





Libro de Cocina

POR

E. A.

(UNA VITORIANA)

TERCERA EDICIÓN

PRECIO 1'50 PTAS.

A mi muy querido pariente
Manuel de Belgar, en festivo
mo de cariño y estimación, le
dedicó este pequeño recuerdo

Elvira Horias

LIBRO DE COCINA

Ó PEQUEÑA RECOPIACIÓN

DE RECETAS CULINARIAS

POR

E. A.

(UNA VITORIANA)

TERCERA EDICIÓN

VITORIA
IMPRENTA DE DOMINGO SAR
1915

LIBRO DE COCINA

1.^a Edición, año 1912, agotada

2.^a » » 1913 »

3.^a » » 1915

DE RECETAS CULINARIAS

POR

La 3.^a Edición contiene 75 recetas más que las anteriores y una colección de menús formados con platos entresacados de este librito.

Los epígrafes de las nuevas recetas van señalados con asterisco.

TERCERA EDICIÓN

Prólogo

Animada por algunas buenas amigas, publico esta colección de recetas o fórmulas de cocina que he practicado en la mía por afición, escribiéndolas en algunos ratos de ocio sin más fin ulterior que no confiarlas demasiado a la memoria. No encontrarán en ella mis lectoras nada original, ni tampoco una obra didáctica y completa, pues además de faltarme inventiva culinaria y las escasas dotes literarias que requieren esta clase de trabajos, he creído conveniente prescindir de infinidad de guisos, unos por fáciles y otros por difíciles o para no dar demasiada extensión a este librito, debiendo hacer constar también, en esta sincera confesión preliminar, que no puedo responder de la exactitud de muchos de los nombres, por haber sido aprendidos al oído o porque varían frecuentemente de una localidad a otra. Pero si a pesar de tantos lunares como acabo de señalar y de los que involuntariamente habré omitido, presta esta recopilación alguna utilidad a las amas de casa y a las sirvientas que se dedican a estos menesteres, como bondadosamente auguran las amables amigas antes citadas, estará pagado con creces el pequeño trabajo que me ha proporcionado.

E. A.

Animada por algunas buenas amigas, públase esta colección de revistas o folletos de cosas que se han escrito en la gran prensa, especialmente en el momento de ocio sin más fin que el de contar las cosas a la gente. No encontrarán en ella las lecturas más originales, ni tampoco una obra de carácter científico, pues además de la gran prensa científica y literaria que reparten estas y las escuelas de artes y oficios, he creído conveniente prescindir de multitud de guisos, unos por fáciles y otros por difíciles, de modo que no sea demasiado extensa a este libro, de modo que se pueda leer también, en esta única colección preliminar, que no puede responder de la exactitud de muchos de los nombres, por haber sido aprendidos al oído o porque varían frecuentemente de una localidad a otra. Pero si a pesar de tantos lunares como se han señalado y de los que inevitablemente habrá omitido, presta esta recopilación alguna utilidad a las amas de casa y a las sirvientas que se dedican a estos menesteres, como bondadosamente sugieren las amigas amigas antes citadas, estará pagado con creces el peduño trabajo que me ha proporcionado.

CAPÍTULO I

CALDOS, SOPAS Y COCIDOS

Caldo llamado vulgarmente limpio

Se escoge un trozo de carne más magra que grasa, proporcionado al número de personas de que conste la familia y se pone agua al fuego (media azumbre para cada libra de carne), cuando ésta hierve se echa la carne bien lavada y se está al cuidado hasta purificarla, quitando toda la espuma y lavando cada vez el espumador en una cazuela de agua que se tendrá preparada al lado del puchero. Después de bien espumado éste, se echan los garbanzos ya remojados de vispera con agua y sal. Para comer a la una, el puchero debe ponerse a las siete; el hervir debe de ser continuo y moderado.

Consommé

El consommé a la francesa no tiene más diferencia con el anterior, que se pone en éste más carne en la misma cantidad de agua, y menos sal, porque no debiendo añadirse con agua caliente como el otro, queda reducido de sustancia y de color. Se deben echar dos zanahorias, dos puerros, un cortezo de pan tostado y una cebolleta fresca. Se sirve con un poco de tapioca o unos pedacitos de pan fritos.

Sopa de pan

La sopa de pan es muy sencilla, más para que salga bien, debe cortarse el cortezo de pan tostado o muy cocido en pedazos delgados, sosteniendo un hervor lento durante tres cuartos de hora o una hora. La sopa de azafrán debe hacerse con pan español seco, cortado en lonjas largas y delgadas, el azafrán se deslíe en un poco de caldo caliente pasándolo por un tamiz; cuando la sopa está mojada con el caldo se echa por encima la jicara de azafrán y se le pone lumbre por arriba y por abajo. Esta sopa debe de ser seca.

Sopa de arroz

El arroz necesita tres cuartos de hora de cocción; se pone a remojar en agua templada calculándose una jícara para tres personas y si se quiere seco y muy cocido dos jícaras para tres personas. El hervir debe ser lento pero continuo, para que salgan los granos enteros.

* Sopa de crema de arroz

Deshacer en caldo frío cuatro cucharadas de arroz y que haga un hervor; espumarlo y echarle cuatro cucharadas de puré de ave, un poco de mantequilla, tres yemas de huevo y un poco de leche. Se vierte despues la mezcla en la soper a través de un cedazo y se le agrega un puñado de guisantes tiernos, cocidos en agua salada.

Arroz a la alicantina

Se fríen en aceite tres pimientos (secos dulces), con viveza y muy poco, pues se queman pronto; se apartan del aceite y a este mismo se echan dos dientes de ajo, un tomate, alcachofas y guisantes; cuando todo está bien rehogado se echa el arroz, se revuelve por unos instantes aumentando azafrán desleído en un poco de agua caliente, pasado por un colador, y pimiento encarnado; se cubre con agua, se sazona con sal y cuando está cociendo se le echa el pescado que se quiera y se le hace marchar a buen fuego. Entonces se raspan los pimientos choriceros secos y la carne que se les quita, se machacan en el mortero desliéndolos con un poco de agua, se aumenta esto al arroz y se deja que cuezan. Cuando se vé que el arroz ha empapado todo el caldo y está seco se mete un ratito al horno.

* Arroz a la Milanesa

Después de picada menudamente una cebolla, se fríe con manteca de vacas, hasta que se dore. Entonces se agregan arroz y caldo de puchero y se deja que cueza todo hasta que el arroz este hecho, pero entero. Después se le añade queso rallado, de bola o grouyer, y un poquito de manteca, se revuelve ligeramente para que todo se mezcle, se sazona con un poco de pimienta blanca, se mete unos instantes al horno y se sirve.

* Arroz frito

Se frien en abundante manteca dos o tres dientes de ajo; se echa en ella el arroz, dándole vueltas para que no se pegue, se le agrega tomate y cuando esté frito se sazona con sal, pimienta y azafrán, cubriéndolo con pimientos de lata.

Se le añade agua o caldo y que cueza un rato. Cuando se ha secado el agua y el arroz está todavía entero, se mete en el horno hasta que se dore y se vierte en una fuente redonda, adornándolo con cangrejos o ronchas de chorizo cocido.

Arroz blanco

Se pone a hervir el agua con sal, si es posible en vasija de barro y así que el agua hierve se le echa el arroz y se deja en el fuego hasta que empiece a faltarle el líquido. Antes de secarse se separa, se deja que esté al calor de la lumbre y se humedece la parte superior con manteca de puerco.

* Arroz blanco con pechugas

Se hace un arroz blanco (véase arroz blanco). Aparte se hace una besamel fina (véase besamel) y teniendo de antemano pechugas cocidas, se parten en pedacitos y se unen con la besamel; se forma con el arroz blanco una rosca grande y se colocan en el centro la besamel con las pechugas.

Arroz a la imperial

Se hace un arroz seco con jamón y guisantes y se pasa por un pasador fino a una fuente de gratinar. Aparte se ponen cuatro yemas en un cazo, se baten un poco y se les incorpora un vaso de caldo teniendo cuidado de batir sin cesar y que el caldo esté solo templado; se pasa el líquido por un pasador, se vierte en un molde de flan que esté antes untado de mantequilla, se pone a baño de maría y cuando se vé que empieza a secarse se mete en el horno. Se saca y se vierte sobre el puré de arroz.

Arroz a la Valenciana

Para esta sopa se pone en la cazuela un poco de manteca de puerco y un poco de jamón y se le dá unas vueltas. Se echa el arroz y cuando ha cojido la sustancia se echa el caldo (para cuatro personas, dos jícaras y media de arroz y

seis de caldo) y se deja hervir hasta que esté medio cocido, entonces se fríe longaniza o chorizo cocido antes en la olla, se corta en ronchas, se colocan sobre el arroz y se mete en el horno hasta que se tueste. Se sirve en la misma cazuela de porcelana o se moldea en un molde.

Risotto

Se fríe en manteca una cebolla muy menuda: cuando esté dorada se añade caldo de puchero y medio kilo de arroz, dejándolo cocer hasta que esté blando y a medio punto. Entonces se sazona con sal, pimienta blanca y nuez moscada, se agrega queso rallado y más manteca, y así que todo está bien revuelto se sirve.

Sopa a la Julienne

Se pican hierbas, o sean espinacas, zanahorias, cebollas frescas, nabos y berza. Se pone al fuego una cazuela con manteca y mantequilla y se rehogan unos pedacitos de jamón que se echan a la sopera; en la manteca con que se ha frito el jamón se echan las verduras y se les dá vueltas con la cuchara para que se fríen; se echa caldo encima de las verduras y se deja cuezan una media hora. A la hora de comer se fríen unos panes y se vierten en la sopera. También está buena esta sopa poniendo en lugar de los panes una jícara de arroz cocido en caldo o en su lugar unas ronchas de huevo cocido.

Sopa de fideos

La sopa de fideos es sumamente fácil de hacer, pues no hay más que ponerlos sueltos en la cazuela; para evitar que se apelonon se cuecen diez minutos, teniendo cuidado cuando empiezan a hervir de moverlos con la cuchara de palo.

Timbal de macarrones

Se cuecen los macarrones hasta que estén jugosos; se forra de manteca una cazuela espolvoreándola con pan rallado y se echa en la cazuela una capa de macarrones, otra de queso de bola, otra de macarrones y entre estas capas pedacitos como avellanas de mantequilla y así alternativamente hasta concluir con los macarrones. En esta forma se meten en el horno hasta que se doren.

De otro modo

Se hace una salsa de tomate, se pone manteca en una cazuela y se echan cuadritos de jamón y pedacitos de chorizo; cuando han dado unas vueltas, se parten en tres pedazos los macarrones en crudo y se les dá unas vueltas con los pedazos de jamón y chorizo. Entonces se les echa el tomate hasta que se cueza un poco y después caldo, o agua si nó hubiese caldo y se meten al horno hasta que se tuesten.

* Timbal milanés

Se forra un molde o cazuela de pasta hojaldrada, (véase hojaldre) bañando primeramente aquél de manteca. Se rellena de macarrones cocidos, escurridos y condimentados con sal, pimienta, queso rallado y una pizca de mostaza; se mete el molde en el horno, haciéndoles antes a los macarrones una abertura, lo que se consigue metiendo una taza de hierro en el centro del molde, que después de hecho el timbal se saca, rellenando el hueco que deje con el siguiente aderezo milanés. Se pican pedazos de ternera frita, pechugas de ave, lengua a la escarlata y trufas, y se mezcla todo con una salsa española. Una vez cubierto el hueco del timbal con este relleno se sirve.

Sopa capuchina

Muy menudamente píquese carne magra de ternera. Se mezclará con yema de huevo batida, un poco de perejil y tocino gordo. Se cortan unas rebanadas de pan y se hacen unos emparedados, se prensan empapándolas en un poco caldo, se parten en cuadritos como caramelos, se frien y vierten en la sopera y se sirven con caldo mezclado con una yema de huevo.

Sopa a la reina

Se machacan en un mortero pechugas de ave con media docena de almendras dulces. Se moja en caldo un migajón de pan y se reúne con las pechugas en el mortero, y bien desleído se pasa por un tamiz ayudado por un poco de caldo; se le añade el caldo que sea preciso y se sirve en la sopera con tiritas de pechugas cocidas.

Sopa turca

Para ocho personas se derrite en una cazuela un cuarterón de manteca que sea fresca, se frie en ella un par de cucharadas

de harina y se moja con medio cuartillo de leche, se sazona con sal y se le añade un litro de caldo del puchero. Se agregan tres huevos duros cortados en forma de dados, igual cantidad de remolacha cortada en la misma forma y el doble de trufas raspadas. En el momento de servirse se traba la sopa con dos yemas de huevo desleídas.

* Sopa de huevos

Se baten en frío cuatro huevos con caldo y se pone la mezcla al baño de maría como la natilla.

* Sopa a la Victorina

Se pone en un cazo manteca, se calienta y se le echa dos cucharadas de harina. En otra vasija se pone caldo frío, con dos claras de huevo batidas. Se tiene preparado aceite frito y se vá pasando el caldo por un pasador de agujeros grandes, para que al caer sobre el aceite, se formen como perlas. Una vez mezclada todo y vuelto a calentar puede servirse.

* Sopa de virutas

Para hacer la sopa de virutas se ponen en una taza: un huevo, una cucharada de harina y otra de leche y se une bien todo. Se pone una sartén con manteca, y cuando está caliente, se vá echando hilo a hilo toda la pasta, y las virutas que se forman se sirven en caldo consomme o en sopa de crema.

* Sopa mille-fanti

Se colocan en una vasija tres puñados de miga de pan rallado tierno, se incorpora un puñado de queso rallado (grouyer o bola), se deslíe la mezcla en cuatro huevos con sus claras, se sazona con un polvito de mostaza, se vierte en dos litros y medio de caldo, meneando el líquido por espacio de dos minutos y cuando rompa a hervir se retira a un lado de la lumbre. Transcurridos unos minutos se vierte en la sopera y se sirve.

* Sopa de Cádiz

Se cuece una cabeza de merluza; se cuela el caldo y se separa en un plato la carne de la cabeza de la merluza, quitándole las espinas. En aceite se fríen ajos picados, laurel,

cebolla y perejil y cuando todo está frito se le echa el caldo de la merluza y que cueza un ratito. Después se le añaden los pedazos de la merluza, un poquito de arroz cocido antes, y un poco de zumo de limón.

Sopa de albondiguillas

En una tartera se ponen cuatro huevos, la cuarta parte de un cuartillo de leche, dos onzas de mantequilla fresca y un poco de sal y pimienta; bátase todo y mézclase con un poco de harina hasta que se haga una masa consistente. Después se hacen las albondiguillas del tamaño de una aceituna y espolvoreándolas con harina se frien en manteca de cerdo. Póngase en la sopera y viértase encima el caldo del puchero.

Sopa de crema

Se pone en la lumbre una cazuela con una cucharada grande de manteca, cuando está derretida se le echa dos cucharadas grandes bien llenas de harina y cuando está deshecha la harina se llena hasta la mitad de la cazuela de caldo y se deja hervir un cuarto de hora. Se ponen en la sopera tres yemas de huevo y se deshacen con una cuchara; a la hora de comer se cuela el caldo por el colador fino a la sopera, teniendo cuidado de dar vueltas a los huevos para que no se cuajen. Tiene que quedar como *una crema* y se le echa unos panes fritos.

Sopa Japonesa

Se cuecen cuatro huevos duros, se machacan las yemas en el almirez con perejil picado y se vierten en caldo. Aparte se forra una taza de hierro, ligeramente de mantequilla, por otro lado se deslíe en dos huevos una cucharadita de harina, sal y media taza de caldo que no esté muy caliente y todo unido se vierte en la taza, untada como digo primero de manteca, y se cuece al baño de maría. Cuando se vé que está cuajado se mete unos instantes al horno hasta que se dore un poquito, se saca para que se enfríe y se parte este quesito en cuadritos que se echan a la sopera. Se vierte después en ésta el caldo preparado como se ha dicho al principio y se sirve.

Sopa de papilla real

Se hace un papilla con manteca de vaca derretida, harina, leche y un poco de sal y pimienta; que hierva todo unos

dos minutos, y se engorde un poquito, luego que haya cocido se traslada a la sopera donde se tendrán trocitos calientes de pechuga de ave.

Sopa de quenelles

Esta sopa se prepara de la siguiente manera:

Se recorta en pedazos diminutos y en crudo la pechuga de un cuarto de gallina, y se fríen a fuego lento en un poco de mantequilla, con sal, pimienta y nuez moscada; la restante carne del cuarto de gallina se cuece, y después se machaca en el mortero de mármol hasta convertirla en pasta.

Mientras tanto, se pone a cocer a fuego lento, en otra cazuela, un migajón de pan muy empapado en caldo, revolviendo a menudo con una cuchara de palo hasta que se forme una papilla muy espesa, que se deja enfriar, y se incorpora después en el mortero con las pechugas, la carne machacada y una o dos yemas de huevo, según *los quenelles* que se quieran preparar.

Dispuesta así esta mezcla, se extiende sobre una mesa de mármol, previamente espolvoreada con harina, y se van formando *los quenelles*, del tamaño de aceitunas, procurando que salgan todos iguales; se echan a cocer diez minutos en caldo hirviendo y se traslada la sopa a una sopera, acompañándola con rebanaditas de pan fino, pocas, para que resulte clarita.

Sopa de puré Condé

Se ponen a cocer alubias blancas o encarnadas (las de riñón de la Rioja son las mejores) con tocino; se sazonan con sal, un pedazo de cebolla y un puerro y cuando están bien cocidas se les añade agua fría. Se pone en una cacerola manteca de puerco con pedazos de jamón en forma de caramelo, y dándoles una vuelta se sacan y se echan en la sopera. Se ponen a tostar unos cuadritos de miga de pan en aquella manteca, se reúnen con el jamón y se pasa por el tamiz el puré, ayudándole con el caldo del puchero, y al tiempo de servirse se vierte en la sopera donde están los panes y pedacitos de jamón. Los purés de guisantes, habas, lentejas, zanahorias, patatas y demás se hacen lo mismo.

* Sopa de puré de almendras

En agua hirviendo, se escalda medio kilo de almendras, se majan en el mortero y se trasladan a una cazuela con leche y

arroz cocido y machacado. Se deja que todo junto cueza un poco, se pasa después por un pasador, se le añade un poco de mantequilla y sal, se vierte sobre rebanadas finas de pan francés y se sirve caliente.

Sopa puré Cresi

Para seis personas se ponen a cocer tres cuartillos de caldo de pescado; se cuece en este caldo dos onzas de arroz y cuando está a medio cocer se le añade medio kilo de calabaza; luego que ésta esté tierna se pasa por el tamiz, se le echa un poco de mantequilla desleída en el caldo y se sirve.

Puré de lentejas

Se cuecen como las alubias, se pasan por el tamiz y se sirven con un poco de arroz cocido en caldo limpio.

Sopa Royale

Se hace puré de zanahorias, que estén de antemano cocidas con tocino, se une a dos huevos crudos, se trabaja y se le echa caldo de puchero; se unta de mantequilla un molde, se vierte el puré en él y se hace a baño de maría. Después de cocido se mete un instante al horno a que se dore un poquito, se saca, se deja enfriar y después de frito se saca a un plato. Se parte en forma de dados y se echan en la sopera vertiendo sobre ellos *un consommé* (véase *consommé*). Se puede hacer esta sopa con nabos y huevos, y en lugar de *consommé* un puré de alubias.

Sopa indiana

Hágase un puré de guisantes con tocino, pásese por el tamiz y pónganse a cocer en el puré colas de cangrejos con su sal correspondiente. De pan francés háganse trozos cuadrados y fríanse en manteca. Cuando estén dorados, no mucho, colóquense en la sopera y viértase el puré sobre ellos echando también unas colas de cangrejos.

Sopa San Germain

Se hace un puré de guisantes secos, cociéndolos de antemano con tocino y pasándolos por el colador muy fino. Aparte se pone en una cazuela un poco de mantequilla, se le echa

media cucharada de harina y luego que esté frita se cuele allí el puré y se le vá dando vueltas con una cuchara; que hierva un ratito. Se ponen en la sopera unas ronchas de huevos duros, un poco de perejil picado y si las hay, una cucharada de arvejillas frescas cocidas de antemano. Se vierte el puré sobre estas cosas en la sopera y se sirve.

Sopa de primavera (de vigilia)

Se pone en una cazuela una cucharada grande de mantequilla y se rehogan allí pedacitos de cebolla, patata, zanahoria y nabo. Después que se frien bien se les echa el caldo de pescado y cuando han cocido un ratito se pasa el caldo por un pasador; se tiene cocido aparte un poco de arroz y se vierte sobre el caldo. (El arroz debe cocerse con una zanahoria, cebolla y perejil, y echarle un poco de aceite frito, teniendo cuidado de quitarle todo al verterlo en la sopera).

Sopa de pescados (de vigilia)

Se cuece un pedazo de merluza o cualquier otro pescado; cuando esté cocido se saca conservando el agua y quitándole todos los huesos y espinas. Aparte se coloca al fuego una cacerola con aceite y se le echa un poco de cebolla picada y un poco de ajo; se frie ligeramente y se le echa el arroz de manera que se rehogue con el aceite echando enseguida el agua en que se cocieron los pescados; cuando el arroz está a medio hacer se le echa el pedazo de pescado y la sal necesaria y se mete al horno hasta que se seque.

*** Sopa de espinacas y huevos (de vigilia)**

Se cuecen las espinacas con leche añadiendo sustancia de hierbas y pescados, y se le agregan tres huevos batidos antes en medio cuartillo de leche.

