







MARÍA ALONSO-DURO

# LAS TRES COCINAS



SÉPTIMA EDICIÓN







DE COCINA



MARIA LUISA ALONSO-DURO

# DE COCINA

SÉPTIMA EDICIÓN

## LAS TRES COCINAS



MADRID

IMPRESA DE "LA ENSEÑANZA"

CALLE DE RUIZ, 23

1926.





## INTRODUCCIÓN

---

Al presentar a mis lectoras ésta, mi séptima edición, tanto he querido mejorarla, introducir tales modificaciones, que, aun sin pretenderlo, he logrado una obra nueva. Y es que la alimentación del hombre y la evolución social siguen un desenvolvimiento paralelo. A medida que la civilización avanza, la Humanidad se crea más necesidades, se hace más refinada. Producto de la civilización son el lujo, el confort, como lo es también la guerra. La industria, el comercio, las artes, luchan sin cesar por ampliar su esfera de acción. El genio inventa; la industria crea; el comercio impone; el reclamo extiende... Es la lucha por la existencia... Es la guerra... y es la Vida...

Y la ciencia arranca a la Naturaleza sus tesoros y le pide más. Y la Agricultura cultiva cada día nuevos productos que ofrecer al consumo del hombre. Las manipulaciones industriales, los adelantos comerciales, convergen en un mismo punto de vista: atraer la atención y el bolsillo del consumidor. Así, vemos renovarse constantemente los modelos de vajilla, cristal, mantelería. Hasta los platos y condimentos han de seguir los caprichos de la moda, ni más ni menos que unos guantes o un sombrero.

La sociedad actual muestra una marcada afición a la gastronomía; ésta, invade hoy todas las manifestaciones mundanas.

Un banquete solemniza un triunfo literario, artístico, teatral. Con una comida se pretende estrechar vínculos de amistad o parentesco. Se festeja con un lunch una boda o un bautizo. El té sirve de pretexto a animadas conversaciones o murmuraciones; se cena en el baile, se merienda en las carreras y en el tenis. En el cine y el teatro, saboreamos los bombones y los sandwiches. En fin, comemos en todas partes.

Ello, sin duda, ha dado lugar a que las señoras, entre un "maquillaje" y una conferencia se ocupen de cocina, y cuál más, cuál menos, rivalicen en preparar las salsas más finas y los "petit-fours" (pastitas) a la moda. ¿Progreso? ¿Reacción? ¿La vida cara? Quizá consecuencia de la crisis doméstica... o de la crisis matrimonial... "Al hombre, por el estómago", que dijo alguien que sabía de sus flaquezas...

Realizar las maravillas gastronómicas incumbe a la culinaria, que con su arte y con su ciencia sabe interpretar el designio del Creador, que al condenar al hombre a comer para vivir, le incita por el apetito y le recompensa con el placer. Y es éste de la mesa el último que nos resta cuando ya hemos apurado todos los demás...

Y bien sabio era aquel cortesano que afirmaba a su Rey que el apetecer y gustar los dones de la tierra no es gula, sino admiración y agradecimiento a la Divina Providencia. El desdeñarlos, fuera, por el contrario, grave ofensa a la Naturaleza, que con ellos, generosa, nos regala.

Deber de un ama de casa es pues, combinar una alimentación sana, grata a la vista y agradable al paladar. Realizar esto con el "máximum" de arte y el "mínimum" de gasto constituye la base de la salud, y, por tanto, del bienestar y de

la alegría. La mesa, así entendida, es de tal importancia, que puede incluírsela con razón entre las ciencias sociales. El hombre trabaja y lucha por el bienestar material; el Pueblo que come bien, es optimista, trabaja con fé y energía; su raza, se hace vigorosa; su nación, se engrandece.

Contribuir a este fin, aportando mi granito de arena, es lo que me propongo en éste mi nuevo libro, al que he creído dar mayor interés ampliándolo con unos consejos para la alimentación en el campo y un apéndice de Cocina dietética. Comprende, pues, esta obra "Las tres Cocinas".

La Cocina moderna.

La Cocina en el campo.

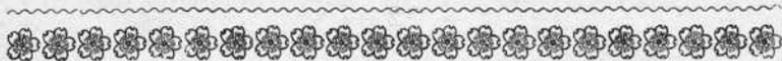
La Cocina dietética.

Las tres grandes ramas en que podemos sintetizar la vida vegetativa del hombre.

La Autora,

M.<sup>a</sup> L.<sup>a</sup> ALONSO DURO





# PRIMERA PARTE

---

## LA COCINA MODERNA

---

### ORGANIZACIÓN DE LA COMIDA

#### GENERALIDADES

Las costumbres, las modas, evolucionan paralelamente a la sociedad. La vida actual, cara, complicada, de una actividad febril, se opone a las grandes recepciones, a los aparatosos bailes de otros tiempos. Hoy no se recibe. Apenas si por conservar la tradición abren sus puertas una vez al año las grandes casas de nuestra aristocracia. Pero si las reuniones escasean, abundan, en cambio, las comidas. Es más íntimo, más grato. Además, indispensable. Se aprovecha un almuerzo para organizar una obra benéfica, tratar un negocio, preparar una excursión. Se gana tiempo. Las comidas caracterizan, pues, la casa. En ellas es donde la mujer acusa mejor su personalidad. Allí se aprecian su distinción, su originalidad. Se muestra ama de casa y mujer de mundo. Por esto creo conveniente antes de explicar las recetas, dar

aquí una idea, que considero útil, de la manera cómo debe organizarse y servirse una comida, conforme al protocolo mundano.

Enseñemos, ante todo, a los criados a servir con discreción una mesa. El “menú” más delicado y mejor hecho, llega muchas veces, por defecto del servicio, a resultar hasta ridículo; y como con este inconveniente he tropezado más de una vez, y padecido no poco, espero que las amas de casa me agradecerán algunos consejos acerca de este punto.

Desde el día que entre en casa el criado o criada que se piense dedicar a servir la mesa, debe enseñársele y acostumbrarle a que lo haga como si hubiere invitados de gran cumplido y se tratase de un banquete. Y en esto, la dueña de la casa necesita ser inflexible, no permitiéndoles que por abreviar o por olvido incurran en ninguna falta, presentando las cosas de cualquier modo y alegando o pretextando que lo harán bien cuando haya gente de cumplido.

Tampoco debe consentírseles que sirvan la mesa sin ponerse unos guantes blancos de punto, lavables, pues nada tan feo como las manos de los criados, que por sus ocupaciones no pueden tener cuidadas y que, sin embargo, han de “lucir” durante todo el servicio.

Haciendo adquirir a los criados el hábito de servir siempre con respeto, corrección y esmero, estarán sueltos y hábiles en la más ceremoniosa comida; pero si es corriente que de ordinario sirvan como quieran, el día que haya invitados y se trate de una mesa de algunas pretensiones, se encuentran aturdidos y, precisamente por el mucho cuidado que ponen para servir bien, tropiezan, dudan, andan haciendo guiños y señas y con recaditos a la señora, la que, sofocada, y con una turbación mayor que la de los criados, ni sabe seguir la conversación ni ameniza la mesa, y está, como suele decirse, con el alma en un hilo, siendo para ella

momentos de tormento y desazón los que debieran ser de satisfacción y contento.

Cuando, a pesar de todas estas precauciones, los criados tengan algún olvido, o cometan alguna torpeza, o cambien un plato por otro, la señora de la casa no debe ocultar ni intentar disimular la falta, sino, bien a las claras y con naturalidad, llamarles la atención sobre ella para que la entiendan si aún hay tiempo, y si esto no fuese ya posible, callarse y seguir la conversación sin preocuparse más, pues nada de peor tono y que más revele falta de trato que estar violenta o pendiente de la comida.

Sería muy de desear, aunque esto, desgraciadamente, no se tenga en cuenta al construir las casas modernas, que la cocina estuviera no lejos del comedor; pero no demasiado cerca; pues nada hay tan molesto y desagradable como estar oyendo durante la comida el ruido que se hace al prepararla, y a veces, hasta las bromas y conversaciones de la servidumbre; para evitar esto, hay que encargar mucho se haga todo en silencio y sin ruido, preparando antes lo que pueda ocasionarlo, como batir, picar, etc., y advertir a la concinera, que ya debe estar acostumbrada a hacerlo a diario, que fría por la mañana todo el aceite que pueda necesitar, y así, sólo con calentarlo, basta, y no da tufo ni mal olor que pueda percibirse en el comedor.

La naturalidad debe presidir toda comida de buen gusto, pues el tono y la verdadera distinción están reñidos con todo lo que sea afectado.

En cuanto se ha decidido dar una comida, debe hacerse el presupuesto de lo que se quiera o pueda gastar, y a éste acomodar el "menú" equilibrando sus diversos elementos, de modo que haya en él unidad, porque sería de muy mal efecto se pusieran platos de lujo, y cayendo a tiempo en la cuenta de lo mucho que iban a subir, se economizase luego,

ora comprando las cosas de lo más barato, ora en los vinos, flores, postres, etc. Es, por tanto, preferible combinar un "menú" sencillo y sin pretensiones, pero en el que todo sea selecto.

\* \* \*

Como todo lo que a la mesa se refiere debe tender a que los invitados tengan la mayor comodidad posible, hay que tener especial cuidado en no invitar a más personas que a las que cómodamente quepan en el comedor, teniendo en cuenta que por caber no hay que entender el que puedan colocarse igual número de sillas, sino el que, una vez sentados, estén los comensales con cierta holgura.

Para toda comida de algún cumplido hay que hacer las invitaciones, por lo menos, cuatro días antes, para que el convidado pueda contestar aceptando o excusando su asistencia; así, hay tiempo de organizar aquélla, haciendo nuevas invitaciones si se quiere, y de todos modos, teniendo en cuenta las personas y sus gustos.

Reunidos ya en el salón los invitados, que deben estar allí diez minutos antes y no más, y llegada la hora (y en este punto debe extremarse la puntualidad), el criado o criada anunciará que "La señora está servida". Entonces, todos se levantan, los caballeros dan el brazo a las señoras y se dirigen hacia el comedor; a la ida, el dueño de la casa rompe la marcha, y su señora pasa la última, y a la vuelta, se procede a la inversa.

En el comedor, el criado, con voz clara y no muy alta, indica el puesto de cada uno, leyendo el nombre, que debe estar previamente escrito al dorso del "menú". Este, redac-

tado en “español” (1), salvo aquellas palabras o platos extranjeros, ya por su uso españolizados e intraductibles, como “choucroute”, “rosbeef”, etc. Considero de mal gusto y hasta poco caritativo un “menú” escrito en francés; puede haber personas que no lo entiendan, y para eso, es inútil ponerle.

Los dos centros de la mesa los ocupan los dueños de la casa; a la derecha del anfitrión, la señora de mayor categoría o respeto por su posición social, edad o parentesco; a la izquierda, la que debe seguir en cumplido, y así sucesivamente, intercalando los caballeros, que se sentarán, según su jerarquía, a los lados de la señora de la casa.

La etiqueta requiere que se empiece a servir por la señora de más categoría; pero pasando de diez los convidados, deben servir dos criados, comenzando cada uno por la derecha de los dueños de la casa. Claro es que en esto tiene que haber muchas veces modificaciones, según la edad y circunstancias de los invitados, todo lo cual queda a la discreción del anfitrión.

\* \* \*

Quedaría incompleta esta introducción si no dedicase en ella algunas líneas a la merienda o té (“five’oclock tea”), que, a imitación del extranjero, ha llegado a adquirir verdadera importancia entre nosotros y casi constituye otra comida, aunque de un género especial, y que no hay que confundir con el “lunch”, como erróneamente lo hacen muchas personas; es muy distinto lo uno de lo otro, y ya explicaré la diferencia.

El té o merienda se toma generalmente a diario en mu-

---

(1) Avalora esta opinión mía la circunstancia de haber ordenado Su Majestad el Rey, *con posterioridad a ella*, que las *minutas* de su mesa se escriban en castellano, salvo en comidas excepcionales o diplomáticas, en que el uso del francés es de rigor.

chas casas y siempre, cuando se recibe; y así como antes sólo entraban en su composición las pastas, tostadas y tartas más o menos variadas, hoy se ofrecen con profusión los dulces, fiambres, frutas, quesos, bebidas y refrescos más raros, que se sirven en mesitas coquetonamente floridas, cada una de color diferente, como ya se verá para las comidas. Los mantelillos suelen ser ahora con bordados o encajes; pero generalmente, de color; las servilletas, también, pero muy pequeñas. Las frutas se agrupan en cestitos de mimbre o metal y entre musgo, y procurando no levanten mucho, para evitar que al tomar una, se vengán abajo las demás en verdadera avalancha. Para las guindas y cerezas se ha inventado reunir las en pequeños racimos de seis a ocho, atándolas por el extremo de su cabo, que así no se enganchan, lo que creaba una verdadera dificultad para servirse.

En un lado del salón se prepara una mesa con la tetera ("bouilloire") para hacer el té; las tazas, leche, etc., y en mesitas especiales de madera o cristal, como bandejas sobrepuestas y provistas de alas que se abren a voluntad, se ruedan hacia los concurrentes, para que elijan, las diversas y apetitosas golosinas que la mesa contiene. He observado, sin embargo, en París y en varias casas de Madrid, que se adopta el sistema de servir el té en la mesa del comedor, lo que evidentemente encuentro más práctico.

Difiere el "lunch" del té y merienda en que aquél suele ir precedido de una fiesta o solemnidad, como velada musical, baile, bautizo o boda; en que envuelve mayor ceremonia y está compuesto con más abundancia y suculencia, ya que en su composición entran platos fuertes, si bien fríos, como galantinas, sandwiches, langostinos, patés y otros, que de antemano están preparados sobre una mesa en un ángulo del comedor, donde se apilan también los platos, cubiertos y cristalería, con lo que el criado, que estará detrás, sirve a

los invitados lo que le pidan, y que generalmente toman de pie.

Si se trata de una boda o un gran baile que termina tarde, se añade a los fiambres algún plato caliente: consomé, tournedos o aves.

Aún es de mejor tono, si bien esto sólo en casas señoriales que disponen de gran amplitud puede hacerse, el ofrecer el "lunch" en mesitas de seis y ocho personas, que así pueden tomarle cómodamente, aunque sirviéndose por sí mismas, estando ya todo preparado de antemano, porque la moda impone en el servicio la mayor sencillez, tanto en el té como en el "lunch", rechazando todo aparato.

## OBSERVACIONES DE BIEN COMER

¡Que todo el mundo sabe comer! ¡Qué duda cabe! Pero que en esto también hay modas, no hemos de negarlo. Quiero pues, decir dos palabras acerca de tan importante tema, por aquello de que: Te vea yo comer, y te diré quién eres...

En esta época, en que tan de ligero, se juzga sólo por las apariencias, a falta de mejor documentación, es menester conocer estos pequeños detalles del protocolo mundano si no se quiere incurrir en grave falta social.

Empecemos, naturalmente, por sentarnos a la mesa, no demasiado cerca, y a igual distancia de ésta y el respaldo de la silla, en la que nos sentaremos en el centro, es decir, ni al borde, ni arrellanados en el respaldo.

Esta posición tiene por objeto el que el antebrazo no descansa sobre la mesa, lo que de siempre se ha tenido por poco correcto, permitiéndose sólo a las muñecas apoyarse ligeramente. El cuerpo ha de mantenerse cómodo, derecho, pero sin rigidez. La cabeza, natural; que no es a ella a quien

corresponde inclinarse. Son las manos las encargadas de elevar los manjares cuanto sea preciso.

La cuchara y el cuchillo corresponden a la mano derecha, en tanto que la izquierda está encargada del tenedor; éste, en posición casi horizontal y no perpendicular al plato; esto es; muy tendido, mientras el cuchillo llena su cometido de cortar y envolver el trozo partido, ya en la salsa, ya en la guarnición, para llevarlo a la boca; pero únicamente con ayuda del tenedor y no con el cuchillo, que no debe “nunca” ni aproximarse a los labios. Grave pecado sería éste.

Tampoco se admite que el tenedor dance de una mano a otra, ora para cortar, ora para pinchar; ha de estar siempre en la mano izquierda.

La cuchara, y esto es esencial, tampoco se introduce en la boca; se coloca paralela a ella, para “beber”, como si dijéramos, el consomé o la crema. Y aquí vemos claramente la razón de su exagerado tamaño, que sería más reducido de emplearse en otra forma. De ningún modo hay que “sorber”, como aún hacen algunas personas despreocupadas.

Ni las carnes, ni los pescados, han de picarse ni desmenuzarse; aquéllas se irán cortando en trocitos no muy grandes, a medida que se van tomando. A éstos se les hará una incisión a lo largo con el cuchillo especial, levantando un filete de cada lado. La espina se saca y se retira un poco.

Cuando no se hace uso del cubierto, se deja siempre en el plato: el cuchillo, a la derecha; el tenedor, a la izquierda, con los mangos hacia fuera y los extremos tocándose en el centro del plato. Así se halla siempre dispuesto para volver a servirse de él.

Las aves se deshuesan con cuidado, separando sus diferentes partes por las coyunturas.

Las frutas, si son grandes, como manzana, pera, melocotón, se cortan en dos trozos y se pela cada uno sujetándole

con el tenedor. Lo mismo se hace con las rajas de melón y sandía, cortándolas en trocitos y despojándolos de la corteza según se van tomando. De ningún modo se quitará toda de una vez.

Los huesos de las cerezas se echan uno a uno en el tenedor o en la cucharilla para depositarlos en el plato.

Las fresas, se toman enteras, sin quebrantarlas. Las uvas, claro está, una a una y con los dedos, después de bien lavadas en el lavafrutas.

Las tartas y pasteles, con tenedor o cucharilla, nunca con cuchillo; las pastas secas, pequeñas, con los dedos.

Del pan se van tomando trocitos a medida que se necesita y siempre pequeños para que quepan en la boca, sin morderlos.

Con sólo tres dedos se coge la copa por el cáliz, bebiendo en ella sin apoyar apenas los labios, para no manchar el cristal; las buchadas, muy lentas y pequeñas, como de pájaro. Lo mismo para el café y demás bebidas.

Se debe comer con cierta rapidez, porque el servicio se hace ahora muy breve, pero sin precipitación; por el contrario, los movimientos han de ser reposados. En la conversación con el vecino de al lado, o de enfrente, no se levantará apenas la voz; sólo lo indispensable para ser oído; lo contrario, produciría un guirigay insoportable y de mal gusto.

Hasta que no estén todos servidos, no se empieza a comer, a menos que los comensales sean numerosos, en cuyo caso se reserva esta atención sólo para el ama de la casa.

Con observar estos preceptos y ejercitarse en una charla amena, y siempre "benévola" para el prójimo, habremos conquistado el título de gentes "bien" y el mejor aún de gente "buena".

---

## LA MESA

MANTELERÍA. — DECORACIÓN. — CRISTALERÍA. —  
VAJILLA. — CUBIERTOS. — EL SERVICIO. — LOS  
INVITADOS

MANTELERÍA.—De Inglaterra, pasando por París, nos ha venido la idea de suprimir el mantel.

Exigencias de la guerra, impusieron en todas las manifestaciones sociales la economía y la sencillez. El suntuoso mantel de encaje o adamascado, de impecable blancura, exigía un entretenimiento costoso y delicado. Hubo que suprimirlo; pero la inventiva femenina halló modo de conciliar el presupuesto y la elegancia.

Para evitar el contacto directo del pan, de las manos y del servicio con la mesa, se idearon unas arandelitas de tela, redondas, semejantes, pero mayores, a las que se ponen en los fruteros. Se coloca una debajo de cada plato, y otra ovalada mucho mayor en el medio de la mesa para las flores. Hoy, aquéllas se multiplican; las necesitamos también bajo las copas, las jarras, los candelabros.

Estas arandelas son variadísimas. De color, con un ligero festón o encajito de crochet minúsculo, en blanco o crudo, para el almuerzo y diario; con calados, bordados y encajes amarillentos para la comida.

Por la novedad, este nuevo estilo, resulta bonito y suntuoso, a causa, sobre todo, de la magnificencia de la mesa, que ha de ser de bruñida caoba o encerado nogal; pero tiene el inconveniente del difícil entretenimiento de aquélla, por el constante pulimento que exige la madera, que ha de aparecer impecable entre los finos encajes.

Para un té, he visto en París, en una casa ultra-chic, un

mantel, si así podemos llamarlo, de damasco rojo, con flequitos de oro y rebasando apenas los bordes de la mesa. Sobre él, las arandelas, de antiguos encajes patinados, y tres candelabros bajitos, de dos brazos, con sus pantallitas de papel pergamino rojo y decoradas con una figura en medallón sobre fondo negro. Me pareció de un gusto exquisito.

Todo esto no quiere decir, sin embargo, que la clásica mantelería blanca o de color haya desaparecido por completo. Casas hay muy entonadas que se mantienen aún fieles al uso del mantel, si bien admiten el camino de mesa de encaje o de seda en color. Este se substituye a veces con anchas cintas de seda rayada o floreada.

Como fantasía pasajera muy oriental, quiero señalar la mesa muy bajita y los cojines obligados para sentarse a lo moro. Es incómodo y poco correcto, pero la moda lo acepta.

\* \* \*

DECORACIÓN.—Al adorno de la mesa se le dá ahora gran importancia. Un centro de plata o cristal con frutas frescas, artificiales o de cristal luminoso, mezcladas a algunas hojas verdes. A cada lado, unos jarroncitos con muy pocas flores; pero artísticamente colocadas; por supuesto, de una sola clase y color. A veces, se invierte el orden de colocación: las flores, en medio; las frutas, a los lados. Tienen gran aceptación las florecillas campestres, sobre todo las amarillas o azules, con las que es fácil armonizar la vajilla y ropa de mesa. Porque si la ornamentación en conjunto es poco compleja, exige en cambio gran minuciosidad y armonía en el detalle; no se admite ya el abigarramiento en el color. Azul la vajilla, azul el mantel o arandelas y azules las flores. Y se llega a tanto en esta unidad, que hasta los mangos de los cubiertos, de hueso o de pasta, son del tono fundamental del servicio. Esta

novedad se ve muy especialmente en los tés y meriendas en que, siendo todo más sencillo, se reduce mucho el cubierto.

También hacen juego las pantallas, que atenúan la luz de las pequeñas lamparitas que se ponen sobre la mesa para iluminarla suavemente.

\* \* \*

CRISTALERÍA Y VAJILLA.—El cristal impera; no sólo para las copas y jarras, sino hasta para tazas y vajillas. Observemos para las copas una moda retrospectiva: las de forma de campana, muy bajas de pie, como las que vimos, de niñas, en los “chineros” de nuestras abuelas o en el sombrío comedor de la casa solariega. De purísimo cristal de Bohemia, de gruesa talla, de vivas irisaciones, al choque de la luz, semejan inmensos diamantes de múltiples facetas. Es rico y vistoso.

Para las copas de vino tinto, se prefiere el cristal morado; amarillo, para los vinos blancos, y verde, para el Oporto y algunos licores.

También de cristal suelen ser ahora los lavafrutas; de cristal y plata, los saleritos, con su minúscula cucharita. Hay quien gusta más de los usuales saleros con tapón de plata. Como éstos, pero en tamaño mayor, son ahora los azucareros para el azúcar molida; así cae pulverizada sobre la fresa, naranja, etc. Para la de pilón siguen los azucareros corrientes, en sus múltiples formas. También de cristal son los platillos para el helado, aunque los hay preciosos de fina porcelana decorada.

Los vinos de mesa se presentan en magníficas jarras de cristal, con tapa de metal. Estas botellas o tienen el cuello muy largo y estrecho, o carecen de él; es decir, que su forma es abotijada.

Por lo que hace a la vajilla, la variedad de estilos y decoración es infinita. De notar es, sin embargo, como idea dominante, la riqueza de ornamentación, con colorido muy vivo, o bien en el gusto inglés, de un azul muy sostenido. Los antiguos "filetes" han desaparecido casi por completo; pero se conserva el filete dorado, como lujoso remate a los complicados dibujos.

En cuanto al tamaño, los platos se han reducido mucho, especialmente los de postre; éstos son de dos medidas: más pequeños, para el dulce; un poco mayores, para la fruta. Existen también para ésta lindísimos juegos, con el platito recogido y hondo, como cacerolitas, de caprichoso decorado.

Las fuentes, como siempre, unas hondas, para las carnes con salsa, y otras planas, para los fritos; pero ahora se usan mucho las de plata o metal, que conservan más el calor. Como forma, se prefiere, en general, la redonda.

Esta propiedad de conservar el calor, hace las fuentes de metal indispensables para las legumbres, rosbif y pescados, cuando se presenta la pieza entera. Por la misma razón, en las casas bien montadas y en los hoteles de lujo se calientan los platos en recipientes adecuados, que se caldean con un infernillo de alcohol o un pequeño depósito de agua caliente. A falta de esto, se van colocando según han de utilizarse a la boca del horno y sobre un paño blanco.

Como última novedad, he de señalar para condimentar los pescados, legumbres y carnes en salsa unas cacerolas de cristal, con tapa de metal, que se presentan sobre una bandeja redonda del mismo metal. Es muy limpio y bonito (1).

Para los huevos pasados por agua, se han inventado unas hueveras dobles de procelana muy fina y bonitamente decorada. Su forma es como una copa de champagne, donde se

---

(1) Se venden en "La Cocina" Preciados, 4 y Arenal, 12. - Madrid.

echan los dos huevos habituales, desprovistos ya del cascarón. La parte que forma el pie, lo constituye la clásica huevera, donde se pone el huevo sin quitarle la cáscara. De este modo, cada cual puede tomarlos a su gusto, sin recurrir a la vulgaridad de cascarlos en el vaso, lo que se tiene por incorrecto.

Cuando son al plato se siguen presentando en las cacero-litas de porcelana blanca o de color, susceptibles de ponerse al fuego.

Para el consomé existen tazas especiales bastante altas, con dos asas, de porcelana, embutidas en pie de plata. Pueden suplirse por tazas grandes corrientes.

También para la ensalada se usan unos platitos en forma de media luna que se adaptan al plato. De este modo se evita que se impregne la carne del aceite y vinagre, lo que no agrada a todo el mundo.

Las tazas de café son minúsculas; pero lo que no va en cantidad va en calidad, pues son de porcelana tan fina y transparente, que la llaman muselina. El servicio de café más usual es de plata o metal.

\* \* \*

CUBIERTOS.—Si el plato ha reducido su tamaño, el cubierto, en cambio, adquiere cada vez mayores proporciones. De notar es, sin embargo, el contraste entre la amplitud de la cuchara de sopa y la insignificancia de la de café.

Es lógico, sin embargo; ello es debido a la pequeñez de la taza; a poco mayor que ésta fuese, no podría caber dentro.

La cuestión de los cubiertos se ha complicado extraordinariamente. Desde Luis XVI, en Francia, que empezó a introducir el uso del tenedor, hasta nuestros días, en que cada

manjar requiere su cubierto adecuado, se ha aumentado considerablemente este servicio; su variedad es infinita.

Al lado del cubierto usual, aparece el de postre; existen cuchillos especiales, de punta afilada, para las carnes; los de extremidad redondeada; los de forma de alabarda, para el pescado; los de hoja de plata, concha o nácar, para la fruta, y los especiales del queso y la mantequilla.

Salta a la vista la diferencia entre el pequeño tridente para las tartas y dulces y el tenedor de dos púas con que se pincha el melocotón o la pera.

Las tenacillas para coger el espárrago; la pequeña cacilla para las salsas; la cuchara calada para el azúcar y otra porción de utensilios modernos, son indispensables hoy en toda mesa bien servida.

Para el té o el lunch, ya hemos dicho que se ven muchos cubiertos con mango de pasta de color. Armonizan muy bien con la nota viva que caracteriza estas meriendas.

\* \* \*

EL SERVICIO.—Adornada la mesa como queda dicho, y elegida la vajilla, cristalería, etc., y todo bien revisado para que nada falte, nos resta colocar el servicio.

Pongamos un plato llano a cada comensal; a la derecha, la cuchara y dos cuchillos: el de la carne y el del pescado; a la izquierda, un tenedor. Frente al plato, las copas y dos pabillos esterilizados, encerrados en estuche de papel.

En el plato, la servilleta, sencillamente doblada; sobre ella, una fina cartulina con la minuta en el anverso, y en el reverso el nombre de la persona que ha de ocupar aquel puesto. También he notado en París que la minuta se cuelga de la copa de agua, con ayuda de una bonita fantasía de distintas materias: un par de cerezas, un pajarito, una flor, un fetiche o una muñequita. Hay preciosidades.

Para cada cuatro comensales, un salero y una jarrita para el vino corriente.

El pan se presenta en panera de plata o se coloca el panecillo entre los pliegues de la servilleta. Se prefiere, en general, al pan candeal el de Viena.

Si la moda antigua requería una gran lentitud en el servicio, fatigante en su misma pesadez, el estilo moderno, por el contrario, llevado a la exageración, le exige tan rápido, que en algunas casas ultra-elegantes, más que una apacible y amena comida, produce la sensación vertiginosa de aquellas precipitadas comidas en las fondas de estación donde no se comía, se engullía de prisa y corriendo unos cuantos platos. Tanta es la viveza con que hoy se sirve, que a poco que el comensal se distraiga con su vecina o se recree en la contemplación del ornato de la mesa, se ve obligado a saltar uno o dos platos para poder seguir la avalancha que se le viene encima de vinos que le sirven, fuentes que le presentan, platos que le cambian... Casa hay en la que, para mayor "prontitud", casi es igual el número de criados al de comensales...

No parece sino que hay premeditación y alevosía en privar a los convidados de seguir el "menú", no dejándoles ni respirar y contentándoles sólo con el olor de aquello que tal vez más hubiese deleitado su paladar. En el medio está la virtud. No excediendo los comensales de doce, bastará una hora, poco más o menos, para una comida bien servida.

Para el café vuelve la antigua costumbre de hacerlo y tomarlo en la mesa, lo que resulta más cómodo y sencillo. Desde que las mujeres fuman, se permite ya a los hombres que lo hagan en la mesa, al tomar el café. Que el criado no olvide, pues, al servirlo, los ceniceros y encendedores, uno para cada pareja de comensales.



## COMPOSICIÓN DEL MENÚ

---

Este sí que se ha transformado notablemente en estos últimos años. Influencias también de la gran guerra. La escasez de medios; el contacto con pueblos de otras civilizaciones y otras costumbres, han sido causa, sin duda, de un nuevo concepto culinario en la mesa moderna.

El número de platos se ha reducido considerablemente. A tres y los ordubres ha quedado limitado el nuevo menú. Que se trate de la mesa familiar o de la alta cocina aristocrática, sólo ocasionalmente o en alguna gran comida, con alardes de riqueza, se aumenta en uno o dos el exiguo menú. Y aún M. Poincaré, en Francia, acaba de concretarlo a un par de ellos nada más. Esto por economía, claro es. Notemos, sin embargo, que esta simplicidad es más aparente que real. Hoy cada plato constituye lo menos "tres", con su aditamento de salsas y complicadas guarniciones. De todos modos, a la cantidad se ha substituído la calidad. En ésta se ha llegado al refinamiento más exquisito. La elección de los manjares, su combinación, el modo de prepararlos y su presentación, adquieren una importancia capital. El color de una salsa, la forma de una fritura o el tamaño de un pastelillo, marcan los vuelos de un "cordón-bleu" (cocinero notable) o desacreditan la mejor cocina.

Veamos, pues, un "menú" tipo de la mesa actual.

## EL ALMUERZO

### LOS ORDUBRES

Empezaremos, naturalmente, por los ordubres. Estos son tan múltiples y variados, que han llegado a formar plato, aunque frío, desde luego.

Estamos ya muy lejos de las simples aceitunas, el sabroso salchichón y los rabanitos frescos. Ahora, en la composición de cada ordubre, entran tres o cuatro cosas, por lo menos, y han de estar bien combinadas y presentadas. Los ordubres dan, pues, carácter a la comida; el éxito de ésta depende, a veces, de aquéllos.

### LOS HUEVOS

Como de la mano, traen los ordubres a los huevos. Estos son casi siempre el primer plato obligado de todo almuerzo. La variedad de preparación es infinita; pero cuidando siempre de darles un bello aspecto. Muy frecuentemente se reemplazan los huevos con un plato de macarrones, ñoquis, nouilles, un arroz a la valenciana, unos riñones, etc., etc.

### EL PESCADO

En seguida de los huevos, viene el pescado. En el almuerzo, se sirve mucho el de río: truchas, tencas, anguilas. Si los huevos se prepararon con salsa, el pescado será frito, asado al horno o simplemente cocido; pero en cualquier caso, se le acompañará de un poco de jugo, un puré de tomate, una salsa o una guarnición bonita. La moda requiere que para

apreciar bien la bondad de un manjar se le prepare sólo, casi al natural; pero para realzarlo se le aditamente de una bien entendida decoración o una salsa rara. Y en esto de las salsas hay que cuidar mucho de no presentar dos de igual tonalidad en una misma comida. ¿Que la que acompañó al pollo era un jugo obscuro en su tono natural? Pues la del pescado será una crema de lindo color rosa, o amarillo dorado, o verde, o blanca y aun de dos tonos... pero bien opuestos al anterior.

Por variar, cambiaremos muchos días el pescado por ríñones o un hermoso pastel de ave, de bacalao, de quenelles o una bien dorada fritura. Aunque esto de los fritos ha perdido mucho de su antiguo prestigio. Las croquetas de blancas pechugas, los inflados sesos huecos, pesadilla de medianas cocineras; las clásicas empanadillas y otros fritos variados, que eran hace unos años lo fino entre lo fino, han descendido de categoría como plato; pero adquieren en cambio gran importancia en combinación con otros manjares. Así, unos sesos huecos diminutos, como avellanas, salpican un transparente consomé; unas empanadillas, no mayores que una cuchara de sopa, decorarán unos guisantes a la francesa. El hueco central de unos tournedos, presentados en corona, será muy atrayente si se rellena de patatitas duquesa y croquetas de jamón o de merluza. Y ya hemos advertido de pasada que todas estas frituras han reducido considerablemente su tamaño. El darles grandes proporciones, se tiene hoy por vulgar y poco fino.

## LA CARNE

Terminaremos el menú por un jugoso rosbif, si el plato anterior fué ligero, como pescado u otro.

Para el plato fuerte, de fondo, que pudiéramos llamar, dis-

ponemos de una amplia elección. Lo mismo pueden ser unas chuletas de ternera gratinadas con fina guarnición de fuagrás, que un pollo a la financiera o una carne a la cuchara.

Y como el rigorismo en las dimensiones del menú no admite ya más platos y la nueva ciencia de la alimentación demanda una legumbre, para conciliar tales extremos adornaremos la carne a la jardinera..., que aquí caben todas las berzas, raíces y tubérculos que en la huerta se crían... Y este plato será de los que hacen dos, o tres, o cuatro.

Aunque en el almuerzo no suele servirse ave, esto no quiere decir que no pueda presentarse en lugar de la carne. Lo mismo puede hacerse con la caza.

Ya he dicho que este menú es sólo un modelo general, en el cual se harán las modificaciones necesarias en cada "caso" y en cada "casa".

## LOS POSTRES

Primero, queso; por aquello de que todos los días queso, y al año, un queso. Se presentan de varios tipos; un trocito de cada uno, en estrella; el roquefort, por ejemplo, al lado del bola, y éste, bis a bis del Villalón, nata o grúyer,

Después, la fruta, muy variada, en ensaladera de cristal con agua y hielo si es verano, y siempre de hermosa vista y bien madura.

También se presentan frutas secas, nueces, pasas, higos y alguna pastita, mermelada o dulces.

Tras de ésto, el café, al que acompañan los "Abdulla" (el cigarrillo inglés a la moda que fuman las señoras y también los hombres), y podemos dar por terminado el almuerzo, y retirarnos al salón o cada uno a sus ocupaciones.

Y no hay que decir, que este menú se hace también compatible con el presupuesto más modesto en cuanto se prescinda de las salsas delicadas y de las costosas guarniciones.

## LA COMIDA

Para ésta, el menú sufre alguna modificación. Los ordures se suprimen, un consomé o crema, para empezar, son de rigor. Si la comida es de pretensiones, se sirven los dos. Para terminar, se hace un entremés o postre de cocina; frecuentemente, un helado. A éste acompaña siempre alguna tarta o unas pastitas. Están más indicadas las cremas heladas que los sorbetes de fruta. El helado no ha de estar duro por exceso de congelación. Al contrario, debe ser blandito, suave, untuoso, y casi siempre de dos clases y colores. La forma preferida suele ser la de un adoquín, dividido en tres capas. Supongamos la inferior y la superior, rosa, de fresa; pondremos entonces blanca la de en medio, de chantilly.

La comida se aumenta casi siempre con un plato frío, intercalado entre el asado y la legumbre. Por lo que hace al servicio, presentación de los platos, los vinos, vajilla, ropa de mesa, etc., todo es más esmerado y minucioso; en oposición al almuerzo, en que domina la sencillez y la nota de color.

Pero ni en una ni en otro, permite el refinamiento de la mesa actual que se sirva de las aves más que las patas y las pechugas, y aún se prefieren sólo éstas. Las demás partes de los pollos, pavos, etc., se aprovechan para picadillos, fiambres, consomés, salsas, etc., etc.

No quiero dejar de indicar también que es ordinario presentar y tomar las sopas y consomés muy calientes. En el verano, unos y otros se sirven fríos.

Tampoco hay que olvidar calentar los platos, como he indicado en páginas anteriores. El agua, en cambio, se tendrá en hielo si hace calor, y muy fresca, si es en invierno.

El comedor debe estar siempre a temperatura agradable, según la estación. Pero no exageremos la nota, teniendo en

cuenta que las señoras llevan en todo momento vestidos ligeros; pero que los hombres, en cambio, se presentan de americana al almuerzo.

Y ya se trate del almuerzo o de la comida, nuestros sibaritas exigen para no perder nada del valor gastronómico de los manjares, que algunos de éstos se preparen y trinchen en el comedor, a su vista. Así se hace con el "rosbif", que, asado en el horno de la cocina, se trae a la mesa bien tapado, en la misma fuente de metal en que se hizo y se coloca sobre una mesita auxiliar. En la misma, y con ayuda de un infernillo de alcohol, se hace la salsa, con el jugo de la carne y lo que sea. Luego, se trincha el "rosbif", y otro criado va sirviendo a cada comensal su ración, poniendo también un poco de salsa o jugo. La guarnición viene ya bien arreglada de la cocina y se presenta aparte. También las famosas "crêpes" parisinas se confeccionan en el comedor, como igualmente la tortilla al ron.

Claro está que estas operaciones complican el servicio, por lo que no pueden todas las casas permitirse este lujo, pues se precisa un criado que opere en la cocina y otro en la mesa. Esta moda nos viene de los grandes restaurantes de París.

## LA CENA

Se acostumbra bastante en las casas en que se tiene gente por la noche, a servir algo a última hora, a modo de cena más o menos copiosa. También se nota una reacción de buen gusto hacia la cena en familia, después de la misa del gallo, en lugar de huir de la casa corriendo a estrujarse en algún "restaurante" o "palace" de moda, donde generalmente se come mal, pero donde siempre se paga bien.

En estas cenas en que lo mismo se ofrece un ligero fiam-

bre, una copa de Jerez o una taza de té, que se presentan toda clase de platos, como langosta a la americana, consomé, aves, helados, la característica común a todas ellas es que generalmente todo se sirve frío, hasta el consomé. Sin embargo, en alguna ocasión también he visto presentar unos "tourne-dos" calientes; pero esto es la excepción. Vayan, pues, dos modelos de cenas:

1.º Consomé (véase sopas).—Pollo trufado Non Plus Ultra (véase fiambres).—Ensalada Trouville.—Helado sorpresa.—Tarta Soconusco.—Champagne.—Vinos.

2.º Fiambres variados: Jamón glaseado a lo Goya, Cabeza de puerco trufada, Lengua a la escarlata, picante, Canapés a la francesa.—Emparedados "Malú".—Langosta Beatriz.—Helado: Melocotón Melba.—Pastitas Chester.—"Pettits-fours Rebaté".—Vino, Cup Cristina.—Té o Café.

### MODO DE TRINCHAR

Como se hace preciso seguir la regla actual de trinchar las carnes y aves y pescados en el comedor, si se pretende aspirar a una mesa bien servida, es menester conocer algunas reglas esenciales.

Primeramente, el criado expone sobre la mesa, para que los comensales la aprecien, la pieza que se va a servir; después, la coloca sobre la pequeña mesa auxiliar y la va trinchar, mientras otro criado pone el plato al comensal.

Tampoco pueden cortarse los manjares sin someterse a las leyes culinarias. Estas establecen para el rosbif dos sistemas: 1.º Cortar el trozo de carne en lonchas transversales, muy delgadas y sin llegar hasta abajo para evitar esta parte, que siempre está algo churruscada y con gordos nada agradables. Puede, si se quiere, quitar ésta parte en la cocina, y entonces se trinchan las lonchas hasta abajo; 2.º Hacer las lonchas en biés, cortándolas hasta abajo.

Si se trata de solomillo, se corta a lo largo, pero en filetes más gruesos. También pueden cortarse al través. La pierna de carnero asada se trincha por capas, anchas y finas; es decir, por encima y un poco al biés. El lomo de cerdo, sin costilla, también al biés, y no muy fino.

Para la ternera, si es de tapa, hay que operar a lo largo o al biés.

Para todas estas operaciones es preciso disponer de un buen cuchillo de hoja muy larga y estrecha, bien afilada, y de una tabla gruesa, de encina o nogal, donde se instala la pieza que ha de trincharse. Sobre una fuente no es posible hacerlo. En el caso en que todas estas carnes estén guisadas o glaseadas, se cortan en la cocina, arreglándolas en la fuente con limpieza; esto es, enteras, sin migas, gordos, ni nervios.

A las aves y la caza, se les hace la disección corriente, que todos conocemos; pero con esmero y simetría para que todos los trozos tengan el mismo tamaño, y éstos no han de ser ni muy pequeños, ni muy grandes. No es posible operar bien sin proveerse, además del cuchillo, de unas tijeras especiales para cortar los nervios y pellejos.

Inútil advertir que la herramienta ha de estar muy afilada; las manos del operador, desguantadas y bien limpias; la posición de éste, retirada de la mesa, alargando los brazos.

Cuando se presente un pescado en pieza grande, entera, se procede a trincharle, haciéndole una incisión a todo lo largo y cortándolo luego en filetes; rara vez en rajas atravesadas. De cualquier manera que se haga, ha de ser con cuchillo de hoja de plata, una cuchara y un tenedor.

## LOS VINOS

Estos deben ser de marca, aunque de una mesa sencilla se trate. Pero si no se quiere gastar, puede ofrecerse solamente vino tinto fino o cerveza.

Veamos ahora el orden en que hemos de presentar los vinos en todo menú.

La sopa pide un vino blanco, de preferencia, español: vino de Rueda (1); de las Bodegas Bilbaínas (Diamante), o también Jerez u otros. Estos mismos u otros extranjeros equivalentes, como Graves, Chablis, etc., se sirven con el pescado, los ordubres y las ostras.

Con las carnes y entradas calientes, se ofrecen siempre vinos tintos, y aquí es cuando se presentan las grandes marcas. Los conocedores prefieren los vinos franceses; el Borgoña, con la carne; el Burdeos, con las otras entradas; pero esto es cuestión de gustos. Hoy también son muy apreciados los vinos de Rioja, Riscal y otros muy finos y bien elaborados, y preferibles por ser nacionales.

Al servir los fiambres y las grandes piezas frías, como salmón, langosta, etc., vuelve el vino blanco.

Para el asado, suele descorcharse el alegre Champagne, que también acompaña el entremés o postre de cocina.

Los vinos dulces: Málaga, Montilla, etc., alternan con el Champagne a los postres. Los licores, para el café.

Y para terminar, diré que los vinos tintos se toman siempre a la temperatura natural; si es en invierno, hay que tenerlos un rato en la cocina o en el comedor, si hay calefacción. Los blancos, en cambio, deben estar muy fríos, y el Champagne, con hielo. Los licores, no requieren cuidado alguno.

### VINO MARILISA

Le llamo así, porque es una mezcla de mi invención y que ha gustado mucho, presentando además la ventaja de su economía.

---

(1) El de las bodegas Pimentel es de los mejores y más puros.

Una botella de vino tinto corriente, de ochenta céntimos o una peseta. Se vacía hasta una tercera parte y se reemplaza ésta con otro bueno de Rioja blanco o un Sauterne regular. Se transvasa todo a otra botella de vino de marca y se deja en reposo en hielo o agua fría un rato. Resulta un vino de mesa muy agradable y que nadie acierta a clasificar.

Cada casa puede hacer la mezcla a su gusto y dar al vino el nombre del anfitrión. Es más personal.

### EL CAFÉ

Ya he dicho en páginas anteriores que en París, y también en Madrid, se vuelve ya a la moda antigua de servirlo en la mesa antes de pasar al salón. Puesto que ahora las señoras fuman tanto como los hombres, no hay razón para evitarles el humo, ni, por tanto, para alejar un sexo del otro. La señora de la casa es la que lo prepara, y el criado, lo sirve. Indudablemente, se saborea mejor que de pie en el salón, haciendo equilibrios con la taza en la mano. En muchas partes, sin embargo, tienen mesitas volantes para tomarlo con alguna comodidad; pero dadas las exiguas dimensiones de las habitaciones modernas, no siempre esto es fácil.

Se hace ahora un nuevo café "quemado", que consiste en quemar en un poco de ron unos terrones de azúcar, un clavo de especia, una pizca de nuez moscada, un palito de canela y una cortecita de naranja o limón secos. Todo esto se pone en un bol de metal, se le prende fuego y se agrega luego al café, ya hecho. Cuando ha reposado unos minutos, se sirve.

Entiendo que es estropear el café, que ya no es tal, sino otro brebaje distinto, pero que ahora está de moda.

París, Septiembre.



## OBSERVACIONES ÚTILES

Aunque es una idea equivocada creer que para cocinar bien hace falta agobiar la cocina de chismes y aparatos, que muchas veces no sirven para nada por su deficiente construcción, es sin embargo absolutamente indispensable proveerse de aquellos utensilios apropiados a cada condimento, y sin los cuales no puede llegarse a perfeccionar un plato.

Lo esencial es que los distintos moldes, cacerolas, sartenes, espátulas, etc., sean de buena calidad, sólidos y construídos de tal modo que resulten prácticos y fáciles de limpiar.

Y en ésto, como en todo, se ha llegado hoy a tan alto grado de perfeccionamiento, que hace compatibles la solidez y el buen gusto, ofreciéndonos la industria verdaderas preciosidades y utensilios, tan útiles, que facilitan enormemente las operaciones culinarias (1).

\* \* \*

Todas las cantidades que indico están calculadas para "seis personas", debiendo aumentarse aquéllas o disminuirse prudencialmente según varíe el número de comensales.

He querido asimismo evitar la repetición de la sal en todos los condimentos; sabido es que hay que ponerla siempre.

También me ha parecido inútil poner ciertas sopas y guisos por demás vulgares y conocidos, como el cocido, sopa de fideos, patatas guisadas, etc., etc.

---

(1) Inmensa variedad en clase superior se encuentra en "La Cocina", Preciados, 4.





## ORDUBRES

### Y PLATOS FRIOS QUE PUEDEN SERVIR PARA EL LUNCH

---

#### CORUÑESES

De cualquier pan que tenga mucha miga se cortan, de un dedo de grueso unos cuadraditos; con una navajilla y con mucho esmero, se rebajan en la mitad en redondo para hacer un hueco. Se frota ligeramente éste con ajo, se embadurna con unas gotas de aceite muy fino (1), y se rellenan con unas almejas que se habrán puesto en una sartén sin grasa (al fuego vivo para que se abran), picadas y aderezadas con unas gotas de limón y el mismo jugo que soltaron. Inútil decir que las almejas se lavan mucho antes de ponerlas al fuego, y el agüilla que sueltan se pasa por tamiz, pues pudiera tener aún algo de tierra.

#### ALMEJAS CON MAYONESA

Se abren como explico para los "Coruñeses", se echan en unos platillos después de quitadas las conchas, naturalmente, y se cubren de mayonesa algo clara, decorada por encima con perejil picado.

---

(1) Lo tiene superior la casa Venancio Vázquez.

### LECHUGAS MORUNAS

Aprovechemos sólo los cogollos; separemos sus hojas, que mojaremos bien en esta salsa: Pelaremos un huevo “poché” (Véase Teoría de procedimientos), del que sacaremos la yema para amasarla con un poco de buen aceite, sal, pimienta, perejil y una pizca de cebolleta. Bien arreglada ya la lechuga, en las conchas, se le echan unas gotas de vinagre de mesa.

### CARDITOS A LA INGLESA

De las hojas más tiernas, del centro, se cortan unos trocitos alargados, que se cuecen (Véase “Teoría de procedimientos”), y se cubren de salsa holandesa (Véase “Salsas”).

### FOIE-GRÁS DE CERDO

Hígado de cerdo, tocino de jamón y magro de cerdo, por partes iguales, bien “machacado”, hasta que forme pasta; sazonarlo al gusto con pimienta, clavo, nuez moscada y amasarlo con buen Jerez o vino blanco. Introducir un par de trufas... o suprimirlas si no se quiere gastar. Echar el picadillo en un molde, cocerlo al baño-maría un par de horas y dejarlo al frío un rato. Luego se saca del molde, se prensa y se sirve con mayonesa o lo que se quiera aparte.

### JAMÓN REAL.—FIAMBRE

Limpio de hueso y corteza un codillo de jamón, se desala unas horas, cambiando el agua a menudo; luego, se seca bien y se ata, y se mecha con lomo de cerdo y trufas, poniéndolo a cocer con agua, laurel, cebolla, una pizca de tomillo, y a media

cocción, un vasito de vino blanco; después se saca de la cacerola, se prensa bien, y al día siguiente, se puede servir con guindas en dulce, escarola, una mayonesa, salsa fría o con bruselas y otras legumbres pasadas por mantequilla.

### BARQUITOS PLUS-ULTRA

Se prepara una pasta de paté (Véase Repostería), y con ella se forran (Véase "Teoría de procedimientos") unos moldecitos de forma ovalada, que se meten al horno, para que se cueza la pasta; cuando está, se deja enfriar, y vaciando el hueco, se rellena con un picado grueso de salmón, pepinillos, huevo cocido, etc., y todo cubierto con mayonesa muy espesa, se decora ésta con media cucharadita de puré muy concentrado de tomate, lo que nos da el amarillo y rojo de los colores nacionales. En un extremo del pastelito se clava un palillo, que llevará pegada una diminuta bandera española de cinta o papel, con la divisa "Plus-Ultra". De muy buen efecto.

### NEOYORQUINOS

Con 50 gramos de jamón de York se cortan unas tiritas muy estrechas y largas, y otras de cabeza de puerco, fiambre (Véase Fiambres), que se colocan sobre un lecho de escarola picada, menudísima y adobada primero en una fuente untada de ajo, con aceite y una gota de vinagre. Encima, otra capa de escarola, y sobre ésta, otras tiritas de fiambre y unos pepinillos, también cortados a lo largo en cuatro partes.

### MORITAS

Son aceitunas negras aderezadas con aceite, vinagre, gajos de naranja y huevo duro muy picado.

### CANAPÉS A LA FRANCESA

Para hacerlos necesitamos unas barras de pan de Viena, que se cortan en rodajas y untan de mantequilla después de haberlas tostado un poco. Por encima se les pone una pasta hecha con dos yemas cocidas, machacadas con perejil, una pizca de ajo y amasadas con un trozo de mantequilla; se decora con unos filetitos de anchoas.

### CANAPÉS DE CAVIAR

Unos cuadrados de pan se untan de mantequilla y se les pone por encima caviar fresco al natural.

### SANDWICHES DE QUESO

Después de untadas sus dos mitades, como todos, con mantequilla, se les pone queso de Grúyer y de Parma (menos cantidad de éste) rallados.

### SANDWICHES DE SALMÓN

Con un poquito de salmón cocido y picadito, y envuelto en mayonesa, salpicada de picadura de pepinillos o aceitunas, se rellenan unos emparedados.

### ENSALADA MARSELLERA

Esta ensalada se compone de cogollitos de alcachofas, patatas y espárragos. Las patatas, que han de cocer más que las otras verduras, se cortan en cuadritos y se sazonan con un poco de aceite fino de Marsella, bastante perejil picado y una cebolleta; a las alcachofas se les echa unas gotas de li-

món en el centro del cogollo y otras gotas de aceite, y los espárragos se pasan ligeramente por aceite y vinagre. En el fondo de una ensaladera de cristal se arreglan en pirámide las alcachofas, y alrededor, en montoncitos, se colocan los espárragos picados y las patatas. En un tazón se echa una yema de huevo, cocida o cruda, se amasa bien con un poquito de aceite, y cuando las dos cosas están muy unidas, se va alargando poco a poco con media jícara de agua mezclada con vinagre. ¡Ah! Me olvidaba decir que antes de echar la yema en el tazón se unta éste mucho con ajo crudo y la salsa se echa por encima de la ensalada.

### MOSCOVITAS

Hágase una mayonesa (Véase "Salsas") muy ligera y agréguesele dos hojas de cola de pescado, previamente desleídas en agua caliente; fórrense con esta crema unos moldes; en el hueco que queda póngase un picadillo de langostinos, pepinillos en vinagre, alcaparras y aceitunas picadas, amasado todo con una cucharadita de mostaza francesa; se cubre bien con un poco de la mayonesa que sirvió para forrar los moldes y se ponen éstos en agua muy fría y al fresco durante unas horas. Al tiempo de servir, se introducen los moldes unos segundos en agua caliente para poder volcarles en una bandeja sobre una servilleta.

