muy suavemente durante tres horas. Se escurre la pierna de carnero. Se cuela y se desengrasa el jugo, y se reducen 6 decilitros de éste a 3, para servirlo debajo de la carne.

El resto del jugo se empleará para las guarniciones, tales como judías, espinacas, cebollas, etc.

3. **Picadillo de pierna de carnero.**—El picadillo de pierna de carnero se hace generalmente con los restos que han quedado de ella el día anterior.

Para una libra de carne en picadillo se necesitan 4 decilitros de salsa italiana fuertemente condimentada.

Se quitan de la carne todas las partes nerviosas, el gordo y los pellejos, y después se pica con el cuchillo de picar. Se mezcla la salsa italiana con el picadillo y se calienta sin dejarla hervir.

Se puede guarnecer este picadillo con rebanadas de pan frito, huevos fritos, rodajas de huevo duro, etc.

4. **Croquetas de pierna de carnero.**—La misma salsa que para las croquetas de vaca (véase Croquetas de carne de cocido). Se pica la carne de la pierna de carnero, como para el picadillo, y se hacen las croquetas como se ha dicho en el artículo "Croquetas".

5. **Carnero con salsa picante.**—Este guiso está destinado principalmente a utilizar los restos de la pierna de carnero asada, lo mismo que los restos de filete de vaca.

Se corta la carne y se calienta, sin que cueza, en la salsa picante.

6. Chuletas de carnero al natural.—Se compra un costillar de carnero, que debe dar 7 chuletas, y se le sierra la parte alta, cortando del resto las chuletas. Se les quita el hueso correspondiente a la espina dorsal, se aplastan y se les quita el nervio, pero sin separar el gordo que hay en el hueso que forma el mango.

Se forma éste recogiendo las carnes, se quita el pellejo que se halla sobre el hueso por la parte exterior de la chuleta en un espesor de 2 milímetros, esta operación tiene por objeto dar a la chuleta la forma conveniente. Se espolvorean las chuletas por ambos lados con 2 polvos de salsa y 1 pizca de pimienta. Se untan ligeramente de aceite. Se ponen en las parrillas a fuego vivo, evitando que se toquen unas a otras, cuatro minutos de cocción por un lado y tres por el otro.

Se arreglan en la fuente en forma de corona y se sirven.

7. Chuletas de carnero empanadas y asadas.—Se preparan las chuletas como se ha dicho en el artículo anterior, y después se condimentan con sal y pimienta.

Se derriten 30 gramos de manteca en la sartén chata de saltear; se mojan las chuletas en la manteca derretida, unas después de otras, y después se rebozan en el pan rallado.

Se ponen en la parrilla a fuego igual y suave, cuatro minutos por cada lado. Se arreglan en la fuente en forma de corona y se sirven.

Se sirve con las chuletas, salsa picante o jugo de carne.

8. Chuletas de carnero salteadas.—Se preparan las chuletas como se ha dicho, en Chuletas de carnero al natural.

Se condimenta por ambos lados con 2 polvos de sal y 2 pizcas de pimienta, se baña de manteca la sartén mediana chata de saltear, para colocar en ella las chuletas, evitando que estén unas encima de otras.

Se saltean durante ocho minutos, volviéndolas al cabo de los cuatro primeros. Se arreglan en la fuente en forma de corona y se sirven. Pueden emplearse en ventaja el jugo de carne para las chuletas salteadas, se calienta 1 decilitro y se sirve en la fuente, debajo de las chuletas.

Con las chuletas salteadas se sirven también cualquier clase de guarniciones de hortalizas, y las salsas picantes, italiana o de tomate.

9. **Pecho de carnero braseado.**—Se compra un trozo de pecho de unos 600 gramos, que puede cocerse de dos maneras distintas. En el cocido, metiéndolo en la marmita atado como el trozo de vaca, y dejándolo cocer hasta que los huesos se separen fácilmente. Si no hay cocido, se pone el trozo de pecho de carnero en una cacerola de cabida de 3 litros. Se añaden: las recortaduras y los huesos, 2 litros de agua, 1 ramillete surtido, 1 cebolla con 2 clavos de especia metidos en ella, 100 gramos de zanahorias, 5 polvos de sal, 3 pizcas de pimienta. Se hace hervir, se espuma al primer hervor y se deja cocer como el cocido hasta que los huesos se separen. Se escurre en una fuente, se desata, se les quitan los huesos y se espolvorea de sal. Se pone en prensa entre dos placas de hierro con un peso de 2 kilos encima.

Cuando la carne está enteramente fría, se corta en seis pedazos iguales, que tengan el corte bien limpio alrededor.

Se derriten 30 gramos de manteca en la sartén chata de saltear; se untan en la manteca los pedazos de carne y se empanan con el pan rallado como se ha dicho para las chuletas empanadas. Se ponen en las parrillas, lo mismo que las chuletas. Este plato se sirve con salsa picante, o de tomate, con achicorias o con espinacas.

10. **Riñones de carnero a la "brochette" (en agujas).**—Se compran 6 riñones, para que puedan formar dos "brochettes" o agujas; se abren los riñones en dos, pero sin separarlos; se les quita el pellejito que los cubre; se ensartan al través con la aguja de metal, y a falta de ésta con aguja de madera; se espolvorean por todas partes con sal y pimienta; se les unta ligeramente de aceite y se asan a la parrilla a fuego vivo 3 minutos por cada lado. Se retiran del fuego y se arreglan en un plato. Se preparan 100 gramos de salsa maitre d'hotel, que se divide en seis partes para guarnecer los riñones en el interior. Se sirven.

11. **Riñones de carnero empanados y asados.**—Para empanar los riñones se procede lo mismo que para las chuletas empanadas, se ensartan en las agujas o "brochettes" y se asan también a la

parrilla. Para los riñones salteados, se procede como para los riñones de ternera salteados, con la misma preparación y la misma salsa.

12. Patas de carnero a la "poulette".—Se compran 8 patas de carnero y se les quita el mechoncito de lana que tienen entre las dos partes de la pezuña.

Se chamuscan las patas y después se ponen en una cacerola de cabida de tres litros. Se blanquean con agua hirviendo durante cinco minutos; se refrescan; se les sacan los huesos, cogiendo la pata con la mano izquierda y retorciendo el hueso con la derecha, con un golpe seco para separarlo y retirarlo. Se corta la parte alta de la pata hasta el espesor de medio centímetro. Se hace en la cacerola una salsa blanca; se ponen a cocer en ella las patas de carnero durante tres horas y media, asegurándose de su cocción, viendo si ceden a la presión del dedo.

Se escurren y se ponen en 4 decilitros de salsa "poulette" y se añaden 300 gramos de setas torneadas.

13. Patas de carnero en escabeche.—Se preparan, se chamuscan y se hacen cocer las patas de carnero, como se ha dicho en el artículo precedente.

Se escurren, se escabechan y se fríen.

14. Estofado irlandés de carnero con pastas.—(Sirve para 6 personas). 1 kilo de pecho de carnero (en cuadritos); 4 tazas de agua hirviendo, media cucharada de sal, 2 racimos de hoja de apio, 1 zanahoria, 2 ramitas de perejil, 4 clavos, 1 hoja de laurel, un cuarto de cucharadita de pimienta blanca, 1 y media tazas de zanahorias en cuadritos, y 6 cebollas chicas.

Póngase en un trasto el carnero, el agua, las especias, las zanahorias, el perejil, los clavos y la hoja de laurel. Cúbrase el trasto y déjese hervir una hora y media con fuego lento. Póngase el resto de los ingredientes y cúbrase con las pastas que se hacen como sigue: 1 y media tazas de harina, media cucharadita de sal, 2 cucharaditas de polvos de hornear y dos tercios de tazas de leche.

Ciérnase la harina, sal y polvos de hornear. Rápidamente póngase leche hasta que se forme una masa suave. Póngase sobre el anterior guiso cucharaditas de esta masa, luego póngase la tapa a

que quede perfectamente bien tapado y hiérvase a fuego muy lento 30 minutos sin destapar.

15. Riñones de carnero a la española.—Se lavan muy bien los riñones, se cortan en tajadas y se saltean en manteca de cerdo, sazonamiento de sal, un picado de cebolla, sazón de pimienta y un vaso de vino de Jerez. Así que estén bien cocidos, se les añade un vaso de caldo y media lata de guisantes que se habrán sazonado antes, así como un poco de jamón magro, dejando que todo hierva un cuarto de hora.

16. Cochifrito.—Se toman tajadas de cabrito o cordero, se cuecen, a medio cocer se fríen, sazonándolas con sal, clavo, vinagre y pimentón. Doradas las tajadas, se ponen en cazuela, y se agrega agua, dejándolo cocer media hora con poco fuego. Luego se machacan dos dientes de ajo, asados ya, se deslíen en agua y se añaden al guiso con dos cucharadas de harina bien tostada.

Es guiso extremeño y andaluz; lo sirven en Loja con salsa de almendras y piñones majados. Lo esencial del cochifrito es que ha de cocerse y freirse.

17. Manos de carnero en pepitoria.—Hay que limpiar las manos, escaldarlas, soflamarlas y ponerlas a cocer a fuego muy manso, con una taza de caldo y otro tanto de vino blanco, no ajerezado.

Se sazona con sal y pimienta, y cuando estén las manos blanditas se pasan a una fuente, y habiendo apartado la salsa, se le incorpora, lejos de la lumbre, dos yemas de huevo, previamente desleídas en caldo, un picado fino de perejil y un chorro de vinagre, añadiendo esta salsa a las manos.

18. Hígado de cordero achicharrado.—Córtense en lonjitas delgadas dos hígados de cordero, pónganse en la tartera, riéguense con aceite, salpíquense de perejil cortado, rebócense en pan rallado y ásense sobre una placa de hojalata, dándoles vueltas y continuando regándolos con aceite por medio de un ramilletito de perejil. Así que se crispen las rajas de hígado, pásense a un plato caliente, riéguense de nuevo con aceite, perejil picado y zumo de limón, y pueden servirse.

* *

DE PUERCO

1. *Jamón del Cura de Sagra con espinacas.*
2. *Jamón fresco con alcaparras.*
3. *Pan de jamón.*
4. *Jamón con perendengues.*
5. *Albóndigas empapeladas de cerdo.*
6. *Riñones de cerdo al vino blanco.*
7. *Hígado de cerdo salteado.*
8. *Chanfaina.*
9. *Lomo con frijoles.*
10. *Chuletas de cerdo fresco.*
11. *Jamón en dulce.*
12. *Magras en tomate.*
13. *Magras con cebolla.*
14. *Costillas de puerco y arroz.*
15. *Torta de puerco.*

1. Jamón del Cura de Sagra, con espinacas.—En toda la provincia de Orense, el jamón es excelente, como que se mantienen los cerdos con castaña, y tomando un jamón semi-añejo, recogido y redondeado de hechura, se puede hacer competencia con el mejor de Bayona.

Desálese durante algunas horas, rásquese bien y quítesele el hueso de la paleta, póngase en un perol o cazolón con un puñado de heno, unas ramas de cilantro, unas zanahorias, una chirivía, seis cebollas, tomillo (laurel no), mójese, abundantemente, con agua fría y póngase a fuego vivo; al primer hervor, retírese a un lado y cueza a fuego flojo tres o cuatro horas, según el grueso, sin consentirle que hierva, pruébese con aguja de calceta si está bien cocido, límpiese de piel, dejando sólo como la cápsula de una bellota alrededor del mango; ráspese éste y adórnese con una graciosa papillota, habiendo antes tostado, con azúcar y la pala, sólo la capsulita. Sírvase en fuente de forma adecuada, guarnézcase con perejil enano y acompáñese con una pasta de espinacas y una salsa de Jerez. También puede servirse sobre puré de castañas o de manzanas, o sobre un aro de gelatina picada y un círculo de triángulos de gelatina, igualmente. Y después de tostar con pala y azúcar, se puede revestir de un baño de chocolate frío

la cápsula. Todo ello requiere primor, como lo requiere la operación de trinchar las lonchitas delgadas y contra hebra.

2. **Jamón fresco con alcaparras.**—Se toma un gran trozo de jamón, desalado ya, y se aplana, extendiéndolo cuanto sea posible sobre la tabla, con la paleta. Ya estirado, se forma el relleno, con tocino, miga de pan amasada con caldo de trufas, y las mismas trufas, picadas, no muy menudamente. Se enrolla, ata y cose en un paño, se cuece en vino ajerezado, y con hortalizas y hierbas aromáticas, y sazón de pimienta. Se prensa y se sirve.