*** Sopa de garbanzos (de vigilia)**

Se ponen a cocer garbanzos en un puchero. Aparte se pone en una cazuela aceite, se le echa un cortezo de pan y cuando esté dorado se le quita. Después se añade al aceite un pedacito de mantequilla, ajo, perejil y cebolla bien picada y cuando todo esté rehogado, se parte una pistola en rebanadas y se les dá unas vueltas en la grasa, quitando primero el ajo.

Hecho esto, se le añade a la sopa el caldo en que se cocieron los garbanzos y se deja que cueza media hora; cuando esté bien hervida se le echan por encima los garbanzos pasados por un pasador, juntamente con una yema cocida, y se mete un ratito al horno.

Sopa de ajo seca

En una cazuela se pone aceite y dos dientes de ajo, cuando el ajo está frito, se retira y se rehoga en el aceite pan francés cortado en rebanadas finas, se le echa un poco de agua, lo suficiente para que se empape bien el pan y se mete en el horno.

Sopa de ajo caldosa

Se pone al fuego un puchero con agua, sal, perejil, cebolla y dos dientes de ajo, cuando ha hervido un rato se cortan rebanadas de pan de pistola y se echan en una cazuela vertiendo en ella el caldo colado. Se hace que hierva un rato y se le echa un poco de aceite frito con ajo.

Los cocidos

De los tan conocidos como clásicos cocidos españoles solo mencionaremos el de verduras.

Este cocido para que resulte apetitoso necesita tener muy buen tocino, chorizo o longaniza. Se pone primero agua pura de fuente cuidando de que el puchero no conserve olor de la verdura de la víspera; cuando está el agua hirviendo se echa el tocino y después la berza; ésta necesita dos horas de cocción y que se revuelva a menudo con una cuchara de palo. A las dos horas se escurre el agua y se sirve.

Huevos a la Saint Roch

En platos o conchas se cocen los huevos, se espesan con sal, pimienta, perejil y pan rallado para cubrir la superficie, se agrega un pedacito de manteca de tamaño

CAPÍTULO II

HUEVOS, TORTILLAS Y REVUELTOS

Huevos a la bechamela

Se cuecen seis u ocho yemas de huevo y se amasan con otras cuatro crudas sazónándolas con sal. La masa que resulta se espolvorea con harina y se hacen rollitos del grueso de salchichas. Se cortan en pedazos, se les dá la forma de avellanas y se sirven con una salsa bechamela (véase esta salsa).

Huevos en leche

En una cacerola se derrite manteca de vacas, dos onzas para seis huevos. Se sazona y moja con leche y cuando está líquida y hierve a borbotones, se echan los huevos y se dejan cuajar para servirlos con picatostes.

Huevos a las bellas vistas

Se forran ligeramente de mantequilla unos moldécitos de hierro o en su defecto jícaras de porcelana o de hierro y se espolvorean de pan rallado; se echa en el fondo de cada una un poco de trufas picadas finamente, jamón y champiñón en la misma forma, se vierte en cada una de ellas un huevo con su clara y se meten al horno para que se cuajen. Aparte se hace una bechamela y después de cuajados los huevos se sazan a una fuente redonda, se ponen todos los huevos reunidos y se les echa por encima la bechamela. Se pican aparte un par de huevos cocidos, separadamente las claras de las yemas, con ellos se adorna por encima la bechamela y se sirven.

Huevos a la Saint Roch

En platillos o conchas se cascan los huevos, se espolvorean con sal, pimienta, perejil y pan rallado para cubrir la superficie, se agrega un pedacito de mantequilla del tamaño

de una nuez, se meten al horno y cuando empiezan a cuajarse se sirven.

Huevos a la Rusa

Se fríen los huevos en manteca de cerdo que no esté hirviendo y se dejan enfriar en una tabla. Aparte se hace salsa bechamela y se vierte sobre cada huevo con una cuchara, esperando se enfríe dicha pasta. Después se rebozan con huevo y pan rallado y se fríen en aceite bien caliente.

* De otro modo

Se cuecen los huevos hasta que estén duros, se pelan, se les quita con el cuchillo la tapa de encima y se sacan las yemas a un plato. Se rellenan las claras con quisquillas o cangrejos machacados, unidos con las yemas que se sacaron y mezclados con una salsa mayonesa bastante dura; se cierran con las tapitas que se quitaron y se vierte sobre ellos una salsa mayonesa.

Huevos en salsa

Se pone en una tartera manteca de cerdo, se fríe un pedazo de cebolla y cuando está frita se saca, se le echa media cucharada de harina y un poco de caldo, se pica allí un poco de perejil y se deja hervir. Entonces se cascan allí los huevos crudos o bien cocidos y en ronchas, (si son cocidos que se hagan un poquito) y se sirven.

Huevos al nido

A un puré de patatas se le añade una cucharada de mantequilla, sal, un poco de pimienta y un huevo con su clara y se deja enfriar. Después, en la tabla de picar carne, se hace con esta pasta un morcillón que se envuelve en harina; de este morcillón se van cortando ronchas gruesas con las que se forman rosquillas grandes.

Se pone una sartén con manteca en la lumbre y se echa una rosquilla; cuando esté dorada por un lado se le dá vuelta para que se dore por el otro, se le echa un huevo encima y en cuanto esté frito se saca todo junto. Así se van formando todas las rosquillas que se deseen hasta terminar con el morcillón.

Huevos al plato

Se pone sobre la chapa del horno una tartera o plato de metal con una pizca de manteca de vaca y cuando está caliente se vierten los huevos; en el momento que estos empiecen a cuajarse se retiran vertiendo sobre las yemas una cucharada de manteca derretida para que resulten con brillo.

Huevos tiernos a la reina

Se pica el sobrante de un pollo o del cocido, se machaca, se pasa por el tamiz y se mezcla bien con una salsa bechamela. Se cuecen huevos duros, se parten en ronchas, se unen con la bechamela, se dejan hervir unos instantes y se sirven.

Huevos a la Venitienne

Se hace una bechamela, se vá echando caldo poco a poco, revolviendo con la cuchara, después un poco tomate y se sigue revolviendo mientras cuece a fuego lento. Se ponen en una sartén a freír pedazos de hígado con manteca, se machacan en el mortero y se pasan por un pasador; se coloca este puré en un plato, en montón, y alrededor los huevos cocidos, con pedazos de pan fritos, y se le echa por encima la salsa que hemos dicho al principio.

* Huevos en camisa

Hágase hervir en una cazuela agua con un poco de sal y una cucharada de vinagre. Estando el agua en ebullición se cascan y se echan en ella los huevos. Después se sacan con una espumadera, escurriéndolos bien primero, a una fuente que de antemano esté preparada con una salsa holandesa, española o un puré de legumbres o de tomate.

* Huevos guisados a la habanera

Se frien tomates con manteca y sal y se pasan por un pasador; se fríe aparte en aceite un ajo picado y cebolla; cuando estén dorados se le quita el ajo, se reúnen con el tomate, añadiendo pan rallado y dos cortadillos de caldo y se le hace hervir un ratito. Unos momentos antes de sacarlos a la mesa se echan los huevos al tomate.

* Huevos a la bonne-femme

Se pone en una tartera plana (como las que se usan para los huevos al plato) aceite y manteca; se fríe un ajo, se retira y rehogando en la manteca unas pocas patatas partidas finitas, se añade un poco de pimentón colorado y agua fría (conviene que no esté llena la cazuela). Cuando han cocido las patatas, se cascan unos huevos sobre ellas, se arrima la cazuela a la lumbre y al comenzar las claras a cuajarse se retira y se sirven enseguida.

Timbal de huevos

Se cuecen tres huevos, se pican con las claras, se revuelven con bechamela y después que está bien revuelto, se pone un poco de mantequilla en una tartera honda, se vierte el revuelto, se le echa por encima un poco de pan rallado y se mete al horno hasta dorarlo.

Tortilla francesa

La tortilla francesa se hace batiendo bien los huevos con sal, perejil picado y una cucharada de leche. Se pone un poco de manteca en la sartén, y sin que esté la manteca caliente, se echan los huevos. Así que se cuajan, se levanta la tortilla por un lado y por el hueco se hace pasar un poco de manteca; se dobla y se sirve.

Tortilla en salsa

Se frien patatas muy menudas, se baten huevos y se hace una tortilla *Española*. En una cazuela se pone manteca de cerdo, se fríe un poco de cebolla y se le echa harina, un poco de pimiento colorado, caldo y una ramita de perejil. Cuando la salsa engorda, se cuele a otra cazuela y allí se echa la tortilla en pedazos para que se haga unos instantes.

Tortilla de riñones

Se frien unos riñones, se pican en pedacitos menudos, se hace una tortilla francesa y con las tijeras de cocina se practica por encima una hendidura, todo a lo largo de la tortilla, teniendo cuidado de dejar sin cortar los dos extremos, y allí se introducen los riñones.

* Tortilla de bacalao

Se ponen a remojo seis pedazos de bacalao durante 24 horas, se colocan en una cazuela y se arriman a la lumbre hasta que echen la espuma, pero sin hervir, y se retiran y desmenuzan con dos tenedores, quitándoles bien las espinas. Se fríe así el bacalao en aceite y manteca mezclados, se agregan los huevos y se mueven para que se vayan cuajando por igual. En el momento que se vá formando la tortilla, se añade un par de cucharadas de nata, mezclándolo todo bien. Una vez cuajada la tortilla se dobla y se sirve.

Tortilla de cangrejos

Se calienta manteca en una sartén, se echan los huevos batidos, espolvoreados con sal y pimienta y tan luego como comienzan a cuajarse, se les aumenta colas de cangrejos cocidos y un poco de manteca de cangrejos, (véase manteca de cangrejos) se dobla la tortilla y se sirve.

Revuelto de champignon

Se fríen en pedazos los champignon y aparte se baten los huevos; se vierten en la sartén removiéndolos constantemente con una cuchara de palo, procurando retirar la sartén de la lumbre antes de que estén muy cuajados, se sigue revolviéndolos fuera del fuego para que el revuelto salga brillante y se adorna con hojaldre en forma de medias lunas (Véase hojaldre).

Revuelto de tomate

Se hace un tomate espeso, se pone manteca en una sarten, se baten los huevos mucho y se echan en la sarten removiéndolos constantemente; cuando el huevo empieza a cuajarse, se le echa dos cucharadas de tomate, se sigue revolviendo fuera de la lumbre y se sirve adornado de picatostes.

Revuelto de bacalao

Se parte en hebras el bacalao, mudándole muchas aguas, hasta que al probarlo resulte en buen punto de sal. Se pone aceite en una sarten, se le echa un cortezo de pan para quitar el gusto del aceite, se fríe el bacalao y se retira. Aparte se baten los huevos, se mezclan con el bacalao y se sigue batiendo hasta que se cuaje.

Revuelto de perrechicos

Se raspan los perrechicos y se ponen en pedazos en una sartén sin grasa hasta que suelten el agua. Se escurren y poniendo manteca en la sartén se fríen. Aparte se batan huevos, se les echa la sal, se unen en la sartén con los perrechicos y se hace el revuelto, procurando retirarlos de la lumbre antes de que se cuaje mucho el huevo.

Revuelto de patatas

Se fríen las patatas muy menuditas, se batan aparte los huevos y uniéndolos con las patatas se sirven.

Revuelto de huevos

Se cuecen cuatro huevos, se les saca las yemas y se pican; aparte se batan cuatro huevos con sus claras, se unen con las yemas picadas y se fríen en manteca mezclada con mantequilla, retirándolo de la lumbre antes de que se cuaje mucho.

Pisto

Se fríe en manteca de puerco un poco de cebolla y zanahorias y cuando está dorada se echa calabacín bien picado; se deja que se fría, después se le añaden huevos batidos y cuando está casi cuajado, dos cucharadas de tomate.

CAPÍTULO III

LEGUMBRES Y GAZPACHOS

Coliflores en salsa blanca

Se cuece la coliflor entera en agua hirviendo con sal, se saca sin estar muy blanda, se cortan como tajadas de merluza, se empapan en harina y huevo y se fríen. Se hace la salsa friendo cebolla en manteca y un poco jamón, se le echa una cucharada de harina y antes de dorarse aquella se revuelve mucho y después se le echa caldo. Antes de servirlo se le echan las coliflores fritas y al sacarlas a la mesa una yema de huevo batida, con una cucharadita de vinagre o un poco de zumo de limón, presentándolas con unos pedazos de jamón encima.

Espinacas

Se cuecen en agua sin sal, se espresan bien por un colador para que se les quite toda el agua, se pone en una cazuela un poco de manteca de vaca muy fresca y cuando está derretida se echan las espinacas bien picadas y abundantes; se les dá unas vueltas y se les vá echando una jícara de leche, dos o tres según la cantidad de espinacas, y azúcar blanca al paladar, de modo que no estén muy dulces. Tiene que formarse una masa jugosa, pero no clara sino espesita y se adorna con unos pedazos de pan, cortados a lo largo como unas cuñitas, y fritos en manteca de vaca.

Alcachofas

Se les quitan las primeras hojas, se cuecen en agua caliente y cuando están tiernas se rellenan con pan rallado, perejil y un poquito de jamón bien picado, y se fríen en manteca de puerco.

Guisantes a la francesa

Después de desgranados los guisantes se ponen a cocer con agua caliente, cebolla picada y pimienta en grano. Cuan-

do están cocidos, se escurren, se pone en una cacerola manteca y mantequilla, se echan allí los guisantes para que se hagan un poco, se sazonan echándoles perejil y un poco de pan rallado y se pueden servir con pedazos de jamón frito.

Guisantes al natural

Se cuece un kilo de guisantes, cuando estén tiernos se les quita el agua, se les echa cucharada y media de manteca de vacas y se les dá unas vueltas hasta que se hagan un poquito. Se les echa un poco de cebolla picada y perejil, y después que la cebolla empieza a dorarse, una cucharada de harina. Se remueve con violencia y se le echa fuera de la lumbre dos yemas de huevos desleídas de antemano en un vasito de agua.

Cardos a la madrileña

Cortados en pedazos, después de lavados bien y limpios de la pelusa, se ponen a cocer en agua hirviendo con sal. Después que están tiernos se pone aparte una cazuela con pedacitos de tocino y cuando están fritos, se retiran los pedazos de tocino y se echa en esa grasa una cucharada de harina. Luego que tome color se le añade caldo, sal y un poquito de pimienta y se deja cocer esta salsa, se agregan los cardos dajándolos cocer un poco más y se sirven.

Judías verdes a la flamenca

Se cuecen en agua hirviendo, se escurren, se rehogan en manteca con cebolla y perejil, se agrega buen caldo y luego que están cocidas se espesan con yema de huevo y se sirven.

*** Judías verdes con calabacines**

Se cuecen alubias verdes, se pican menudas, se sacan a enfriar, se saltean en una sartén con pedacitos de tocino y de calabacines cocidos de antemano, y se les echa sal y pimienta. Después que todo está bien rehogado se le añaden huevos batidos y dos cucharadas de tomate hecho de antemano. (Se sirve adornado de picatostes).

*** Habas de Vitoria**

Uno de mis amigos y paisano que no quiere que falte en el libro de «Una Vitoriana» este plato casero, pero tan de

nuestro pueblo, y tan sabroso en honor de la verdad, me escribe, burla burlando, la receta *adornada* siguiente:

Cuando, por fin, Mayo y el «norte» que viene entre el Gorbea y Amboto, barren las nubes que se retardan sobre nuestra Llanada y abren las puertas del campo, los vitorianos se quedan encantados ante unos tablares de verde ceniciento que medio esconden miles y miles de mariposas blancas y negras. Extasiados, porque la brisa levanta y lleva un sutil y finísimo aroma poético, poesía de la Primavera, y..... ¡oh debilidades humanas! porque prometen estas mariposas, que no son otras que las flores de las plantas de los habares, el succulento plato de «habas de Vitoria».

He aquí la sencilla y clásica receta:

Se pone a cocer, en agua que esté hirviendo en un puchero, un trozo de jamón con su tocino, (más tocino que jamón), dos horas antes de guisar las habas, aproximadamente, por ejemplo, a las ocho de la mañana para comer a la una o una y media. A las once y media se desgranar las habas y quitándoles el «ojo» se van echando sucesivamente al puchero de modo, y esto es importante, que se echen pocos granos a la vez, cuantos menos mejor, con el objeto esencial de que no deje de hervir al agua a borbotones ni un momento mientras se guisan. Las habas han de estar siempre cubiertas de agua pero sin exceso. Todas las habas en el puchero, tienen que seguir hirviendo sin cesar, aunque no tan vivamente como antes, hasta cocerse bien y tomar el punto, que no tardan. Se les quita el caldo y se sirven adornadas con las lonjas de tocino y jamón.

La proporción del jamón y tocino, un cuarterón, lo menos, por dos kilos de habas pesadas con vainas. Algunos les ponen al mismo tiempo que el tocino y jamón, chorizo, pero creo que no es de «pureza clásica». Realmente les quita su sabor especial.

Se pueden adicionar, después de echar las habas, unas hojas de lechuga muy tiernas, pero nunca en gran cantidad, y se sirven con ellas.

Si los granos son un poco grandes se les hace una pequeña incisión antes de guisarlos.

El puchero no debe estar nunca completamente tapado para que no se ennegrezcan.

Al comerlas se pueden mezclar con los garbanzos del cocido.

Para el que busque la «perfección»:

Las habas no han de pasar en su tamaño mayor de centímetro y medio.

Deben estar recién cogidas, y cultivadas en una huerta de buena tierra.

«Foralmente» se deben comer,—así se dice en lenguaje «babazorro» de broma—ensartando en el tenedor para cada bocado un pedacito del tocino de jamón y tres habas. Los Fueros ordenaban que para ser reelegido en el cargo de Diputado General pasasen 3 años de «hueco» después de cesar el mandato.

Si después de comidas se bebe una copa de agua del Gorgea bien fresca, miel sobre hojuelas.

Y si se acaban de digerir dando un paseo por los caminos floridos de los verdes campos de nuestra Llanada; por los bosques como jardines (*los montes*) que el Zadorra bordea y ciñe; respirando el nordeste, el «salinero», que nos manda fresco, sol y salud, se tendrá idea de uno de los mayores inocentes goces de los vitorianos de cepa, grandes y chicos.

* Garbanzos con espinacas

Se cuecen con sal los garbanzos y en cacerola aparte las espinacas picadas. Se pone en una sartén aceite en el que se fríe cebolla picada y un cortezo de pan grande y ambas cosas se machacan en el almirez. Macháquese también un ajo y perejil, añádasele una cucharada de harina y unos garbanzos machacados, y reuniéndolo todo se le echa un poco de caldo de los garbanzos. Se cuele todo y se vierte sobre los garbanzos, echándoles después las espinacas bien escurridas. Al sacarlos a la mesa se les añade un huevo batido con su clara.

* Garbanzos con bacalao

Se ponen a cocer los garbanzos y por separado bacalao desalado y sin espinas. Aparte se pone en una sartén aceite que se fríe con un cortezo de pan (para quitarle el mal gusto). Se fríe en la manteca cebolla, añadiendo después un poco de manteca. En esta grasa se van friendo los pedazos de bacalao rebozados antes en harina y huevo, colocándolos después de fritos en una cazuela. En la manteca sobrante se fríe cebolla picada, echando en ella los garbanzos y rehogándolos un poco. Después se reúnen con el bacalao, se le echa a la grasa un

poco de pimiento colorado, pan tostado y machacado y agua, y se le hace cocer un ratito hasta que engorde la salsa.

* **Rebolino de garbanzos en salsa de piñones**

Después de cocidos los garbanzos se ponen en la siguiente salsa:

Se majan en el almirez piñones, se fríen con aceite y manteca y se les agrega azafrán y un poco de leche aguada. Cuando esta salsa ha dado unos hervores, se le añaden algunos garbanzos machacados, para que engorde. Se pasa la salsa por un colador se echan en ella los garbanzos y se les hace hervir un ratito. Al sacarlos a la mesa se les agrega una yema de huevo.

Nabos a la piemontesa

Se cuecen los nabos en agua caliente, se parten en ronchas y se ponen en una cacerola con manteca; se les añade leche y extracto de carne, pan rallado, sal y pimienta y se ponen a dorar en el horno.

Patatas fritas

Se fríen las patatas en aceite o manteca, abundante, de cerdo, cuidando de que no se hagan de repente y que el fuego sea el mismo durante su cocción.

Patatas fritas con mantequilla

Se pelan las patatas y se ponen a cocer un poco en agua procurando sacarlas cuando estén a medio hacer, se cortan en ronchas bastante gruesas para que no se rompan y se fríen en mantequilla, echándoles perejil y un poco de pan rallado.

Patatas sopladas

Se fríen pocas patatas, cortadas en ruedas delgadas, en mucha cantidad de aceite o en manteca de puerco. Se sacan ya fritas y se arrear hasta que el liquido vuelva a hervir; entonces se van sacando sopladas como buñuelos.

Patatas guisadas

Se pone en una cazuela manteca o aceite; se rehogan las patatas cortadas en ronchas, echándoles perejil picado y un poco de pimiento colorado y se ponen a cocer con agua fría.

Patatas guisadas a la aldeana

Se cuecen las patatas en un puchero y se despachurren con la cuchara de palo cuando están cocidas, se fríen pedazos de tocino y echándoles un poco de pimiento colorado, se vierte la grasa sobre las patatas y se sirven.

Patatas a la alemana

Mondadas y cortadas en ruedas muy delgadas se cuecen a buen fuego para que puedan reducirse a puré. Se escurren, poniéndolas de nuevo en la cacerola en la lumbre, meneando constantemente con una cuchara de palo, añadiendo una buena porción de manteca y dos o tres huevos y sazonándolo con sal, pimienta, mostaza y perejil picado. (La mostaza se puede suprimir si no gusta.)