### LÁZAROS

Con salmón fresco o de lata hágase un picadillo grueso, al que se mezcla un huevo duro picado, unas aceitunas deshuesadas y picadas, unas colas de cangrejos y mejor de langostinos, pepinillos, alcaparras, y todo amasado con una mayonesa (Véase "Salsas"), y sazonado con un polvo de

pimienta, se echa en el centro de unos cajetines de papel rizado, que se venden con este objeto, poniendo alrededor una granizada de gelatina y decorando por encima con unas hojas de estragón o un pepinillo, y también con la cabeza del cangrejo, con sus bigotes, pinchada, bien tiesa.

### ALCACHOFAS MEYER

Hay que elegir seis alcachofas apretadas, redondas y bien verdes, que, reducidas al cogollo y muy recortadas de arriba, se frotan con zumo de limón y se ponen a cocer en abundante agua hirviendo, con un polvo de bicarbonato; cuando están cocidas, se sacan del agua, se escurren mucho, cuidando de que no se deshagan, y se arregla en su interior medio melocotón en conserva, cubriendo el todo con una salsa mayonesa (Véase "Salsas").

### HUEVOS FAVORITOS

En un platillo o concha se ponen dos huevos duros cortados en ruedas y cubiertos con esta salsa: una yema cocida, machacada y batida con media jícara de aceite; poco a poco esta crema se mezcla con una cucharadita de mostaza francesa, poniendo después unas cuantas alcaparras y pepinillos en vinagre; éstos, cortados en tiritas, y todo salpicado por encima con la clara que se separó de la yema y que se pica menudito.

### TOSTADITAS YANQUIS

Cortar unas rebanaditas, del grueso de medio centímetro, de pan de Viena; dorarlas al horno y presentarlas bien calien-

tes entre dos servilletas, y con ellas, un platillo con manteca de vacas muy fina y fresca.

## CAJITAS POLACAS

Primeramente se cortan de papel de barba unos cuadros de 18 a 20 centímetros, que se ajustan a la boca de un vaso ancho de los ordinarios, poniendo otro vaso encima más pequeño para que entre como dos o tres centímetros, y volviendo hacia fuera el papel, que sobresale del primer vaso, y ajustándole, formando unos plieguecitos iguales y simétricos todo alrededor del vaso; hecha esta operación, se recorta el papel así plegado, dejándole sobresalir del vaso como dos dedos, y ya tenemos hecho un cajetín, repitiendo la operación tantas veces como cajitas hagan falta. Estos cajetines se venden hechos, pero no en todas partes, por lo que explico el modo de hacerlos para aquellas de mis lectoras que, viviendo en poblaciones pequeñas, no siempre pueden procurárseles hechos.

Si hay codornices, se rellenan con un picadillo de manzana asada y aceitunas; se envuelve cada pájaro en una hoja delgadísima de tocino; se ponen todos en una cacerola con unos cascos de cebolla, una jícara de caldo, unas cucharadas de vino blanco y se asan al horno, y cuando están tiernos, se arregla en cada cajetín una codorniz, que se guarnece alrededor con una granizada de gelatina hecha como sigue:

Se cuece en bastante agua durante unas horas media mano de ternera, partida en pedazos; unos cascos de cebolla, laurel, pimienta y un trozo de carne de vaca. Se cuela por un paño mojado este caldo y se pone otra vez al fuego; cuando empieza a hervir, se echa una clara de huevo y se deja cocer ligeramente, colándolo otra vez por una estameña humedecida y agregando en seguida tres o cuatro hojas de cola de

pescado, que antes se mojan un poco, y un vasito de Jerez. Se echa la gelatina en una cacerolita o molde, y metiéndola en agua fría, se pone al aire para que se enfríe mucho; luego se pica con un cuchillo y se cortan unos cuadritos, que se colocan sobre la codorniz.

### MUSELINA REINA VICTORIA

Batir un vaso de nata hasta que levante y mezclarla con el foie-gras de una terrina; hacer una gelatina como para las cajitas polacas; cubrir con ella hasta el espesor de un dedo el fondo de un molde; dejar enfriar; poner en el centro del molde un vaso y echar todo alrededor más gelatina; volver a enfriar; sacar el vaso, llenándole antes con agua templada para que se despegue y echar en el hueco el foie-gras, cubriendo con gelatina. Al cabo de unas horas, volcar el molde y decorarle con granizada de gelatina, que se salpica de obleas de trufas.

Por economía puede hacerse el foie-gras con higadillos de ave, rehogados, machacados y amasados con mantequilla, trufas, un poco de tocino y unas cucharadas de Jerez.

### TRINCHERAS

Un trozo de hocico de cerdo o de ternera bien cocido con laurel, cebolla y agua abundante; cuando ésta se ha consumido se añade un vasito de vino blanco y se deja terminar la cocción; déjese enfriar bastante y córtese luego en tiritas, a las que se mezclan otras de jamón crudo o lengua en escarlata. Todo se adereza bien con cebolla o echalota (cebolitas francesas), huevo duro picado, aceite y vinagre. Muy agradable y útil para el campo.

## PRINCESITAS

Entre dos lonchitas redondas y finas de jamón de York u otro (pero cocido) se coloca extendido un poco de paté de foie-gras. Se prensan estos emparedados entre dos cristales y luego de colocarlos en un recipiente hondo se cubren de gelatina (P. X.) y se dejan enfriar rodeándolos de hielo o de agua helada. En una fuente redonda se prepara bien aliñada una ensalada, y arreglada en pirámide se guarnece por su base en corona con los emparedados, adornando el borde de la fuente con granizada de gelatina que se decora con láminas de frutas.

## SALSAS

### PURÉS DE LEGUMBRES PARA GUARNICIÓN

Estos se hacen generalmente con legumbres secas: guisantes, lentejas, garbanzos etc. Se cuece una taza de ellas poniéndolas en agua fría, justa para cubrirlas, con un casco de cebolla y unos recortes de jamón y tocino. Cuando se deshacen, se escurren en un colador; se machacan, se pasan por tamiz y se dejan a un ángulo del fogón con un trocito como una nuez de mantequilla o un poquito de tocino derretido en la sartén. Ya el puré en la fuente, se le adorna con una docena de minúsculos cuadraditos de jamón para el puré de judías; de champignón o patatita frita, para las lentejas, y huevo picado, para los guisantes.

## PURÉ DE AVE

Cuando se dispone de desperdicios de las aves que se van a emplear para un plato, pueden aprovecharse como sabrosa guarnición de legumbres o carnes. Una vez cocidos o asados los trocitos de ave, a los que se puede mezclar también desperdicios de ternera y jamón, se les limpia de huesos, piel y nervios y se pican; luego se machacan en el mortero de mármol con unas pizquillas de tocino de jamón, un grano de pimienta, un polvo de nuez moscada, un poco de cebolla picada y bien rehogada; se añade también un migón de pan de Viena muy remojado en leche. En una cacerola se amasa bien con un trozo de mantequilla, una cucharada de Jerez y dos cucharadas de arroz cocido en caldo y machacado. Cuando, a fuego muy lento, ha hervido unos minutos, se pasa por tamiz y se sirve. Ha de estar muy espeso. Se decora por encima con unas láminas de trufas o unos cuantos guisantes pasados por mantequilla si la guarnición es para legumbres.

## GLASEADO DE CARNE

Un buen caldo de cocido, pero sin chorizo, con algo de gallina y jamón y bien blanco se cuele por colador fino, se le añade una mano de cordero después que ha dado unos hervores para soltar la espuma, y con un vasito de Jerez y alguna especia se deja cocer a fuego lento, espumándolo de cuando en cuando. Al reducirse a la mitad, se cuele otra vez y se echa en otra cacerola más pequeña, continuando la cocción hasta que está bastante espeso y algo dorado. En este punto, se tuesta en un cazo una cucharadita de azúcar, y cuando está acaramelada, pero no quemada, se retira del fuego y se le echa dos cucharadas de agua caliente, moviéndola para que se deshaga; con ese almíbar se colorea el gla-

seado, que se tiene en el fogón para que no se enfríe. Al tiempo de servir el trozo de carne, se le va echando poco a poco, por encima, con una cuchara, el glaseado.

### JUGO DE CARNE PARA SALSAS

En una sartén, con un poco de manteca o tocino, se rehogan unos pedacitos de cebolla, desperdicios de carne de vaca, de ternera y de jamón y unos pedacitos de zanahoria. Cuando todo está muy dorado, se le echa un vasito de vino blanco o medio de buen Rioja, y se deja reducir al fuego vivo moviéndolo. Después se echa en una cacerola, se añaden dos tazas de caldo y se deja cocer lentamente, hasta que la carne esté muy cocida y estropajosa. Entonces se pasa por servilleta fina y puede utilizarse poniendo un par de cucharadas en las salsas. Si se tiene bien tapado y en sitio fresco o metido en agua helada, se conserva tres o cuatro días.

### SALSA DE ALCAPARRAS PARA PESCADOS

Derretir en un cacito un buen trozo de mantequilla; añadir dos o tres cucharadas de harina y mezclarlo bien; añadir luego una taza de agua tibia, unos granos de pimienta, perejil picado y el zumo de un limón; póngase al fuego, moviendo sin cesar; cuando empieza a hervir, se retira, se deja enfriar un poco y se le añaden dos yemas batidas; se pone al baño-maría, sin dejar de mover, unos minutos, se echa un puñado de alcaparras y un trocito de mantequilla y se sirve en una salsera bien caliente. La pimienta se retira.

### SALSA AURORA PARA PESCADOS

Con los pellejos, espinas y cabezas de cualquier pescado, cocidos en agua, se hace un caldo, echando también un poco

de cebolla, laurel, perejil, pimienta y nuez moscada; se pelan las colas de un puñado de quisquillas; las cáscaras, con los cuerpos, se machacan mucho, mezclando una cucharadita de arroz, que habrá estado un rato en agua. En un cacito se pone un poco de mantequilla, dos cucharadas de harina y se mueve bien, añadiendo luego el caldo de pescado; se deja cocer mucho lentamente; cuando está espeso, se pasa por tamiz y se deja cocer otra vez, moviéndolo bien para que esté muy liso. Al tiempo de servir, se añade otro poquito de mantequilla y una gota colorante vegetal encarnado y una cucharadita de jugo concentrado de tomate.

### SALSA GENOVESA

Rehóguese en mantequilla una cebolla no muy grande picada y dos cucharadas de harina; déjese dorar; agréguese un ajo, dos granos de pimienta, una rama de perejil y un vaso de vino tinto. Déjese cocer lentamente, pásese por tamiz y añádase una cucharada de manteca de anchoas, un poquito de vino de Madera, unas picaduras de trufas. Al tiempo de servir, échese como una avellana de mantequilla.

### SALSA SUIZA

Una jícara de agua fría, donde se deslíe una cucharada de harina, y mejor, de fécula de patata; poner al fuego, y cuando va a hervir, se añaden tres yemas y 50 gramos de mantequilla derretida al baño-maría, que se va incorporando poco a poco. Se cuece la salsa a una esquinita de la hornilla, sin cesar de mover para que no se pegue. Al tiempo de llevarla a la mesa, se agrega otro trozo de mantequilla y un poco de zumo de limón.

### SALSA ISIGNY

En una cacerola se derriten al baño-maría cien gramos de mantequilla francesa d'Isigny; luego se deja reposar lejos del fuego; cinco minutos después se transvasa a otra cacerola cuidadosamente para que no se caigan los posos ni las partículas lechosas del fondo; otra vez al baño-maría se calienta, se decora con perejil fresco muy picadito y se sirve en una salsera muy caliente. Esta salsa está muy de moda para pescados y legumbres.

### SALSA MOLOCK

Dos cucharadas de azúcar se derriten al fuego en un cacito; una vez dorada, se deja enfriar, añadiendo tres cucharadas de buen vinagre blanco de vino. Se deslíe el azúcar en el vinagre, moviéndolo con cuchara de madera, y luego se pone a fuego vivo para que se acabe de deshacer el caramelo. Entonces se añade un par de cacillos de salsa española (V. S.) o de buen caldo con jugo (V. S.), y se pone a hervir otra vez para que espese y se reduzca un poco. Luego se pasa por tamiz y se le añade una cucharada de pasas de Corinto, que se habrán ablandado en un poco de ron o vino blanco. También sirven las pasas corrientes cortadas al medio y desprovistas de granos; se da otro pequeño hervor antes de servir. Esta salsa es excelente para acompañar los asados de ave.

### SALSA FLORIDA

Pondremos en un cazo una cucharada colmada de harina, y poco a poco, hasta una jícara de agua fría; cuando tenemos una papilla sin granos, la ponemos al fuego lento para que

cueza la harina y se espese sin engrudarse, añadiendo mantequilla en pedacitos; retiremos el cazo; agitemos bien la crema para que esté muy lisa y agreguemos una yema, acercando otro poco al fuego, pero sin dejar cocer, y poniendo otro poco de mantequilla, dejémosla al baño-maría para que no se enfríe. En un mortero de mármol machacaremos bien mucho perejil, cebollitas francesas (echalotas) muy picadas, estragón, un grano de pimienta, unas alcaparras o aceitunas, y todo hemos de desleirlo con unas gotas de agua y zumo de limón. Después de bien colado, se vierte en la salsa, coloreándola con una gota de colorante vegetal verde.

### SALSA ROBERT

Una cebolla picada dorarla en manteca o aceite; echarla en una cacerola; freír en la misma grasa dos cucharadas de harina; cuando está muy frita, añadir media jícara de buen vinagre y un grano de pimienta, y dejar reducir a la mitad. Ponerlo entonces en una cacerola con una taza de caldo y dejarlo cocer muy lentamente. Cuando está espesita, se retira y se pone al aire para que se enfríe, desgrasándola por encima. Se cuela y acerca otra vez al fuego unos minutos; se mueve bien y se le incorpora una cucharadita de mostaza francesa, sirviéndola en seguida.

Es propia para carnero y carnes asadas.

### SALSA GUILLERMINA

En un poco de caldo de pescado o de carne si ha de acompañar a ésta, se cuecen unos champignons picados. En una sartén se rehoga con mantequilla hasta que se doren dos cucharadas de harina, que ha de tostarse también; pásese a una cacerola, alargando con un vaso de vino blanco y el agua o

caldo de cocer los "champignons", apartando éstos a un lado. Una vez que la salsa ha tomado consistencia, cociendo lentamente, se cuele y se liga con una yema, agregando el "champignon" y acercando unos minutos al fuego, pero sin que cueza.

### SALSA DE TRUFAS

Pónganse unas raspaduras de tocino de jamón y unos pedacitos de éste a rehogar con un poco de cebolla picada y una cucharada de corteza oscura de pan rallado. Cuando todo ha tomado bastante color, se agrega un higadillo de gallina, y al cabo de unos minutos se echa todo en el mortero y se machaca mucho con una trufa; se pone todo en una cacerola, mojándolo con una taza de caldo y un vasito de Rioja tinto y se deja cocer bastante, pasándolo luego por tamiz y añadiendo al tiempo de servir un par de trufas cortadas en láminas.

### SALSA HOLANDESA

Esta salsa es la reina de las salsas de pescado; pero es de las que no admiten medianías y que exigen una atención incesante a falta de una experiencia consumada.

Para seis personas se echan en un perol o en un cazo (1) cuatro cucharadas de buen vinagre de vino, unos granos de pimienta, y se hace reducir a fuego vivo a su mitad; separarlo del fuego durante cinco minutos, al cabo de los cuales se agregan cuatro yemas de huevo bien batidas, sin ninguna partícula de clara y sin el germen, y se vuelven a batir en el vinagre con una cuchara de madera, adicionando un poco de agua fría, sal, nuez moscada y como un huevo de

---

(1) Los tiene a propósito "La Cocina", Preciados, 4.

mantequilla de vacas sumamente fina y excesivamente fresca. Se pone a cocer al baño-maría sin cesar de moverlo hasta que forme una crema perfectamente lisa; y si resultase demasiado espesa, se añaden unas gotas de agua fría. Si la salsa es para pescados, el agua que se echa, que sea de la misma en que cocieron.

Poco a poco se va echando como otro huevo de mantequilla de vacas en pedacitos pequeños, pero teniendo la precaución de no echar otro pedacito hasta que el primero se haya unido por completo a las yemas, y así se sigue hasta 60 gramos de mantequilla. Se retira del fuego y se bate mucho, hasta que esté espumosa. Si se prefiere el limón al vinagre, no hay necesidad de cocerle, sino echar el jugo de medio limón al tiempo de poner las yemas al baño-maría.

Esta salsa hay que hacerla en el preciso momento de servir; pero si por cualquier circunstancia tuviera que esperar, se conservará en el baño-maría, retirada del fuego, y al tiempo de sacarla a la mesa, se le incorpora una yema cruda batida, y si todavía resultase apelmazada, se baten aparte, en otra cacerola, otras dos yemas, y a ellas se va echando a cucharadas la salsa, que se mueve sin cesar hasta que esté otra vez fina.

### SALSA MAYONESA

En la misma salsera se baten mucho dos yemas de huevo y luego se va añadiendo el aceite "gota a gota" (para que no se corte la salsa) hasta que quede espesa, añadiendo unas gotas de limón o buen vinagre.

También se hace, y es más breve, aunque no tan fina, con las yemas de huevo cocidas y machacadas en el mortero, batiendo luego con el aceite lo mismo que las crudas.

Para tener seguridad de que no se corte esta salsa, se

tienen las yemas, dos horas antes de hacerla, en una taza con una cucharada de vinagre o zumo de limón, sal y un polvo de pimienta si gusta. Así no se corta jamás.

### SALSA MUSELINA

A una mayonesa hecha con aceite muy fino, se le agrega al tiempo de servir una clara batida a punto de nieve.

### SALSA MONTIÑO PARA ASADOS Y PESCADOS

En un cazo se pone una jícara de buen vinagre blanco y se pone a hervir un poco, hasta que se reduzca a la mitad. En una jícara de agua se incorpora una cucharada de harina, se mueve bien, hasta que esté fino; se agrega un trozo de mantequilla y se pone a fuego suave; cuando forma una papilla bien lisa, se echa otro trozo de mantequilla y el vinagre fuera del fuego, y cuando está tibia, se agregan dos yemas y se mueve mucho, poniéndolo al baño-maría; pero sin dejar de cocer el agua. Al tiempo de servir, se añade otro pedazo de mantequilla y pepinillos picados muy finitos.

### SALSA ROMANA

A una taza de salsa de tomate, se agregan dos yemas, un trocito de mantequilla y un poco de mostaza francesa. Sirve para pescado, carnes o asados.

### SALSA ROBERT

Consiste en una cebolla grande cortada en trocitos iguales, que se rehoga en mantequilla hasta dorarla; añadir entonces media jícara de buen vinagre y dejarlo reducir; incor-

porar unas cucharadas de salsa hecha así: en mantequilla se fríe una cucharada de harina; cuando está tostada, se alarga con una taza de caldo y un poco de vino; se deja cocer bastante; luego, se cuele y se une a la cebolla, dejando cocer todo otra vez, y añadiendo al tiempo de servir un poquito de mostaza francesa sin dejarla ya hervir.

### SALSA ALI-OLE

Se machacan mucho dos dientes de ajo, una miga de pan mojada en agua y una yema de huevo cocido. Se agregan, gota a gota, cinco o seis cucharadas de aceite, que ha de ser superior, y se sirve fría. Si estuviese demasiado espesa, se alarga con un poco de agua.

### SALSA BÉCHAMEL O BESAMELA

Es muy fina y agradable para muchos pescados y algunas legumbres, que ya se indicarán en el capítulo correspondiente.

Hay muchas maneras de hacerla, pero a mí me parece la más delicada la siguiente: En un cazo se ponen dos cucharadas de harina con dos de leche "fría"; se mueve bien, añadiendo, poco a poco más leche, hasta medio cuartillo, y como un huevo de mantequilla, y se pone al fuego sin cesar de mover, hasta que forme una crema lisa y fina, ni muy clara, que corra, ni muy espesa; un momento antes de servirse, se incorpora una jícara de nata muy batida, sin que vuelva ya a cocer. Si no se quiere gastar en la nata, se agrega más mantequilla al retirar la salsa del fuego.

Para usarla como pasta para rebozar algún frito, se deja más espesa, como una crema, y se puede suprimir la nata.

### SALSA VINAGRETA

Se pica menudo una yema de huevo cocido, y separadamente, dos claras, cebolleta, perejil, menos de medio ajo, un tomate crudo (si no gusta, se suprime), unos pepinillos y aceitunas. En un tazón se machaca una yema cocida y se bate mucho con tres cucharadas o más de buen aceite, que se agrega gota a gota, un polvo de pimienta, la sal y bastante vinagre. A esta salsa se incorpora el picadillo anterior y se sirve fría.

### SALSA CASTELLANA

Después de mondados y lavados un puñado de piñones, se machacan mucho con medio ajo crudo y una yema de huevo cocido, y todo, se amasa con un poco de aceite. Se pasa por colador, alargándola con caldo del cocido y usándola después de haber dado unos hervores.

### SALSA PROVINCIANA PARA TODA CLASE DE CARNES

En un poco de manteca o aceite se fríe bastante cebolla picada, y cuando está dorada por igual, se saca de la sartén y se machaca con una tostadita de pan, una rama de perejil y la punta de un ajo, todo frito. Fríase también un poco de harina y agréguese en la misma sartén una taza de caldo, que, mezclado con la cebolla y todo lo demás, se cuele y deja cocer un rato, al cabo del cual, y poco antes de usarla, se añade una copita de Jerez o vino blanco.

### SALSA MAYORDOMA

Se pone en un cazo un trozo de manteca de vacas fran-

cesa y muy fresca, amasándola mucho con cuchara de palo y con bastante perejil fresco muy picado, zumo de limón y un polvo de pimienta. Esta crema, más que salsa, se extiende sobre una fuente, y encima se colocan, muy calientes, las chuletas de carne o lo que se quiera para que con su calor se derrita la manteca y de ella se impregne la carne.

## SOPAS

### SOPA CAPUCHINA

Después de cocidos cuatro huevos, se machacan las yemas con un poquito de perejil y ajo; se ligan con un poco de mantequilla, una yema cruda y una jícara de caldo, y añadiendo poco a poco el suficiente para la sopa, se tiene una hora cerca del fuego, pero sin que cueza; al tiempo de servir, se incorporan las claras cortadas en cuadritos y un puñado de guisantes o habas.

### SOPA JIMENA

Es excelente para primavera y para el campo, en que abundan las verduras.

Cortemos en cuadritos media zanahoria, un nabo pequeño, un poquito de apio, una patata y unas ruedecitas de cebolleta o puerros. En una sartén con un poco de manteca se rehoga todo a fuego lento, añadiendo una cucharadita de azúcar para que no se deshaga. Cuando las legumbres empiezan a dorarse, se echan a una cacerola, que contendrá dos tazas de caldo, y se deja hervir media hora. Luego se

pone en la sopera, añadiendo unos guisantes, que habrán cocido aparte, un huevo picado muy menudo y una o dos tazas de caldo.

### CONSOMÉ CYROS

Preparemos un buen consomé (Véase “Teoría de procedimientos”); después pongamos una clara a punto de mengue, con una cucharada de harina, dos de agua y una gota de vinagre; todo frío, formaremos una papilla, que hemos de mezclar a las claras, uniéndolo bien. En una sartén con manteca y aceite, y a mucho fuego, iremos echando con una cucharilla un poquito de pasta, que formarán como avellanas, bien igualitas. Puesto el consomé en la sopera, y ya en el comedor, echaremos en él las bolitas bien doradas de fritura.

### CONSOMÉ “FOYOT”

Se hacen unos huevos “pochés” (pasados por agua), a los que se quita la cáscara (Véase “Teoría de procedimientos”). Se tendrá preparado un buen caldo de ave, que se echará en las tazas (Véase: Primera parte; “Vajilla”), poniendo también el huevo, uno en cada taza.

### SOPA FRANCESA (SOUPE A L'OIGNON)

En 50 gramos de mantequilla se rehogan hasta que tomen color un par de cebollas picadas. Se añade luego un litro de agua; hervida bastante, se cuele y vierte en la sopera, donde estará la sopa de pan francés, cortado muy fino y ligeramente dorado al horno, y bien cubierto de queso de gruyère rallado. Se mueve bien y se sirve muy caliente. El queso

es mejor que no esté seco ni duro. Antes de servirla, hay que volver a menearla mucho para que el queso forme hilos ligosos en madeja.

### CONSOMÉ MAGDALENA

A un buen caldo, incorporar tres yemas ligeramente batidas con una cucharadita de vino blanco y acercar un poco, a fuego suave, moviendo bien y sin que hierva. Aparte se habrán rehogado unas mollejas de ternera o criadillas, que, cortadas en cuadritos, se echan en el consomé un poco antes de servir.

### SOPA PRIMAVERA

Hay que cortar en tiritas finas una patata, media zanahoria, un nabo y un poco de cebolla; en diminutos cogollitos, un trozo de coliflor. Limpiar y recortar una docena de bruselas pequeñísimas. En la sartén, con un poco de manteca, rehogar todo a fuego lento y moviendo para que no se pegue. Al cabo de un rato se pone todo en una cacerola; echar el caldo bien colado, dar un hervor y servir.

Pueden suprimirse las bruselas o sustituirlas por un puñado de guisantes.

### SOPA ALCOYANA

Cortada una coliflor pequeña en ramitos chiquitos e iguales, se frien en aceite a poco fuego, sin dejarlos dorar, y poniéndolos luego en una cacerola; en la misma grasa se rehoga un trozo de cebolla picada menudita, y cuando está bien pasada, se echan dos o tres tomates, colados ya, que también se dejan freír bastante, y cuando está espeso, se

vierte sobre la coliflor, añadiendo medio litro de agua y la sal correspondiente, dejándolo cocer a fuego lento hasta que la coliflor esté tierna; entonces, se echan unos picatostes o pan como para sopa de ajo y se sirve. En lugar de pan puede ponerse también una jicara grande de arroz y se echa quince minutos antes que la coliflor.

### SOPA DE PERDIZ

Cocida la perdiz con un hueso de vaca, jamón, tocino picado, agua, vino blanco y alguna especia. Se deshuesa apartando las pechugas, que servirán para otro plato.

Los huesos, la cabeza, pescuezo y molleja se machacan y se vuelven a echar en el puchero donde coció la perdiz, añadiendo agua para que quede suficiente caldo. Con la carne de las patas, el higadillo y otro hígado de pollo previamente rehogado, se forma, machacándolo mucho en el mortero, un puré, al que se agrega un par de cucharadas de "béchamel" (Véase "Salsas"), y se vierte en un plato para que se enfríe. Se forman luego unas bolitas como avellanas, que, rebozadas, se fríen y se ponen en la sopera, vertiendo sobre ellas el caldo bien colado y sirviendo inmediatamente.

### SOPA MARIANA

Para que resulte económica, hay que hacerla cuando se dispone de un caparazón y de algún resto de pollo del que sirvió para otro plato.

Bien quebrantado el caparazón, se pone a cocer a fuego lento en el caldo del cocido, y si no le hubiere, en agua, añadiendo carne, tocino y un hueso de vaca y otro de jamón.

Al tiempo de servir, se cuela el caldo, se le añaden una o dos yemas, una cucharada de Jerez y unas patatas duque-

sa (Véase "Patatas"), en forma de diminutas "quenelles"; es decir, croquetas, con los dos extremos puntiagudos. También se echa cortada en tiritas la carne de pollo de que hemos hecho mención.

### SOPA CO-CÓ

Sencilla, sana y de mucho alimento. Un panecillo pequeño de Viena se corta en ruedas no muy gruesas, que se mojan bien en leche, y al cabo de un rato, se pasan por huevo y se fríen. Después de bien escurridas, se arreglan en una fuente, sobre una servilleta, y se sirven, llevando aparte el caldo en las tazas de dos asas de que hablo en la Introducción ("Vajilla").

### SOPA DE OSTRAS

Después de abiertas dos docenas de ostras, se ponen en una cacerola con la mitad de la concha, aquella a que están adheridas, y un vasito de vino blanco. Cuando han cocido unos minutos y que se desprenden bien de su concha, se cortan al medio y se dejan en un plato.

A un caldo de carne o de pescado se agrega el jugo de las ostras, dos yemas batidas y, por último, las ostras. Lo mismo puede hacerse esta sopa con almejas a mejillones. También, en vez de cocerlas, pueden ponerse al horno con una gota de limón.

### SOPA DE TORTUGA SORPRESA

Es una imitación tan bien hecha de la verdadera sopa de tortuga, que no es posible distinguirla de ésta a menos de tener un paladar muy fino y acostumbrado a saborear la tor-

tuga. Primeramente se rehoga en mantequilla un cuarto de gallina, unos trocitos de ternera de falda, de jamón y cebolla picada. Se añade una cucharada de harina; se deja dorar todo; se moja con un vaso de vino blanco y buen caldo; se aromatiza con pimienta, nuez moscada, apio y perejil, y se deja cocer a fuego lento. Aparte, se cuece la cuarta parte de una cabeza de ternera, con agua, cebolla, laurel y vino blanco. Se corta en pedazos, se les quita la parte blanda gelatinosa y se cortan nuevamente en pedacitos alargados, colocándolos en una cacerola con un poco de vino de Madera. Se cuele el caldo y se le añade la "simili" tortuga. Es buenísima esta sopa y un incomparable reconstituyente para convalecientes.

### CREMA DE SÉMOLA

Tres cucharadas bien llenas de sémola se amasan en un cazo con un poco de manteca de vacas, añadiendo en pequeñas dosis, y frío, el caldo suficiente para que no resulte demasiado espesa esta crema; se deja cocer un rato a fuego vivo, moviéndola sin cesar.

Cuando se va a tomar, se cuele, se agregan dos yemas de huevo batidas, un poco más de manteca, una cucharada de Jerez y unos picatostes.

### SOPA HOLANDESA

En caldo del cocido cuézanse medio kilo de patatas superiores, que después se machacan y pasan por un colador a un cazo con una cucharada de harina y un trocito de manteca de vacas que se mezcla bien, añadiendo despacio y poco a poco el caldo. Se deja cocer a fuego lento hasta que esté un poco espeso, y al tiempo de servirse, y fuera del fuego,

se pone un poquito de manteca de vacas y una yema de huevo desleída en agua fría. Con una o dos patatas que se habrán dejado aparte, bien machacadas y amasadas con una yema de huevo, una cucharada de leche y una nuez de mantequilla, se hacen unas bolitas poco mayores que avellanas, en las que se introduce un pedacito de jamón frito. Se untan de harina, se frien, y bien escurridas y colocadas en la sopera, se vierte sobre ellas el caldo anterior.

### SOPA DE BODA

Se corta pan francés, y mejor de Viena, en hojas sumamente finas y muy iguales; se tuestan ligeramente en una parrilla y, cuando hierva el caldo, se hace la sopa y se pone a cocer a fuego muy lento, hasta que esté seca, pero jugosa, en cuyo momento se mete en el horno para dorarla. Un poco antes de servirla se echa por encima un picadillo muy fino de jamón, higadillos y sangre de pollo, todo esto ligeramente frito, yema de huevo cocido y la clara, picada separada, una chispa de ajo y un poco de perejil.

### SOPA SULTANA

Después de cocidas unas espinacas, se escurren bien y se las echa un poco de manteca de vacas, que se derrite con el calor; se pican sesos, también cocidos; se añade un polvo de queso rallado y un poco de leche; se revuelve bien, y este relleno o crema se introduce en unos pastelitos hechos con la masa siguiente:

Cincuenta gramos de manteca (de cerdo o de vaca), dos yemas de huevo, una clara y la harina necesaria para que no se pegue. Se amasa, se hacen unas tortitas muy delgadas, del tamaño de un duro; se coloca el relleno y se doblan en

forma de empanadillas tan grandes como nueces. Se frien y se ponen en caldo.

### SOPA VARIADA

Se cuecen patatas y zanahorias, se dejan enfriar un poco, se parten en rajitas pequeñas y delgadas, se rebozan en huevo y harina y se frien, echándolas en el caldo en el momento de sacarlo a la mesa.

### CREMA MARÍA LUISA

Se ponen en un cazo tres cucharadas colmadas de harina de flor, una jicara de caldo frío y como una nuez de mantequilla, y después se amasa bien con una cuchara de palo, añadiendo poco a poco, y sin dejar de mover, todo el caldo necesario para la sopa y otro trocito de mantequilla. Se deja cocer lentamente media hora, se pone a un lado del fuego para que no se enfríe y se agregan dos cucharadas de Jerez. Al tiempo de servir, se cuele la crema, y puesta ya en la sopera, se liga con dos yemas de huevo desleídas con unas gotas de Jerez. Se completa esta sopa agregando las claras cocidas y picadas o poniendo picatostes.

### CREMA REAL

Después de cocida una pechuga de gallina, deshuesada y machacada en el mortero, se le añaden dos yemas de huevo cocidas, una nuez de mantequilla, mezclándolo bien y agregando poco a poco el caldo suficiente. Hay que tenerlo una hora cociendo al baño-maría.

Se pican en cuadraditos muy menudos dos mollejas, dos higadillos de ave, ya cocidos y ligeramente rehogados; en

la misma grasa se fríe un poco de jamón, que también se pica, y todo ello se echa en la crema anterior al tiempo de servirla.

### SOPA DE TORTUGA (TURTLE SOUP) (1)

En una cacerola puesta al baño-mañía se echa una tortuga de las que se venden en conserva, picada en cuadraditos, unos cuantos menudillos finos de ave con crestas y criadillas, cocidos de antemano y también partidos, y dos o tres trufas.

En otra cacerola se ponen al fuego los restos de la tortuga con un litro de buen caldo, en que se haya cocido una mano u oreja de ternera o cerdo y un ramillete de hierbas aromáticas; todo lo cual cocerá lentamente, y a este caldo, después de bien colado, se incorpora el picadillo anterior y un vasito de Jerez rancio.

### SOPA SUPREMA

En un mortero se machacan mucho dos yemas de huevo duro, las que se van desliendo poco a poco, y sin dejar de mover, con caldo del cocido, hasta que se ha puesto todo el necesario para la sopa. Se deja cocer un poco a fuego suave, añadiendo dos cucharadas de buen vino blanco rancio o Jerez. Como esta sopa conviene hacerla, para que no salga cara, cuando hay restos de ave o caza de pluma, se rehogan aquéllos en manteca, después de cocidos y deshuesados, y mezclados también con algunos menudillos y sobras de ternera

---

(1) Como la verdadera sopa inglesa de tortuga, además de ser muy cara es muy complicada y tiene poquísimos partidarios en España, he compuesto yo esta otra más sencilla, menos cara y que se asemeja a la verdadera.

asada, si la hubiere. Antes de esto se han frito ya unos trocitos de jamón con un poquito de tocino, y todo se pica muy fino con una o dos trufas, echándolo en el caldo, que previamente se preparó. Momentos antes de servirlo, se retira del fuego y se incorpora a la sopa dos huevos duros picados y las claras de los que sirvieron para el puré. (Estos huevos pueden suprimirse.)

### SOPA SABINA

Con una zanahoria, unos cascotes de cebolla y algún nabo se cuece mucho en agua, hasta que quede sin jugo, medio kilo de carne de vaca y un trozo de hueso y otro pequeño de jamón y huesos de ave, si los hubiere. En un cacito se tuesta hasta que tome ligero color dorado, una cucharadita de azúcar, a la que se incorpora poco a poco el caldo en que se coció la carne, ya colado por un paño blanco, una cucharadita de Jerez, y, al tiempo de servir, dos huevos batidos. Otros dos huevos se mezclan con dos cucharadas de leche, en la que se disuelve un grano de almidón, y en una cacerola, untada ligeramente de manteca, se cuecen al baño-maría, y cuando están bien fríos, se cortan en dados, que se echan en la sopa.

Si no hay tiempo de cocer la carne, se hace esta misma sopa desliendo en caldo del cocido desengrasado o en agua caliente unas cucharadas de "jugo-glace", que se vende ya preparado en botes.

### SOPA MALLORQUINA

En un poco de aceite se fríe una cebolla grande finamente picada, y cuando empieza a tomar color se saca y echa en el mortero. En la grasa resultante se doran bastante dos cucharadas de harina, que se deslién con el caldo del cocido

necesario para la sopa. Se agregan dos o tres cucharadas de salsa de tomate espesa, la cebolla bien machacada, y todo mezclado, se pasa por el colador muy fino y se vierte hirviendo sobre unas albondiguillas hechas con carne, un poco de jamón, tocino de éste, perejil, ajo y huevo. Las albondiguillas han de estar fritas.

### SOPA DE ESCAROLA

Hay que cocer una escarola cortada menudita y exenta de hojas verdes con un par de ajos y un poco de apio; cuando está casi cocida, se escurre y se echa en el caldo del cocido, donde se pone también una cucharada de puré de tomate, dejando cocer todo un poco antes de servirlo.

### SOPA GASCONA (LE TOUREIN A L'AIL)

Hay que poner al fuego un litro de agua con tantos dientes de ajo ligeramente quebrantados, como comensales, y dejar cocer veinte minutos, al cabo de los cuales se sacan los ajos y se echan fideos u otra pasta. En una jícara se deslíe bien una yema de huevo con un chorrito de vinagre y se incorpora a la sopa al tiempo de servir, agregando también un trozo de mantequilla, grande como un huevo. Si no gusta la mantequilla, se echa en el agua, a un tiempo que los fideos, unas cucharadas de aceite o manteca fritos.

### SOPA TARTARÍN

Pélese un trozo, como de un cuarto de kilo, de calabaza; córtese en trocitos y póngase a rehogar lentamente en manteca, agregando después litro y medio de agua hirviendo, y déjese cocer. Colar después este caldo y echar en él cuando

vuelva a hervir una cucharada de tapioca; mientras ésta cuece, pasar por colador a la sopera la calabaza y dos cucharadas de puré de tomate y echar encima el caldo con la tapioca.

## PURÉS

### BOCADILLOS PARA PURÉS

Se pone en un cazo un trozo de manteca de vacas y tres cucharadas de harina y se acerca a fuego suave, moviendo sin cesar hasta que haga liga; entonces, se añaden tres cucharadas de agua, y sin dejar de mover, se deja que cueza hasta que esté fino como una crema espesa, que es cuando se aparta del fuego y agrega un huevo batido; después, se amasa sobre la mesa o una tabla espolvoreada de harina, añadiendo más de ésta si fuese preciso para que la masa no esté muy blanda; luego que está en punto, se corta en cuatro o seis trozos, que con los dedos se alargan en forma de rollos o canutillos que se cortan en trocitos de un dedo de grueso y se fríen en aceite para servirlos con cualquier puré.

### PURÉ DE LEGUMBRES

Se ponen a cocer judías blancas, habas o guisantes, y cuando están bien cocidos, se pasan por tamiz, agregando un poco de caldo para que pase bien y se deslíe. En un cazo se pone una cucharada de harina, que se deslíe con dos de caldo en frío, añadiendo poco a poco más caldo y un poco de man-

tequilla; se deja cocer, moviendo siempre, y luego se cuele sobre el puré, agregando el caldo necesario para la sopa.

Al tiempo de poner la sopa en la sopera, se echan unos picatostes.

### PURÉ BISQUE DE CANGREJOS

Después de lavados 15 ó 20 cangrejos, se ponen a cocer en caldo, y cuando lo están, se les deja enfriar. Quítenseles las cáscaras a las colas y éstas guárdense en un poco de caldo. Macháquense los cangrejos sin la cola, en un mortero, hasta que se haga una pasta, que se cuece con el caldo anterior y una jícara de arroz; después se pasa por tamiz, añadiendo más caldo, y se pone a fuego muy lento.

Un poco antes de servirse, se echan en la sopera las colas de los cangrejos, un poco de manteca de vacas, otro tanto de nata y dos yemas de huevo batidas, y bien mezclado todo, se va echando poco a poco el caldo.

### OTRO PURÉ DE CANGREJOS MÁS SENCILLO

Se cuecen en caldo, y con una jícara de arroz, una o dos docenas de cangrejos, según su tamaño; se les quita las colas, que se apartan, y se machacan aquéllos con el arroz. Se pasa esta pasta por tamiz con ayuda de un poco de caldo, se le agrega como una nuez de manteca de vacas, se mueve y se vierte el caldo, colado, en que cocieron los cangrejos, dejándolo hervir un rato a fuego lento y echando en la sopera, al tiempo de servir, unos picatostes o lo que se quiera, y las colas peladas que se apartaron.

### PURÉ DE CAZA A LA CONDÉ

Esta sopa conviene hacerla cuando hay huesos y restos

de ave del día anterior o también cuando en la misma comida entra algún plato de caza de pelo o pluma, pues así es como sale barata. En caldo, se cuecen tres o cuatro horas, cabezas, pescuezos, patas, mollejas y huesecillos de perdices, pichones, pollos o lo que sea, y después se machacan muchísimo y se pasan por tamiz a una cacerola donde se amasa con dos nueces de manteca de vacas; dos o tres, o más higadillos, según su tamaño, previamente rehogados, y añadiendo el caldo anterior colado y dos cucharadas de Jerez, se deja cocer lentamente un buen rato. Al servir, se agrega otro pedacito de manteca y se ponen unos picatostes o albondiguillas de ave, como he indicado para la sopa Capuchina (Véase "Sopas"). Si hubiere pocos despojos, se añade una cucharada de harina tostada y un poco de cebolla frita.

#### CONSOMÉ DE AJO MODERNISTA

Se hace un caldo de ajo corriente, al que se añade cuando hierve pan francés cortado muy fino y ligeramente tostado. Cuando ha cocido un poco, se ponen tres o cuatro cucharadas de salsa de tomate muy espesa y dejando la sopa cerca del fuego hasta que haya de servirse. Aparte, en agua, se escalfan tantos huevos como comensales haya, y al tiempo de servir, se colocan los huevos en unas tazas grandes y muy finas de las que se usan para caldo, vertiendo encima la sopa. Para que esté más delicado el consomé, se pone en el caldo, en vez de pan cortado en sopa, pan rallado, con lo que resulta un verdadero puré.

#### CONSOMÉ NORUEGO

Hay que hacer un caldo de pescado con unas colas, cabezas, pellejos y espinas de merluza, congrio u otro pescado

blanco, dos hojas de laurel, perejil, cebolla, dos ajos, dos cucharadas de aceite crudo y unos granos de pimienta. Cuando ha cocido un buen rato, se añade un vasito de vino blanco y se pasa el caldo por una manga de colar, teniéndole cerca del fuego para que no se enfríe. A un cuarto de kilo de merluza, lenguado o lo que se quiera, se le quitan las espinas y pellejos (que se echaron en el caldo anterior) y se rehogan en un poco de aceite frito, picándolo después finísimamente y mezclando este picadillo con dos o tres cucharadas de salsa béchamel espesa; se mueve mucho esta mezcla y se va alargando poco a poco con el caldo, que no ha de estar muy caliente. Se tienen preparadas unas diminutas bolitas como avellanas, hechas también como las croquetas de pescado (Véase "Croquetas"), y después de fritas, se ponen en la sopera, vertiendo encima el consomé, al que se habrán agregado antes dos yemas de huevo desleídas con unas gotas de agua fría.

### CONSOMÉ DE ALMEJAS

En un caldo de pescado se cuecen bastante un kilo de almejas después de rehogadas; se separan de las conchas y se pican menudito. En el caldo hay que cocer después una jicara de arroz hasta que se deshaga. Entonces, se pasa este caldo por el colador y se le agrega el picadillo de almejas. Aparte se fríe media cebolla picada, que, machacada y colada, se incorpora al caldo, lo mismo que un ajo crudo y bastante perejil, todo bien machacado; se sirve el consomé con picatostes de pan.

### CONSOMÉ A LA JARDINERA

Limpios de sus vainas, se cuecen en poco agua, con unas

cebolletas, medio kilo de guisantes, que se pasan después por tamiz en un litro de caldo desengrasado. Aparte se tienen ya cocidas y cortadas en tiritas muy finas o cuadritos un cuarto de kilo de judías verdes, un puñado de Bruselas muy chiquitas, que habrán dado un hervor, y después se zaran-dean con un poco de manteca de vacas, que se derrite con su mismo calor, y todo se echa con el caldo en la sopera, donde se habrá puesto cortada en dados la clara de un huevo cocido y su yema picada.

## SOPAS ITALIANAS

### SPARGUETES (ESPAGUETIS)

Estos son los célebres “Espaguetis” italianos, que se preparan así, según la fórmula que yo he aprendido en el Hotel Boglioni de Forencia.

Cocidos con caldo unos macarrones muy finitos, se escurren mucho en un colador y se dejan enfriar. Se mezclan luego bien a una béchamel con pedacitos de jamón y queso de Parma rallado. Se cubren con la salsa; se espolvorean de queso; se les ponen unas bolitas de mantequilla, y se tuestan en el horno. Sabiéndoles dar el punto, están muy buenos.

### RAVIOLIS BOGLIONI

Prepárese una masa con dos huevos, media jícara de agua tibia, sal y una taza de harina. Amásese bien y déjese reposar a un rincón del fogón envuelta en un paño. A los diez minutos, se amasa de nuevo, se corta en tres pedazos, y se extiende

uno con el rodillo, dejándolo del grueso de medio centímetro. Se corta en tiras de dos dedos de anchas, y luego, cada tira en trocitos iguales, no muy largos. Se procede lo mismo con los otros trozos. Póngase agua al fuego en una cacerola honda y grande. Cuando hierve, se echan los raviolis; a los tres minutos, se sacan; se escurren en una parrilla o tamiz grande. Se ponen luego en una cacerola extendida, que tenga en su fondo un poco de mantequilla y ralladura de queso; otra capa de raviolis, y un poco de jugo de carne, y una cucharada de tomate; luego, otra capa, un poco de mantequilla, etc. Servir muy caliente.

#### TIMBALES DE NOUILLES (CINTAS DE PASTA ITALIANA)

En agua hirviente se cuecen unos cien gramos de cintas; después, se escurren y se echan en otra cacerola con mantequilla y queso, metiéndolas al horno con un papel grasiento encima para que no se doren. Al cabo de quince minutos, se sacan y se tapan con una tapadera más pequeña que la cazuela, para que entre bien; se pone peso encima, se dejan al aire y al frío un par de horas, o más, para que se enfríen bien y formen pasta. Con unos moldecitos pequeños o canalones de hojalata, se cortan unos timbales, o sean tamborcitos; se envuelven en miga de pan rallado fresco y huevo, para freirlos; pero antes se les señala alrededor con una navajilla un redondel, que será la tapa. Se levanta luego ésta y se les rellena con un salpicón de cangrejos y champignon, mezclados a una salsa rubia (Véase "Salsas").

#### MACARRONES RAVIOLIS

Trescientos gramos de harina, dos huevos, una yema y una jícara de agua. Todo esto se amasa bien sobre la mesa y

se extiende con el rodillo hasta dejar la pasta del grueso del canto de un duro, espolvoreando de harina las dos caras de la pasta, que se dobla y se recoge y envuelve en un paño para que repose dos o tres horas. Entretanto, se prepara el relleno en esta forma: un poco de magro de cerdo, ternera, jamón y tocino de éste, todo muy picado y amasado con un huevo. Preparado el relleno, se procede a hacer los raviolis en la forma siguiente: extiéndase sobre la mesa la pasta, que se embadurna ligeramente con huevo batido; córtese en redondeles de tres a cuatro centímetros de diámetro, colocando encima de cada uno un poquito de picadillo y cubriéndolo con otro redondel. Se dejan así los raviolis una hora y media antes de la comida. Se cuecen después durante unos minutos en caldo o agua. Bien escurridos, se arreglan en una fuente de horno, colocándoles en capas alternas con queso de Parma y Gruyère rallados. La última capa ha de ser de queso, poniendo encima unas bolitas de mantequilla y metiendo la fuente en el horno hasta que se dore el queso, que es cuando el plato está en punto y ha de servirse. Los raviolis pueden también rellenarse de pescado o verduras.

### CANNELONI RELLENOS, A LA FRANCESA

Echar los "canneloni" en una vasija de metal esmaltado o de barro con agua hirviendo o caldo; se dejan cocer lentamente de doce a quince minutos próximamente; se retiran del fuego, se pasan por agua fría y se extienden sobre un paño. Para el relleno se pica pechuga de gallina cocida con caldo, ternera u otra carne blanca y se mezcla este picadillo a una salsa béchamel. Se coloca esta pasta en los canneloni y se enrollan o se doblan sobre ella, y se arreglan después en una fuente o cacerola extendida, espolvoreándolos con queso manchego, de bola o Parma, rallados. Echar alrededor unas cucharadas

de caldo, jugo, o salsa de asado, y meter la cacerola en el horno hasta que los canneloni estén bien tostados. Para macarrones de vigilia, sustituir la carne con pescado y el caldo por mantequilla y agua del mismo pescado.

### TIMBAL DE MACARRONES RELLENOS

Con un picadillo de menudillos y jamón ya rehogados, y un huevo duro picado, se rellena un cuarto de kilo de macarrones extra, de los que se venden en paquetes y ya cortados en trocitos; se taponan los extremos con una cortecita de pan (que luego se quita) y se cuecen a fuego muy lento con buen caldo.

En la mesa de cocina o en una tabla se forma un montón con un cuarto kilo de harina de flor, y haciendo un hueco en el centro, se echa medio vaso de agua, una yema de huevo y se va amasando, añadiendo poco a poco hasta 100 gramos de manteca de vacas fresquísima; cuando está la pasta bien fina, se extiende con un fruslero (palo redondo de tres a seis centímetros de diámetro), hasta dejarla del canto de un duro. Con esta pasta se forra un molde, dejando sobresalir un borde de un centímetro y poniendo en el fondo un redondel de papel blanco y encima legumbres secas o huesos de cereza, para que la pasta no pierda su forma, y se mete en el horno a fuego fuerte. Cuando está cocido, se quitan las legumbres y el papel; con un pincel se embadurna con un poco de agua y se mete otra vez al horno durante unos minutos; se saca y se rellena con capas alternas de macarrones y de queso de Gruyère y Parma rallado, con unas bolitas de manteca de vacas, hasta que falte un dedo para que se llene, y entonces con otra a modo de tapadera, cortada de la misma pasta se cubre y une con la masa que sobresale de los bordes del molde y se mete en el horno, y cuando está dorado, se sirve bien caliente.

## MACARRONES IZAL

En agua, y mejor en caldo, se cuece un cuarto de kilo de macarrones superiores, y, cuando aún están algo duros, se sacan de la cazuela, y dejándoles escurrir un poco, se arreglan bien en una cacerola extendida, de porcelana, de las que resisten el fuego, untada con una cucharada de manteca de cerdo y un poco de caldo; se espolvorea esta capa de macarrones con queso de Parma y bola rallados, cuadritos de jamón crudo, setas picadas y por encima un poco de jugo de carne, si lo hay; unas bolitas de manteca de vacas y cuatro cucharadas de salsa de tomate espesa. Después, otra capa de macarrones, y así sucesivamente, siendo la última de queso y metiéndolo después en el horno treinta o cuarenta minutos antes de servir para que se tueste bien.

## HUEVOS

### HUEVOS SORPRESA

Por el extremo menos puntiagudo del huevo se hace un pequeño agujero, y con un palillo se rompe la yema, mezclándola con la clara; por este orificio se introduce un picadillo hecho con jamón, previamente rehogado, menudillos de ave, ternera o lo que se tenga a mano; un par de trufas y la sazón al gusto. Después de rellenos los huevos, se colocan con cuidado en una cacerola, con el extremo agujereado hacia arriba y poniendo entre cada uno, para que queden bien justos y no se muevan, unos trapos blancos muy limpios; llena la cacerola de agua fría, se acerca al fuego, y cuando empie-

za a hervir por todos lados, se retira; se tapan los agujeros cuidadosamente con un pegotito de engrudo y se sirven entre los dobleces de una servilleta de encaje sobre una bandeja de plata u otro metal fino.

### HUEVOS TRICOLOR

En una fuente previamente calentada en el horno, se extiende una capa de puré de patatas (Véase “Puré de patatas”); encima, otra capa de salsa mayonesa espesa, y sobre ésta, otra de tomate muy reconcentrado; es decir, puré. En agua fría se ponen tantos huevos como comensales, y cuando empiezan a hervir, los huevos, no los comensales, se retiran del fuego; se pelan con mucho cuidado para que no se deshagan y se incrustan bien tiesecitos, con el extremo más puntiagudo hacia arriba, en la pasta anterior preparada en la fuente. Los huevos han de estar con la clara cuajada y la yema blanda.

### HUEVOS BIEN FRITOS

Aunque parece tan fácil, y lo es en realidad, pocas son las personas que saben freír un huevo como debe freírse. Voy a explicar las dos maneras como yo les frío y que salen muy bien:

1.<sup>a</sup> En una sartén honda y llena de aceite y manteca que esté albando y a fuego muy vivo, se fríe el huevo, cascándole antes en una jícara y no directamente en la sartén, y con la espumadera se va echando la grasa por encima de la clara, pero no de la yema. Cuando aquélla está dorada y ésta blanda, se sacan con ligereza de la sartén para que no se endurezcan.

2.<sup>a</sup> Se casca un huevo, echando la yema en una jícara y

en otra la clara, que se agita un poco con el mango de un tenedor. Luego se prepara la sartén como antes indico, y con mucha ligereza se echa la clara, y en cuanto empieza a dorarse y haciendo un hueco en ella con una cuchara, se coloca en el centro la yema, rociándola con el mismo aceite para que se cuaje un poco, y en seguida se saca, quedando el huevo inflado y como un buñuelo, y la yema en medio, como pintada. Toda esta operación hay que hacerla con mucha prontitud para que no se quemé la clara.

Para el que no le gusten así los huevos y sí con la clara blanca, se fríen en aceite poco caliente y a fuego suave para que se “cuezan”, esta es la palabra, en aceite. Así están blandos y sin tostar.

### HUEVOS PASADOS POR AGUA

Lo primero que hay que hacer es lavarles muy bien y con cuidado en agua fría, pues he visto casas en las que me han presentado estos huevos todos sucios, según les cogieron del corral, y esto es una falta grande de esmero. Después, se echan en un cazo con agua fría, se pone éste a fuego vivo, y cuando el agua empieza a hervir fuerte, ya están los huevos en punto. Se presentan en una bandeja entre dos servilletas bien planchadas o en unas carteras a propósito hechas de franela blanca. Aparte, y sobre una servilleta, se suelen servir picatostes de pan frito y cortados en tiras, o patatas fritas también partidas a la larga.