3. **Pan de jamón.**—Para doscientos cincuenta gramos de buen jamón, tómense cuatro yemas. Píquese el jamón muy fino, reservando dos tajadas, que se cortan en pedacitos, como para timbal, y que se ponen en el fondo del molde. Bátanse las claras, añádanse al jamón y yemas, sazónese y hágase cocer al baño de maría, sin brasas sobre la tapa. Hace falta que cueza hora y media.

La salsa se hace así: manteca de cerdo en una cacerola, finas hierbas picadas, perejil, estragón, cebolleta; revolver y añadir una cucharada de harina, leche, sal y pimienta. Viértase sobre el pan de jamón.

4. **Jamón con perendengues.**—Se guarnece una tartera grande, de rebordes, con pasta fina; trescientos gramos de manteca por quinientos gramos de harina. Se punza la pasta, se unta de manteca al pincel y se cubre de rebanaditas de jamón crudo. Se pone la tartera a horno vivo, a fin de asar el jamón calentándolo. Se aparta entonces de la lumbre y se vierte encima del jamón una mezcla de nata cruda, huevos, pulgarada de azúcar y polvillo de moscada; seis huevos por litro de nata fina. Seguidamente se vuelve la tartera al horno, para que cueza veinticuatro minutos. Retírese y sírvase en la propia tartera.

5. **Albóndigas empapeladas de cerdo.**—Píquese una libra de lomo magro de cerdo y media de jamón. Adóbese con sal, pimienta y el zumo de dos limones agrios. Fórmense las albóndigas, bañándolas en manteca derretida y envolviéndolas en pan rallado. Empapélense luego en papel fuerte y ásense a la parrilla. Se sirve con el papel.

6. **Riñones de cerdo al vino blanco.**—Lo primero, tratándose de los riñones, es lavarlos muy bien varias veces en agua tem-

plada ligeramente salada. Se cortan en rodajitas finas y se saltean, evitando que se peguen, en cazuela con manteca (de vaca o cerdo), perejil, cebolleta (picados), sal y pimienta. Se añade una cucharada de harina, un vaso de vino blanco, se revuelve despacio, y antes que rompa a hervir, se sirve.

7. **Hígado de cerdo salteado.**—Se saltean en manteca de cerdo fresca los pedacitos de hígado, cortados en lonchas de poco espesor, sazonándolos con sal y pimienta y retirándolos de la cazuela antes que se pongan duros. Echese en la manteca, que quedó al fuego, un puñado de hierbas finas y una escaluna, todo bien picado, con una cucharada de harina y unas gotas de vinagre. Cuando la salsa haya adquirido alguna consistencia, añádanse las lonchitas de hígado, ya salteadas, déjese que se impregnen bien de la salsa durante un par de minutos, y sírvanse calientes, guarneciendo alrededor con cortezones.

8. **Chanfaina.**—Se cortan pedazos de hígado, bofes y sangre cocida del carnero, y se rehogan en aceite con cebolla y ajo picados, perejil lo mismo, especias y pimentón.

Bien rehogado todo, se añade agua y se pone a cocer, se fríe harina, que ya frita se disuelve en agua y se añade a la chanfaina para que espese; puede aligerarse con huevo.

9. **Lomo con frijoles.**—Se asa el lomo fresco, que debe ser grasiento y en la grasa que suelta se cuecen los frijoles, hasta que abran y estén tiernos, mojándolos, si se ve que no han ablandado, con un cacillo de caldo y salándolos.

Se rodea con ellos el lomo al servir.

10. **Chuletas de cerdo fresco.**—Las chuletas de cerdo fresco pueden freirse o asarse tal como vienen de la cortaduría, y pueden ponerse en adobo si se prefiere. El adobo es aceite, una pulgarada de pimienta, sal, perejil, clavo, laurel, tomillo, cebolla y, si agrada, ajo. Después de estar en adobo veinticuatro o cuarenta y ocho horas —a gusto del consumidor—, se asan a la parrilla, o se fríen en la sartén.

11. **Jamón en dulce.**—Se cuece el jamón en mitad de agua y mitad de vino blanco, unas doce horas. Cuando está blando y la

cocción muy reducida, se deshuesa, se le da la mejor forma posible, se cose en lienzo muy ceñidito y vuelve a cocer a remanso veinticuatro horas, sólo en vino de Jerez, que lo cubra. Al vino se añaden hierbas aromáticas, y la corteza de dos naranjas agrias si se quiere dar buen gusto.

La cacerola en que cueza el jamón ha de estar tapada herméticamente.

Terminada la cocción, se saca, se pone en tartera cuyos bordes lleguen a la altura del jamón, y, sin haberlo desenvuelto, se prensa. Doce horas después se deslie y se adorna y decora, generalmente con azúcar tostado.

Lo clásico es rodearlo de huevos hilados y un cordón de guindas en dulce.

12. Magras en tomate.—Se doran en la sartén, no mucho, las magras de jamón, antes de eso se habrán aplanado y estirado. Se tiene hecha la salsa con tomate, cebolla refrita, muy machacada en el almirez y un poquito de ajo, todo ello muy cocido. Se vierte esta salsa, caliente, sobre las magras calientes también, y no dejarán de hacerle gracia al plato, huevos fritos o escalfados en el tomate hirviendo.

13. Magras con cebolla.—Dórense en la sartén, magras de un grueso regular, en manteca de cerdo, sáquense y refrésquense en agua fría, con unas gotas de limón y vinagre. En la misma grasa, fríanse cebollas pequeñas enteras, y una grande, picada muy menudo; ya ablandadas, las cebollas, añádase harina y el agua en que se refrescaron las magras. Reúnase.

14. Costillas de puerco y arroz.—Dórense en un poco de manteca 6 costillas de puerco y pásense a un trasto refractario no muy hondo; cúbrase cada costilla con parte de la siguiente mezcla: 2 tazas de arroz hervido revuelto con 1 huevo, 2 cucharadas de chiles poblanos picados, 2 cucharadas de cebollas, 2 cucharadas de perejil picado, media cucharadita de sal y un cuarto de cucharadita de pimentón dulce; póngasele 1 taza de jugo de jitomate y cúbrase. Hornéese 1 hora en horno muy suave. Báñese varias veces, pero no se volteen las costillas.

15. **Torta de puerco.**—Sirve para cuatro personas. Dórese medio kilo de carne de puerco, no muy gordo, en pedacitos de dos centímetros cuadrados, póngasele un cuarto de taza de cebolla cortada en pedazos grandes y otro cuarto de taza de chiles poblanos en pedazos, media taza de apio en trocitos, hiérvase por cinco minutos, rocíese con 4 cucharadas de harina, 1 cucharadita de sal y un cuarto de cucharadita de pimentón dulce. Revuélvanse y añádansele 2 y media tazas de agua. Hiérvase otros diez minutos. Póngasele 1 taza de chícharos ya cocidos, dos tercios de taza de zanahorias hervidas y 1 cucharada de perejil picado. Póngase en un trasto refractario, no muy hondo, untado de mantequilla y cúbrase con hojas de trébol cortadas de masa de bizcocho. Untese la superficie de las hojas con partes iguales de huevo y leche.

Hornéese 30 minutos en horno moderado.

X

AVES DE CORRAL Y PALOMAR

1. *Pava asada.*
2. *Pava rellena con castañas.*
3. *Pavipollo en su jugo.*
4. *Pava en su corte.*
5. *Pavo relleno a la antigua española.*
6. *Capón mechado.*
7. *Pollanco frito.*
8. *Gallina cebada con ostras.*
9. *Gallina estofada por lo fino.*
10. *Gallina cocida y bañada.*
11. *Gallina en pepitoria.*
12. *Pollo a la borgoñona.*
13. *Pollo con setas.*
14. *Pollo a la Marengo.*
15. *Pollo con arroz.*
16. *Pollo a la española.*
17. *Pollo con aceitunas.*
18. *Muslo de pollo con puré de alcachofas.*
19. *"Blanquette" de pollas con trufas.*
20. *Pepitoria de pollo a la "Villeroy".*
21. *Pollos en Macedonia.*
22. *Pollos con manteca de cangrejos.*
23. *Pollo asado.*
24. *Pollas a la financière.*
25. *Pollo salteado.*
26. *Pato con nabos.*
27. *Pato con guisantes.*
28. *Pato asado.*
29. *Pato guisado con castañas.*
30. *Salmorejo de pato.*
31. *Pato con naranjas agrias.*

32. Pato con aceitunas a la antigua.
33. Ganso asado.
34. Pichones rellenos.
35. Pichones estofados.
36. Pichones fritos.
37. Pichones a la inglesa.
38. Pichones a la financière.
39. Chuleta de pichón con judías verdes.

Si las aves han de emplearse para el asado, convendrá siempre elegir cuidadosamente un ave gruesa y enjundiosa. Si se matan en casa, hay que darles su tiempo para que se enternezcan, tres días en invierno y dos en verano.

Cuando el ave no está gorda, se puede recurrir a rellenarla.

1. Pava asada.—Se prepara una pava de unos 2 kilos de peso, se pone a asar a fuego sostenido durante una hora; se saca del asador y se desata. Se pone el jugo encima, berros alrededor, y se sirve.

Una pava bien asada debe aparecer con la carne apretada y el pellejo ligeramente arrugado, y debe ser de un hermoso color dorado por todas partes.

Se aprovechan los restos de pava asada con salsa "poulette" o mayonesa, en croquetas, etc.

2. Pava rellena con castañas.—Se mondan y pican 300 gramos de tapa de ternera, bien limpia de nervios, y una libra de manteca de cerdo. Se condimenta con 30 gramos de sal y con especias. Se añade 1 decilitro de caldo, que se vierte en dos veces mientras se hace el picadillo. Se pone éste en el mortero y se machaca durante diez minutos, poniéndolo después en una cazuela. Se añaden 40 castañas asadas y mondadas. Se prepara una pava como se ha dicho para la pava asada, teniendo cuidado al quitarle el buche, de dejar el pellejo del pescuezo lo más grande posible. Se introduce por esta abertura el relleno y las castañas.

Se ata la pava y se pone al asador a fuego sostenido, pero no demasiado vivo, durante una hora cuarenta minutos.

Se prueba si está bien asada. Se saca del asador y se desata

3. Pavipollo en su jugo.—Dórese primero en manteca el pavipollo; póngase luego en cacerola que tenga en el fondo lonchas

de tocino y ternera; al colocarlo, que dé el caparazón hacia arriba, mójese con caldo y sazónese con sal, pimienta y ramillete. Que cueza a remanso, de dos a tres horas. Pásese la salsa, desengráse el pavipollo y échesele la salsa encima, al ir a servir. Debe acompañar a este asado alguna de las ensaladas finas que se encontrarán en la sección correspondiente.

4. **Pava en su corte.**—La pava se asa mejor en una cacerola grande, en el horno, en manteca o grasa de cerdo. Se amarra y se le coloca sobre la pechuga una albarda de tocino gruesa. Antes se habrá salado por dentro y fuera, y al interior, después de una fricción de cognac, se le meten seis cebollas gordas, que se retiran al trinchar.

Se cuida bien de la cocción. Se vuelve varias veces, para que se ase por igual. Se riega con la grasa, y si se ve que se seca, se riega también con caldo.

Se tienen asados o fritos unos veinte pajaritos y al servir la pava, se rodea con estos pajaritos descabezados ya y recortados, en la fuente, metiendo, entre cada pajarito, berros o un cogollo tierno de lechuga.

5. **Pavo relleno a la antigua española.**—Desháganse en leche y caldo frío, miga de pan y bizcochos, hasta formar una pasta espesa; añádanse almendras picadas, pasas de Málaga sin granos, nuez majada, pedazos de dulce de naranja o toronja, muy pequeñitos, castañas cocidas en almíbar y deshechas, azúcar en polvo, y clavillos. Se le da a todo una vuelta en la sartén, en manteca de vaca o de cerdo. Con esta masa se rellena el pavo, y luego se cuece y se asa, lo mismo que otro cualquiera. Al trincharlo, se rodea con su relleno.

6. **Capón mechado.**—Se mezclan las pechugas y los muslos del capón, con tiritas de tocino y una chispa de ajo, y después de rehogado, en manteca de cerdo, se echa caldo en cantidad suficiente, dejando cocer hasta que esté a punto. Se saca, se cuela, la salsa se hace reducir y se vuelve a poner el capón. Sáquese segunda vez el ave y déjese enfriar en una fuente. Se unta con manteca derretida, se cubre con pan rallado y va al horno o a la parrilla hasta que el pan se dore. Se sirve con una salsa picante.