Cuando la mezcla haya quedado muy compacta dejarla enfriar. En una sartén grande se derretirá manteca abundante, en ella se echará la pasta en forma de albondiguillas, y para que tome color se voltea continuamente a fuego vivo.

Patatas con salsa amarilla

Se cuecen buenas patatas amarillas y se sazonan con sal; cuando están cocidas sin que se rompan, se pelan y se cortan en ronchas, poniéndolas en una fuente una tras otra con simetría. Aparte se hace una salsa mayonesa, se le echa una jícara de caldo que no esté caliente y poniendo esta salsa en la tomatera se sirve con las patatas.

Patatas a la duquesa

Son croquetas o albondiguillas de patata. Se manipula un puré de patatas con manteca de vacas, huevos y mucho perejil picado, y después de darles la forma se fríen en manteca, o en aceite si es para vigilia.

Empanadas de patatas

Se cuecen algunas patatas, se pelan, se machacan y se amasan con un poco de leche, un huevo batido y la harina suficiente para que la masa se trabaje bien y con facilidad. Se extiende con el rodillo sobre una mesa bien limpia y se pone del grosor del canto de un duro; se corta en ronchas

con un molde o rueda, se pone en cada roncha un picadillo compuesto de carne picada, cocida con un poco de jamón, se arrollan y se fríen.

* Cacerola de patatas

Se cuecen patatas con sal, y antes de que se deshagan y calientes, se pelan y pasan por un cedazo; se trabajan con una yema de huevo y un pedacito de mantequilla, se extiende la masa en una mesa de mármol, espolvoreándola con harina y se le pasa el rodillo. Se forra con esta pasta una cazuela que esté de antemano untada de manteca y se mete al horno fuerte.

Esta cacerola de patatas se puede rellenar como los vol-au-vent, de perdices, litruelas, merluza, salmón o lo que se quiera.

Puré de patatas

Se cuecen patatas, se pelan, se pasan por un cedazo y se trabajan con una cuchara, echándoles un poco de mantequilla, sal y un poco de leche. Se ponen en una cazuela a la lumbre y se vá dando vueltas hasta que resulte un puré.

Ensalada rusa

Se cuecen patatas sin pelarlas y en la misma cazuela se cuecen huevos después, se pelan ambas cosas y se parten en rebanadas. En una tartera se despachurran seis huevos duros (las yemas por supuesto) añadiéndoles un poco de cebolla muy picada, perejil y un diente de ajo picadísimo con un poco de mostaza; se mezcla con las rebanadas de patatas y huevos y se le añade aceitunas deshuesadas; se mezcla todo con una salsa mayonesa y poniendo en un plato hondo unos cogollos de lechugas cocidas, se va formando con la ensalada y preparada una pirámide, alternando con huevos y aceitunas.

Pastel de verduras

Se cuece un repollo con tocino, se pica bien, se fríe una libra de ternera picándola también con cebolla frita y se une todo. Se le echa entonces caldo y un poco de coliflor cocida de antemano, se salpica una cacerola con manteca y pan rallado y se echa la mezcla de verduras y ternera, bien uni-

do todo, poniéndole fuego por arriba y por abajo o metiéndolo al horno hasta que se dore. Se hace separadamente una salsa con manteca, zanahorias, desperdicios de aves, nabos, en fin, una salsa española, (véase salsa española) que cueza un ratito y se sirve.

Ramillete de verduras

Se pone en una fuente redonda una corona de patatas cocidas, cortadas redondas con molde en forma de balas, otra de cogollos de alcachofas cocidas, montoncitos de coliflores cocidas, otro más al centro de cebolletas cocidas enteras y en medio la mitad de un huevo cortado como media naranja; téngase preparada una salsa española y viértase sobre todas estas verduras. Pueden también intercalarse espárragos.

Macedonia de verduras

Se rehogan en aceite cebollas picadas, zanahorias, perejil, espinacas, media lechuga picada y espárragos en trozos; cuando empieza a dorarse, se le echa un poco de tomate, un cortadillo de vino blanco y tres de agua. A los quince minutos de cocción se le incorpora todo el arroz que admita, pues ha de quedar seco y entonces se coloca la cazuela en la lumbre hasta que esté hecho el arroz, pero entero y se mete unos instantes al horno para que se dore un poquito.

Tumbet

Se fríen rodajas de calabacines, de patatas, de pimientos y de cebollas; se forra un molde de manteca y pan rallado y se va poniendo una capa de calabacines, un huevo batido, una capa de patatas, otro huevo batido, otra capa de pimientos, otra de tomate y así hasta llenar el molde; se mete al horno hasta que se dore.

Gazpacho

Con almendra muy majada y ajo también majado, se mezcla aceite, un poco de sal y vinagre, y a todo esto muy batido se le añade un poco de agua y se vuelve a batir; cuando todo está bien mezclado se echan pedacitos de pan como los que se cortan para la sopa y se sirve.

* De otro modo

Se pone en un tazón un poco de miga de pan de otana y medio ajo, y se le vá echando gota a gota aceite. Cuando todo esté bien disuelto, se le echa un poco de tomate crudo se revuelve bien y se deja. Aparte se parten ronchas de pepino, tomate, pimiento verde y cebolla. Se pone en una vasija agua y se echa en ella la pasta de pan, aceite y tomates. Se sazona todo con sal, pimiento colorado y vinagre; se vierten las verduras al líquido y se le agrega miga de pan desmigajada con la mano.

Gazpacho con huevos

Se pone en agua, a remojar, un pedacito de pan. Aparte y muy batido se pone un huevo con aceite, vinagre y un poquito de sal; se echa el pan remojado y así que esté todo muy bien unido se le echa agua y rebanadas de pan, como para la sopa, y se sirve.

CAPÍTULO IV

PESCADOS MARISCOS Y SUS SALSAS

Bacalao a la provenzal

Se escoje bacalao de Escocia bueno puesto en remojo y se cuece mucho. Después se apartan todos los huesos y pellejos, se desmenuza con un tenedor procurando ponerlo en hebras, se pone al fuego una cacerola con un poco aceite francés o bueno del común y se le echa ajo picado. Se vá echando el bacalao batiendo siempre con un tenedor de madera y añadiendo sucesivamente un poco de aceite, un poco de leche, un poco de aceite, otro poco de leche, un pedacito de manteca de vacas hasta que forme una masa ligera pero espesa; llevará una libra de bacalao en crudo, un cuarterón de aceite escaso y medio cuartillo largo de leche. Deberá hacerse un cuarto de hora antes de comer y servirse enseguida en un vent de hojaldre (véase hojaldre) o en una fuente en pirámide salpicado de perejil muy fino y guarnecido de patatas fritas pequeñas, moldeadas con molde en forma de balas de fusil o intercaladas con ronchas de huevos duros.

Bacalao a la mayonesa

Se cuece igualmente el bacalao ya remojado de víspera y separadas todas las espinas, se fríe en manteca de vacas una cantidad proporcionada de pan rallado, otra de lonjas de bacalao y otra de pan, alternando sucesivamente, después de lo cual se mete al horno hasta que esté doradito.

Bacalao en salsa blanca

Se ponen en una tartera dos onzas de manteca de vacas, un ajo picado, perejil y una cucharada pequeña de aceite, una de café de harina y tres jícaras de leche; se pone todo junto a un fuego regular, se vá revolviendo a un lado hasta que se quedé la salsa fina sin cortarse, lo que se conocerá, si forma migones o no se liga; luego se separa del fuego y se

echan los trocitos de bacalao con el pellejo, después de lo cual no debe hervir, si no estar al lado del fuego.

Bacalao a la vizcaina

Igualmente desalado y cocido buen bacalao, se pone en una cazuela mitad manteca y mitad aceite, se fríe bastante cebolla picada y cuando está dorada la cebolla, se echa un cortezo de pan tostado y se echa la cebolla frita y el pan frito al mortero. Aparte se cuecen 6 pimientos dulces choriceros (son mejores los llamados pimientos de cristal) y después que están cocidos, se raspa la carne en el mortero donde está la cebolla, se echa al mortero media cucharada de harina y todo unido se machaca bien, echándole un poco del caldo en que se ha cocido el bacalao. Se pasa esta salsa por un colador echándola a una cazuela, y en ella después de fría se van colocando los pedacitos de bacalao con el pellejo para arriba para que no se peguen y se deja que hiervan un poco, removiendo mucho la cazuela.

Bacalao a lo arriero

Se desmenuza un pedazo de bacalao y después se le mudan muchas aguas hasta que quede desalado, se escurre y friendo un poco de cebolla en aceite se echa allí el bacalao para que se haga un poco. Aparte se tiene hecho tomate, se reúne con el bacalao en una cazuela y se deja que cueza un ratito. Conviene que esté sequito.

Bacalao en salsa verde

Se desala y se cuece hasta que eche la espuma y se retira. En una tartera se pone a freír aceite con bastante cebolla y cuando está frita, se le echa un cortezo de pan y ambas cosas se echan en el mortero añadiendo un poco de harina y bastante perejil. Todo junto se machaca, se le echa un poco de caldo y pasándolo por un pasador a una cazuela, se echan allí los trozos de bacalao con el pellejo para arriba. Se cuece un par de huevos y partiéndolos en ronchas se echan a la salsa.

*** Bacalao con tomate**

El mejor bacalao es el de Langa escojido. Puesto a mojo de víspera con abundante agua se coloca en un puchero con

poca agua al fuego, y en el momento que echa la espuma se retira. (No debe hervir). Se envuelven los pedazos en harina y se frien en aceite. En la grasa sobrante se frie cebolla, un diente de ajo y perejil, se agregan los pedazos de bacalao, retirando primero el ajo del aceite, se le añade tomate hecho de antemano, se le dá unos hervores y se retira.

* Bacalao al queso

Se cuece el bacalao después de desalado, se pica y se pone en una besamel. Se le añade queso Gruyere y Parmesano rallado, se mete en un molde que esté untado de mantequilla y espolvoreado de pan rallado y queso, se vierte en un plato que resista al fuego. Se humedece de manteca, se cubre de queso y se mete al horno para que tome color.

Bacalao con nueces

Se pone el bacalao a remojo y después se arrima a la lumbre hasta que suelte la espuma; se casca mucha cantidad de nueces, se meten en un trapo y se hace rodar una botella por encima, hasta que se trituren: no hay necesidad de quitarles el pellejo. Se pone en un puchero el bacalao con un poco del agua en la que se ha cocido y cuando hierva se le echan las nueces, dejándolas hervir hasta que se haga un caldo gordo y echándoles azúcar al gusto de cada uno.

Bacalao a la japonesa

Puesto a remojo el bacalao, cocido y quitadas las espinas, se fríen en aceite unas rebanadas de pan, se machacan en el almirez hasta pulverizarlas y se deslíen en manteca derretida. Bañado con esto el bacalao, se pone a la lumbre con leche, hasta que hierva lo suficiente.

Muselina de bacalao

Remojado el bacalao, limpio de pellejo y espinas, se deshila finamente y se empapa dos horas antes de servirlo en una papilla, que se hace de este modo: Tres cucharadas de harina, una de agua, dos de aceite, una yema de huevo, sal y unas gotas de cognac. Con un tenedor se van cogiendo las hilachas, se fríen en mucho y buen aceite, sobre fuego vivo, y se van colando con un colador.

* Pimentón de papá con bacalao

Se ponen en un cazo agua, sal, pimientos choriceros, tomate y que cueza. Se saca todo, se machaca y se vuelve a echar a la misma agua en que cocieron. Se le agrega aceite crudo, después bacalao y patatas y que cueza todo. (Con el caldo se puede hacer sopa de pan).

Buñuelos de bacalao

Deshuesado y limpio el bacalao de espinas y pellejo, y cocido, se pica menudamente y se mezcla con manteca hasta obtener una masa que se divide en trozos, (dándoles la forma de albondiguillas,) que bien bañados en leche se frien en aceite y se sirven calientes sobre una servilleta. Se hacen también de merluza o cualquier otro pescado.

Merluza en salsa

Se pone a freir un ajo en una cazuela con aceite y cuando está frito se retira y se echan en la misma cazuela los pedazos de merluza con un poco de cabeza (pues ésta es la que engorda la salsa) se pica un poco cebolla y cuando empieza a dorarse se retira de la lumbre. Se ponen en el mortero perejil picado, el ajo frito y media cucharada de harina, se machaca bien todo, se le echa una jícara de caldo y se vierte sobre la merluza. Se coloca en la lumbre a fuego suave y se deja que cueza un ratito moviendo la cazuela.

Merluza a la mayonesa

Se pone en una besuguera cola de merluza con agua fría que la cubra, se le echa un pedazo de cebolla, una rama de perejil y una roncha de limón y se pone a cocer. Aparte se hace una salsa mayonesa (véase salsa mayonesa). Se tiene fuera de la lumbre la merluza, sin sacarla del agua hasta el momento de presentarla en la mesa y poniéndola en una fuente se adorna con aceitunas deshuesadas, huevos duros y cogollos de lechugas y se sirve con la salsa mayonesa en una salsera.

Merluza a la vinagreta

Se cuece, como se ha dicho anteriormente, la cola de pescado y dejándola enfriar en el agua que se coció, se hace la

salsa de esta manera: Se cuecen dos huevos, se pican por separado las claras y las yemas, y poniendo en una salsera aceite y vinagre, se vierten allí las claras y las yemas picadas. Se le echa también un poco de cebolla y perejil finamente picado, se une todo, se condimenta con sal y se sirve.

Merluza a la inglesa

Se corta la merluza en tiras de un dedo de gruesas, y larguitas, se sazonan con sal y unas gotas de limón, se frien en manteca de vaca, envueltas en huevo y pan rallado, y se colocan en una fuente en forma de corona y en medio un puré de patatas, presentando aparte una salsa Maître d' Hotel que se hace de esta manera: Se pone en un plato que resista el fuego, mantequilla, limón y perejil picado y se mezcla todo bien.

*** Merluza a la Carolina**

Se frien en manteca ronchas de merluza sin quitarles el hueso y envueltas en pan rallado. Aparte se pone en un cazo un poco de mantequilla, se calienta, se le echa un poco de harina y cuando está bien deshecha, un par de jícaras de caldo; se le hace hervir unos instantes; se retira de la lumbre y en dejando de hervir se le añade una yema de huevo, se vierte sobre la merluza frita y se sirve.

Merluza pronta

Cocida la merluza (ha de ser de cola) se coloca en una fuente honda y allí con un tenedor se le quita el pellejo y se deja enterita y limpia. Se fríe aceite bueno, (un par de cucharadas para una libra de merluza,) se echan a la merluza sal y una cucharadita de perejil picado, por encima se vierte el aceite rusiente y se tapa la fuente. Al llevar la merluza a la mesa se le agrega un par de cucharadas de agua, de la que ha servido para cocer la merluza, y un hilito de vinagre.

Merluza al gratin

Después de limpia la cola de la merluza, se le echa media jícara de vino blanco y dos de aceite, pan rallado, dos onzas de mantequilla, aceitunas enteras, un poco de perejil picado y champignons, y se mete al horno por espacio de media hora.

Merluza a la catalana

Hecha trozos la merluza, se cuece en una cazuela con aceite, vino blanco, cebollas, ajos picados, perejil y laurel. Al tiempo de servirla se espesa la salsa con miga de pan empapada en leche, se echa nuez machacada o almendra y se pasa la salsa por un pasador.

Flan de merluza

Se ponen un kilo de merluza, uno de tomate y seis huevos. Se hace el tomate, se fríe y pica menudamente la merluza y se unen ambos mezclándolos con los seis huevos; se unta un molde de manteca y pan rallado, se echa en él la mezcla y se mete al horno hasta que se dore.

Congrio mechado

Se lava el congrio, se seca bien y se mecha con tiras de jamón, poniendo la parte mechada hacia arriba y se tiene un rato en fuego suave hasta que empiece a dorarse. Aparte se ponen en una cazuela manteca, cebolla, zanahoria en ruedas, ajo, laurel y tomillo; se rehoga todo bien y cuando empieza a dorarse, se humedece con caldo y un poco de vino blanco y se deja cocer. Después de una hora de cocción, se cuele esta substancia encima del congrio, se mete un rato al horno y cuando está hecho se sirve con una salsa de tomate.

Congrio en salsa española

Se corta en tiras el congrio, se envuelve en harina y huevo y se fríe. Se sirve con una salsa española (véase salsa española).

Lubina en salsa holandesa

En una fuente que resista al fuego y que pueda presentarse a la mesa se pone una salsa holandesa (véase salsa holandesa) sin trabar y encima de ella se coloca la lubina, bien limpia y sazonada. Unos minutos de horno con fuego vivo le basta y puede servirse. La lubina se sirve también cocida y con mayonesa.

Salmón

Se cuece el salmón, después de quitarle las escamas y pellejo, con agua fría, cebolla y perejil y se sirve con las mismas salsas que la langosta.

Escalopes de salmón

Se corta en ronchas finas el salmón, se pone en una cacerola manteca y mantequilla y se saltea allí el salmón; se le echa encima una salsa de tomate y se sirve con picatostes.

Besugo guisado

Se limpia, escama y divide a lo ancho en cinco trozos o si se prefiere se deja entero. En cazuela, a lumbre suave, se fríe buena porción de cebolla picada, agregando luego el besugo, hasta que se rehogue bien y en cuanto lo esté, se traslada a un plato. Aparte se tuesta una rebanada de pan y se pulveriza en el mortero, incorporándole enseguida la cebolla. Se sazona con una pulgada de pimienta y perejil tierno, picado y machacado, se desata todo con un poco de caldo, se vierte sobre el besugo para que cueza un poquito y se sirve.

Escabeche de besugo

Despojado de tripas y aletas el besugo, se le echa interiormente sal, pimienta y clavo, y se cuelga en sitio ventilado y fresco. Transcurrido un día, se parte en trozos que se freirán en abundante aceite y todos puestos en una olla o cacerola de barro que no esté barnizada por dentro, se agrega el aceite en que se frieron las tajadas de besugo, tres cuartas partes de vinagre de vino y una de agua, rajas de limón y hojas de laurel. Tapada herméticamente la olla, se deja en reposo unos ocho días y transcurrido ese tiempo puede servirse.

Anguila

Se fríe en pedazos en aceite y luego se pone en una cazuela. Se machaca en el mortero una yema o dos de huevo, cocidas con perejil, se le echa un poco de caldo y se vierte sobre los pedazos de anguila fritos hasta que cueza un buen ratito con la salsa. La anguila está también buena rebozando con huevo y pan rallado los pedazos, y con salsa mayonesa servida aparte en una salsera.

* Anguila a la bordelesa

Se parte la anguila en trozos que se rehogan en aceite. En éste se fríe una tostada de pan, una pizca de ajo, perejil y un

poco de cebolla. Se machacan tres nueces remojadas y peladas de antemano, se deslien en un poco de agua y bien colados se echan a la anguila, juntamente con el pan, la cebolla y perejil machacado, dejando que todo cueza a fuego lento. Al sacar la anguila a la mesa y fuera de la lumbre se le echa una yema de huevo.

* Anguila au soleil

Se ponen en un papel al horno los trozos de una anguila gorda (untando el papel de grasa y envueltos los trozos con pan rallado y perejil) y cuando estén doraditos se sirven con la siguiente salsa: Se cuecen dos huevos y las yemas se despachurran en un mortero, al que se echa después aceite y vinagre, se pasa la mezcla por un pasador juntamente con un pedazo de la anguila machacado y un poquito de harina. Se adorna este plato con ronchas de limón partidas por la mitad.

Truchas a la parrilla

Después de vaciadas por las agallas se cortan por ambos lados, sazonándolas con sal y una pizca de pimienta si gusta. Báñense en aceite y colóquense en la parrilla a fuego vivo cuidando de volverlas a menudo para que se hagan por igual. Se sirven con una salsa mayonesa.

Atun a lo elegante

De una rueda de escabeche de atun se cortan unas lonjas muy delgadas, se empapan en pan rallado y huevo y se frien en aceite.

Atun a la provenzal

Cuézase el atún, póngase en la fuente de gratinar, con aceite y perejil, cúbrase con miga de pan y métase al horno.

Lenguados al plato

Se cortan por el lomo lenguados ya vaciados y limpios, y se cubren con perejil picado y manteca de vacas. Colóquese la parte oscura hacia abajo en un plato, en el que se habrá extendido manteca fresca derretida; se espolvorean o envuelven en pan rallado, sal y especias finas, se ponen a freir dos minutos sobre fuego vivo y se sirven.

Filetes de lenguados

Se parten en tiras los lenguados y se envuelven en manteca de vacas, pan rallado tierno y perejil; en una tartera se meten al horno y se sirven con ronchas de limón.

* Salmonetes en papillotes

Bien limpios, escamados y secos unos cuantos salmonetes regulares, se ponen en una fuente con aceite, pan rallado, perejil y sal. Transcurridos diez minutos, se colocan cada uno en un cajetín de papel largo y estrecho, bien engrasados en manteca, y se ponen en las parrillas a fuego moderado, dándoles vuelta y rociándolos con manteca. Si pudiera ser en el horno salen mejor.

Calamares en su tinta

Se limpian bien quitándoles la espada y el pellejo, se separa la bolsita de tinta negra en una jícara, se fríe cebolla picada menuda y cuando está dorada se retira a un plato. Se fríen en esa manteca los calamares, de los cuales se separan también las tripas para picarlas fritas con cebolla y pan rallado. Se rellenan los calamares antes de freirlos dándoles unas vueltas con manteca o aceite. Se hace la salsa echando en el mortero la cebolla frita, la bolsa de tinta, un cortezo de pan frito y caldo de carne, se pasa todo por un pasador se une a los calamares y que hiervan a fuego manso un rato. Están también buenos añadiéndoles después dos o tres cucharadas de tomate. Se sirven con rebanadas de pan frito.