### HUEVOS ASTURIANOS

Se cortan unos filetes de jamón no muy gruesos, que después de maceados un poco, se ponen a cocer con leche; cuando han dado un hervor, se sacan, escurren y dejan enfriar

para envolverlos después con harina y freirlos ligeramente en aceite. Se colocan estos filetes en los platillos ya mencionados que se usan para los huevos y sobre ellos se vierten unas cucharadas de salsa de tomate hecha como expliqué en el capítulo correspondiente (Véase "Salsa de tomate"). Sobre la salsa se escalfa un huevo, que, tapado, se mete en el horno, que debe estar fuerte para que se cuaje en seguida. Cuando lo están, se sirven los platillos en una bandeja. Puede también freírse el jamón sin cocerlo antes.

### HUEVOS AL GRATÉN

En los platillos consabidos o en conchas se cascan dos huevos, se espolvorean con sal y pimienta, se cubren con queso rallado y se pone encima un trocito como una avellana de manteca de vacas. Se meten en el horno, que esté fuerte, y cuando se ha dorado el queso, se sirven.

### HUEVOS RELLENOS

Ocho o diez huevos cocidos se pelan y cortan al medio a lo largo y con cuidado para que no se rompa la clara. Se sacan las yemas y se amasan en un tazón con perejil y ajo picados y unas cucharadas de leche o caldo. Con este amasijo se rellenan las claras, alisando el relleno para que no sobresalga y rebozando los huevos, sólo por este lado, con harina, para freírlos en seguida en aceite y a poco fuego, sin que la clara tome color, para lo cual se echan en la sartén del lado de la yema y no se les da vuelta.

Se machaca una tostada de pan frito y un poco de perejil, se deslíe con dos jícaras de agua, y, agregando algo de las yemas cocidas que se reservó, se cuele todo y vierte sobre los huevos, que, puestos en una cacerola, se les deja cocer lentamente unos minutos.

## HUEVOS EN NIDO

Elegidas unas buenas patatas holandesas, se cortan en rajitas finísimas; luego, en tiritas como pajitas, y se ponen en agua muy fría y al aire durante cuatro o seis horas. Después se escurren mucho en colador y se frien en aceite abando. Entre tanto, se hacen unos huevos "pochés" (Véase "Teoría de procedimientos", etc.) Ya en la fuente, se arreglan las patatas formando nidos, colocando el huevo en el centro. En el medio de la fuente, otro montoncito de patatas bien decoradas por encima con unas rajitas de chorizo ligeramente rehogado. Esto puede sustituirse por lo que se quiera o acompañar los huevos de un puré de tomate.

## HUEVOS MARISA

Una pasta de empanadillas, a la que se echa huevo, se deja del grueso de un dedo después de extendida con el rodillo; se forra un molde de tarta, esto es, bajito, para lo cual hay que cortar una arandela, señalándola con el fondo del mismo molde y cortándola después un poco más pequeña con un cuchillo. Se corta también una banda algo más alta que el molde y otra arandela mayor que la primera. La más pequeña, se pone en el fondo; alrededor, la banda, uniendo la una a la otra mojándolas con un poco de agua. Se echan unas judías o chinas, bien lavadas, en el fondo, para que al cocer la pasta no se infle. Cuando está dorada, se quitan las judías y se ponen unos riñones picaditos y guisados a la financiera (Véase "Riñones"). Sobre éstos se escalfan los huevos y se meten al horno. Una vez cuajados, se sirven en el mismo molde, puesto sobre una bandeja. También pueden escalfarse los huevos en agua y colocarlos luego con cuidado sobre los riñones, que así no se secarán tanto. Deben dejarse con algo de salsa, nunca secos.

## HUEVOS A LA DUMONT

Con una pasta de empanadillas se forran unos moldecitos como queda explicado en los huevos Marisa (Véase "Huevos"), y se cuecen al horno. Entre tanto, se corta en cuatro partes un seso de cerdo o cordero y se asa con unas cucharadas de aceite frito, perejil, ajo y ralladura de pan. En un cazo se echa una cucharada de harina y se deslíe con agua o caldo, dejándolo cocer lentamente hasta que espese sin engrudarse. Se van echando pedacitos de mantequilla; luego, una yema y unas gotas de limón. En esta salsa se mezclan los sesos después de asados y cortados en trocitos y se pone una capa en las tarteletas; encima, un huevo escalfado y recortado.

## HUEVOS FRANCO

Media jícara de buen aceite frito y una cucharada de Jerez se mezclan con harina y un polvo de sal. Se amasa bien; se extiende la masa con el rodillo, dejándola del grueso de medio dedo. Se corta con el borde de un vaso de vino y se meten en el horno estas arandelas. Cuando están doradas, se pone una yema en cada una para que se cuajen, metiéndolas otra vez al horno. En una fuente redonda se pone un arroz blanco (Véase Arroz.) Sobre él, en corona, alrededor, las arandelas con las yemas; en medio y formando rayos, como una rueda, unas agujas cortitas de riñones a la broche (Véase Riñones.) Muy bueno y muy bonito.

## HUEVOS REPUBLICANOS

Son huevos fritos; pero teniendo cuidado de enrollarlos en la misma sartén al freírlos, dándoles forma de canutillos,

para lo cual se enrollan con la espumadera y se sujetan con un tenedor mientras se doran. Se colocan en un extremo de la fuente; en el otro, puré muy espeso de tomate, y en el centro, criadillas y sesos rebozados.

### HUEVOS ARGENTINOS

Después de cuajados en unos moldes al baño-maría, se colocan en la fuente, alternando con montoncitos de picadillo de jamón ligeramente frito y otros de coliflor picadita. Se cubren con una salsa hecha con un poco de harina, rehogada en mantequilla, pero sin dorarla y desleída con buen caldo. Se deja cocer y se alarga con dos yemas y una cucharada de vino blanco. Las claras se aprovecharán para una sopa.

### HUEVOS CÁNDIDOS

Cocidos los huevos y cortados a lo largo, se les quita la yema y se rellenan sus dos mitades con "foiegras"; se unen otra vez y se colocan en la fuente sobre un lecho de lechuga picada menuda, o un puré de espinacas, o lo que se quiera; se recubre luego el plato con mayonesa o salsa muselina y se decora con tiritas de remolacha y obleas de trufas.

### HUEVOS IMPERIO

Unos cogollitos de alcachofas y unas puntas de espárragos verdes se hierven separadamente. Bien escurridos, se mezclan a una béchamel espesa, sazónada con queso de Parma rallado. Se pone una parte en una cacerola extendida; encima, dos huevos duros en rajas bien arregladas; se cubre con el resto de la béchamel, y por encima, se ponen unas bolitas de mantequilla y más queso, gratinándolo en el horno.

### HUEVOS CONDESA

Unas tarteletas de pasta o pastelitos redondos, pero vacíos, que se encargan en la pastelería, y que se rellenan con puré de espinacas unas y con una yema de huevo las otras, metiéndolas en el horno para que se calienten y se cuaje la yema.

### HUEVOS NORMANDOS

Elegidas unas buenas patatas redondas y lisas, se asan al horno o se cuecen en agua hirviendo. (En ningún caso se les quita la piel.) Se les corta una buena coronilla y se vacían un poco para hacer un hueco, en el que se pone un poco de mantequilla fina y se echa un huevo. Se vuelven a meter al horno, y cuando los huevos se han cuajado un poco, se sirven sobre una servilleta, colocando en el centro unos picatostes largos y estrechos o un puré de espinacas.

### HUEVOS ABD-EL-KRIM

Son huevos fritos o escalfados, bien recortados después para quitarles las rebabas que forma la clara. Después se hace una béchamel, a la que se mezcla un picadillo de jamón, ave o ternera y una trufa. Esta puede suprimirse. Se rebozan los huevos en la crema; después de fríos, en pan rallado y en huevo, y por último, se fríen, dejándolos doraditos.

### HUEVOS PRINCESA

En seis moldecitos bien untados de mantequilla se echan otros tantos huevos; se cuajan al baño-maría y se dejan en el agua para que no se enfríen. Entre tanto, se pone en una

cacerola un poco de mantequilla con una cucharada de harina, que se deja dorar un poco; se alarga con una jícara de buen caldo desengrasado; se deja cocer suavemente; luego se pasa por tamiz; se añaden dos yemas, una cucharada de vino de Madera u otro, y cerca del fuego, sin que hierva, se deja posar un poco, moviéndolo bien. En una fuente se colocan seis filetitos redondos de jamón de York (que es jamón cocido) o ligeramente fritos; encima los huevos y luego la salsa.

### HUEVOS A LA HORTELANA

Elegidos seis u ocho hermosos tomates, bien lisos y redondos, no demasiado maduros, se les quita una coronilla de la parte opuesta al tallo y un poco de su carne para hacer un hueco, no muy pequeño. Se echa dentro una gota de aceite, donde se ha frito un ajo, y puestos en cacerola extendida de porcelana, se meten al horno, no muy fuerte. Al cabo de diez minutos, se sacan y se rellena el hueco con cuatro huevos hechos así: en un cazo se pone un poco de mantequilla; se agregan tres yemas y cuatro claras muy poco batidas con una cucharada de leche; se acerca al fuego, removiéndolo para que se corten, y antes de que estén duros los huevos, se rellenan con ellos los tomates; encima se pincha una ramita de perejil fresco. También pueden saltarse los tomates en una cacerola con un poco de aceite, sobre el fuego. Con la yema que sobró se aprovecha para una mayonesa para otro plato, o para ligar una sopa o una salsa.

### HUEVOS CHARTREUSE

Escalfemos primero en agua y vinagre seis huevos, dejándolos cuajar, pero sin que la yema se ponga dura. Déjen-

se en el agua hasta que se enfríen. Entre tanto, forremos unos moldecitos (mejor de forma alargada) con gelatina coloreada con media gota de colorante vegetal verde, para darle un tono verde mar, claro. Sobre la gelatina, se aplican en las paredes del molde unas hojas de estragón o de perejil; se ponen dentro los huevos bien recortados con la yema hacia abajo y se cubren de gelatina. Se meten los moldes un rato en agua muy fría, y luego, un segundo, en agua caliente (no con exceso), para volcarlos sobre unas rebanadas de pan de Viena untadas de mantequilla coloreada de verde. Se decora entre los moldecitos con granizada de gelatina.

### HUEVOS RAQUEL

Pondremos cinco claras con una gota de vinagre para que se cuajen, en dos moldecitos untados de mantequilla, al baño-maría; en otros dos, cuajaremos las yemas con dos cucharadas de leche y dos granos de almidón; todo bien mezclado; el almidón, desleído en la leche caliente. Mientras se cuecen y luego se enfrían bien, cortaremos dos trufas en láminas, que habrán dado un ligero hervor en unas gotas de Jerez, y también en lonchas finísimas un poco de paté de foie-gras.

Cortaremos con cuidado, también en rajitas, las claras y las yemas. Arreglaremos en una fuente todo esto, poniendo una rueda de las yemas; otra encima de paté, otra de clara, y sobre ésta, la trufa; al lado de este pastelito, formaremos otro a la inversa: una rueda de clara; luego, la trufa; después, el paté, y por fin, la yema, y así los demás. Entre los huecos, unas tiritas de jamón crudo, y sobre los pastelillos, unas cucharadas de salsa española espesa con un poco de jugo. Puede tomarse frío, cubriendo con salsa tártara u otra, o con ninguna.

### HUEVOS ENA

Hay que escalfar seis huevos y dejarlos en el agua caliente para que no se enfríen. Entre tanto, se cortan unos picatostes algo gruesos y anchos, que se fríen mojados en leche, y sobre ellos se colocan los huevos. Luego, se cubren éstos; una mitad, con salsa béchamel, y la otra, con puré de cangrejos o quisquillas, y en ésta se pica una quisquilla; en la de béchamel, trufas y champignon. Claro que esto puede abaratarse con bruselas, guisantes, coliflor o jamón en cuadritos que sustituyen a las trufas y champignon.

### HUEVOS PASTORA

Son sencillamente pasados por agua, o sea "pochés", como se designan en francés. Para que estén en punto, que es la única dificultad de estos huevos, es menester, sobre todo, que estén muy frescos, porque de otro modo, no es posible pelarlos. Empecemos por ponerlos al fuego en agua hirviendo, dejándolos cocer cinco minutos; entonces se retiran y echan en agua fría, para que se pelen mejor; una vez pelados, se ponen otra vez en el agua caliente, pero sin acercarlos al fuego para que no cuezan. Entre tanto, se hace una béchamel, a la que se agregan cuadraditos minúsculos de jamón ligeramente rehogado, añadiendo también el poco de grasilla y jugo que soltó el jamón al rehogarlo.

### HUEVOS ROYAL

Se compran o se hacen (Véase "Repostería") unos pastelitos redondos en forma de cazuelita, llamados tarteletas, pero sin rellenar; se echan cuatro huevos batidos cubiertos de queso rallado y unos pedacitos de mantequilla, haciéndolos gratinar al horno. Se sirven muy calientes.

## HUEVOS A LA MARCELINA

Seis alcachofitas tiernas recortarlas mucho; rebozarlas con harina y limón; ponerlas a cocer con agua hirviendo y sin parar, durante quince a veinte minutos; sacarlas; ponerlas a escurrir en un colador, apretándolas con los dedos para que queden bien secas. Ponerlas con cuidado en una cacerola con un poco de vino blanco, pimienta, mantequilla (o aceite frito), y dejarlas cerca del fuego un rato para que cuezan un poco, hasta que consuman el líquido. Hervir también en vino blanco un puñado de champignon, unas judías verdes cortadas en cuadritos, cocidas en agua y puestas con un poquito de perejil y mantequilla o aceite.

Batir cuatro huevos con dos claras y dos cucharadas de leche; echarlos en sartén grande con un poco de aceite y dejarlos cuajar; echarlos en una fuente redonda bien extendidos y arreglados, poniendo encima, en el centro, bien tiesas, las alcachofas; luego, en círculo, el champignon; en otro, las judías, y alrededor de los huevos, un cordón de verdura; hay que dejar que se vean los huevos, que se salpican muy ligeramente con perejil fresco picado. Precioso plato.

## HUEVOS JEREZANOS

Luego de cocidos y pelados, se recortan bastante sus dos extremos; se les saca con cuidado las yemas; se apartan dos de éstas; las otras se amasan con un picadillo de anchoas, pepinillos, dos cucharadas de buen aceite crudo, unas gotas de vinagre y un polvo de pimienta. Con esta pasta, se rellenan los huevos; se colocan bien tiesos, de pie, sobre una fuente; entre los huecos, lechuga picada, o zanahoria, o re-

molacha, y por encima, una mayonesa espesa hecha con las yemas.

### HUEVOS A LA FLAMENCA

Son huevos al plato aderezados con rajitas de chorizo, pimientos morrones en pedacitos, trocitos de patata, y cubierto todo con un poco de puré de tomate.

### HUEVOS FRAISORO

Cinco huevos ligeramente batidos, a los que se va añadiendo un trozo de mantequilla Fraisoro (o cualquier otra que sea muy fina y fresca), un poco derretida al baño-maría. Se espesa al fuego sin dejar de mover; se retira y se echa un buen puñado de puntas de espárragos verdes previamente cocidos.

Al llevarlos a la mesa, se guarnece el plato en corona con cogollos de alcachofas fritos en aceite o mantequilla.

### HUEVOS VATICANO

A un batido de cinco huevos se agrega un trozo, como un huevo, de mantequilla derretida, una cucharada de queso de Parma rallado, sal y una pizca de pimienta. Se cuajan a fuego lento, sin dejar de mover; se añade un pedazo de Gruyère fresco cortado en dados, y después de unas vueltas al fuego, se sirven.

### HUEVOS LULÚ

A una béchamel clara, salpimentada, se añaden dos huevos batidos y se echa en un cazo untado de mantequilla, que

se pone al fuego al baño-maría, moviendo sin cesar hasta que los huevos se pasen un poco; entonces se retira el cazo del fuego; se añade otro huevo y un puñado de colas de quisquillas picadas. Con esta crema, se rellenan unos moldecitos untados de mantequilla, que se cuecen al baño-maría; se vuelcan luego sobre una servilleta y se cubren ligeramente con salsa muselina, picando encima una cola de quisquilla. Pueden servirse sin salsa, poniendo en el centro de la fuente unas bruselas, coliflor o filetitos de pescadilla fritos.

### HUEVOS A LA PARMESANA

Batir cuatro huevos; añadir un trozo de mantequilla ligeramente derretida en un cacito sobre la tapadera del depósito; unir bien y echar una cucharada de queso de Parma rallado y dos cucharadas de leche; poner a fuego lento, moviendo sin cesar para que no cuezan; cuando ya no están crudos, añadir un polvo de pimienta, moscada y un trocico de Gruyère en cuadritos; unas vueltas más acercando un poquito al fuego, un pedacito de mantequilla y volcar esta crema en una fuente, adornando con picatostes, tomate frito o lo que se quiera.

### HUEVOS CHIPRE

Después de cocidos en agua o caldo unos macarrones o cintas, se envuelven con un poco de mantequilla, queso de Parma o manchego rallados; un par de cucharadas de béchamel, y se doran al horno. Se sacan, se quitan unas cucharadas del centro para dejar un hueco; se ponen dentro dos huevos duros cortados en ruedas y se vuelve a cubrir con la pasta bien arreglada; por encima se colocan unas bolitas de mantequilla, más ralladura de queso, y se termina de tostar al horno o sobre la placa con fuego encima.

## HUEVOS A LA AURORA

Preparemos primeramente un arroz blanco (Véase “Legumbres”); mientras se cuece hagamos unos huevos “pochés” (pasados por agua) (Véase “Huevos”); pero sin cáscara; y después de pelados, ténganse en agua caliente para que no se enfríen. En una sartén se rehoga un trozo de jamón previamente desalado y se corta en cuadritos.

El arroz se coloca en la fuente formando montón; por encima, los pedacitos de jamón; alrededor, los huevos ligeramente cubiertos con un poco de béchamel espesa coloreada con un poquito de jugo de tomate o de carmín. Precioso plato y muy moderno.

## MUSELINA DE HUEVOS ESMERALDA

Hay que hacer un batido de seis huevos, cuatro cucharadas de leche y dos de Jerez, poniendo también unos cuadritos de jamón rehogado, de champignon hervido en vino y de guisantes revueltos con un pedacito de mantequilla. Se echa esta crema en un flanero o cacerola bien untada de mantequilla; se cuece al baño-maría; cuando al pincharlo con una aguja de media, ésta sale limpia, se vuelca el molde sobre una fuente y se le cubre de una béchamel, a la que se mezcla un poco de nata muy batida. Se colorea con un poco de jugo de espinacas o de colorante verde.

Los huevos se sazonan con un grano de pimienta molida. Este plato puede hacerse en moldecitos pequeños, no llenándolos para que no se salga la crema al cuajarse.

## HUEVOS POMPEYA

Cinco yemas y seis claras batidas con cuatro cucharadas

de leche y dos trufas picadas, que habrán dado un pequeño hervor en una cucharada de vino blanco o Jerez. Se pone en una sartén un poco de mantequilla o de tocino de jamón derretido o manteca, y se cuajan los huevos, revolviéndolos. No deben estar muy cortados, sino ligados.

### HUEVOS VIENESA

A unos panecillos redondos de Viena, de los llamados alcachofas, se les corta un redondel por la parte de arriba; con una navajilla se saca la miga, se introduce un pedacito de mantequilla y un huevo crudo; se tapa el agujero con su misma tapadera, untados de huevo sus bordes para que se pegue, y en abundante aceite, muy caliente, se frien, sirviéndolos luego en una fuente sobre una servilleta.

### HUEVOS A LA AMERICANA

En una sartén se rehoga cebolla picada, unos cuadritos de patata, otros de zanahoria y otros de tocino de jamón; se dejan pasar bien a fuego lento. Se añaden dos cucharadas de harina, que se deja dorar. Se echa todo en una cacerola, agregando como dos cacillas de caldo o agua y vino tinto. Al cabo de una hora o más de cocción lenta, se cuele por tamiz; se añade una cucharada de puré de tomate y dos de puré de cangrejos. En unos moldecitos, con un poco de mantequilla, se cuajan seis huevos, dejándolos blanditos; se vuelcan en la fuente, vertiendo por encima la salsa, que estará muy espesa. En el centro se pone un arroz blanco decorado con colas de cangrejos o unas quisquillas.

## HUEVOS GALLARZA

Se cuecen; se cortan al medio a la larga; se les separa la yema. Se cortan unos cuadros, como para emparedados, de pan de adoquín; se rebozan en leche y huevo y se frien, quitándoles las rebabas de la fritura. Sobre estas rebanadas se pone un picadillo fino de jamón. Encima de él, y bien ajustada, la clara del medio huevo, decorando éste con tres cordoncitos a la larga, hechos con la yema machacada y un poquito desleída con una cucharada de leche y sazónada con una pizca de perejil y ajo muy molido. Entre cada huevo, unas rajitas de patata sazónadas con perejil y unas gotas de aceite fino. Se decoran por encima con dos de las yemas cocidas, que debieron apartarse, y se pican menuditas.

## HUEVOS BÉCHAMEL

Después de cocidos y cortados en cuatro pedazos a lo largo, se rebozan en una béchamel muy espesa, se dejan enfriar bien, rebozándolos luego con pan rallado, después huevo y otra vez pan, y friéndoles en manteca y aceite bien caliente para que se doren. Generalmente no se presentan solos estos huevos, sino con otro frito cualquiera, como croquetas, sesos, etc.

## HUEVOS A LA POLONESA

Con dos hígados de gallina cocidos, picados en cuadraditos y salteados a fuego vivo en un poco de manteca de vacas; tres cucharadas de caldo trabado con una de harina hasta que tome color y diez o doce medios espárragos cor-

tados en rajitas finas, cocidos antes y también rehogados en manteca y mezclándolo todo bien, se hace una especie de puré espeso, con lo que se guarnecen los huevos puestos “al plato”, y cuando se sacan del horno y se van a llevar a la mesa, se colocan los platillos en una bandeja cubierta con una servilleta.

### HUEVOS A LA MODA

En unas jicaras de hierro o en moldecitos bien untados con manteca de vacas, se echa un huevo entero y cascado, pero teniendo mucho cuidado que la yema no se reviente y que quede en medio de la clara. Se meten en el horno, que ha de estar muy fuerte, para que en el menor tiempo posible se cuaje y ponga dura la clara, estando, sin embargo, la yema blanda; en esto estriba el que los huevos estén bien hechos. En un cazo se tiene hecha una salsa béchamel fina y muy clara, con nata de leche muy batida. Cuando los huevos están en el punto que he indicado, se vuelcan con muchísimo cuidado en un platillo de los que tantas veces he nombrado que se emplean para los huevos al plato, y por encima se vierte la salsa, que debe estar cargadita de sal para que no resulte dulzarrona.

Para que esté más bonito, se les echa por encima un polvito de corteza de pan rallado.

### HUEVOS A LA PARISIÉN

A seis panecillos de Viena redondos y pequeñitos, llamados en Madrid “alcachofas”, se les quita con una navajilla un redondel mayor que un duro, se les saca la miga del

centro, dejando así un hueco ancho y profundo, donde más tarde han de echarse los huevos. Se empapan los panecillos con leche y se fríen con mucho aceite, poniéndolos a escurrir en una parrilla.

Se rehogan en la sartén trocitos de jamón, de menudillos, de "champignon", de trufas y unos guisantes, y todo se revuelve con cuatro huevos batidos de antemano y, momentos antes de servir, se echan en una sartén con un poquito de manteca, dándoles unas vueltas para que cuajen, pero quedando blandos; entonces este revuelto se pone en el hueco de los panecillos y se sirven inmediatamente en una bandeja cubierta con una servilleta.

#### HUEVOS A LA MURCIANA

Se eligen seis hermosos tomates, bien redondos y muy grandes; se cortan al medio al través y, sazonados con sal y pimienta, se fríen con cuidado para que no se estropeen; una vez fritos, se colocan en corona sobre la fuente, y encima de cada mitad se pone un huevo frito y con las barbas recortadas para que todos tengan igual tamaño. En el centro de la fuente se pone un montón de cebollitas pequeñas y redondas, bien fritas de antemano, pero sin que tomen color.

#### HUEVOS A LA FINANCIERA

Se pican fino dos riñones de cerdo o tres de cordero, un trozo de jamón, un poco de ternera o restos de ave asada, si hubiere, algún higadillo, y todo se rehoga con un poco de manteca; cuando se le ha dado unas vueltas, se saca de la sartén el picadillo y se echa en seis huevos batidos, añadiendo una sesada de cordero o cerdo ya cocida y cortada en pedacitos. Todo este revuelto se echa en la sartén en el pre-

ciso momento de servirlo y dándole unas vueltas para que el huevo se cuaje ligeramente. Después se pone en montón en una fuente y alrededor picatostes cortados en triángulo, y mejor, unos emparedados pequeños de jamón, fritos.

### HUEVOS SUBLIMES

Se escalfan en agua seis huevos y se recortan bien, dejándolos como un dedo de clara todo alrededor, y se vuelven a meter en el agua para que no se enfrién, pero cuidando de que no esté muy caliente, a fin de que no se pongan duros. Se hace antes un hojaldre como indico en la "Repostería", pero dándole sólo dos vueltas y dejando la masa del canto de un duro; se corta ésta en redondeles del tamaño del huevo; con el cuchillo se les hace unos cortes en el borde, todo alrededor, y se meten en el horno. Cuando están dorados, se ponen en la fuente, encima un huevo, y sobre la yema, una hojita de estragón o perejil. En una taza de caldo se deslíe una cucharada de jugo del que venden en latas, y allí se deja dar un hervor a una trufa picadita, y esta salsa, que no debe estar muy clara, se echa sobre los huevos.

### HUEVOS POMPADOUR

Primeramente se hace un puré espeso con guisantes frescos o habas, cocidos con un poco de agua y cebolla. Se machacan los guisantes y se amasan con un poco de cebolla frita, una cucharadita de harina y un poco de manteca de vacas. Se acerca a un fuego suave y se deja cocer lentamente unos minutos; después se guarnece todo el fondo de la fuente con este puré y encima se arreglan unos huevos escalfados y recortados, que se cubren con salsa béchamel muy fina. Con un cucurucho de papel fuerte se va echando por encima

un cordón de salsa de tomate muy espesa, formando una estrella, y en los huecos de ésta se pone una ramita de perejil.

### HUEVOS A LA DIABLA

Se cuecen en agua y sal unos cogollitos de alcachofa y puntas de espárragos de dos dedos de largo. En una cacerola pequeña se echa un trozo como una nuez de manteca de vacas; cuando empieza a derretirse se agrega bastante zumo de limón, una jícara de agua y dos yemas de huevo; se bate todo mucho, añadiendo poco a poco trocitos de manteca, hasta 30 ó 40 gramos, y luego se pone la cacerola al baño-maría.

Cuando la salsa está espesa, se le incorporan los espárragos y alcachofas muy escurridos, y después, se coloca todo sobre una fuente, arreglando encima cuatro huevos duros cortados en cuartos y decorando la fuente alrededor con puntas de espárragos. Si se prefiere, pueden ponerse sobre la crema huevos hechos al plato o escalfados en vez de cocidos.

Todo esto, hecho en menos tiempo del que se necesita para leerlo.

### HUEVOS DOMINÓ

A ocho huevos duros se les quita la yema, se amasa ésta con perejil y ajo y un picadillo de jamón y ternera, o lo que se tenga a mano, y se alarga esta pasta con dos cucharadas o tres de leche. Con dicha pasta se rellenan las claras de los huevos, se untan de harina por la cara del relleno; con mucho cuidado se frien un poco en aceite, colocándolos luego hacia abajo en la fuente y cubriéndolos con salsa béchamel, que se decora por encima con cuadritos de trufas, formando dados.

Estos huevos sirven para vigilia rellenándolos de pescado.

## HUEVOS RITZ

Se compran ocho tarteletas o pastelillos redondos llamados de pasta flora, de los que se emplean para rellenar de mermelada, pero vacíos, y se les pone dentro, después de haberlos calentado bien en el horno, un huevo cuajado, al plato; por encima se les echa una salsa béchamel y, si gusta, un poco de queso rallado, que se tuesta ligeramente, metiendo unos minutos los huevos en el horno.

## HUEVOS MAXIM

En las cacerolitas o en los platillos que se emplean para los huevos, se echan, con un poco de mantequilla, tantos de aquéllos como comensales, o se ponen dos en cada recipiente, si uno parece poco. Aparte se hace la salsa siguiente: con muy poca grasa se rehoga cebolla picada, se saca ésta de la sartén, poniéndola en una cazuelita, y se dora una cucharada de harina, que, desleída en una taza de caldo, se echa con la cebolla después de haber rehogado en la misma grasa dos higadillos de ave, pizquillas de carne de vaca, de tocino y de jamón. A fuego "muy lento" se deja cocer todo un par de horas, al cabo de las cuales se añaden recortes y peladuras de trufas y una cucharada de Jerez, dejando que cueza otro rato; luego se pasa la salsa por colador, se machaca mucho lo que queda en éste, que se incorpora a la salsa, volviendo a colarla y echándola por encima de los huevos.

## HUEVOS DORADOS

Son, sencillamente, huevos duros cortados al medio a lo largo y cubiertos luego con una salsa hecha con tres yemas

cocidas y machacadas con una pizca de perejil y ajo crudos y desleídas con una jícara o más de caldo, dejando cocer un poco y vertiendo esta salsa por encima de los huevos.

Las claras picadas se aprovechan para una sopa o para guarnecer un plato de verdura.

### HUEVOS A LA FLORENTINA

En agua hirviendo se cuece unos minutos un manojo de espinacas limpias de sus cabos. Se escurren luego mucho en un colador; se pican, se vuelven a escurrir en un paño y se mezcla este picadillo con un poco de mantequilla ligeramente derretida al baño-maría o sobre la boca de un puchero que esté al fuego. Este puré se extiende en una cacerola "cocota" (1), y sobre este lecho se escalfan seis huevos. Se cubren de una salsa béchamel, no muy espesa, mezclada con queso de Gruyère rallado; por encima, se espolvorea ralladuar de pan y se ponen unas bolitas de mantequilla; se mete la cacerola al horno para que se pasen los huevos y se doren por encima. Diez a quince minutos, todo lo más, bastan.

### TORTILLA A LA JARDINERA

Cocidos unos guisantes y unos pedacitos de coliflor, se echan en una cazuelita con una nuez de mantequilla y se dejan unos minutos al calor para que se impregnen de la mantequilla; pero sin que cueza. En una sartén se hace una tor-

---

(1) Son planas, de loza o porcelana, que van al fuego y las vende "La Cocina", Preciados, 4.

tilla francesa, y antes de doblarla, se ponen en un lado las legumbres y luego se vuelve. Una vez en la fuente, se la guarnece alrededor con judías verdes cocidas cortadas en cuadritos. Se cubre la tortilla con un poco de puré de tomate y otro cordón de éste rodeando las judías.

### TORTILLA A LA HOLANDESA

A seis huevos ligeramente batidos, se agrega media jicara de leche, donde se deslíe un terrón de almidón y un pedacito de mantequilla. En la sartén se hace la tortilla, y al doblarla, se pone un picadillo de ave, menudillos y jamón bien rehogado en un poquito de tocino y sazonado de perejil y ajo. El picadillo puede sustituirse por champignon picado, y mejor aún, por trufas pasadas por un poco de jugo y Jerez.

### TORTILLA MODERNISTA

En salsa rubia (Véase "Salsas") se hierven un poco las legumbres cocidas antes en agua: zanahorias, cebollitas, brussels, judías, etc. Se hace una tortilla, se ponen las verduras a un extremo de la fuente, y con la salsa, muy espesa, se cubre la tortilla.

### TORTILLA FRANCESA

Muy fácil y muy difícil de dar el punto, que consiste en dejarla blanda por dentro y doradita por fuera. Se baten, "pero no mucho", los huevos y se echan en la sartén, que tendrá un poco de manteca "albando". "Sin moverlo", se deja cuajar ligeramente el huevo, que, puesta la sartén a fuego muy vivo, se dora en seguida, y entonces se dobla rápidamente la tortilla y se sirve.

Hay cocineras que baten mucho y separadamente las claras y las yemas, pero esto es más bien bizcocho que tortilla.

### TORTILLA DE TOMATE

Hay que hacerla lo mismo que la francesa, pero poniendo antes de doblarla unas ruedas de tomate bien frito; luego se dobla, y es muy agradable esta tortilla. Lo mismo se hace, sólo que revolviéndolo con los huevos, de setas, de sesos, jamón, guisantes y cuanto se quiera.

### TORTILLA DE RIÑONES

Una vez lavados y cortados en rajitas finas tres riñones de cordero o uno de cerdo, se rehogan en manteca, se escurren y se revuelven con los huevos para hacer la tortilla.

### TORTILLA KIKÍ

Dos higadillos de ave cortados en filetes; media docena de champignons y un trocito de jamón en cuadritos; ponerlo en una cacerola con un poquito de manteca, dos cucharadas de caldo y una de vino blanco; cocerlo unos minutos a fuego vivo, hasta que se consuma la salsa; pero quedando jugoso.

Batir un poco cuatro huevos y una clara, añadiendo como una nuez de mantequilla y dos cucharadas de leche; echar esto en la sartén con un poco de grasa muy caliente y dejar cuajar un minuto; poner a un lado el picadillo anterior y doblar la tortilla, decorándola, en el centro, a lo largo, con unos

filetitos de lengua en escarlata, y a los lados, otros de champignon. Ponerla en la fuente, ya caliente, y rodearla de una salsa española muy espesa. Esta puede suprimirse.

## PESCADOS

### BULLABESA A LA PROVENZAL (BOUILLABAISSE)

Plato regional del Mediodía de Francia; algo así como nuestra paella valenciana, la fabada asturiana, etc. Es plato sencillo y muy sabroso, sobre todo con pescados del Mediterráneo.

Vamos a poner en una cacerola con aceite una cebolla picada; las cabezas, colas y desperdicios de los pescados que hemos de utilizar; unas cuantas mulas (mejillones), algún cangrejo de mar, gambas, o lo que se quiera, y lo vamos a rehogar lentamente, echándolo luego en una cazuela y poniéndolo a cocer con un vaso grande de vino blanco y dos de agua. Se sazona con toda clase de hierbas y especias.

En otra cacerola, extendida, pondremos una capa de cebolla picada, un par de salmonetes, una cabeza de ajo quebrantada, la carne de medio limón sin corteza ni pepita, un buen tomate en trozos, sin pepitas; sobre esta capa de ingredientes, unos trozos de pescadilla, congrio o mero, rape y lo que se tenga a mano; se cubre con unas cucharadas de aceite crudo, y, por fin, con el caldo anterior, colado, déjese cocer; añádase luego perejil y ajo picados; dése otro hervor y colóquese el pescado, bien arreglado, sobre una fuente; el caldo se vierte en la sopera, sobre rebanaditas de pan de bollo tostado, sirviendo las dos cosas a un tiempo.

## LENGUADO COLBERT

Se limpian los lenguados y se sazonan frotándolos con sal y limón; se escurren, se rebozan en harina, luego, un huevo y pan rallado, y rociándolos bien con aceite albando, se meten en el horno hasta que se doren ligeramente.

Aparte se prepara la salsa siguiente: se derriten al baño-maría 50 gramos de mantequilla, y aparte, se trabaja mucho con una cuchara de palo un trozo de jugo de carne, del que se vende ya preparado; cuando está muy batido, como una mayonesa, se le va incorporando poco a poco la mantequilla, sin cesar de mover para que no se corte la salsa, y cuando todo está bien unido, se adereza con perejil picado y zumo de limón. La salsa se sirve en salsera. Delicioso.

Después de asado el pescado, se le quita la espina con cuidado, y mejor antes.

## LENGUADOS MONTAÑÉ

Es el gran "Traiteur" (1) de París, cuya manera de preparar los lenguados, las "mulas" o mejillones y otros platos le han dado fama. De uno de los cocineros tengo esta receta:

Hagamos una béchamel muy espesa, a la que mezclaremos un picadillo de colas de cangrejos y una trufa; al retirar del fuego esta salsa, se le añade una cucharada de buena nata batida o un pedacito de mantequilla fina.

En una cacerola pongamos el jugo de unas almejas, que hemos abierto poniéndolas al fuego con un vasito de vino blanco. Con este líquido y una cucharada de harina haremos

---

(1) Término francés del siglo XVII que significa: El que sirve comidas, "equivalente al *Restaurateur*" o al Restaurant de hoy.

una papilla, que hemos de cocer a fuego muy lento; cuando ha espesado, se alarga con un trozo de mantequilla; luego, con un poco de vinagre cocido, y por fin, con dos yemas. En esta salsa pondremos las almejas. Preparemos ahora unos filetes de lenguado, sacando ocho de cada uno; cuatro de arriba y cuatro de abajo. Pongamos en una cacerola redonda y extendida una corona ancha de la béchamel; sobre ella, los filetes, y en cada uno de éstos un poquito de mantequilla y de pan rallado finísimo. (Antes de poner los filetes se espolvorea también de ralladura la béchamel y se mete en el horno para que se dore un poco.) En el hueco de la corona se mete un bote de los de conserva, vacío y limpiísimo, que contenga un puñado de judías o de chinas, y untado por fuera de mantequilla y ralladura. Se gratina al horno, y una vez dorados los lenguados, se saca con cuidado el bote, y en el hueco se echan, formando montón, las almejas. Es delicioso y no tan difícil de hacer como parece. Forma parte de la alta cocina. Si se quiere simplificar, se rebozan los filetes en pan y huevo, que se colocan en corona, y en el centro, las almejas.

### LENGUADOS "TOUR D'ARGENT"

También de otro gran restaurant de París.

De tamaño mediano, limpios y bien recortados los lenguados se frotan y secan con un paño y se envuelven en moyuelo; es decir, harina integral sin tamizar. Se dejan así y al aire un poquito; pero bien separados unos de otros. Entre tanto, se hace una salsa holandesa (Véase "Salsas") bien sazónada con un poquito de mostaza o de pepinillos muy picados y perejil. En una sartén honda, con mucha grasa mitad manteca, mitad aceite y muy caliente, se fríen los lenguados; pero sacudiéndolos antes para que suelten la ha-

rina y rebozándolos después en ralladura finísima de pan. Han de estar muy dorados y todos del mismo color. Se arreglan bien en la fuente, adornándolos con unas ramas de perejil fresco. La salsa se sirve aparte.

### LENGUADOS LHARDY

En una fuente larga o besuguera se echan dos pedacitos como nueces de mantequilla fina y bien fresca y una cucharada de vino blanco añejo o de Jerez. Después de limpios dos lenguados de igual tamaño, se secan mucho con un paño y se ponen en la besuguera, tapados con un papel engrasado. Se meten en el horno o se cuecen sobre la placa. Cuando han hervido diez o quince minutos, se retiran y dejan enfriar para quitarles la espina y sacar los filetes; cuatro de cada lenguado. Las cabezas y espinas, un poco machacadas, se cuecen en vino y agua con un grano de pimienta y unos "champignons". Se retiran éstos después de cocer un poco y se deja reducir el caldo hasta un par de cucharadas, que se incorporan a una béchamel ligada con dos yemas.

En una "cocota" (1) con un poquito de mantequilla, se arreglan los filetes, doblándolos y colocando alrededor el "champignon" y unos langostinos. Se cubre todo con la béchamel y se pone a horno fuerte, para que la salsa se tueste por encima, y en ese momento, es el punto en que deben servirse. Es plato exquisito. Puede, por economía, suprimirse el "champignon" y reemplazar con cangrejos, gambas o quisquillas, los langostinos.

También los filetes de merluza o de pescadilla son susceptibles de prepararse así.

---

(1) Cacerola baja de porcelana que puede ponerse al fuego.

## FILETES DE LENGUADO BEATRIZ

Se sacan los filetes de los lenguados, dejándolos más bien pequeños. Con los desperdicios o con un poquito de merluza o de salmonetes se hace una pasta de croquetas (Véase "Croquetas"), poniendo de ella como una capa gruesa sobre cada filete. Se dejan enfriar una hora o más, y luego, se fríen, rebozados en pan y huevo. Con la pasta sobrante se hacen unas bolitas, que también se fríen, y adornan la fuente. Los lenguados, para sacarlos los filetes, se ponen en cacerola extendida, con una cucharada de aceite frito y dos de vino, y se dejan cocer unos minutos, poniéndolos luego a escurrir y enfriar.

## LENGUADOS RELLENOS

En dos jícaras de agua, otra de vino blanco y dos cucharadas de aceite se cuece una rueda de merluza, seis cangrejos, dos docenas de almejas y una de "champignon", todo sazonado con perejil, ajo, laurel, pimienta y un casco de cebolla. En la mitad de este caldo colado se cuece uno o dos lenguados untados de manteca de vacas, a los que se quita luego con cuidado la espina, haciéndole una cisura de arriba abajo con el cuchillo y levantando estos dos filetes. Se pone encima del lenguado, ya sin espina, una pasta ligera hecha como las croquetas de merluza (Véase Croquetas de merluza), y después de muy extendida se vuelven a colocar bien, arreglando los dos filetes que se levantaron. Así preparado el lenguado, se pone en una cacerola blanca ovalada. En un cazo se pone un poco de manteca de vacas, y a medio derretir, una cucharada de harina, que se deja pasar moviendo sin cesar; cuando está espesa y fina, se alarga con el cal-

do que se reserva y una cucharada de salsa de tomate, y después de cocer un poco, se cubre con ella el lenguado, adornado con las almejas, cangrejos, etc.

### LENGUADOS AL GRATÉN

Se prepara una fuente bien untada de manteca de vacas, y encima se coloca el lenguado después de muy limpio. Se le cubre con una capa de pan rallado mezclado con perejil, ajo y un poquito de raspadura de limón. Encima se ponen unas bolitas de la misma manteca, se adorna la fuente todo alrededor con almejas sin concha y colas de langostinos y "champignon", y todo esto se rocía con buen vino blanco; se pone al fuego, y cuando ha hervido unos minutos, se mete en el horno, hasta que se ponga dorado y compacto como un pastel.

### LENGUADO A LA MAYORDOMA

Para quitarle el pellejo se le da un corte al lado de la cabeza y se tira con fuerza hacia la cola, y lo mismo se hace por el otro lado. Si el lenguado está muy fresco, el pellejo se desprende con facilidad, y por el contrario, se deshace el pescado si está algo pasado. Después, se limpia y se le hace un corte en el lomo, de arriba abajo. Se corta con cuidado la espina por las coyunturas para que pueda sacarse luego con facilidad, y se reboza el lenguado en pan rallado y en huevo y se fríe. Después se le saca la espina con mucho cuidado, poniendo en su lugar un amasijo de manteca de vacas, perejil picado, un polvo de pimienta y zumo de limón, sirviéndole en seguida sobre una servilleta, guarnecido con perejil fresco y rajadas de limón.

## LENGUADOS PRINCESA

Un cuarto de kilo de lenguados se corta en pedazos, que, despojados de espinas, se rehogan en manteca para picarlos después muy menudos. Se cuecen en caldo unos cuantos "champignons" y se pican también. En un cazo se ponen al fuego tres cucharadas de harina y un trozo de manteca de vacas, añadiendo cuando está bien trabado un cuartillo escaso de leche y el picadillo anterior. A fuego lento se deja cocer hasta que forma una masa, retirándolo entonces y agregando dos yemas de huevo batidas. Se vuelca esta pasta en una fuente y se deja enfriar dos o tres horas. Con una cuchara se toma un poco, se echa en pan rallado y se le da la forma de cuadros de cinco centímetros y de uno de grueso. Después se pasa por huevo batido, otra vez por pan, y se fríen en aceite albandó.

## FILETES DE LENGUADO A LA BÉCHAMEL

Después de limpios los lenguados se cortan en filetes y se rehogan en manteca.

En un cazo se hace una salsa béchamel muy espesa, y en ella se sumergen los filetes para que se bañen bien, poniéndoles después en una fuente con pan rallado para que no se peguen. Pasadas tres o cuatro horas, se rebozan los filetes en pan rallado, después en huevo batido y otra vez en pan, friéndoles en seguida mezclados con otra fritura.

## FILETES DE LENGUADO A LA CREMA

Se cortan en filetes unos lenguados, se ponen en una besuguera blanca de las que resisten al fuego, con dos cucharadas de aceite frito, tres de vino blanco y un polvo de

sal. Se tapa y deja cocer muy suavemente diez o quince minutos.

En un cazo se amasan dos cucharadas de harina con tres de leche, añadiendo, cuando está bien trabada, hasta medio cuartillo de leche, un punto de sal, y, cuando ha cocido un poco a fuego muy suave y sin dejar de mover, se van echando unos pedacitos como avellanas de mantequilla; cuando esta crema esté muy fina y clara, se le agrega un poco de nata de leche, se mueve bien y se incorporan tres yemas de huevo batidas; se tiene un poco cerca del fuego, meneándola y sin que cueza, y en seguida se cubren los filetes de lenguado con esta salsa, que no debe estar muy espesa ni tan clara que corra.

Aparte se habrá asado una remolacha, y con su jugo trabado con un poco de harina y echándole en un cucurucho con el pico abierto, se va dejando caer sobre el pescado y formando una cenefa o festón color de rosa, que realza mucho el aspecto del plato. Lo mismo puede hacerse en verde con puré de espinacas. Si no se dispone de remolacha, se deslíe una cucharadita de harina en un poco de agua y con poco de carmín, que no es nocivo.

### TIMBALES DE LENGUADO CAJAL

Un trozo de cualquier pescado se rehoga en aceite después de limpio de espina y pellejo. Picarlo y mezclarlo a una clara, y luego, a tres cucharadas de béchamel; pasarlo por un colador; untar de mantequilla seis moldecitos, y echar en el fondo una capa espesa de la pasta, después de fría; forrar los moldes con la misma y rellenarlos con unas almejas pequeñas y filetitos de lenguado; cubrir de pasta y cocer al horno o al baño-maría. Adornar la fuente con un cangrejo o langostino entre cada timbal y cubrir éstos con una cu-

charada de salsa rosa, hecha así: con el jugo que quedó de cocer el lenguado, en un poco de vino blanco, el de las almejas y el de los cangrejos, se amasan dos cucharadas de harina y se deja cocer hasta que espese agregando luego un poco de mantequilla de cangrejos (Véase Teoría de procedimientos).

### LENGUADOS RICHE

Con dos cucharadas de aceite crudo de Niza, o de España si es muy fino, y otras dos de buen vino blanco, se cuecen un poco a fuego vivo medio kilo de lenguados, y después se les quita con cuidado la espina; se cortan en filetes lo más iguales posible y se arreglan en la fuente.

Se cuece una docena de cangrejos, no muy grandes, se pelan las colas y cuerpos, se secan en el horno las cáscaras y luego se machacan mucho en el mortero. Se mezcla este polvo con 30 gramos de manteca de vacas y se pone cerca del fuego, sin que cueza. Cuando la manteca se ha derretido, se pasa esta pasta por tamiz y se deja enfriar. En un cazo se echan unas gotas de zumo de limón, la manteca de cangrejos, una taza de agua fría y tres yemas de huevo, batiéndolo todo mucho y poniéndolo luego a cocer al baño-maría y moviéndolo a menudo. Cuando esta crema está todavía clara se le agrega una trufa cortada en cuadritos, unas setas y las colas de los cangrejos y se deja un poco más al fuego, echando después la salsa sobre los filetes de lenguado.

### CREMA PARA PESCADOS COCIDOS

Mézclese en un cazo un trozo de manteca de vacas, dos yemas y una jícara de agua, y se mueve mucho, acercándolo después al fuego, y cuando va a hervir, se agregan unas gotas de vinagre blanco fuerte.

## ANGULAS

Después de escaldadas en agua hirviendo se dejan escurrir, y en el momento de servir las se echan en la sartén en poco aceite, el preciso para que se embadurnen bien pero de ningún modo que escurra. En el aceite se frien antes unos ajos, que se quitan al echar las angulas, y éstas se rehogan bien, sirviéndolas muy calientes y con picatostes.

En Bilbao, donde es especialísimo este plato y muy caro, se presentan en las mismas cacerolitas, de porcelana blanca, donde se han guisado, y bien tapadas para evitar que se enfrién.

## SALMÓN CON SALSA MAYONESA

Prepárese el salmón en un todo igual a la merluza a la mayonesa.

## PASTEL DE SALMÓN

En manteca se rehogan trufas, setas y echalotas, picadas y sazonadas con nuez moscada, sal y pimienta, y luego los filetes de medio kilo de salmón. Se hace una pasta de pastel como indico para el pastel de liebre y se forra un molde en la misma forma. Se llena el pastel con un picadillo de cualquier pescado mezclado a una béchamel espesa, a la que se agregan dos yemas de huevo y colas de cangrejo. De esta masa se pone una capa en las paredes del pastel y otra en su fondo, después una capa de filetes de salmón y otra de la pasta, y así hasta llenarlo; entonces se echa la salsa en que se rehogaron las trufas, etc., se cubre con una hoja de

laurel y otras de tocino y se tapa con una tapadera de pasta que se decora con recortes de la misma y huevo batido y se mete en el horno un par de horas, al cabo de las cuales se le quita el laurel y tocino, poniendo en su lugar las setas y trufas y se sirve bien caliente. Lo mismo puede hacerse el lenguado o lo que se quiera.

### SALMÓN SALSA TÁRTARA

Cuézase, como indico para la merluza y sírvase con la salsa siguiente:

Macháquese en un mortero una yema de huevo cocido y bátase mucho con una jícara de buen aceite, echando gota a gota y sin cesar de batir; mézclese con un poco de mostaza, pimienta en polvo, pepinillos picados, alcaparras y vinagre. Si estuviera la salsa demasiado espesa y muy fuerte, se alarga con unas cucharadas del agua en que coció el pescado, incorporándolas poco a poco.

### SALMÓN A LA BIZANTINA

Con el agua puramente precisa para que se pueda cocer, se pone el salmón en una cazuela y se le echa sal, perejil, tomillo, laurel, cascos de cebolla, un ajo y una cucharada de aceite crudo. También puede asarse ligeramente el salmón en vez de cocerlo.

Después se fríe en aceite bastante cantidad de cebolla muy picada, y cuando está dorada, casi a punto de quemarse, se retira del fuego y se le echa una cucharada de harina, que se deja dorar, y en seguida un par de cacillos del agua en que ha cocido el salmón, y añadiendo una jícara de vinagre se acerca otra vez al fuego para que quede una salsa un poco espesa. Luego se cuele ésta y se cubre con ella el salmón,

adornándole bien con variantes; se mete en el horno un rato para que el salmón tome el gusto de la salsa.

### SALMÓN A LA BORDELESA

Lo interesante en este plato es la guarnición; el salmón no hay más que cocerle.

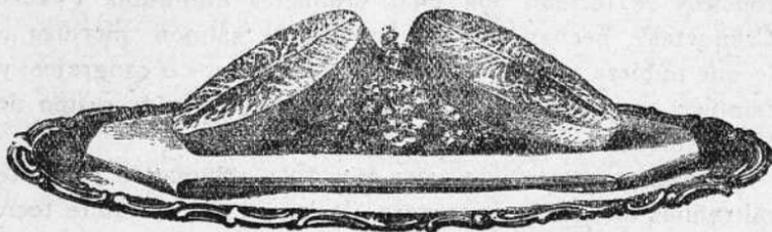
Se abren al horno unas almejas muy grandes, un par de docenas; se separan de la concha, se rocían con limón o unas gotas de vino blanco, y se colocan en la fuente, donde está ya el salmón, en cuatro montoncitos separados; otros montoncitos se forman con unas croquetas diminutas (Véase Croquetas), hechas con un poquito de salmón, merluza o lo que hubiere, y algunas colas de langostinos o cangrejos, y también langostinos o quisquillas separando cada grupo de la guarnición.

Hagamos aparte una salsa española, rehogando bastante piltrafillas de carne, de ternera, de jamón con bastante tocino, de ave y todo lo que se tenga a mano, espesado con harina, cebolla picada, pimienta y moscada. Alárgase con caldo, y si no hubiera, con agua, y déjese reducir a fuego lento; al cabo de un par de horas, se cuele la salsa, se agrega un vaso de vino de Burdeos tinto o buen Rioja, al que se habrá dado antes un hervor aparte, y se deja cocer otro poco; después se pasa por tamiz, se sazona con dos cucharadas de vino de Madera, y se sirve.

### SALMÓN EXPLORADOR

Primeramente se hace una gelatina (Véase ésta.) Se cortan unos filetes gruesos de salmón, que se recortan en medallones, todos de igual tamaño; se cuecen, se dejan en-

friar y se colocan sobre un papel blanco, bien separados, encima de la mesa de marmol. Con un pincel se les embadurna de gelatina fundida, dejándoles una buena capa; se ponen a enfriar; se coloca una ruedecita de trufa en el centro y se vierte otra capa de gelatina. Cuando ésta ha tomado mucha consistencia, se colocan los medallones en una fuente, en corona, descansando ligeramente uno en otro; en el centro, unas ruedas gruesas de tomate crudo, salpimentado, y con una gota de aceite y otra de vinagre, y encima un montoncito de huevo picado. En los huecos del salmón y tomate, gelatina picada en granizada. Muy bonito plato.



Ruedas de Salmón Niza.

### SALMÓN NIZA

Al horno o a la parrilla asaremos dos gruesas rajadas de salmón. Haremos una fina pasta con béchamel, mezclada con colitas picadas de cangrejos, unas almejas, un poco de champignon, y si nos sentimos generosas, una trufa. Se arregla esta pasta en el centro de una cacerola extendida y larga; se le ponen unos pedacitos de mantequilla y se espolvorea con pan rallado, y se mete a horno muy fuerte. Cuando está dorado, se saca y se colocan sobre este relleno las dos rajadas de salmón, ligeramente untadas con mantequilla y unas gotas de limón.