7. **Pollanco frío.**—Cuézase el pollanco en caldo concentrado, con unas cucharadas de jugo de carne, y ya cocido, deshuésese. Póngase en prensa, despelléjese y esté en adobo dos horas con aceite, vinagre, limón, perejil y estragón picado; sáquense, escúrranse y ordénense los trozos en un plato, cubriéndolos con mayonesa y metiendo el plato en la heladera, para que la mayonesa se congele y el pollanco vaya a la mesa bien frío. Y aprovecho la ocasión para advertir que los platos fríos deben siempre estar friísimos, y los calientes, calientes de verdad, principio que olvidan las cocineras, sobre todo cuando recalientan algún plato. Verdad es que pocos platos deben recalentarse.

8. **Gallina cebada con ostras.**—Para este plato conviene una de esas aves exquisitas que vienen de Francia y se llaman "pulardas del mans". Pero se puede hacer con una gallina bien cebadita.

Amarradla y cocedla en buen caldo. Cuando esté medio cocida, hágase un remojo no muy obscuro con harina y el cocimiento. En manteca fresca, rehóguense setas picadas, hasta que tomen color, y escálfense en vino blanco cuatro docenas de ostras.

Reúnase la manteca en que cocieron las setas, el cocimiento de la gallina y el de las ostras, y con todo, póngase al fuego la gallina cinco minutos, hasta que hierva. Entonces se le agregan las setas, las ostras, un poco de pimienta, sal, y con todo hervirá lentamente media hora. Apártese del fuego, tamícese la salsa, reduzca un poco, vuélvase a echar sobre la gallina y el guiso, y líguese con dos yemas de huevo. Sírvase la gallina en el centro, el guiso alrededor, y una orla de grandes costrones simétricos de pan frito.

9. **Gallina estofada por lo fino.**—Tiene que ser una gallina muy gorda. Soflamada, limpia y descañonada con primor, rellénese con un picadillo de tercio de ternera, tercio de jamón y tercio de tocino; amásese con miga de pan ablandada y picadillo menudo de perejil y cebolla; con este amasijo rellénese la gallina, cósanse las aberturas por donde pudiera salirse y repliéguensele las patas hacia dentro, amarrando. En tartera grande de barro derrítase media libra de tocino, y, añadiendo la gallina, hágase que tome color por todas partes; agréguese un ramo de perejil, un clavillo, un buen puñado de morillas o de setas secas, un gran tomate troceado, sal, un polvo de pimienta y otro de moscada, y, por último, dos manos de ternera deshuesadas y cocidas en agua veinte minutos.

Mójese con un vaso grande de vino blanco; al primer hervor retírese la marmita del fuego vivo y póngase a cocer despacio, cubriéndola con un plato lleno de agua; déjese así por espacio de tres a cuatro horas, en que el agua no debe hacer sino estremecerse.

Dos horas después de haber puesto al fuego la gallina, se le añaden quince cebollitas chicas y una zanahoria gorda, troceada, en crudo. Hasta que estas hortalizas estén cocidas, la gallina no está en punto. Hay que mirar si el guiso se seca, para añadir vino. Cuando esté en punto, sáquese, escúrrase, desátese, trínchese y preséntese con el cocimiento pasado por tamiz, alrededor, y el relleno en cuatro porcioncitas, alternando con las morillas o setas las manos cortadas en pedacitos chicos. Que vaya a la mesa caliente.

10. Gallina cocida y bañada.—Es un modo sencillo y sano de comer la gallina del puchero. Se saca cuando está cocida, se corta y ordena en una fuente, cerca del fuego si no se quiere comer fría, y se cubre de salsa blanca, bechamela o mayonesa. La mayonesa es siempre fría; pero la bechamela blanca sirve, si se prefiere caliente el plato.

11. Gallina en pepitoria.—Se corta la gallina en trozos, que se escaldan con agua hirviendo durante tres minutos; se sacan, se escurren y se ponen en la cacerola con manteca, un ramo de perejil y cinco o seis cebollitas enteras. Se deja rehogar todo, se añade una cucharada de harina, y se moja con un par de tazas de caldo, sazonando el guiso con sal y pimienta. Déjese cocer, y en cuanto esté la gallina blanda, se saca y se coloca sobre una fuente. Redúzcase la salsa, cuélese, líguese con dos yemas de huevo, y antes de que hierva viértase sobre los trozos de gallina, con el zumo de un limón.

12. Pollo a la borgoñona.—Se degüella un pollo, recogiendo la sangre en una cazuela y removiéndola durante dos minutos con una cuchara de madera, para evitar que se coagule. Se despluma, se vacía, se chamusca y se corta el pollo. Se ponen en la sartén chata de saltear 80 gramos de manteca, que se hace derretir. Se colocan los pedazos de pollo en la manteca derretida, evitando que caigan unos encima de otros, y se espolvorean con 3 polvos de sal y 2 pizcas de pimienta. Se rehogan por ambos lados para que to-

men color, y después se espolvorean con 40 gramos de harina. Se remueven con la cuchara durante tres minutos. Se añaden: 6 decilitros de caldo, 3 decilitros de vino tinto, 1 ramillete surtido, 400 gramos de cebollas pequeñas blanqueadas y dadas una vuelta en la sartén y el jugo de 15 setas.

Se deja cocer a fuego muy suave durante una media hora; se prueba para ver si está bien de cocción y de condimento. Se añaden las setas a la salsa. Se espesa con la sangre del ave.

13. Pollo con setas.—Se despluma, se vacía, se chamusca y se corta un pollo. Se pone en una cacerola de cabida de 3 litros. 100 gramos de zanahorias cortadas en rodajas, 100 gramos de cebollas picadas y 150 gramos de manteca. Se rehoga durante cinco minutos, removiendo con la cuchara de madera. Se añade el pollo con 3 polvos de sal y 2 pizcas de pimienta. Se rehoga durante otros cinco minutos, sin cesar de remover. Se añaden 60 gramos de harina. Se rehoga aun durante tres minutos.

Se añaden 7 decilitros de caldo y 100 gramos de tomates cortados en pedazos; sin el pellejo ni la parte verde del rabo; se remueve hasta el primer hervor y después se deja cocer a fuego muy lento durante veinte minutos.

Se añaden 300 gramos de setas cortadas en láminas de 1 centímetro, y una cucharada de perejil picado grueso. Se hace hervir diez minutos. Se prueba si está bien de cocción y de condimento. Se arregla en la fuente como la pepitoria de pollo. Se sirve.

14. Pollo a la Marengo.—Se prepara un pollo, se pone en la sartén chata de saltear 1 decilitro de aceite; se colocan los trozos de pollo, evitando que estén unos sobre otros.

Se añaden: 3 polvos de sal, 2 pizcas de pimienta, 15 gramos de cebolletas sin picar, 8 gramos de ajos sin mondar, 1 hoja de laurel, 3 gramos de tomillo, 25 gramos de perejil en rama; se hace cocer durante veinticinto minutos, asegurándose de la cocción. Se escurre el pollo sobre una fuente y se mantiene al calor. Se pone en la sartén chata de saltear, 40 gramos de harina, se remueve a la lumbre durante cuatro minutos y se añaden 5 decilitros de caldo.

Se deja cocer durante diez minutos, removiendo con la cuchara de madera. Se cuela la salsa por el colador chino. Se arregla el pollo en la fuente. Se vierte la salsa y se sirve.

15. Pollo con arroz.—Se prepara y se cuece el pollo. Se pone a la lumbre durante quince minutos. Se sacan el ramillete y las cebollas. Se añaden 200 gramos de arroz, bien lavado. Se deja seguir cociendo durante media hora. Se saca el pollo, que se pone en una fuente; se remueve el arroz con la cuchara de madera, para que se cueza por igual. Se coloca en una fuente con el pollo en medio. Se rocía con 1 decilitro de jugo casero.

16. Pollos a la española.—Se trocean y se doran los trozos en manteca de cerdo, con tocino y jamón, picado gordo, perejil invisible, sal y pimienta. Se pasan a una cacerola con el aderezo. En el mortero se pisan nueces, avellanas, piñones, clavo, un diente de ajo frito, perejil, puerro y se liga todo con yema de huevo. Se une a los pollos, desleído en caldo, y se deja que cueza, sin que espese del todo. Se deslien en caldo otras dos yemas de huevo, y antes de ir a la mesa se unen a los pollos, batiendo bien el huevo para que no se corte.

17. Pollo con aceitunas.—Soflamado y preparado el pollo, póngase en una marmita, con aceite, sal, pimienta y tiras de tocino entreverado. Rehóguese hasta que se dore y, ya dorado, quítese de la marmita con el tocino y hágase un espeso de harina con el aceite que ha quedado, revolviéndolo bien y añadiendo un gran vaso de caldo, laurel y tomillo. Vuélvase entonces el pollo a la marmita y agréguense veinticuatro aceitunas aliñadas y rellenas, o si las hubiese, otras tantas gordales deshuesadas. Déjese cocer todo como media hora, hasta que esté en punto, y sírvase rodeado de las aceitunas y tiras de tocino, quitando el tomillo y laurel.

18. Muslos de pollo con puré de alcachofas.—Se brasean los muslos; se escurren, se arreglan en la fuente en forma de corona y se bañan. Se pone en medio un puré de alcachofas, y se sirve aparte.

19. "Blanquette" de pollas con trufas.—Se asan y se cortan en trozos las pechugas de 2 pollas cebadas, pimienta y sal. Se pone a fuego manso, sin hervir, una hora, se saca de la cazuela y se espesa el caldo con una nuez de manteca, amasada con harina. En el plato en que ha de servirse se echa la mitad de la salsa, con una cucharada de queso rallado, se coloca el pollo, se vierte por encima la otra mitad, con otro tanto de queso, y se pone en el horno hasta que se consuma la salsa y esté muy dorado.

20. **Pepitoria de pollo a la Villeroy.**—Se cortan los pollos como para la pepitoria común, se blanquean, se cuecen y se escurren. Se cuela el caldo, después de reducido, se espesa con huevo, se pasa por el cedazo, se empapan los pedazos de pollo en esta salsa y se dejan enfriar aparte. Se rebozan en pan rallado, después en huevo batido y vuelven a empaparse de nuevo. Se fríen y se arreglan en la fuente, en forma de pirámide, con perejil frito. Se sirve aparte la salsa.

21. **Pollos en Macedonia.**—Se preparan dos pollos como para entrada. Se cuecen, y se prepara una macedonia con zanahorias en forma de bolas, judías, guisantes y espárragos.

Se salsea esta macedonia con bechamel y con ella se cubre el fondo de la fuente. Se colocan encima los pollos, se salsean ligeramente con bechamel, y se sirve también ésta aparte.

22. **Pollos con manteca de cangrejos.**—Se preparan 3 pollos como para entrada. Se hace una salsa de pebre blanca, espesada con manteca de cangrejos. Se escurren los pollos, se desatan y se colocan en la fuente. Se salsean y se sirve también la misma salsa aparte.

23. **Pollo asado.**—Se prepara el pollo. Se ata y cose para el asado. Se le pone a asar durante treinta y cinco minutos. Cuando haya seguridad de que está asado se desata. Se cuela el jugo, se desengrasa y se vierte sobre el pollo, que se guarnece con berros.

24. **Pollas a la financière.**—Se preparan, sin mecharlas, dos pollas. Se hace un aderezo con setas y menudillos pequeñitas de ave. Se salsea con salsa financière, se pone el aderezo en el fondo de la fuente y se arman las pollas con las pechugas hacia abajo. Se coloca en cada intervalo, 1 claveteado de trufas, 1 cangrejo, una cresta grande rizada encima de éste.

Se pone una molleja de ternera mechada para tapar las dos rabadillas u obispillos. Se guarnecen las pollas con crestas, cangrejos y setas. Se sirve aparte salsa financière.

25. **Pollo salteado.**—Tómese un pollo gordito y tierno, córtese en trozos; derrítase en el plato de saltear un buen pedazo de manteca, y cuando hierva, añádanse los trozos de pollo, que se perdigan media hora sobre fuego no muy vivo, de modo que no se se-

quen; añádase sal, pimienta y tres dientes de ajo, cortados al medio, que se sacan cuando toman color obscuro. Agréguese entonces perejil picado y setas, mójese con caldo y déjese cocer a remanso, cubierta la cacerola tres cuartos de hora. Al servir líguese la salsa con yema de huevo.