Angulas

Debe primeramente freirse el aceite con ajo y un pimiento choricero picado y no deben echarse las angulas al aceite hasta que esté templado; después se ponen a la lumbre removiéndolas sin cesar con una cuchara para que no se tuesten. Unos instantes les basta para hacerse.

Pastel de pescados

Se fríen pimientos y tomates, como si se tratase de hacer un pisto; después se agregan escabeche desmenuzado y cualquiera otra clase de pescado también desmenuzado. Se le dá a todo unas vueltas para que quede bien rehogado y se retira del fuego.

Se pone aparte en una fuente honda una taza pequeña de aceite crudo, igual cantidad de leche y un poquito de sal. Con esta mezcla y harina, que poco a poco se le va agregando, se hace una pasta no muy suelta que se amasa sobre una mesa muy limpia. Cuando está bien trabajada se extiende con el rodillo y se forra con ella el molde que ha de servir para dar forma al pastel, untando antes sus paredes con aceite para que no se pegue la masa.

Se rellena el molde con la fritada de pescados, cubriéndolo con otra hoja de pasta y se mete al horno hasta su cocción.

Flan de pescados

Se cuecen pescados fritos con agua y una tercera parte de vino blanco; se machaca bien en el mortero todo unido con un migajón de pan mojado en leche, se le echa un trozo de mantequilla y la tercera parte del condimento del pescado; se sazona con sal y un poco de pimienta, se batan dos claras y se incorporan con la pasta dejándola bastante blanda de modo que al volcar el mortero caiga sin necesidad de ayuda. Se baña un molde con manteca y se espolvorea con miga de pan, se echa la pasta al molde sin llenarlo, pues en el horno sube, se saca cuando está dorado se vuelve sobre un plato y se sirve con una salsa bechamela o española.

Langosta

La langosta después de cocida se sirve en su caparazón con una mayonesa o vinagreta.

Pastel de langosta

En una cazuela se pone mitad de agua y mitad de vino generoso y se cuece la carne de la langosta, retirándola del fuego cuando está cocida. Sobre una mesa se amasa harina, azúcar, un par de huevos, dos jícara de aceite, y sal molida, todo mojado con leche suficiente para obtener una masa no muy suelta. Con esta masa se forra un molde y bien desmenuzada la langosta se coloca en él. Con una laminita de pasta se cierra el pastel y se mete al horno por espacio de media hora.

Langostinos en salsa

Se cuecen los langostinos con un poco de vino blanco, pejeil y cebolla picada, después se dejan enfriar y se mondan

guardando aparte las colas. Con las cáscaras se prepara un poco de manteca roja, machacándolas y mezclándolas con la manteca y pasándolas luego por tamiz; se cuele y se incorpora un poco de harina, se liga con yemas de huevo y en el momento de servirse se echan en la salsa las colas de los langostinos.

Cangrejos al natural

Se destripan y cuecen con caldo y vinagre, se dejan enfriar y se sirven adornados de perejil.

Mantequilla de cangrejos

Se asan al horno una docena de cangrejos y se machacan hasta convertirlos en papilla, se amasa ésta con media libra de manteca de vacas, se pone todo sobre fuego mortecino para que se liquide y se coloca en un recipiente de agua fría. En esta misma forma se puede hacer mantequilla de anchoas.

Almejas o chirlas

Se cuecen un poco en agua caliente, después de bien lavadas. Se coloca al fuego una cacerola con aceite y ajo picado muy menudo, se echan las chirlas con perejil muy picado revolviéndolas bien con una cuchara de palo; así que han frito un poco, se les echa media cucharada o algo menos de harina o pan rallado y un poco de caldo, y se dejan cocer un rato.

*** Almejas a la marinera**

Después de bien limpias y lavadas, se ponen en una cacerola con manteca; una vez bien rehogadas se sazonan con sal, pimienta, ajo muy picado, una hoja de laurel y una rajita de limón. Se espolvorea con una cucharada escasa de harina, dos de vino blanco y un poquito de caldo, se dejan cocer media hora a fuego lento con la cacerola bien tapada, meneándolas amenudo con la cuchara. Al tiempo de servir las se les echa perejil picado.

Salsa picante

En la fuente en que ha de servirse el pescado se ponen dos jícaras de buen aceite, una de vinagre, un poco de sal y perejil sumamente picado; se cuecen dos huevos duros, se pican por separado las yemas y las claras, se mezclan con el

aceite y vinagre, revolviendo todo y echando un poco de pimienta negra. Se coloca el pescado sobre esta salsa fría y se sirve.

* Salsa besamel o bechamela

Derrítase en un cazo una onza de mantequilla y en ella se derrite a su vez una cucharada de harina; agréguese a esta mezcla un vaso de leche escaso, meneándolo todo sin cesar y cuando se vea que la pasta está espesa y fina se retira. (Para hacerla más apetitosa se frien aparte en un poco de manteca zanahorias y perejil, se humedece con un poco de leche, se sazona con sal, nuez moscada y pimienta, se cuele y se une a la bechamela.)

* Salsa de anchoas

Se toman 4 anchoas lavadas en vinagre, se las despoja de las espinas y se pican muy menudamente o se machacan en el almirez. Se ponen en una cazuela caldo, pimienta y sal, y se echan en ella las anchoas machacadas; se les hace hervir un rato y se cuele. Al servir la salsa se le añade un pedazo de manteca de vacas y un poco de zumo de limón.

* Salsa alemana

Se pone a cocer un litro de caldo y en él a su vez setas machacadas y bastante cebolla; cuando ha cocido bastante se le añade 15 gramos de mantequilla, se saca de la lumbre, se cuele y se le añade 4 yemas de huevo.

* Salsa tártara

En un lebrillo o cuenco se ponen dos yemas de huevo fresco, pimienta y sal, se revuelve bien y se le vá echando gota a gota aceite; cuando se trave la salva se le echa unas gotas de vinagre y se sigue trabajándola hasta que esté suave y fina. Y por último se le añade mostaza. (Se sirve con toda clase de aves frías y se puede hacer verde, echándole al huevo perejil picado).

Salsa inglesa

Se ponen en una cacerola dos jícaras de agua fría, una cucharada escasa de harina bien fina, dos onzas de manteca de vacas y una cucharadita de sal fina; se pone al fuego todo en

frío, se revuelve sin cesar hasta que se quede como una crema blanca y se sirve en una salsera, aparte del pescado. Este deberá presentarse caliente, salpicado de ramitas de perejil y guarnecida la fuente con pequeñas cebollitas y zanahorias cocidas, colocadas con simetría.

Salsa mayonesa

Se baten bien en una taza grande, dos yemas frescas, se les echa un poquito de sal, batiendo con una cuchara de palo siempre al mismo lado, se echa gota a gota aceite que sea de buena calidad y después que la salsa esté trabada se le vá echando el aceite hilo a hilo, hasta que a fuerza de batir se vaya haciendo una masa ligada que no corra por la cuchara; ya en esta forma se le echa también gota a gota, limón. Con esta salsa se cubren los pescados o se forma una pirámide de la manera siguiente: Se colocan en medio de una fuente redonda, derechos, cuatro cogollitos de lechuga amarillos; en los huecos se ponen lonjas de pescados, bien sea langosta, salmón, lubinas, lenguados, merluza, cangrejos o atún y formando una especie de alcachofa, van interponiéndose hojas de lechuga y lonjas de pescado. Cuando se ha llenado la fuente se extiende, cubriéndolo todo, la salsa mayonesa, para lo cual sino bastan las dos yemas de huevo se duplica la salsa; ya cubierta se adorna la fuente con huevos duros partidos en ronchas, colocando medio en lo alto de la pirámide y los demás formando corona alternando con aceitunas deshuesadas. (Se sirve fría.)

Salsa italiana

Póngase en la cacerola dos cucharadas grandes de aceite, setas cortadas muy menudamente, una cebolla cortada en rodajas, una hoja de laurel, un clavo de especia y un poco de perejil; rehóguese todo junto; añádase un polvito de harina, sal y pimienta, mójese con un cacillo de caldo y otro tanto de vino blanco, hiérvase a fuego lento treinta o cuarenta minutos, cuélese y sírvase con zumo de limón.

(Pueden añadirse *si si quiere* algunas trufas.)

Salsa provenzal

A dos yemas de huevo se echará una cucharada de zumo de limón, pimienta en polvo y un ajo majado. Se sazona la mezcla con sal y se pone a fuego lento, meneándola continuamente y añadiendo además un poco de aceite.

Salsa blanca

Para llenar una salsera de cabida de un cuartillo se echan en una cacerola dos cucharadas de harina grandes y poco a poco agua fría, y con una espátula de boj se va amasando la mezcla sobre la mesa de la cocina, lejos del fuego. Formada la masa y sin cesar de removerla se sigue añadiendo agua fría para producir una lechada muy clara y uniforme. Se pone la cacerola sobre un fuego flojo y se sigue agitando con la espátula con mucha velocidad hasta que la papilla empiece a hervir, entonces se aparta de la lumbre y se deja en sitio en que pueda seguir hirviendo lentamente durante diez minutos sin que ya sea preciso removerla. En el momento de servirse, bien sea en la salsera o guarneciendo un plato, se retira la cacerola del fuego y se le echan dos onzas de mantequilla, sal y un poco de pimienta en polvo. Se agita violentamente para unir el todo y activar la fusión de la mantequilla y se añade la *liga* que es la clave de toda salsa caliente. La liga es una yema de huevo sin el germen, desleída en dos cucharadas de agua fría. Añadiendo a esta salsa alcaparras, se obtiene una salsa *Holandesa* y si cuando está cociendo la papilla poco a poco, se le echa una cucharada de perejil picado y el zumo de un limón, resultará la salsa *Genovesa*. Frotando el interior de una salsera con ajos y poniendo en la salsera en lugar de alcaparras, fragmentos de setas, y aceite en lugar de manteca, resultará la *Crema Provenzal*.

* Otra salsa holandesa

Se baten en un cazo dos yemas de huevo; aparte se ponen en un cazo dos onzas de mantequilla, se derriten en el fuego y antes que la mantequilla hierva se retira y se vá echando a los huevos gota a gota, moviéndola constantemente hasta que se ponga fría; entonces se le echan gotas de limón y sal, y puede servirse.

Salsa noruega

En una cazuela puesta al fuego se vierten cuatro cucharadas de vinagre y cuando se han reducido a la mitad, se retiran de la lumbre y se le agregan tres yemas de huevo batidas, sal y pimienta. Se coloca a fuego lento durante tres minutos meneando sin cesar y añadiendo 50 gramos de manteca.

Trabada debidamente la mezcla, se sirve.

Salsa sanguinaria

Hecha la mayonesa, sin dejar de removerla, se agrega el jugo de tres o cuatro rodajas de remolacha asada, despachurrada y pasada por un colador fino. Esta salsa resulta exquisita.

Salsa de tomate a la gitana

Esta salsa no es más que una salsa de tomate bien hecha y mezclada después con salsa española (véase salsa española.) Sirve indistintamente para usarla con carnes, aves y pescados.

* Salsa verde

En una sartén se pone manteca y se fríe cebolla picada. Aparte se ponen en un pasador dos cucharadas de harina, perejil muy picado y abundante, sal y pimienta, y se le añade lo que está en la sartén; después se pasa todo por el pasador, añadiendo vinagre y caldo y haciéndole hervir unos instantes. (Esta salsa sirve para la carne cocida, coliflores rebozadas y otras legumbres).

* Salsa de nata

Se ponen dos onzas de manteca, una cucharada de harina, perejil picado, cebolla en trozos, sal, pimienta, nuez moscada y leche. Menéese mucho y que hierva un cuarto de hora. Sirve para patatas cocidas, bacalao, rodaballo, etc.

* Salsa para toda clase de pescados

En un vaso de buen caldo se deja deshacer un pedazo de manteca fresca con perejil, cebolla y setas picadas, añadiéndole luego medio vaso de vino blanco, medio limón cortado en ronchas, sal, pimienta y nuez moscada y se deja hervir media hora a fuego suave. Para darle consistencia se le añade al sacarla a la mesa dos yemas de huevo bien batidas, revolviendo sin cesar durante unos instantes.

Esta salsa se sirve con el pescado o en la salsa.

CAPÍTULO V

CARNES Y SUS SALSAS

Las carnes necesitan un especial cuidado, sobre todo en el verano, pues se pasan muy pronto. El mejor medio de conservarlas uno o dos días es prepararlas o adobarlas con un poco de sal fina o aceite francés. También se conservan bien entre carbón o cisco, mas para esto es preciso envolverlas antes en ortigas, con un encerado por encima para que no penetre el polvillo del carbón o cisco, o bien en una vasija con tapa. El saber cortar y distribuir las carnes es cosa indispensable para la cocinera por la economía que resulta haciéndolo bien. Escojidos los trozos que se destinan para un mechado, asado o frito, se aprovechan los desperdicios para albondiguillas o para jugos de las salsas. Con un jugo bien hecho no hay salsa mala.

Jugo de carnes

Se ponen en una cacerola manteca de puerco, un pedacito de tocino, otro de jamón, patas de ave si las hubiese, los desperdicios de las carnes crudas, cebollas en lonjas, zanahorias, puerro, perejil y un poco de sal; se pone la cacerola a un fuego lento, para que se desprenda la substancia, hasta que se ponga todo dorado. Un poco antes se le echa una cucharada de harina y cuando ésta no blanquee y el jugo tenga un color dorado, se le añade caldo de carne y se pasa por el pasador, después de haber hervido un rato con el caldo. Este jugo es buenísimo para toda clase de carnes, para huevos, patatas y sobras de otros días. Al solomillo asado se le puede añadir media hora antes de sacarlo del fuego, esta salsa con un poco de jerez.

Carne en salsa

Se ponen en un puchero dos jícaras de aceite, una de vinagre, una cebolla partida por la mitad, una onza de chocolate y una libra de carne; que cueza a fuego lento con un

papel de estraza encima del puchero y una cazuelita con agua encima, por si se necesita añadir un poco de agua. Hace falta tres horas de cocción lenta, después se pasa la salsa por un colador y se sirve la carne partida, con su salsa y cuadritos de pan fritos en manteca.

Carne estofada

Se ponen en un puchero una libra de carne, dos jícaras de aceite, media de vinagre, media cebolla, cuatro ajos y una rama de perejil; se cuece en la misma forma que la anterior y se pasa por un tamiz la salsa.

Carne rizada

Se escoje un trozo de solomillo, carne, ternera o lomo, se parten unas lonjas delgaditas, más largas que anchas y se pone a cada tajada una tirita de jamón, otra de tocino y una ramita de perejil; se arrollan formando un chorizo, se atan con un hilo, se empapan en harina y se frien en manteca de puerco. Cuando están doradas se ponen en una cazuela y en la grasa que han dejado se frie cebolla y zanahoria picada, echando antes de dorarse éstas, una cucharada sin llenar de harina o de pan rallado, un adarme de pimienta roja en polvo, de modo que la espuma se presente dorada; se le echa un poco de caldo, se pasa por un pasador y se cuecen los rizos en la salsa, añadiendo, un rato antes de servirlos a la mesa, cogolitos de lechuga cocidos o puntas de espárragos.

Albondiguillas de carne

Según el número de personas se toma la cantidad conveniente de carne de pierna, sin nervios ni venas. Se pica muy bien con el machete, añadiendo después pedazos de tocino y a lo último cebollas muy menudas; cuando todo está picado se baten en una cazuela uno o dos huevos, (según la cantidad de carne), con claras y yemas, y se revuelven bien con el picado de carne. Se pone en el fondo de una jícara una cucharada de harina y cogiendo con la cuchara la cantidad de carne necesaria para formar una albondiguilla, se echa en la jícara sobre la harina y se zarandea para que se impregne bien. Se tiene preparada una sartén con manteca de puerco bien caliente y en ella se van friendo las albondiguillas; ya doradas todas, se pasan a una cazuela y se frien en la manteca que dejaron las

albondiguillas: cebolla, zanahoria, un poco de ajo y una cucharada de harina. Todo bien dorado, se echa el caldo, se pasa por un pasador y se cuecen las albóndigas en esta salsa, añadiendo más caldo, si resultase muy espesa o se redujese antes de hacerse las albóndigas. La rosca de carne picada es lo mismo, sino que se fríe entera formando una corona.

Guisado ordinario

Se ponen en un puchero medio kilo de carne, media cebolla picada, un poco de perejil, un par de ajos machacados, un polvo de pimienta, media cucharadita escasa de pimentón, un par de tomates o conserva de éste, una hoja de laurel, una jícara de aceite y la sal correspondiente. Todo junto se pone a fuego lento revolviendo a menudo el guisado con una cuchara de palo, porque es guiso que se pega con facilidad; cuando empieza a dorarse se le echa agua suficiente para que cueza y cuando esté a medio cocer se le echan nabos, zanahorias, guisantes y patatas etc., etc.

Filetes de vaca con manteca de Flandes

Se toma un filete entero y se aplana hasta que quede del grueso de un centímetro; se le rocía con sal, pimienta y limón y se deja hasta la hora del almuerzo. Al momento de comer se coloca sobre las parrillas y se dora, dándole vueltas de una parte para otra.

Enseguida se prepara manteca de vacas derretida, se mezcla con la sustancia que ha destilado el filete al asarse y se rocía éste por encima, empapándolo por un lado y por otro. Se sirve con patatas fritas.

Vaca a la moda

Se escoje un buen trozo de cadera, se mecha con tiritas de tocino y se pone a hervir lentamente unas cuatro horas con zanahorias, cebollas, clavo, especias, una mano de ternera, pimienta y cuatro vasos de agua; cuando está suficientemente cocido se sirve rodeado de legumbres.

Entrecote a la napolitana

Cocidos los macarrones y escurridos se ponen en una cazuela; encima se pone el entrecot y se mete al horno dándole vueltas para que se haga por igual.

Ragout

Para un kilo de carne de carnero cortado como huevos se necesita un cuarterón de manteca; se rehogan bien los pedazos, hasta la coloración rubia, en amplia cacerola y se incorporan cebollas picadas. Cuando han tomado color se espolvorean con un poquito de harina y se añade agua en volumen cuatro veces mayor que el contenido de la cazuela. Se deja hervir a fuego lento durante dos horas y a media cocción se incorporan zanahorias, cebollitas pequeñas y patatitas en forma de avellanas que han de cocer siempre a fuego lento. Tiene que resultar el guiso pastoso pues en salsa abundante no está bien.

Fricandó casero

Se mecha la parte superior de un buen trozo de ternera, con tocino, y se pone en una cazuela con manteca y cebolletas, ajo y perejil. Después de haberse rehogado se cubre con vino blanco y se mete al horno para que cueza durante dos horas. Al servirlo se adorna con aceitunas y ruedas de limón.

Guisado blanco de ternera

En una cacerola con manteca se rehogan trocitos de pecho de ternera en forma de dedos, sacándoles antes de que tomen calor. A la grasa sobrante se agregan dos o tres cucharadas de harina, después agua, la sal necesaria y trozos grandes de cebolleta en bastante cantidad, y por último la ternera antes retirada. A buen fuego se deja cocer hasta que la carne esté tierna, y cuando vaya a servirse se añaden pepinillos y perejil picados, dejándolo nuevamente hervir para después ligar la salsa con huevos batidos.

Ternera en salsa

Se fríe en cucharada y media de manteca, bastante cebolla picada y un poco de ajo y perejil y se echa la ternera para que se vaya haciendo con caldo o agua hasta que se dore y esté tierna. Después se engorda el caldo con pan rallado o una corteza de pan tostado y se pasa por un pasador. También puede hacerse la salsa con zanahorias cocidas.

Ternera con yerbas

Se escoje un trozo grueso de pierna de ternera, cortado a lo largo y se tiene dos horas en agua fría. Se pone en una cacerola manteca, cebolla, zanahorias, puerro y una cortecita de limón, se deja dorar con media cucharada de harina y el trozo de ternera y se le echa caldo, dejándola cocer hasta que esté muy tierna. Se cuecen aparte algunas espinacas y yerbas agrias, se pasa la salsa de la ternera por el pasador, se echan (picadas en el picador) las espinacas y las yerbas a la salsa, se deja hervir todo media hora y se sirve.

Ternera en salsa de acederas

Después de asada la ternera en manteca se le echa un poco de caldo y se cuece. Aparte se cuecen zanahorias y acederas, se machacan, pasándolas por un pasador y se echan a la salsa de la ternera.

Ternera con champignons

Se mecha con tiras de tocino un trozo de ternera y se pone así a dorar con manteca. Cuando está dorada, se fríe en manteca bastante cebolla, se le echa una cucharada de harina, perejil, caldo y un poco de vino blanco y se deja cocer la ternera con esta salsa hasta que esté tierna. Se pasa luego toda la salsa por un colador y se cuece con recortaduras de setas para que la salsa espese.

Ternera con guisantes

Córtese en pedazos la ternera, fríase con harina en manteca, se le echa luego un vaso de caldo, añadiendo perejil y se deja cocer una hora. Después de estar cocida la ternera se echan los guisantes, cocidos aparte de antemano, se tienen cociendo con la ternera un cuarto de hora y se sirve.

Ternera a la bechamela

Se pone a asar un trozo de ternera redondo y se le añade un cacito de caldo para que se haga lentamente; después que está tierna, se parte en ronchas y se sirve con una salsa bechamela, (véase esta salsa).