## SALMONETES FRITOS

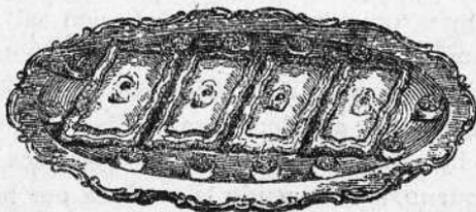
Es el modo mejor de comer el salmonete, que, después de limpio, pero sin quitarle el hígado, que es lo más apreciado, se impregna por dentro y por fuera con sal y limón y se fríe en aceite, untado antes en harina.

## SALMONETES A LA PAPILLÓ

Rocianse con aceite, limón, sal y pimienta, teniéndoles así preparados un par de horas. Después, se escurren, rebozan en pan rallado mezclado con perejil y ajo y se envuelven en papel de barba, bien untado de aceite, y se meten en el horno, puestos sobre una fuente extendida de hierro, dándoles vueltas a menudo para que se doren sin quemarse el papel. Sírvanse con la misma envoltura.

## CANAPÉS DE SALMONETES ENA

Primero prepararemos unas patatas duquesa (Véase Patatas); después, rehogaremos en aceite frito tres o cuatro



salmonetes, de los que sacaremos las espinas, y libres de cabezas y colas, cortaremos en cuatro filetitos.

Hagamos también una béchamel, a la que echaremos el

jugo de rehogar el pescado y una gota de carmín o rojo vegetal que se vende en frasquitos y es inofensivo.

Al horno, y en una cacerola, haremos abrir seis almejas gordas; el agüilla que sueltan se incorpora a la béchamel.

Luego se engrasa bien con mantequilla o manteca la lata del horno y se echa el puré de patata, formando un canapé como en el dibujo, de un dedo de grueso, y poniendo encima como una avellana de mantequilla, se deja dorar ligeramente. Entonces se sacan del horno, se colocan en la fuente de metal, muy caliente, se ponen encima los filetes de salmónete, cubiertos de salsa muy espesa, y se decora con las almejas.

### ARLEQUÍN DE MERLUZA

A tres cuartos de kilo de merluza se les quita la espina y pellejos, y partido el pescado en trozos, se rehoga ligeramente en aceite; luego se pica gruesa y se echa en el molde, como indico en el "budín de merluza". Después de sacar la merluza del molde, se deja enfriar y se cubre de mayonesa, que se decora por encima formando cordones, echando con un cucurucho de papel un poco de puré de tomate muy reconcentrado. La fuente se guarnece con hojas de lechuga y rajitas de tomate previamente sazonado con sal y aceite.

Por economía o porque agrade, se hace este plato poniendo también en capas, alternando con la merluza, patatas cocidas, pasadas por colador y sazonadas con un poco de mantequilla, bien fresca y fina. También se hace el arlequín, y está muy bueno, sustituyendo la merluza por bacalao.

### BUDÍN DE MERLUZA

Se despelleja y quitan las espinas a tres cuartos de kilo de merluza bien fresca y que sea del centro, es decir, ni

abierta ni de la cola. Se rehoga, se pica gorda y revuelve con dos huevos batidos y unas cucharadas de salsa espesa de tomate. Se frota y unta por dentro con manteca de vacas o cerdo un molde de flan u otro, pero sin dibujos, y luego se espolvorea con pan rallado; así preparado, se llena con capas alternas del picado o masa anterior, otra de almejas y "champignon", y así sucesivamente.

Una vez el molde lleno, cuidando que la primera capa sea de merluza y la última también, se cubre con pan rallado y se mete en el horno una hora antes de la comida, ahuecándolo de vez en cuando con un cuchillo para que se pase por igual. Aparte hay que hacer una salsa béchamel un poco espesa y tener cocidos dos huevos y partidos a lo largo en cuatro pedazos. Al tiempo de servirse el budín, se vuelca sobre una fuente redonda, colocando alrededor los trozos de huevo rebozados en béchamel y fritos con pan rallado y huevo, y vertiendo por encima, y bien caliente, el resto de la béchamel aclarada con leche y un poco más de mantequilla. Si se prefiere, la salsa de encima puede sustituirse por otra de tomate. Se ralla un poco de corteza de pan; se toma lo que cabe en la punta de un cuchillo grande y se espolvorea la superficie del budín, que resulta así de muy bonita vista. Lo mismo se puede hacer de salmón, bacalao, etc.

### FLAN DE MERLUZA

Para poner la merluza en molde, se rehoga en trozos, que luego se pican grueso, se mezclan con huevo batido y se echa todo en un molde untado de mantequilla y pan rallado, metiéndolo a horno suave quince minutos, al cabo de los cuales se vuelca el flan en la fuente y se cubre con mayonesa, pinchando en el centro una ramita de perejil y guarne-

ciendo con aceitunas deshuesadas y pepinillos cortados a la larga. También se mezcla la merluza con tomate, y en este caso, se cubre con salsa del mismo.

### MERLUZA A LA MANCHEGA

En aceite se fríe hasta que se dore media cebolla picada, y luego, una cucharada de harina y un tomate en pedazos. Se pasa todo por el colador, añadiendo una taza de caldo y cociendo la merluza, después de rehogada, en esta salsa.

### MERLUZA A LA MODERNA

En un cazo se amasa una cucharada repleta de harina con un poco de manteca de vacas. Cuando ha tomado bastante color, se agrega poco a poco, y sin cesar de mover, hasta una taza de caldo, una jícara de vino blanco y otro poco de manteca. Se rehoga la merluza untada de harina y se cuece a fuego lento con la salsa anterior.

### FILETES DE MERLUZA A LA BELLA-VISTA

Limpio un trozo de merluza, se corta a lo largo del lomo, se saca la espina y se quita el pellejo, cortando luego cada trozo en filetes del grueso de dos centímetros; se recortan e igualan y se rocían con zumo de limón y sal.

Con los recortes de los filetes y algo más que se reservó, se hace un picadillo, que se amasa con dos patatas cocidas, 50 gramos de manteca de vacas, una cucharadita de buen aceite crudo, un polvo de pimienta y una taza de leche. Se pone a fuego suave para que cueza un poco, y cuando está muy espeso, se echa en un molde untado antes con manteca

y pan rallado, cociéndolo al baño-maría quince minutos. Los filetes se pasan por béchamel y se frien rebozándolos en pan y en huevo, y se colocan en corona en una fuente; en medio se vuelca el molde, y alrededor de éste, medio kilo de guisantes que antes se rehogaron con manteca y cocieron en un poco de caldo. Sobre todo ello se vierte una salsa hecha como sigue:

En un poco de aceite se fríe cebolla picada, una pizca de ajo y unas ramas de perejil.

Se machaca todo con unos piñones, dos yemas de huevo cocidas y se alarga sin dejar de mover con taza y media de caldo y la poca grasa que quedó en la sartén. Se deja cocer un poco, e incorporando al tiempo de servir las claras de huevo cocidas y picadas.

#### CRISTINAS DE MERLUZA

A unas buenas ruedas de merluza, se les saca la espina con cuidado y se hace un buen hueco en el centro. Se rebozan con pan y huevo, y se frien. Se ponen en la fuente, y el hueco se rellena con un puré muy espeso de tomate, que resulte un montoncito, para conseguir lo cual se habrá puesto debajo, en el centro, un picatoste o un relleno de la misma merluza. El tomate se decora con un poco de yema de huevo cocida y picada. La clara se aprovecha, picadita, para el consomé.

#### FILETES DE MERLUZA CARDENAL

Son unos filetes estrechos y cortados a lo largo, y los extremos, biesados. Se rebozan en pan y huevo y se frien, sirviéndolos recién hechos. En la salsera se presenta esta salsa: en manteca o tocino se rehoga cebolla picada; luego, se

agrega un vasito de buen vino blanco (yo empleo para esto el de Rueda), que se deja reducir; entonces se añaden unas cucharadas de salsa española o de jugo con un poco de caldo, y se cuece un poco a fuego lento. Se pasa por tamiz, se sazona con perejil picado, pimienta y una cucharada de tuétano de vaca cocido y partido en cuadritos después de frío. En vez de esto pueden ponerse sesos.

### TURBANTE DE MERLUZA CON CHAMPIGNON

Vamos a preparar una pasta de croquetas de pescado, a la que mezclaremos champignon, almejas y perejil, todo picado. Tomaremos un trozo de merluza del centro, ancha y abierta, y la rellenaremos con la pasta; se cose con cuidado la abertura; pongamos la merluza en una cacerola extendida, sobre un poco de aceite frito y pan rallado. Por encima se cubre con más ralladura empapada en aceite o mantequilla, y se gratina o tuesta al horno. Naturalmente, se quita el hilo.

### BUDÍN DE MERLUZA CRISTINA

Se rehoga la merluza en aceite; se pica luego; se fríe cebolla cortada menudita; se hace salsa de tomate muy espesa, dándole más color, si fuese necesario, con un polvo de pimentón; se mezcla todo; se unta un molde con manteca o mantequilla y se echa en él la merluza envuelta con la salsa y un huevo batido. Al baño-maría cuece un cuarto de hora; luego se sirve.

### CONCHAS TIBIDABO

Las llamo así porque en la famosa montaña de este nom-

bre que hay en Barcelona las comí por primera vez y las aprendí a hacer.

Píquese muy menudo un cuarto de kilo de merluza muy fresca y rehogada antes en pedazos, limpios de pellejos y espinas. Póngase al fuego una sartén untada con manteca de vacas y dos cucharadas repletas de harina y muévase sin cesar hasta que se mezcle bien, añadiendo medio cuartillo de leche. Cuando está fino como crema, se agrega un poco de manteca de vacas, dándole unas vueltas para que se una con la papilla.

Aparte se han cocido con un poco de caldo y de vino blanco dos o tres docenas de almejas no muy grandes que, sacadas de sus conchas, se agregan a la pasta anterior con unas colas de langostinos partidas en trocitos y unos "champignons"; se deja esta pasta un poco al fuego, echándola después en unas conchas de las que se venden con ese objeto y cubriéndola con una ligera capa de pan rallado, mezclado de queso manchego y unas bolitas de mantequilla, se meten en el horno, que ha de estar fuerte para que en seis u ocho minutos se dore el pan, que es cuando se sacan y sirven sobre una bandeja cubierta con una servilleta.

## BACALAO EN TORTA

Muy desalado se limpia de espinas y pellejos medio kilo de bacalao y se separan con cuidado las hojas que forma. Se unta una cacerola plana con aceite frito, pan rallado y tostado y se rellena con capas alternas de hojas de bacalao, miga de pan amasado con perejil, corteza de limón raspado, una pizca de ajo y unas cucharadas de aceite, hasta que esté jugoso. Se cubre con pan rallado y aceite, y se mete en el horno a fuego suave durante una hora.

## BACALAO A LA VIZCAÍNA

Cada maestrillo tiene su librillo, y cada cocinera su modo de guisar el bacalao a la vizcaína, que es su condimento clásico y uno de los más apetitosos. Yo lo preparo así, y creo que lo han de encontrar bueno:

Lo primero que hay que hacer es elegirle de Escocia y del mejor. Después, desalarle durante cuarenta y ocho horas lo menos, y por último, limpiarle de pellejos y espinas.

Se enharina cortado en trozos iguales y se rehoga muy ligeramente y a poco fuego en aceite.

Se fríe mucha cebolla picada, y cuando empieza a dorarse se echan picados dos o tres tomates grandes para medio kilo de bacalao. Se deja freír todo bastante, y cuando se ha formado una salsa muy espesa, se pasa por colador, agregando luego dos pimientos encarnados de lata, picados muy fino, o mejor molidos de los que se venden ya secos.

En una cacerola se coloca una capa de esta salsa, otra de bacalao, y así sucesivamente, hasta terminar. Se pone a fuego suave, y en cuanto ha cocido un rato, se sirve.

## BACALAO A LA CREMA

Limpio de espinas y pellejos y bien desalado, se corta en filetes delgados y se cuece ligeramente en agua, con ajo, laurel y cebolla. Entretanto se hace una salsa béchamel muy clara salpimentada, que se vierte sobre el bacalao, dejándole cocer en ella unos minutos.

## BACALAO SUPREMO

Es el modo más fino de condimentar el bacalao, que así disfrazado engaña a cualquiera.

Muy desalado y deshecho en tirillas o hilachas se pone a cocer con agua fría, y cuando ha dado unos hervores, se retira del fuego.

Entretanto se machacan mucho en el mortero dos yemas de huevo cocido, con un ajo, para amasarlo después con aceite crudo, echado gota a gota hasta una jícara, alargándolo de vez en cuando con zumo de limón. Cuando la salsa levanta ampollas y está muy espesa, se escurre el bacalao, se pone en la fuente y se cubre por completo con la salsa. Alrededor se colocan dos huevos duros cortados en cuatro pedazos a la larga y unas ramitas de perejil fresco.

### BACALAO ENCEBOLLADO

Se rehoga el bacalao untado en harina y se fríe bastante cebolla picada, ajo y perejil. Se machaca todo, y desleído con una taza de agua, se hace cocer el pescado en esta salsa.

### BACALAO AL GRATÈN

Se corta en hojas o filetes finos y se pone a cocer en una cacerola extendida, con una jícara de vino blanco y tres cucharadas de aceite frito. Cuando ha cocido un poco, se le echan unas cucharadas de salsa béchamel (Véase Salsa béchamel) y se cubre con pan rallado mezclado con queso manchego y de Parma, poniendo encima unas bolitas de manteca de vacas. Después se mete en el horno, que ha de estar fuerte, para que se tueste pronto.

### BACALAO A LA LYONESA

Después de cuarenta y ocho horas de remojo, durante las cuales se le cambia el agua un par de veces, se pone a cocer

con el agua justa; unos minutos bastan. Se escurre, se quitan las espinas, pero no el pellejo, y cambiándole a una cacerola plana, se le echa un trocito de mantequilla, un polvo de pimienta, una pizca de ajo picado y perejil. Se deja cerca del fuego y se mueve mucho la cacerola; cuando la mantequilla se ha fundido, se añade poco a poco, y moviendo siempre, media jícara de aceite crudo, y dejándolo otro poco, pero moviendo siempre. Al tiempo de servir, se agrega el zumo de un limón y bastante perejil picado.

### BACALAO A LA FRANCESA

En una cacerola plana se pone un poco de mantequilla para rehogar una cebolla picada. Se agrega el bacalao y más mantequilla, moviendo siempre y poniendo mantequilla según la va chupando el bacalao, hasta que se forme como una papilla cremosa. Entoncs se sirve, sazonando con zumo de limón, moscada y perejil picado.

### BACALAO ENCAZOLADO

Después de bien desalado se coloca en una cacerola, en capas alternas, una del pescado y otra del adobo siguiente: tomate picado, pimientos encarnados o verdes, cebolla, perejil, pimienta, azafrán y pimentón; todo bien revuelto. La última capa es del picadillo, que se cubre con pan rallado amasado con aceite crudo, y se deja al fuego para que rompa a hervir; en este instante se retira y se mete en el horno para que se tueste el pan.

### BACALAO A LA MANCHEGA

Primeramente se desala convenientemente; luego, se le limpia de espinas y pellejos; se pone a hervir unos minutos

con un poco de agua y unos casquitos de cebolla, y después, se le añade aceite crudo, se le hacen hojas y se bate mucho con el aceite, hasta que se ponga blanco. Entonces se sirve, guarneciendo la fuente alrededor con patatas cocidas, cortadas en rajadas.

### ALPIZPIZ

Cuando el bacalao ha estado en remojo veinticuatro horas, se le pone en una cacerola con agua hirviendo durante otras tres, y bien tapado. Luego se cambia de cazuela y se le pone ajo picado, bastante perejil y una jícara de aceite fino crudo, poniéndolo a cocer a fuego muy lento y moviendo la cazuela de vez en cuando para que no se pegue.

### MUSELINA DE BACALAO

Ya desalado y limpio de espinas y pellejos el bacalao, se deshilacha y se empapa en esta papilla: dos cucharadas de harina, dos de aceite fino crudo y una de agua; todo bien batido y unido. se sazona y agregan unas gotas de coñac. Así se tiene dos horas, al cabo de las cuales se cogen con el tenedor unas cuantas hilachas y se fríen en aceite albando. Se sirve en seguida y muy caliente.

### BESUGO ASADO

Después de limpio se seca con un paño y se rocía por dentro y por fuera con zumo de limón, sal, pimienta, perejil, ajo y una jícara de aceite frito. Se espolvorea con pan rallado y se mete en el horno.

### BESUGO EN PATÉ

Se hace una pasta de paté (Véase Repostería), y con ella se forra un molde plano, como para la tarta de manzanas. Se cuece al horno, y entre tanto, se arregla el besugo de este modo: ponerlo en besuguera con aceite frito, perejil y ajo picado, ralladura de limón, pimienta y una jícara de vino blanco. Luego de cocido, pero no demasiado, se le levantan los dos filetes, uno de cada lado, sacándolos enteros, si es posible; el jugo que quede se pasa por tamiz. En una sartén con un poco de aceite se fríe la cebolla picada, y luego, dos cucharadas de harina, hasta que se dore mucho; se agrega el jugo del pescado y el de un cuarto de kilo de almejas, que se abrieron en una cacerola, dando un hervor con vino blanco. Se deja espesar esta salsa; se cuela; se le incorporan las almejas, y con ella se cubre el besugo, que se habrá arreglado bien en el paté.

### BESUGO AL JEREZ

En una sartén con agua se echan, para que se abran, un kilo de almejas, que luego se separan de las conchas.

En una besuguera blanca se cuece un besugo de un kilo con el agua de las almejas, una cucharada de Jerez y un poco de aceite frito.

En un tazón se hace un amasijo de pan rallado, perejil picado muy fino, corteza de limón rallada, una jícara de agua mezclada con una cucharada de Jerez, un polvo de pimienta y dos o tres hojillas de tomillo. Con esta pasta se embadurna bien el besugo hasta cubrirlo, poniendo encima unas bolitas como avellanas de mantequilla y metiéndolo en el horno para que se dore y forme costra, que es cuando se sirve en la mis-

ma besuguera. Si después de poner el pan rallado estuviese seco, se rocía con un poco de agua y vino, pues el besugo debe estar jugoso y con un poco de salsa entre las almejas y "champignon", que también se echa, para lo cual se ponen ambas cosas alrededor del besugo cuando éste se saca del horno.

### BESUGO EN SALSA

Untado de harina, rehogado con aceite en la misma besuguera, se le echa por encima una salsa hecha con bastante cebolla picada y frita, unas avellanas o nueces, perejil y ajo, todo machacado y alargado con dos cacillos de caldo y media jícara de vino blanco. Debe servirse en la misma besuguera.

### CONGRIO EN SALSA INGLESA

Hemos de rehogar en aceite y untados de harina los trozos del congrio. Los pondremos después en una cacerola. En la grasa freiremos una cebolla picada, hasta dorarla, y una tostada de pan. Esta se machaca con perejil y ajo. Se alarga con una jícara de agua y otra de vino blanco, y en esta salsa se cuece el pescado, sazonándolo con polvos de "cary", parecidos a la mostaza. Al tiempo de servir, se pone el congrio en la fuente; se cuele la salsa, se liga con una o dos yemas, acercando un poco al fuego, pero sin dejarlo cocer, y se vierte sobre el pescado.

### CONGRIO A LA MARINERA

Una cebolla picada se rehoga bien en aceite; se alarga

con una jícara de agua y media de vinagre; se sazona con pimienta, moscada, laurel, un ajo entero, perejil; déjese cocer a fuego lento unos minutos; échese luego el congrio cortado en trozos y póngase a cocer despacio. Cuando está, se saca el congrio y se cuele la salsa. En la sartén, con un poquito de grasa, se fríe una cucharada de harina, muy dorada; se agrega medio vasito de vino blanco y una cucharada de alcaparras y otra de pepinillos picados. Se añade esto a la salsa anterior; se pone en ella el congrio; se deja cocer unos minutos, y se sirve añadiendo unos filetes de anchoas. Claro que éstos pueden suprimirse.

### CONGRIO A LA PARRILLA

Córtese en filetes, que, rebozados en aceite y pan rallado, se asan a la parrilla o al horno. Antes de asarlos, se dejan una hora en un poco de vinagre y sal.

Aparte se sirve una mayonesa o cualquier salsa de pescado.

### CONGRIO CON GUI SANTES

Límpiese de pellejo y espina un trozo de congrio de un kilo, líese en redondo y átese para que no se deforme. Untado de harina rehóguese en aceite, fríase después cebolla, una miga de pan y medio ajo. Macháquese todo con unas almendras o piñones y unas ramas de perejil fresco y póngase el congrio a cocer en esta salsa, añadiendo un kilo de guisantes cocidos antes.

Al servirse se liga la salsa con una yema desleída en unas gotas de limón.

## CONGRIO CON SALSA DE ALCAPARRAS

Se arregla como el anterior, pero en vez de rehogar el congrio se cuece con agua fría, cebolla, perejil, laurel, unas gotas de aceite crudo, pimienta en grano, vinagre y sal.

Entretanto se prepara la salsa poniendo en un cazo dos cucharadas de harina amasada con medio cuartillo de agua fría, que se va incorporando muy poco a poco y sin dejar de mover. Después se acerca al fuego, y siempre dando vueltas se deja cocer hasta que forma una natilla no muy espesa; entonces se añaden 25 gramos de manteca de vacas, agitándola bien para que se deshaga lejos del fuego; una jicara de alcaparras, dos yemas de huevo desleídas con un poco de agua y unas gotas de zumo de limón.

El pescado se sirve solo en una fuente y sobre una servilleta, y la salsa aparte.

## CONGRIO ALJUBARRETA

Hay que envolverlo en un amasijo de pan rallado finísimo (V. "Teoría de procedimientos") al que se mezcla perejil picadito, ajo, ralladura de limón, dos o tres cucharadas de vino blanco y otras tantas de aceite crudo. Se dora al horno o sobre la placa poniendo tapadera con brasa encima.

En una sartén con un poco de aceite se doran dos cucharadas de harina; se deslían luego con agua, donde se habrán cocido recortes y espinas de cualquier pescado. Se rehogan aparte un puñado de setas cortadas en pedacitos y el caldo que sueltan se agrega a la salsa, perfumándola con una cucharada de Jerez e incorporándole las setas al mismo tiempo para que den unos hervores.

El pescado se presenta en la fuente y la salsa en salsera.

### MERO A LA VALENCIANA

Una vez que el mero está limpio y preparado se envuelve en harina y se rehoga en aceite. Se machacan unos piñones, alcaparras, medio ajo frito y perejil, y se pasa todo por el colador, añadiendo una taza de agua y echándolo sobre el mero para que cueza unos minutos en esta salsa.

### MERO A LA GENOVESA

Hay que limpiar, preparar y cocer el mero como el congrio, y después servirlo con una salsa genovesa hecha con dos cucharadas de harina desleídas con medio cuartillo de agua incorporado poco a poco, dejándole cocer a fuego lento. Al tiempo de servirse se agrega una cucharada de perejil picado, zumo de limón y un trozo de manteca de vacas, li-gándolo con dos yemas.

Al mero conviene también la salsa verde y cualquier guiso de los de la merluza.

### MERO SAN FELIÚ

Se toma una rueda de mero y se prepara por la mañana con ajo y perejil picado y unas cucharadas de aceite crudo. Poco antes de servirse se espolvorea de pan rallado y se asa a la parrilla, sirviéndole con ruedas de limón.

### PESCADILLA FRITA A LA ANDALUZA

Frita, es casi su único condimento o por lo menos el más corriente y agradable. Para que la pescadilla sepa a lo que es y no esté reseca, hay que freírla así:

Cortada en pedazos, o entera, si es pequeña, se espolvorea de sal, se envuelve en "moyuelo", o sea harina ordinaria, y se deja así un rato, al cabo del cual se vuelve a rebozar en harina y se fríe en mucho aceite albando y a fuego vivo para que en poco tiempo se dore, pero quedando jugosa por dentro. Si es muy grande la pescadilla, hay que hacerla con menos fuego para dar lugar a que se pase bien, sin quemarse. En el momento de servirse se rocía con limón y se guarnece con rajas de éste y perejil fresco. Si se prefiere, se reboza en pan rallado.

Ya no es moda presentar las pescadillas mordiéndose la cola.

### PESCADILLAS PALACE

Han de ser pequeñas. Se abren al medio, de arriba abajo; se aplastan un poco para que queden bien extendidas, se embadurnan con mantequilla y un polvo muy fino de pan rallado y se meten en el horno, que debe estar fuerte para que en poco tiempo se doren y no se sequen las pescadillas. Luego se sacan del horno y cubren con salsa holandesa (V. "Salsas") y se colocan bien en la fuente, poniendo a cada pescadilla su correspondiente cabeza, asada ligeramente, sin dorar y dejándola fuera de la salsa.

### LUBINA CISNEROS

Es una lubina rellena con esta crema:

Un trocito de salmón fresco o de lata picado y machacado en el mortero, al que se mezcla la clara sin batir, de un huevo, sal y pimienta; pasarlo por tamiz y batirlo mucho con medio vaso de nata y un poco de mantequilla; colorearlo con una gota de carmín; meter este puré en el vientre de la lu-

bina, después de bien limpia; coserlo y poner el pescado en una besuguera con un poco de vino blanco para que se cueza.

Entre tanto habremos puesto a cocer con agua y vino blanco cebolla picada y desperdicios de pescado blanco. En un cacito echaremos un poco de este caldo y cuando hierva le agregaremos dos cucharadas de harina que se cocerán sin dejar dorar, añadiendo más caldo y un trozo de mantequilla; se pasa por tamiz, se calienta y perfuma con zumo de limón, sirviéndose esta salsa aparte, en una salsera. Ha de estar muy blanca.

Este plato puede prepararse con trucha, merluza, lenguados o lo que se quiera.

También puede suprimirse la salsa. La lubina se presenta sobre una servilleta, sin ningún caldo.

## LUBINA A LA VINAGRETA

Pescado muy fino y delicado y que casi no tiene más condimento que cocido y servido con salsa vinagreta, tártara, aceite y vinagre o salsa mayordoma. (V. "Salsas".)

## BUDÍN DE PESCADO

Se pone con uno o varios pescados; generalmente se aprovechan las partes menos lucidas del pescado que se prepara para otro plato. Se puede mezclar de todo: colas de cangrejo, alguna almeja, etc. Se rehoga en aceite o mantequilla; se pica, se machaca en el mortero mezclando una miga de pan bien mojada en leche. Cuando está fino, se amasa con un buen trozo de mantequilla y tres yemas; se echa en un molde untado de mantequilla y ralladura de pan. Se deja más de un dedo del molde sin llenar. Se cuece al horno hasta que se dore. Ecurrida la grasa que suelta, se le vuelca en una

fuelle y se le echa por encima un poco de salsa de cangrejos u otra (Véase Salsas).

### PAJELES ASADOS

Pescado abundantísimo en Andalucía y Cataluña, porque se pescan en el Mediterráneo. Se parece al besugo, pero es mucho más pequeño y de carne más fina.

Para asarles se arreglan en una fuente que vaya al fuego, y rociados con aceite frito mezclado con un poco de ajo, sal y gotas de limón, se tienen en el horno unos treinta minutos, sirviéndoles en seguida en la misma fuente.

### PAJELES FRITOS

También se come frito el paje, envolviéndole en harina o pan rallado y friéndole como los demás pescados.

### ATÚN O BONITO A LA MADRILEÑA

A un trozo de tres partes de kilo de bonito se le quita el pellejo y la espina, haciéndole filetes no muy finos. Se extienden un poco, espolvorean de sal y limón, se envuelven en harina y se rehogan en aceite; en este mismo se fríe un poco de cebolla picada y media cucharada de harina, añadiendo una cacilla de agua y zumo de limón. Puesto todo en una cacerola, se cuece durante un cuarto de hora a fuego lento.

### BONITO A LA MALAGUEÑA

En una cacerola se coloca el atún con un tomate grande crudo pelado y cortado en pedazos, un poco de cebolla pica-

da, pimiento verde o encarnado también pelado, ajo, perejil y laurel; se deja cocer así lentamente, sirviendo el pescado con la salsilla que se ha formado.

### RODABALLO AL HORNO

Pescado delicadísimo que en España escasea mucho, a excepción de San Sebastián, que es uno de los sitios en que el rodaballo se come con más frecuencia. Para condimentarle al horno, se procede de este modo:

Después de limpio, se le frota bien por todos los lados con limón, se rocía de aceite y se le coloca en una a modo de besuguera a propósito que tiene la forma del pescado, cubriéndole con una pasta hecha con pan rallado, perejil, ajo, pimienta en polvo, raspaduras de limón y una jícara de agua con una cucharada de vino y otra de aceite. Se cubre el pescado hasta ocultarle completamente y en el horno se tuesta.

### RODABALLO EN SALSA DE PIÑONES

Primeramente hay que cocer el pescado como expliqué para la merluza (Véase Merluza a la mayonesa).

Entretanto se machacan en un mortero una jícara de piñones con un ajo y perejil. Cuando está como una pasta fina, se deslíe, moviendo sin cesar, con unas cucharadas de agua, media jícara de aceite crudo y zumo de limón. Ha de quedar esta salsa un poco más clara que una mayonesa.

El rodaballo se coloca sobre una servilleta en una fuente y la salsa aparte.

### CALAMARES EN SU TINTA

Lo primero que hace falta es que sean fresquísimos, pues

de otro modo, además de ser muy dañinos, están saladísimos e incomibles.

Suponiendo que los tenemos acabaditos de llegar del mar, se les quita la espada u hoja transparente que tienen en el cuerpo y la bolsita de la tinta, sin espachurrarla. Después, se cortan en pedazos iguales, se escaldan en agua hirviendo, después en fría y lavan y relavan frotándolos con los dedos para que queden bien limpios y como la nieve de blancos o rosados, según su clase.

En poco aceite se rehogan, se van echando en una cacerola, y en la grasa que sobró se fríe cebolla picada, con la que se mezclan, cuando está a medio freír, dos o tres cucharadas de salsa de tomate, y todo se agrega, con un poco de agua, a los calamares para que cuezan a poco fuego. Las bolsitas de la tinta se revientan, y disueltas en unas gotas de agua, se echan también en la cacerola. Se guarnece el plato con picatostes de pan frito.

### CALAMARES RELLENOS

Después de limpios como indico antes, se rellenan con un picadillo de jamón, perejil, ajos y las patas; se cosen, para que no se salga el relleno; luego, se rehogan, untados de harina, en aceite, y se ponen en una cazuela; en la misma grasa se fríe un poco de cebolla que, machacada, se echa en los calamares con el aceite y una jícara de vino blanco. Cuando están cocidos, se agrega la tinta.

### CALAMARES A LA ANDALUZA

Una vez que están primorosamente limpios se cortan en tiras, no a lo largo del cuerpo del animal, sino al través; es-

tas tiras, que tendrán de dos a tres centímetros de ancho, se secan bien con un paño, se envuelven en "moyuelo" (harina sin refinar), se sacuden ligeramente para que suelten el exceso de harina, y así preparados, se dejan un rato, hasta el momento de servir el plato, que es cuando se rebozan los calamares por segunda vez en harina, friéndoles en seguida en "muchísimo aceite albando" para que en pocos minutos se doren, que es cuando se sirven sobre una servilleta después de bien escurridos en un colador. El mérito está, como en todas las frituras, en que la servilleta no se manche, o muy poco de grasa.

### DORADA

Pescado del Mediterráneo y que generalmente sólo se come en aquellos puertos, por ser demasiado delicado para llevarle lejos. Se come frito o con salsa blanca, alioli o cualquiera de las que se emplean para otros pescados.

### SARDINAS RELLENAS

Se limpian, lavan, abren al medio a lo largo, y así, bien extendidas, se dejan escurrir un poco. Se hace un picadillo muy fino con jamón, perejil y ajo, que se coloca en el extremo de la sardina, debajo de la cabeza, que se quitó al limpiarlas. Sobre el picadillo se enrolla la sardina como si fuese un cigarro, dejando la cola para arriba y bien tiesa. Se atan con un hilo para que no se deformen, se enharinan y se fríen en mucho aceite bien caliente y a fuego vivo y se arreglan en la fuente con las colas hacia arriba y adornándolas con ramas de perejil fresco. Son muy gustosas estas sardinas. Se comprende que se ha de quitar con cuidado, antes de servir las, el hilo que las sujeta.

### SARDINAS ASADAS

Cuando son muy frescas, y después de bien lavadas, se rocían con zumo de limón y aceite frito, y envueltas en una hoja de parra se meten en el horno, sirviéndolas en seguida con ruedas de tomate crudo.

### ANCHOAS FRITAS

Tomando por la cola cuatro o seis anchoas, y bien enharinadas, se echan a freír a un tiempo en una sartén a fuego vivo, y en seguida se unirán formando un abanico.

## PESCADO DE RÍO

### TRUCHAS AL NATURAL

El mejor modo de comer la trucha es cocida, como ya he explicado que se cuece la merluza, y con cualquier salsa de las que convienen a los pescados cocidos; pero la mejor es la vinagreta, o, sencillamente, con aceite y vinagre.

### TRUCHAS FRITAS

También se comen las truchas friéndolas en aceite después de enharinadas y rociadas con zumo de limón.

Se presentan sobre una servilleta con perejil fresco.

## ANGUILA EN SALSA AMARILLA

Entera si no es muy grande, o en trozos si lo fuera, se rehoga en aceite después de enharinarla. En éste se fríe una tostada de pan, una pizca de ajo, perejil y un poco de cebolla. Se machaca todo con unos piñones o almendras, se deslíe con agua, y, bien colado, se echa sobre la anguila con la grasa que se frió, dejándola cocer a fuego lento en esta salsa.

En el momento de servir, se liga con una yema de huevo.

Cuando la anguila es grande, hay que “descamisarla”, o sea quitarla el pellejo, para lo cual se pasa por encima de brasas muy encendidas, casi tocándolas, y limpiándola en seguida con un paño, se quita con facilidad.

## ANGUILA A LA CAMPESINA

En una cacerola se pone media jícara de aceite, ajo y perejil picados, y cuando el aceite está frito, un polvo de pimentón y una jícara de agua. Cuando este caldo cuece, se echa la anguila cortada en trozos, que después de cocidos se sirve con huevo duro cortado en cuartos.

## ANGUILETAS A LA BORDELESA

Después de cortadas en trozos y rehogadas en aceite, se ponen en una cazuela.

En la sartén se fríe bastante cebolla, hasta que se dore; luego se tuesta un poco de harina y se pasa todo por el colador, añadiéndole un poco de grasa, una cacilla de agua y una jícara de Burdeos o buen vino tinto. En esta salsa se pone el pescado para que cueza a fuego lento y muy tapada la cacerola.

### ANGUILETAS A LA CUBANA

Cortadas en trozos o enteras, si no son muy grandes las anguiletas, se rehogan y ponen en una cacerola, con la salsa siguiente: se machaca una jícara de piñones con medio ajo, hasta que formen pasta; se pasa por colador agregando cuatro cucharadas de aceite, perejil picado, dos cacillas de agua, zumo de limón y dos yemas al tiempo de servir.

### SOLLO A LA ROBERT

En un cazo se amasan con un trozo de manteca de vacas dos cucharadas de harina hasta que se tueste; luego se añade cebolla frita y dorada, y, por último, dos cacillas de agua; se pasa por colador y se deja reducir un poco a fuego lento. En el momento de servir se agrega una cucharada de vinagre fuerte y bueno y una cucharadita de mostaza. Con esta salsa se sirve el sollo, que estará cocido de antemano.

### CARPA A LA MARINERA

Cortada en trozos y rehogada en manteca, se arregla en una cacerola. Aparte se frien cebollitas redondas o bastante cebolla picada, se tuesta en el mismo aceite una cucharada de harina y las dos cosas se incorporan a la carpa, bañándola con un vaso de vino tinto.

### TENCA

Se guisa lo mismo que la carpa, y también con salsa verde, y mejor frita.

### BOGAS EN SALSAS BLANCAS

Se sirven fritas o asadas a la parrilla y aparte la salsa blanca, hecha de este modo:

En un cazo se echan dos cucharadas de harina, que se amasan con 50 gramos de manteca de vacas, perejil, tomillo, aceitunas y pepinillos, todo picado muy fino y alargada con una jícara de vino blanco.

## CRUSTÁCEOS

### LANGOSTA A LA AMERICANA

Se corta viva en pedazos, conservando el agua y las patas enteras. En aceite se frien echalotas picadas o zanahoria, los pedazos y patas de langosta, ajo, unas quisquillas, sal, pimienta en polvo, perejil, laurel, etc. Cúbrase con el agua, vino blanco, cognac; tápese, dejando cocer quince minutos. Se retira del fuego, se pelan las patas y cola, poniéndolo en una fuente. Se cuele la salsa, agregando dos cucharadas de tomate, dos de caldo, un poco de mantequilla, perejil picado y zumo de limón, y después de dar un hervor, se vierte sobre la langosta y se sirve caliente, con arroz blanco aparte. (No se echa el caparazón a rehogar; se tira.)

### LANGOSTA SAVOY

Después de cocida se secciona la cola en dos mitades, pero a la larga, que se colocan en la fuente con la carne hacia arriba, una junto a otra, y a continuación del cuerpo del crustáceo de modo que aparezca toda la langosta. Cada mitad de la cola se decora con cuatro o cinco ruedecitas de pepinillos en vinagre; entre estas dos partes y entre las patas se arreglan unos montoncitos de alcaparras. Aparte se sirve una sal-

sa tártara u otra. Si no se dispone de alcaparras ni pepinillos, se ponen aceitunas deshuesadas y cortadas al medio, y si son aliñadas mejor.

## LANGOSTA CYROS

En primer lugar, escaldaremos la langosta viva, y a mucho fuego y cubierta de agua, la dejaremos cocer de veinticinco a treinta y cinco minutos, según el tamaño. Si se pone a fuego lento, la langosta tarda en morir, y se la hace sufrir innecesariamente. Mientras cuece, vamos a preparar una macedonia; esto es, unos guisantes, judías verdes cortadas en cuadritos, coliflor, etc., que se cuecen, se escurren y se envuelven en mayonesa.

Se corta en filetes la cola de la langosta (Véase Procedimientos). Antes se habrá preparado un arroz blanco para colocarlo en el centro de una fuente larga y mucho más levantado en un extremo, y disimulado con unas hojas de lechuga. Sobre este lecho se arregla el caparazón de la langosta en la forma que indica el grabado. Se guarnece la fuente con la macedonia; todo a lo largo de la langosta se ponen escalonados los filetes de la langosta, que se cubren con gelatina, dando con un pincel una capa; sobre cada filete se pondrá una lámina de trufa, y luego, otra capa de gelatina. Un cordón de ésta sirve para limitar la guarnición de legumbres. A la mayonesa se mezclan dos hojas de cola de pescado.

## LANGOSTA A LA INDIANA

Si la langosta está viva se pone a cocer con agua de mar, y si no la hubiere, agua de sal, cascos de cebolla, tomillo y pimienta; poco antes de que esté cocida se le agrega un va-

sito de vino blanco para que termine su cocción. Luego se le quita el caparazón y se sirve entera o en rajas sobre una servilleta adornada con hojas de lechuga, y en una salsa, esta salsa: una cucharada de mostaza, perejil, un polvo de pimienta, pepinillos picados y cuatro cucharadas de aceite, muy batido antes con una yema, y todo bien mezclado.

### LANGOSTA GITANA

Una vez que está cocida y pelada, se corta en ruedas y se colocan en corona en una ensaladera de cristal y alrededor, y en el centro en pirámide, una guarnición de ruedas de tomate, huevos duros cortados a la larga y mezclados con aceitunas, pepinillos, alcaparras, y todo rociado con aceite, vinagre y pimienta, agregando para que espese una yema de huevo cocido, machacada y desleída con el vinagre y aceite.

### OTRA LANGOSTA A LA AMERICANA

Mejor que una langosta grande son dos o tres pequeñas, que con un buen cuchillo se cortan en trozos estando aún vivas. Se echa en una cacerola con unas cucharadas de aceite y un poco de mantequilla, todo albandó, y allí se rehoga a fuego vivo hasta que el caparazón de la langosta esté bien rojo; entonces se añade cebolla picada finísima y medio ajo, también muy picado. Después se echa por encima un vaso de cognac, al que se prende fuego, y cuando se apaga, se adiciona un buen vaso de vino blanco y tres cucharadas de salsa de tomate. Sazonado todo esto con sal y pimienta en polvo, se cubre la cacerola poniéndola a fuego vivo unos veinte minutos. Entonces se colocan los trozos de langosta en una fuente; a la salsa se incorporan los intestinos del animal y el caldo o agüilla que escurrió del crustáceo al cortarlo y que se habrá cuidado de conservar. Se agrega también un poco

de perejil y estragón picados, y cuando no es vigilia un poco de jugo de carne; se deja cocer unos minutos para que la salsa espese, se retira del fuego poniendo entonces un poco de mantequilla, y después de mover vivamente para que se una con la salsa, se vierte ésta sobre la langosta, espolvoreando con un poco de perejil sin picar; es decir, las hojas enteras, pero sin el tronco. Se sirve este plato muy caliente.

### LANGOSTINOS

Es inútil dedicarles un guiso especial cuando le sientan bien los mismos que a la langosta, y el mejor de todos es a la vinagreta o simplemente cocidos y aderezados con sal y pimienta.

### LANGOSTINOS ELEGANTES

Unos tomates redondos, lisos y bien maduros; una mayonesa, unas puntas de espárragos y unos langostinos. A los tomates se les hace un hueco, que se rellena de mayonesa; los langostinos, se pinchan encima bien tiesos; los espárragos, envueltos en mayonesa, decoran la fuente.

### CANGREJOS A LA MARSELLERA

En Francia, como en España, es conocidísimo este guiso, que nunca falta en los restaurants de lujo y aun en los más modestos, y en cada uno lo guisan de un modo distinto. En muy poco aceite se fríe mucha cebolla picada, y cuando ha tomado bastante color, sin quemarse, se machaca en un mortero. Aparte y en un cazo se dejan tostar dos cucharadas de harina con un trozo como una nuez de manteca de vacas, y cuando forma liga y está fino, se le agrega la cebolla, perejil, una pizca de ajo, otra de laurel, nuez moscada y tomillo, todo

machacado. Se mueve mucho con cuchara de palo, se agrega otro poco de manteca de vacas, una cucharadita de aceite fino crudo y se tiene a fuego suave unos minutos; luego se alarga con una jícara de vino blanco, otra de caldo, y, por último, se cuecen los cangrejos unos minutos en esta salsa, que debe estar espesita.

### ALMEJAS A LA MARINERA

Son muchos, infinitos, los modos de preparar este plato, y uno de los mejores, según mi parecer, es éste:

En una sartén, y con no mucho aceite, se rehoga bastante cebolla picada; cuando empieza a tomar color, se le agregan dos cucharadas de harina, pimienta, nuez moscada y la tercera parte de un diente de ajo. Se deja tostar, y luego se añade sin cesar de mover una taza de agua y un vaso de vino blanco mezclado con agua si fuese fuerte y se vierte esta salsa sobre las almejas rehogadas de antemano y puestas en una cazuela grande con dos rajas de limón y una hoja de laurel. Deben cocer muy despacio para que se forme una salsa espesa.

### ALMEJAS A LA DONOSTIARRA

Después de muy lavadas, se rehogan en una cacerola, para que se abran, con manteca, perejil picado, pimienta, dos huevos duros también picados, una taza de caldo, y al tiempo de servir las, bastante zumo de limón.

### CARACOLES GUIRADOS

Tenerlos en agua y sal durante una noche.

Se retira el agua y se les echa bastante sal, moviéndoles mucho con un gran cucharón, para que vayan soltando la

baba, que acabarán de soltar a fuerza de aguas, hasta que queden perfectamente limpios.

Se tendrá preparado un puchero con agua hirviendo y en ella se echarán los caracoles, poniéndoles la sal correspondiente, unos cuantos ajos crudos, cascos de cebolla, hoja de laurel, un poquito de orégano, unos granos de pimienta y se les deja cocer.

### CARACOLES PETIGRIS

Elegir los caracoles de preferencia petigreses; dejarlos en agua salada y con vinagre dos horas; lavarlos mucho después hasta que suelten el agua clara.

Poner en una sartén un trozo de tocino de jamón picado; cuando está derretido, se rehoga un ajo, perejil y cebolla picada; luego se echan los caracoles, sal, un polvo de pimienta, y después, una miga de pan rallado. Dejar cocer más de una hora muy lentamente. Diez minutos antes de servir, echar un vasito de aguardiente o vino blanco. Servir muy caliente.

## CARNES

---

Todas, absolutamente todas las carnes, ya sean de vaca, ternera, etc., y sea cual fuere el sitio de donde se corte, solomillo, pierna u otro cualquiera, cuando hayan de ser condimentadas en un trozo entero, “se atan antes fuertemente y contra su hebra” con un bramante fino. Esto tiene por objeto dar buena forma a la carne y mayor consistencia para que al presentarla en la mesa, partida en lonchas o rajas finas o

ligeramente señaladas, al partirse éstas resulten iguales y enteras, como si se tratase de salchichón, mortadela o cualquier otro embutido, no deshechas y de mala vista, como lo presentan en muchas casas en que no tienen estos esmeros, a los que no dan importancia, olvidando, sin duda, “que se come por los ojos”, como vulgarmente se dice, y que estos detalles, que nada cuestan, dan el tono de una casa, como todo lo que se refiere a la mesa, y a ésta el aspecto tan agradable de bien servida.

Cuando la carne está ya para servirse, se saca de la cacerola, y bien escurrida, se coloca en la tabla de picar y se deja enfriar al aire; una vez fría, se quita el bramante, y entonces, con un cuchillo bien afilado, se corta admirablemente; vuelven a reunirse los filetes como si estuviesen en un trozo, se sujeta ligeramente para que no se desarreglen con el mismo bramante y vuelve a la cazuela otra vez para que se caliente, colocándolo luego en la fuente.

Si el trozo de carne fuese excesivamente grande y gordo, se corta al medio “a lo largo de la hebra” y se ata en la forma indicada, pero en dos pedazos separados.

Debo advertir que todas las carnes se macean mucho con una pala antes de atarlas.

## VACA

---

### LOMO DE VACA A LA ENTENTE

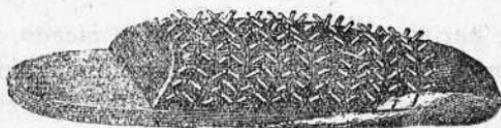
Se cortan unos trozos redondos y gordos de más de un dedo de la parte de la vaca que se emplea para el rosbif y se les introduce en el centro como un clavo de tocino de jamón rebozado en perejil y ajo picado. Se guarnece una cacerola con hojas delgadísimas de tocino, cebolla cortada en rajadas

y un ajo crudo, colocando encima la carne y dejándola rehogar suavemente, vertiendo luego hasta casi cubrir buen vino tinto para que cueza en él. Al cabo de un par de horas se añaden tres o cuatro cucharadas de salsa de tomate y se deja cocer otra hora.

Cuando la carne está tierna se pasa a otra cacerola, se cuele y desengrasa la salsa, que se vuelve a echar sobre la carne, añadiendo entonces un par de docenas de aceitunas deshuesadas y "champignon" y dejando cocer un rato lentamente.

### SOLOMILLO DE VACA LHARDY

Para hacerlo bien lo macearemos mucho, le incrustaremos por encima unos cuadritos de trufas, dejando la mitad dentro, la otra parte fuera. Cubriremos con una hoja finísima de tocino, que sujetaremos con un bramantillo. En el fondo de la cacerola plana, otra lámina de tocino y unas ruedas



Solomillo de vaca.

de cebolla. A un extremo de la chapa, le dejaremos pasarse unos quince minutos; rociaremos entonces con caldo y vino blanco, sazonando con clavo, moscada y pimienta. Dejemos cocer lentamente un par de horas; ahora se perfuma con un poco de jugo de carne, pasándole a otra cacerola, quitándole el tocino y colando la salsa; se desengrasa, y el solomillo sólo, con un poquito de vino de Madera o Jerez, se mete

a horno fuerte unos minutos. En seguida se sirve con una guarnición de patatas duquesa y la salsa en una salsera.

### BRETONES DE SOLOMILLO

Se cortan de solomillo unos filetes no muy gruesos; se limpian bien de nervios y se dejan bien redondeados. Aparte se rehogan en tocino dos higadillos de ave, un poco de jamón y de ternera, ave o cerdo; lo que se tenga a mano. Se pica bien y se machaca en el mortero; en la sartén se dora media



Bretones de solomillo.

cucharada de harina, que se mezcla bien al picado, añadiendo un poco de mantequilla y un grano de pimienta molido. Se fríen unos picatostes del tamaño de los filetes. A éstos se les dan dos vueltas en la sartén, con tocino, para que se tuesten por arriba y por abajo. En la fuente se colocan los picatostes; encima, bien extendido, el picadillo, y por último, los filetes. En el jugo que soltaron al freirlos se deslíe una cucharada de harina tostada, que se alarga con un poco de vino tinto (1), y se echa un poquito sobre cada filete para que estén jugosos, pero sin salsa.

---

(1) Es bueno para esto el de las Bodegas Bilbaínas.

## FILETES DE VACA A LA BEARNESA

Necesitamos en primer lugar un trozo de lomo de vaca de excelente calidad. Limpio de gordos y maceado, sacaremos de él seis filetes de un dedo de gruesos, bien recortados. Les tendremos en adobo tres o cuatro horas, con un poco de aceite y vino blanco o limón, perejil y pimienta.

Entretanto, hagamos esta salsa: en una cacerola coceremos mucho con vino o vinagre una cebolla grande picada; una vez que está como puré, la separaremos del fuego y añadiremos dos yemas, acercando luego al calor, pero sin dejar hervir, y añadiendo un trozo de mantequilla; dejemos reposar la salsa sin que se enfríe mientras freímos los filetes, a fuego muy vivo (Véase Teoría de procedimientos). Pongámoslos en una fuente y sazonemos por encima con la salsa, a la que añadiremos una cucharadita de perejil picado o unas hojas de estragón.

## SOLOMILLO RITA (TOURNEDOS)

La salsa se hace con los desperdicios de la carne, caldo, mantequilla, tomate, harina, especias, cognac, vino tinto y todo colado, se vierte sobre los tournedos.

Guarnición: cogollos de alcachofa cocidos. Se pican con harina, sal, queso rallado, un huevo crudo, y se fríen con poca grasa, cuidando que salgan redonditos y del tamaño de un duro.

## TURBANTES DE SOLOMILLO

Se rodean unos filetes redondos de solomillo de una hoja fina de tocino fresco, que se ata. Se doran ligeramente en

una cacerola con manteca sobre la chapa y a fuego vivo; se terminan de hacer en el horno; pero dejándolos muy jugosos y encima una trufa.

Salsa como la anterior, pero con zanahoria, pimienta, etcétera, y huesos negros de carne y una cucharada (después de colada la salsa fuera del horno) de salsa bovril. Dos horas al horno para que se ponga oscura.

### LENGUA DE VACA CON PURÉ DE CASTAÑAS

Téngase en sal cuarenta y ocho horas, volviéndola dos veces; cuézase luego con agua, vino, etc. (Véase Lengua a la escarlata). Quítese la piel y déjese enfriar prensada; al cabo de unas horas, se ponen en una cacerola con jugo de carne y un poco de caldo muy concentrado, dejándola hervir destapada y muy lentamente para que se glasée; cuando ha consumido el líquido, se corta en lonchas, que se ponen sobre un lecho de puré de castañas, preparado así: Después de peladas (Véase Castañas), se machacan mucho, añadiendo una miga de pan mojada en leche y un poquito de mantequilla. Se amasan con más mantequilla y un poco de caldo blanco y desengrasado, y se deja cocer el puré muy lentamente, y moviendo para que no se pegue. Ha de estar como pasta; al cocer las castañas, se les echa sal.

### GRANADINOS DE SOLOMILLO

Se arreglan unos filetes de solomillo en forma de pera; se mechan con jamón y tocino y se colocan en fuente plana con un poco de manteca, pimienta, perejil, ajo, laurel y un vasito de buen vino blanco (1). Herméticamente tapada la

---

(1) El Diamante de Paternina es a propósito.

fuelle, se mete al horno; se pone sobre la hornilla para que la carne se haga. Cuando está tierna se destapa, se pasa a otra cacerola, quitando las especias para que se dore ligeramente; por encima se les rocía con el jugo de cocer. Se colocan los "Granadinos" en la fuente en corona, y en el centro se pone una guarnición de legumbres o aceitunas.

### VACA A LA PÉRIGORD

Se mecha un buen trozo de pierna de vaca con tocino de jamón, perejil y ajo. Se forra una cacerola con hojas muy delgadas de tocino y rodajas de cebolla, colocando encima la carne, que, tapada, se deja rehogar, dándole vueltas a menudo para que se dore ligeramente por igual, que es cuando se cubre la carne con agua, dejándola cocer lentamente tres horas; al cabo de este tiempo se dora en la sartén con aceite, bastante cebolla picada, que se echa después en el mortero, friendo en la poca grasa que quedó una buena cucharada de harina, hasta que se tueste, y se alarga luego con caldo del cocido, añadiendo la cebolla muy machacada y todo bien colocado, se echa sobre la carne, que ya se habrá mudado de cacerola. Se ponen también unas trufas cortadas en obleas y una cucharada de Jerez y se deja cocer un poco, muy lentamente, hasta el momento de servir.

### CARNE DE VACAS CON ALCAPARRAS

Bien untado de harina un trozo de carne de pierna, se fríe en aceite o manteca, y así que ha tomado color se coloca en una cazuela, echándole por encima el aceite sobrante, donde se habrá frito también cebolla picada, medio ajo, una tostada de pan y un poco de perejil, que todo machacado y des-

leído con agua se vierte sobre la carne. Cuando está cocida se cuele la salsa y se le añade como una taza de alcaparras, de las que se conservan en vinagre, pero sin éste, y se deja cocer otro rato.