26. Pato con nabos.—Reproduzco a propósito del pato, la observación relativa a todas las aves en general, no deben emplearse nunca más que aves jóvenes, si se quieren obtener buenos platos. Se vacía de buche y entrañas y se chamusca un pato de tamaño ordinario. Se encoge y se cose. Se pone en una cacerola con 30 gramos de manteca, 2 polvos de sal y una pizca de pimienta. Se rehoga y se le da vueltas para que se dore por igual. Se saca de la cacerola cuando está rehogado y se le deja aparte en una fuente.

Se ponen en la cacerola 40 gramos de harina, se le da vueltas durante tres minutos y se añaden 7 decilitros de caldo. Se hace hervir durante cinco minutos. Se cuela la salsa por el colador. Se limpia la cacerola y se echa en ella el pato y la salsa, con un ramillete surtido y una cebolla con 2 clavos de especia metidos en ella. Se hace cocer a fuego lento durante tres cuartos de hora. Se añaden 400 gramos de nabos. Cuando los nabos están cocidos se saca el ramillete y la cebolla. Se desata el pato y se coloca en la fuente. Se desengrasa el caldo; se ponen los nabos alrededor del pato, se vierte la salsa encima y se sirve.

27. Pato con guisantes.—Se prepara y se rehoga un pato, como se ha dicho en el artículo precedente. Se blanquean en la cacerola 200 gramos de tocino, al que se habrá quitado la corteza, y se corta en dados de 3 centímetros cuadrados.

Se rehoga el tocino con 30 gramos de manteca. Cuando está dorado se le espolvorean 30 gramos de harina y se hace cocer durante tres minutos, removiendo con la cuchara de madera. Se añaden: 6 decilitros de caldo, 1 cebolla, con 2 clavos de especia metidos en ella, 1 ramillete surtido, 1 polvo de sal, 2 pizcas de pimienta. Se hace hervir removiendo circularmente y al primer hervor se añade el pato y el tocino que se había rehogado en la cacerola, con 1 litro de guisantes. Se deja cocer, con un hervor muy suave y lento, durante una hora y cuarto, con la cacerola tapada en sus tres cuartas partes. Se prueba si está cocido, se escurre y después se sacan la cebolla y el ramillete. Se desen-

grasan los guisantes y se ponen en la fuente con los pedazos de tocino. Se desata el pato y se coloca sobre los guisantes.

28. **Pato asado.**—El pato se asa, generalmente, relleno, y se puede elegir entre los varios rellenos el que más agrade. Con castañas está bien. Tarda más en asarse un pato relleno que al natural. El pato natural se asa como el pavo, regándolo con la grasa que suelta.

29. **Pato guisado con castañas.**—Vacíese el pato, soflámese, y sorpréndase a fuego vivo. Añádanse zanahorias, cebollitas pequeñas, nabos, coles de bruselas, pedacitos de tocino, sal, pimienta, ajo, ramillete; mojar con caldo o con agua, un vaso de vino blanco y dos dedos de cognac, poned las hortalizas, según el tiempo que necesiten para su cocción. Añadir castañas, ya cocidas y blandas. Cuando todo está tierno y apetitoso, sírvase.

30. **Salmorejo de pato.**—Tómense 2 patitos tiernos, vacíense y lávense por dentro con aguardiente de caña; póngaseles dentro un ramillete de perejil, hierbabuena, tomillo, salvia; amárrense, envuélvanse en papel aceitado y ásense al asador o en horno.

Entre tanto, póngase en una cacerola 3 cebollas cortadas en tiras, y rehóguense con aceite hasta dorarlas, escúrrase el aceite y mójese con vino blanco, cueza despacio, hasta que reduzca el líquido, añádase un vaso de jugo de estofado, que hierva la salsa. Añadir luego 4 hígados de ave cocidos, majados y pasados por tamiz, desliéndolos con un poco de vino blanco, incorporar este puré a la salsa sin que hierva, concluir con un puñadito de perejil picado y el zumo de un limón. Sobre los patos, trinchados, colóquese esta salsa. Alrededor, adórnese con ruedas de naranjas agrias y triángulos de jalea o de confitura de grosella.

31. **Pato con naranjas agrias.**—Perdíguese un pato tierno, silvestre o de corral, con un gran pedazo de grasa de cerdo, cebollas y una pulgarada de azúcar, que se ponga amarillo y darle vueltas, mójese entonces con agua fría, y que siga cociendo suavemente en la cacerola tres horas. Al cabo de hora y media de estar a la lumbre, sálese y añádase la corteza de una naranja, acábese de cocer. La salsa debe estar dorada y untosa. Terminada la cocción, trínchese el pato y preséntese rodeado de pedazos de corteza de naranja; añádase su salsa y alrededor pónganse gajos de naranja agria; sírvase hirviendo.

32. Pato con aceitunas a la antigua.—Se pone el pato, ya limpio, en una marmita, con mitad aceite y mitad grasa de cerdo, y se le da vueltas para que se ase por ambos lados. Cuando se ha dorado ligeramente, se le añade un cacillo de caldo, 3 docenas de aceitunas gruesas, deshuesadas, jamón y tocino en dados, el hígado suyo ligeramente cocido y majado, una miga de pan majada también, sal, pimienta, moscada y un vaso de vino de Jerez. Se deja cocer a fuego lento, lo bastante para que el pato y la guarnición estén tiernecitos.

33. Ganso asado.—Se elige un ganso de unos 3 kilos, se despluma, se vacía, se chamusca y se repliega como el pollo para asado. Se pone a asar durante cinco cuartos de hora, a fuego igual y sostenido. Se espolvorea con sal, probando si está cocido. Se saca del asador, se desata y se coloca en la fuente. Se cuela el jugo, que se desengrasará cuidadosamente.

Se reserva la grasa, que se emplea ventajosamente para preparar coles, sopas de cebollas, de puerros, etc.

34. Pichones rellenos.—Se toman, para seis personas, 3 pichones nuevos, gorditos, se soflaman, se lavan con aguardiente de caña o vino blanco (la caza de aves negras no deben ser lavadas con agua), se abren y se rellenan con un picadillo de otro pichón asado, los hígados de todos, jamón, tocino, miga de pan y trufas; sazonando con sal, pimienta, clavo y moscada, y ligando con una yema de huevo. El jamón debe dominar, por lo cual no hace falta salar mucho.

Ya rellenas y cortadas las patitas y pescuezos, se cubren con una loncha delgada de tocino, se atan con bramante delgado, y se rehogan en manteca hasta que no suelten sangre y estén bien pasados. Se dejan veinticuatro horas, al cabo de las cuales se desatan, se quita el tocino, se saca con un paño la grasa y se dividen en ocho partes, teniendo cuidado de dejarle a cada parte su porción de relleno. Se tienen preparados los cajetines de forma redonda, con fleco picado, de tamaño pequeño, en relación con el del trozo de ave, y se coloca en ellos los trozos, con la carne para arriba y el relleno para abajo. Encima se pone gelatina de caldo, picada, adornando y cubriendo. Se presentan fríos. Se pueden acompañar con una salsa al Jerez, muy caliente.

35. Pichones estofados.—Se ponen en una marmita cebollas cortadas en ruedas, laurel (2 o 3 hojas), un vaso de caldo, una copa de jerez, perejil, pimienta, sal y zumo de un limón entero.

36. Pichones fritos.—Cortados en cuatro trozos, ponedlos en una cacerola con cebollas, zanahorias, tomillo y un poco de caldo, sal y pimienta, así que estén cocidos y fríos, envolvedlos en miga de pan, después de remojarlos en huevo batido; que la fritura se dore bien, y servid con guarnición de perejil frito.

37. Pichones a la inglesa.—Se escogen y arreglan 4 pichones como para entrada, se ponen en una cacerola, se cubren con lonjas de tocino y se les añade consomé de ave. Se tapan con papel untado de manteca y se pone a la cacerola la tapadera, dejando cocer muy suavemente. Se fríen pedazos de miga de pan cortado, de 8 centímetros de altura y que deben tener 6 de ancho en la base y 3 de ancho en el extremo superior. Se prepara una jardinera compuesta de coliflores, nabos, zanahorias y judías verdes. Se escurren los pichones y se ponen sobre el armazón de pan frito en medio de la fuente con la rabadilla hacia arriba.

38. Pichones a la financière.—Se preparan los pichones como se ha dicho en el artículo precedente. Se prepara un aderezo con trufas, menudillos de ave, setas, riñones y crestas. Se pone una parte del aderezo en el fondo de la fuente y se emplea la otra parte para formar montoncitos entre pichón y pichón, colocando sobre cada uno de estos montoncitos, un cangrejo grande, con las patas hacia afuera. Se corona todo con la molleja de ternera mechada bañando ésta; se salsean los pichones con la salsa financière que se sirve también aparte.

39. Chuletas de pichón con ejotes.—Se preparan los pichones y se cortan en dos mitades, se les cortan los alones, se agujerean estas mitades por la articulación del músculo y se pasa la pata por este agujero, de modo que quede hacia dentro.

Se cuecen los medios pichones con manteca, sal y pimienta. Cuando estén cocidos, se ponen en prensa, se dejan enfriar y se rebozan con manteca en pan rallado, dorándolos luego a la parrilla. Se arreglan en la fuente formando corona y se pone en medio una guarnición de ejotes, sirviendo aparte una salsa hecha del caldo en que fueron cocidas las aves.

XI

CAZA

1. *Salamis de muslos de pollo de ánade.*
2. *Perdices asadas.*
3. *Perdices a la provinciana.*
4. *Perdices al chocolate.*
5. *Perdices golosas.*
6. *Perdices a la catalana.*
7. *Perdices estofadas a la antigua.*
8. *Perdices en agridulce.*
9. *Codornices asadas.*
10. *Codornices guisadas.*
11. *Chochas rellenas.*
12. *Pajaritos.*
13. *Faisán a la moda.*
14. *Liebre asada.*
15. *Liebre al puré de tomate.*
16. *Liebre a lo cazador.*
17. *Liebre fría a la meridional.*
18. *Liebre estofada.*
19. *Lebrato al minuto.*
20. *Conejo a la marinera.*
21. *Gazapo a la fuencarralera.*
22. *Gazapo reconcentrado.*
23. *Gazapo con jamón.*
24. *Conejo empapelado.*
25. *Chuletas de venado a la asturiana.*
26. *Lomo de jabato asado.*
27. *Chuletas de jabalí salteadas a lo cazador.*

1. Salamis de muslos de pollo de ánade.—Se preparan y arreglan los muslos de pollo de ánade, se colocan en una sartén chata de saltear, bañada de manteca, y después se quebrantan los cas-

carones y armazones de los pollos con el cuchillo. Se ponen en una cacerola con un vaso de vino tinto, 2 cebolletas enteras, sal, pimienta y moscada. Se reduce el vino y se le añade medio litro de sustancia de carne.

Se cuece durante veinte minutos y se cuela por el colador llamado chino. Se deja cocer muy suavemente este caldo durante cinco minutos al lado de la hornilla. Se calientan los muslos a lumbre muy suave y después se colocan en la fuente formando pirámide.

Se espuma la salsa, se salsean los muslos con ella y se colocan alrededor 6 pedacitos de pan frito.

2. Perdices asadas.—La perdiz asada corre peligro de estar seca y dura. Se deben elegir perdices nuevas, y asarlas o machacarlas con tocino, o albardadas y envueltas en hojas de vid.

La salsa que mejor les conviene es la llamada "de cazador", compuesta de agua, aceite, vinagre, sal y pimiento encarnado.

3. Perdices a la provinciana.—Después de limpias, se doran en aceite, habiéndolo cocido antes con una corteza de pan y ajo, se sacan las perdices antes de que se tuesten, y se doran cebollas y se ponen en la marmita.

En esta marmita se colocan las perdices, ya doradas, con el aceite, las cebollitas, una rama de perejil, una copa de vino blanco, una jícara de vinagre, otra de caldo, por cada perdiz, sal y canela en rama. Se tapa con papel de estraza y se deja cocer a fuego lento, hasta que la salsa haya reducido a la mitad.

4. Perdices al chocolate.—Se toman perdices viejas, gruesas, y se limpian y preparan cuidadosamente. Se les mete en el vientre a cada una, media onza de buen chocolate, que no tenga vainilla, en trozos como avellanas, y se atan y cosen apretando, para que el chocolate se derrita dentro.