Ternera elegante

Se pica fino un trozo de tocino de jamón y se pone a derretir en una cazuela; en esta grasa se rehoga un trozo de ternera untada en harina y cuando tome color se le añade cebolla, caldo o agua y un poco de vino blanco hasta que se cubra la ternera. Cuando esté tierna se saca de la cazuela a un plato. Se cuele la salsa y se vuelve a poner con la ternera a un lado del fuego; que cueza un poco y mientras, se hace la siguiente pasta:

Se pica media pechuga de gallina o en su defecto un poco de ternera asada y un poco de jamón ligeramente frito. En un cazo se pone un poco de mantequilla y cuando se derrita se le echa dos higadillos de pollo ya rehogados y machacados de antemano y una cucharada de harina; se amasa todo bien añadiéndole poco a poco un vaso escaso de leche, se le agrega la gallina picada y el jamón hasta que forme una pasta y se deja enfriar en un plato.

De pan seco de miga se hacen cuadros delgados o triángulos y se humedecen con leche, untándolos antes por un lado con un poco de mantequilla; se untan con la pasta ya fría por un solo lado, poniéndoles encima otro cuadrado de pan y se ponen en una tabla a prensar. A la hora de comer se envuelven en huevo y se frien, sacándolos alrededor de la ternera, sobre la que se vierte la salsa, ligándola antes con una yema de huevo y una cucharada de jerez.

Granadinas de ternera

Se parte la ternera en filetes que sean gruesos y se mechan con tiritas de tocino. Se frien las granadinas y aparte se pone en una cazuela manteca en la que se fríe cebolla y una cucharada de harina, cuando se ha dorado se le echa tomate y un poquito de jerez, se sazona con sal, se deja cocer y pasando la salsa por un pasador, se vierte sobre las granadinas de ternera.

Ravioles de ternera

Se disponen: Un huevo, dos cucharadas de agua, dos de harina, un poco de sal y una chispa de manteca de vacas con unas gotas de limón o de cognac. Se manipula todo con una cuchara de palo en un gran bol y sin necesidad de tocarlo con la mano, se hace un buen amasijo. Se extiende sobre una mesa, se espolvorea fuertemente con harina y se trabaja para pasarle

después el rodillo. Se extiende a lo ancho con el rodillo, (del grueso del canto de un duro) y se van trazando cuadros en la masa, del tamaño de cuatro centímetros. Aparte se hace un picadillo con cualquier cosa que sobre de la vispera, bien sea un trozo de carne, un bifeck, un filete de ternera o un poco de pescado; se rehoga un poco de harina en manteca, se une con el picadillo y un huevo, y de este relleno se colocan montoncitos en la pasta, poniendo otro cuadrito encima, se oprime por los bordes y se fríen. Se ponen en un plato de metal y se les echa por encima una salsa de tomate, metiéndolos un poco al horno. Al sacarlos se ralla sobre la salsa de tomate un poquito de queso.

Chuletas a la madrileña

Se fríen las chuletas, sin más aliño que la sal, a fuego vivo y cuando empiezan los bordes de la chuleta a dorarse, se sirven con arroz blanco. También se sirven estas chuletas con macarrones cocidos y rehogados en la grasa que dejaron las chuletas.

Chuletas a la papillote

Se empapan bien las chuletas con manteca de cerdo, pan rallado de miga y perejil, después se envuelven en papel blanco engrasado y se meten en una tartera en el horno.

Chuletas de ternera a la milanesa

Se aplanan las chuletas, se rebozan con huevo, queso y pan rallado, se fríen y se ponen en la fuente con unos macarrones cocidos y rehogados en un poco de manteca.

Chuletas al natural

Se limpian bien las chuletas de todos sus gordos, se redondean, aplastan y espolvorean con sal y una pizca de pimienta y se asan en parrilla.

*** Chuletas a la napolitana**

Se preparan las chuletas redondeándolas y quitándoles las partes gordas. Se sazonan con sal, se untan por los dos lados de manteca, se espolvorean con queso parmesano, grouyer o bola y pan rallado, se mojan después en huevo batido, se empapan otra vez en pan rallado y se fríen. (Se sirven con una salsa de tomate).

Solomillo a la jardinera

Se empapa ligeramente en harina el trozo de solomillo, después de quitarle el hueso y las venas, se frie en un poco de manteca de puerco y cuando está dorado se le echa media jícara de jerez; luego se deja hervir hasta que esté bien tierno, añadiendo el caldo según se vá consumiendo. Se le echa jugo de carne y se adorna con pequeñas cebollas, alcachofas, rebanadas de zanahorias, patatas cocidas y guisantes tiernos.

Solomillo con zanahorias

Se pone el solomillo en una cazuela con cebollas y zanahorias picadas en ruedas, se dejan dorar, se les echa una cucharada de harina y después caldo y se cuece todo con el solomillo durante una hora. A última hora se cuele la salsa y se sirve con panes fritos.

Solomillo asado

Se pone el solomillo en una cazuela con poca manteca, sal y unas gotas de limón, a fuego muy vivo, veinte minutos antes de comerse y se sirve con su jugo y adornado de patatas fritas.

* Solomillo a la rusa

Se coloca el solomillo untado de manteca en las parrillas y cuando está a medio hacer se retira. A fuego lento, en una cazuela, se pone una cucharada de manteca, nuez moscada, pimienta, sal, miga de pan y cebolla frita picada, todo en pequeñas proporciones; cuando empiece a hervir se le añade un poco de pimiento colorado, se cuele y que cueza esta salsa unos instantes. Entonces se le une el solomillo y que cueza hasta que esté tierno. Al sacar el solomillo a la mesa se parte en ronchas y se adorna con legumbres.

Solomillo con macarrones

Se coge el solomillo, se frota con sal molida, se tiene preparado ajo picado y perejil y se le dá una mano. Se pone a dorar en manteca con un poco de harina y cuando lo está por igual, se le añade una jícara de vino blanco y dos de agua, se espera hasta que esté tierno y casi consumida la salsa y se

retira. Se tienen cocidos unos macarrones en caldo, se les dá unas vueltas en la grasa que dejó el solomillo y se coloca en la fuente éste, partido en ronchas, y los macarrones alrededor.

Bifteck

Se escoje un pedazo de solomillo, se parten unas lonjas como de tres o cuatro onzas cada una, sin nervios ni tendones, se les echa sal molida y se ponen en la parrilla a un fuego vivo hasta que se advierta que están cubiertas por la parte de arriba de un jugo encarnado que parece sangre; entonces se les dá vueltas, hasta notar que no está la carne dura. Se tiene preparada sobre un puchero (al calor de él) la fuente en que se han de servir, con manteca de vacas y perejil muy picado y se va echando sobre ella los bifteck, se guarnece con patatas fritas, que estarán preparadas a tiempo y se echa sobre la carne unas gotas de limón. También se puede servir el bifteck con un puré de patatas (véase puré de patatas.)

Bifteck a la inglesa

Se corta el solomillo al través, se aplana con el machete, se empapa en manteca y se pone a las parrillas a buen fuego sin llama, no volviéndolo del otro lado hasta que esté rojo o empiece a tostarse. Para que resulte un buen bifteck se necesita que el solomillo sea de víspera, que esté asado en el momento de comerse y no echarle sal hasta después de asado, pues de lo contrario pierde su mérito. Se tiene preparado un plato con manteca de vacas, perejil y limón y allí se van colocando los biftecks.

Bifteck a la bordelesa

Se fríen los bifteck a fuego vivo y se sirven con la salsa siguiente: Se reduce medio vaso de vino blanco de Burdeos a la mitad, con un poco de pimienta y con dos cebollas picadas y se le añade un cucharón de salsa española (véase esa salsa) se le hace cocer durante cinco minutos y después se le añade una cucharadita de perejil muy picado, se rocía el bifteck y se sirve adornado con croquetitas de patatas.

Bifteck a la lombarda

Se cortan, no muy gruesos, tres o cuatro bifteck y se golpean y bañan en una pasta de freir compuesta de harina,

yemas de huevo, sal, manteca, aceite fino y unas gotas de vinagre. Bien mezclado todo se rebozan los bifeck en esta pasta, se cubren con miga de pan, se fríen en manteca de puerco y se sirven con una salsa española (véase esta salsa) adicionada de setas picaditas y un poco de tomate.

Chateaubriand

Se cortan de la mitad o centro del solomillo trozos de cuatro dedos de ancho, se meten en manteca derretida y se escurren; se aplastan dejándolos de dos dedos de espesor y se ponen a la parrilla a fuego vivo. Se sirven con una salsa maitre d' hotel que es la siguiente: Se pone en la boca de un puchero un plato de hierro o metal con mantequilla, zumo de limón o perejil muy picado y se mezcla todo bien. Según se van asando los bifeck se van colocando en el plato sobre la salsa. Se sirve con un puré o con patatas fritas.

Cordero asado

Se pone el cordero con manteca en una cacerola y se va asando poco a poco, echándole una miaja de caldo; se sirve con patatas fritas.

Cordero en chilindrón

Un cuarto de cordero se divide en trozos, se pica cebolla en manteca y cuando está casi dorada se echan los trozos de cordero y se les añade una cucharada de harina. Se pone aparte en otra cazuela una taza de cognac, pimiento colorado, un ajete en trozos, un pimiento calahorrano y un poco de vinagre, se pasa esta salsa por un colador y se vierte sobre el cordero que debe seguir cociendo hasta que esté tierno.

Chuletas de cordero en bechamela

A un cuarto de cordero delantero se le sacan las chuletitas, cortándolas con cuidado, se redondean y limpian de gordos y tendones, se fríen en manteca y se dejan enfriar. Aparte se hace una bechamela (véase la salsa) y con ella se envuelven las chuletas y se dejan en una tabla hasta que estén frías. Entonces se rebozan en huevo y pan rallado y se fríen.

Menudillos de cordero

Limpios y cortados en pequeños trozos los menudillos, se enharinan y se rehogan en manteca de cerdo, se les echa un cortadillo de vino blanco y un vaso de caldo, se sazonan con un poco de pimienta y sal, y colocados a la lumbre se les hace cocer. Si la salsa estuviese poco espesa, se tuesta un poco de pan, se machaca en el mortero y se añade a la salsa; cuando están tiernos se sirven.

Guisado de cordero con arroz

Hecho trozos un cuarto delantero de cordero, colóquese en una cacerola con manteca, cebollas picadas y perejil; sazónese con sal y pimienta y agréguese caldo que le cubra, dejándole hervir por espacio de veinticinco minutos. Echense al caldo dos jícaras de arroz y cuatro cucharadas de tomate ya hecho, tápese y que cueza hasta que el arroz esté en su punto.

Brochettes de riñones de cordero

Bien lavados y limpios los riñones se cortan en lonjas de igual tamaño, se bañan en aceite, se sazonan con sal y pimienta y se ensartan en los brochettes alternando con pedacitos de tocino de igual tamaño. Se espolvorean de pan rallado y perejil y se meten al horno.

Guisado de carnero

Se cortan pedazos de carnero del tamaño de onzas de chocolate. En el fondo de la cazuela se ponen ruedas de cebolla en igual cantidad que de carne, después la carne del carnero, después ruedas de zanahorias, nabos y laurel, se añaden tres cacillos de caldo y se cuece a fuego muy lento hasta que se consuma el caldo. Entonces se echa de nuevo otro tanto de caldo y se deja cocer un par de horas, todavía más lentamente que en la primera cocción. Una hora antes de servirlo se le incorporan patatas, pero conviene antes freirlas un poco.

Pierna de carnero asada

Al poner la pierna de carnero al horno se engrasa ligeramente con manteca de vacas muy fresca y se espolvorea con sal molida toda la superficie, con objeto de preparar y preci-

pitir el jugo con el que hay que estar regando constantemente el manjar. Cuando la pierna de carnero empieza a tomar color, se modera el fuego y se sigue la cocción lentamente hasta conseguir que esté en punto, lo que se conoce en que no queda en el interior de la carne parte alguna de color rojo violáceo y que cuando se corta no resulta ni seca por demasiada cocción, ni sanguinolenta por el defecto contrario. Se puede servir con habichuelas verdes.

Pierna de carnero en Ragout

Es necesario tenerla dos días en casa. Se asa al horno echándole constantemente manteca de puerco hirviendo, ínterin se hace, para que esté jugosa y al final un cucharón de caldo. Se sirve sobre una fuente de alubias blancas de buena calidad, cocidas y guisadas de la siguiente manera: Se fríe un poco de cebolla muy menuda y cuando está dorada se echan las alubias ya cocidas con su caldo, dejándolas hacer un rato. Luego se retiran y en la fuente en que se echan, se mezclan con una yema de huevo, moviendo mucho la fuente para que se mezcle el huevo con las alubias; colocando encima la pierna de carnero se sirve.

*** Pierna de carnero mechada**

Se mecha con tocino y si tiene hueso se le quita. Se pone en una cazuela tocino en lonjas delgadas, zanahorias, cebollas, tomillo y laurel y si hay desperdicios de carnes; que se dore un poquito y después se le añade caldo y un vasito de vino blanco y se le deja cocer lentamente al horno. Cuando esté tierno, se cuele la salsa y se sirve con habichuelas blancas, cocidas de antemano y rehogadas en un poco de manteca. (La lengua puesta de este modo está también buena).

Lomo de cerdo asado

Limpio un lomo de su parte más grasa, se pone en un adobo de vino blanco: agua, en mitad cantidad el vino, cebolla picada, ajos, orégano, laurel, tomillo, sal y pimienta en grano y a los tres días se saca el lomo, se embadurna con manteca de vacas y se asa en el horno.

Lomo con leche

Se pone a asar el lomo con manteca de cerdo y cuando está tierno y dorado se le añade dos jcaras de leche y se tiene al

fuegò hasta que se consuman; se retira de la lumbre, se parte en tajadas delgadas y se sirve con unas patatas fritas o un puré.

Estofado de riñones de cerdo

Después de perfectamente limpios los riñones, se cortan en ruedas no muy gruesas y se rehogan en manteca. Terminada esta operación, que durará diez minutos, se ponen en una cacerola con pedacitos de tocino, cebolla picada, unos dientes de ajo, pimienta en grano y vino blanco, de manera que se cubran los riñones. Cuando haya hervido durante diez minutos se le añade harina tostada, caldo del puchero y un cortezo de pan tostado y machacado. Se traba la salsa y que cueza todo una hora a fuego lento.

*** Hígado con macarrones**

Se corta el hígado en ronchas delgadas, se sazona con sal, se enharina y se echa rápidamente en mantequilla hirviendo; se le añade después pan rallado y perejil, y dándole una vuelta en la grasa, se coloca en una fuente en forma de turbante, sobre un lecho de macarrones cocidos con agua salada escurridos y ligados con mantequilla, queso parmesano o gruyère y perejil picado.

Jamón emparedado

Se parte el jamón fresco en cuadros de cinco centímetros, se ponen en una cacerola con leche al lado de la lumbre y cuando empiezan a hervir se retiran y se dejan en la leche para que se ablanden. Se parten cuadros delgados de miga de pan seco, se unta cada cuadro de pan por un lado solo, con mantequilla y se pone entre dos panes cada pedazo de jamón, de manera que la parte untada de mantequilla quede interiormente. Después estos emparedados se remojan con leche, se ponen sobre una servilleta limpia, cubriéndolos con la misma y poniendo encima una cosa de peso para que se prensen. Se tienen así media hora, se envuelven en huevo y se frien en manteca de puerco.

Jamón con nouilles y salsa de tomate

Se hace un arroz seco y se coloca en un plato o fuente redonda en forma de queso, se frien aparte tajadas de jamón y

se hacen con ternera rizos (véase este guiso), se ponen intercalados encima del arroz formando corona y se vierte por encima un puré de tomate.

Jamón a la austriaca

Se cortan lonjas de jamón delgadas, se colocan en una cacerola de hierro con manteca, alternándolas con rebanadas de pan ligeramente fritas en manteca, setas, trufas y hierbas finas y se espolvorean por encima con pan rallado. En un horno con poco fuego se tiene la cacerola durante una hora próximamente y transcurrido ese tiempo se sirve.

Jamón a la gelatina

Después de haber tenido a remojar en mucha agua un jamón pequeño para que se desale, (lo menos veinticuatro horas), se cuece en agua con un buen puñado de albahaca. Luego se saca, se coloca en una cacerola preparada con lonjas de ternera, se echa vino blanco generoso, caldo de puchero, dos limones, hierbas finas, cuatro cebollas, dos cabezas de ajos, seis u ocho clavos de especia, tomillo, laurel y albahaca y se deja que todo cueza bien. Se deja enfriar para servirlo con la gelatina que haya formado el caldo, para lo cual se cuele éste caliente y se pone a enfriar en una fuente.

Patas de cordero fritas

Se cuecen las patas con sal (después de quitarles una prominencia que tienen en la pezuña) hasta que estén bien tiernas. Después se parten por la mitad, deshuesándolas, se envuelven en harina y huevo y se frien. Aparte se hace la siguiente salsa: Se fríe en manteca un ajete y cebolla picada, cuando están ambas cosas doradas se sacan a un mortero, allí se le añade un poco de pimienta y pimentón colorado, se machaca todo bien con un poco de perejil y un cortezo grande de pan tostado y echándole caldo se pasa por un colador; esta salsa se vierte sobre las patas y dejándolas cocer un ratito se sirven.

Pepitoria de manos de cordero

Cuézanse las patas con sal. En una cacerola derrítase un trozo de manteca, manipúlese con una cucharada de harina, humedézcase con caldo y cuando va a romper a hervir se le

agregan las patas cortadas por la mitad y además setas, cebolletas pequeñas, perejil picado, sal, pimienta y nuez moscada. Luego que todo ha cocido a fuego lento, trábese la salsa con una yema de huevo, echándole un hilito de vinagre. (Con esta misma salsa se ponen también las patas de ternera)

Patatas con leche

Se cuecen en la misma forma que las anteriores echándoles también sal y se fríen envolviéndolas en harina y huevo; la grasa que dejaron al freirlas se vierte en una cazuela añadiéndole una cucharadita de harina, y cuando esté dorada un vaso de leche, azúcar al paladar y canela; las patas se echan en esta salsa y se dejan que cuezan un ratito. En el momento de sacarlas a la mesa se añade una yema de huevo, moviendo la cazuela para que se mezcle todo bien. (Esto se hace fuera de la lumbre.)

Patatas de cerdo en salsa blanca

Se cuecen las patas de cerdo con sal, se les quitan todos los huesos, se parten en trozos y se hace una salsa poniendo manteca a freir con cebolla, un ajo y zanahorias y cuando está frito se le añade una cucharada de harina, se maja todo bien, se pasa por un pasador echándole caldo y dejándole cocer con las patas un ratito. Al sacarlas a la mesa se bate una yema de huevo y se mezcla bien con una gotita de vinagre o zumo de limón.

Patatas de cerdo en cajetín

Se cuecen con sal y después de deshuesadas y partidas por la mitad, se ponen en cajitas de papel con manteca, pan rallado y perejil picado y se meten al horno. (Se sirven en los mismos cajetines.)

Lengua de buey o de ternera a la española

Se cuece la lengua, se pela y se fríe, entera o partida por la mitad, en manteca. Aparte se hace una salsa española, se le hace cocer con la lengua y se sirve rodeada de picatostes.

Lengua albardada

Se cuece la lengua, se pela y partida en rebanadas se envuelve en harina y huevo y se fríe en manteca. Se puede servir aparte salsa de tomate.

* Lengua en salsa picante

Se lava la lengua con agua fría, se cuece hasta que esté tierna y se le quita el pellejo. Se retira de la lumbre y se abre por la mitad, a lo largo pero sin dividirla; se coloca en la fuente y se sirve con la siguiente salsa picante. Póngase a cocer bastante cebolla picada con cinco cucharadas de vinagre hasta que se consuma, y añádasele entonces un pocillo de caldo. Se quema un poco de azúcar en una cuchara de hierro, se deslíe un poco de harina en una cucharada de manteca y ambas cosas se unen a la salsa. Déjese cocer la mezcla un rato, espúmese y termínese de hacer, añadiéndole un poco de pimienta y perejil picado. Colóquese la lengua en una fuente y viértase la salsa, colada, por encima.

Lengua con aceitunas

Se cuece la lengua con agua y sal quitándole el pellejo. Aparte se pone en una cazuela manteca y un poco de cebolla y se le echa harina y un poco de pimienta encarnado; cuando se ha dorado se echa allí la lengua, dándole una vuelta en la grasa sin que se dore, se le echa caldo y se cuece un ratito. Se deshuesan unas aceitunas pequeñas y se echan a la salsa para que cuezan un poco con la lengua.

Lengua de ternera estofada

Se cuece la lengua con sal, se pela y se pone en un puchero con una cucharada de manteca, una jícara de aceite, media cebolla y media jícara de vinagre, poniendo encima de la boca del puchero un papel de estraza y sobre él una cazuelita con agua o caldo para que cueza mansamente por espacio de una hora. Se cuele la salsa y se sirve la lengua sobre ella.

Lengua con puré

Preparada y cocida la lengua en filetes cortados a lo largo y puesta en una salsa española muy escasa se sirve con el siguiente puré: Se cuecen guisantes con cebollas y tocino y cuando han cocido se pone manteca en una sartén, con una cucharada de harina y allí se pasa el puré con un poquito de caldo, se le hace hervir unos instantes y se sirve en una salsera.

* Sesos de ternera a la marinera

Después de bien limpios los sesos se les hace hervir un cuarto de hora, se dejan enfriar, se parten en pedazos y se ponen a marinar en aceite, vinagre, sal, pimienta y perejil picado, tres cuartos de hora después se envuelven en huevo y pan rallado, se fríen en manteca, se escurren y se sirven bien calientes.

Brochettes de sesos de ternera

Divídanse en porciones unos sesos de ternera, después de cocidos y fríos. Sazónense con sal, pimienta, aceite y perejil picado, ensártense en brochettes, alternando un pedazo de seso, una lámina de tocino, otra de seso, etc. hasta llenar los brochettes. Mójense en manteca derretida, después en pan rallado y méntanse al horno en una bandeja. Cuando estén doraditos se sirven.