### CARNE A LA BORDELESA

Se mechan con tocino y jamón dos trozos de carne, y puestos en una cacerola se untan bien de manteca de cerdo, se sazonan con sal, pimienta, ajos crudos, bastante cebolla picada, laurel, mejorana, tomillo, nuez moscada (de estas especias muy poco) y dos cucharadas de aceite del mejor. Con una cuchara de palo se revuelve y amasa mucho este adobo, en el que se tiene la carne veinticuatro horas destapada y donde le dé el aire. Al cabo de este tiempo y tapada la cazuela, se pone a fuego lento media hora, moviéndolo a menudo para que no se pegue, y después se echa media botella de Burdeos o de buen Rioja, en el que la carne sigue cociendo hasta que esté tierna.

Si por ser la carne dura fuese insuficiente este vino, se echa más, o bien un poco de caldo, y si, por el contrario, resultase la salsa clarucha, no hay más que dejarla cocer a mucho fuego y destapada.

Al tiempo de servir se trincha en filetes gruesos, colocando cada uno sobre un picatoste frito y vertiendo la salsa por encima bien caliente y colada.

Así preparada, esta carne es deliciosa.

### CARNE EN BÚ

Picada muy menuda cebolla, patata, jamón, pizquillas de tocino, perejil y ajo, se envuelve en harina y después en este

picadillo, un buen trozo de carne de vaca muy magra, y que una vez rehogada en manteca se coloca en un puchero con caldo, dos cucharadas de salsa de tomate y un palito de canela, dejándola cocer a fuego lento hasta que esté en su punto, que se sirve, ligando la salsa con una yema batida.

### VACA A LA MODA

Para que este guiso resulte sabroso y tierno, ha de ser la carne muy magra y de pierna y un trozo alto y gordo, que, después de mechado con tiras de tocino, se pone durante dos horas en un adobo compuesto con medio cuartillo de buen vino blanco, pimienta y sal, cuidando de darle vuelta a menudo para que se empape bien por todos lados.

Al cabo de este tiempo se coloca la carne en un puchero, que sea proporcionado a la cantidad de vaca, con una cebolla incrustada de clavos de especia, finas hierbas, media mano de ternera deshuesada y dos tazas de agua. Cuando ha cocido un rato a fuego lento se le agrega el vino en que estuvo antes, unas zanahorias cortadas en ruedas y se pone sobre la carne una hoja fina de tocino de jamón y se deja cocer, añadiendo poco antes de comerla, una cucharada de vinagre fuerte. Antes de servirla se cuele y desengrasa la salsa, que se vierte sobre la carne puesta en una fuente y guarnecida con las ruedas de zanahoria, la mano de ternera cortada en pedacitos y unos triángulos de pan frito.

Esta carne también se toma en fiambre, y en este caso se prepara el día anterior y se prensa.

### CHATEAUBRIAND

El vulgarmente llamado por los franceses "chateau", viene a ser una chuleta de solomillo, de tres dedos de grueso,

que bien limpia, y recortada, y pasada por manteca, se asa a la parrilla; pero en más tiempo que cualquier otra, por ser más gruesa.

### CARNE EN RIZOS

Se macean y preparan en forma de rectángulo filetes de vaca, de lomo bajo o cadera, y se coloca en un extremo un picadillo fino de higadillos y pechuga de ave, perejil, ajo, una tirita de jamón y otra de tocino, todo crudo. Se enrollan sobre este relleno y atan con hilo fuerte, cuidando que todos estén del mismo grueso y largo y recortando las puntas o barbas que resultan en sus extremos. Hecho esto, se fríen en aceite, o mejor manteca; en esta misma grasa, y después de sacados aquéllos, se fríe cebolla y se tuesta un poco de harina, añadiendo caldo; cuando empieza a hervir, se vierte todo en una cacerola sobre los rizos, agregando una copa de buen vino tinto. Aparte se cuecen guisantes, cogollos de alcahofas, judías verdes y cuantas verduras se desee, que se colocan después en el centro de una fuente redonda, y alrededor, en corona, los rizos, de pie y bien tiesos, vertiendo por encima de éstos la poca salsa sobrante de su cocción. También se sirven solos, con patatas fritas o como se quiera.

### CARNE MECHADA

Para preparar la carne de esta manera es necesario procurarse un trozo que sea alto y muy magro, que se mecha, introduciendo jamón, tocino, perejil y ajo, todo picado. Después se ata bien y coloca en un puchero de boca ancha, donde se echa una jícara de aceite crudo para un kilo de carne,

menos de media de vinagre, mucha cebolla picada, perejil fresco, un par de granos de pimienta, una ramita insignificante de tomillo y un ajo grande; todo esto crudo. La boca del puchero se tapa con un papel de estraza ligeramente humedecido, y sobre él una cazuelita “de barro” que ajuste bien, llena de agua. Debe cocer mucho tiempo y con poco fuego para que resulte una salsa espesa y oscura, casi negra.

### ENTRECOTE A LA FLAMENCA

Llámase “entrecote” a la entrecostilla, o sea la parte de carne de la chuleta de vaca sin el hueso, nervios ni gordo. Pasada la “entrecote” por manteca de cerdo y untada también la sartén, se fríe o saltea en ella a fuego muy vivo, y casi cuando está se espolvorea con ajo y perejil picado fino, sal y pimienta, y dándola otra vuelta, se colocan en la fuente sobre un poco de manteca de vacas, que se derrite con el calor de las chuletas y el jugo que éstas sueltan.

### ENTRECOTE A LA FRANCESA

De una res muerta cuatro días antes si es invierno y dos siendo verano, se sacan las “entrecotes” con bastante carne, se macean por los dos lados, se limpian bien de pellejos, gordo, etc., y se arregla la forma recortando las barbas y puntas con el cuchillo.

En bastante cantidad de manteca de cerdo derretida se mojan las chuletas dos o tres veces, dejándolas un poco para que se empapen bien, sacándolas después con un tenedor y dejándolas bien escurridas sobre un plato.

Con la misma manteca se engrasa bien la sartén y se pone

al fuego, que ha de estar muy vivo, y cuando empiece a re-  
chinar la poca grasa, se echa la “entrecote”, moviéndola con  
la misma sartén; cuando empiezan a formarse unas burbujil-  
llas en la carne, se espolvorea con sal molida y se le da vuel-  
ta para hacer lo mismo. Se retira la sartén del fuego y se  
tapa herméticamente, poniendo peso encima, y a los cinco  
minutos se sirven estando bañadas de jugo y tiernísimas.

### BISTÉ A LO FORNOS

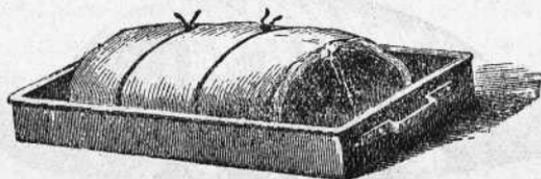
Se tuesta una cucharadita de harina, que se deslíe con una  
cucharada de buen jugo del que se vende ya preparado en  
frascos o botes, y con una taza de caldo, y se pone a fuego  
suave; cuando ha cocido un poco, se agregan dos cucharadas  
de vino de Madera, y una si es Jerez, y se retira.

Se limpia medio kilo de solomillo de vaca, que sea del  
centro, de nervios y pellejos; se corta en filetes gruesos, que  
se redondean y macean suavemente. En un poco de manteca  
se rehogan ligeramente unos filetes, también redondos, de  
jamón ya desalado, y en aquella grasa y a fuego muy vivo  
se saltean los filetes, que se ponen sobre unas tostadas de  
pan frito donde ya se ha arreglado el jamón, vertiendo por  
encima la salsa anterior, a la que se agrega el jugo que soltó  
el solomillo. Esta salsa sólo debe mojar los bistés; pero de  
ningún modo que naden en ella, para lo cual, si hubiese  
mucho, se deja reducir.

### ROSBIF

Debe hacerse con solomo o lomo bajo, que dicen otros,  
pero sin costillas, y hay quien lo prefiere de solomillo, y tam-  
bién puede hacerse, siempre que sea del centro y lo más

grande posible, pero nunca es tan sabroso. Siendo de éste, basta con prepararlo seis horas antes; pero si fuese de lomo, conviene para que se enterezca macearlo mucho y que esté doce horas rociado con aceite crudo del mejor. Al cabo de este tiempo se le quita el aceite, y una vez escurrido, se mecha con tiras de tocino y de jamón y se coloca en una cacerola plana de las de asar. Veinte o treinta minutos, según la cantidad, antes de servirlo se mete en el horno, que ha de



Rosbif.

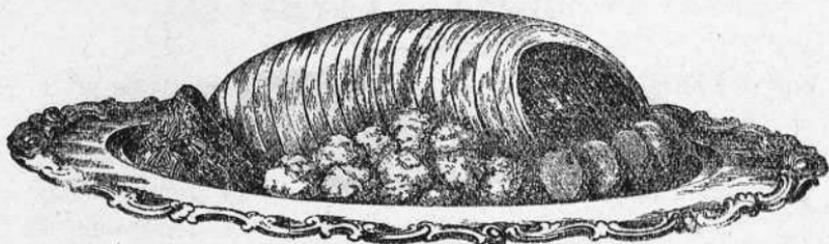
estar muy fuerte; a mitad de cocción, se vuelve para que se dore por igual, y cuando se considera, al pinchar la carne, que ya está tierna, se trincha y se sirve en la misma cacerola con puré de patatas o cualquier otra guarnición. Se sirve partido, como ya he indicado, en la misma cacerola, y aparte, un puré de patatas, patatas al natural o como más gusten. También en el jugo que suelta se echa una pizca de perejil y ajo machacado y la carne se sazona con unas gotas de limón.

### SOLOMILLO DE VACA A LA JARDINERA

A tres cuartos de kilo de solomillo, que sea del centro, se le quita el nervio y la telilla del costado y se pone a asar en el horno con tiritas de tocino y jamón. Se escaldan en agua hirviendo con sal, un puñado de guisantes, aparte se

procede lo mismo con puntas de espárragos, cogollitos de alcachofa, cebollas redondas, zanahoria y judías verdes o las verduras que se quiera. Se las deja dar un hervor y siempre separadas. Después se escurren y se rehogan con manteca de vacas, poniendo a los guisantes un poco de azúcar, y se dejan así cerca del fuego, pero sin cocer.

Aparte se pone en una sartén una cucharada grande repleta de harina y un poco de aceite, dejándola pasar a poco



Solomillo de vaca a la jardinera.

fuego hasta que se dore; entonces se añade, poco a poco y moviendo, hasta una taza de caldo y otra de vino blanco añejo o Jerez y dos cucharadas de salsa de tomate, y se deja cocer lentamente un rato. Colocado el solomillo en la fuente, se guarnece con las verduras arregladas en montoncitos, cada uno de una clase, y por encima se echa la salsa.

## CARNE MORUNA

La víspera de comerla (si es invierno) se pone la carne en aceite, que al tiempo de condimentarla se le quita para ponerla en una cazuela honda con un poco de manteca a fuego muy vivo, y cuando está dorada, se pone cebolla picada, se le hacen unos cortes o aberturas, que se rellenan con un poco de manteca de vacas bien fresca, un polvo de pi-

mienta, unas gotas de limón, y, herméticamente tapada con un paño mojado y la tapadera encima y a fuego suave, se deja que se concluya de hacer, sirviéndola con el jugo que ha soltado y adornándola, si se quiere, con unos pepinillos cortados a lo largo y unas hojas de lechuga.

### CARNE EN ROLLO

Picar en crudo un trozo de magro de carne, como de unos 300 gramos, otro tanto o más de magro de cerdo, un poco de jamón, tocino de éste, perejil, ajo, unas aceitunas y se amasa todo con dos huevos batidos; dar a esta masa la forma de un salchicón muy gordo, untarlo bien de harina, rebozarlo en huevo, luego en pan rallado y freírlo con manteca, poniéndolo a cocer con agua, cebolla picada y rehogada y un poco de harina tostada. Poco antes de servir se agregan unas alcaparras en vinagre. Lo mismo puede ponerse la ternera.

### CARNE ROSITA

Puesta en una sartén la carne con cebolla picada, manteca y untada de harina, se deja rehogar bien. Se pasa a una cazuela y se cubre de caldo o agua, haciéndola cocer un par de horas; se añade un vaso de vino tinto, dejándola cocer otras dos horas. Debe quedar muy tierna y con un poquito de salsa espesa, a la que se incorpora después de cocida una yema y el zumo de un limón y se sirve.

### RABO DE BUEY CON LEGUMBRES

Lo cortaremos primero en pedazos, y después de bien lavados, se rehogan en manteca; echemos después un vaso

de vino blanco y dejémoslo cocer un rato; luego pongamos una taza de caldo para que siga cociendo; por fin, se echan unas cebollitas rehogadas y unas ruedas de zanahoria; al cabo de otro rato de cocción, se cuele la salsa y se sirve con las cebollas y zanahoria.

## VARIOS MODOS

DE PREPARAR LA CARNE SOBRANTE DEL COCIDO,  
O QUE SE PREFERE TOMAR APARTE

### PASTEL DE CARNE A LA ALDEANA

Píquese muy menudo la carne cocida y mézclese con dos patatas de tamaño mediano asadas al horno o en la ceniza, o cocidas "con la piel". Luego de peladas y machacadas, se agregan al picadillo con un huevo batido. Muévase todo bien y colóquese por cucharadas en una cacerola blanca de las que se pueden poner al fuego, previamente untada con manteca.

Con la hoja de un cuchillo alisar bien el pastel, que ha de tener dos dedos de grueso, y espolvorearle con queso y pan rallado y meterlo en el horno.

Aparte se escalfan en agua seis huevos, que con cuidado se ponen encima del pastel y en corona. También puede ponerse solamente dos huevos duros partidos a la larga en cuatro partes.

### SALMOREJO

Es una manera bastante agradable de aprovechar la carne del cocido. Se fríe en manteca de cerdo, pan rallado, ajo

picado y perejil, no dejándolo de mover hasta que toma color; entonces se echa un clavo y pimienta molida y caldo del cocido. Todo esto se vierte sobre la carne, se deja dar un hervor, y al tiempo de servirlo, se añaden unas gotas de limón.

### ENSALADA DE CARNE A LA SEVILLANA

Se cortan en rajas finas patatas cocidas, sazonadas con sal, perejil picado y un polvo de pimienta y se rocían con un vasito de buen vino blanco y una cucharada de aceite, volviéndolas de cuando en cuando para que se impregnen bien de este adobo.

Colocar estas patatas en forma de cono en una ensaladera de cristal, y en su base y en corona, la carne cocida y cortada en filetes muy finos. Alrededor de esto, unas rajas de tomate crudo, y sobre cada una como una oblea de cebolleta fresca, unas aceitunas negras, y en la cúspide del cono, pinchadas, unas cuantas ramitas de perejil, y todo aderezado con aceite y vinagre.

En el verano, y para almuerzo, es muy agradable esta manera de preparar la carne del cocido.

### LENGUA DE VACA A LA FRANCESA

Después de limpia, se pone a cocer en agua hirviendo, con cebolla, ajo y zanahorias, y cuando ha cocido como media hora, se saca, pela y mecha con tiras de jamón y se rehoga con un poco de aceite. En el que queda se frie un poco de harina, hasta que tome color, y se agrega a la lengua, preparada en una cacerola con cebolla, zanahoria, perejil, una ramita de tomillo, dos o tres granos de pimienta y dos tazas más de caldo. Se deja cocer a fuego lento un par de

horas y luego se cuele la salsa resultante, que se vuelve a echar sobre la lengua, añadiendo seis pepinillos en vinagre cortados en tiras y un par de cucharadas de alcaparras, también en vinagre. Se acerca otra vez al fuego, y cuando ha cocido unos minutos, se sirve.

### CHULETAS DE VACA EN SALSA

Después de limpias de nervio y gordo, se macean y envuelven en pan rallado, mezclado con perejil y ajo picados muy fino. Se fríen en aceite o manteca y se colocan en una cazuela, vertiendo sobre ellas el poco de grasa y jugo que ha quedado en la sartén, una taza de caldo, y, cuando han cocido un rato, una jícara de vino blanco. Cuando están tiernas, se sirven con su misma salsa.

### CHULETAS DE VACA EN BIFES

Estas chuletas, que han de ser de lomo bajo y limpias de huesos y pellejos, se untan de harina y se fríen en aceite, echándolas en una cazuela según se vayan sacando de la sartén; en ésta se fríe mucha cebolla, picada muy menuda, que, cuando está ligeramente dorada, se machaca y echa sobre las chuletas, añadiendo caldo suficiente para que se cuezan, lo cual ha de ser a fuego lento. Antes de servir las se cuele la salsa y se echan unas gotas de limón o un chorrito de buen vinagre.

### CHULETAS DE VACA A LA VALLISOLETANA

Se cortan las chuletas, tres en cada una, quitando el hueso a dos de ellas y dejándosele a la de en medio, pero bien

raspado y limpio. Se macea y arregla esta chuleta mechándola con tocino, jamón, perejil y ajo, todo picado, se ata bien a través de la hebra de carne con bramante fino y se rehoga bastante en manteca de cerdo. Hecho esto, se ponen todas las chuletas así preparadas en una cacerola con buen caldo del cocido que haya tenido jamón y un par de cucharadas de sustancia o jugo de carne. Cuando han cocido tres o cuatro horas a fuego lento, se les incorporan unos cogolitos de alcachofas, rehogados de antemano en aceite, y un par de docenas de cebollitas redondas y pequeñas, también rehogadas, que después de cocer un rato con las chuletas, sirven para adornar la fuente, poniéndolas en dos filas alrededor de la carne.

## TERNERA

### TERNERA BRETONA

Preparado un buen trozo magro de pierna, se envuelve en harina y se rehoga con manteca, poniéndole después en una cacerola. En la misma grasa se fríe una tostada de pan, una ramita de perejil y una pizca de ajo; se saca esto y se echa mucha cebolla picada fina, y, machacado todo en el mortero, se deslíe en agua y se vierte sobre la ternera, que con una taza de caldo y otra de agua, se deja cocer a fuego suave. Cuando la carne está tierna, se cuele la salsa y agregan tres o cuatro docenas de aceitunas de manzanilla deshuesadas, dejando que cueza hasta que la ternera esté bien tierna; entonces se bate una yema de huevo con zumo de limón y se incorpora a la salsa de la ternera, retirándola del fuego y sirviéndola en seguida.

## TERNERA CON "CHAMPIGNON"

Se prepara lo mismo que la anterior, pero en vez de aceitunas se echa "champignon", escaldado antes en agua hirviendo y pasado por otra fría, añadiendo al tiempo de servir una copa pequeña de Jerez.

## TERNERA ASADA

Para que esté más sabrosa se prepara veinticuatro horas antes en un adobo compuesto de medio ajo machacado con sal, un poco de orégano, pimentón y una jícara de vino blanco o de agua. Se vuelve la ternera dos o tres veces en el día para que tome bien la compostura y se deja en sitio fresco y ventilado hasta el día siguiente. Tres horas antes de la comida se saca la carne del adobo, se pone en una cacerola honda con unos cascos de cebolla, y, bien untada de manteca y herméticamente tapada, poniendo peso encima de la tapadera para que ajuste mejor, se pone en un extremo de la chapa de la cocina para que, a fuego lento, vaya "sudando" y pasándose poco a poco.

Al cabo de un cuarto de hora se le agrega el vino que quedó del adobo, pero bien colado por un paño, la sal necesaria, una jícara de caldo y se pone otra vez a fuego suave para que vaya cociendo sin pegarse ni dorarse. Cuando está ya tierna la ternera, y poco antes de servirse, se le echa una cucharada de Jerez, se le deja dar un hervor y se saca de la cazuela para ponerla en otra extendida, bien untada de manteca albanda y se mete en el horno, que debe estar muy fuerte. Cuando por todos lados está bien dorada y como acaramelada, se saca, trincha en filetes y se sirve con puré de patatas o patatas asadas. La salsa que quedó en la cazuela se

cuela y lleva a la mesa aparte, en una salsera, añadiendo unas gotas de limón, si gusta, y unos pepinillos cortados.

Lo mismo se asa la carne de vaca, pero al cocerla se echa más caldo y más vino.

También se prepara la ternera, asada sencillamente, poniéndola en el horno con unos cascotes de cebolla, un poco de vino y manteca, pero no está tan gustosa ni tierna.

Si no hubiera tiempo de dejar la carne veinticuatro horas en el adobo, se echa éste mismo, pero en poquísima cantidad, en la cazuela cuando se pone la carne a cocer, y colando luego la salsa.

#### OTRO MODO DE ASAR LA TERNERA

Echemos en una cazuela unos casquitos de cebolla, unas como láminas de tocino de jamón y unas pizquillas de éste. Encima, la ternera bien atada, y con la tapadera muy ajustada, se deja rehogar bastante rato a fuego lento para que no se dore. ¡Ah!, la ternera se mecha con unas tiritas de jamón y otras de tocino para que no esté seca por dentro. Luego de bien rehogada, se le echan como dos tacitas de agua y se deja cocer hasta que esté casi tierna y no tenga apenas líquido. En este momento se le incorpora medio vasito de Jerez y con él cuece otro poco. Ultimamente se traslada la carne a otra cazuela con un poquito de manteca y a fuego muy vivo, sobre la placa de la cocina, para que se dore mucho y pronto, que es como no se queda reseca. Cuando está en su punto, se sirve con el jugo que quedó de cocerla pasado por colador y puesto en una salsera. Si gusta, se sazona la salsa con una pizca de ajo y perejil machacado, desleído con unas gotas de limón o vinagre. Sabiéndola hacer, está deliciosa esta ternera.

## TERNERA A LA JARDINERA

Se prepara lo mismo que la ternera Bretona, pero guarneciéndola con montoncitos de zanahorias en rajas, guisantes, patatas como avellanas y cuantas verduras se quiera, cocíéndolas antes separadamente en buen caldo o apartando para esto de la misma salsa de la ternera.

## TERNERA FLORENTINA

En una cacerola se rehoga con manteca un buen trozo de ternera de tapa, añadiendo después unas rajas de zanahorias, cebolla picada, cuadritos de jamón y de tocino, dos granos de pimienta, una pizca de tomillo y un par de tazas de caldo. Se deja cocer todo a fuego lento, y cuando la ternera está bien tierna, se le quita la salsa, que se cuele y alarga con más caldo, una cucharada de jugo (del que se vende en frascos o botes), los pedacitos de jamón, otros iguales de lengua a la escarlata, menudillos de ave o restos de ésta, previamente rehogados, y un par de trufas. Puesta la ternera en esta nueva guarnición, se deja cocer un poco y se sirve.

## TERNERA ELEGANTE

Se pica o corta fino un buen trozo de tocino de jamón y se pone a derretir suavemente en una cacerola; en esta grasa se rehoga un trozo de tres cuartos de kilo de ternera untada en harina, y cuando empieza a tomar color, se le añade cebolla, vino blanco y caldo o agua hasta que se cubra la carne. Cuando está bien tierna, se saca de la cazuela; se cuele la salsa y en ella vuelve a ponerse la ternera, que se acerca al fuego para que no se enfríe. Mientras tanto cuece la carne,

se hace una pasta como sigue: se pica muy fino media pèchuga de gallina ya cocida en el cocido y un poco de jamón ligeramente frito. En un cazo se pone como una avellana de manteca de vacas, y cuando empieza a derretirse, se echan dos higadillos de ave, ya rehogados y machacados y una cucharada de harina, con la que se amasa bien cerca del fuego, añadiendo poco a poco una copa de leche; cuando ya ha cocido y está como una papilla clara, se incorpora el picadillo de gallina y jamón, dejando cocer hasta que forme una pasta como para croquetas, añadiendo algo de leche si estuviese demasiado espesa. Se echa como una nuez de manteca de vacas, que, retirada del fuego, se mueve bien para que se derrita, y se deja enfriar la pasta. De un pan grande del día anterior se cortan rebanadas de medio centímetro, dándolas después la forma de triángulos, cuadritos o lo que se quiera, del tamaño de cuatro a cinco centímetros. Se preparan hasta veinticuatro tostaditas, que se humedecen ligeramente en leche, se untan un poco con manteca de vacas y se extiende por encima, bien alisada, la pasta anterior, que se cubre con otra tostada exactamente igual y bien apretada una contra otra para que formen unos emparedados pequeños que, puestos en una tabla, se prensan con otra, y peso encima; y más limpia y mejor, entre dos cristales. Se dejan así preparados hasta el momento de servir la ternera, en que se rebozan en huevo y se fríen en aceite muy caliente para que se doren. Se escurren mucho y se colocan alrededor de la fuente, poniendo en el centro la carne trinchada y vertiendo sobre ella la salsa ligada con una yema de huevo y una cucharada de Jerez.

No hay que olvidar que la ternera, como todas las carnes, hay que macearla, atarla y trincharla contra la hebra en la forma que indico en el capítulo de "Carnes".

### TERNERA A LA PROVENZAL

Se pica en crudo medio kilo de ternera y un trocito de jamón. Se envuelve este picadillo en un redaño o mantilla de cerdo y se ata en forma alargada, untándolo en harina y rehogándolo en una sartén con una pizca de manteca y a fuego lento. En una cazuela se echa, con un poquito de aceite, cebolla picada muy fina, y cuando puesta al fuego está bien pasada, pero no dorada, se agrega un par de tomates en pedazos, y todo junto se deja freír; después, se cuele y se echa sobre la carne, dejándolo cocer a fuego muy lento un par de horas. Un rato antes de servir se pone un puñado de aceitunas deshuesadas. Del mismo modo se prepara la carne de cerdo, pero no poniendo manteca al rehogarla.

### TERNERA A LA PRAVIANA

Para este plato se elige un trozo de ternera de espalda o de pecho, que se corta en trozos y se pone a cocer en un puchero con agua fría, cebolla, perejil, laurel y pimienta en grano. Mientras cuece, se hace la salsa siguiente: Se pone en un cazo a derretir un poco como una nuez de mantequilla, añadiendo en seguida dos cucharadas de harina, que se amasan con la mantequilla y dos cucharadas de vino blanco; cuando se ha formado una masa bien lisa, se añade poco a poco hasta una taza o más del caldo de cocer la ternera, después de colado, y se deja cocer un rato la salsa muy lentamente y sin cesar de mover; cuando está en punto, esto es, ni clara ni espesa, se retira del fuego, se añade otro poco de mantequilla, se mueve para que se mezcle bien y se liga con dos yemas y zumo de limón, añadiendo también "champignon"; ya cocido con agua, vino blanco y unas cebollitas

redondas y muy pequeñas, y todo se vierte sobre la ternera bien escurrida y arreglada en la fuente.

### CHULETAS DE TERNERA A LA MAYORDOMA

Se pasan por manteca de cerdo derretida y luego con pan rallado, y se asan en la parrilla o sobre la placa, y al tiempo de servir las se colocan en una fuente, que esté muy caliente, sobre salsa mayordoma (Véase "Salsas"), y se guarnecen con unos pepinillos cortados a lo largo.

### CHULETAS DE TERNERA SAN QUINTÍN

Dorar ligeramente en un poco de manteca bastante cebolla muy picadita. Cubrir con este puré, bien escurrido, seis u ocho chuletas gruesas de lomo de ternera, sin costilla; poner encima una capa, no muy espesa, de miga de pan finamente rallado, y con una cuchilla o una espátula, aplastar mucho las chuletas para que el relleno se les adhiera bien; rociar todo con un poco de manteca caliente y colocar las chuletas en una cacerola plana sobre otro poco de picadillo de cebolla. Alrededor de las chuletas, sin mojarlas por encima, se echa un vaso de vino blanco y se meten al horno durante tres cuartos de hora, o más si fuese preciso. Cuando el vino se ha consumido se rocían con unas cucharadas de caldo o de jugo, y en cuanto las chuletas están doradas, sin salsa, pero jugosas, se arreglan en otra fuente y se sirven. Hay que sazonarlas al principio con sal y pimienta.

### CHULETAS DE TERNERA MARÍA LUISA

Es plato de mi invención; a todos los que lo han tomado ha gustado mucho. Lo principal para que resulte bien es

elegir una ternera fina, de clase extra; de no ser así, es preferible preparar las chuletas de otro modo. Las chuletas han de ser con costilla y muy gruesas. Se limpian bien de nervios y gordos, se redondean, y doblándolas para que no se deformen, se macean con cuidado. Se "unta" con manteca una sartén, y cuando está muy caliente, y a fuego muy vivo, se doran ligeramente las chuletas por ambos lados; al sacarlas de la sartén se espolvorean con sal muy fina (1), y se colocan en la fuente en corona, donde ya se habrá puesto en el centro una guarnición. Sobre cada chuleta se pone una gota de Jerez o Madera y encima una cucharada, sin colmar, de foie-gras de lata pero de buena marca (o se prepara en casa). (V. "Fiambres".)

Guarnición: Una sesada de cerdo o cordero cortada a lo largo en cuatro partes y puesta en una cacerola a asar al horno o sobre la chapa con pan rallado, perejil y ajo y una pizca de mantequilla o aceite. Estos sesos después de asados se cortan en ruedecitas. Un picadillo de riñones salteados (V. "Riñones") y unos cuadritos de jamón rehogado. Pueden substituirse los riñones por higadillos de ave.

### CHULETAS DE TERNERA A LA ITALIANA

En una cacerola se derrite un poco de tocino de jamón, picado menudo, y cuando está se frien allí unos cuadraditos de jamón y en seguida las chuletas untadas de harina; cuando han tomado color se les agrega una copa de vino dulce se dejan cocer un poco, añadiendo entonces una taza de caldo y un pedacito, como una nuez, de manteca de vacas;

---

(1) La sal Cérébos es la que yo empleo.

a muy poco fuego sigue la cocción, sirviéndolas cuando están tiernas sobre unos picatostes de pan frito, del tamaño de la chuleta, vertiendo por encima el poco caldo o jugo que ha quedado en la cacerola.

### CHULETAS DE TERNERA A LA BÉCHAMEL

No han de cortarse gruesas, y una vez que estén recortadas y maceadas, con cuidado, se rehogan en manteca de cerdo y a no mucho fuego, para que se pasen bien y no tomen color.

En un cazo se tiene preparada la béchamel (V. "Salsas"), muy espesa, y allí se mojan una a una las chuletas pinchándolas con un tenedor y, cuando están bien embadurnadas por ambos lados, se colocan (sin que toquen unas con otras) en una fuente que previamente estará preparada con pan rallado para que no se peguen. Una o dos horas después, cuando está fría y consistente la pasta, se rebozan las chuletas con bastante pan rallado, huevo batido y otra vez pan y se fríen con mucha grasa (mitad aceite, mitad manteca) que esté muy caliente para que se doren pronto. Cuando han escurrido sobre una parrilla, se ponen en la fuente sobre una servilleta.

### CHULETAS DE TERNERA A LA PAPILLÓ

Hay que procurárselas muy magras y tiernas; de lomo alto o bajo son las mejores. Una vez que están limpias de huesos y gordo se macean y arreglan un poco y se dejan en aceite crudo hasta el día siguiente, si es en invierno, y hasta la noche, siendo en verano; pero en una y otra época tienen que estar en sitio fresco y no cerrado, para que las dé el aire,

Un cuarto de hora antes de la comida se sacan del aceite; escurriéndolas mucho, se pasan, pinchándolas con un tenedor, por manteca de vacas muy fresca, derretida, pero no frita ni cocida, y si no gusta, que sea de cerdo o de las dos, y se sazonan con sal y limón. Se untan bien con pan rallado, mezclado con perejil seco hecho polvo. Se cortan en forma de empanadilla grande unos trozos de papel de hilo blanco, del llamado de barba, y se envuelve en cada uno una chuleta. Se unta de grasa el papel por fuera, y cuando todas las chuletas están así preparadas, se colocan en una parrilla y se mete en el horno, que ha de estar fuerte, teniendo la precaución de poner la parrilla sobre una fuente o cazuela plana de hierro para que allí caiga la grasa que escurren las chuletas.

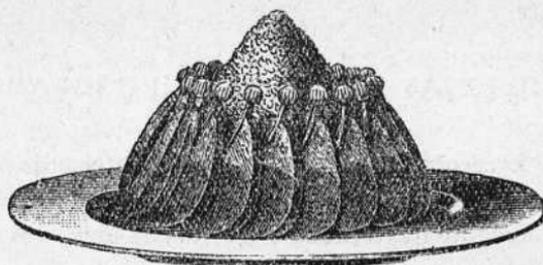
Cuando éstas están doradas, lo que se ve entreabriendo un poco el papel, y éste también tostado, pero no quemado, se sirven con los mismos papeles, puestas en una fuente sobre una servilleta. (He de advertir que estas chuletas con papeles ya no están de moda.)

### CHULETAS DE TERNERA RELLENAS

Se abren con cuidado por uno de sus lados, como si se fuesen a hacer dos, y sin separar del todo las dos mitades, se rellenan con un picadillo de jamón, menudillos, tocino, perejil y ajo. Vueltas a unir se cosen un poco para que no se salga el relleno, y se fríen en manteca de cerdo, poniéndolas después a cocer en cazuela y a fuego muy lento con su propio jugo y una copa de Jerez o buen vino blanco, sazonándolas con sal, pimienta en grano y una ramita de romero o tomillo. Se sirven con su jugo y guarnecidas con picatostes largos.

## CHULETAS DE TERNERA MODERNISTAS

Han de ser de costilla para dejarlas el hueso, pero bien raspado y limpio de la carne y nervios a él adheridos. Así preparadas, pásense por manteca de cerdo derretida y después por pan rallado que tenga raspaduras de corteza de



Chuletas de ternera modernistas.

limón. Asense a fuego vivo en la parrilla, y mejor sobre la misma placa de la cocina; colóquense en una fuente en corona, y en el extremo del hueso liarlas un poco en papel blanco recortado. En el centro de la fuente se ponen en montón unas "bruselas" escaldadas con agua hirviendo salada, y después de escurridas pásense, sin que se frían, por manteca de vaca.

## CHULETAS DE TERNERA AL ESTRAGÓN

De costilla o como gusten, se cortan y macean unas chuletas gruesecitas que, pasadas por manteca y pan rallado, se ponen a la parrilla hasta que se doren. En una sartén se frie, hasta que tome color, una cucharada de harina que se alarga con el jugo que soltaron las chuletas o con jugo de carne del

que se vende ya preparado, y una taza de caldo, agregando media docena de pepinillos en vinagre, cortados en rajitas, unas hojitas de estragón, unas cuantas aceitunas picadas, una pizquita de tomillo y zumo de limón. Se deja cocer esta salsa, ligándola con una yema de huevo batida al tiempo de servir, vertiendo entonces la salsa sobre las chuletas. También se ponen en la salsa unas cuantas alcaparras y un polvo de pimienta.

### MOLLEJAS DE TERNERA FILIGRANA

En una cacerola, con un poco de manteca de vacas, se rehogan cebollitas muy pequeñas, luego una cucharada de harina, y cuando ha tomado color se añaden dos tazas de caldo, setas y cogollos de alcachofa picados, criadillas de tierra partidas en cuatro pedazos, dos granos de pimienta y un clavo de especia. Se deja cocer todo a fuego lento, y media hora antes de tomarlo se añaden las mollejas partidas al medio, ligando luego la salsa con dos yemas de huevo desleídas con agraz o zumo de limón.

### HÍGADO DE TERNERA AL JEREZ

En manteca se fríe cebolla picada, se rehoga el hígado partido en trozos, y cuando está se ponen en una cacerola con la grasa, perejil picado, zumo de limón, una copa de Jerez y unas cucharadas de caldo; se deja cocer unos minutos y se sirve con tostadas de pan frito.

### HÍGADO DE TERNERA FRITO

Hay que cortar el hígado en filetes no muy gruesos, que luego de envueltos en pan rallado, sazonado con perejil y

ajo, se rebozan en huevo y se fríen en aceite albandó. Pueden también freírse sin huevo. Se sirven guarnecidos con hojas de lechuga o escarola, y generalmente con salchichas, rara vez solos.

### PIES DE TERNERA A LA MILANESA

Una vez cocidos, deshuesados y partidos en trocitos, se ponen en una cazuela. Aparte se fríe en manteca una cucharada de harina, y cuando está dorada se echa sobre los pies, añadiendo una taza de caldo, setas picadas y rehogadas antes, lo mismo que unas cebollitas pequeñas, una hoja de laurel, perejil, y pimienta. Se machaca una yema de huevo cocido, que se agrega a la salsa desleída con unas gotas de vinagre.

### MANOS Y PIES DE TERNERA CON LECHE

Después de bien cocidos se rebozan en harina y huevo y se fríen en manteca; en esta misma grasa se echa un poco de harina y medio cuartillo de leche; cuando está como una crema muy clara se vierte sobre los pies y se pone a cocer a poco fuego.

### SESOS DE TERNERA EN SALSA

Se escaldan los sesos en agua hirviendo, se pasan por otra muy fría y se cuecen en un poco de caldo del cocido.

Aparte se traban en manteca de vaca dos cucharadas de harina, y cuando está dorada se echan unas cucharadas de caldo y otro tanto de vino blanco y un polvo de pimienta. Así que ha cocido un poco esta salsa a fuego suave se vierte

sobre los sesos, sirviéndolos muy calientes y añadiendo zumo de limón y una yema batida.

Lo mismo se preparan los sesos de cerdo, cordero, etc.

### SESOS DE TERNERA SORBONA

Hemos de cortarlos a lo largo en cuatro partes. Han de estar bien secos con un paño. En cacerola plana ha de ponerse un trocito de mantequilla, y cuando está derretida, ralladura de pan muy fina amasada con perejil y ajo machacados y un poco de ralladura de limón; sobre esto los sesos bien separados y espolvoreados de la ralladura y un polvo de pimienta; se asan bien; al servir se sazonan con unas gotas de limón.

## CARNERO

---

### PIERNA DE CARNERO CON SALSA GALATEA

Mechar con tiras de tocino y ajos crudos enteros una pierna de buen carnero y ponerla tres o cuatro días, según la temperatura, en el adobo siguiente: ajos crudos, perejil, tomillo, cebolla, clavo, nuez moscada, manteca, láminas de tocino, dos o tres cucharadas de aceite, otro tanto de vinagre fuerte y un vaso de vino blanco. Pasados los tres días y después de haber dado vuelta al carnero cada doce horas, se saca del adobo, se escurre, se unta de manteca y se pone a asar. El adobo se pone a hervir trabándolo con una cucharadita de harina, y después de colarlo se vierte sobre el asado o se sirve aparte en una salsa.

## PIERNA DE CARNERO ASADA A LA FRANCESA

Ante todo debe procurarse que el carnero sea de excelente calidad y dejarlo en el fresquero o ventana de la despensa dos días si es en invierno y no llueve, y uno o menos en verano. Después de limpio, se mecha con tres o cuatro ajos crudos, se unta bien de manteca, y puesto en una cacerola a propósito, esto es, extendida y bien tapada, se mete en el horno que ha de estar muy fuerte para que en hora y media, poco más o menos (según el tamaño y calidad de la pieza), se ase; teniendo la precaución de rociarle con la misma grasa que suelta y se le da vueltas para que pase por igual. Cuando está se destapa la cacerola para que la pierna se dore. Una vez en punto, o sea tierna y rosada por dentro, se saca del horno y se ata al hueso con una cintita de seda, como una gola de papel blanco rizado o una servilleta pequeña y bien colocada, para que sin mancharse se pueda coger con la mano izquierda y troncharla con la derecha.

Aparte, en salsera, se sirve el jugo que ha soltado o cualquier salsa picante.

## PIERNA DE CARNERO A LA ARAGONESA

Vamos a deshuesar la pierna; la cosemos luego dándole una buena forma redonda; en una cacerola de barro extendida de asar, hemos de poner unas hojas finísimas de tocino y en ellas doraremos la carne; rodeémosla de cebolla cruda picada; sobre ésta otra capa de judías blancas, previamente cocidas, pero no del todo; encima unas ruedas de patatas crudas; así arreglada y toda sazonada con un poco de pimienta, hemos de cubrirla de caldo y agua y dejarla cocer lentamente. Se sirve en la misma cacerola. Si el carnero es grande y no muy tierno, hay que dejarlo hervir un par de

horas antes de poner las legumbres, con las que cocerá otro rato hasta que éstas estén suficientemente tiernas.

### PIERNA DE CARNERO ARRABALERA

Se asa al horno sin quitarle el hueso. Entretanto se cuecen con agua y sal un par de cabezas de ajo mondadas. Luego se machacan mucho, se pasan por tamiz y se mezclan con el jugo que quedó de asar el cordero o con otro para servir esta salsa con el carnero. Como generalmente no se toma toda la pierna en una comida, al día siguiente se corta en filetes gruesos la que quedó, y espolvoreados de pan rallado, perejil y un polvo de corteza de limón, se asan a la parrilla o al horno, sirviéndolos con una salsa picante o de vinagre.

El hueso largo de la pierna se decora con un papel rizado.

### CARNERO PRAVIANA

Del lomo o pierna asados que quedó del día anterior se cortan unos filetes. Dos manzanas agrias se dividen en cuartos y luego en filetes gorditos que se arreglan en una cacerola con mantequilla o manteca. Encima se coloca la carne sazonando con un polvo de pimienta. Se tapa la cacerola y se pone unos minutos a fuego vivo y después en el horno o en un extremo de la hornilla para que la manzana se vaya pasando poco a poco y se calienten los filetes. Así se guisa también el lomo o magro de cerdo.

### CHULETAS DE CARNERO CON GUISANTES

Se arreglan, dejándolas bastante gruesas, se macean y recortan dándoles buena forma; se asan a la parrilla o sobre

la chapa un poco engrasada; no debe estar el fuego demasiado vivo para que no queden crudas. Cuando se han dorado por los dos lados se sazonan con sal y limón y se pone encima como una avellana de mantequilla o una cucharadita de cualquier jugo o de mostaza. Mientras se asan las chuletas se cuece un kilo de guisantes, se escurren por colador y se sazonan con un poquito de mantequilla muy fresca, que se derrite solamente con el calor de los guisantes; no deben cocer con ella. Los guisantes se ponen en montón en la fuente y las chuletas alrededor adornando el palo con una borlita de papel rizado.

### ASADURA DE CARNERO ENCEBOLLADA

La parte blanda de la asadura, o sean los pulmones, se cortan en pedacitos, se untan de harina y se rehogan en manteca. Una docena de cebollitas se fríen primero y se cuecen luego con vino blanco o tinto hasta formar un juguillo espeso. El hígado se corta en filetes, se espolvorea de harina y se fríe en manteca. A las partes blandas se les da un hervor con las cebollitas, y el hígado se coloca guarneciendo la fuente.

### CARNERO A LA ITALIANA

Medio kilo de carnero de la parte que más agrade se arregla (V. "Teoría de Procedimientos") y corta en pedazos iguales, no muy grandes. En una sartén con un poco de tocino y unos pedacitos de recortes de jamón se rehogan mucho una cebolla y los trozos de la carne; se coloca todo en una cacerola, se cubre de agua y se deja cocer dos o tres horas a buen fuego primero y luego despacio.

Entretanto se prepara un arroz de este modo:

Se rehoga un poco de cebolla picada, con manteca o tocino, luego una taza de arroz, echando después para que hierva dos tazas de agua; cuando las ha consumido se aparta del fuego dejándole reposar y agregando unos trocitos de mantequilla y queso de Parma o gruyer rayados. Se echan en una fuente redonda dos partes de arroz haciendo un hueco en el que se ponen los trozos del carnero con un par de cucharadas de la salsa en que coció, para que resulte jugoso. Con el resto del arroz se cubre el carnero, y por encima se espolvorea de queso. Si aún quedó algo de jugo de cocer la carne se sirve en salsera o se vierte sobre el arroz, según el gusto de cada cual. Este plato puede también prepararse con ternera o ave.

#### PECHO DE CARNERO RELLENO CON SALSA DE MOSTAZA

Levántese con cuidado el pellejo e introdúzcase un picadillo de cerdo sazonado con tocino, perejil y ajo. Cósase la abertura y cuézase después. Se sirve con una salsa hecha con bastante cebolla rehogada, a la que se agrega medio vaso de buen vinagre, dejándolo reducir; luego se mezcla con una taza de salsa hecha con harina y al tiempo de servir se sazona con una cucharadita de mostaza.

#### SESOS A LA AURORA, DE CARNERO, CORDERO O CERDO

Para seis personas, tres sesadas de cerdo o una de ternera, que se cuecen con agua y sal, se pican y amasan en una cazuela y con cuchara de palo, añadiendo un poco de harina y

dos yemas de huevo batidas. De esta pasta se echa un poco en una jícara con harina, para darle la forma de albóndigas grandes, que después se rebozan como los sesos huecos con las claras y se fríen en aceite, dejándolas poner doraditas.

### RIÑONES DE CARNERO AL MADERA

Con un poquito de manteca se fríe media cebolla cortada muy fina, y cuando está algo dorada se echan los riñones, bien lavados y cortados en filetes finos; en cuanto se les ha dado una vuelta se saca todo y se echa en una cacerola, y en la grasa que quedó se fríe una cucharadita de harina, a la que se añade, cuando está dorada, una jícara de caldo; se deja reducir lentamente esta salsa, que después se echa sobre los riñones, añadiendo dos cucharadas de vino de Madera, con todo lo cual darán "sólo un hervor" los riñones, sirviéndose en seguida con tostadas de pan frito cortadas en triángulos. El secreto para que los riñones resulten tiernos está en no dejarles cocer, pues ocurre con ellos lo que con los huevos: cuanto más cuecen, más duros están.

## CORDERO

---

### CORDERO O CABRITO ASADO

Después de limpio se coloca bien extendido y boca abajo en una cazuela de asar, se le unta de manteca, rocía de limón, y bien tapado se mete en el horno. Cuando está tierno el cordero se destapa la cazuela para que se dore por igual.

Para que esté más sabroso se pone el día antes en un adobo hecho con un poco de orégano, una pizca de ajo, un polvo

de pimienta y sal gorda; todo se machaca junto, y desleído con agua fría, se vierte sobre el cordero.

### ASADURA DE CORDERO

Se corta en pedacitos, se sazona con bastante perejil y ajo picado y se echa en la sartén con un poco de manteca albando y se le deja rehogar unos minutos, al cabo de los cuales se retira del fuego, se le echa el zumo de medio limón y se sirve muy caliente.

### CORDERO CON GUI SANTES

Ha de ser muy joven para que no tenga tufillo a sebo, y si es posible de Pamplona o de Burgos, que están criados a dos madres y son de un sabor especial.

En un trozo o en pedazos se rehoga con aceite, se fríe después un ajo, una tostada y unas ramas de perejil, que machacado todo y desleído con un poco de agua, se agrega unos momentos antes de servirse.

El cordero, con la grasa de freírle y unas cacillas de agua, se deja cocer en una cazuela, y cuando casi está, se le añade un kilo de guisantes, rehogados antes y espolvoreados de azúcar.

### CORDERO CON ALCACHOFAS

El cordero en pedacitos iguales se rehogará en una sartén con un poco de tocino de jamón y unos ajos enteros. Póngase a cocer en una cacerola con un vaso de vino blanco y especias, si gusta. Añádense unas alcachofas cortadas en dos

mitades, que habrán dado un hervor en agua salada. Tápese bien la cacerola y déjese cocer lentamente hasta que el cordero esté bien tierno y la salsa reducida a un jugo espeso. Sazónese entonces con perejil picado y el zumo de un limón.

### MANOS DE CORDERO A LA CASERA

Después de muy cocidas con agua, laurel, un casco de cebolla y perejil, se deshuesan y cortan en trozos iguales. Aparte se pone en un cazo un trozo de mantequilla donde se dora una cebolla picadita; se agregan luego dos cucharadas de harina, cociéndolas a fuego lento y alargando con una taza más de caldo para formar una papilla muy unida y lisa que se deja hervir también unos minutos. Se vierte esta salsa sobre las manos que estarán bien escurridas en una cacerola; cocerán unos minutos; se cuele la salsa, se liga con dos yemas acercándola al fuego, pero sin dejarla cocer, y sazónando al tiempo de servir con el zumo de un limón y perejil picado. En esta salsa se vuelven a poner las manos de cordero para servir las. Lo mismo se preparan las de ternera.

### RIÑONES DE CORDERO SALTEADOS

Después de abiertos al medio, a lo largo, se ensartan, como si se fuese a hacer un zurcido, en unas agujas largas de plata o simplemente de metal. Se ponen en una fuente plana, se rocían con unas cucharadas de aceite crudo, se espolvorean con miga de pan mezclada de perejil y ajo, se aromatizan con unas gotas de limón y doran un poquito a horno fuerte. Bastan cinco minutos para que estén en punto, es decir, casi sangrando. Mientras se asan se prepara la fuente con dos

montoncitos en los extremos de patatas fritas muy delgadas, o sea en pajas, y otros dos a los lados de berros aderezados como se quiera.

## CERDO

### LOMO DE CERDO ASADO

Mecharlo con cebolla y ajo picado, trocitos de jamón y pimienta en grano, todo ello crudo.

Ponerlo a cocer en cazuela con un poco de agua, vinagre, zumo de naranja, vino, laurel, pimienta y manteca, tapando la cazuela hasta que se haya consumido el caldo y destapándola luego para que se dore por igual.

Partido en filetes, se sirve con salsa de tomate o cebolla cruda muy picada, vinagre, aceite y un polvillo de pimienta.

### LOMO DE CERDO A LA DONOSTIARRA

Después de atado y bien arreglado un trozo de lomo de un kilo, se coloca en una cacerola de asar extendida y se mete en el horno a buen fuego, dándole vuelta para que se dore por igual; cuando lo está se cambia a otra cacerola honda y recogida y se le cubre con leche, dejándole así cocer muy lentamente a un lado de la hornilla hasta que esté bien tierno y la leche muy reducida, quedando sólo un poco y como una crema.

### CHULETAS DE CERDO ASADAS AL ESTRAGÓN

Ligeramente extendidas y limpias de gordo, colocarlas en

una cacerola plana de porcelana, untada antes con manteca; ponerlas a fuego vivo, y mientras se van asando darlas vueltas y espolvorearlas con miga de pan rallado mezclado con un polvo de sal, raspadura de limón, pimienta y tomillo (de esto poquísimo). El jugo que sueltan, echarlo en un cazo con una cucharada de harina, dejarlo que tome color y alargarlo con cuatro cucharadas de vino blanco, moverlo bien y verterlo sobre las chuletas adornadas con pepinillos cortados a lo largo. Sírvasse en la misma cacerola.

Resultan estas chuletas tan exquisitas, que, a mi juicio, es el único modo de poder comer el lomo de cerdo, tan grasiento y poco apetitoso.

#### CHULETAS DE CERDO CON SALSA ROBERT

Arregladas las chuletas se pasan ligeramente por manteca derretida y ralladura de pan sazonado con un polvo de pimienta y se asan a la parrilla o al horno.

Unas patatas cortadas en ruedas se fríen en manteca a muy poco fuego, se pasan a una cacerola rociándolas con unas cucharadas de caldo y se deja que terminen la cocción muy lentamente; se ponen luego en el centro de la fuente, alrededor las chuletas y aparte se sirve la salsa Robert.

#### PIES DE CERDO RELLENOS

Se cuecen bien, se escurren y se les quita el hueso abriéndolos en dos mitades a lo largo; se rellena cada una con un picadillo de cerdo sazonado con una trufa; se alisa bien y se envuelven en un trozo de mantequilla de cerdo para asarlos al horno.

## SOLOMILLOS DE CERDO ASADOS

Se mechan con perejil y ajo picado, se unen dos a lo largo, y, después de bien atados y untados de manteca, se ponen a asar en el horno rociándolos con media jícara de vino blanco, dejándolos dorar luego.

Se sirven con puré de patatas o con legumbres.

## SALCHICHAS AL HORNO

En una cacerola blanca de las que se usan para los huevos al plato, se echa como una nuez de manteca de vacas o cerdo, y cuando está derretida, una capa de puré de patata (V. "Patatas"); encima se arreglan cuatro o seis salchichas blancas de las mejores, que se cubren con otra capa de puré, otra de salchichas y la última de patata, que se espolvorea con un poco de pan rallado, mezclado con queso de Parma y bola. Se salpica con unas bolitas de manteca de vacas y media hora antes de servir se mete en el horno, que conviene esté fuerte para que en poco tiempo se tueste y no se seque la patata.

## SALCHICHAS CON COLES

En poca agua y con un buen trozo de tocino de jamón algo rancio, se cuecen unas hojas enteras de col. Antes de que estén muy cocidas se sacan del agua y se dejan escurrir. Luego se envuelve una salchicha blanca o encarnada, al gusto, en cada hoja de col, se ata con cuidado y dándole varias vueltas con un hilo grueso; se untan de harina y se rehogan en un poco de aceite, colocándolas luego cuidadosamente en una cacerola. En la grasa que quedó de rehogar las sal-

chichas se fríe una tostadita de pan, un poco de cebolla, perejil y ajo, y todo bien machacado se deslíe en una taza de agua y agregando la grasa se echa en las salchichas con un par de cucharadas de vino blanco y a fuego muy lento se deja cocer un rato, sirviéndolo con una guarnición de pequeñas coles de Bruselas, salteadas, como indico en el capítulo de "Legumbres" (V. "Coles de Bruselas").

### JAMÓN A LA NORMANDA

Se quita el tocino, hueso y corteza a medio kilo de jamón; se escalda en agua hirviendo, teniéndolo en ésta un rato; después se líe bien en un lienzo blanco, procurando darle buena forma; se ata y pone a cocer con agua, cebolla, tomillo, laurel, ajos y pimienta. Cuando ha cocido un rato y casi consumido el agua, se le echa medio cuartillo de vino blanco para que siga cociendo hasta que esté tierno.