Se colocan en una cazuela con un poco de aceite, un vaso pequeño de cognac y un vaso mediano de caldo por perdiz. Se añaden zanahorias, cebollas, una de ellas claveteada, jamón y tocino cortado en dados, sal, pimienta. Así que ha cocido todo muy bien y a fuego lento, se saca el espeso, y se retiran los clavos, se moja y pasa por tamiz con ayuda del jugo, y vuelve a incorporarse a las perdices, entonces se pueden añadir, si se

desea un plato más fino aún, setas y frutas cortadas en ruedas y pedazos. Se deja una hora más a fuego lento, y se sirve en un jugo alrededor o puesto en salsera de metal muy caliente, y las setas y frutas por adorno.

5. Perdices golosas.—Este guiso exige 2 ó 3 perdices lo menos. Desplumadas y limpias (sin lavarlas), se colocan en el fondo de una olla y se añaden: 8 o 10 cebollas grandes, con 1 clavo dentro cada una, 1 puerro cortado en ruedas, 1 ramillete de finas hierbas, sal, pimienta en grano (2 granos bastarán), 6 zanahorias cortadas en ruedas, ralladura de moscada, una loncha de jamón, otra de tocino, los hígados de las perdices, una taza grande de caldo, otra de vino blanco.

Se tapa la boca de la olla con un papel de estraza mojado, y se deja cocer a remanso unas cinco horas. Hay que cuidarlo, y alargar la salsa con prudencia, si se consume. Se tienen preparadas y guisadas coles enanas de Bruselas en cantidad suficiente. Se saca del fuego el guiso, se apartan las perdices, se retiran los clavos de especia y el ramillete, se maja la guarnición en mortero, y se pasa luego por tamiz hasta que forme un puré. Con éste y las colecitas, se vuelven las perdices al fuego manso unos veinticinco minutos, después se puede servir.

Este guiso admite el complemento de una salsa al Jerez y guarnición de picatostes en triángulo alrededor de la fuente.

6. Perdiz a la catalana.—Desplumada, vaciada y soflamada, recogidas las patas, se rehoga en manteca y se retira a un plato. A la manteca de la cacerola se le agrega harina para hacer una salsilla rubia, añadiéndole caldo, sal, pimienta y ramito de perejil. Se vuelve la perdiz a la cacerola y se deja hasta que esté casi cocida.

Aparte, se escalda una porción de ajo, y en otra cacerola, una nuez por perdiz, y el aceite en que previamente se habrán rehogado; se mezcla todo para terminar su cocción.

Se desengrasa y se presenta en plato muy caliente, guarnecido de ruedas de limón.

7. Perdices estofadas a la antigua.—Se pone en una cazuela grande con media docena de cebollas regulares por perdiz, 3 o 4 zanahorias por perdiz también. Se les echa el caldo del puchero,

que las bañe; se agrega manteca de cerdo en cantidad como de una nuez por perdiz, y el aceite en que previamente se habrán dorado las cebollas y las perdices en una sartén. Se sala, se machacan 2 o 3 cabezas de clavo, con 2 o 3 granos de pimienta, y se le echan al guiso, así como un poco de canela en rama. Se pone a hervir, tapando la boca de la cazuela con un papel de estraza húmedo, precaución necesaria en todo estofado. Si al estofado se le deja evaporarse, pierde la mitad de su sabor.

Se hace antes un rojo de harina tostada en la sartén, cantidad proporcional, y se le añade al guiso antes de taparlo. Se deja que hierva a remanso largo tiempo. No le sobran cuatro horas. Deshecha la perdiz, está cien veces mejor. Media hora antes de ir a la mesa se le agrega un vaso de vino ajerezado.

8. Perdices en agridulce.—Limpias y soflamadas las perdices, se ponen en marmita, con una cebolla buena, aceite, vinagre, vino blanco y, para tres perdices, cien gramos de azúcar.

Añádase un vaso de buen caldo, sal, y dos granos de pimienta negra. Se tapa la olla, y se deja que hiervan a remanso. Cuando las perdices están blandas es cuando se añade el azúcar y se deja que hiervan un cuarto de hora.

Se sirven sobre un lecho de brecolera bien cocida, aliñada y blanda.

9. Codornices asadas.—Se asan en cazuela, envueltas en unas lonjas finas de tocino, ataditas con bramante, a fuego moderado. Pueden cubrirse las lonjas de tocino con hojas de parra.

Para servirlas, se hace una salsa con los propios hígados de la codorniz, un vaso de caldo, otro de Málaga, pimienta, sal y el zumo de un limón.

10. Codornices guisadas.—Se fríen en tocino fresco, enteras, pero limpias; luego que se doren, se cuecen en caldo, y en la grasa en que se frieron, se fríe cebolla, perejil, bolets, morillas, se sazona con clavo, moscada, canela, sal y pimienta, se pone en el puchero donde cuece la codorniz, se tapa con papel de estraza y tiesto, y se dejará hervir a fuego manso.

11. Chochas rellenas.—Se les quitan con cuidado los intestinos, que se pican con un trozo de tocino, añadiendo perejil, un diente de ajo, todo picado, sal y pimienta; se rellenan con este

picadillo, en crudo, las chochas, y se asan a fuego manso, bardadas con lonjitas de tocino y atadas. El atado se les quita antes de servirlas.

12. Pajaritos.—Todos los pajaritos de otoño son comestibles finos, asándolos al vaciarlos, con manteca, sal, pimienta y granos de enebro. Así se asan en su propio jugo y en su grasa propia, y no toman el sabor a aceite de los condimentos por el procedimiento bárbaro de los figones y tabernas. La codorniz también puede asarse en su propio jugo, envuelta en hoja de vid.

13. Faisán a la moda.—El faisán (como toda la caza), no debe lavarse con agua, aunque sí limpiarse cuidadosamente. Se despluma y vacía, y se le pasa repetidamente por dentro y fuera, un paño mojado en aguardiente de caña o cognac. Después se blanquea con frotes de limón. Se guardan los hígados. Se paramenta el ave, se le mete dentro un poco de jamón y otro poco de tocino, se ata con bramante, se pone a asar en cazuela, mojado con jerez seco y caldo, y sazonado con sal, pimienta y moscada. Se cuecen aparte, en agua con un polvo de sal, ciruelas pasas negras, hasta que se ablanden y puedan deshuesarse y pasarse por tamiz, haciendo un puré, al cual se añade un poco de azúcar. Asado ya el faisán, se desata, se le quita el relleno, y se maja, se arma la salsa con él y con los hígados picados, cociendo todo en una cazuelita con el jugo del faisán, se trincha éste, caliente, y se sirve con la salsa en salsera, y sobre el lecho de pasta de ciruelas.

14. Liebre asada.—La liebre asada gana mucho con mecharla, aunque puede asarse sin tal requisito. Fáltale consistencia a la carne de liebre, y es difícil de mechar cruda. Si se quiere que la liebre que ha de asarse esté bien mechada, hay que pasarla por la cazuela con manteca durante algunos minutos, tiempo suficiente para que las carnes se fortifiquen.

Sácase luego de la cazuela, se escurre y se mecha tan pronto como está fría. No ha de permanecer más de una hora en el asador. Se sirve enjuta; pero se sirve al mismo tiempo en salsera una salsa compuesta de hígado de liebre muy bien picado, con dos o tres escalunas y un puñado de hierbas finas. Échese todo en una cazuela con sesenta gramos de manteca fresca y una cucharada de harina; se moja con una taza de caldo y un vaso de vino blan-

co, y se deja reducir a la mitad, añadiéndole antes el jugo que la liebre ha dado al cocer.

15. Liebre al puré de tomate.—Píquense dos cebollas, blanquéense en agua hirviendo, y bien escurridas, pónganse en plato de saltear, con manteca de vaca. Cuando se hayan rehogado, en compañía de un diente de ajo, se agrega la liebre muy limpia, cortada en trozos. Se saltea bien y cuando ha tomado color, se añade un poco de pimentón, ramillete y buena cantidad de puré de tomates, previamente pasado por la sartén para secarlo.

Se deja cocer todo una hora, a fuego lento, y entonces se añade un puñado de setas blancas cortadas en pedazos y rehogadas en manteca. A los diez minutos se pone la liebre sobre una fuente, se salsea con su salsa, y se sirve con las setas alrededor.

16. Liebre a lo cazador.—Hay que trocear la liebre apenas acaba de ser muerta. Póngase en un perol con una botella de vino tinto añejo, mucha pimienta, cebollas, ramillete y la sangre, hágase un fuego muy vivo y, a los primeros hervores, préndasele fuego al vino. Después de que arde, amásese con harina media libra de manteca de cerdo y una cucharilla de sal, y échese en la salsa. En tres cuartos de hora debe estar hecho el plato.

17. Liebre fría a la meridional.—Póngase la liebre en remojo en vinagre, y déjese así catorce horas. Luego trocéese y dórese en aceite. Pase luego a una cacerola, añadid el aceite de freirla, puré de tomate, especial, hojas de laurel, aceitunas deshuesadas, un vaso de vino blanco, cubrir casi con agua, tapad, y que cueza. Cuando ha cocido bien, reduciéndose la salsa mucho, póngase en un plato a enfriar, alisando la superficie. Puede servirse caliente, pero está mucho mejor fría.

18. Liebre estofada.—Después de desollada, se abre la liebre, y sin lavarla, se recoge la sangre y los hígados, teniendo mucho cuidado, al vaciarla de no romperle las tripas, para lo cual se cuelga la liebre por las patas de atrás, se corta el vientre a lo largo con unas tijeras y se hace un triángulo que coja el rabo, tirando hacia abajo de los intestinos. Para saber si la liebre es fresca, se le mira la lengua, y si está encarnada, es que se halla en buen estado.

Se pone en la sartén a freír aceite con la sal correspondiente, se tiene picada bastante cebolla y se echan en el aceite, teniendo cuidado de que no se queme, y agregándole la puntita de un diente de ajo, se pasa todo por un colador, se pone la cebolla en la marmita, bien tapada y, volviendo a la sartén el aceite, se dora la liebre troceada, y luego se ponen los pedazos en la marmita, donde espera la cebolla. Con el mismo aceite se pasan los hígados de la liebre en cuanto se endurecen un poco.

Se añade al guiso una raja de canela en rama, dos o tres granos de pimienta enteros, el aceite que ha sobrado de freír la liebre, y un vaso de vino tinto y, tapando con un papel de estraza y la cobertera, se deja cocer dos horas o más.

Ya cocida la liebre, se añade el hígado machacado en el almirez. Se echa la sangre y toda la salsa que haya en el puchero, se revuelve bien, y al fuego un cuarto de hora.

Unas tostadas de pan, empapadas en el mojo, metidas en el fondo de la cazuela cuando se añade la sangre, son quizás lo más sabroso de este guiso.

19. Lebrato al minuto.—Cortad un lebrato, como para guisarlo, salpimentad ligeramente cada pedazo, metedlos en una cazuela, vertedles por encima ciento veinticinco gramos de manteca. Colocad la cazuela a fuego vivo, saltead los pedazos de lebrato en la manteca y polvoreadlos con hierbas finas menudamente picadas, añadid dos cucharadas de harina, medio vaso de vino blanco e igual cantidad de caldo: meneadlo vivamente, y tan pronto como la salsa entre en ebullición, retiradlo del fuego para servirlo muy caliente. Esta fórmula es excelente y muy expeditiva, pero no conviene sino cuando se dispone de lebratos tiernos.

20. Conejo a la marinera.—Limpio ya, se descuartiza y se rehogan los trozos y el hígado en una salsilla rubia, mojándolos luego con un vaso de tinto, dos de agua y de caldo y agregando un ramito de perejil, cebolletas, diente de ajo, dos clavos, tomillo, laurel, albahaca, sal y pimienta. Se deja que cueza todo a fuego lento, y media hora después se añade una docena de cebollas chicas blanqueadas. Si se quiere agregar una anguila cortada en trozos, no se pondrá hasta que el conejo esté casi cocido.

Antes de servir, retírese el ramito, y desengrasada la salsa, avívese con una cucharada de alcaparras enteras y una anchoa

picada. Acompáñese con costrones pasados por manteca, y rocíese con la salsa.

21. **Gazapos a la fuencarralera.**—Trocéense los gazapos, fríanse los trozos en la sartén, envueltos en harina, hasta que tomen bonito color dorado.

Pónganse luego en cacerola, con sal, pimienta, cebolla claveteada de moscada, un poco de canela en rama, añádanse en cantidad, más cebollas, nabos, zanahorias, chirivías, puerros, apio, tomillo, una hoja de laurel, clavos y caldo de puchero, para cocer las hortalizas. Cuando hayan cocido bien, apártense los trozos de gazapo, quítense el ramillete, la canela y el clavo de la cebolla, y pásese por tamiz. Añádasele al puré una cucharada de manteca de cerdo, y vuélvanse con el puré, al fuego, los trozos de gazapo, hasta que la salsa reduzca.