Menestras

La menestra de guisantes es la mejor. Se pone en una cacerola una cucharada de manteca de puerco con unos pedacitos de jamón en cuadritos; cuando empiezan a freirse se sacan, se echan a la manteca seis cebollas enteras, frescas, o viejas muy pequeñas en su falta, se dejan dorar y se sacan también, echando luego bastante cantidad de guisantes en crudo, muy tiernos. Se dejan un rato, pero antes que se abran se echa caldo de carne y las cebolletas apartadas, dejando que cuezan estas verduras; entonces se echa una cucharada de harina desleída en media jícara de agua, luego un poquito de azúcar quemada en una cuchara de hierro hasta que tome el color de chocolate y después cogollos de alcachofas cocidas y lechugas fritas con harina y huevo, huevos cocidos y jamón frito, colocado todo con simetría se le hace hervir un ratito.

Menestra de judias verdes

Se doran igualmente cebollas con manteca y jamón en lonjas, se apartan, se echan las alubias verdes partidas en pedacitos y se dejan freir un poco en la manteca. Se les echa una cucharada escasa de harina y después un poco de caldo y se reúne con los pedazos de jamón y cebollas fritas para que cueza todo junto. A la hora de servir las a la mesa se les echa una yema de huevo desleída en un poco de leche, sin volverlo a arrimar al fuego.

Callos a la madrileña

Después de limpios con exageración se parten en pedacitos y se ponen a cocer con cebollas abundantes, una cabeza de ajos, zanahorias, sal, pimienta, laurel, una mano de ternera y un chorizo. Cuando todo está cocido se sacan a un plato, bien escurridos, se deshuesan con esmero y se hacen tiras. Aparte en una cacerola de buena cabida se pone un cuarterón de manteca, cebollas, dos dientes de ajos, jamón magro cortado en dados y unos puntos de guindilla, agregando el chorizo en pedazos. Cuando toma color la cebolla se van agregando los callos y las manos de ternera, cuidando que no se pegue nada en el fondo de la cacerola y hecho esto con rapidez y soltura se echa buen caldo limpio que bañe bien el manjar. Así que todo empieza a cocer se colocan encima pimientos en tiras y que siga cociendo a fuego lento hasta que estén bien tiernos los callos y la salsa quede muy reducida. Se sirven muy calientes.

Callos a las finas hierbas

En una cacerola con abundante manteca se rehoga una cebolla picada y algunas chalotas; se añade unas cucharadas de setas picadas espolvoreadas con harina y se termina humedeciéndolas con caldo. Luego que esta salsa haya cocido diez minutos, se le añade un kilo de callos preparados como he dicho en la receta anterior y cocidos de antemano hasta reducirse la salsa, entonces se les echa perejil picado y un poco de zumo de limón.

Liebre guisada

Se parte en trozos la liebre y se pone a remojo en vino blanco. Después se fríe con manteca y tocino y cuando esté bien frita se pasa a un puchero, echando especias, dos granos de ajos machacados y sal; con la grasa que quede se fríe cebolla menuda y se echa en la olla con el vino en que estuvo a remojo la liebre; es preciso que cueza lo menos un par de horas.

* Liebre en civet

Córtese la liebre en pedazos y se doran bien en manteca, echándoles sal, pimienta, clavo, nuez moscada, laurel, perejil y tomillo. Aparte, en otra cazuela, se pone medio cuarterón

de tocino fresco, cortado en pedacitos menudos y cuando estén bien deshechos, sin dejarlos dorar demasiado, se le echa a la grasa bastante cebolla picada y en estando ésta frita, se añade dos vasos de vino tinto y uno de vinagre. Así que la liebre haya tomado color se junta todo y se deja cocer despacio hasta que la liebre esté tierna. Un momento antes de servirla se le añade un poco de harina.

* Conejo en pepitoria

Después de bien limpio, se descuartiza y se rehoga en manteca y tocino cortado en trocitos cuadrados. Cuando el tocino está bien doradito se sacan los cuadritos a un plato y en la grasa que quedó en la cazuela se van echando los pedazos de conejo, dejándolos hasta que la carne se ponga doradita. Se apartan en un plato los pedazos ya fritos y sin quitar la cazuela de la lumbre y siempre en la misma grasa, se tuesta una cucharada de harina bien repleta, y se le añade dos cacillos de caldo y uno de vino blanco, incorporando enseguida en la cazuela los trozos de conejo y los pedacitos de tocino. Se le agregan setas y cuando esté a medio hacer un poco de pimienta y la sal, perejil, cebolla frita de antemano y se deja cocer hasta que el conejo esté tierno y la salsa reducida.

Pastel de conejo

Se toman las patas y el lomo que son las mejores porciones del conejo y se deshuesan; se pica bien ternera y jamón crudo; se guarnece el fondo de un molde con lonchas de tocino crudo muy delgado, se echa encima una capa de picadillo y otra de conejo y se continúa así hasta acabar con éste. Se mete el molde al horno, poniéndole encima lonjas delgadas de tocino que cubran el pastel y se le hace cocer a fuego moderado. Aparte se cuecen también con caldo los huesos del conejo, se cuelean y se le echan dos colas de pescado, se vuelve a colar y cuando se saca del molde el pastel se vierte esta gelatina sobre él y se sirve frío.

Salsa española

Se pone en una cacerola una cucharada de manteca, un pedazo de cebolla, una zanahoria, un poco de tocino de jamón y desperdicios de las carnes, se hace dorar y después se le echa media cucharada de harina; se rehoga todo bien y se le

echa una taza de caldo que hierva un poco; si está demasiado espesa se le añade un poco más de caldo y se cuele. Esta salsa sirve para pimientos rellenos, albóndigas, huevos rellenos, ternera rellena y para todos los rellenos de carne, también es buena para las menestras.

Salsa árabe

Tómese medio kilo de piñones y después de majarlos hasta reducirlos a pasta añádase una cucharada de agua, cinco de aceite y el jugo de medio limón, un poco de ajo y un poco de perejil picado, mézclase todo bien y pasado por el colador sírvase. Esta salsa sirve también para pescados.

Salsa poulette

Se pone en un cazo o cazuela una cucharada de mantequilla y otra de harina y cuando está bien desleída se le echa una taza de caldo y se le dá vueltas con una cuchara de palo hasta que engorde y tenga la consistencia del chocolate. Se tiene perejil picado y setas fritas y picadas y se vierten en el caldo dejándolo hervir mansamente al lado de la lumbre. Al tiempo de servirse se retira del fuego y se le añade una yema de huevo batida.

Salsa bordelesa

Se hace primeramente una salsa española (véase salsa española) se cuece con vino de Burdeos, un poco cebolla y un poco de pimienta y se une a la española añadiendo un poco perejil; se deja que cueza un poco y se adorna con croquetitas de patata. (Esta salsa es muy buena para el solomillo).

Salsa salmí

Los residuos de aves o caza se machacan en un mortero y se ponen en una cazuela con un vasito de jerez; se deja reducir y se le añade con un poco de salsa española y unas setas o champignons; cuando todo está bien cocido se pasa por el tamiz. Esta salsa es buena para chochas, perdices, pollos, pichones, etc.

CAPÍTULO VI

AVES

Gallina con arroz

Se guisa la gallina entera en crudo poniendo la suficiente cantidad de manteca, un poquito de jamón, cebollas y zanahorias y se va dejando dorar; cuando está doradita se le echa bastante caldo de carne o agua caliente sino hubiese caldo y se cuece hasta que se ablande la gallina, luego se añade un poco de harina desleída en agua, se pasa por el pasador y se echa jícara y media de arroz crudo y bien lavado, para que cueza con la gallina en la salsa. (Sin el arroz también está muy buena).

Pollo asado

Bien pelado, destripado, limpio y chamuscado se arma y se pone con bastante manteca a fuego vivo a que se dore; cuando está bien dorado se le echa de pronto un cacillo de caldo, se cubre enseguida con una tapadera y se pone a un lado a que cueza suavemente. Cuando está tierno, se sirve con patatas fritas o con una salsa mayonesa o de tomate o solamente con ensalada.

Pollos con champignon

Se parte el pollo en cuatro pedazos y se echa en manteca para que se rehogue. A continuación se echa un tomate, un diente de ajo bien picado, un poco de cebolla y media cucharada de harina. Cuando todo está bien dorado se le va echando poco a poco caldo, hasta que esté tierno. Media hora antes de servirlo se le echa los champignons o perrechicos (éstos hay que rasparlos primero y ponerlos en pedazos en una sartén para quitarles bien el agua); una vez escurridos se les dá una vuelta en manteca y se echan a la salsa de tomate para que se hagan media hora con el pollo.

Pollos en salsa amarilla

Se cuecen los pollos con agua, jamón, cebollas, zanahorias y perejil y se sirven con la siguiente salsa: Se pone mante-

quilla en una sartén y cuando está deshecha, se le echa harina, leche y un poco de caldo caliente del que han cocido los pollos, se pasa la salsa por un pasador fino, se tiene en una cazuela al baño de maría, hasta la hora de servirse con los pollos y se le agregan dos yemas de huevo para sacarla a la mesa.

* Pollo con vino blanco

Se unta el pollo con ajo y sal, y cortándolo luego en pedazos, se doran éstos en manteca; en ésta, después de retirado el pollo, se doran cebolla y perejil, se le agrega después una cucharada de harina y se retira la cazuela de la lumbre; échese después como un cortadillo de vino blanco y un poco de caldo o agua y puesto allí el pollo vuélvase al fuego, dejándolo hervir a fuego lento hasta que esté tierno.

Higadillos de gallina o pollo

Se les quita la hiel con cuidado, se empapan con harina fina, se frien con manteca de puerco y se ponen en una cazuela; se fríe cebolla muy picada en la grasa que se han frito las higadillas, cuando está medio dorada se echa media cucharada de harina y se revuelven sin cesar hasta que los globitos que forme el hervor tengan un color de canela. Entonces se echa un polvito de pimienta encarnado y dándole otra vuelta se echa como una jícara de caldo de carne y se pasa la salsa por el pasador echándola sobre las higadillas que se vuelven a poner al fuego. Deberán hervir lentamente una media hora y reducirse la salsa hasta tener la consistencia del chocolate.

Mollejas en salsa

Se cuecen con agua y sal y se les quita la película dándoles enteras una ligera vuelta en la sartén con manteca. Se sacan a un plato y en la grasa que se frieron, se echa cebolla picada y zanahorias; cuando éstas están doradas, media cucharada de harina hasta que se dore también y luego un poco de caldo. Se pasa por el pasador la salsa a otra cazuela y se echan allí las mollejas para que hiervan un ratito.

Mollejas en agujas

Se cuecen las mollejas con agua y sal, se les quita un pellejito que tienen y se parten en cuadritos como caramelos. Se

cortan iguales pedacitos de jamón y se ensartan en agujas o brochetas de plata o metal alternando un pedacito de molleja con otro de jamón hasta llenar las agujas. Se espolvorean bien las mollejas y el jamón con miga de pan rallado fino y seco, se ponen al fuego en parrillas dándoles vueltas hasta que el pan rallado tome un color dorado y se sirven bien calientes.

Palomas

Cuando están asadas se hacen pedazos y se pica todos sus menudillos excepto las mollejas; se añaden zanahorias, perejil, un poco de pimienta, un poco de manteca y cuando todo está bien rehogado se le añade un vasito de vino blanco; se hierve todo añadiendo un poco de pan rallado y se ponen a cocer las palomas en esta salsa hasta que estén tiernas; entonces se cuele la salsa y se sirven con cuadritos de pan frito y su salsa,

Pichones con arroz

Se limpian y cortan en trozos tres o cuatro pichones. Se frien en sartén con manteca de cerdo y se les agrega tomate, dos dientes de ajo, perejil, sal y pimienta.

Cuando la carne haya tomado color se le aumenta un poco de pimiento encarnado, clavo y azafrán. Se le echa el arroz y después de haberle dado unas vueltas, se cubre con caldo y se hace hervir a buen fuego.

Pato

El pato bien pelado, armado y destripado se pone en una cacerola con ruedas de cebollas, zanahorias, perejil, nabos, manteca de puerco y lonjas de tocino o jamón; se cubre bien para que el pato reciba todo el jugo de estas hierbas y se ablande. Cuando todo haya tomado color dorado, se le echa dos jícaras de caldo y una cucharada de vino de Madera o en su defecto de vino blanco de Castilla y se cuece. Cuando el pato esté tierno se pasa la salsa por el pasador, conservando los nabos enteros, que deberán colocarse en la salsa o se cocerán otros en caldo de carne; se engorda la salsa con un poco de harina frita en un poco de manteca desleída con un poquito de agua y juntándola con la salsa se pasa todo por un pasador y se sirve el pato con la salsa y los nabos en ella.

Perdiz

La perdiz se come sin quitarle más que las tripas como a todas las aves y se le pone la cabeza debajo del ala como cuando está dormida y las patas peladas al fuego, pero enteras. Se pone en una cazuela una jícara de aceite, media de vinagre, cuatro o cinco cebolletas pequeñas, tres ajos y como una nuez de manteca de puerco a un fuego lento con la perdiz encima; cuando se ha dorado, se le echa caldo limpio y se cuece, cuando está tierna se compone y consolida con pan tostado y machacado en el mortero, se le echa sal y media onza de chocolate rallado y se sirve con cuadritos de pan fritos.

De otro modo

Se pone una cazuela con manteca y una camada de cebollas, otra de zanahorias, laurel, un poco de pimienta y que se vaya dorando con las perdices. Cuando están tiernas se sacan a un plato y se echan en la cazuela un tomate en rajas y dos cucharadas de vino blanco, que cueza todo con las perdices y esta salsa; cuando están hechas se pasa por un colador fino y se sirven con picatostes.

* Perdices a la española

Bien limpias las perdices se colocan en una olla con trozos de tocino frito, bastante cebolla picada, ajo machacado, manteca, vino blanco y sal. Puesta la olla a fuego lento, se cubre con un papel de estraza y se coloca encima una cacerola pequeña con agua; después que las perdices estén tiernas, se cuele la salsa y se vuelve a unir con ellas, ligando por fin la salsa fuera de la lumbre con una yema de huevo.

Perdices a la alsaciana

Después de destripadas y limpias cuidadosamente se rellenan con una masa de miga de pan mojada en leche, cebolla picada y rehogada en manteca. Estos ingredientes se mezclan para que formen una pasta y se mojan en un batido de huevos, añadiendo sal, pimienta, nuez moscada y perejil muy picado. Rellenas las perdices, se ponen a fuego lento con lumbre sobre la tapadera. Después de tres horas de cocción se sirven.

* Perdiz estofada

Colóquese la perdiz en un puchero, echándole por encima aceite, manteca, vino blanco, agua, sal, pimienta, pimentón, cebolla muy picada y perejil. Se cubre el puchero con un papel de estraza y se coloca encima una cazuelita con agua, por si se necesitase añadirle algo de agua y se deja cocer a fuego lento. Cuando las perdices están tiernas se cuele la salsa y se vuelve a unir con la perdiz.

Pastel de perdices

Se ponen a cocer en agua dos perdices con media libra de hígado de ternera y un cuarterón de tocino, media cebolla, un par de nabos y una zanahoria. Se pasan por un pasador con ayuda de un poco caldo para formar un puré. Se pone en una cazuela una onza de mantequilla, se rehoga con una cucharada de harina, echándole después una cucharada de jerez y se mezcla mucho, se mete el puré en una tartera de barro de las que hay para pasteles y se pone al baño maría.

* Becasses (Chochas) a la ancien regime

Se limpian las chochas y se preparan rellenándolas con una cebolla entera picada y un trozo de tocino fresco; se envuelven en manteca de cerdo, espolvoreándolas con sal y un polvito de pimienta y se meten en el horno por espacio de diez minutos. Antes de que se doren se sacan, se trasladan a otra cacerola llena de leche, con dos cucharadas de jerez seco por chocha, y se las deja cocer hasta que estén blandas cuidando de moverlas y de añadir leche para evitar que se peguen. Se sirven deshuesadas sobre una concha de purée de espinacas.

Sorda

Después de pelada y armada de manera que el pico salga por entre la pechuga derecha, se destripa guardando con cuidado las tripas para hacer la salsa. Se pone en un puchero con un poco de manteca de puerco, una lonjita de tocino, dos o tres cebollitas pequeñas, dos jicaras de caldo, una escasa de jerez y cuatro nabitos, moviendo de cuando en cuando el puchero y añadiendo algo de caldo si se consume. Cuando la sorda, ha cocido bastante, se fríe por separado una cebolla pequeña picada menuda y a medio freír, se echan las

tripas de la sorda picadas en la misma sartén para que dejen allí el jugo, teniendo cuidado de apartar antes el buche o maletita que sale con las tripas y les dá mal gusto. Luego se echa un poco de harina y toda la sustancia en que ha cocido la sorda, excepto los nabos que se apartan en un plato para volverlos a echar a la salsa después de tamizada. Se pasa después la salsa y echándole los nabos se sirve con la sorda.

Codorniz

Se pone la codorniz sin quitarle la cabeza, se descuartiza en un puchero con manteca, cebolla picada menuda, ajo, pe-rejil y un poco pimentón y se añade caldo. Cuando esté hecha, se saca la carne y se machacan todos los huesos con la pebre para pasarlo todo por un colador, se espesa con harina un poco frita en manteca, se fríen unas tostadas de pan en manteca y se sirve la codorniz con la salsa.

De otro modo

Se pone la codorniz desplumada, destripada, armada y asada como la perdiz. Se cortan dos lonjas delgaditas de tocino del suficiente tamaño para envolver la codorniz. Se envuelven estas primero en las lonjas y luego en hojas de parra atándolas una a una con un hilo. En esta forma se asan con manteca de puerco en una cacerola y a poco fuego, dándoles muchas vueltas. Se sirven con cuadritos de pan fritos.

Codornices con tomate

Se fríe el tomate, se pone la codorniz como se ha dicho anteriormente, se le vierte encima aquél y se cuece un ratito.

Poupeton de codornices

Se hace un picadillo con riñonada de ternera, tuétano de vaca, tocino muy fresco, setas y cebollinos, miga de pan empapada en jugo de carne o en caldo, sal y dos huevos crudos. Se mezcla todo bien y se hace una masa. Aparte se reviste un molde de hojas finísimas de tocino, se llena con el relleno y se mete al horno hasta que esté dorado (el horno tiene que estar suave.) Cuando está hecho se vuelca el molde sobre un plato o fuente redonda y en derredor se colocan como guarnición las codornices atadas de antemano.

CAPÍTULO VII

FRITOS,—PASTAS PARA FRITOS

Pasta española

Se coloca en un plato media libra de harina, se hace un hoyo en medio y se echa un huevo, sal molida, pimienta para la sazón y una cucharada de cognac o ron; se mezcla todo muy bien y se añade poco a poco leche aguada o sola, hasta que la pasta no tenga más consistencia que para bañar los manjares con una capa del grosor de un perro chico. Se bate bien con un tenedor y se le deja descansar una hora. En el acto de servirse de esta pasta se agrega la mitad de una clara de huevo batida en punto de nieve, pero esto si se quiere que el frito se enfríe mucho.

Pasta francesa

En un plato hondo se ponen 250 gramos de harina, y poco a poco se le vá echando un cuartillo de agua templada y 60 gramos de manteca de vaca fresca. El punto de esta pasta consiste en el modo de trabajarla para que esté uniforme y trabada de una consistencia como chocolate bien hecho. Si para llegar a este estado no ha sido necesaria toda el agua templada, puede muy bien suceder que parte de la manteca de vacas quede en la superficie del agua no empleada, en este caso se recoge con la espátula de madera y se incorpora a la pasta. Cuando la fritura está para freír se bate en punto de nieve, clara y media de huevo, y se incorpora con viveza a la pasta en el mismo momento que los manjares que se van a freír.

Pasta holandesa

Esta pasta es la misma francesa en la que se sustituye la mitad del agua con cerveza. Es muy buena para los pescados azules como sardinas, atún, arenques, etc.

Masa en hojas

Tómese un libra de manteca de vacas por libra de harina, mézclese bien la masa añadiendo agua fría y aplástese con el

rodillo hasta que quede del espesor de un duro; úntese bien la superficie de manteca de vacas y dóblese la mitad; se pasa el rodillo de nuevo y se vuelve a untar de manteca y harina tantas veces como hojas se quieran dar a la masa, (lo menos han de ser tres.)

Masa crocante o que cruje

Amásense almendras machacadas bien secas con igual cantidad de azúcar en polvo, humedeciendo poco a poco con claras de huevo batidas. Evapórese esta masa a fuego lento en un perol y póngase en forma de pan sobre la mesa, para que se enfríe antes de usarla.

Hojaldre

Para hacerlo se necesita un horno. Se escoje media libra de harina fina y media escasa de manteca de vaca; se coloca aquélla en un montoncito sobre una mesa muy limpia de cocina, haciendo un hueco en el medio, donde se va echando medio vaso de agua y batiendo con un tenedor, hasta que se recoja toda la harina menos un poquito que se deja para amasarla; se manipula esta masa como la del pan, y cuando va poniéndose fina, se vuelve a amasar con la manteca; se extiende con el rodillo de madera que hay a propósito para esto, poniéndola del grueso del canto de un duro y se sirve de ella.

Relleno cocido para fritos

Se pica igual cantidad de ternera y tocino y se espolvorea con sal y pimienta. Se fríen en manteca añadiéndoles un migajón de pan mojado en caldo, una o dos yemas de huevo y unas setas.