Se hace un arroz blanco (V. "Legumbres") que se coloca extendido en una fuente y encima el jamón, trinchado en lonchas sin separar, rodeado de grupos de cogollos de alcachofa, zanahorias, cebollas pequeñas y judías, todo cocido antes en caldo y después ligeramente rehogado en manteca.

### JAMÓN CON GUINDAS

Cortado en filetes y untados de harina se rehogan en manteca de cerdo; se echa en la misma sartén una cucharada de azúcar, un vasito de Moscatel o Málaga, un polvo de canela y las guindas deshuesadas, dejándolo cocer a fuego suave unos minutos con el jamón.

### JAMÓN A LA FRANCESA

Se toma un trozo de un kilo de buen jamón, se divide al medio, por su alto, no al través, para que queden dos trozos gordos; se deshuesa, limpia de tocino y cuero y se macea sin deformarlo. Después de haber estado en agua diez horas se escurre y se ata cada trozo separadamente, como explico para las carnes, y se ponen a cocer como el jamón a la normanda, y cuando ya está cocido y que ha consumido el agua se le añade una copa de Madera, dejándole cocer otro poco. Se saca de la cacerola, y poniéndole entre dos tablas y con peso encima, se tiene en prensa desde por la mañana si se ha de comer a la noche. Poco antes de la comida se hace un picadillo con un poco de jamón frito y menudillos de ave, que se amasan con un higadillo rehogado y muy machacado y una pizca de manteca, mezclándolo todo bien a un puré de patatas hecho como explico en las "Legumbres" (Véase "Patatas"). Cuando todo esto está preparado, se corta el jamón en filetes y se rehoga ligeramente con manteca albando, arreglándolo en la fuente apoyado sobre el puré, puesto en el centro en pirámide. Puede ponerse sólo cocido.

### JAMÓN A LA WALKIRIA

Es jamón en dulce o jamón cocido cortado en filetes, arreglados en la fuente sobre una base de puré de patata o de cualquier ensalada, rodeados de ciruelas en compota y de un cordón grueso de huevos hilados.

### JAMÓN CON ESPINACAS

Se desala y cuece o se fríe cortado en filetes, y se sirve con crema de espinacas (Véase "Espinacas").

## OREJAS DE CERDO A LA ESPAÑOLA

Después de muy limpias y a medio cocer, se termina su cocción en una salsa hecha con cebolla picada y frita en manteca, trabada con una cucharada de harina y alargada con dos cacillos de agua.

Al sacarias a la mesa se rocían con unas gotas de limón.

## RIÑONES DE CERDO BROCHÉS

Se cortan en rajitas iguales del grueso de dos duros, y después de muy lavados con agua fría se ensartan en una espada o aguja de plata o metal a propósito, o sea del largo y grueso de una aguja de salmar y con una asita o cruz a un extremo. A no ser de plata, que son las bonitas, se mandan hacer a un hojalatero, de metal; pero éstas tienen el inconveniente de que en seguida crían cardenillo, por lo que requieren mucho esmero.

Ya que tenemos las agujas preparadas, se ensartan en ellas, pinchándolos por el medio, una raja de riñón, otra finita de tocino de jamón, otra de jamón, la siguiente de riñón, y así sucesivamente hasta llenar la aguja, pero no tanto que se salgan los riñones.

En una cacerola larga de porcelana de las que resisten el fuego, o en dos si fuese pequeña, se ponen las doce agujas que debe haber, untándolas con un poco de manteca y espolvoreándolo todo con sal, miga de pan rallado y mezclado con una chispa de perejil y ajo machacado y agregando unas cucharadas de Jerez.

Se mete la cacerola en el horno, sólo diez o quince minutos antes de servir el plato, pues para que estén en punto los

riñones no deben estar al fuego más de este tiempo y es preciso servirlos en cuanto salen del horno, pues si no, se endurecen. Mientras se están haciendo hay que volver las agujas de un lado a otro para que se pasen por igual.

Se sirve en la misma cacerola, guarnecida con picatostes u hojas de lechuga.

### LENGUA DE CERDO

Le convienen los mismos guisos que a la de vaca y ternera, excepto la escarlata, y desde luego cociéndola en menos tiempo y con menos agua o caldo. (Véase “Lengua de vaca”.)

### PIES DE CERDO AL GRATÉN

Cuando están perfectamente limpios y lavados, se cortan al medio, a lo largo; se untan con muchísima sal molida, y en una fuente se dejan cuatro días en el fresquero o sitio donde les dé el aire, quitándoles todas las mañanas el agüilla que sueltan y volviéndolos. Después se atan cada dos mitades y cuecen cuatro o cinco horas con agua y vinagre, unos cascós de cebolla, laurel y pimienta. Una vez bien cocidos se escurren, desatan y colocan en una cacerola de hierro larga y extendida untados con aceite frito y dos cucharadas de caldo. Se meten en el horno, volviéndoles a menudo, y cuando empiezan a tomar color se les cubre con el siguiente amasijo: en un tazón se amasan cuatro o cinco cucharadas bien repletas de miga de pan rallado el día anterior, un poco de perejil, ajo, un grano de pimienta, sal, raspadura de limón, tres cucharadas de vino blanco y dos de agua; con todo esto se embadurnan bien los pies hasta cubrirlos, poniendo enci-

ma cuatro o seis bolitas como avellanas, de manteca de vacas, y vuelven al horno hasta que esta pasta se dore ligeramente. Se sirven en la misma cacerola. Así preparados resultan muy sabrosos. También se aplican a los pies de cerdo los mismos condimentos que a los de ternera.

### COCHINILLO DE LECHE O TOSTÓN ASADO

Muy sabroso para comido de tarde en tarde y de ningún modo presentable más que en la intimidad, por ser plato excluido de toda mesa fina. No todas las cocineras saben matarle, ni menos limpiarle para que resulte blanco como la nieve.

Para que se pueda tomar y no tenga mucha grasa, no ha de tener el animalito más de ocho o diez días.

Después de atado "de pies y manos", para que no se mueva, se le hunde con fuerza en la garganta la punta de una navajilla, haciéndole una pequeña cisura de tres centímetros de larga, por donde sangra, e inmediatamente, con la sangre caliente y diez céntimos de colofonia en polvo o pez se le frota mucho con la mano por todas partes, y luego se sumerge en agua hirviendo. De este modo queda blanquísimo.

Después se abre en canal, limpia y lava perfectamente y se coloca abierto en una cacerola larga y extendida, que se venden a propósito, siendo las mejores de barro de Pereruela (1), poniéndole unas cañitas o palos atravesados para que no se cierre. Se frota bien con sal y limón y se embadurna con manteca de cerdo y raspaduras de tocino. Se mete en el horno, que ha de estar fuerte, y cuando esté dorado, se sirve entero.

---

(1) Pueblo de la provincia de Zamora.

## CAZA

---

### GUISADO DE LIEBRE A LA LYONNAISE

Después de bien limpia la liebre, se parte en pedazos y se pone en una cazuela; allí se echa aceite crudo, pedazos de tocino, manteca de cerdo, tomillo, mejorana, ajos enteros, pimienta en grano y laurel; se menea bien y se tiene así preparada lo menos veinticuatro horas antes de la comida en que se haya de servir. Una hora o dos antes de esto, se pone al fuego, y cuando ha cocido un rato se le echa una botella entera (para cada liebre) de buen vino tinto o Borgoña y se la deja cocer hasta que esté bien tierna.

### LIEBRE CON SALSA DE ALCAPARRAS

Después de limpia, partirla en trozos y freirlos con manteca, poniéndolos a cocer con agua.

A la manteca sobrante se le añadirán alcaparras machacadas, con pan tostado, clavo y pimienta, que se fríe también, agregando después aceite, vinagre, cebollas cocidas y perejil picado, echándolo todo sobre la liebre y dejándolo cocer hasta que esté tierna.

Sírvase con pimientos chicos y aceitunas.

### CONEJO ESCABECHADO

Se rehoga en aceite después de partido en trozos, y en la grasa que queda se echa una jícara de vinagre muy fuerte que cuando empieza a hervir se vierte sobre el conejo en un

puchero. Se agrega agua, ajos crudos y laurel y se deja cocer a fuego lento. Cuando está tierno se cambia de vasija, se le echa unas rajadas de limón, más ajos y laurel y se deja enfriar. También se come caliente, y en este caso no se cambia de puchero.

### CONEJO CON ARROZ

Ha de ser tierno, más bien gazapo, y después de cortado en trozos, se rehoga en aceite, se echa en una cazuela y en el mismo aceite se fríen también unos ajos y después se vierte todo sobre el conejo, añadiendo cuatro o cinco tazas de agua. Cuando está cocido se echa una taza de arroz, y bien tapado y sin moverlo se deja cocer despacio. Poco antes de que esté se le agrega una pizca de ajo y perejil crudo, machacado y desleído en un poco de agua caliente.

Debe servirse en la misma cacerola.

### CONEJO A LA MACARENA

Después de limpio y partido en trozos grandes se echa en un puchero con una jícara de aceite crudo, otra de vinagre que no sea fuerte, muchísima cebolla picada, laurel, pimienta, ajos y perejil.

A la boca del puchero un papel de estraza mojado, encima una cazuelita de barro con agua y a cocer muy lentamente hasta que esté tierno, y se sirva con pepinillos y aceitunas.

### CONEJO A LA CASTELLANA

Partido en trozos se rehogan éstos en manteca y se echan en una cazuela. En la misma grasa se fríen mucho, hasta que estén dorados, cuadritos de tocino de jamón y luego una cucharada de harina; cuando se ha tostado se desle con dos jícaras de caldo y esta salsa se vierte sobre el conejo, y en

ella a fuego lento cuece hasta que un poco antes de servirse se le agreguen una cucharadas de vino blanco y unos picatostes de pan fritos, con los que luego se guarnece la fuente.

### CONEJO DE GARENNE

Doce horas antes de servir o veinticuatro, si es en invierno, se prepara el conejo cortado en trozos en el adobo siguiente: laurel, tomillo (poquísimo), dos cebollas picadas, dos o tres ajos, nuez moscada y media botella de vino de Borgoña o, en su defecto, de buen Rioja. Una hora antes de la comida se saca el conejo del adobo y se pone a escurrir; entretanto se calienta en la sartén una cucharada de manteca, poniendo a derretir en ella como unos 50 gramos de tocino de jamón que tenga algo de éste, picado muy menudo, una vez bien frito el tocino se rehogan en esta grasa los trozos de conejo previamente untados de harina y se van colocando en una cacerola; fríase después una cucharada de harina hasta dorarla, desliéndola en un poco de caldo y viértase sobre el conejo agregando todo el adobo. Cuando el conejo está tierno y la salsa algo espesa se cuele ésta y se añade un par de docenas de "champignons" cortados en cuatro partes y que se han tenido unos minutos en agua avinagrada y después de dejar cocer un poco se sirve muy caliente.

### CONEJO A LO CAZADOR

Cortado en trozos se rehoga, untado de harina en manteca, y una vez colocado en la cacerola se le echa un vasito de cognac, al que se prende fuego un instante, al mismo tiempo que se menea. Se le ponen ajos, cebollitas redondas, perejil, laurel y una rama de estragón picado muy fino, unos granos de pimienta y se cuece con una taza de caldo y dos vasos de vino blanco fuerte. Si la salsa estuviese algo clara se espesa friendo un poquito de harina.

## PATÉ DE CONEJO EN TERRINA

Córtense en filetes las patas y lomos de un conejo y píquese el resto muy fino con otra cantidad igual de magro de cerdo, un poco de tocino de jamón, otro poco de éste y un trocito de mantequilla. Sazonar con un par de cucharadas de Jerez, otra de cognac, pimienta, nuez moscada y “una pizca” de tomillo. Se forra una terrina o flanero con hojas delgadísimas de tocino y se llena con el picadillo, alternando con los filetes de conejo colocados sobre aquél. Se tiene en el horno hora y media y después se sirve en el molde o sacándolo y guarneciéndolo de aceitunas y hojas de lechuga. Puede tomarse muy caliente o frío.

## JABALÍ MARINADA

Se pone aceite en una cacerola, se echa unas legumbres, o sea zanahorias, laurel, pimienta en grano; una vez fritas las legumbres, se echa como media botella de vinagre y se deja reducir bastante; luego se echa una botella de vino tinto y otra de agua y se deja cocer como media hora; se deja enfriar bien y se prepara el jabalí en pedazos en crudo y una vez bien fría la marinada se pasa por un pico encima del jabalí y se tiene unos dos o tres días en esa marinada, que esté cubierto.

Modo de guisarlo.—Se escurre en cedazos y la marinada se guarda. Se saltea en una sartén con manteca de cerdo la carne, se escurre y se echa en otra cacerola y en la grasa esa se echa una poca de harina en la misma sartén a dorar; se moja la harina con la marinada y se deslíe con unas varillas hasta que levante bien y se pasa encima de la carne y se deja cocer hasta que esté, que será de hora a hora y media, y se sirve con la salsa encima.

## PERDIZ CON COLES

Es el clásico guiso de la perdiz, y preparado como voy a explicar es muy sabroso y no tan complicado de hacer como indican otros libros de cocina.

Después de limpia y chamuscada la perdiz se rellena con unos trocitos de jamón y entonces se envuelve en hojas muy delgadas de tocino añejo, y mejor si es de jamón, y se introduce en el hueco de una col blanca arrepollada o se lía en un par de hojas después de estar bien escaldadas con agua hirviendo y sal muy escurridas para que no tengan ni una gota de agua. Así preparada se coloca en una cazuela con raspaduras de tocino, trozos de jamón, tres o cuatro salchichas partidas en rajadas o butifarra catalana, un pedazo de lomo de cerdo o de ternera si no hubiese aquél, dos zanahorias, una cebolla picada, clavos de especie, pimienta, finas hierbas, un vaso pequeño de buen vino blanco, de Rueda si es posible, y dos tazas grandes de caldo.

Se deja cocer a fuego lento durante tres horas, teniendo bien tapada la cacerola.

Después de este tiempo se colocan las perdices en una fuente agregándolas la sal en que cocieron, que debe estar espesa, y si no lo estuviere se deja reducir a fuego vivo unos minutos y guarneciéndolas con las zanahorias recortadas en ruedas y las salchichas y el lomo o jamón picado menudo.

## PERDICES CON CHOCOLATE

Es un condimento que se emplea mucho para la perdiz y suele tener bastantes partidarios.

Después de arregladas se parten por medio y se rehogan en aceite, en el que se habrá derretido un trozo de tocino picado. Luego se echan en un puchero con mucha cebolla picada, ajo, perejil, especias, laurel, una jícara de vino blanco

y otra de caldo. Se cubre el puchero con un papel de estraza y encima se pone una cazuelita pequeña de barro con algo de agua.

Poco antes de sacarlas a la mesa se agrega una onza de chocolate desleído con un poco de agua, como si se fuese a tomar en jícara, pero más espeso, y se deja cocer un rato a fuego lento para dar lugar a que se forme una salsa espesa.

### PERDICES ESCABECHADAS

Este modo de prepararlas es un buen recurso para cuando no las hay frescas y para poderlas conservar algún tiempo o llevar al campo.

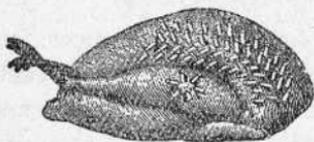
Una vez que están limpias se rehogan enteras en aceite, a fuego suave para que no tomen color y se pasen bien. Después se colocan con cuidado en un puchero echando por encima el aceite que sobró de freírlas, una hoja de laurel, unos ajos enteros, clavo, corteza de limón, dos tazas de agua y un chorrito de vinagre, y se dejan cocer lentamente, hasta que estén tiernas. Luego se ponen en un tarro añadiendo más vinagre fuerte, se tapan con el tapón de cristal esmerilado y con un poco de escayola para que no entre el aire y así se pueden tener algún tiempo. Pero el modo mejor de conservarlas es en una lata estañada y cocida después dos o tres horas. Así se guardan aunque sea un año. (V. "Conservas".)

### PERDICES EMPERATRIZ

Después de arregladas tres perdices, se rellena su interior con tocino y jamón machacado, una cucharada de Jerez y unas cuantas raspaduras o peladuras de las trufas que se han de emplear luego.

Se cosen los agujeros para que no se salga el picadillo y se cubre la pechuga con una hoja muy delgada de tocino fresco, atándola con un hilo fuerte para que no se mueva, y

así se dejan las perdices en sitio fresco hasta el día siguiente que se rocían con unas cucharadas de caldo y se ponen así a asar en el horno, pero tapadas. Cuando pinchándolas se ve que están ya tiernas, se les quita la hoja de tocino, se destapan y dejan dorar ligeramente dándolas vueltas para que lo estén por igual. Aparte se hace una salsa con raspaduras de trufas puestas a cocer con tres cucharadas de Jerez y dos de caldo; cuando se ha consumido el líquido, se machacan y pasan por colador, añadiendo un poco de caldo. En la sartén y con un poco de manteca se tuesta una cucharada de harina, se alarga con caldo y se incorpora a la salsa anterior para que cueza despacio unos minutos, mientras se prepara la fuente; ésta ha de ser redonda, para colocar en el centro una rebanada gruesa de pan frito que tenga la misma forma, y que, un poco ahondada, se pueda colocar en ella, y en pirámide, un puñado de trufas redondeadas como garbanzos y que antes han dado un hervor en la salsa. Alrededor, y en corona, se arreglan las perdices cortadas al medio y luciendo la pechuga, y por encima se vierte la salsa, que no ha de estar clara.



Si las perdices fuesen duras, se las echa más caldo y se las deja cocer un rato antes de meterlas en el horno.

## ARLEQUÍN DE PERDICES

Se sacan con cuidado las pechugas de dos perdices, partiéndolas al medio a lo largo, y después de rehogadas en manteca, se ponen a cocer a fuego lento con un poco de caldo, una pizca de tomillo, dos o tres granos de pimienta y dos cucharadas de vino blanco. Mientras se cuecen se deshuesa el resto de las perdices, que se rehoga con manteca a poco fuego, se pica muy menudo y se echa en la sartén con dos cucharadas de harina, moviéndolo un poco y agregando una jícara de leche y una nuez de mantequilla, y se deja cocer despacio hasta que se forme una pasta espesa, que se echa en una fuente, dejándola enfriar un par de horas. Las pechugas, que habrán consumido la salsa, se meten en el horno unos minutos para que se doren muy ligeramente, y entretanto con la pasta anterior se forman unos cuadros de cinco centímetros, que se rebozan con pan rallado, huevo batido y otra vez pan, y se fríen en aceite para colocarlos en la fuente alternando con las pechugas cortadas en filetes. En el centro se coloca un montón de picadillo de "champignon", jamón y trufas, ligeramente cocido todo, en salsa o caldo y rociado con una copita de vino de Madera.

## CODORNICES A LA HOLANDESA

Después de limpiar doce codornices, se colocan en una cacerola, cubriéndolas con hojas muy finas de tocino, unos trozos de cebolla, zanahoria, hierbas finas y pimienta. Se meten en el horno, dejándolas rehogar, y luego se les echa una taza de caldo y una jícara de vino blanco, y se ponen a cocer hasta que estén tiernas.

Aparte se cuecen en caldo, y separadamente, cogollos de alcachofas, guisantes, patatitas recortadas como avellanas y

cuantas verduras se quiera o se tengan a mano, que luego se rehogan en mantequilla.

Cuando las codornices están cocidas, se ponen en una fuente que resista el fuego, arregladas en forma de estrella; es decir, con las cabezas reunidas en el centro, y en los huecos que quedan entre los cuerpos se coloca un montoncito de verduras, distinto en cada hueco. Sobre todo ello se vierte una taza de caldo trabado con un poco de harina tostada y unas gotas de Jerez, y bien tapado y a poco fuego se deja cocer un cuarto de hora.

### CODORNICES A LA RIOJANA

Hay que envolver cada codorniz en una hoja muy fina de tocino y ponerlas a asar aderezadas con un chorrito de vino blanco, una jícara de caldo, pimienta en grano y una pizca de tomillo. Luego que están bien pasadas, se introducen en un pimiento encarnado de los llamados "morrones", ya pelado (Véase "Pimientos"), y se fríen en la sartén, dando vueltas al pimiento para que se fríen por igual.

### CHOCHA EN SALSA

La mejor época de comer la chocha es en el invierno, cuando más hiela, que, según sus partidarios, es cuando su carne está más fina y delicada.

Se sacan las tripas de la chocha, guardándolas para la salsa; se vuelve el pescuezo con cabeza y todo hacia atrás, pinchando luego el pico entre la pechuga y sujetándole con un bramantillo lo mismo que las patas, para que no se muevan. Hecha esta operación, se meten las aves en un puchero con manteca, un poco de tocino, trozos de cebolla, un nabo, una taza de caldo y media de vino blanco. Se tapa el

puchero y se mueve a menudo para que no se pegue su contenido y se deja cocer despacio.

Aparte se fríe en aceite, cebolla muy picada, y cuando empieza a dorarse, se le añaden las tripas, también picaditas y limpias de buche y una cucharada repleta de harina. A esta pasta se agrega la salsa en que han cocido las chochas, alargándola con caldo si estuviese muy espesa. Se deja cocer todo un poco y luego se sirve.

### PÁJAROS AL GRATÉN

Una vez limpios, se enjuaga su interior con un poco de vino blanco, se colocan en una cacerola plana, cubierta con hojas finas de tocino; cuando los pájaros están tiernos, se quita éste y se espolvorean con miga de pan rallado, mezclado con raspaduras de limón, sal y pimienta. Después que el pan se ha dorado un poco, se sirven.

### ZARZALES Y PAJARITOS EN SALSA

Se rehogan en manteca, y así que estén algo dorados, se ponen en una cazuela; se fríe una cucharada de harina, y cuando se ha tostado, se incorpora una copa de vino tinto, y al empezar a hervir se echa sobre los pájaros, añadiendo un poco de clavo, pimienta, una hoja de laurel, y, más tarde, un poco de agua si fuera preciso.

Al tiempo de servirlos a la mesa, se echan unas gotas de limón.

### FAISÁN

Lo he dejado para lo último, por ser tan apreciado y que sólo se ostenta en las mesas de gran lujo, aunque creo que

es tan solicitado no tanto por ser manjar delicado, como por lo subido de su precio, pues hay otras aves infinitamente mejores y que no tienen tanta fama.

Y ya que tiene muchos partidarios, hay que saberlo preparar, y voy a indicar cómo.

Generalmente se come asado o trufado, y en este caso se procede como para el pavo (Véase "Pavo trufado").

Para asarle y presentarle luego con su propio plumaje, lo primero que se hace es cortarle de raíz los alones, sin quitarle las plumas. Lo mismo se le corta el cuello y la cola, introduciendo en cada una de estas partes un palito con un extremo afilado en punta para que luego se pueda pinchar en el faisán. Después de limpio éste, se enjuaga su interior con Jerez y se rellena con unas cuantas trufas y unos trocitos de manteca de cerdo, se cose el orificio y se embadurna el ave con manteca mojándola con una copa de Jerez, una taza de caldo y añadiendo unos cascos de cebolla; se tapa herméticamente y se mete en el horno, dándole vueltas a menudo y pinchándole para que suelte jugo.

Cuando está tierno se destapa y se deja dorar. Luego se trincha con cuidado, colocándole como si estuviera entero y se ponen las alas, cola y pescuezo, pinchándolos con el palito de punta afilada, que se introduce en el cuello, alas y cola para presentarle como si estuviese vivo.

Se saca a la mesa, y en cuanto se ha "lucido", se le despoja de sus "galas" para servirle. Es más frecuente adornarle así cuando está en galantina que cuando se sirve asado.

## A V E S

---

### PECHUGAS A LA MILANESA (PALACE)

Arroz blanco en una fuente; en otra, pechugas blanqueadas con manteca a poco fuego y cocidas después con vino blanco y un poco de caldo. Bien escurridas y calientes, se colocan en una fuente y se cubren con esta salsa: en un cacito se echa una jícara de agua y otra de vino blanco, poniéndolo a hervir con un polvo de sal; cuando hierve, se echan dos cucharadas colmadas de harina, y moviéndolo, se deja cocer un poco; una vez que esta papilla está lisa y muy espesa, se añaden poco a poco como cuatro o seis nueces de mantequilla; se retira del fuego y se agregan dos yemas ligeramente batidas. Por encima se decora la fuente con tiritas finísimas de jamón crudo y de trufas.

Puede ponerse el arroz en la misma fuente, en el centro, sacado en molde.

### PECHUGAS DE AVE PRINCESA

En un "puchero" de boca ancha, para que entren y salgan bien, se echa un casco de cebolla, un diente de ajo, una jícara de caldo y otra de vino blanco, una trufa picada, unas pizquillas de jamón, y sobre ésto, dos pechugas de gallina o de buen pollo.

Tapado herméticamente el puchero con un papel de estraza y un cacharrito con agua encima, deben cocer a fuego regular. Cuando están casi tiernas las pechugas y que han consumido el caldo, se sacan con cuidado, y colocándolas en una cacerola extendida, con un poquito de manteca se doran

ligeramente al horno. Luego se despojan de los huesos, se recortan de barbas, y bien arregladas, se colocan en una fuente, cubriéndolas con una béchamel fina, a la que se incorporan dos yemas al tiempo de servir. Se decora con rajitas muy finas de trufa y un ligero picadillo de jamón previamente desalado y un poco frito. Exquisito.

### POLLO GENTILHOMBRE

Se fríe cebolla; luego, se rehoga el pollo entero, sin dejar que se dore, y también unos pedacitos de jamón y de tocino. Se cuece en caldo y vino con una zanahoria en rajas, una patata lo mismo y una trufa. Se pasa luego a otra cacerola. Se cuele la salsa, se le agrega un higadillo rehogado y machacado, una copita de cognac, unas aceitunas y se echa todo sobre el pollo para que dé un hervor así, muy lentamente. Aparte se habrán cocido unas crestas, unas "quenelles" (Véase "De todo un poco"), unos champignons, y con todo ello puesto en montoncitos se adornará el plato, rociando con un poquito de salsa esta guarnición.

La salsa ha de quedar muy reducida, unas cucharadas.

### QUENELLES DE AVE

Vienen a ser unas croquetas francesas. Si están finamente hechas, son muy delicadas y sirven lo mismo para guarnición como para constituir plato. Veamos el procedimiento:

Las carnes de ave de que se disponga estarán crudas, limpias de nervios y pellejos. Han de picarse menudo, después machacarlas mucho en el mortero de mármol. Luego, se une bien esta pasta con un par de cucharadas de panada (Véase "Panada") y un trozo de mantequilla, que se va incorporando poco a poco. Después se liga con dos yemas y

se mueve bien, hasta que la pasta esté muy fina y lisa. Para darles la forma, se toman dos cucharas, que se mojan en agua caliente; en una se echa la pasta hasta que sobresalga bastante; se le da una forma abombada con la hoja de un cuchillo; después se la pasa a la otra cuchara sin volcarla, es decir, pasándola por debajo. Con mucho cuidado se van depositando en una cacerola plana, untada de mantequilla. Se las cubre luego de agua hirviendo, sazonada de sal, y se acercan a fuego vivo. En cuanto el agua empieza a hervir, se retiran, se tapan, y al cabo de cinco minutos, se sacan, se escurren y se sirven.

### QUENELLES DE SESOS

Se preparan como las anteriores, pero con sesos, a los que se mezcla un buen migón de pan empapado en leche y un trocito de mantequilla.

### VOL-AU-VENT DE AVE

En el fondo de un vol-au-vent, hecho en casa o comprado, se echa una capa de pasta de "quenelles" o de croquetas de ave; encima se colocan las pechugas y las patas de un pollo y se rocían con salsa como la de las "Pechugas de ave a la milanesa". Se cubre el pastel con su tapa y se mete al horno, suave, veinte o treinta minutos para servirlo bien caliente.

### PAVO A LA NORMANDA

Cortado en trozos se rehoga en tocino previamente frito; se coloca con cuidado en un puchero de boca ancha; se rehoga también bastante cebolla picada, una zanahoria en rajas y pizquillas de las partes feas del jamón y una mano de

cordero; todo esto se echa también en el puchero, debajo de los trozos de pavo. Se cubre con una taza de agua y dos de vino blanco y medio vasito de aguardiente. Al principio debe cocer vivamente unos minutos, y luego, muy poco a poco, hasta terminar la cocción; pero siempre bien tapado el puchero con un paño y una cacerolita con agua.

Poco antes de servir se pasa el pavo a una cacerola, se desengrasa la salsa, se pasa por tamiz, se agregan dos o tres cucharadas de puré de tomate, y vertiendo esta salsa sobre el ave, se deja dar un hervor antes de llevarlo a la mesa.

### BUDÍN DE PAVO

Con los restos de un pavo que sirvió el día anterior para un plato, se prepara este otro. Vamos a limpiar de carne todos los huesos; los picaremos después con tocino fresco y tocino de jamón y lo machacaremos mucho en el almirez con el hígado del pavo, si lo tenemos, y si no, con dos o tres de gallina. Añadiremos un buen migón de pan, que habrá cocido en leche, y sazonaremos con un vasito de Jerez o cognac, moscada, pimienta y alguna raspadura de trufa.

Hagamos también una pasta de empanadillas; pero sustituyendo la leche por caldo (Véase "Empanadillas"). Con esta masa cortaremos un redondel del tamaño del fondo de un flanero liso o de una cacerola pequeña de aluminio; una banda del alto del molde, que uniremos el fondo, mojando los bordes con un poco de agua. Dentro pondremos la masa del picadillo, y cubriremos de una hoja de tocino, y encima, con una tapa de pasta, que tendrá un agujerito en medio y estará decorada de tiritas de pasta. Se cuece al horno una hora o más, y luego se sirve en el mismo molde o se saca con cuidado,

## FLAN DE AVE

Bien picada y machacada el ave de que se disponga, se le unen tres yemas y un vasito de leche, amasando bien hasta que estén bien unidos. Se sazona y se echa en un molde engrasado con mantequilla; se cuece al baño-maría y se vuelca luego sobre una fuente, echando por encima unas cucharadas de cualquier salsa. Esta puede suprimirse, y entonces se guarnece la fuente con unas crestas de ave sazonadas con salsa rubia, o unas patatas duquesa, o lo que se quiera.

## CHULETAS DE AVE CON CHAMPIGNON

Con restos de ave asada o cocida y lengua a la escarlata, jamón fiambre, una trufa y unos champignons se hace un picadillo fino. Se le mezcla un poco de pasta de croquetas de gallina y un huevo, y se amasa todo bien; se toman un par de cucharadas de esta pasta y se echan sobre la tabla, espolvoreada de harina, dándoles la forma de una croqueta puntiaguda por un extremo y redonda por el otro, y aplastándola un poco con la pala para darle la forma de una chuleta, que se envuelve ligeramente en harina, se sacude y se reboza en pan y huevo, friéndolas en aceite bien caliente. En el extremo puntiagudo se clava un pedacito de palillo con una borlita de papel y se colocan en la fuente en corona. En el centro, el champignon cocido con un poco de vino blanco. Se le mezcla un poquito de salsa rubia u otra para que esté jugoso. También se puede sustituir el champignon por patatas fritas, bruselas o lo que se quiera.

## PEPITORIA DE POLLOS

Limpios los pollos y partidos en tajadas, se pone una sartén a la lumbre con aceite, se fríe una tostadita de pan, un

ajo, se saca y echa el ave, la que no se tiene en la sartén más que en cuanto se blanquea, agregando un poco de tocino bien picadito, y si es de jamón con algo de magro, mejor, y un poco de perejil y ajo muy picado.

Cuando, como he dicho, están las tajadas rehogadas, pero sin dejarlas tostar ni tomar color por ninguna parte, se van echando en un puchero, dejando el aceite en la sartén, en la que se echa un poco de harina, que se revuelve bien para que se fría, lo que se conoce en que el aceite se pone más suelto porque merma la harina y se pone roja; entonces se echa un poco de pimienta molida, e inmediatamente agua, removiendo bien para que la harina no se quede pegada a la sartén y se engrude, y cuando esté bien disuelta, se echa en el puchero en que estén las tajadas, haciendo que tenga el suficiente caldo para que las cubra y cueza bien.

Poco tiempo antes de servirla se echa medio ajo crudo, el pan, perejil fresco, todo molido, y si se quiere, unos piñones y hasta un palito de canela, si gusta; pero estas dos cosas se pueden suprimir, sin que deje de estar muy buena. Se liga la salsa con una yema batida.

Esta pepitoria puede hacerse también de pavo y de gallina, pero dejándola cocer mucho más tiempo y con más agua.

## POLLOS MANCHEGOS

En un puchero se ponen a cocer con agua una cucharada de manteca, una copa de vino blanco, un poco de azafrán y canela, tapándole con un papel de estraza humedecido y la consabida cazuela de barro con agua. Poco antes de servirles se machaca un poco de pimienta, clavo y nuez moscada y una miga de pan frita, desleída con unas gotas de agua, o mejor de vino.

## POLLO DE ARCHIDUQUE

Cortar en trozos un pollo nuevo y rehogarlo a poco fuego en manteca de cerdo, añadiendo una taza de caldo para que se ponga tierno. Cuando está, se saca de la cacerola, y en el poco jugo y grasa que ha quedado se echa una copa de Porto, unas gotas de cognac, cuatro cucharadas de béchamel fina y una copita de nata fresca y muy batida; dejar cocer cinco minutos, moviéndolo con una espátula de madera; cuando esté bien fino, añadir una nuez de manteca de vacas, y sin dejarlo cocer, verter esta salsa sobre el pollo, que se coloca en una fuente guarnecida en corona, con puntas de espárragos, ligeramente salteados con manteca de vacas.

## POLLO EN SALSA PALENTINA

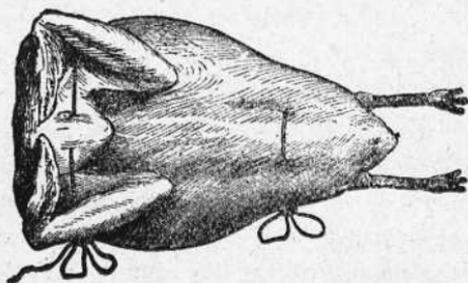
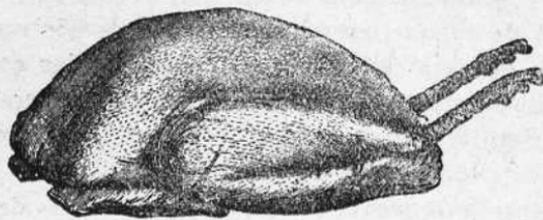
Partido en trozos, se rehoga en aceite, con perejil, ajo y tocino picado; se le añade agua y sal y especias, dejándolo cocer. Poco antes de servirlo se traba la salsa con dos yemas de huevo, aromatizando con unas gotas de limón. De este modo pueden guisarse todas las demás aves, y hasta las carnes.

## POLLO A LA NORMANDA

Átese el pollo y póngase con un poco de manteca en una cacerola de porcelana que resista al fuego y en la que se ha de servir el plato después de hecho; rehóguese a fuego lento hasta que tenga buen color; después se sazona con sal y pimienta, se rocía con una copa de vino blanco o Jerez y se tapa herméticamente la cacerola, para hacer cocer el pollo muy lentamente en su propio jugo. Aparte se derrite un pedazo de tocino, en el que se rehogan unas cebolletas que se ponen alre-

dedor del pollo, como asimismo patatas pequeñas, que se fríen en manteca y se agregan al final.

Se desgrasa y sirve, como hemos dicho, en la misma cacerola.



### POLLO AL JEREZ

Cortado en pedazos se rehogan en manteca y se van echando en un puchero para que cuezan con una taza de caldo.

Se tuestan en la misma grasa dos cucharadas de harina, que, desleídas con una jícara de caldo y otra de Jerez, se agregan al pollo que estará cociendo. Entonces se echan también tres docenas de aceitunas pequeñas y deshuesadas para que todo cueza hasta que esté en su punto o sea la salsa

espesita y el pollo tierno. Las aceitunas se arreglan en la fuente alrededor de aquél.

### POLLOS CON TOMATE

Después de cortados los pollos en pedazos se rehogan ligeramente en aceite sin que tomen color, poniéndoles luego en un puchero. En la sartén y con la misma grasa se frien dos ajos y luego seis u ocho tomates ya pelados y colados. Cuando a poco fuego se han frito bastante, formando un puré, se vierte sobre los pollos; a fuego lento y bien tapados, se dejan cocer éstos hasta que estén en su punto. Para ponerles así han de ser pollos nuevos; si fuesen ya grandes y más duros, se les agrega una o dos tazas de caldo, en el que cuecen antes de incorporar el tomate.

### POLLO ASADO

Es el condimento más clásico del pollo y yo creo que el mejor y más sano, pero a condición de que el ave esté bien cebada y tierna y luego asada en su punto, esto es, jugosa y ligeramente dorada, no seca y sin sustancia como suelen servirla en muchas casas y restaurants.

Yo preparo así el pollo asado, y creo que está bueno.

Después de limpio se embadurna con manteca, introduciendo también un poco en el cuerpo y dejándole veinticuatro horas en un adobo hecho con una pizca de orégano, ajo, sal y un polvo de pimienta, todo machacado y desleído con un poco de agua y gotas de limón. En este aliño se tiene unas doce horas, al cabo de las cuales se saca, se escurre bien y se pone en una cacerola con manteca y unos cascotes de cebolla, y tapado se mete en el horno unos minutos, pinchán-

dole y dándole vueltas para que se pase por igual. Luego se pone sobre la chapa añadiendo una taza de caldo y una jicara de buen vino blanco y se deja cocer hasta que esté muy tierno; entonces se saca de la cacerola, poniéndolo en otra más plana con un poco de manteca albandó, y destapado se mete de nuevo en el horno, que ha de estar muy fuerte, para que en unos minutos se dore sin secarse. La salsa en que coció se sazona con unas gotas de limón y se sirve aparte, y el pollo, con guarnición de patatas asadas, berros o lo que se quiera.

Si no gusta, se suprime el adobo; pero no está tan sabroso.

Como el asado se enfría en seguida, para evitar que esto suceda al trincharlo, yo he discurrido hacerlo así: después de dorarlo ligeramente, se saca en un plato, escurriéndolo bien, se deja enfriar al aire, y cuando está bien frío, se corta con facilidad, y sin destrozarle; se coloca luego como si no estuviese partido, se ata ligeramente para que no se marche cada trozo por su lado, y se mete en la cazuela para que acabe de dorarse. Así, con sólo quitarle la cuerda con cuidado, ya se tiene dispuesto y se come bien caliente, que es como debe tomarse o en fiambre, pero nunca tibio, que es muy desagradable.

## POLLO RELLENO Y ASADO

Con un picadillo fino hecho con jamón, tocino, un poco de ternera o lomo de cerdo, los higadillos del pollo y una pizca de perejil y ajo, todo crudo y amasado con un poco de manteca, se rellenan entre cuero y carne los huecos que hay entre la pechuga y las patas del ave, de modo que quede como inflada y redonda. Esta operación hay que hacerla con sumo cuidado para que no se rompa el pellejo; luego se co-

sen los orificios. En el interior se ponen dos manzanitas asadas de antemano con manteca, unas aceitunas deshuesadas, y se asa como he explicado en la fórmula anterior.

Del mismo modo puede prepararse un pavo o una gallina, pero cociéndolo mucho más.

### POLLAS CEBADAS DEL MANS

Son las mejores, y su carne, delicadísima.

Se distinguen de las comunes en que tienen en la cabeza dos apéndices de carne.

Se asan lo mismo que los pollos.

### POLLA CEBADA A LA PERIGOD

Una vez limpia y chamuscada el ave, se enjuaga su interior con Jerez y se rellena con trufas cortadas en cuadritos y bien rehogadas con 50 gramos de tocino picado menudo.

Se tiene así la polla veinticuatro horas si es verano, y en sitio fresco, y treinta y seis en invierno, para que se impregne bien del sabor de la trufa, y al cabo de este tiempo, se agrega a las trufas un picadillo fino de jamón y ternera, cosiendo el orificio para que no se salga el relleno, y se pone a asar en el horno envolviéndola en hojas muy finas de tocino y en un papel engrasado. Cuando su cocción ha terminado, se despoja del papel y tocino y se deja dorar, sirviéndola luego con su propio jugo.

### CAPÓN ASADO

Es su condimento más propio, pero hay que saberlo asar, porque con facilidad se reseca su carne, y entonces está co-  
rreoso e incomible. Para evitar esto debe prepararse así:

Ante todo, no se puede asar hasta después de dos días muerto. Luego se embadurna con manteca, poniendo también un poco en su interior, y se moja con una taza de caldo, otra de vino blanco, se añaden unos cascós de cebolla y se pone a cocer en cazuela y bien tapado; cuando está cocido, se destapa y se mete en el horno unos minutos a fuego muy vivo para que tome color en el menos tiempo posible.

### CAPÓN A LA AUSTRIACA

Se asa como he explicado anteriormente, y después, a la salsilla sobrante, se agrega una cucharada de harina frita antes, un polvo de pimienta, "champignon" y trufas cortadas en cuadritos, alargando esta salsa con dos copas de Champagne o una pequeña de cognac. Cuando ha cocido un poco, se vierte sobre el capón ya asado y se sirve.

### PAVO ASADO

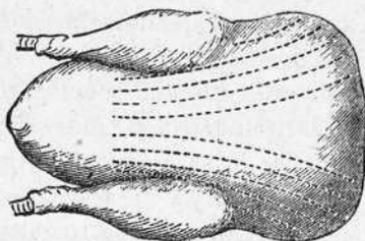
Se procede en un todo como para el capón, pero echándole agua en vez de caldo y, naturalmente, en mayor cantidad

### DESPOJOS DE PAVO

Plato muy apetitoso y que se compone de los alones, pescuezo, cabeza, patas, hígado y molleja.

Se rehoga en aceite, partido en trozos, con raspaduras de tocino, de jamón, una pizca de ajo y bastante perejil. Se echa en un puchero con la misma grasa en la que también se frió un polvo de pimienta y se le añade agua hasta cubrirlo. Cuando está a media cocción, se le agregan unos piñones o

almendras machacados, y, al mismo tiempo de servirlo, una yema de huevo desleída con unas gotas de agua fría. Se adorna este plato con picatostes de pan frito.



### FILETES DE PAVO A LA FINANCIERA

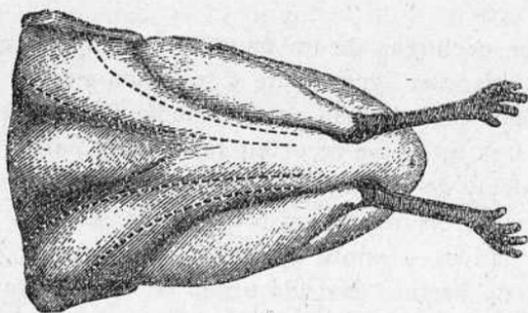
Las dos pechugas de un pavo se cortan con cuidado en filetes, se extienden ligeramente y se ponen a cocer lentamente con caldo. Cuando han cocido media hora se escurren y dejan enfriar; luego, se recortan sus puntas para que queden todos iguales y de buena forma, y así preparados, se rehogan a fuego suave con manteca y luego se rebozan en dos claras de huevo batidas a punto de nieve y mezcladas con media cucharada de harina, desleída antes en una jícara con unas gotas de agua y vinagre, y se frien con el aceite bien caliente.

De antemano se tendrá preparado un picadillo hecho con jamón y los menudos del pavo cocidos, unas setas, agregando también un puñado de guisantes cocidos en caldo. Esta guarnición se coloca en el centro de la fuente, y alrededor, y en corona, los filetes del pavo, vertiendo sobre todo ello una salsa espesa hecha con harina bien tostada, una jícara de caldo y media de vino blanco.

### PATO CON ACEITUNAS

Mala comida es, porque su carne, dura y grasienta, es poco apetitosa; sin embargo, como hay quien los come, indicaré las dos únicas maneras de hacerle comestible, y entre ellas, ésta me parece la mejor.

Después de limpio, chamuscado y cortado en pedazos, se pone a cocer con agua, zanahoria y nabos en pedazos. Antes de que esté cocido del todo se saca del puchero, se echa en una cazuela con cuatro docenas de aceitunas deshuesadas y se cubre con una salsa hecha con una tostada grande de pan frito, bastante perejil y medio ajo machacado y desleído con agua y dos cucharadas de Jerez. Cuando ha cocido un rato en esta salsa y que ya está tierno, se sirve.

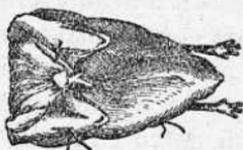


### PATO ASADO

Se asa lo mismo que el pavo, pero añadiéndole nabos y zanahorias cuando se pone a cocer, que luego se pican y sirven alerredor del plato. También se rellena su interior con aceitunas.

## PICHONES EN PEBRE

Limpios los pichones, se rehogan en manteca de cerdo, hasta que tomen color, en cuyo momento se echan en una cazuela con cebolla picada y frita, una cabeza de ajo, hoja de laurel, pimienta y medio cuartillo de leche, y se deja cocer a fuego lento, cuidando no se corte aquélla hasta que la salsa esté en punto, o sea cuando forma nata.



Pichones asados.

## PICHÓN O PALOMINOS GUISADOS

Se derriten unas lonchas de tocino en un poco de manteca, se rehogan en esta grasa los pichones, y con bastante cebolla cruda, hoja de laurel, un poco de vinagre y unos granos de pimienta, se ponen a cocer en un puchero, cuya boca se cubre con un papel de estraza y encima se coloca una cazuela de barro con agua. Cuando está a la mitad de su cocción, se machacan los higadillos cocidos, ajo y perejil crudos, se deslíe con un poco de vino o vinagre y se echa sobre los pichones.

## PICHONES CON SETAS

Después de chamuscados y limpios seis pichones, se rehogan en manteca con raspaduras de tocino y dos o tres docenas de setas pequeñas o cortadas en cuadritos. En la misma grasa se tuesta una cucharada de harina, se alarga con una taza de caldo, añadiendo cuatro avellanas o nueces machacadas y bastante zumo de limón. En esta salsa cuecen los pichones hasta que estén tiernos.

## PICHONES EN CORONA

Una vez limpios cuatro pichones, se rehogan en manteca y se cuecen en un poco de caldo, vino blanco y la grasa en que se frieron. Cuando están muy cocidos, se deshuesan y se machacan mucho en el mortero, amasándolos después con dos yemas, un huevo y un poco de manteca. Cuando está muy fina la pasta, se echa en un molde untado de manteca y de los que tienen un hueco en medio y se pone a cocer en el horno metido en una cazuela con agua, que no tiene que hervir. Mientras se pasa, lo que tardará media hora, se hace una taza de arroz con los menudillos picaditos de los pichones, cuadritos de jamón y unos guisantes; luego se vuelca el molde en la fuente y en el centro el arroz, y por encima de la pasta de los pichones se echan unas cucharadas de la salsa siguiente: Mientras se preparó el picadillo se cuecen los huesos y cabezas de los pichones, se machacan estos mucho con un poco de cebolla frita, se pone en un cazo como una nuez de manteca de vacas con una cucharada de harina, y moviendo mucho se deja pasar a fuego lento, incorporando poco a poco las cabezas de los pichones machacadas, el caldo en que cocieron y una pizca de tomillo; se cuele todo y se añade una yema de huevo desleída con unas gotas de limón.

Este mismo plato puede hacerse con perdices, restos de pollos, menudillos, etc.

## CRESTAS, RIÑONES Y CRIADILLAS DE GALLO

Es manjar exquisito y caro por la gran cantidad que de estos menudos hace falta. En Madrid, que se aprecian mucho, los venden ya aparte, sin mezclarlos con los demás menudillos, y les hacen pagar bien. Uno de sus mejores guisos es éste:

Después de bien lavados con varias aguas frías se rehogan en aceite, se echan en una cazuela con caldo y la grasa en que se frieron, y se dejan cocer despacio. Se fríe, dejándola dorar bien, una tostada de pan y un poco de perejil y ajo; se machaca todo, se deslíe con algo de caldo y se echa en la cazuela para que cueza otro poco.

Luego se sirven adornados con picatostes de pan frito.

Lo mismo se condimentan los menudillos de gallina.

## DE TODO UN POCO

### FRITOS

#### MODO DE FREÍR

Casi todos los fritos, y sobre todo si van rebozados en pan, harina, etc., requieren para que estén dorados y no suelten grasa, que se fríen en sartén honda con “muchísimo” aceite mezclado con manteca y “dos a dos” lo más, si no son

muy grandes los trozos, y tres o cuatro si son croquetas o fritura pequeña.

El aceite debe estar muy caliente, después de haberlo requemado con una miga de pan mojado en vinagre o unas mondas de patata lavadas, que es con lo que no da tufo ni olor. Se echa la fritura a fuego muy vivo; en seguida se retira la sartén y se deja freír más lentamente. Es el modo de que los fritos resulten dorados y bien pasados por dentro.

En toda cocina ordenada debe freírse por la mañana pronto, requemándolo como indico, aceite para dos o tres días, y se conserva en una vasija de hierro esmaltado y con tapadera que ajuste bien para que no entre polvo.

Según va necesitándose, se puede usar con sólo calentarlo; de este modo se hace en el momento cualquier frito y no se inunda la cocina a cada paso, y a veces toda la casa, con el tufo y olor que despide el aceite.

El aceite que queda en la sartén después de la fritura, se cuela por un paño mojado en vinagre y se guarda en otra vasija para guisos u otros fritos menos delicados. La grasa de freír pescados, como siempre guarda algo de sabor, se tiene aparte y se dedica sólo para éstos después de colada por un paño empapado en vinagre o limón.

### EMPANADILLAS DE JAMÓN

En una cazuela de barro se echa una jícara de leche, otra de manteca derretida y sal. Las dos cosas templadas. Con una cuchara de palo se bate mucho hasta que queden bien unidas, añadiendo entonces, poco a poco y sin dejar de batar, harina suficiente para que no se pegue la masa a la cazuela; entonces se amasa bien sobre una tabla, que a menudo se espolvorea de harina, y cuando está en su punto la masa, lo que se conoce en que no se pega a los dedos y hace

liga, se extiende con un fruslero o palo de madera, dejando la pasta muy delgada, lo más posible, sin que se rompa. En una punta de las que forma la pasta al extenderse, se echa un picadillo (que de antemano se tiene preparado) de jamón, gallina o ternera y tres o cuatro aceitunas.

Se dobla la masa sobre este relleno, se corta con un cuchillo dándole la forma ovalada de las empanadillas y con los dedos se les coge unos pellizcos en sus bordes para unirlos y que no salga el picadillo; esto de la forma se procura hacer con la mayor igualdad posible.

También en vez de cortarse con cuchillo se hace con unas ruedecitas o espuelas que hay a propósito, y no se necesita darle la forma con los dedos; pero resulta esto más vulgar y cursi que lo otro.

Las empanadillas, según se van haciendo, se colocan en una bandeja o fuente, y una hora después de hechas se fríen en aceite muy caliente, dejándolas doraditas.

En invierno se pueden guardar estas empanadillas dos o tres días, friéndolas al tiempo de comerse.

## EMPAREDADOS DE JAMÓN FRITO

Se preparan en un todo como ya hemos indicado (Véase "Emparedados") y luego se mojan en leche; después se rebozan en huevo, y, por último, se fríen en aceite o manteca.

El jamón con que se rellenan ha de estar ligeramente frito después de desalado.

## FRITURA DE JAMÓN

Hacer una béchamel muy espesa; agregar dos yemas; unirlo bien. Aparte, cortar unos cuadritos de jamón de York, o sea cocido a estilo americano; otros de champignon; otros

de trufas; todo esto previamente dado un hervor con un poquito de vino blanco e incorporado a la crema; acercar al fuego unos minutos, moviéndolo para que no hierva; volcarlo en una fuente, extendiéndolo un poco y dejándolo enfriar mucho. Tomar con una cuchara un poco de pasta, formar unos ovoides, o sea como unos huevos de paloma, y enharinarlos ligeramente; pasarlos luego por la pasta de sesos huecos (Véase éstos) y freírlos al tiempo de servir.

Es plato muy fino.

### CROQUETAS DE AVE

En el cocido se cuece una buena pechuga de gallina, que luego de quitarle los huesos y pellejo, se pica muy menudo. Se echa en la sartén un poco de manteca de vacas fresquísima y tres cucharadas repletas de harina. Se le da unas vueltas a esta pasta y después se le agrega poco a poco, y moviéndolo, un cuartillo de leche. Cuando ha cocido bastante a fuego lento y resulta una crema espesa, se echa una yema y el picadillo, dejándolo cerca del fuego, moviéndolo sin que cueza, y luego se vierte sobre una fuente y se pone al aire para que se enfríe. Pasadas unas horas se toma con una cuchara un trozo de esta masa, se envuelve en miga de pan rallado y colado para que esté muy fino; después en huevo batido, otra vez en pan, y dándoles una forma alargada, pero con los extremos bien cuadrados, se fríen como indico en los fritos (Véase “Modo de freír”) y se colocan en pirámide sobre una servilleta para llevarlas a la mesa.

### CRÉPINETAS DE CERDO (CRÉPINETTES) TOURNIÉ

Cuando hemos cocido mucho, hasta deshacerlo, un pie

de cerdo, se deshuesa y se pica en la tabla, muy menudo. Pondremos en una cacerolita sin grasa ninguna, unas seis salchichas blancas finas, que dejaremos rehogar bien a fuego lento, y sacándolas luego para escurrirlas mucho, se pican y amasan con dos trufas, el pie de cerdo y una yema de huevo. Con esta pasta se forman unas chuletitas alargadas e igualitas, que se envuelven en redaño o manto de cerdo, y se meten al horno para que se doren ligeramente. Se sirven con bruselas salteadas o guisantes.

También pueden hacerse con mano de ternera y un picadillo fino de lomo sazonado con pimienta, clavo y moscada.

### CROQUETAS PRINCESA

Hágase una salsa béchamel (Véase "Salsas") espesa, que se liga con una yema, y cuando está en punto, mézclese en el mismo cazo con cuatro yemas de huevo cocido, picadas menudo; viértase la pasta en un plato, y cuando está bien fría, se corta en cuadritos de cuatro centímetros, que se rebozan, como las demás croquetas, en pan rallado y huevo.