22. **Gazapo reconcentrado.**—Córtese en trozos de mediano tamaño y retírense los huesos, póngase aparte la sangre y el hígado. Méchense las carnes, ya algo rehogadas, con tiras de jamón crudo, sazónese, agréguese ajo, cebollas, perejil, tomillo, laurel, albahaca, rocíese con media botella de vino blanco y una copa de cognac, y déjese macerar durante veinticuatro horas. Trasládense luego los trozos de lonjas de tocino, alternando con otros de jamón fresco; verted el escabeche sobre las carnes, picad el hígado con pedacitos de tocino y aparte de las hierbas del adobo, incorporad la sangre y extendedlo todo sobre aquéllas, coronando con una corteza de tocino fresco. Tapad herméticamente la cazuela y haced que cueza durante cuatro horas sobre rescoldos.

23. **Gazapo con jamón.**—Cortad en trozos un gazapo. Sofreídlo un poco en la sartén; mechad los trozos con tiras de tocino, y cocedlos con lonjas de jamón, un poco de aceite, un vaso de vino blanco, un ramito de perejil, cebolleta, caldo y pimienta. Pasad por tamiz el fondo de cocimiento, desengrasadlo y vertedlo sobre los trozos de gazapo, al servirlos.

24. **Conejo empapelado.**—Es preferible el gazapo tierno. Se hacen trozos, y se ponen en adobo de aceite, perejil, cebolleta, ajo, sal morena y pimienta gorda. Después con este mismo adobo y una lonja de tocino, se envuelve cada trozo en un papel blanco,

untado de manteca o aceite, y se asa en parrilla, sirviéndolo con su envoltura.

25. **Chuletas de venado a la asturiana.**—Bien recortaditas las chuletas y su hueso, se mechan con tocino fino, se sazonan y ponen en cacerola, con adobo, ocho horas lo menos. Después, se colocan en cazuela salteadora, que tenga en el fondo bardas de tocino y hortalizas, como cebollas, puerros, zanahorias y chirivías cortadas en rajas. Añádase el adobo y otro tanto de jugo, póngase la salteadora a fuego vivo; dos minutos después, pásese al horno templado para que acaben de hacerse las chuletas, regándolas a menudo, pero sin volverlas, al final; píntense con su jugo por medio de un pincel, escúrranse y téngase preparado en una fuente, un montículo de castañas, espesita para que se tenga, en cuyo centro habrá otra pasta de manzana asada con azúcar. Pónganse alrededor las chuletas y sírvase caliente, con una salsa picante.

26. **Lomo de jabato asado.**—El jabato es mejor que el jabalí, debe tener ocho a diez meses y estar gordito.

Tómese el lomo entero y riéguese con medio litro del consabido adobo, déjese en maceración dos días, volviéndolo a menudo, al tercero, quítese el adobo y báñese con jerez dulce, ásese al horno, de hora y cuarto a hora y media, regándolo con su jugo, y también, al final con su propio adobo.

Sáquese del horno, escúrrase, mézclese al jugo suyo otro tanto de buen jugo de carne concentrado, déjese reducir, pásese y sírvase con el lomo, enviando a la mesa a la vez jalea de grosella en un plato y en otro naranjas agrias partidas a la mitad.

27. **Chuletas de jabalí salteadas a lo cazador.**—Córtense las chuletas y déseles forma, saltéense, en manteca de cerdo con sal y pimienta, a fuego muy vivo; cuando se asaron por ambos lados, preséntense bien ordenadas y cubiertas con una salsa de mostaza fuertecita.

XII

ESCABECHES Y ENSALADAS

1. *Escabeche de besugo, robaliza y merluza.*
2. *Escabeche de rodaballo.*
3. *Escabeche de perdices inmejorable.*
4. *Ensalada de escarola.*
5. *Ensalada de papas.*
6. *Ensalada de pimientos morrones.*
7. *Ensalada rusa.*
8. *Ensalada de pepino.*

1. Escabeche de besugo, robaliza y merluza [1].—Límpiense los pescados y frótense con sal gorda. Déjense en una fuente, al fresco. Al día siguiente, córtense en ruedas y fríanse en aceite, hasta dorarlas. Pónganse en una marmita con hojas de laurel entre capa y capa de ruedas, y pimienta en grano. Écheseles por encima el aceite en que frieron, mezclado con agua y vinagre bueno, sal y pimiento encarnado. Désele un hervor al fuego y está hecho el escabeche. Se conserva bastantes días.

2. Escabeche de rodaballo.—Se corta el pescado en trozos no mayores que un huevo pequeño de gallina —porque después hincha mucho—, se desespina y se fríe en buen aceite desranciado.

Se deja enfriar, y en una tartera honda de barro se coloca, echándole el aceite de freirlo, sal, pimienta en grano, pimentón rojo dulce, laurel —poco—, vino blanco, otra tanta agua; y la mitad de vinagre.

Hay que tomar dos precauciones: retirar el laurel pasadas unas horas, y probar el escabeche a las veinticuatro horas, por si está soso, demasiado aguado, o demasiado fuerte. Se deja al fresco, y dura quince o veinte días sin alterarse.

[1] Pueden substituirse con huachinango, robalo y pámpano.

3. Escabeche de perdices inmejorable.—Para cuatro perdices, una botella de vino blanco, una de vinagre, una libra de aceite, cuatro pimientos en vinagre, un cuarterón de alcaparras finas, unas cuantas hojas de laurel, dos cabezas de ajo, seis granos de pimienta negra, clavo, sal y dos huesos buenos de caña de ternera.

Se colocan las perdices en una cacerola, y se cuecen a fuego muy suave con todos los ingredientes. Ya cocidas, se retiran del fuego, y pueden reservarse o en lata cerrada, o en una olla muy bien tapada, si no se ha de tardar mucho en comerlas. Por supuesto, se les echa por encima todo el guiso, que forma luego una fina gelatina..

4. Ensalada de escarola.—Se toman solamente los cogollos más tiernos y blancos de la escarola, sazonándolos con cebolla blanca picada, sal y pimienta, pimiento morrón en tiras, cuatro yemas de huevo cocidas, aceitunas sin huesos y dos cucharadas de agua o, en su defecto, zumo de tres limones, añadiendo a todo ello cuatro cucharadas de aceite de oliva; batida la salsa que resulte, para que se incorporen sus elementos, añádase la escarola, dejándola impregnarse bien. Agréguense luego colitas de cangrejos, cuatro boquerones majados, rajitas de huevo cocido y adórnense los bordes de la ensalada, ya extendida en la ensaladera, con flores de capuchina y ramitos de perejil.

5. Ensalada de papas.—Se cuecen las papas cortadas en ruedas del grueso de un peso, en agua de sal, cuando estén cocidas y frías, se ponen en una ensaladera, sazonándolas con aceite, vinagre, sal y pimienta, y echándoles por encima un picadillo de huevo duro y perejil.

6. Ensalada de pimientos morrones.—Los pimientos morrones se asan metiéndolos sencillamente en el horno y cuidando de que se asen igual por todas partes. Luego se despellejan, y se quita la simiente, sazonando con aceite, vinagre y sal. Asados de este modo sirven para adornar y sazonar muchos platos y para comerlos en ensalada, solos o acompañados de huevos duros.

7. Ensalada rusa.—La ensalada así llamada se hace de maneras distintas; pero en el fondo con la misma base: muchas verduras. Hay quien gusta de utilizar sólo las que van en crudo, co-

mo tomates, lechuga, cebolla, apio, escarola, pimientos dulces y otras similares. En cambio hay quienes prefieren hacerla con legumbres previamente cocidas como chícharos, espárragos, alcachofas y betabeles. Hay también quien lo utiliza todo y agrega además mariscos.

De todas formas resulta buena sobre todo si la salsa mayonesa que la cubre está hecha en casa con aceite bueno.

8. **Ensalada de pepino.**—He aquí una ensalada que está mejor sin combinaciones. Es decir, utilizando única y exclusivamente esa hortaliza. El secreto del éxito está en que el pepino vaya rebanado muy fino, casi en rodajas transparentes. Se le agrega vinagre —no aceite— y bastante sal y pimienta blanca molida. Claro es que cada uno puede, si gusta, añadir tomate al plato; pero resulta una ensalada más fina y se conserva mejor el sabor haciendo lo antedicho.

XIII

POSTRES Y BIZCOCHOS

1. *Crepas "Suzette".*
2. *Carlota rusa de albaricoque.*
3. *Bavaresa moderna de limón.*
4. *Bavaresa moderna de naranja.*
5. *Espuma de chocolate garapiñada.*
6. *Carlota de manzanas.*
7. *Bizcochos borrachos.*
8. *Moscovita de albaricoque.*
9. *Moscovita de fresa.*
10. *Bizcochos a la veneciana.*
11. *Mantecados.*
12. *Tocino del cielo.*
13. *Yemas exquisitas.*
14. *Huevos hilados.*
15. *Tortilla de ron forrada.*
16. *Gotas de miel.*
17. *Rebanadas de chocolate con crema.*
18. *Barritas de fruta.*
19. *Montes de "marrón".*
20. *Salsa de chocolate Karo.*
21. *Fondant.*
22. *Fresas con piña.*
23. *Nirvana.*
24. *Melón divino.*
25. *"Biscuits".*
26. *Hot cakes.*
27. *Bizcocho de chocolate.*
28. *Bizcocho de frutas sencillo.*
29. *Bizcocho imperial.*
30. *Bizcocho de café.*
31. *Bizcocho de nieve.*
32. *Bizcocho de crema.*

1. **Crepas "Suzette".**—Para todas las variedades de crepas —dulces o saladas—, conviene hacer la pasta con anticipación (dos o tres horas), pues con una pasta "descansada" resultan mejores.

La receta básica para las crepas dulces es ésta: para 12 crepas, 125 gramos de harina, 25 gramos de azúcar, 30 gramos de mantequilla fundida, una pizca de sal fina, 2 huevos, un vaso de leche fría y una cucharada de cognac, ron u otro licor.

Se echa en un tazón la harina tamizada, se quiebran sobre ella los huevos y se agrega mientras se bate, la sal, el azúcar y la leche, ésta de a poco, añadiendo más si es necesario, para obtener una pasta bien lisa y clara. Incorporar la mantequilla fundida y el licor. Si antes de estas dos últimas adiciones la pasta estuviera grumosa, se pasará por un colador.

Para hacer las crepas, tomar una sartén cuyo fondo tenga el tamaño de que se deseen las crepas, calentarla y untar el fondo con mantequilla y luego con un cucharón tomar un poco de la pasta y verterla en la sartén, moviendo ésta rápidamente para que la pasta cubra todo el fondo, dejar que la crepa tome color de un lado y voltearla al aire o con la ayuda de una espátula y dejar que tome color, muy ligeramente, del otro lado. Se apilan y mantienen cubiertas para que no se enfríen hasta el momento de servirlas. Untadas con cualquier confitura o mermelada, enrolladas en forma de taquitos, espolvoreadas con azúcar y pasadas rápidamente por el horno caliente, son las crepas comunes para postre. Las "Suzette" son iguales, en principio; pero sustituyendo la mitad de la leche con crema fresca y dulce. Una vez hechas estas crepas, se untan con la mezcla siguiente: Se baten 30 gramos de mantequilla con treinta gramos de azúcar hasta que quede cremoso, se agrega mientras se sigue batiendo, la ralladura de una mandarina, el jugo de la misma y una cucharada de curaçao. Se doblan las crepas en cuatro y se sirven bañadas con cognac ardiendo.

2. **Carlota rusa de albaricoque.**—Se reviste un molde liso con bizcochos. Se llena con 5 decilitros de puré de albaricoques, 300 gramos de azúcar molida y 25 gramos de cola de pescado, que se derretirá en 1 decilitro de agua, echándola en el puré de albaricoques. Se congela en el hielo. Se le añaden 15 decilitros de nata muy bien batida, para acabar de llenar el molde y después se mete en la nevera. Se saca del molde y se sirve.

3. **Bavaresa moderna de limón.**—Se reviste un molde de cilindro liso con gelatina de limón; se hace una bavaresa con 8 decilitros de leche, en la cual se pondrán en infusión 2 cortezas ralladas de limón. Se ponen en una cacerola 8 yemas de huevo y 300 gramos de azúcar molida. Se añade la leche y 20 gramos de gelatina blanca y se cuela todo por el cedazo.