Croquetas

Se tienen pechugas de ave cocidas o asadas y se pican muy menudas con la media luna de un cuchillo, echando a este picadillo un poco de sal. Se pone al fuego una cacerola con manteca de puerco; una hoja de laurel, una rebanada de cebolla y dos lonjitas de jamón; cuando se han hecho un poco, se retiran estas cosas y se echa el picadillo de ave a la sustancia. Aparte se pone en una sartén un poco de mantequilla y manteca, se le echa un par de cucharadas de harina y cuando está dorada se añade como medio cuartillo o más de leche,

de modo que la mezcla quede gordita como una crema. Entonces se echan las pechugas picadas con el jamón y dando a todo reunido unas vueltas, se retira y se saca a enfriar a una fuente. Cuando la pasta está bien fría, se forman las croquetas dándoles tres capas, dos de pan rallado y una intermedia de huevo y se frien en manteca bien caliente.

Croquetas de patatas

Se cuecen las patatas con su pellejo y sal, se pelan, se pasan por un cedazo a una cazuela, se les añade un poco de manteca de vaca, una yema de huevo crudo y una cucharada de nata de leche, o sinó leche, se mezcla todo bien y se forman las croquetas; si se quieren con azúcar, se le echa el azúcar a la masa y se frien con huevo y pan rallado en la misma forma que las anteriores.

Croquetas de escabeche

Desmenuzado el escabeche, se saltea en aceite bien caliente, se incorpora a una bechamela espesa y se forman después de fría la masa, las croquetas. Se sirven con un puré de patatas (véase puré de patatas).

Croquetas de quisquillas

Móndese una libra de quisquillas, póngase solo las colas al fuego con manteca, harina y leche hasta formar una bechamela espesa, fórmense las croquetas y frianse envueltas antes con pan rallado y huevo.

Frito de bechamela

Se baten dos huevos con sus claras, poniendo a la lumbre una sartén sin grasa; cuando se vé que empieza a calentarse se le echa con rapidez, extendiéndola al mismo tiempo, una pequeña porción del huevo batido que cubra todo el fondo de la sartén para que se forme una tortillita delgadísima, menos que el canto de un duro; se aparta cuando está cuajada, con la punta de un cuchillo, procurando salga enterita y se pone en un plato. Con el huevo que ha quedado se hace la misma operación, se suelta de la sartén y se pone en otro plato. Aparte se hace una masa de bechamela como la de las croquetas, se vierte sobre la tortilla de huevo procuran-

do no llenarla demasiado, se le pone encima la otra tortilla, se aprieta un poco para que se una y se deja enfriar. A la hora de comer, es decir cuando esté fría, se parte la tortilla en cuatro pedazos y cortándolos por la mitad en forma de triángulos, se envuelven en huevo y pan rallado y se sirven.

Conchas

Se hace una bechamela como para croquetas y se llenan las conchas de esta masa, se espolvorean de pan rallado, se le añade a cada una un pedacito de mantequilla y se meten en el horno hasta que empiecen a dorarse.

Sesos huecos

Se baten dos claras de huevo hasta el blanco de nieve, se hace una masa de harina y agua muy espesita y se mezcla con las claras batidas revolviéndolo bien todo. Se coge un pedacito de seso (se tendrán cocidos de antemano unos sesos de cordero) del tamaño de una avellana, se coge una cucharada grande del batido de claras y reunido con el pedacito de seso se echa a freír en manteca abundante y caliente; se hacen uno por uno, echándoles cuando se están friendo manteca por encima para que se ahuequen y se doren y se sirven en el acto.

Sesos emparedados

Se cuecen unos sesos de ternera o de cerdo con agua, sal, cebolla y perejil, (después de bien limpios), se parten pedazos de pan de miga en cuadros, se empapan ligeramente en caldo y perejil picado, se hacen cuadros de los sesos, del mismo tamaño que los panes y cogiendo un cuadro de pan y otro de seso, se envuelven en harina y huevo y se fríen.

Sesos fritos a la vitoriana

Después de bien limpios los sesos se cuecen con sal, perejil y cebollas y se dejan enfriar sin sacarlos del agua para que no se pongan negros. Se hacen trozos iguales, que se envuelven en harina y huevo y se sirven calentitos,

*** Flan de sesos**

Bien limpios y cocidos los sesos con cebolla sal y limón, se machacan y se les agrega media copa de leche y cuatro

huevos, cuyas claras se baten aparte con sal y pimienta. Se une todo y se vierte sobre un molde que esté untado de manteca. Se cuece a baño de maría y cuando esté doradito se saca y se sirve con una salsa española. (véase esta salsa).

Jamón hueco

Se preparan exactamente igual que los sesos huecos, con la única diferencia de que en su interior llevan un pedacito de jamón, en lugar de un trozo de seso.

Litiruelas

Las litiruelas, si son de ternera, deben cocerse primero, bien limpias y quitados todos los tendones, en el puchero de caldo limpio, pues además de estar así más tiernas, dan al caldo una sustancia excelente. Después que están tiernas se sacan a un plato y partiéndolas en pedazos como nueces, se envuelven en perejil y pan tierno y se fríen en manteca, procurando que estén doraditas.

Petits choux

Se echa a un cazo una copa escasa de agua fría y se le añade una cucharilla de sal gorda y dos onzas de mantequilla, de modo que se deshaga bien todo con el agua en la lumbre y cuando empiece a hervir se le echa de golpe un vaso lleno de harina, se trabaja mucho unos instantes en la lumbre, se retira y se sigue trabajando fuera de la lumbre fuertemente con una cuchara de palo; después se van echando cinco huevos, los cuatro primeros con clara y el último sin ella, se echa uno, se trabaja un rato, se echa otro, se vuelve a trabajar y así con los cinco (cuanto más se trabaje la masa mejor). Después se deja reposar la masa lejos de la lumbre un par de horas. Se pone luego abundante manteca en una sartén y se van echando pedacitos de masa como nueces, procurando que no hiervan mucho, pues se han de hacer despacio. Cuando están todos hechos, se prepara una bechamela de croquetas y partiéndolos por la mitad se rellenan y se sirven.

Fricadellas de ternera o pollo

Cuando ha sobrado de la víspera ternera o pollo, se pica y se mezcla con la cuarta parte de su volumen de pan empapado en caldo y exprimido. Sazónese con sal, cebolla frita y picada

y dos o tres huevos, según la cantidad de ternera. Tómense porciones iguales de la mezcla, del tamaño de un huevo, déselas una forma redonda sobre la tabla, con harina y aplástanse con la hoja de un cuchillo. Báñense en huevo batido, envuélvanse en pan rallado y pónganse a freir en manteca caliente.

Pastelillos a la reina

Se pone sobre una mesa bien limpia un litro de harina, 40 gramos de manteca de vaca en pedacitos, una onza de sal y suficiente cantidad de agua para hacer una masa bien espesa; mézclase por pequeñas porciones y después amásese con toda la fuerza posible. Se trabaja con el rodillo hasta ponerla del espesor del canto de un duro, se parte con molde de moldear pastelillos y se meten en una hojadelata al horno. Se rellenan después con una bechamela de aves o con un relleno hecho con pechugas de ave y jamón, todo muy picado y unido con un migajón de pan humedecido en caldo; se mezcla bien con un poco de jugo y se rellenan los pastelillos con porciones iguales.

Pastelillos de ternera

Se corta la ternera muy menudamente y se pasa por manteca, se le echa un poco harina, caldo, perejil picado, cebolla picada, sal y pimienta; se deja que cueza todo hasta reducirse la salsa, de modo que comience a pegarse a la cazuela, se retira y se saca a un plato a enfriar. Aparte se forma una pasta de harina, manteca, agua, un poco de sal y una yema de huevo y se estiende con el rodillo, poniendo encima la carne en montoncitos separados. Se hacen los pastelillos y se frien en manteca.

Pastelillos sufflés de salmón

Se hace una bechamela (véase esta salsa) como para las croquetas, se le echan pedacitos de salmón cocidos y trufas picadas, y ya fuera del fuego una o dos yemas de huevo. Se baten dos claras en blanco de nieve, se mezclan con la masa, se colocan en cajitas de papel o conchas y se meten al horno.

Bocadillos de filetes de lenguado

Se ponen en una cazuela 75 gramos de aceite y un par de cucharadas de harina, después que está dorada la harina se le agrega un cortadillo de vino blanco y otro de agua caliente,

perejil y pimienta, se mezcla bien para que se trabe y se le hace cocer un rato para que se reduzca. Se corta un lenguado o dos en filetes que se freirán en aceite. En la salsa preparada se bañan los filetes y se dejan enfriar en una tabla y conseguido esto, se pasan en miga de pan y se frien. Se sirven sobre una servilleta caliente con ronchas de limón.

Bocadillos de ave

Para preparar estos bocadillos se pican pechugas de ave y jamón fresco; se echa sal, pimienta y cebolla, se rehoga este relleno en una cacerola con un poco de manteca, se divide en tantas partes como bocadillos, se van colocando entre dos planchas de hojaldre (véase hojaldre), se aprietan por los bordes y se doran al horno.

Langostinos en canutillos

Con manteca de vaca, leche, en cantidades iguales, harina y sal se hace una masa, ni compacta ni suelta, extendida con rodillo sobre una mesa bien limpia, se divide en pedazos cuadrados como de seis centímetros. Con los langostinos mondados se hace un picadillo que se amasa con una bechamela, se divide en partes iguales, tantas como cuadrados hay y se pone en cada cuadrado una porción de la masa de langostinos. Hecho esto se forman unos canutillos que se pasan por harina y huevo y se fríen.

Patas de ternera fritas

Se cuecen las patas con sal, se deshuesan, se abren por la parte trasera y se rellenan con jamón y tocino picado; se atan de arriba abajo, se tienen un rato en clara de huevo, se envuelven en pan rallado y se fríen en manteca. Al sacarlas a la mesa se les quita el hilo.

*** Chuletas a la carolina**

Se prepara una besamel abundante de ave o ternera, como la que se hace para las croquetas (véase croquetas) y cuando esté la pasta fría se van formando chuletas pequeñas que se envuelven como las croquetas, dos veces en pan, y una en huevo. Se frien en manteca caliente, colocándolas una encima de otra y estendiéndolas sobre la fuente. Aparte se tiene hecho arroz blanco y se sirven coronadas con este arroz.

Higadillos con arroz

Se frien los higadillos, se rehogan en arroz y se les echa caldo y un poco de salsa española (véase salsa española); después se le añade un higadillo machacado y se deja cocer hasta que se espese.

Migas

Se cortan rebanadas de pan de una hogaza, de un dedo de gruesas, se empapan en agua y sal, se escurre el agua y se secan con una servilleta. Se pone a calentar aceite en una sartén y cuando el aceite está caliente, se frien un par de ajos; cuando están dorados se retiran y se frien las rebanadas de pan hasta que se pongan rojitas. Entonces sujetando bien con la mano izquierda la sartén, con la otra se espachurren con una espátula las rebanadas de pan, hasta convertirlas en migas sin interrumpir el frito. Esta es la mejor manera de poner las migas.

CAPÍTULO VIII

RELLENOS

Picadillos para rellenos

Se escoje un trozo de ternera de la pierna, o del lomo de puerco de la cabeza quitándole los nervios y tendones, y se pica muy menudo así como también un pedazo de tocino, otro de jamón, un poco de cebolla, perejil, unas aceitunas, y si hay, unas setas o trufas; todo se une bien y se le añade un poco de sal y pimienta, una cucharada de manteca de puerco y un huevo crudo con la clara batido; con esto, todo en crudo, se rellena lo que se desee, como calabacines, lechugas etc. etc.

Huevos rellenos

Se cuecen los huevos y se parten por la mitad, sacándoles las yemas que se machacan en un mortero con miga de pan empapada en leche y bien escurrida. Aparte se hace un picadillo con lomo, se mezcla bien con la masa anterior y se le añade cebolla picada, perejil, sal y un poco de pimienta; bien machacada la mezcla, se le agrega una yema de huevo y con todo unido se rellenan los medios huevos, que se envuelven en harina y huevo y se fríen. Se hace una salsa rubia, se deja cocer con los huevos un ratito y se sirven.

Calabacines rellenos

Se parten por la mitad, se les quita toda la carne interior dejándolos todo lo vacío posible, se les quita toda la corteza verde y se rellenan con jamón, pechugas de ave o ternera unida con un huevo. Se envuelven en harina y huevo, se fríen y se ponen a cocer a fuego lento en una salsa española hasta que estén tiernos. Para hacer alcachofas rellenas se cuecen y se rellenan lo mismo que los calabacines.

Tomates rellenos

Se parten por la mitad a lo ancho y se vacían un poco. Con la pulpa que se les saca se completa un relleno de pica-

dillo de ave y jamón o de carne, que se tendrá preparado de antemano, se llenan los tomates formando copete y se espolvorean mucho con pan tostado rallado, amasado con aceite y perejil seco en polvo y en buena sazón; esto se hará después de colocar los tomates en una fuente de hierro para meterlos en el horno.

Pimientos rellenos

Se asan los pimientos (cuando no son de lata) y quitándoles el pellejo se hace aparte un revuelto de huevos y tomate poniendo en la sartén un poco de cebolla frita picada muy menuda y echando cuando está dorada dos tazas de tomate; luego que está hecho se mezcla con seis huevos batidos con un poco de sal, revolviendo hasta que el revuelto esté menudo y bien hecho. Con este preparado se rellenan los pimientos, se envuelven en harina y huevo y se fríen en manteca. La grasa que quedó al freirlos se echa en una cazuela con una cucharada de harina para que se dore y un poco de caldo o agua y se echa esta salsa a los pimientos para que cuezan. Pueden también rellenarse los pimientos con ternera o lomo y un poco de jamón, todo unido con una yema de huevo y miga de pan.

Lechugas rellenas

Se cuecen las hojas mayores y más tiernas de unas lechugas y se les hace unos hervores. Se tiene preparado un picadillo de carne y jamón que unido con un huevo y un migajón de pan mojado en caldo, se coloca en porciones en cada hoja de lechuga; se envuelven éstas bien, se fríen con harina y huevo en manteca y se hace después una salsa española para que cuezan en ella las lechugas rellenas.

Patatas rellenas

Se cuecen unas patatas, sazónándolas con sal, y se pelan, pasándolas enseguida por un pasador (se pasan muy calientes para más facilidad.) Se les agrega unos huevos y en la tabla de picar se forma una especie de morcilla. Se parte en ronchas del grosor de un centímetro, se aplanan, se le ponen montoncitos de ternera frita picada y jamón, se cierran cubriendo bien la carne, se hacen bolas de tamaño de albérchigos, se envuelven en huevo y pan rallado y se fríen.

Merluza rellena

A una cola de merluza se le golpea cerca de la cola con el machete (por el otro lado del filo), procurando partir la espina pero sin que se parta la carne ni el pellejo. Cuando se ve que está rota la espina del centro, se procura por la parte de arriba ir descarnándola y tirando poco a poco hasta sacarla, así como parte de la carne de la merluza, dejándola hueca para poderla rellenar. Aparte se pica carne del cocido, un poco de jamón y un migajón de pan untado en caldo, se une todo bien, añadiéndole un huevo crudo y formando una pasta con la que se rellena la merluza. Se pone aceite en una sartén o manteca, se vierte la merluza tiesa con la cola para arriba para que se fría primero la entrada del relleno y no salga afuera y después se pone en una besuguera con aceite frito, un cortezo de pan y manteca; se mete al horno teniendo cuidado de darle vuelta antes que se pegue y cuando está hecha se le agrega pan rallado fresco y perejil. También está buena con un puré de patatas o con una salsa española servida aparte.

Trucha rellena con salsa de Uxelles

Bien limpia la trucha y destripada se coloca en una besuguera, con agua caliente y un poco de vinagre o limón y sal; cuando está a medio cocer, es decir hecho un hervor, para que al abrirla no se rompa, se deja enfriar y se rellena con salsa de Uxelles. La salsa Uxelles se hace de esta manera: En una cacerola aparte se frien en manteca muy picados unos champignons o perrechicos con un poco de cebolla y perejil y todo bien picado se mezcla con harina; cuando todo está bien frito se le añade un poquito del caldo que dejó la trucha al cocerse y una cucharada de jerez. Conviene que la mezcla quede bien espesa y con ella se rellena la trucha, quitándole algo de carne que se unirá al relleno; terminada esta operación se envuelve la trucha con pan rallado y perejil y se sirve.

Ternera rellena

Se pica la ternera con jamón como para las albóndigas y añadiéndole un par de huevos, se forma un rollo que se envuelve en pan rallado. Se pone manteca en una sartén amplia, se le echa un trozo de cebolla, se retira cuando esté dorada y se echa a rodar en la sartén el rollo de ternera

como si fuera una croqueta, se dora bien por todas partes, se pone en una cazuela con la grasa que quedó en la sartén, cubriéndola de agua o mejor de caldo y se deja cocer un par de horas hasta que se consuma éste. Entonces se hace una salsa española (véase esa salsa) y se vierte sobre la ternera para que cueza un rato. A la hora de servirla se parte en ronchas gruesecitas y se le vierte la salsa por encima; se puede servir con cualquier legumbre (este picado no lleva cebolla.)

Lengua rellena

Se cuece la lengua, se abre a lo largo y se le quita carne del centro, se pica la carne que se le quita y se mezcla con jamón picado; se le echa pan rallado, perejil, ajo y tocino, se uno todo con huevo crudo y se hace una pasta, con ella se rellena la lengua y si hay setas también; se cose la lengua y se pone en salsa. Al servirla se le quitan los hilos.

Manos de ternera rellenas

Se cuecen las manos de ternera con sal, se dejan enfriar y luego se atiborra el hueco con el siguiente relleno: se pica ternera y jamón, se le dá una vuelta con un poco de manteca y harina y se echa un huevo; con esto se rellenan las manos de ternera; se envuelven con huevo y pan rallado, se fríen y se sirven con una salsa de tomate.

Pavo relleno

Destripado y limpio el pavo se pone a cocer en agua salada. Se pican los menudillos del pavó con jamón muy magro y se agrega caldo, miga de pan, manteca, perejil, sal, pimienta y cuatro yemas de huevo. Con este picado bien mezclado se rellena el pavo, cubriéndolo con miga de pan; se dora en manteca y se mete al horno hasta que se dore.

CAPÍTULO IX

FIAMBRES Y TRUFADOS

Lengua a la escarlata

Se despoja la lengua de la parte dura poniéndola sobre brasas vivas para que suelte el pellejo. Después de separado éste, se frota la lengua con un poco de pimienta y salitre y en una tartera, sobre una capa de sal, se pone la lengua, se recubre totalmente de sal y se mezcla con clavos de especia, tomillo y laurel. Al cabo de 24 horas se le echa más sal y así todos los días para que la lengua se bañe por completo en esta salmuera viva. A los quince días se saca la lengua de su adobo, se escurre muy bien y se introduce en una tripa, como si fuera un embutido. Se atan las dos puntas para que ajuste, y se cuelga al humo durante unos días en una chimenea que haga humo, pero a bastante altura para que no se carbonice. Se pone la lengua a mojo durante cinco días, después se pone en una olla llena de agua con tomillo, laurel y clavos de especia, se hace cocer por espacio de seis horas a fuego muy lento, se deja enfriar en su mismo caldo y se saca limpia de la grasa adherida.

De otro modo

Después de limpiar la lengua de todos los gordos que pueda tener, se unta de nitro y sal y se tiene en esta forma seis u ocho días. Después se saca y se tiene un par de horas en agua. Se pone a cocer con vino blanco, ajos, perejil, tomillo, laurel, pimienta y cebolla y después que está bien cocida, se saca y se despelleja.

Jamón en dulce

Se coje un jamón entero, se parte con un hacha el muñón o hueso saliente, de manera que quede redondo y se pone a remojar en bastante cantidad de agua fría por espacio de veinte y cuatro horas. Después cosido en un trapo de lienzo, se pone a cocer en una calderita con cebollas y agua en la que hayan cocido antes zanahorias, perejil, nabos y puerros, y cuan-

do está a medio cocer, se le echa una botella de vino blanco de Castilla o mejor de Jerez. Se mira si está bien cocido, des-cosiendo un poco el trapo y viendo si al meter un palillo entra éste con facilidad; entonces se saca del fuego, se separa del agua y antes de que se enfríe se levanta el pellejo entero, se le quitan las desigualdades o rancio del rededor y se deja enfriar. Luego se extiende por el tocino, por donde se ha quitado el pellejo, azúcar dorada pulverizada, se quema ésta con la pala de quemar azúcar o sino la hubiese con un hierro ardiente, dando a toda la superficie un color dorado y se adorna con huevos hilados (véanse huevos hilados.)

Emparedados dulces de jamón

Se hace una masa con harina, yemas de huevo, azúcar y manteca de vaca y cuando está bien trabajada se extiende sobre una tabla, se pasa el rodillo hasta que quede fina y se parte en pedazos cuadrados del tamaño de cinco centímetros. Aparte se cuece jamón muy magro con vino blanco, canela y azúcar, se parte también en cuadritos, se coloca cada uno entre dos cuadros de pasta y se cuecen al horno con poco fuego.

Ternera trufada

Se toman dos libras de ternera que tenga pellejo y se le va quitando carne hasta dejar casi aquél; con esta carne y jamón se hace un picadillo, se le añade un huevo crudo y se mezcla bien. Después se aplasta con el machete el pellejo (que debe tener algo de carne adherida) en forma de un pañuelo más largo que ancho y se va colocando el picadillo en esta forma: Una capa de picadillo, otra de tiras de jamón y tiras de gordo de jamón con pedacitos de trufas intercaladas, otra capa de picadillo, otra de tiras y trufas hasta terminar con el picadillo. Se cose bien la ternera en forma de morcilla y se envuelve en un lienzo cosiéndolo también. Se pone a cocer con sal y cebolla un par de horas, se saca y se deja enfriar. Se cuela el caldo que dejó al cocer la ternera, echándole una copita de jerez y cuatro colas de pescado desleídas antes en un poco de caldo, se une todo, se vuelve a colar y se deja enfriar para adornar el trufado.