### CROQUETAS DE HUEVO SIN HARINA

Batir tres yemas, mezclarlas con medio cuartillo de leche y dejar cocer al baño-maría. Cuando la crema está espesa incorporar un picadillo de gallina o ternera y jamón y dejar enfriar. Hacer luego las croquetas como todas o en forma de triángulos, o de cuadrillos. Deliciosas.

### CANASTILLOS DE FRITOS VARIADOS

A un pan redondo del tamaño de un plato se le quita con cuidado para que salga entera, la corteza de abajo, dejándole

como un dedo de miga. Este pan se coloca en una fuente y sobre una servilleta y se le pinchan alrededor, con simetría e inclinados hacia fuera unos palillos blancos de dientes alternados con unas ramitas de perejil fresco. Entre los palillos se pasa una cinta de seda, que se anuda con un lazo a un lado. Dentro de este canastillo se colocan mezclados unos sesos soufflé, patatas duquesa, croquetas y los fritos que se quiera, pero cuidando que todos estén muy calientes y dorados por igual, porque resultaría muy feo que unos estuviesen más subidos de color que otros.

#### FILETES DE JAMÓN Y DE PECHUGA DE AVE A LA BÉCHAMEL

Se deshuesan dos pechugas de gallina y se cortan en filetes. También se hacen filetes zoo gramos de jamón, que se desalan en leche o agua. Se secan éstos bien con un paño, se envuelven un poco en harina y se frien ligeramente en manteca de cerdo. También se rehogan, sin que tomen color, las pechugas.

En un cazo se hace una salsa béchamel muy espesa, como indico en el capítulo de las "Salsas". En esta pasta se bañan uno a uno los filetes, dejándoles bien embadurnados, y se van colocando en una fuente grande, llena de pan rallado, para evitar que la pasta se pegue.

Se dejan enfriar al aire durante un rato, y, cuando están bien fritos, se rebozan en pan rallado, y se frien como ya he indicado.

#### TIMBALITOS DE AVE A LA REINA

Es un plato muy fino y muy sencillo de hacer.

Despojado un pollito de alones, patas, pescuezo y menudillos y partido en cuatro o cinco trozos, cocerlo con dos ta-

zas de caldo y una copa de vino blanco. Cuando está cocido se deshuesa y pica muy fino su carne con dos higadillos, tanto, que parezca una masa, que se mezcla con un poco de manteca de vacas y dos yemas de huevo, y después con un par de cucharadas de nata de leche muy batida, hasta que esté dura. Se untan unos moldecitos pequeños o unas jícaras de hierro con manteca derretida y pan rallado para que no se pegue al picadillo, y se llenan con él, poniéndoles un rato a cocer al baño-maría.

Luego se vuelca cada moldecito en un platillo de porcelana de los que se usan para los huevos al plato, vertiendo por encima una salsa hecha como sigue:

Se fríe una tostada de pan, sin que tome color, y se machaca con una docena de piñones mondados; se mezcla esto con el poco de caldo y jugo que debió quedar de cocer el pollo; se mueve y deja cocer despacio un cuarto de hora, al cabo del cual se cuele e incorpora una yema de huevo y una cucharada de vino de Jerez; se vierte un poco de esta salsa, que debe estar bastante espesa, sobre cada timbal decorándola por encima con una trufa partida en ruedecitas muy finas. Sírvasse muy caliente.

## FRITO VARIADO

Cocida una sesada de cordero o cerdo, se limpia bien de telillas y se deshace con un tenedor, mezclando esto con un poco de béchamel espesa y añadiendo fuera del fuego dos yemas batidas y una clara a punto de merengue; se deja enfriar bien y se corta en cuadros, que, después de rebozados en pan y huevo, se fríen.

Se pelan dos manzanas, se cortan en ruedas gruesas, y luego en tiras, como las patatas fritas; se rebozan en pan y huevo y se fríen bien doraditas, sirviéndolas con los sesos.

## MIGAS

Es un recurso para aprovechar las muchas migas y rebojos de pan que suelen quedar en la mesa, siempre que desde el mantel y sin sobar ni rodar por cajones y cazuelas, se guarden bien tapadas en una sopera.

Se corta el pan en pedacitos como avellanas y se espolvorean de pimienta molido y sal, mojándolo con un tazón lleno de agua y leche por partes iguales, moviéndolo para que se humedezca por igual. En una sartén grande se derrieten 100 gramos de tocino, y allí se rehogan, picados, otros 100 gramos de jamón. En esta grasa se echan las migas y a fuego lento y moviéndola sin cesar, se dejan hasta que se sueltan y separan.

Para que estén buenas no han de estar secas que raspen la garganta, ni tan húmedas que se hagan pegote. También se hacen, y están mejor, con pan francés del día anterior; puede suprimirse el jamón.

Hay personas a quienes gustan mucho las migas con chocolate, o sea echándolas en la jícara, y, realmente, el chocolate resulta así agradable.

## LEGUMBRES

Antes de ocuparme separadamente de cada una de ellas, voy a dar algunas reglas generales con objeto de que no sólo estén bien condimentadas sino de bonita vista, siendo las verduras uno de los platos que hoy se preparan con más arte y esmero, dentro de la mayor sencillez, que es la nota que impera en las comidas delicadas y de lujo.

Desde luego, entre un plato de judías cortadas en tiras estrechitas e iguales, que estén tiesecitas, pero tiernas y bien verdes, y con el aspecto y lozanía de recién cortadas y otras blandas, desiguales y blanquecinas de tanto cocer, la elección no es dudosa, y más aún si después de probadas unas y otras resulta que las primeras saben a lo que son, a judías, y las otras a nada.

Lo mismo sucede con la coliflor; de estar blanca como la nieve y entera a presentarla deshecha y rojiza, no cabe dudar. Para lograr aquélla y acentuar más el color y sabor de las hortalizas, es preciso que éstas, salvo contadas excepciones, se escalden durante cinco o diez minutos con agua hirviendo salada, pasándolas en seguida por dos aguas frías y echándolas a cocer en un puchero donde estén desahogadas y siempre (menos cuando se advierta lo contrario) con el agua hirviendo a borbotones, para que del mismo modo sigan cociendo hasta estar en su punto. Si se quiere, y en los guisantes es de necesidad, se echa al tiempo de cocer un granito de bicarbonato o de potasa, que no es perjudicial a la salud y da un verde muy vivo a las legumbres. Así se obtiene en las fábricas de conservas.

Como última advertencia diré que las verduras han de estar al fuego poco tiempo, el justo para que se cuezan, y no como hacen la mayor parte de las cocineras "previsoras", que si la comida o almuerzo es a la una, ponen a cocer las judías, repollo o lo que sea, a las diez de la mañana, y... así están luego, sin gusto ni vista agradables, antes bien, inco-

## PATATAS

### PATATAS A LA CREMA

En caldo blanco, cocerán sumamente despacio, unas cuantas patatas peladas y hechas ruedecitas, del grueso de medio centímetro. Cuando vayan a la mesa, bien colocadas en una fuente, se vierte sobre ellas una salsa béchamel clara mezclada con dos cucharadas de nata de leche y un poco de perejil muy picado por encima.

### PATATAS AL NATURAL

Para esto son las mejores las francesas, que se cuecen casi con el vapor, es decir, con poca agua, un paño limpio y bien mojado encima y una cazuela de barro también con agua en la boca del puchero, que debe ser casi justo para la cantidad de patatas. Hay que pelarlas en el acto de servir las y con mucha ligereza para que no se enfríen; luego, enteras si son pequeñas, o en rajadas gordas si fuesen grandes, se colocan en una cacerola caliente adicionándole un poco de manteca de vacas, y mucho perejil picado. Se sirven en la misma cacerola, que será de loza fina.

### PATATAS A LA INGLESA

Hay que rehogar bastante y a poco fuego para que no tome color un poco de cebolla picada; después se pone en un cazo con un trocito de mantequilla, se acerca al fuego para que se derrita, se agrega una cucharada de harina que se mueve sin cesar para que no se engrude y se va alargando la salsa con caldo, sazonando después con perejil picado y un chorrito de buen vinagre e incorporando a esta salsa más patatas cocidas y cortadas en ruedas. Este plato se sirve

con chuletas asadas, con bruselas u otra verdura al natural; eso es, rehogada con aceite o mantequilla, después de cocida.

### PATATAS DUQUESA

Cuando están bien cocidas y peladas es cuando hay que machacarlas y pasarlas por colador para que no estén granulientas. Muévase mucho echando dos yemas de huevo y un pedacito de manteca de vacas. Tómese una cuchara de palo y, cogiendo con ella un poco de la masa, se echa en una jicara que tenga harina, zarandeándola hasta que quede como una albondiguilla. Entonces se saca de la jicara y se la introduce un poco de picadillo de jamón y ave o ternera, volviendo a darle la forma para que no se vea el relleno, y así hechas se ponen sobre la tabla, se aplasta un poco todo alrededor con los dedos y se alarga hacia arriba en forma de pera. Con aceite o manteca albandando se fríen después, cuidando que no pierdan la forma. Una vez fritas se pinchan en su extremidad una hojita de perejil fresco y colocadas bien tiesas en la fuente sobre una servilleta resultan de muy bonito efecto.

### PATATAS GRATINADAS

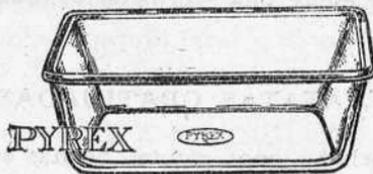
Cocidas y peladas unas patatas buenas se cortan en ruedas del grueso del canto de un duro y se colocan en una "cocota" (1) en capas alternas de patata y de un picadillo de jamón sazonado con un poquito de perejil y ajo picados. Se termina con una ligera capa de pan y queso rallados, poniendo por encima unas bolitas como avellanas de mantequilla. Se mete la cacerola en el horno que ha de estar fuerte

(1) Cacerola muy extendida de porcelana blanca y que puede ponerse al fuego.

para que la ralladura forme costra. Al jamón se le da una vuelta en la sartén con un poquito de grasa antes de picarlo; al jugo sobrante se le agregan dos o tres cucharadas de caldo dejándole dar un hervor y con él se moja cada capa de patatas para que estén jugosas por dentro.

### PATATAS VIENESAS

Seis buenas patatas holandesas grandes y de forma alargada se asan al horno o se cuecen sin mondar y con poco agua, casi al vapor. Se dejan enfriar; se cortan al medio, a lo largo, y se vacían dejando sin embargo un poco de patata unida a la piel y cuidando de no estropear ésta. La patata que se quitó se amasa con un poco de gruyer rallado y un huevo batido, y con este puré se vuelven a llenar las patatas espolvoreándolas con ralladura de pan y poniendo encima un pedacito de mantequilla. Se doran a horno fuerte y luego se sirven muy calientes colocándolas sobre una servilleta o en una legumbreira de cristal sin tapa (1).



Legumbreira de cristal sin tapa.

### PATATAS EXTRA

Bien peladas, lavadas y partidas en ruedas del canto de un duro, se rehogan en manteca de cerdo a poco fuego para que vayan pasándose sin que tomen color. Cuando estén

---

(1) Se venden en "La Cocina", Preciados, 4.

pasadas se pondrán en un pucherito que venga casi justo con la cantidad que en él se echa, y con tres cacillos de caldo sustancioso del cocido se dejan cocer muy poco a poco una hora para que la salsa que se forma esté espesita y las patatas enteras. Es plato de gran alimento.

### PATATAS A LA NAPOLITANA

Una vez cocidas se pelan y cortan en rajas finas para saltearlas en una sartén en manteca de vacas o cerdo hasta que estén bien doradas, añadiendo luego un poco de perejil picado y unas gotas de zumo de limón al tiempo de servir las, que se hace estando bien calientes.

### PATATAS SOUFLÉES

Todo su mérito consiste en freír unas pocas patatas cortadas en ruedas finísimas, en una sartén honda llena de aceite, y una vez fritas sacarlas en una fuente para enfriarlas un poco mientras el aceite vuelve a calentarse; entonces, echándolas de nuevo, se inflan e inmediatamente se sirven.

### PURÉ DE PATATAS

Después de bien cocidas en agua hirviendo, se pelan, machacan en el mortero y se pasan por un colador. Se les echa un trozo de manteca de vacas, se mueven sin cesar puestas a fuego lento y se va añadiendo leche poco a poco en la cantidad que se crea necesaria para que no resulte el puré claro, sino más bien espeso.

Para que el puré se haga más pronto puede utilizarse el pasa-patatas.

## NAVARIN

Se cuecen unos nabos partidos al medio, y cuando casi están se echa patatas cortadas en canteros. Poco antes de servir se sazona con aceite, en el que se han frito ajos, una tostada de pan y un polvo de pimentón. Se machaca el pan, medio ajo crudo, perejil, y junto con el aceite se echa sobre los nabos y patatas, quitando algo de agua si tuviere demasiada.

## PATATAS NUEVAS A LA FRANCESA

De las patatas nuevas, que son más tiernas, se eligen redonditas, de igual tamaño y después de raspadas y bien frotadas con un paño para quitarles la piel, se ponen a cocer en una cacerola extendida con agua "fría" y sal y a fuego suave para que no se deshagan. Un poco antes de que estén cocidas se escurren con cuidado y se ponen en otra cacerola con manteca de vacas, dándoles vueltas a menudo, moviendo la cacerola, para que no se peguen y se doren por igual.

Al tiempo de sacarlas a la mesa se les echa unas ramas de perejil fresco picado muy fino con una pizca de ajo, dos o tres pedacitos, como avellanas, de manteca de vacas y se agitan bien para que se impregnen de la manteca. Se sirven en la misma cacerola o como guarnición de asados.

## JUDÍAS VERDES ALCIRA

Preparadas como todas, cuando han cocido una hora y aún están algo duras, se sacan del puchero, y muy escurridas se echan en la salsa siguiente: se deslien tres cucharadas de harina con una jícara de caldo frío, añadiendo poco a poco hasta tres más y acercándola al fuego para que cueza suave-

mente, sin que se engrude, añadiendo después un trocito de mantequilla. Al tiempo de servirse se añade una yema desleída con unas gotas de limón y si fuere preciso un poco de agua, incorporando a la vez como una nuez de manteca de vacas bien batida con la yema. Echando esto a las judías no dejarlo cocer.

### JUDÍAS VERDES CON TOMATE

Se hace una salsa de tomate, como indico en el capítulo de "Salsas" y se vierte sobre las judías, que estarán "muy escurridas", en un puchero y se dejan cocer a fuego lento hasta que estén en su punto.

La salsa debe resultar espesa.

### ENSALADA DE JUDÍAS

Cortadas en tiritas muy finas y cocidas se echan en dos o tres aguas para que se enfrien y cuando están se colocan en una ensaladera de cristal o fuente honda, adornándolas con huevos duros partidos en cuatro pedazos, ruedecitas de pepinillos, de tomate crudo (si gusta), borrajas, también cocidas antes, y se aderezan con sal, pimienta, aceite y vinagre y unas anchoas machacadas.

### JUDÍAS VERDES EN SALSA NIPONA

Se fríe una cucharada de harina (sin que tome mucho color) en un poco de manteca, se rehogan en ella las judías sazonándolas con perejil picado; se alarga con agua o caldo del cocido y en esta salsa se dejan hervir las judías unos minutos, que ya se habrán cocido con anterioridad. Al tiempo de servir y ya retiradas del fuego, se agregan dos yemas desleídas con limón o vinagre y se sirven en la misma le-gumbreira en que se echaron con la salsa.

### JUDÍAS BLANCAS ENTOMATADAS

Después de cocidas con un poco de cebolla y un chorrito de aceite crudo se escurren y se rehogan ligeramente y a fuego vivo con aceite frito, ajos y un poco de cebolla, agregando después unas cucharadas de salsa de tomate.

### JUDÍAS VERDES CON PIMIENTOS

Después de cocidas y escurridas se saltean en manteca con tiritas de pimientos encarnados previamente asados y pelados.

### JUDÍAS BLANCAS MAITRE D'HOTEL

En un poco de manteca se deslíe una cucharada de harina; en esta grasa se rehogan las judías; luego se añade caldo, un polvo de pimienta, mucho perejil picado y bastante zumo de limón al tiempo de servir.

### JUDÍAS BLANCAS CECILIA

Si son tiernas se cuecen en agua hirviendo. Pero antes de ponerlas se tienen un par de horas en agua ligeramente salada. Cuando se arrugan se echan en otro puchero con mucha cebolla picada, apio, laurel, aceite bien frito y un trozo de tocino de jamón bien picadito y un polvo de pimentón, dejándolas cocer así preparadas muy lentamente hasta que estén en punto. Entonces se dejan reposar, añadiendo una cucharada de buen vinagre.

### JUDÍAS VERDES A LA MODA

Mientras se cuecen (V. "Teoría de procedimientos") preparemos esta salsa: piquemos con un cuchillo la clara de

dos huevos duros y aparte la yema de uno; la otra la machamos en el mortero con una pizca de ajo y unas hojas de perejil fresco y la amasamos con unas cucharadas de aceite crudo bueno, vinagre, un poquito de cebolla finamente picada y unos pedacitos de tomate. A esta crema ligera agregaremos el picadillo de huevos, y una vez las judías cocidas, muy escurridas y bien puestas en la fuente, se vierte por encima la salsa. Riquísimas estas judías.

### JUDÍAS VERDES JUANITA

Con las judías se cuecen unas cebollitas pequeñas que se echan cuando aquéllas están casi tiernas; aparte se hierven también unas patatas bien lisas y poco mayores que nueces, todas igualitas; se pelan luego; se arreglan en la fuente en corona alternando con las cebollas, decorando éstas con una hoja de perejil fresco; en el centro las judías en pirámide y, muy caliente, se sirve este plato. Antes de preparar la fuente se echan las judías en una cacerola con un trozo de mantequilla derretida muy caliente, y moviéndolas se dejan unos minutos a un lado del hornillo, sin que cuezan; lo mismo se procede con las patatas y cebollas.

### JUDÍAS VERDES TRÉVELEZ

Pongamos a derretir en un poco de manteca unos cuadritos de tocino; cuando están bien fritos se rehogan las judías, muy escurridas previamente en un paño y acompañadas de tiritas de jamón. Aparte y en aceite se frien uans rajas de tomate con las que se adorna la fuente.

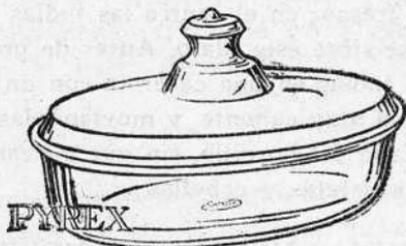
### JUDÍAS VERDES LIDO

En un cazo una jícara de agua y un polvo de sal; cuando hierve, dos cucharadas de harina; hacer un engrudo ligero;

añadir poco a poco una jícara de vino blanco; un trozo de mantequilla; desleír bien; a esta salsa agregar una yema batida al tiempo de servir y echarla sobre las judías bien cocidas y escurridas.

### JUDÍAS VERDES A LA INGLESA

Una vez preparadas se ponen a cocer, y cuando están se escurren mucho en un colador y se echan en una cacerola con un trozo de manteca de vacas, pimienta y bastante zumo de limón. Se tapa herméticamente la cacerola, zarandeando bien las judías para que se derrita la manteca y se impregnen por igual, y en seguida se sirven en la misma cacerola que ha de ser presentable (1).



Legumbreira de vidrio con tapadera.

Toda esta operación hay que hacerla con mucha viveza para que las judías no se enfríen, pues una vez que se han mezclado con la manteca no deben estar más al fuego para que aquélla no tome mal gusto.

---

(1) Para esto las tiene de vidrio, preciosas, "La Cocina", Preciados, 4.

## JUDÍAS VERDES CON JAMÓN

Bien escaldadas, bien cocidas, bien escurridas y bien rehogaditas con manteca, con cuadraditos de jamón... Deliciosas estas judías.

## CEBOLLAS GLASEADAS

Hay que poner en una cacerola una cucharada de manteca y un picadillo de jamón con su tocino; en esta grasa hay que echar las cebollas, que serán redondas, iguales y no muy grandes; a fuego lento y moviéndolas de cuando en cuando se dejan que tomen un color rubio claro; entonces se les agrega un poco de caldo y vino blanco para que cuezan muy suavemente; luego se cuela el jugo; si está claro se deja reducir, y muy espeso se vierte sobre las cebollas al servir las.

## FRITURA DE CEBOLLA

Se corta en rajas una cebolla grande; se separan los aros que forman seccionándolos al medio; se rebozan en harina y huevo y se fríen en aceite muy caliente. Esta fritura se sirve como guarnición de carne o complemento de un plato de legumbre, como coliflor rebozada, repollo, tomates rellenos, etc., etc.

## CEBOLLAS RELLENAS

Han de ser bien redondas y no muy grandes. Después de blanqueadas cinco minutos con agua hirviendo, se lavan con agua fría y quitándoles con cuidado el cogollo o corazón se rellena este hueco con un picadillo de carne magra y cocida antes, jamón y tocino crudo, perejil, ajo y un huevo batido. Se unta la superficie del relleno con harina, se fríen

con cuidado y se colocan derechas y bien apretadas en una cacerola donde estén justas y no puedan moverse para que no se salga el picadillo ni se deshagan. Aparte se fríe en un poco de manteca, una cucharada de harina hasta que tome color, y alargándola con una jicara de caldo se vierte sobre las cebollas dejándolas cocer despacio y, cuando están, se echan unas gotas de vinagre y se meten en el horno, destapadas, unos minutos.

### ZANAHORIAS A LA BÉCHAMEL

Cortadas en rajitas se cuecen primero, dejándolas algo duras. Se escurren luego mucho en un colador y se rehogan a poco fuego en mantequilla o manteca poniendo una cucharadita de azúcar. Se tiene preparada una béchamel clara y en ella se dejan hervir muy suavemente las zanahorias, que han de servirse muy calientes.

### ZANAHORIAS A LA CREMA

Se cortan en filetes a lo largo prescindiendo de los extremos delgados que se aprovechan para un puré o una guarnición y se cuecen, pero sacándolas del agua cuando aún están un poquito duras. Entonces se rehogan bien en mantequilla (y si no gusta, aceite) y se echan en esta salsa: En un poco de mantequilla se fríe harina y cuando está dorada se echa una taza o media de caldo bueno sin grasa y pasado por colador fino; se deja cocer lentamente; se cuele; se sazona con un grano de pimienta; se liga con dos yemas desleídas en unas gotas de agua. Una vez puesto todo en la fuente se decora por encima con un poco de perejil fresco muy picadito.

### SOUFFLÉES DE ZANAHORIA

Muy cocida la hortaliza se pasa por colador fino; a este puré se agrega un polvo de azúcar, un trocito de mantequilla, con el que se amasa bien; una jicara de leche, dos yemas y una clara a punto de merengue. Se mezcla todo y se echa en unos moldecitos untados de mantequilla y pan rallado, cociéndolos al baño-maría. Luego de bien cuajados se vuelcan sobre una fuente acompañando carne asada o guarniciendo otra verdura. Es plato de la alta cocina.

### QUENELLES DE ZANAHORIA

Hay que cortar en rajas gruesas dos o tres zanahorias, cocerlas, escurridas, rehogarlas y luego pasarlas por colador fino. Agregar a este puré, perejil picado, pimienta, una cucharada de harina, dos de miga de pan mojado en leche y un huevo batido. Cuando todo forma una pasta unida, se toma una cucharada y se echa en la sartén con aceite abando, dejándolas dorar por igual. Sirven estas quenelles para mezclar en un frito variado, o como guarnición de un plato de riñones, menudillos o carne.

### TARTELETAS DE ZANAHORIA

Cortadas en ruedas se cuecen dos o tres zanahorias con un poco de cebolla; se rehogan en manteca después de bien escurridas y se pasan por el colador. Se seca este puré con una servilleta, y echándolo en una cacerola se amasa con dos yemas batidas y un poco de mantequilla, añadiendo después las dos claras, batidas a punto de merengue. Se embaduran con mantequilla y pan rallado unas terrinas de porcelana blancas y se llenan con la pasta de la zanahoria, pero cuidando de que no llegue al borde, porque al cocerse en el

horno sube y se saldría. Se espolvorean de queso rallado y se meten en el horno. Cuando ha tomado color la pasta se sacan las terrinas del horno, se vuelca su contenido en una fuente sobre una servilleta y se sirven. También pueden presentarse en las mismas terrinas.

### REMOLACHA

Generalmente sólo se come la remolacha en ensalada, y para que esté sabrosa y no se desangre hay que "asarla", no cocerla, en el horno y "entera" sin cortarles ni aun las raíces. Si no hay horno se pone en un puchero con una jícara de agua, y tapándolo herméticamente se deja cocer despacio, pelándola luego y partiéndola en rajas finas.

### CARDO A LA FRANCESA

En una cacerola pequeña se echa como una avellana de manteca de cerdo y otro tanto de vaca, dos cucharadas de harina y moviéndolo sin cesar y a fuego muy lento se deja cocer un rato, y tapándolo herméticamente se mete en el horno que no esté fuerte, meneándolo de cuando en cuando; cuando está bien cocida la harina, pero sin tomar color, se se le añade poco a poco una taza de caldo y esta salsa clarita se echa sobre el cardo ya cocido, escurrido y preparado en una cacerola. A fuego suave cuece un rato, y antes de servirse se liga la salsa con una yema de huevo batida con dos cucharadas de agua fría.

### CARDO EN MENESTRA

Cuando está cocido, como ya se ha explicado, se coloca en una cacerola con un poco de su misma agua y en una sar-

tén se frie un poco de aceite y en él medio ajo, una tostada de pan y un poco de perejil; se saca esto, se machaca y deslíe con un poco de agua y se vierte sobre el cardo con la grasa en la que se ha echado un polvo de pimentón.

Así preparado y a fuego lento tiene que cocer una hora para luego servirlo con esta salsa en una fuente, con huevos escalfados aparte y colocados encima.

### CARDO EN ENSALADA

Se corta en trozos de tres dedos de largo y cada uno de éstos al medio siempre a lo largo y se hacen dos o tres cortes hasta su mitad para que se rice un poco como el apio. Se escalda cinco minutos en agua hirviendo y luego se pasa por dos aguas frías, y bien escurrido y aderezado con aceite y vinagre se sirve en ensalada.

### CARDO EN SALSA VERDE

Después de cocido, aunque un poco duro, rebozar cada trozo en harina y huevo, freírlo y ponerlo en una cacerola. En la misma grasa, freír un poco de cebolla picada, machacarla con mucho perejil y un poco de ajo y juntamente con el aceite que quedó y dos cacillos de agua echarlo después de colado sobre el cardo que en esta salsa cocerá un rato.

### CARDO RICHE

Muy blanco, muy cocido y muy bien arregladito en la fuente, cubrirlo con la siguiente salsa: dos yemas de huevo cocido, machacadas en un mortero y alargadas con una jicara escasa de aceite fino echado gota a gota y sin dejar de

batir y añadiendo a esto un chorrito de buen vinagre, otro de agua, ajo y perejil machacados, forman una crema ligerita que sazona el cardo deliciosamente.

### CARDO DULCINEA

Después de bien cocido y muy escurrido se coloca en una fuente de horno y se cubre con una salsa béchamel (V. "Salsas") clarita que se espolvorea de queso duro manchego rallado y se mete en el horno hasta que se dore, en cuyo punto se sirve.

### ESPÁRRAGOS A LA MAYONESA

Después de raspados, con mucho cuidado para que queden más blancos, se lavan bien, se atan dejando muy iguales las cabezas y se cortan bastante y a la misma medida. Preparados así, y cuando el agua hierve a borbotones, se colocan en la cacerola larga o esparraguera a propósito, donde a fuego vivo se les deja cocer una hora. Cuando están se colocan poniendo la mitad a un extremo y al otro los restantes, tocándose en el centro las cabezas para que puedan servirse cogiendo las puntas con los dedos. Se sirven en una bandeja de plata o metal con dos servilletas encima de ésta y la salsa mayonesa aparte.

Con cualquier otra salsa se pueden también tomar y con todas resulta bien.

### PUNTAS DE ESPÁRRAGOS A LA RICHELIEU

Quitada la parte dura del espárrago, dejándole sólo como de tres dedos de largo, se cortan las cabezas y se echan en agua fría y el resto se corta en ruedecitas iguales y se cue-

cen; cuando casi están, se agregan las cabezas para que den un hervor y todo escurrido se rehoga ligeramente en manteca de vacas muy fresca, añadiéndoles salsa béchamel clara, muy sazonada con sal y un poco de nuez moscada. Se las deja cocer unos minutos en esta salsa y se sirven colocándolos en una fuente guarnecida de huevos escalfados y picatostes de pan frito.

### COLIFLOR A LA CREMA

Hay que elegirla muy fina, recién cortada, si es posible, muy acogollada y que tenga el tallo corto; se corta éste todo lo posible sin que se abra la coliflor hasta que ésta siente bien y se quede derecha; entonces se coloca en una cacerola honda y con agua fría se pone a fuego lento. Cuando está cocida, pero entera, se retira, y con muchísimo cuidado y dos espumaderas se saca de la cazuela para colocarla en una fuente redonda sobre una servilleta, poniendo en corona unas bruselas al natural (V. "Bruselas"). Viértese entonces una salsa hecha como sigue: en un cazo se echa como una nuez de manteca de vacas, dos cucharadas de harina, y muévase mucho hasta que haga liga y levante ampollas; entonces, poco a poco se va echando hasta medio cuartillo de leche y sal molida. Después de dejarlo cocer un poco muy despacio se le echan otros trocitos de manteca que se deshacen a fuerza de moverse. Aparte se baten, hasta que quede espesa, dos cucharadas de nata de leche, que se incorporan a la salsa, agitándola bien y echándola en seguida sobre la coliflor bien caliente y por encima de ésta un polvito de corteza de pan tostado, rallado. Resulta, así preparada la coliflor, un plato muy delicado y de bonita vista.

### COLIFLOR AL GRATÉN

Cocida en trozos pequeños se coloca con cuidado en una cacerola plana de porcelana blanca de las que sirven para los huevos al plato. Se cubre con salsa béchamel y queso de Parma u otro, rallado, salpicado de unas bolitas de manteca de vacas. Así preparada se pone diez o quince minutos al horno fuerte y, cuando está dorada, se sirve en la misma cacerola.

### COLIFLOR AMARILLA

Se corta en trozos dejando sólo la coliflor, y se cuece en agua hirviendo. Los tallos se echan también, pero un poco antes. Se ponen al fuego en un cazo y tres cucharadas de vinagre, y cuando ha cocido se retira y se echan tres yemas de huevo, batiéndolas mucho, añadiendo poco a poco trocitos como avellanas de manteca de vacas, un vasito de agua fría, y cuando esta crema está muy lisa y fina, se pone cerca del fuego al baño-maría, pero sin dejarla cocer, y cuando está espesita se vierte sobre la coliflor bien arreglada en la fuente con los troncos alrededor.

### COLIFLOR A LA MALAGUEÑA

Cortada en trozos y cocida con agua se pondrá en una cacerola con la salsa siguiente: en un cazo se echan dos cucharadas de harina y como dos nueces de manteca de vacas; se mueve mucho hasta que haga liga y luego se añade despacio una taza grande de agua y se deja cocer lentamente, sazonándola con sal, pimienta y nuez moscada. Cuando está espesita se cuele y agregan unas anchoas cortadas en pedacitos, y perejil fresco picado. En esta salsa se deja hervir unos minutos la coliflor.

## COLIFLOR A LA MAYONESA

Una coliflor fina y blanquísima se corta en cogollitos iguales; dos buenas patatas holandesas se preparan en ruedas del mismo tamaño y grueso. Para que queden iguales se eligen alargadas, se mondan y se van recortando las que sean más gordas para quedarlas del mismo grueso que las otras. Estos recortes se cuecen en seguida y sirven para puré o se cortan en tiritas para la sopa Magdalena.

En agua hirviendo y abundante se echan las patatas; cuando han cocido un poco se agrega la coliflor y luego se arreglan ambas cosas en una fuente o una ensaladera cubriendo con mayonesa que no esté clara y pinchando todo alrededor y en medio unas ramitas de perejil fresco. Pueden cocerse las patatas enteras y con piel y luego cortarlas.

## COGOLLOS DE ALCACHOFA A LA MILANESA

Se cuecen en una cazuela y a muy poco fuego con aceite, ajo, pimienta en grano y un poco de caldo, para servirlos luego amontonados en pirámide con rajadas de limón y rodeados de habas muy rehogadas en manteca.

## ALCACHOFAS RELLENAS

Cortadas las puntas y no muy cocidas, se entreabre su cogollo, donde se introduce un polvito de sal (además de la que se ha echado al cocerlas), unas gotas de zumo de limón, una cucharada de aceite frito y un picadillo fino de jamón y ternera, otra cucharada de aceite, y bien cubierto todo con pan rallado mezclado con un poco de perejil y ajo picado muy fino. Muy apretaditas y derechitas se colocan en una cazuela que les venga justa para que no se muevan. Rocíeselas con bastante grasa y una cucharada de caldo, tápeselas

y que cuezan muy suavemente una media hora; destápanse después y pónganse al horno hasta que se doren ligeramente, barnizándolas antes por encima con huevo batido.

### ALCACHOFAS AUTEIL

Recortadas y preparadas las alcachofas se ponen a cocer con agua, mucha sal, zumo de limón y una cucharada de harina. Aparte se cuecen unas puntas de espárragos, que luego se ponen bien escurridos y retirados del fuego, pero al calor, con un trocito de manteca de vacas.

Se rehogan las alcachofas en aceite o manteca de cerdo y se rellenan, abriéndolas un poco, con los espárragos. En un cazo se echa una cucharada de harina y un poco de manteca de vacas, y poco a poco, y moviendo una taza de caldo y más manteca, se deja cocer suavemente, se cuele la salsa, se le echa una yema de huevo batida, unas gotas de limón y se vierte sobre las alcachofas, sirviendo en seguida bien caliente, pero sin que cueza después de puesta la yema.

### ALCACHOFAS BRETONAS

Una docena de alcachofitas pequeñas y tiernas se cortan al medio, y después de limpias, se cuecen en una cacerola con doce cebollitas redondas, dos granos de pimienta, una pizca de laurel, medio limón pelado y cortado en rajadas, una jícara de agua, otra de vino blanco y otra de aceite. Se ponen a cocer a fuego vivo una hora.

### ALCACHOFAS A LA ANDALUZA

Primeramente se recortan bien las puntas; luego se tienen en agua fría con unas gotas de vinagre o limón un buen rato; se sacan del puchero, se escurren un poco y se arre-

glañ de pie y bien apretaditas una contra otra, para que no se muevan; con cuidado se entreabre el cogollo, que se rellena con un amasijo de huevo duro picado finísimo, perejil, ajo y unas cucharadas de aceite frito. Se rocían con una cacha de caldo y otra de vino blanco, dejándolas cocer lentamente, y luego, con viveza hasta que se haya consumido toda la salsa; pero que estén bastante jugosas y no secas.

### ALCACHOFAS ELENA

Poner en una cacerola un trozo de mantequilla o manteca; rehogar en ella echalotas o cebolla picada fina, unos cuantos champignons en pedacitos y dejarlo que se pase unos minutos. Añadir después una cucharada de tomate, cuatro de miga de pan tamizada, un poco de perejil muy picado, sal y un polvo de pimienta; dejar cocer un poco, añadir un vasito de vino blanco y unas cucharadas de caldo o agua caliente; dejar cocer hasta que se espese y rellenar luego de frío con este puré el cogollo bien limpio, recortado y cocido, de seis alcachofas, que se recubren de pan rallado, poniendo encima una bolita de mantequilla. Se meten al horno para que se doren por encima y se sirven alternadas con rajadas de patata cocida, decorada de un polvo de perejil.

### ALCACHOFAS RELLENAS Y EN SALSA

Se preparan y rellenan como las alcachofas rellenas, y después se envuelven en harina y se rehogan. En la misma grasa se dora un poco de cebolla picada menuda, y cuando está se agrega una cucharada de harina para que se tueste, alargando esta salsa con dos jícaras de caldo y colándola antes de echarla sobre las alcachofas, que han de cocer en ella un rato.

## ESPINACAS A LA MADRILEÑA

En un poco de aceite se fríen muchos trocitos menudos de jamón, y en esta grasa se rehogan bien las espinacas después de cocidas, y ya en la fuente y para servirse, casi se cubren con ruedas de huevos duros.

## NIDO DE ESPINACAS

Después de cocidas éstas y picadas muy fino, rehogarlas bastante con manteca, en que se ha frito jamón, y con mucha ligereza para que no se enfrién se colocan en la fuente en redondeles grandecitos, poniendo más cantidad en los bordes, que se vuelven un poco hacia arriba para imitar mejor el nido, y en el hueco de éste se colocan tres canteritos de huevo duro, que después de pelados se dejan hervir unos minutos en salsa béchamel. También pueden ponerse tres patatitas asadas.

Entre nido y nido se ponen unas hojas enteras de lechuga cruda.

## TIMBALITOS DE ESPINACAS "NEGRESKO"

A un puré de patata se agrega un huevo y mantequilla, y con él se forran unos moldes previamente engrasados con mantequilla. Para que la capa de puré, que debe tener un dedo de espesor, se adhiera bien al molde, se aprieta aquélla con una cuchara de palo humedecida con clara de huevo.

Con otro puré de espinacas (Véase "Legumbres"), ligado con un poco de béchamel y una yema, se rellenan los moldes, que se cuecen al baño-maría durante doce o quince minutos.

Estos timbalitos sirven para guarnecer un rosbif o cualquier pieza de carne asada.

## BUDÍN DE ESPINACAS

Cocer muchas espinacas después de limpias de tallos y puntas, con un par de cebolletas o un poco de cebolla; escurrirlas en un colador; picarlas finamente, secarlas en un paño y amasarlas en un cazo cerca del fuego con dos yemas batidas y unos pedacitos muy menudos de pimientos encarnados, de lata, y dos claras a punto de nieve. Embadurnar un flanero con mantequilla y pan rallado, y echar hasta cerca del borde el puré de espinacas. Cubrir con queso rallado y ponerlo en el horno, y al cabo de quince minutos sacarlo y colocarlo en la fuente, decorando el budín, en corona, con cuartos de huevo duro fritos a la béchamel, alternando con tiras de pimientos. Si se quiere, se vierte sobre el budín una salsa béchamel, y entonces se suprimen los pimientos que van dentro y los que adornan el plato.

## CREMA DE ESPINACAS

Quitados los tallos y las hojas malas de las espinacas se lavan y cuecen en agua hirviendo con un polvo de bicarbonato. Después se escurren mucho y secan con una servilleta y se pican lo más menudo posible. Aparte, en un cazo, se amasa a fuego lento, dos cucharadas de harina con una nuez de manteca de vacas, incorporando poco a poco una taza de leche; a esta crema se incorporan las espinacas, más manteca, y moviéndolo, se deja cocer un rato, para servir las luego muy calientes y con unos picatostes de pan frito o como guarnición de carnes.

## BERENJENAS RELLENAS

Se parten al medio, limpian y rellenan con un picadillo de jamón y ave, y bien fritas y cuidando de que no se salga el relleno, se sirven muy calientes.

## FLAN DE LOMBARDA

Cortada muy menuda y lavada se cuece mucho, y luego se rehoga un buen rato en aceite, donde se han frito antes un par de ajos, y después se coloca en el molde, untado a su vez con un poco de grasa y una miga de pan rallado. Se tapa y tiene veinte minutos en el horno, al cabo de los cuales se vuelca y guarnece con los consabidos picatostes o huevo duro.

## REPOLLO RELLENO

Luego de escaldado en agua hirviendo un repollo blanco y puntiagudo, y mejor si es repollo francés, se entreabren sus hojas, sacando con cuidado el cogollo y poniendo en su lugar un picadillo de salchichas, ternera, huevo batido, un polvo de pimienta y sal. Se cubre el relleno con un trozo de tocino, que luego se quita; se ata el repollo y se pone a cocer a fuego lento en un puchero con caldo, trocitos de tocino, zanahorias y cebolletas. Al tiempo de servir se cuele el caldo y se espesa con una cucharada de harina tostada en un poco de manteca de cerdo.

## REPOLLO ESTRASBURGO

Picaremos una cebolla y dos o tres hojas de las más tiernas del repollo; las rehogaremos lentamente en manteca o grasa de tocino; pondremos este picadillo en una cacerola y le añadiremos otro picadillo de salchichas blancas, una cucharada de pan rallado, un huevo batido y una pizca de ajo y perejil picados. Forraremos con hojas delgadísimas de tocino un molde; sobre este tocino pegaremos las hojas del repollo, de manera que formen una banda todo alrededor y un fondo; echemos una capa del picadillo, otra de hojas de

repollo hasta llenar el molde, terminando con una hoja de tocino; tapar con un papel y meter al horno una hora o más si fuese preciso. También puede cocerse al baño-maría dos horas, con fuego sobre la tapadera. Luego se vuelca el molde, se quita el tocino y la grasa resultante, y se sirve con una salsa española o de tomate echada por encima. La salsa puede suprimirse; las salchichas, reemplazarse por carne de cerdo y tocino picados.

También puede ponerse el repollo picado grueso y cocido en lugar de las hojas enteras y crudas.

### POTE GALLEGO

Puesta a hervir en un puchero, cuando cuece a borbotones, se echa la cantidad de repollo que se considere suficiente, adicionando un trozo de jamón con bastante tocino y hueso, y si se quiere algo de carne de vaca, costillas o huesos de cerdo salados. Aparte y con agua fría se ponen a cocer unas judías (alubias) blancas, en cantidad de una taza próximamente; cuando han dado un hervor, se les quita el agua y se incorporan al repollo, dejando que cueza todo lentamente para que no se deshaga. Al cabo de un buen rato se añaden tres o cuatro patatas cortadas en trocitos algo grandes y se continúa la cocción poniendo también un chorizo, y si se quiere una morcilla. Un poco antes de servir se machaca y se deslíe en un mortero un pedacito como una nuez de "unto", o sea manteca muy rancia, y se echa en el puchero, dejándolo hervir suavemente hasta el momento de servirlo, en que se echa en una sopera, poniendo aparte, bien trinchado y arreglado en una fuente, el jamón, carne, chorizo, etc. Lo esencial en este plato es que esté todo bien cocido, y tanto las judías como las patatas, enteras. También se hace con verdura fresca, o sea brécoles, y si gusta, puede mezclarse con habas frescas, judías verdes, etc., etc.

## FRITO DE REPOLLO

Cocido el repollo en agua hirviendo, con un poco de tocino de jamón añejo, se escurre mucho en un colador, se pica menudo y se mezcla a otro picadillo de jamón ligeramente rehogado y ternera frita, asada o cocida, sobras de pollo, cerdo o lo que se tenga a mano y cebolla rehogada. Se mezcla bien todo esto con uno o dos huevos batidos, una cucharada de harina, según la cantidad, y tomando una cucharada de esta pasta, se fríe en aceite albandó. Después de bien escurrecido el frito, se presenta en una fuente sobre una servilleta.

## REPOLLO ESTOFADO

Con sólo decir estofado, ya está todo dicho. Se procede con el repollo como si de carne se tratase, poniendo en crudo la consabida cebolla, ajos, aceite, laurel, etc., etc. Debe servirse el repollo con el poquito de caldo espeso que suelta, y si se desea, se ponen picatostes. Olvidaba añadir que hay que poner al repollo un poco de tocino rancio, porque si no, no sabe a nada.

## REPOLLÓN EN ESCALDADA

Se parte el repollo en pedazos gruesos, si es posible a retortijón, para que no tome gusto al cuchillo; pero si las pencas son demasiado gruesas, habrá que servirse de él para que no quede picado muy gordo; se echa a cocer con un poco de hueso rancio de jamón en agua muy hirviendo y a buen fuego para que se cueza en el menor tiempo posible, y cuando está casi cocido, se le echa unas patatas partidas en canteros.

En un poco de aceite se fríe una tostada de pan, unos ajos y un polvo de pimentón y se machaca la tostada con medio

ajo y un poco de perejil, y la grasa se echa en el repollo después de haberle quitado agua y dejándole solamente un poco caldoso. Con esta compostura no ha de cocer.

También está bueno agregando a este guiso un poquito de comino, y en vez de patatas unos zoquetes de pan o unas rebanadas puestas en la fuente o sopera donde se ha de servir.

### COL EN RIZOS

A un repollo francés se le quitan las hojas de fuera más duras y las otras, separadas de sus tallos, se ponen a cocer en agua fría, y cuando aún están un poco duras, se sacan del agua y se secan con cuidado, poniendo después en el extremo de cada una un picadillo de salchichas, de lomo de cerdo o ternera mezclada con tocino y jamón, un poco de cebolla rehogada, perejil y ajo. Se lían las hojas sobre el relleno como si fueran cigarrillos, atando cada uno cuidadosamente con un hilo para que no se salga el picadillo. Luego se envuelven en harina para freírlos, colocándolos en una cacerola. En la grasa resultante fríase un poco de cebolla picadita; después, una cucharada de harina, y todo mojado con una jícara de caldo y otra de vino blanco, se hace una salsita, que después de colada se vierte sobre la col, dejando cocer lentamente unos minutos.

### REPOLLO EN SALSA ENCARNADA

Después de cocido el repollo, escúrrase en un colador, y mientras, fríase en aceite un par de ajos, una tostada de pan, y después el repollo, al que se agrega una cucharadita de buen pimentón. Macháquese la tostada, el ajo, un poco de perejil, y desleído con una jícara de agua, viértase sobre el

repollo, dejándole cocer un rato a fuego lento y añadiendo, al tiempo de servir, unas gotas de vinagre.

Se me olvidaba decir que a la salsa se incorpora un tomate frito y picado.

### CHOUROUTE

Los alemanes dan este nombre a una manera suya de preparar la col blanca, y que también a España se trae y tiene muchos partidarios.

Su condimento clásico, y yo creo que único, es ponerla a cocer después de estar en remojo un par de horas con una taza de caldo del cocido, un vasito de vino blanco, un trozo de tocino añejo, pero no rancio, y ahumado, cortado en obleas, un chorizo y un poco de manteca de cerdo. Con todo esto ha de cocer a fuego lento tres o cuatro horas, al cabo de las cuales se sirve con el chorizo partido en rajas.

### COLES DE BRUSELAS

Llámanse así unas coles del tamaño de avellanas gordas, verdes, sumamente finas y muy apreciadas en cocina. Se preparan así:

Después de limpias y lavadas se escaldan en agua hirviendo con mucha sal, poniéndolas a cocer cinco minutos; pasados éstos, se escurren y se echan en una cazuela con un trozo de manteca de vacas, tapándolas y zarandeándolas para que con su calor se derrita la manteca, pero sin necesidad de acercarlas más al fuego. Se emplean como guarnición de carnes, pescados, etc.

### PIMIENTOS VERDES RELLENOS

Deben elegirse pequeños, duros y de mucha carne. Se asan echándoles dentro de la hornilla entre el fuego, y de

ningún modo en el horno ni sobre la placa de la cocina, como hacen la mayor parte de las cocineras, sin duda para que resulten secos y sin jugo, que más que pimientos parecen sacudidores, por lo lacios. Se les da vuelta a menudo, y cuando están completamente negros, pero sólo la piel, se ponen al caño de la fuente y casi se pelan solos, quedando tersos y con toda su carne. Con cuidado, para que no se rompan, se quita el tronco o cabo, se limpian de pepitas y rellenan con carne del cocido picada, jamón frito también picado, perejil, ajo, pizquillas de tocino y huevo batido. Se tapa el agujero con un tapón de corteza de pan y se frien con aceite, colocándoles luego en una cazuela y echándoles un poco de salsa hecha con harina, una tostada de pan frito y machacado y un poco de caldo. Se les deja cocer un rato.

Generalmente no se ponen solos los pimientos, sino con patatas, cebollas, calabacines y tomates, también rellenos.

### TOMATES RELLENOS

Partidos al medio se vacían un poco en el centro, rellenando este hueco con un picadillo de carne, jamón, perejil seco y pimienta, amasado con unas cucharadas de aceite crudo superior. Se espolvorean con bastante pan rallado y se meten en el horno unos minutos para que se tueste el pan.

### TOMATES CON "CHAMPIGNON"

En la sartén con algo de aceite se frie cebolla picada finísima; después se agregan dos o tres setas o "champignon", también muy picados y ya un poco cocidos; se sazona con un polvito de nuez moscada, un grano de pimienta, un vasito de vino blanco y se deja cocer lentamente, hasta que forme

puré. Aparte se preparan seis buenos tomates, iguales, maduros, pero no blandos, cortándoles una coronilla del lado opuesto al tallo, sacándoles las pepitas con cuidado y escuriéndoles boca abajo el agülla que contienen. Luego se rellenan con el puré, echándoles antes un polvo de sal, y se cubren con una capa de miga de pan rallado, haciéndoles dorar en el horno.

Se sirven solos o como guarnición de carne.

### CALABACINES RELLENOS

Cortados al medio, o enteros si son pequeños, pelados y limpios de pepitas, se rellena su interior con un picadillo de carne, jamón, perejil y ajo amasado con huevo batido. Se untan de harina, se fríen en aceite, y con un poco de harina tostada alargada con caldo se hace una salsa, en la que cuecen los calabacines hasta que están tiernos. Con los calabacines se ponen también patatas, tomates, cebollas, etc.

### MENESTRA

Se fríen en poco aceite trocitos de jamón, y una vez fritos, se echan en una cacerola. Se parten al medio unas alcachofas, que, rebozadas en harina, se fríen después de que hayan dado un hervor en agua con bastante sal. Se rehogan también unas cebolletas, o en su defecto rajadas de cebolla, no dejándolas tomar color; se fríe una tostada de pan, perejil y medio ajo, y, por último, se dan unas vueltas en la sartén a los guisantes con un poco de azúcar; la grasa sobrante se vierte en la cacerola, que contiene el jamón, y donde se habrá echado también todo lo anterior, menos el pan, perejil y ajo, que se machacan antes de incorporarlos al guiso y se deslíen en un poco de caldo o de agua.

También se echan en la menestra trocitos de coliflor, bruselas, habas y cuantas verduras se quieran, guarneciendo la fuente alrededor con picatostes cortados en triángulos alternados con rajas de huevo duro.

### FLAN DE VERDURAS

Cuézanse separadamente patatas, coliflor partida en trozos, repollo muy picado, guisantes, alcachofas pequeñas y tiernas, judías verdes cortadas en cuadritos y espinacas. También por separado se rehoga con aceite el repollo y los guisantes espolvoreados éstos con un poco de azúcar. Se hace lo mismo, pero con manteca de vacas, con las espinacas y judías. En un flanero o molde liso, bien untado con aceite frito y pan rallado, se van colocando, y bien apretadas las verduras, por capas alternas, empezando por la patata machacada, otra de guisantes, pedacitos muy menudos de jamón frito, repollo, espinacas, etc., etc.; cuando el molde está lleno, se echan dos huevos batidos, ahuecando un poco con la cuchara para que se introduzca bien por las verduras. Se espolvorea por encima con pan rallado y se mete en el horno, que no esté muy fuerte, un cuarto de hora. Después se vuelca el molde en una fuente sobre una servilleta, adornándole alrededor con las alcachofas partidas y fritas en la grasa del jamón y unas bruselas pasadas por manteca de vacas.

### OTRO FLAN DE VERDURAS A LA BÉCHAMEL

Se hace y prepara lo mismo que el anterior, pero sin jamón ni judías, y a cambio de éstas, patatas cocidas y machacadas y puntas de espárragos amasados con un poco de manteca de vacas.

Se guarnece el flan con bruselas y huevo duro partido a

lo largo, y al sacar el plato del horno, se vierte sobre él y la guarnición una salsa béchamel muy fina y no muy espesa, y la superficie del flan se espolvorea con una chispa de corteza de pan tostada y rallada. Esto no tiene otro objeto que el de que resulte más bonito.

### GUISANTES AL NATURAL

Echese en una cacerola un kilo de guisantes, una taza de agua, unas cebolletas, un trozo de manteca de vacas y una cucharada de azúcar. Déjese cocer treinta minutos y agréguese en el acto de servir un poco de manteca de vacas amasada con una cucharada de harina y dos yemas de huevo desleídas en una jícara de agua fresca. Se sirven con huevos escalfados.

### GUISANTES A LA INGLESA

En agua hirviendo pónganse a cocer los guisantes; escúrraseles luego en un colador y échense en una cacerola con 30 gramos de manteca muy fresca de vacas, un terrón de azúcar y perejil picado. Muévanse bien para que se derrita la manteca y sírvanse en seguida con filetes de jamón frito.

### GUISANTES A LA AMERICANA

Cocer los guisantes en bastante agua hirviendo con un polvito de bicarbonato para que estén bien verdes, un par de cebolletas, perejil, una cucharada de aceite y una hoja de laurel. Rehogar ligeramente unos cuadritos de jamón; en la misma grasa freír una tostada de pan, machacarla con una pizca de ajo y una rama de perejil, añadir la grasa que que-

dó, que debe ser muy poca, y una jícara de caldo. Escurrir los guisantes, echarles una cucharadita de azúcar y ponerlos en una cacerola extendida con los trocitos de jamón, las cebolletas y la salsa, y en cuanto da un hervor, se ponen por encima unos huevos escalfados en agua y bien recortada y redondeada la clara. Si se prefiere, pueden echarse los huevos cocidos y partidos en cuatro.

### ENSALADA MARGOT

Cortaremos en tiritas finas un par de pencas de apio, de la parte blanca del cogollo; lo escaldaremos unos minutos en agua hirviendo, lo escurriremos luego muy bien. Coceremos una remolacha y la cortaremos en rajitas muy delgadas. Pondremos en agua caliente media docena de nueces sin cáscara y en agua fría un puñado de piñones mondados. Las nueces se dividen en dos mitades y se pelan; los piñones, se escurren, y todo se arregla muy bien en una ensaladera, echando por encima una mayonesa muy clara y decorando con unas obleas de trufas, que se colocan sobre la salsa.