Se cuaja y se mezcla con la crema bien batida. Se llena el molde. Se hiela durante 2 horas, se saca del molde y se sirve.

4. **Bavaresa moderna de naranja.**—Se reviste un molde con una capa de gelatina de naranja. Se hace una bavaresa como se ha dicho en el artículo precedente. Se reemplaza la corteza rallada de limón con corteza rallada de naranja; se hiela durante dos horas, se saca del molde y se sirve.

5.—**Espuma de chocolate garapiñada.**—Calentar en una cacerola cuatro pastillas de chocolate, en compañía de un palillo de vainilla abierto y un poco de agua, meneando con espátula hasta que esté bien cocido y ligado. Pasarlo por tamiz de seda y dejarlo en una taza. Aparte, preparar una crema de Chantilly bien batida. y debidamente endulzada y perfumada con azúcar y vainilla. Hecha la crema, mezclarla en un recipiente, con el chocolate y batir con cuchara de palo hasta perfecta incorporación. Distribuir la mezcla en cajetines de papel, coronándolos con unas almendras tiernas garapiñadas y cortadas en ruedecitas. Poner los cajetines en heladera a propósito, cuidando de que el agua salada producida al derretirse el hielo no penetre en el interior. Servirlos sobre un zócalo de turrón, o sencillamente ordenados sobre una servilleta.

6. **Carlota de manzanas.**—Mondar y expurgar bien veinte camuesas, partiéndolas en trozos. Colocar éstos en cacerola en que se habrá derretido una porción de mantequilla y añadir azúcar y canela. Poner la cacerola entre dos lumbres sin remover el contenido, pues no hay cuidado de que se pegue, y cuando esté derretido, pasarlo por tamiz y volverlo a la lumbre para que se reduzca y procurando entonces que no se pegue. Cortar miga de pan compacto en forma de barras o corazones y guarnecer el fondo de un molde, de modo que no existan claros; guarnecer también el contorno. Todos estos cortezones se mojan en manteca derretida y se adhieren con caramelo. Colocar dentro la mermelada por ca-

pas y añadir entre cada una de ellas otra de mermelada de albaricoques; cubrir con delgadas rebanaditas de pan y cocer entre dos lumbres. Veinte minutos bastan para dar color. Sírvase caliente.

7. Bizcochos borrachos.—Con pasta de bizcochada, háganse bizcochos cuadrados y báñense en azúcar, glaseándolos.

Hiérvase luego medio litro de buen vino generoso y tres cuarterones de azúcar. Déjese enfriar un poco. Empápense los bizcochos los suficiente para que se impregnen, sin deshacerse, y espolvoreénse con canela.

8. Moscovita de albaricoque.—Este entremés no puede hacerse más que en moldes herméticamente cerrados, como los que se emplean para los quesos helados.

Se hace 1 litro de puré de albaricoque, que se pone en una cazuela. Se añaden 300 gramos de azúcar en polvo y 20 gramos de gelatina blanca, que se disolverá en 2 decilitros de agua.

Se cuaja como la bavaresa. Se añade medio litro de Chantilly y se coloca en la nevera puesta en el molde.

Se saca del molde al cabo de dos horas y media y se sirve completamente helada.

9. Moscovita de fresa.—Se prepara la moscovita como se ha dicho en el artículo precedente. Se reemplazará el puré de albaricoque con el puré de fresas. Se termina del mismo modo.

10. Bizcochos a la veneciana.—Se cascan 6 huevos, poniendo las claras en un perol y las yemas en una cazuela. Se añaden a las claras 250 gramos de azúcar molida, y se agita la mezcla durante 20 minutos. Se unta de manteca un molde liso, que se baña con azúcar pasado por el cedazo de cerda. Se baten las claras, y cuando están bien trabadas se mezclan con las yemas, añadiendo 75 gramos de harina. Se pone la masa en el molde y se cuece al horno. Se saca el bizcocho del molde y cuando está bien frío, se baña con helado de chocolate a la vainilla. Se sirve.

11. Mantecadas.—Todas las recetas de mantecadas que traen los libros, piden para confeccionarlas, mucho tiempo; pero esta es una receta rápida. Se pesa un huevo, otro tanto de azúcar, la mis-

ma cantidad de mantequilla y otro tanto de harina. Se echan en una tartera la mantequilla y el azúcar, y se baten con la mano. Cuando la mantequilla va blanqueando, se le añade el huevo, y si son varios, en mayores cantidades, se agregan uno a uno. Incorporado ya el huevo, se pone la harina poco a poco, no sin cernirla antes; y, sin trabajar mucho la masa, se echa ya en los cajetines de papel, que se deben tener preparados de antemano, y que no han de llenarse del todo, porque en el horno la pasta crece. Si se prefiere, se puede llenar un molde grande, pero es más agradable en moldes chicos, y es el tipo clásico. El horno debe estar caliente, sin exageración. Al sacar del horno la golosina, se espolvorea con azúcar molido.

Nunca está mejor que servida al salir del horno.

12. Tocino del cielo.—Medio kilo de azúcar, cuartillo y medio de agua; se hace el almíbar, con un poco se baña el molde, se baten diez yemas y se reúnen con el almíbar, que no debe estar caliente; se echa en el molde, y al horno, al baño de maría.

Para saber si está en punto, se pincha con una aguja de calceta, y si sale seca, es que está.

13. Yemas exquisitas.—En un cazo se echan treinta yemas, y en otra vasija se ponen setecientos gramos de azúcar con medio cuartillo de agua; se deslie y cuando después de cocer toma punto de bola (o sea muy espeso), se mezclan ambas cosas, y luego de hecha la mezcla con una paleta de madera y a fuego lento, se cuaja hasta que se haga una pasta, teniendo cuidado que no se pegue al cazo por estar muy fuerte la lumbre. Después de cuajada, se deja enfriar y se hacen trocitos sobre una mesa y para que no se peguen se echa azúcar cernida.

14. Huevos hilados.—Son los huevos hilados uno de los misterios de la confitería, y sin embargo, pueden hacerse caseramente, y salen excelentes. Hay que tener un artefacto de figura de embudo pero que en lugar de una sola extremidad, presenta cuatro. Se hace almíbar en un gran perol, y cuando está en buen punto, no demasiado espeso, se van echando las yemas de huevo, tamizadas antes, a que caigan por los cuatro picos del embudo, en el almíbar hirviente. Cuando el almíbar ha cocido los chorritos, se sacan con pala de agujeros, para escurrirlos bien, y se dejan enfriar.

15. **Tortilla de ron forrada.**—Bátanse los huevos en tartera grande y añádase ron a proporción de los huevos que se inviertan: por cada seis un vasito.

Hay que batir bien y ponerla en sartén grande, con manteca; cuajada ya la tortilla, échese en plato caliente y colóquese dentro mermelada de manzana; se dobla entonces la tortilla sobre sí misma, se salpica de azúcar y se rodea de ron, al cual se le pega fuego al tiempo de servir.

16. **Gotas de miel.**—Bátase, hasta que quede como crema, una taza de grasa (manteca o lo que sea, menos mantequilla), con una taza de azúcar mascabado. Se añade una taza de miel, 2 huevos batidos, 1 taza de leche agria y 1 cucharadita de vainilla. Se bate durante 2 minutos. En 5 tazas de harina se mezclan 2 cucharaditas de carbonato de soda, 1 cucharadita de polvo de hornear, 1 cucharadita de sal, 2 cucharaditas de polvo de canela, 1 cucharadita de jengibre, 1 cucharadita de clavos y 1 de nuez moscada. Póngase la masa a helar durante varias horas. Luego pónganse las porciones en hojas engrasadas; se aplastan un poco haciendo una ligera presión y se la ponen unas pasas o nueces en la parte de arriba. Póngase al horno durante 12 minutos a una temperatura de 350°.

17. **Rebanadas de chocolate con crema.**—Se bate una taza de manteca (la mitad de mantequilla) con 2 tazas de azúcar mascabado, de la más clara, se añaden 3 huevos batidos, 3 onzas de chocolate derretido, 2 tercios de cucharadita de sal, 1 y media cucharaditas de vainilla, un cuarto de taza de crema agria espesa y 1 taza de nueces picadas. Se bate y luego se incorporan 4 y media tazas de harina, 1 cucharadita de polvo de hornear y 2 tercios de cucharadita de carbonato de soda. Se rueda en forma de rodillo que tenga como cinco pulgadas de diámetro. Se envuelve en papel encerado y se deja en la refrigeradora durante la noche. Se cortan rebanadas delgadas con un cuchillo filoso, el cual se mete frecuentemente en agua caliente para evitar que se pegue. Se mete a un horno moderado (350°) durante 10 minutos.

18. **Barritas de frutas.**—Se baten 6 huevos, se añaden 2 tazas de azúcar y se baten durante un minuto. Se mezcla, en lo anterior, una taza de los siguientes ingredientes: dátiles, pasas y ci-

ruelas pasas, todo picado, 1 taza de nueces, 2 cucharaditas de vainilla, 1 cucharadita de canela y otra de sal, 2 tazas de harina y 3 cucharaditas de polvo de hornear. Se vierten en un molde forrado con papel encerado a una altura de dos centímetros. Se mete a un horno moderado (350°) durante 30 minutos.

Mientras esté caliente se corta en barras y se rueda en coco rallado y tostado.

19. Monte de marrón.—Se cuecen castañas buenas con poca agua y arropadas, y ya cocidas, se mondan. Mondadas, se deshacen con la rebolla hasta formar una pasta uniforme. Se les incorpora un poco de canela en polvo, o vainilla y almíbar suficiente. En la fuente donde se ha de servir se modela el montecito, y con un pincel se le pasa por la superficie, almíbar, acaramelado, que forme una costra igual y dorada. Se guarnece alrededor con Chantilly o crema, merengada, o huevos moles.

20. Salsa de chocolate Karo.—Azúcar, 1 taza; Karo, 1 taza; chocolate, 2 tablillas; leche, una taza; crema, media taza; extracto de vainilla, media cucharadita. Se derrite el chocolate en una cacerola y se añade el azúcar mezclando muy bien.

Se le agrega el Karo, la leche y la crema. Se pone al fuego y se deja hasta que el azúcar esté bien disuelto y hasta que alcance punto de bola suave. Se saca del fuego, se agrega la vainilla y se sirve sobre helado Kremel de vainilla.

21. Fondant.—Azúcar granulada, 4 tazas; Karo, etiqueta azul, 1 taza; agua hirviendo, 1 taza; crémor, una cuarta parte de una cucharadita. Se combinan los ingredientes, se ponen a la lumbre y se mueven hasta que estén bien mezclados y suelten hervor. Se deja hervir sin moverlos hasta que alcance punto de bola suave. Se vierte en un platón ligeramente engrasado y se deja entibiar. Se bate con una cuchara hasta que está acremado y muy terso y se amasa con las manos para que no se azucare.

Se pone en un tazón engrasado y se tapa. Se usa en 24 horas. Se le da sabor y color al gusto y se usa para bombones.

22. Fresas con piña.—Córtese la piña en conserva muy delgada y póngase en la ensaladera alternando capas de ruedas de piña con capas de pequeñas fresillas, sin rabos y, salpicadas, al-

gunas grosellas y frambuesas. Así se va alternando y sobre cada capa se espolvorea azúcar. Se deja doce horas, y luego se le echa media botella de champaña (no importa que sea mediano), y unos trozos de hielo se clavan en la mezcla como si fuesen agujas; todo esto, al punto de servir.

23. **Nirvana.**—Este postre se confecciona así: escójanse frutas variadas, cuantas más, mejor: cerezas, albaricoques, melocotones, melón, pera de agua, paraguayas, ciruelas; lávense y móndense aquellas que lo exijan, partiéndolas en pequeños trozos; azucárense ligeramente y con una capa o dos de excelente Marie Brizard (según la cantidad), pónganselas en una vasija bien rodeada de hielo. En el momento de servir esas frutas, viértanse sobre ellas de dos a cuatro gotas de "éter sulfúrico", removiendo en seguida muy bien aquel manojo de fragancias. Se come inmediatamente, y se aproxima uno al Nirvana.

24. **Melón divino.**—Se necesita un melón no enorme, pero excelente, y al descabezarlo, quitándole por encima una redondelita, se prueba para estar seguro de su calidad; en seguida se le vacía de jugo y pipas. Guárdese el jugo si se puede. Con una cuchara se va quitando la carne del melón, que se reserva en un plato. Tómense luego fresas muy buenas y si es posible grosellas y frambuesas; quítese a las fresas el rabo y póngase en un fondo de melón, lecho de fresas, capa de azúcar en polvo, lecho de trocitos de carne de melón, capa de azúcar, lecho de frambuesas, azúcar, grosella y así hasta rellenar el melón casi entero.