### APIO A LA AMERICANA

Después de limpio, se corta en tiritas finas; se lava en agua fría y en agua hirviendo se le da un hervor de dos o tres minutos; se escurre mucho en colador y se arregla en una ensaladera o fuente redonda. Se cubre de mayonesa sazonada con pimienta en polvo y nuez moscada. La salsa se hace con dos huevos duros aprovechando las yemas y dejando las claras para cortarlas en cuadritos y echarlas por encima. Alrededor de la fuente, en corona, se arreglan unas rajadas de tomate crudo.

Puede ponerse el apio crudo si gusta más, y en lugar de tomate, remolacha previamente cocida.

## LECHUGA AL MADERA

Unos cogollos de lechugas tiernas se cortan a lo largo, se colocan en fuente de hierro, en cuyo fondo se han puesto unos trocitos finos, como obleas, de tocino y de cebolla; se sazona con perejil y ajo y se mete en el horno, tapando la fuente. Al cabo de diez o quince minutos se destapa ésta, se da vuelta a las lechugas, y sin volverlas a tapar, se dejan dorar. Entretanto se fríe en la sartén un poquito de cebolla y una cucharadita de harina, se alarga con un poco de caldo y una jícara de vino de Madera, dejando que esta salsa dé unos hervores; se cuele luego y se echa sobre las lechugas, que ya estarán colocadas en otra fuente sin nada de grasa y prontas para llevarlas a la mesa.

## ARROZ A LA VALENCIANA (PAELLA)

En la paella entra todo, y cuantas más cosas y más variadas se pongan, mejor.

Si se echa pollo, éste ha de cocerse previamente partido en trozos, y el caldo resultante sirve para cocer el arroz, completado con el agua o caldo necesarios.

En una sartén se echa como una jícara de aceite, en el que se fríen un par de ajos, se quitan éstos y se rehogan unos trocitos, cortados en cuadritos, de jamón, que se ponen en una cacerola grande y que no sea demasiado honda; después se fríe también un poco de lomo de cerdo, en pedacitos, dos o tres salchichas o rajas de chorizo, el pollo, unos trozos de cualquier pescado, de preferencia congrio o mero, y se va echando todo en la cacerola, poniendo también cuatro alcahofitas cortadas al medio, cocidas antes y ligeramente rehogadas; unas bruselas, guisantes o repollo y la grasa resultante de freír todo esto, juntamente con una jícara de salsa de tomate muy espesa. En un tazón o cacerola se echa para medirlo un cuarto de kilo de arroz; se quita éste y se mide do-

ble cantidad “justa” de agua si el arroz no es del mejor, y si es “bomba” se pone un poco más de agua, pues esta clase lo requiere así. Claro está que al medir se cuenta con el caldo que quedó de cocer el pollo. Se echa el líquido en la cacerola, se acerca a fuego vivo, y cuando rompe a hervir fuerte, se echa el arroz, moviéndolo con una cuchara para que quede bien repartido; cuando vuelve a empezar a cocer, se pone a un lado del fuego para que cueza más despacio, y dando alguna vuelta a la cacerola, “no al arroz”, para que la ebullición sea uniforme. A los “veinticinco minutos” justos el arroz está en su punto, se retira y deja “reposar” cinco o diez minutos, al cabo de los cuales se sirve en la misma cacerola rodeada de una buena servilleta bien planchada, que se sujeta con un alfiler, o de una banda de tela blanca festoneada o bordada. Antes de que acabe de cocer, se ponen al arroz unas tiras de pimientos encarnados.

El éxito del arroz está en la cantidad de agua, que ha de ser “justamente” la que indico y en el tiempo de cocción que para estar el arroz como se come en Valencia, muy entero el grano y suelto, ha de ser precisamente de “veinte a veinticinco minutos”. Desde luego hay quien encuentra este punto escaso, sobre todo en Castilla, donde se come el arroz pasado, es decir, casi deshecho, y en este caso, se aumenta un poco de agua y se deja cocer... hasta que esté a gusto del consumidor.

Si se prefiere servir el arroz en molde, se unta éste con un poco de grasa y miga de pan rallado, echando allí el arroz, apretándolo bien con una cuchara para que tome la forma; se tapa, se mete un poco en el horno o se deja en un extremo de la chapa de la hornilla y se vuelca luego el molde en una fuente sobre una servilleta, decorando el arroz con los pimientos y si se quiere guarneciéndole alrededor con canchales.

Debo advertir que el mejor arroz no es el "bomba", pues está demasiado blanqueado y refinado, y en estas operaciones ha perdido ya una gran parte de sus cualidades nutritivas; por eso conviene comprarle un poco moreno, es decir, de una clase intermedia entre el superior y el más barato.

### ARROZ BLANCO CUBANO

En un puchero o cazuela de barro se echa doble cantidad de agua que de arroz, y cuando aquélla hace burbujas, se añade el arroz dejándolo cocer hasta que empieza a consumirse el agua; entonces, retirado del fuego, pero al calor de él, termina de pasarse, poniéndole por encima como tres nueces de manteca de vacas o cerdo, que irá derritiéndose poco a poco. Aparte se escalfan unos huevos, que puestos alrededor de la fuente del arroz, son el complemento del plato.

### ARROZ EN ROSCA

Pelados y limpios seis pajaritos, se cortan al medio a lo largo, se rehogan en manteca y se cuecen con una taza de caldo. Con agua se cuecen también doce cangrejos grandes. Entretanto se prepara el arroz del modo siguiente: En poco aceite se fríe un ajo, luego bastante jamón cortado en cuadros, un trozo de cebolla picada y dos tomates machacados y colados. Todo, menos el jamón, se echa en una cacerola, con el agua en que cocieron los cangrejos y el caldo de los pájaros hasta el doble de la cantidad de arroz, y si no hubiese bastante, se añade caldo. Cuando empieza a hervir, se echa el arroz, moviéndolo bien, y dejándolo cocer a fuego lento. Diez minutos antes de servirse, se engrasa con aceite frito un molde en forma de rosca y se cubre su fondo con el arroz, apretándole con una cuchara para que tome la forma. Encima, y separados por dos pedazos de jamón, se colocan

con simetría los pájaros, llenando luego el molde con más arroz. Se mete en el horno unos minutos, volcándole luego con cuidado para que no se deforme en una fuente cubierta con una servilleta. Se rellena el hueco de la rosca con los cangrejos, y el arroz se adorna con unas tiritas de pimientos asados. Si no se tuviesen pájaros, se emplean trozos de pollo o menudillos.

### ARROZ CON ALMEJAS

Después de bien lavadas y frotadas las almejas para que no suelten tierra, se echan en la sartén, se tapan y se dejan cerca del fuego para que se abran las conchas; cuando lo están, se saca la almeja y se van echando en una cacerola. Hay que poner en una sartén como media jícara de aceite, que se requema con dos o tres ajos, que luego se quitan, echando la grasa en la cacerola con las almejas y el caldo que éstas soltaron, añadiendo agua hasta completar, como siempre, el doble del líquido que de arroz. Cuando el caldo cuece a borbotón, se echa el arroz, y a la mitad de su cocción se le agrega "muchísimo" perejil fresco machacado con un ajo crudo.

Haciendo así este arroz, resulta verde, que es como debe estar, y muy sabroso, porque las almejas así preparadas no están secas y conservan todo su sabor, lo que no sucede cuando se rehogan en aceite, como hacen muchas cocineras. Debe ponerse un kilo de almejas.

### ARROZ CON ANGUILA

Se prepara como el arroz con almejas, sólo que la anguila se corta en pedacitos y se rehoga antes de poner el arroz.

## ARROZ CAREY

Empezaremos por hacer un arroz blanco y mientras se cuece preparemos la guarnición, que consiste en unos riñones hechos así: Sin lavarlos, se cortarán en rajitas y éstas al medio; se picará cebolla, perejil y ajo; un trocito de jamón y otro de tocino en cuadritos y se rehogará junto en una sartén durante unos minutos, al cabo de los cuales se agregan dos cucharadas de Jerez; se deja dar un hervor y se arreglan en un extremo de la fuente, poniendo en el otro el arroz, que se le habrá dado forma de flán, teniéndole un poco en un molde engrasado. (V. "Teoría de procedimientos".)

## HABAS EN SALSA

Fríase en aceite un ajo, una cucharada de harina y una tostada de pan; deslíase con una taza de agua y unas gotas de vinagre, macháquese la tostada con un poco de perejil y viértase esta salsa sobre las habas para que cuezan.

Al servirse añádase una yema de huevo desleída en un poco de agua.

## JUDÍAS BLANCAS ESTOFADAS

Se pone a cocer una taza de judías en un puchero con agua fría; cuando han cocido un rato, se les cambia el agua y se les echa una jicara de aceite, bastante cebolla, laurel, ajos y perejil, dejándolas cocer a fuego lento.

## JUDÍAS CON OREJA DE CERDO

Cuézanse primero como todas las judías. Aparte se cocerá también, cuatro o seis horas, una oreja de cerdo que habrá estado en sal ocho o quince días, y que después se reunirá con las judías para acabar su cocción todo junto.

Se comprende que al incorporar la oreja ha de ser con agua y todo, después de haber quitado la primera en que cocieron las judías. También se echa en vez de oreja, ruedas de chorizo, espinazo, rabo de cerdo o lo que se quiera de este animal.

### JUDÍAS OPORTO

Las llamo así porque me las enseñó a condimentar una señora lusitana y en Portugal se comen mucho así preparadas.

Se ponen las judías en remojo, como todas, y luego se cuecen en agua fría con unos ajos crudos, laurel y un poco de cebolla. Cuando están bien cocidas, pero no deshechas, se fríe en la sartén un poco de cebolla, echalotas (1) (variedad de la cebolla, muy pequeña, y que tiene el sabor entre el ajo y la cebolla), un ajo y bastante perejil; se agrega e esto un trocito de atún o bonito fresco en pedacitos, una cucharada de alcaparras y dos anchoas desaladas y picadas; todo esto se añade a las judías con la grasa de freírlo y se deja que cueza todo junto unos quince minutos.

### LENTEJAS A LA ZAMORANA

También han de ponerse a cocer en agua fría, pero sin cambiarla luego.

Se fríe en aceite una rebanadita de pan, después cebolla picada y, por último, media cucharada de pimentón. Se machaca la cebolla y el pan y todo se echa en las lentejas cuando están a la mitad de su cocción.

También pueden ponerse unas rajas de chorizo.

---

(1) En las verdulerías se conocen por cebollas francesas.

## SETAS

Lo primero que hay que hacer con las setas es asegurarse bien de su clase y no comerlas más que cogidas por persona inteligente.

Se ponen todas con el rabillo para abajo en un buen barreño de agua, para que suelten la tierra que puedan tener entre las hojillas, golpeándolas con la mano suavemente para facilitar que se desprenda. Después, una a una, se les va quitando con una navajilla el borde todo alrededor, partiéndolas en pedazos y examinando con cuidado si tienen cocos, que son sumamente pequeños, para desechar las que los tengan, y se van poniendo sin agua en otro barreño; concluída esta operación se les agrega un buen puñado de sal, se baten con ella y dejan así por lo menos una hora. Después se lavan en un par de aguas o las que sean necesarias y, bien escurridas y hasta que estén secas, se acercan al fuego en una sartén, poniéndolas luego en la cazuela donde se hayan de guisar. Se pone aceite en una sartén, se fríe en ella una tostadita de pan, un ajo o dos enteros, un poco de pimienta, después de sacar el pan y el ajo y sin dejar quemar aquél; se vierte el aceite en las setas y se rehogan en él; cuando están se les echa agua, huevos duros picados, se maja perejil con el ajo frito y el pan, que para disolverlo mejor se habrá echado en remojo. Después que se ponen a la lumbre y hasta que se echa el huevo, no se saca la cuchara de plata con que se revuelven para ver si se pone negra, que es, según dicen, una señal para conocer si son buenas, pero desde que se echa el huevo es excusado, pues éste ya se sabe que la pondrá completamente tomada aunque las setas sean buenas.

## SETAS EN SU JUGO

Una vez que están muy limpias se cortan en trozos y se echan en una sartén con un poco de aceite, donde se han frito dos o tres ajos, que luego se quitan. Se adicionan con cuadritos de tocino y de jamón, y, muy tapadas, se rehogan a fuego lento hasta que estén tiernas, sirviéndolas inmediatamente. En este momento se sazonan con perejil muy picado y un polvo de pimentón.

## SETAS A LA FRANCESA

Después de limpias y sin tierra se pican muy menudito y se echan en una servilleta para que escurran todo el agua. Luego hay que ponerlas en una cacerola cerca del fuego para que acaben de perder la humedad. Entonces se rehogan en mantequilla o manteca bien caliente, añadiendo zumo de limón para que no se pongan oscuras. Cuando están en punto se mezclan a una salsa "béchamel" espesa, a la que se agrega un trocito de mantequilla y se llevan a la mesa muy calientes. Si fuese posible servir las en seguida, se conservarán bien tapadas para que no se enfríen, pero sin dejarlas cocer.

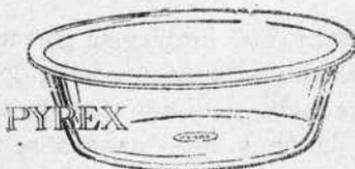
## SETAS CON JAMÓN

Después de desalado fríanse unos filetes de jamón y en la misma grasa las setas, luego de haberlas hecho soltar el agua al fuego y sin grasa.

## SETAS AL NATURAL

Se fríen las setas con manteca, perejil y ajo picados, sirviéndolas con guarnición en algún plato de carne.

## CHAMPIÑÓN A LA MARINERA



Legumbreira de cristal sin tapadera (1).

Elegiremos para este plato "champignon" de conserva o natural, pero muy blanco, redondo igualito. Se adoban con sal fina, aceite bueno, un polvo de pimienta, el zumo de medio limón y perejil picado; se mueven para que tomen la sazón por igual y se dejan así dos o tres horas. Luego se escurren, se les dá un hervor en un poco de vino blanco mezclado con agua, se arreglan en legumbreira de cristal y se aderezan con aceite y limón, recubriendo con unas hojas de perejil fresco.

## TRUFAS O CRIADILLAS DE TIERRA

A las trufas hay que buscarles un pitoncito que tienen de tierra y quitárselo primeramente, sin cuyo requisito nunca se verán libre de ella. Después se echan en agua y con un escobajillo nuevo se baten mucho para que se limpien; se parten en cuatro pedazos y se vuelven a lavar; cuando se tiene seguridad de que no les queda tierra se ponen en la cazuela y se guisan enteramente como las setas. Unas y otras se pueden poner con pichón o pollo, suprimiendo en este caso los huevos, los que se pueden poner también escalados, pero sin dejar de echar de todos modos uno picado muy menudito.

A ninguno de estos guisos hay que escasearles el aceite.

---

(1) Las vende "La Cocina", Preciados, 4.

## FIAMBRES

### POLLO TRUFADO NON-PLUS-ULTRA

Después de arreglado un pollo (Véase "Teoría de procedimientos") se introducen en su interior unos trocitos de jamón, de tocino, una trufa cortada en láminas y unas cucharadas de cognac; se cose, y por encima de la pechuga se ata una hoja delgadísima de tocino y se mete el pollo en un puchero de boca ancha con unos cascós de cebolla, pimienta y nuez moscada. Se tapa herméticamente y se pone a un rincón de la chapa para que cueza muy lentamente. Al cabo de media hora se le echa una taza de caldo y una de vino blanco, para que siga cociendo; cuando está muy tierno y que ha consumido casi todo el líquido, se saca del puchero, se escurre bien, quitándole la hoja del tocino, que se sustituye por unas laminitas de trufas, que, mojadas por un lado en manteca, se pegan con simetría a la pechuga del pollo. Se deja en sitio muy frío o sobre hielo tres o cuatro horas. Entonces se trincha (Véase "Procedimientos"), se vuelven a unir los trozos y se sirve con una mayonesa Extra en salsera. Preparada así el ave está tierna, succulenta y con todo su aroma.

Mayonesa Extra: Se procede como para la corriente, pero agregando, sin cesar de batir, una cucharada de nata o un trozo de mantequilla en pedacitos, y al momento de servir, una clara batida a punto de merengue. Resulta esponjosa y muy fina.

### PAVO TRUFADO

— Son muchas las maneras de prepararlo; pero me parece,

después de varios experimentos, que la que voy a explicar es la más sencilla y la más sabrosa.

Cuando esté bien pelado y limpio el pavo, pero sin lavarlo ni abrirlo, se le hace un corte al pellejo, de arriba a abajo, por la espalda o lomo, a lo largo del esternón, y con un cuchillo o navajilla de hoja muy corta y bien afilada se va sacando el pellejo con algo, muy poco, de carne y con mucho cuidado de no romperle. Una vez que se ha sacado entero, se cosen con hilo los agujeros que resulten de los muslos y alones y se extiende sobre una mesa. Al pavo, ya despellejado, se le separa la carne de los huesos, y aquélla, menos la pechuga, se pica muy menuda con medio kilo de magro de cerdo o ternera, 100 gramos de jamón y otro tanto de tocino de éste, pero que no esté rancio ni siquiera amarillento, sino blanco y rosado; 50 gramos de manteca de vacas fina y fresquísima y un buen migón de pan mojado en leche. Se machaca todo en un mortero hasta que forme una pasta finísima.

Cuando este picadillo, a fuerza de moverlo con una cuchara de palo, forma una pasta lisa, se extiende por igual sobre el pellejo del pavo, y por encima se colocan con simetría, y alternando las pechugadas cortadas en tiras, otras de jamón, otras de tocino y seis u ocho trufas partidas al medio o enteras si son pequeñas, y encima, otra capa de pasta. La moda actual prefiere que predomine el picado uniforme y que se pongan muy pocas o ninguna tira de jamón, etc. Se unen con cuidado, para que no se descomponga el picadillo, los bordes de la piel del pavo y se cosen.

Terminada esta operación, se envuelve, dándole dos o tres vueltas muy apretadas en un paño blanco, y por último, se lía y ata con un bramante.

En una cacerola se ponen los huesos que quedaron, un poco de hueso de jamón, otro de vaca, dos hojas de laurel,

cebolla, clavo, pimienta en grano, media botella de vino blanco y como medio litro de agua. En este caldo se deja cocer el pavo unas tres horas a fuego lento, al cabo de los cuales ya habrá consumido el agua y estará cocido; se saca de la cacerola, y quitando el bramante, se coloca entre dos tablas, en sitio fresco, prensándole con planchas o una piedra, y se deja así veinticuatro horas. Después se le quita el paño, se pone sobre una fuente, y con un pincel se le pone una capa de manteca de cerdo derretida, se deja enfriar un momento, y después, otra capa, y así sucesivamente hasta que tenga el espesor de medio centímetro. También se puede poner sólo una capa de manteca y encima echarla con un colador corteza de pan rallado. Todo esto puede suprimirse, pero no resulta de tan buena vista. Si se quiere poner en galantina, se sumerge el pavo en una vasija honda llena de gelatina, y así se deja al aire hasta que se congele y ponga dura; entonces se saca con cuidado de la vasija, sumergiendo ésta unos segundos en agua caliente, y el pavo queda enteramente cubierto de gelatina y como cristalizado.

Para adornar la fuente se cortan unos cuadritos o triángulos de gelatina, y también se pica menudita y se coloca alrededor del fiambre; pero lo más sencillo posible, pues todo lo que sea ponerle muchos adornos y figuras, resulta cursi.

Con los menudos, patas y pescuezo del pavo se hace un buen arroz o una pepitoria (Véase "Pepitoria"), o lo que se quiera, y así, se aprovecha.

## JAMÓN EN DULCE

A un jamón se le quita el brazuelo y lo sucio de encima y alrededor, y en agua sola y a fuego lento, se cuece cuatro o seis horas; escurrido y en caliente, se deshuesa, se quita la corteza y se arregla, redondeándolo por todos lados. Des-

pués se envuelve bien en un paño, dándole la forma y atándolo, y se ponen a cocer otra vez con una botella de vino blanco, un vasito de Jerez, laurel, cebolla, tomillo, clavo, pimienta y un poco de azúcar. Al cabo de tres o cuatro horas se retira del fuego y se coloca en un perol o molde cóncavo, poniendo peso encima para que se preñe. Después de veinticuatro horas se saca, espolvorea con azúcar y se pasa por encima una plancha caliente para dorarlo.

Cuando se necesita poca cantidad de jamón en dulce, se prepara sólo un trozo de un kilo, del centro del jamón, y para que se pueda luego cortar en lonjas finas, se parte al medio este trozo y se envuelve en dos paños, procurando quede redondo como dos chorizos gordos.

En todo se prepara como el anterior; pero, naturalmente, ha de cocer menos tiempo y en menos cantidad de líquido.

### JAMÓN FIAMBRE

Se compra un brazuelo de cerdo no curado, sino fresco; se abre al medio y despoja de carne y hueso. La carne se pica con un cuarto de kilo de ternera o magro de cerdo y un trozo de tocino; se amasa con 50 gramos de manteca fresca y fina de vacas o cerdo, un vaso de vino blanco, un polvo de canela, pimienta, nuez moscada, tocino de jamón y un poco de sal. Se extiende sobre el cuero del brazuelo, que quedó con algo de gordo. Se cose, se envuelve, apretándolo mucho, en un paño blanco, se ata y se pone a cocer con agua, el hueso que se quitó, tomillo y especias. Cuando ha cocido despacio una hora, se le agrega media botella de vino blanco y se deja cocer hasta que se consuma o se vea, pinchándolo, que está tierno. Después se prensa, y al día siguiente se puede tomar.

Es muy agradable para almuerzo, merienda, etc.

## BARQUILLOS DE JAMÓN RELLENOS

Hay que cortar en forma de triángulos unos filetitos finos de jamón de York o en dulce. Hay que preparar unas cuantas legumbres, cociéndolas luego y picándolas menuditas; hay que hacer una mayonesa, a la que se agrega una hoja de cola de pescado desleída en un poco de agua templada, envolviendo las legumbres con esta salsa; hay que arreglar con el jamón unos barquillos anchos, en forma de cornetes, pegando los dos picos con un poco de mayonesa o gelatina, y después de fría, rellenarlos con la ensalada de legumbres, dejando que ésta sobresalga un poco para que se vea por el extremo ancho; por fin, hay que adornar la fuente con una hermosa lechuga bien abierta, pero entera, recortada y aderezada, puesta en el centro, apoyando alrededor los barquillos. Plato de alta cocina.

## EMPAREDADOS DE JAMÓN

De un pan llamado inglés, o sea sin sal ni levadura, y también adoquín, por tener esta forma, se cortan unos cuadros de cinco centímetros por cada lado y de medio de grueso; se untan por uno de sus lados con manteca fresca de vacas, y entre cada dos se coloca una rebanada o loncha fina de jamón en dulce. Se prensan ligeramente entre dos cristales. Si hubiese necesidad de usar pan común, éste que sea sentado, pero en la necesidad de emplearle reciente, hay que cortarlos con mucho cuidado y calentando antes la hoja del cuchillo.

Para que no se sequen los emparedados sobrantes, se guardan bien envueltos en una servilleta y metidos en una quesera o tarro de cristal.

También se pueden aprovechar metiéndoles en el horno

y dejándoles enfriar. Pueden hacerse asimismo de "foie-gras" o lengua a la escarlata.

### EMPAREDADOS MARSELLA

Se hacen en un todo como los anteriores, pero se rellenan con un picadillo hecho con aceitunas y langosta, langostinos o salmón, mezclado con un poco de salsa mayonesa muy espesa y sazonada con un polvo de pimienta.

### LENGUA EN ESCARLATA

Ha de ser de vaca y limpia de agallas. Se unta bien toda ella frotándola, y sobre todo los cortes, con media onza de sal de nitro, y se pone en una fuente honda, cubriéndola con sal gorda común, un poco de orégano, tres hojas de laurel y un ramito de tomillo. Se tiene en este adobo y al fresco cuatro días, al cabo de los cuales se vuelve, dejándola otros cuatro, poniéndola después en agua tres horas y cociéndola luego con agua y vino blanco por mitad, dos granos de pimienta y dos clavos de especia.

Cuando está bien cocida se pela en caliente, y después que han pasado unas horas y está bien fría, se la unta con manteca de cerdo y envuelve bien en papel de talco para que se conserve fresca.

### CARNE FIAMBRE

Lo mismo que la lengua en escarlata, se puede preparar un buen trozo de carne de vaca de pierna, dándole buena forma, y resulta casi más sabrosa que la lengua, y para conservarla mucho tiempo (Véase "Conservas") y que pueda servir de almuerzo a los cazadores o en días de campo, se mete en una lata de conservas, se cubre con manteca derreti-

da y se manda soldar la tapa al hojalatero; después se pone en una cacerola con agua fría, se acerca al fuego, y cuando ha hervido media hora, se saca la lata del agua y se guarda, aunque sea seis meses, sin que se estropee.

En caso de prepararla así hay que atarla bien, como ya he explicado al hablar de las carnes.

## HOCICO Y OREJAS DE TERNERA EN FIAMBRE

Mucho esmero requiere este plato, pues hay que limpiar muchísimo el hocico y las orejas, y para que queden bien, lo primero que hay que hacer es escaldarlos con agua hirviendo, rasparlos perfectamente, lavarlos en bastantes aguas frías, y, por último, cortarlos en tiras finas, poniéndolos a cocer con agua y sal una hora.

Sacados del agua y bien escurridos, se colocan con simetría en un pañito fino blanco, alternando con tiras de jamón añejo, tocino de éste, 250 gramos de lomo de cerdo picado, mantequilla, pimienta en grano, un polvo de sal, otro de canela y un vaso de vino blanco. Se enrolla todo esto en el paño como un salchichón, apretándolo muchísimo y atándolo con bramante fino para que no se mueva. Así preparado, se pone en una cacerola a cocer con huesos de ternera, de ave o lo que se tenga a mano; laurel, tomillo, caldo y media botella de vino. Debe cocer lentamente una o dos horas, al cabo de las cuales se saca y prensa, poniéndolo sobre una tabla, otra encima y sobre ésta planchas o una piedra grande. Así se deja veinticuatro horas al sereno o en sitio frío, quitándole luego el paño con cuidado para que no se estropee, y poniéndolo sobre la tabla de picar se pinta toda la superficie con un pincel empapado en manteca derretida o gelatina. Se deja enfriar unos minutos, y otra mano de manteca, y así sucesivamente, hasta que tenga una capa del canto de un

duro de espesor, y antes de que se enfríe se espolvorea con corteza de pan rallado, quedando así muy presentable y como los que vemos en las reposterías, pero desde luego de mejor gusto.

### FOIE-GRAS A ESTILO DE STRASBURGO

Píquese muy fino medio kilo de magro de cerdo crudo, un trozo de jamón y tocino de éste, restos de pollo o ternera si los hubiere y dos o tres trufas. se cortan en trozos un par de hígados de ganso, y si no hay de éstos, media docena de hígados de ave, y se ponen a rehogar con un poco de manteca; cuando están bien pasados, se machacan mucho en un mortero y se amasan con manteca de vacas, y se van incorporando al picadillo anterior, sazonándolo con nuez moscada y pimienta, todo en polvo y en poquísima cantidad. Se rocía con un vaso de Jerez, sin dejar de amasar; se le incrustan unas tiras de tocino y un par de trufas, y se envuelve bien en un paño blanco, liándolo con un bramante. Después se cuece un par de horas con caldo y vino blanco; luego se prensa, y a las veinticuatro horas se puede tomar. En vez de envolverlo en un paño, puede ponerse en un molde untado de manteca, y cubriéndolo con una hoja de tocino y una tapadera encima, se mete en el horno, poniendo debajo del molde una cacerola para que en ella caiga la grasa y escurra.

### ENSALADA TROUVILLE

Se cuecen en caldo y separadamente guisantes, cogollos de alcachofas, bruselas, judías verdes cortadas en cuadritos y puntas de espárragos.

Después de escurrido todo, se coloca en pirámide en una ensaladera de cristal y plata o metal, y se cubre con una ma-

yonesa espesa, sazonada con un poco de pimienta, y a la que se agrega unos pepinillos y alcaparras. Alrededor, una corona de langostinos, y por encima, unas trufas cortadas en rajitas finas.

En vez de langostinos se pueden poner también trocitos de salmón, y para hacerla más económica, en casas de mucha familia, se mezclan las verduras con bacalao deshilachado después de haberle quitado la sal y haber dado un hervor en agua, y en vez de langostinos y trufas, se guarnece la ensalada con huevos duros partidos en cuatro partes y colas de cangrejos cocidos.

También así resulta buena, aunque menos delicada.

## COMIDAS DE VIGILIA

Como una de las mayores preocupaciones de las amas de casa, en llegando la cuaresma, son las vigiliias, para que este libro sea útil por todos conceptos, se me ha ocurrido discutir por todas las siete comidas de vigilia a que da lugar ahora la cuaresma, acomodándome a los pescados y verduras que por esa época suele haber. Me limito a hacer el menú de sólo una comida porque como ha de constar de varios platos, puede entre éstos elegirse algunos para el almuerzo, y de este modo, añadiendo, suprimiendo o modificando, pero teniendo siempre una base que facilite, se pueden organizar las comidas acomodándose a los gustos y presupuesto de la casa.

Todas estas recetas de que constan estas comidas, no son repetición de las que forman el texto del libro, sino distintas en la mayor parte para darles más variedades y atractivo.

## Primer menú de vigilia.

### ALMUERZO

- Ordubre: Lechugas suecas.  
Huevos: A la Cleo.  
Pescado: Bacalao Stocolmo.  
Legumbre: Zanahorias en salsa.  
Postre-enremés: Flan de castañas.

### LECHUGAS SUECAS

A una salsa tártara muy espesa se le mezcla un picadillo de salmón, langostinos y pepinillos. Esta crema se arregla bien en una hoja del cogollo de la lechuga y se cubre con otra, uniendo las dos con un poco de clara de huevo o de la misma salsa. Por encima se decoran con un polvito de perejil fresco picadísimo. Las de la lechuga se pasan antes por aceite crudo muy fino, aromatizado con unas gotas de limón.

### HUEVOS A LA CLEO

En un tazón se mezclan dos cucharadas de harina con un huevo y un poco de sal; se agregan tres cucharadas de leche y se bate todo con una cuchara hasta que la crema se pegue a ésta. Entonces se toma una cucharada de la pasta para echarla en una sartén honda con bastante aceite caliente y dejarla freír, sin quitar la cuchara ni moverla, hasta que la pasta se despegue, formando como una tarteleta. Luego se vuelve para que se dore por ambos lados. Al sacarlas de la sartén, se pone en el fondo de cada una como una avellana de mantequilla, que se derrite con el calor de la tarteleta, y

encima se escalfa un huevo para que se cuaje, metiendo las tarteletas en el horno.

Antes se habrá preparado una salsa con un poco de cebolla frita y machacada, dos cucharadas de harina bien dorada en un poco de manteca, una jícara de caldo y una cucharada de Cariñena. Se deja cocer lentamente, se cuele y agrega un poco de "champignon" picadito y una trufa en láminas. Esta dará un hervor en la salsa, que estará muy espesa, y de ella se echará una cucharada sobre cada huevo al tiempo de servirlos.

### BACALAO STOCOLMO

A medio kilo de bacalao bien desalado, se le quitan las espinas y pellejos, y cortado en trozos iguales se arregla en una cacerola echándole por encima media jícara de aceite fino y moviendo la cacerola en todos sentidos para que el pescado se impregne bien del aceite, que se pondrá blanco. En este momento se van echando, conforme se van derritiendo, unas bolitas, como avellanas, de mantequilla hasta unos 50 gramos. Durante este tiempo se tendrá la cacerola al fuego, pero sin que cueza. Terminada la operación, se añade el zumo de medio limón y perejil fresco picadito, sirviendo inmediatamente.

### ZANAHORIAS EN SALSA

En una sartén con un poco de aceite, se rehogan unas zanahorias, ya limpias y cortadas a lo largo, y con ellas un puñado de cebollitas redondas y pequeñas y un polvo de azúcar. Se echan después en una cacerola y en la grasa sobrante se fríe un poco de harina; se alarga con una jícara de caldo o agua; se sazona con un polvo de pimienta, y cuan-

do empieza a hervir, se vierte sobre las zanahorias, dejándolas cocer lo necesario. Al llevarlas a la mesa, se liga la salsa con una yema.

### FLAN DE CASTAÑAS

Medio kilo de castañas han de estar en agua hirviendo y cerca del fuego, pero sin cocer, un par de horas. Al cabo de este tiempo se les quita el agua y se tapan herméticamente con un pañito mojado en agua caliente y una tapadera encima y se dejan así, no lejos del fuego, otro gran rato. Entonces se pelarán con mucha facilidad y se picarán muy menudo sobre la tabla de picar. Después se echan en un cazo con medio litro, escaso, de leche muy caliente, unas cucharadas de azúcar y un palito de vainilla y se dejan cocer despacito hasta que se forme un puré muy espeso; se agrega un trozo de mantequilla fina, se amasa bien y se echan en un molde untado de mantequilla, poniéndolo a enfriar en agua muy fría o al aire. Entre tanto, se hace una natilla, a la que se mezcla una pastilla de chocolate a la vainilla, que se habrá hecho fundir en un cacito a fuego suave y con mantequilla.

Al tiempo de servir se sumerge el molde un instante en agua caliente y se vuelca en un frutero de cristal, cubriendo el flan con la crema. Esta puede reemplazarse por chantilly. Es un entremés delicioso.

### Segundo menú.

Sopa de vigilia a la marinera.

Damitas de Gruyer.

Anguilas a la española.

Lombarda a la alemana.

Ensalada Trouville. (Véase "Legumbres".)

Tarta Dato.

## SOPA DE VIGILIA A LA MARINERA

Hay que cocer un par de cabezas de merluza con agua, sal y una zanahoria, un poco de apio (si gusta), perejil, un clavo de especia incrustado en un trozo de cebolla, una hoja de laurel y una cucharada de aceite bien frito.

Aparte se prepara la guarnición siguiente: zanahorias, patatas y nabos sacados en redondo con un tornea-legumbres. Después de escaldados y refrescados con agua fría, se les añade guisantes, judías verdes, puntas de espárragos, una taza de salsa de tomate bien colado y el caldo anterior; cuézase todo, y al tiempo de servir se echa en la sopera con unos picatostes.

## DAMITAS DE GRUYER

A una "béchamel" muy espesa, se agrega un huevo, y luego, cien gramos o menos de queso de Gruyer, que no esté duro y cortado en cuadritos muy pequeños. Se mezcla bien, se vierte sobre una fuente cuadrada o molde de tarta y se extiende esta pasta de modo que tenga toda ella el mismo grueso. Enfriarla mucho al aire o sobre agua y cortarla en cuadros iguales, rebozándolos en huevo; luego, pan; después, huevo, y otra vez pan. Freírlas dejándolas muy doraditas. Se sirven sobre una servilleta acompañadas de berenjenas fritas.

Puede sustituirse el Gruyer por queso de nata; pero tienen menos sabor.

## ANGUILAS A LA ESPAÑOLA

En poquísimo aceite se fríe cebolla; después, una cucharada de harina hasta que se tueste, ajo y perejil. Todo ma-

chacado y desleído con una taza de agua y tres cucharadas de vino blanco, se echa sobre la anguila, que previamente se habrá cortado en trozos y rehogado en harina. Al tiempo de servir se liga la salsa con una yema.

### LOMBARDA A LA ALEMANA

Después de limpia y picada menuda una buena lombarda, ponerla a cocer con agua hirviendo y una cucharada de vinagre. Al cabo de una hora de cocción viva, escurrirla mucho en un colador hasta que no tenga agua. Pelar y cortar en cuatro, quitando las pepitas, tres manzanas agridulces, y cada cuarto en tres pedazos. En una cacerola honda poner una capa de lombarda, un poco de manteca de vaca, y encima, unos trozos de manzana, y así sucesivamente, hasta terminar, sazonando con sal y pimienta. Cubrirla con dos tazas de agua y otra de vino tinto, dejándola cocer dos horas. Colocarla en un molde, reducir a fuego vivo la salsa que quede para que espese y echarla por encima, sirviéndola muy caliente.

### TARTA DATO

Batir cuatro yemas con cuatro cucharadas de azúcar y hacer lo mismo con las cuatro claras, añadir media docena de nueces muy picadas, 50 gramos de harina y 40 de mantequilla, ligeramente derretida, y un poco de ron. Se echa esta crema en un molde untado de mantequilla y se cuece en el horno a fuego suave durante treinta y cinco a cuarenta y cinco minutos; dejar enfriar, sacar del molde, cortar con cuidado y sin deformar la tarta, en filetes iguales, colocando entre uno y otro una capa de chantilly, de crema o de mermelada. Luego se espolvorea bien la tarta hasta cubrirla con

azúcar tamizada, mezclada con nueces tostadas y picadas.  
Exquisita y delicada.

## Tercer menú.

Sopa Marquesita.

Huevos Rosa de Francia.

Croquetas de bacalao.

Cardo en menestra (Véase "Cardo").

Entremés: Chulas de arroz.

### SOPA MARQUESITA

Primero pondremos a cocer una jícara de judías blancas, hasta que se deshagan. Después rehogaremos en aceite cualquier pescado, o varios, y alguna almeja o cangrejo, todo lo que se quiera, un poco de cebolla y dos o tres dientes de ajo. Con agua se pone a cocer hasta que esté bien deshecho; se cuele, se añaden las judías en puré, una cucharada de tomate, y este caldo se vierte en la sopera.

Un panecillo de Viena se corta en rebanadas finas, que se frien en aceite y se echan en la sopa. Para hacerla menos vulgar, se le ponen unos triángulos de pasta de empanadillas (Véase éstas), que también se frien.

### HUEVOS ROSA DE FRANCIA

En aceite o mantequilla se rehogan dos zanahorias, cebolla y un nabo cortado en tiritas finas, y sazonado todo con un poco de sal y una cucharadita de azúcar. Se agrega una taza de agua, dejando cocer hasta que todo esté deshecho. Entretanto se hacen unos huevos "pochés" (pasados por agua, pero más cuajados), que se pelan con mucho cuidado y se dejan en agua caliente para que no se enfrien.

Aparte se dora una buena cucharada de harina con un poco de mantequilla, alargando con una jícara de agua y dejando cocer hasta formar una papilla clara, incorporando entonces las legumbres pasadas por colador fino, un poco de queso rallado, dos yemas y un pedacito de mantequilla. Separadamente se batirá una clara a punto de merengue, a la que se mezcla una cucharada de nata batida y unas gotas de carmén. Esto se mezcla al puré, y con la crema que forma se cubren los huevos, decorando por encima con unas hojitas de perejil.

### CROQUETAS DE BACALAO O DE MERLUZA

Por la noche, mientras se hace la cena, rallará la cocinera tres trozos gordos de buen bacalao. A la mañana siguiente se pondrá con agua en una cacerola, donde se dejará una hora, o más, si aún estuviese salado. Luego se escurre en un colador, dejándole un rato, y por fin, se echa en una cacerola, acercándola al fuego unos minutos para que el bacalao acabe de perder el agua, que se escurre otra vez. En una sartén se pone un trocito, como una nuez, de mantequilla fresca, o un poquito de aceite frito, y allí se rehoga el bacalao con dos cucharadas repletas de harina; al cabo de unos minutos se agrega un tazón de leche y se va moviendo mientras cuece muy lentamente. Poco a poco se le van echando como unas avellanas de mantequilla. Cuando forma una crema muy espesa, casi una pasta, se echa en un plato sopero y se deja enfriar al aire un par de horas. Después se forman croquetas y se rebozan y frien como todas.

Así hechas, parecen de merluza y resultan delicadísimas.

Si se hacen de merluza u otro pescado, no se ralla, sino que se rehoga en trozos, que luego se pican muy menudito, como para las croquetas de carne.

Estas croquetas de pescado se presentan con una guarnición de setas (Véase "Setas").

## CHULAS DE ARROZ

Se cuece en más de medio cuartillo de leche una jicara de arroz, con un polvo de sal, y cuando está muy cocido y seco ya, se echa en una cazuela para que se enfríe, amasándolo luego con dos yemas batidas hasta que quede una pasta, y agregando después las dos claras a punto de merengue. Con una cuchara se toma un poco de aquélla, echándola a freír en aceite albando. Cuando las chulas se inflan y doran un poco, se sacan de la sartén, colocándolas en pirámide sobre una servilleta y espolvoreándolas con azúcar y canela, sirviéndolas en seguida para que no se bajen y estén bien calientes.

## Cuarto menú.

Consommé Printanier.  
Tortilla de angulas.  
Timbalitos de lenguado Cajal.  
Cardo al tuétano.  
Aspic novedad.  
Entremés: Huesillos.

## CONSOMMÉ PRINTANIER

Se cuecen patatas, zanahorias, unos cuantos guisantes tiernos, bruselas y unos cogollitos muy pequeños de alcachofa. Las patatas y zanahorias se parten en rajas; se reboza todo en harina y huevo y se fríen en aceite; los guisantes se rehogan y a las bruselas se las echa como una avellana de

manteca de vaca, tapándolas bien y moviéndolas para que ésta se deshaga con el calor. Todo esto, preparado antes de servirse, y además un huevo duro en rajás, se coloca en la sopeña con el caldo de vigilia.

### TORTILLA DE ANGULAS

Rehogadas las angulas en muy poco aceite con ajos fritos, se incorporan al batido de huevos para hacer la tortilla francesa como todas.

### TIMBALITOS DE LENGUADO CAJAL

Primero: Una raja de merluza rehogada y machacada en el mortero con un grano de pimienta y una clara de huevo. Ponerlo en un cazo con un poco de nata o mantequilla y dejarlo en agua muy fría y al aire un rato. Sin sacar el cazo del agua, batir muchísimo la pasta con una cuchara de madera y volverlo a dejar al frío.

Segundo: Con un poco de vino blanco, cocer un lenguado y unas almejas. Sacar del primero los filetes y cortarlos al medio.

Tercero: Engrasar unos moldecitos; colocar en el fondo una lámina de trufa, encima una capa del puré primero y otra capa todo alrededor; en el hueco que queda se colocan los filetes y almejas; encima, otra capa de puré, otra de los filetes, y la última, del puré. Cocerlos unos minutos al baño-maría.

Cuarto: Cocer unos cangrejos, machacarlos mucho. Rehogar en mantequilla una cucharada de harina; alargar con el caldo que quedó de hervir el lenguado; añadir los cangrejos y poner al fuego a reducir, agregando un chorrito de leche, y verter esta salsa, que estará como crema espesa, sobre

los timbalitos, que se habrán volcado en una fuente. Si la salsa no está bastante rosada, colorear con una gota de carmín.

La trufa puede suprimirse.

Los timbalitos son susceptibles de hacerse de cualquier pescado, incluso del vulgar bacalao para el puré, pero en lugar de machacado, rallado (Véase "Croquetas de bacalao") y los filetitos de merluza, congrio, etc., etc.

### CARDO AL TUÉTANO

Después de bien cocido el cardo, cortado en trozos grandes y largos, se escurre mucho y se pone en una legumbreira de cristal, donde se habrán puesto ya a derretir unos pedazos de tuétano previamente cocido en el hueso. Se mueve mucho la legumbreira cerca del fuego para que el cardo se vaya impregnando de la grasa. Entretanto se preparan unas setas al horno o unos picatostes para adornar la fuente.

### ASPIC NOVEDAD

En un molde o en un tazón se colocan ruedas de huevos cocidos; después, una capa de colas de cangrejos o langostinos picados, otra de merluza o bacalao deshilachado y cocido previamente, otra de huevos, y así hasta llenar el molde, sazonado todo ello con perejil picado. Aparte se hace una gelatina con agua de cocer congrio o una manita de cordero, granos de pimienta y seis hojas de cola de pescado. Con esta gelatina se rellena el aspic, poniéndole luego en sitio muy frío unas horas. Después se sumerge en agua tibia un instante y se vuelca en una fuente sobre una servilleta.

### HUESILLOS

Se mezcla bien un huevo batido, una jicara de aguardien-

te (si fuere muy fuerte se pone un poco de agua), seis cucharadas de azúcar, un polvo de canela y una jícara de aceite frito y harina, la que admita.

Amásese, y cuando está la pasta durita, se coge un poco, extendiéndola con los dedos y formando como unos palitos o alfileros de menos de un dedo de grueso y de seis a siete centímetros de largo.

En aceite bien caliente se fríen, dorándoles por igual.

## Quinto menú.

Ordubres: Sardinias novedad.

Huevos con nicalos (Véase "Huevos").

Merluza nipona.

Patatas glaseadas.

Entremés: Plátanos a la crema.

### SARDINAS NOVEDAD

Levantar los filetes de seis o siete sardinias grandes y muy frescas. Darles un hervor en unas cucharadas de vino blanco. Sacarlos y mezclar al vino, después de frío, una cucharadita de mostaza francesa y batir bien esta salsa. Arreglar los filetes en unas rabaneras; echar encima la salsa y adornar con pepinillos cortados en tiritas finas.

### HUEVOS CON NICALOS

Después de bien limpios los nicalos, se les quita el tronco y se cortan en tiritas finísimas; se secan con un paño, se meten unos minutos en el horno para que se acaben de secar; luego se rehogan en la sartén con aceite y ajos fritos, y quitando éstos, se echan en el centro de una fuente.

Aparte se cascan cuatro huevos y una clara, a los que se

incorporan dos cucharadas de leche. Se mezcla todo sin batir mucho y se revuelven en la sartén con un poco de manteca bien caliente. Cuando están cuajados, pero no duros, se arreglan en la fuente alrededor de los nicalos.

### MERLUZA NIPONA

Cortada en ruedas la merluza, se reboza en harina, después en huevo y por último en pan, y se fríe.

En un cazo se pone a hervir una jícara de agua, echando entonces dos cucharadas de harina, que se dejan cocer, moviendo bien hasta que forme una papilla espesa. En otro cacito se cuecen tres cucharadas de buen vinagre, dejándolo reducir a la mitad; luego se separa del fuego y se echa sobre la papilla, meneando sin cesar; se agrega a esta crema un buen trozo de mantequilla, se deja fundir; luego una yema, después otra y un poco más de mantequilla, y por fin, un puñado de alcaparras. En un extremo de la fuente se coloca la merluza y en el otro la crema.

### PATATAS GLASEADAS

Pelarlas, darles forma de huevo, todas igualitas; echarlas en una legumbreira de cristal "Pyrex" (1), con agua tem-



Legumbreira de cristal.

plada; cubrirlas y ponerlas a cocer; cuando han hervido un poco a fuego vivo, sacarlas, escurrirlas y secarlas una a una,

(1) Las vende "La Cocina", Preciados, 4 y Arenal, 12. Madrid.

volviéndolas a colocar en la misma legumbreira, sin agua, y con un trozo de mantequilla, que se dejará derretir antes de poner las patatas. Se cubren con un papel untado de mantequilla y se meten a horno fuerte quince o veinte minutos.

Se sirven en la misma legumbreira.

### PLÁTANOS A LA CREMA

Después de pelados se cortan al medio, a lo largo, los plátanos y se arreglan boca abajo en una "cocota" bien espolvoreados de azúcar y sazonados con unas gotas de limón. En la cacerola se pone también mantequilla muy fina y muy fresca, unos cien gramos. Se mete, a horno suave, de diez a quince minutos. Al sacarlos, se rocían con ron o cognac y se les prende fuego; esta operación se hace en la mesa, al momento de servir.

### Sexto menú.

Sopa escocesa.

Soufflé de queso.

Lenguado Marguery.

Entremés: Crema cubana.

### SOPA ESCOCESA

En bastante agua con sal, pimienta, cebolla, perejil, ajo y una cucharada de aceite crudo, se cuece un poco de bacalao cortado en pedacitos y ya desalado, los pellejos y espinas de merluza que se tiene dispuesta para otro plato y también un poco de ésta.

Cuando ha cocido mucho y lentamente, se cuele el caldo, se machaca todo, a excepción del ajo y la pimienta, que se quita y se deslíe con ayuda de caldo, agregando también tres

cucharadas de salsa de tomate, un poco de cebolla frita y una cucharada de harina tostada.

En una cacerola blanca extendida se ponen unas rebanadas muy finas y fritas de pan francés y unos huevos escalfados, y encima se vierte la sopa. Por economía o por gusto pueden sustituirse los huevos escalfados por dos huevos batidos e incorporados al tiempo de servir.

### SOUFLÉS DE QUESO

En una jícara de leche fría puesta en un cazo se deslien tres cucharadas de harina de flor; cuando esta papilla está lisa y sin grumos, se acerca al fuego, añadiendo hasta una taza de leche. Se sazona con sal y se deja cocer lentamente y sin cesar de mover para que no se engrude. Después de unos minutos se retira y agrega un buen trozo de mantequilla; luego, dos o tres cucharadas de queso rallado, tres yemas batidas, y por último, las tres claras a punto de merengue. Se embadurna con mantequilla y pan rallado un molde; se echa en él la masa, y cubriéndolo con una ligera capa de queso, se mete al horno o al baño-maría, hasta que esté compacto como un flan.

### LENGUADO MARGUERY

Este plato estuvo muy de moda en París hace unos años, y al famoso restaurant "Marguery", que da nombre al lenguado, acudía la sociedad elegante a "regalarse" con el famoso pescado. También en algún restaurant de lujo de Madrid lo preparan bien; pero no es frecuente que le den el punto.

Córtense los lenguados en filetes iguales y pónganse a cocer en cacerola extendida con un poco de cebolla picada y

un vasito de vino blanco. Aparte se hace esta salsa: se pone en un cacito un vaso de vino blanco bueno, se acerca al fuego, se deja reducir a la mitad, y luego, retirado del fuego y ya frío, se incorporan tres yemas de huevo batidas y se pone el cazo al baño-maría hasta que haga una crema; de diez a quince minutos suelen bastar para conseguirlo; entonces se va echando, muy poco a poco y sin cesar de mover, unos trocitos, como avellanas, de mantequilla fina, francesa y “fresquísima”, hasta unos cien gramos próximamente para un kilo de lenguados; cuando la salsa está en su “punto”, ni espesa ni clara y bien lisa, se arreglan los filetes de lenguado en una fuente, con una guarnición de almejas o de “mulas”, sin cáscara, y de colas de langostinos, o, en su defecto, de cangrejos, y se cubre todo con la salsa.

También puede prepararse así la merluza; pero el plato no es tan fino.

### CREMA CUBANA

Batir mucho 300 gramos de mantequilla muy fina y fresca; añadir 200 de azúcar tamizada y una cucharada de cacao en polvo. Cuando todo está bien unido y la crema muy lisa, se prepara el plato como sigue: Una capa de bizcochos o de trocitos alargados de tarta, otra de crema y otra de bizcochos, y la última de crema. Por encima se cubre con almendra tostada y picada.

### Séptimo menú.

Tortilla con tomate.

Vol-au-vent de bacalao.

Crema de espinacas. (Véase “Legumbres”.)

Rodaballo con salsa de vinagre.

Entremés: Pastel ideal.

## TORTILLA CON TOMATE

Se hace una tortilla de patatas, y al tiempo de servirla se le echa por encima la salsa de tomate.

## RODABALLO CON SALSA DE VINAGRE

Se cuece el rodaballo y con él unas cuantas patatas, y aparte se sirve la salsa siguiente: se baten mucho cuatro yemas de huevo, agregando poco a poco hasta medio vaso de vinagre, y poniéndolo al baño-maría hasta que esté bastante espeso, que se retira del fuego y se le añade, sin cesar de batar, un par de cucharadas de buen aceite y un polvo de nuez moscada.

## PASTEL IDEAL

Se baten a punto de nieve y muy duras cuatro claras, a las que se incorporan poco a poco dos cucharadas de almendras tostadas y hechas polvo, mezcladas con cuatro de azúcar y una chispa de vainilla.

En la misma chapa del horno, muy fregada y untada con un poco de manteca y de harina, se extienden tres redondel del tamaño de un platillo de taza y se dejan un rato a fuego suave; cuando empiezan a tomar color, se levantan y dejan enfriar. Aparte se baten mucho las cuatro yemas, añadiéndolas media docena de almendras de cacao en polvo y azúcar al gusto. Ponerlo a fuego suave sin dejar de mover y cuidando que no cueza, y cuando ya las yemas tienen color de no estar crudas, se retira del fuego, añadiendo un trocito de manteca muy fina de vacas. De esta crema se extiende una capa sobre cada redondel y se coloca uno sobre otro en un plato de cristal o china y se rodea el pastel con la crema

sobrante, que también se vierte por encima, adornándola con almendras tostadas y picadas.

## Octavo menú.

Puré muselina, o  
Sopa Viernes Santo.  
Budín de berenjenas.  
Calamares de vigilia, rellenos.  
Entremés: Bizcocho brazo de gitano.  
Helado: Melocotón Melba.

### PURÉ MUSELINA

Cocidos en agua un kilo de guisantes, cuélese por un tamiz y hágase lo mismo con un kilo de puntas de espárragos.

Este puré se mezcla con unas cucharadas de béchamel, un poco de mantequilla, y se va alargando con un litro de caldo de pescado, vertiendo todo en la sopera sobre unos guisantes y puntas de espárragos cocidos, y ligando con una yema.

### SOPA VIERNES SANTO

En agua con sal, zanahorias, cebolletas o cebollas, perejil, ajo, pimienta y unas gotas de aceite crudo, se cuece una cabeza partida de merluza, besugo, congrio o mero (de estos últimos media), las colas, las raspas, espinas y todo lo que pueda dar sustancia y medio kilo de almejas. Cuando han cocido dos horas a fuego lento se cuele el caldo que resulta, y en él se cuecen mucho una jícara de arroz y 100 gramos de almendras dulces, mondadas y muy molidas. A esto se agrega la carne de la merluza (o lo que fuere) bien machacada, con un poco de cebolla frita y unas cucharadas de acei-