25. **Biscuits (panecitos).**—Para hacer estos deliciosos acompañantes complemento del desayuno, se mezclan dos tazas de harina cernida y cuatro cucharaditas de polvos Royal con cuatro cucharadas de mantequilla fresca, una cucharadita de sal y las dos terceras partes de leche o agua helada. Se amasa todo muy ligeramente, se extiende sobre la tabla, se cortan en redondelas y se meten al horno sobre un asador engrasado.

26. **Hot cakes.**—Este plato norteamericano se ha generalizado tanto que resulta conveniente tener la receta.

Se mezclan dos tazas de leche y una de harina con dos huevos. bien batidos, separadamente las claras y las yemas. Una cucharadita de polvos Royal y media de sal. Se echa una cucharada en

una sartén muy ligeramente engrasada, como para las crepas, y una vez que esté tostada de ambos lados se sirven, cubriéndolas con mantequilla y miel de abeja o de maple.

27. **Bizcocho de chocolate.**—Córtense en trocitos dos onzas de chocolate y derretidas al fuego con media taza de agua. Acrémese media taza de mantequilla y media de azúcar y añádase a ello cuatro yemas de huevo y el chocolate. Pásese por el cernidor una taza y tres cuartos de harina junto con cuatro cucharaditas de polvos Royal. Agréguese lo demás y bátase todo muy bien.

Colóquese en una charola de hornear engrasada y colóquese en el horno con fuego moderado.

28. **Bizcocho de frutas sencillo.**—Se acreman media taza de mantequilla y media taza de azúcar y se agregan 2 huevos. Luego de batir por separado las yemas y las claras. Poco a poco se añaden 2 tazas de harina cernida y 1 cucharada pequeña de polvos Royal. Una vez bien batido todo esto, se agrega media taza de frutas secas rebanadas muy finas, el zumo de un limón y media taza de pasas de Corinto. Se coloca la masa en una fuente de hornear engrasada y se mete a un horno moderado.

29. **Bizcocho imperial.**—Acrémese una taza de mantequilla, otra de azúcar y añádase 5 yemas de huevo batidas. Póngase en otra cacerola y bátanse hasta punto de nieve 5 claras de huevo añadiendo 2 tazas de harina y 2 cucharadas de cognac con una cucharadita de polvos Royal. Después de batirlo todo durante varios minutos colóquese la masa en una budinera previamente engrasada y póngase a un horno moderado durante una hora y cuarto.

30. **Bizcocho de café.**—Acrémese media taza de mantequilla junto con una taza de azúcar, añádanse 2 huevos completos, bien batidos, media taza de café muy fuerte y frío, una taza y media de harina, media cucharada de canela y media taza de pasas de Corinto bien lavadas y ligeramente recubiertas de harina. Agréguese una cucharada grande de cognac, colóquese en una budinera engrasada y póngase al horno una hora y cuarto.

31. **Bizcocho de nieve.**—Bátanse hasta punto de nieve tres claras de huevo y media taza de azúcar. Déjese a un lado y acré-

mese, media taza de mantequilla añadiendo otra media taza de azúcar, todo ello bien batido. Mézclese entonces lo anterior con esto y añádase media taza de leche, una taza y media de harina, dos cucharaditas de polvos Royal y una de vainilla. Colóquese en el platón de hornear y póngase en el horno durante cuarenta y cinco minutos.

32. **Bizcocho de crema.**—Bátanse fuertemente 2 huevos, el cuarto de una taza de azúcar, dos terceras partes de una taza de crema, una taza y cuarto de harina, dos cucharaditas de polvo Royal, una de vainilla y una pizca de sal. Se mezcla todo muy bien y se hornea en un horno moderado durante treinta minutos.

XIV

ENTREMESES Y APERITIVOS

1. **Entremeses y aperitivos.**—La costumbre hoy generalizada de preceder las comidas con un ligero condumio y el aperitivo consiguiente obliga a dar una pequeña lista de los comestibles más apropiados a las bebidas que se sirven.

Con vino de Jerez y Manzanilla ofrecer jamón crudo cortado en lonjitas y salchichón de Vich o en su defecto, el de Lyon, Arlés, el italiano o el argentino y chorizo. Lo mismo el salchichón que el chorizo se corta en rodajas delgadas.

Con cerveza de distintas marcas gusta tomar: papas fritas, cacahuates tostados, pepinillos en vinagre y aceitunas.

Con los cocteles de distintas mezclas deben de servirse canapés rellenos de paté o caviar.

Hay un entremés que a todos agrada y es la tortilla frita con guacamole. Este se hace como todo el mundo sabe, moliendo la carne del exquisito aguacate con un poquito de jitomate, cebolla y chile.

Los trozos blandos de apio y rellenos de queso Roquefort y crema, resultan deliciosos para tomar con todo género de bebidas aperitivas y con el jugo de jitomate que hoy en día muchas personas prefieren a lo alcohólico. Este jugo puede hacerse en casa mezclando 2 tazas de jugo natural con 2 cucharadas de cebolla picada, una de azúcar y 2 de perejil picado, media cucharadita de salsa inglesa, sal a gusto, limón y pimienta.

A continuación incluídos una pequeña lista de los cocteles más corrientes.

2. **Martini seco.**—A una cantidad de ginebra, dos de vermut seco y hielo picado.

3. **Martini dulce.**—Lo mismo pero sustituyendo el vermut seco por uno dulce.

4. Highball.—Un vasito de whisky con un trozo de hielo y a gusto agua, soda o Ginger Ale.

5. Egg Nogg.—A un vaso de leche añadir 1 huevo batido, una cucharada grande de azúcar y un vasito de ron.

6. Old Fashioned.—En 2 cucharadas disolver un terrón de azúcar y una gotas de "bitters", añadir un vasito de ron y adórnese con unas rebanaditas de fruta.

7. Cuba libre.—Un vaso de coca-cola, echar una copa de ron, medio limón y 2 trozos de hielo.

VOCABULARIO

En toda obra coquinaria suelen, los autores emplear palabras distintas, aunque de igual significado, para tratar de los condimentos. El motivo de esas diferencias en los vocablos reside en que se refieren a platos de regiones especiales.

Al objeto de aclarar las confusiones que de esa diversidad pudieran surgir, nos ha parecido conveniente hacer una breve explicación de las palabras, por ejemplo:

Majar.—Esta palabra es igual que "machucar" y se emplea para describir el acto de golpear alguna cosa.

Gramar.—Palabra que no se utiliza frecuentemente porque quiere decir dar un repaso a algo que ha sido ya amasado y esto no ocurre más que en casos aislados.

Estofar.—Es hacer el guiso que ya se indica en la receta donde aparece el término, mojando el condimento antes de cocinarlo en aceite y a veces también en hierbas olorosas y vino.

Rehogar.—Esto es sazonar una carne a fuego muy lento, tapado y sin agua, para que quede absorbido el aceite o la grasa en que se está cocinando.

Salcochar.—Cocer carnes o pescado en agua y sal únicamente.

Tamizar.—Pasar un líquido por un cedazo muy tupido.

Desleír.—Debilitar algún caldo o salsa con un líquido.

Panar o empanar.—Cubrir con pan rallado alguna vianda para freírla.

Rebozar.—Bañar un comestible con huevo batido.

Blanquear.—Someter un comestible a cocimiento para que quede blanco.

Enjuagar y enjugar.—La primera, significa limpiar un comestible con agua y la segunda es precisamente lo contrario, secarlo si está húmedo.

Saltear.—Dar una vuelta en la sartén, sin acabar de freir, una carne o pescado.

Colar.—Como tamizar, pasar un líquido por un colador o cedazo. Se utiliza generalmente para describir una colada en forma más burda que el tamizado.

Cedazos de cerda y muselina.—Son los utilizados para tamizar caldos y gelatinas. Los de cerda están hechos con cerdas de animal.

Cernir la salsa.—Es pasarla por un colador para quitarle la grasa. Al

cernir la harina antes de hacer bizcochos se consigue evitar grumos.

Glasear.—Es recubrir una carne o pescado con una gelatina. Puede hacerse, bien con caldo muy sustancioso, bien con gelatina de sobre, no endulzada, a la que se puede añadir vino o caldo.

Cuajar.—Es unir las partes de un líquido para convertirlo en sólido, bien por medio de cocimientos prolongados, bien añadiéndole alguna sustancia gelatinosa.

Soflamar.—Es tostar con fuego lo que se asa o cuece.

Perdigar.—Asar ligeramente las carnes para que no se pierdan.

Sofreír.—Freír ligeramente alguna cosa.

Existe además en el lenguaje coquinario una larga lista de nombres de utensilios de cocina, que pudieran a veces confundir a las lectoras.

Así por ejemplo: El puchero, la olla y la marmita son en esencia una misma cosa pues todos son recipientes hondos con asas. Las dos primeras suelen ser de barro, la tercera de metal y todas ellas se emplean principalmente para hacer guisos que requieren un cocimiento prolongado.

La sartén o el sartén, como se dice en México, de metal, es plano con mango largo y se utiliza para freír. Aconsejan los muy entendidos que ciertos condimentos como la tortilla, exigen que el sartén se reserve para eso nada más. Las tarteras, como su nombre indica, se aprovechan para hacer tartas de carne, de pescado o de dulce que se cocinan en el horno.

Las cacerolas y cazuelas, las primeras de metal, las segundas de barro y menos hondas que los pucheros, se recomiendan para hacer guisos que no requieren largo tiempo al fuego.

El "cazo" es una pequeña vasija de metal con mango largo, con la que se recoge el caldo y pequeñas cantidades de un guiso.

Es de gran importancia elegir con acierto las vasijas que han de utilizarse en los distintos guisos. No se olvide que para ciertos platos son siempre preferibles no obstante su modesta apariencia, los utensilios de barro. Un bacalao a la vizcaína, unos caracoles a la madrileña y otros, adquieren más sabor en una vasija de barro que en una de metal. Claro es que las que a cocinar se dedican tienen cada día mayores facilidades para lograr su propósito, gracias a las invenciones que la ciencia y la industria les brindan. Así, la moderna licuadora evita grandes molestias cuando se ha de majar, o machucar, algún elemento coquinario. La olla Presto limita considerablemente el tiempo que un guiso necesita para su confección. Conviene pues, que las lectoras tengan en cuenta estos adelantos al calcular sus recetas.

INDICE

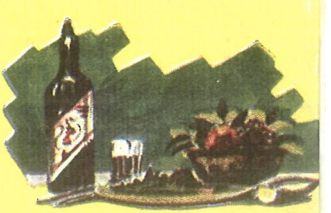
			Pág.
Unas palabras a las lectoras			7
Capítulo	I.	Caldos y sopas	9
Capítulo	II.	Potajes y purés	17
Capítulo	III.	Sustancias y salsas	23
Capítulo	IV.	Pastas, legumbres y hortalizas	33
Capítulo	V.	Platos de huevos	43
Capítulo	VI.	Pescado de mar y de agua dulce	49
Capítulo	VII.	Costradas	62
Capítulo	VIII.	Fritos, masas, picadillos y conchas	65
Capítulo	IX.	Carnes	75
Capítulo	X.	Aves de corral y palomar	101
Capítulo	XI.	Caza	113
Capítulo	XII.	Escabeches y ensaladas	123
Capítulo	XIII.	Postres	125
Capítulo	XIV.	Entremeses y aperitivos	135

Se terminó la impresión
de esta obra, el día 3
de octubre de 1951, en
"La Impresora Azteca",
S. de R. L., Calzada
del Obrero Mundial Nº.
727-A, de México, D. F.

tintas revistas de los Estados Unidos. Es autora de varias obras entre otras "El alma del niño", estudio de psicología infantil; "El traje regional de España"; "El sembrador sembró su semilla" (novela); "Diálogos con el dolor", todos ellos escritos en español. En los últimos años ha publicado varias obras en los Estados Unidos, escritas en inglés. Tiene en preparación una novela y un tomo de poesías.

Ha dictado conferencias en varias ciudades de España, en París, en Londres, los Estados Unidos, Cuba y México.

Fué delegada del Gobierno de España durante varios años en las asambleas de la Sociedad de Naciones y las conferencias Internacionales de Trabajo celebradas en Ginebra y más tarde Ministro de la República Española en Suecia y Finlandia.

ESCUELA

INTER
FOLIA
FRUCTUS