Lomo en gelatina

Se abre y ensancha un lomo de cerdo, se le dá forma de un cuadro alargado, se rebaja el grueso de la carne de arriba

quitándolo a pedazos con un cuchillo y se aplasta bien; se pica la parte que se quitó mezclándola con doble de su volumen de relleno de salchichas, se machaca bien todo y se pasa por un tamiz. Al puré obtenido se agregan pequeños pedacitos de jamón cocido y esto sirve para rellenar el lomo, se forma un morcillón y se cose, se envuelve en un lienzo, se cose también y que cuezan durante hora y media, se prensa y se le quita el lienzo.

Foie gras de familia

Cuando ha sobrado en la mesa mucha ternera asada puede hacerse este plato. Se cuece durante seis horas consecutivas y a fuego lento una mano de ternera con vino blanco, una libra de hígado de cerdo, un cuarterón de tocino, una cebolla, dos dientes de ajo y un hueso de canilla de vaca. Se sazona con especias, perejil, laurel, hierba buena, tomillo y romero y al cabo de cinco horas se incorpora la ternera y que cueza todo junto una hora; se pica y ayudado de su propio caldo se pasa por una pasadera para formar un puré. En una cazuela se derrite cuarterón y medio de manteca de cerdo y se tuesta un par de cucharadas de harina. Se mezcla bien con el caldo que quedó, uniéndolo con el puré, se va colocando en un molde, intercalando tiritas muy finas de tocino bien distribuidas entre la masa y se pone al baño de maría hasta su cocción.

Pastel de ave

Después de asar un pollo quítense los pellejos y huesos y píquese aquél en unión de tocino crudo, mitad de tocino que de ave. Bien sazonado saltéese en manteca, retírese del fuego, amásese con harina y póngase a cocer en un molde al baño de maría. Después de frío se sirve con gelatina.

Aspic de puré de ave y de frutas

Se baña un molde con una gelatina (véase gelatina) y se adorna con tiritas de lengua a la escarlata o simplemente cocida con sal, cebolla y zanahorias, alternando con pedacitos de trufas. Se tiene hecho un puré de ave y trufas y se vá poniendo una capa de puré, otra de gelatina, otra de lengua en tiras con trufas, hasta llenar el molde. Se saca cuando esté bien frío a una fuente redonda y se adorna con colas de langostinos y huevos duros. Este aspic se puede hacer de salmón.

Mus de gallina

Se pican bien en crudo tres pechugas de gallina, un cuarto de kilo de jamón con su gordo y un cuarteron de tocino, se machaca bien en el mortero y se pasa por un cedazo; para que pase con más facilidad, se le echa un huevo, después otro y una copa de jerez. Se bate aparte un vaso de nata cruda que esté a punto como para el Chantilly y se mezcla todo bien. Se cubren las paredés y el fondo de un molde con rebanadas finas de tocino, se rellena con el puré de pechugas y se cubre con una rebanada de tocino. Se pone a la lumbre una cacerola con agua caliente, se mete allí el molde al baño de maría y se deja en el horno como hora y media próximamente. Se conoce que está hecho cuando sube. Se saca entonces del horno, se deja enfriar, se vuelca encima de una tabla limpia y se le quita el tocino. Se cubre con una capa ligera de mantequilla, como el canto de un duro de gruesa, se pone bien lisa y se adorna por encima con tiritas de trufas. Se baña de gelatina otro molde mayor y se mete allí el Mus para que se haga, antes que la gelatina se enfríe.

* Terrina de perdiz

Se asan las perdices, se pican con foiegrás y se pasan por un pasador. Aparte se hacen láminas de tocino muy delgadas y se forra el molde con ellas, llenándolo después con el puré de perdices. Se mete al horno y cuando este hecho se saca a enfriar; se vuelca en una fuente redonda y se le dá un baño de gelatina.

CAPÍTULO X

POSTRES, HELADOS, PONCHES

Natilla

A un cuartillo de leche, se le echan seis yemas de huevo, azúcar al paladar y canela; se pone todo en un perol o cacerola y se le va dando vueltas con un molinillo de palo en el mismo sentido; tiene que hacerse con poca lumbre, pues es fácil de cortarse.

Natilla de café

Se hace como la anterior, con la diferencia de que hay que cocer la leche primero con unos gramos de café tostados.

Flan

A un cuartillo de leche, se le añaden ocho yemas de huevo, azúcar, canela y limón. Se baña un molde de azúcar quemada y se vierte la crema en el molde poniéndolo a baño de maría; cuando se le introduce una aguja y ésta sale limpia, está hecho. Entonces se le pone una tapadera con ascuas para que se ponga dorado y se deja enfriar.

Flan de frutas

Se forra un molde de azúcar quemada, se baten ocho yemas y se incorporan a un cuartillo de leche que se haya hervido con azúcar; se le echan pedacitos de tallo de limón, guindas y cabello de angel y bien mezclado se echa en el molde que se pondrá al baño de maría hasta que se cuaje. Entonces se mete en el horno para que se acabe de dorar, se deja enfriar y se vierte en un plato adornándolo con guindas.

Arroz con leche

El arroz debe ponerse diez minutos a remojo, bien escurrido cocerse bien con leche, canela, azúcar y raspadura de limón, y estar muy espeso.

Arroz a la emperatriz

Se hace arroz con leche, se pasa por un pasador fino y se mezcla el puré con dos claras de huevo al blanco de nieve y una taza de natas, todo bien unido y batido. Aparte se unta un molde de mantequilla y se guarnece con tiras de fruta en dulce, tallos, membrillo, batata o lo que se quiera. Se ponen en una taza a deshacer al lado de la lumbre tres colas de pescado, se pasan por un pasador al arroz, se mezcla bien todo y se vierte en el molde, que se pondrá sumergido en agua fría. (Es postre que conviene hacerlo de víspera).

Arroz en tortilla soplada

Póngase a cocer arroz con leche, azúcar y un poco de sal. Después de estar bien cocido pásese por un colador o cedazo, mézclase con seis yemas de huevo, corteza de limón y un poco de manteca de vacas, bátanse mucho las claras de los huevos y únense al puré de arroz; engrásese un molde, échese el puré y métase al horno.

Sufflée de arroz

Primeramente se hace un arroz con leche y se vierte sobre una tartera que resista el fuego. Aparte se batan cinco claras al blanco de nieve y cinco yemas con cuatro azucarillos, se unen ambas cosas y se vierten sobre el arroz. Se mete la tartera al horno cinco minutos antes de servirse (a fuego vivo). y al sacarlo a la mesa se le echa azúcar molida por encima. (Se puede hacer también sin el arroz con leche).

Pudding de arroz

Se hace un arroz con leche clarito o sea caldoso, con pasas de Corinto, y cuando están las pasas y el arroz cocidos se saca de la lumbre y se añaden cuatro bizcochos que se despachurran en el arroz y cuatro yemas de huevo bien disueltas. Se unta un molde con azúcar quemada, se echa el arroz, se pone al baño de maría y cuando se vé que se ha secado se mete al horno hasta que se ponga dorado. Al servirlo a la mesa se rocía con azúcar y ron y se le prende fuego, sirviéndolo enseguida.

■ Pudding de Orleans

Se hace una natilla y aparte se ponen a cocer con un poco de ron, en un cazo, dulces secos cortados como dados y pasas de Málaga y Corinto. Se escurren las frutas y se pone en un molde una capa de crema, o sea la natilla, otra de bizcochos y así hasta llenar el molde y luego se mete al horno. Si se quiere hacer en frío hay que echar a la natilla cuatro colas de pescado desleídas en leche caliente, pero en este caso no se necesita horno sino poner el molde en agua fría.

■ Pudding inglés

Empápanse en agua tibia dos onzas de pan de miga y exprímense bien hasta deshacerlas con una cuchara, añadiendo después un polvito de harina, dos onzas de médula de vaca picada, azúcar al paladar, unos granitos de sal, una dedada de raspadura de limón, cuatro huevos y media copa de ron. Mójese el centro de una servilleta con manteca, espolvoréese con harina, póngase en ella el preparado anterior, y después de atada la servilleta por donde no llega la masa, se sumerge en agua hirviendo, donde cocerá por espacio de dos horas. Transcurridas éstas se escurre y se sirve con una salsa de ron.

■ Pudding de manzanas

Se asan cuatro manzanas de reineta, se deshacen quitándoles el pellejo y pepitas, se pasan por un pasador y se añaden cuatro yemas de huevo, azúcar y un puñito de pasas de Corinto. Se une todo bien, se unta ligeramente un molde de manteca de vacas, se espolvorea éste con pan rallado y echando todo al molde se pone al horno. Al tiempo de sacarlo a la mesa se rocía con azúcar y ron y se le prende fuego.

■ Pudding sueco

Se pone a fuego suave un litro de leche y cuando va a empezar a hervir se le agrega dos onzas de pan de miga rallado, azúcar y dos cucharadas de harina de arroz, mezclándolo todo perfectamente, se retira del fuego y se le añaden seis yemas de huevo y dos onzas de pasas de Málaga. (Las pasas deben hervir primero con la leche). Todo unido y trabajado bien, se traslada a un molde que esté ligeramente forrado de manteca y se pone breves momentos a fuego lento, solo para

que la mezcla resulte compacta. Cuando se vé cuajado se retira y se le pone una cobertera con lumbre para que se dore por encima. (Se come caliente.)

* Pudding al sabayon

Se cuece arroz con leche (muy cocido), con pasas de Corinto y jerez, y cuando todo esta bien hecho, se le añaden yemas de huevo fuera de la lumbre. Se unta de mantequilla unos moldes pequeños, se llenan del arroz, se meten al horno y cuando están dorados se sacan. Se tiene preparada una mermelada de alberchigos y sacándola a una fuente, se vierte por encima de los Puddings un poco de mermelada. (Se sirven calientes.)

Plum Pudding

Se mezclan en una cacerola 500 gramos de riñones de vaca picados en trozos menuditos y acompañados de un poco de harina, 375 gramos de pasas de Málaga, igual cantidad de las de Corinto, que deberán estar bien mondadas, 750 de miga de pan seco tamizada, 250 de azúcar molida, un vaso de coñac añejo, corteza de limón raspada, 30 gramos de angélica confitada y cortada en pedazos pequeños, 50 de harina, 20 de sal y cuatro huevos. Al mismo tiempo que se mezcla todo, váyase añadiendo poco a poco la cantidad de leche necesaria para formar una pasta un poco espesa, que se echará en una cacerola bien engrasada con manteca, la que se pondrá al horno y se mantendrá por espacio de tres horas. Después de escurrido, se coloca en una fuente y se sirve con la salsa que agrade.

Plum cakes

Cójase 250 gramos de harina, 250 de azúcar, un poco de sal, dos docenas de pasas de Corinto y frutas secas confitadas. Se pone en un cazo mantequilla y se trabaja con una espátula. Se aumentan cuatro huevos enteros y tres yemas, incorporándolos uno a uno y no dejándolo de trabajar. Añádase el azúcar, después de un poco la harina, las pasas bien limpias y las frutas cortadas en cuadritos, y por último échese una copa de ron. Se unta un molde de mantequilla, se coloca la pasta y se cuece al horno moderado durante media hora, luego se rocía con azúcar y ron, se le prende fuego y se sirve.

Crema para rellenar

En una cacerola se echa azúcar, harina y huevos; se trabaja con una cuchara, se le echa leche y mantequilla y se cuece a fuego lento dándole vueltas. Se rellena con esta crema que deberá estar muy espesa, petits choux, canutillos, tartas, etc.

Crema tostada

Se hace una natilla como la anterior; después de fría se vierte por encima abundante azúcar molida fina y se le pasa la pala de tostar, al azúcar, hasta que tome consistencia de caramelo.

*** Crema mascota**

Se pone en un cazo un cortadillo de leche azucarada, cuando empieza a hervir se le echa una copita de licor kirsch y cuando ha hervido un poco con el licor, se retira. Aparte se bate cerca de la lumbre, un cuarteron de mantequilla, sin que se llegue a poner líquida, pero sí un poco blanda, para que pueda trabajarse fácilmente. Cuando esté muy batida pero gordita, se le va echando lejos de la lumbre gota a gota, pero sin dejar de batir, la leche preparada con el licor kirsch, se sigue trabajándola mucho y añadiéndole unas cucharadas de café muy concentrado. De antemano se tienen preparadas láminas de bizcocho de quince centímetros en cuadro y se van untando por un solo lado con la crema y colocándolas unas encima de otras, hasta terminar con las ocho láminas. Entonces con la crema sobrante se cubre el bizcocho, salpicándolo con almendra tostada y triturada.

*** Crema de chantilly**

Se baten bien dos vasos de nata de leche y se le añaden poco a poco cuatro yemas de huevo, bien batidas de antemano. Cuando todo bien unido forme espuma, se le va agregando azúcar en polvo y en el momento de ponerlo en una fuente o frutero, se le echa una o dos copitas pequeñas de marrasquino o ron de buena clase, y se adorna de bizcochos.

Crema de almendras dulces

Se quita el pellejo a media libra de almendras dulces, echándolas unos minutos en agua hirviendo y majándolas con un poco de agua para que no se haga aceite. Se baten en medio

cuartillo de leche, una clara de huevo y azúcar al paladar; poniendo la leche a calentar se añaden las almendras para que cuezan unos minutos y cuando esté fría la crema, se adorna con almendras machacadas.

Crema de ron

Se baten seis yemas, se le agregan dos claras batidas y se bate todo de nuevo. Se quema un molde de azúcar y añadiendo a los huevos una copa de ron se pone al baño de maría. Al sacarlo a la mesa se rocía con ron y azúcar y se prende fuego.

* Espinacas para crema

Se pican las espinacas, se cuecen y frien despues en mantequilla, se pasan por un pasador y se agregan a una natilla hecha de antemano. (Sirve esta crema para rellenar tartas de hojaldre).

* Tarta de crema

Se hace una pasta de hojaldre, (véase hojaldre) se forran moldes de esta pasta y se meten al horno. Aparte se cuece arroz con leche caldoso, (muy cocido) despues se le echan yemas de huevo y un poco de jerez y se revuelve bien todo fuera de la lumbre. Se rellenan con esta crema los hojaldres y se sirven cubiertos de merengues y adornados con guindas.

Gelatina de frutas

Se ponen en un cazo un vaso de agua y dos escasos de azúcar dejándolo cocer hasta tomar el punto de almibar; se clarifica bien con una clara de huevo y se le echan cinco o seis colas de pescado. Cuando empieza a hervir se le añade una copa pequeña de jarabe de grosella y se filtra todo por una servilleta. Se llena un molde hasta la mitad de gelatina, se deja enfriar un poco y cuando está medio congelada se pone encima una capita de frutas de dulce cortadas en pedacitos; sobre la capa de frutas se pone otra de gelatina y así hasta llenar el molde; por último una capa de frutas confitadas. (Se debe hacer de víspera).

Gelatina de fresas

Se hace un puré de fresas aplastándolas y pasándolas por un colador y se le añade bastante azúcar hasta que esté bien

dulce. Se deshacen 6 colas de pescado en un poco de agua caliente y se unen con el puré colándolo todo. Se decora ligeramente un molde con mantequilla y almendras machacadas, se vierte la mezcla en el molde y se pone con hielo.

Gelatina de avellanas

Se tuesta un cuarterón de avellanas en el horno, después se pelan, se machacan en un mortero, se cuecen en leche echándoles azúcar, se pasa la leche así preparada por el colador y se une con medio vaso de natas batidas. Se deshacen en un poco de leche cinco colas de pescado y coladas, y se unen con la leche. Se forra ligeramente un molde de mantequilla y en él se vierte el contenido dejándolo enfriar hasta el día siguiente.

Gelatina de naranjas

Se pone a cocer medio cuartillo de agua y se le echa dos vasos de azúcar; se hace un almíbar, se clarifica con una clara de huevo, se saca de la lumbre, se le echa la cuarta parte de una onza de cola de pescado, se deshace bien en el almíbar, se vuelve a arrimar a la lumbre y se le echa el zumo de dos naranjas; se prueba si está bastante dulce, se pasa todo por un colador a un molde y se deja enfriar. Conviene hacerlo de vispera.

Gelatina de Champagne

Se ponen en un perol un cuartillo de agua, cuatro vasos escasos de azúcar y el zumo de medio limón y cuando rompa a hervir se le echa ocho colas de pescado, se retira y se añade una copa de Champagne. Se pone un molde en hielo y se echa una capa de gelatina, se deja enfriar, otra de frutas y así hasta llenar el molde. Se saca cuando está helado, se adorna con guindas y se sirve enseguida.

Gelatina de manzanas

Se cortan unas manzanas en pedazos, se cuecen con agua y se pasan por un cedazo. Aparte se hace almíbar (medio cuartillo), se une con el puré de las manzanas, se le echa ocho colas de pescado y se pone al fuego todo unido, dándole vueltas hasta que se deshagan muy bien éstas; echándole pedacitos de cáscara de limón para gusto, se pasa por un

cedazo a un molde que esté untado ligeramente de mantequilla. Se pone a enfriar en agua. (Conviene hacerlo de vispera).

* Gelatina de almendras

Se machacan bien dos docenas de almendras dulces, se mezclan con cuatro yemas de huevo batidas, media libra de azúcar y dos copas de leche. En un poco de leche caliente se deshacen seis colas de pescado, se incorpora a lo demás y se pone al fuego hasta que empiece a hervir. Se pasa por un cedazo, se vierte en el molde (que estará untado ligeramente de mantequilla) y se pone en agua al sereno. Para sacarlo, conviene meter el molde unos instantes en agua caliente.

(Este postre se hace de vispera.)

Jose Babarrua

Se hace una natilla delgada con pasas de Corinto. Se deshacen en un poco de leche cinco colas de pescado y coladas se reúnen con la natilla. Se forra ligeramente un molde de mantequilla y se vierte en el molde el contenido, dejándolo enfriar hasta el día siguiente.

Pastel para el thé

Se pesan dos huevos y la misma cantidad de azúcar, harina y mantequilla. Se bate todo en frío y se echan pasas de Corinto. Se revuelve todo bien y se mete al horno suave, por espacio de dos horas.

Pastel de almendra

Se pone en una tartera un cuarterón de almendras molidas, seis huevos y un cuarterón de azúcar; se bate bien hasta que suban y entonces se echan dos cucharadas de harina aromatizada con limón. Se unta un molde de mantequilla y se vierte el contenido. Se pone al horno no muy fuerte, hasta su cocción.

Pastel moka

Se bate un cuarterón de mantequilla casi derretida, es decir blanda, con azúcar, se le agrega azúcar al paladar, dos yemas de huevo y media jícara de esencia de café; se trabaja

mucho hasta que se haga una crema espesa y se coloca en el molde una capa de bizcochos, otra de crema, otra de bizcochos, otra de crema y así sucesivamente hasta llenar el molde; se prensa una hora, se saca del molde y con un cuchillo se cubre con la crema que sobró, espolvoreando luego el pastel con almendras tostadas y trituradas.

Pastel perfecto

Se colocan bizcochos en el fondo y alrededor de un molde y se rocían con ron. Se pone una capa de dulce de guinda, otra de bizcochos, una cucharada de ron, otra de guindas y así sucesivamente hasta llenar el molde; se prensa una hora se saca a una fuente honda y se le echa por encima una crema muy espesa.

Pastel de San José

Se hace una crema un poco espesa con aroma de canela o vainilla y se deja enfriar. En una fuente honda se echa un poco de almibar y cabello de angel; se colocan después unos bizcochos encima y se cubren con la crema. Se batan las claras con azúcar y se adorna la fuente, metiéndola en el horno hasta que tome color.

Petits choux

Se arrima a la lumbre un cazo con una copa escasa de agua y se le echa dos onzas de mantequilla y una cucharadita de sal; cuando hierve y está todo bien disuelto se echa de golpe una copa muy llena de harina y se trabaja en la lumbre unos instantes; se retira de la lumbre y se sigue trabajando mucho y cuando la harina está bien desleída se le echa un huevo, se vuelve a trabajar y se le echa otro y se sigue trabajando y echando huevos hasta cinco, el último sin clara (esta masa saldrá mejor cuanto más se trabaje). Se deja reposar un par de horas, se pone el horno caliente, se embaruña de mantequilla una lata de hacer bizcochos que pueda caber en el horno y se van poniendo en ella montoncitos de la masa, del tamaño de un huevo, separados unos de otros; a cada uno de los montoncitos se les echa un poquito de azúcar molida y se meten a un horno algo más que moderado, y cuando han subido y están doraditos se sacan, se abren por el costado con un cuchillo o tijera de cocina y se rellenan con una crema (véase crema).

Saint Honoré

Se hacen los petits choux como ya se ha explicado en otro lugar pero más pequeños. Se hace bizcocho para el asiento de una cesta. Se machacan un par de azucarillos, se hace un poco de almíbar espesa y cogiendo dos petits choux se empanan ambos por un costado primero con almíbar y luego con el azucarillo designado; se unen los petits choux, se van colocando alrededor del bizcocho uniéndolos con el almíbar y el azucarillo y se vá formando la cesta. Después que está hecha la primera hilada se forma otra teniendo cuidado de poner los petits choux a juntas alternas hasta terminarlos (unos cincuenta para formar la cesta.) Aparte se forma una asa que se une como los demás con almíbar y azucarillo y se coloca en la cesta. Después que está terminada y endurecidas las uniones de los petits choux se vierte dentro una crema muy espesa.

Tocino del cielo

Se hace almíbar bien a punto, con medio cuartillo de agua y dos copas de azúcar, se clarifica con una clara de huevo y se echa templado a nueve yemas batidas. Se forra con almíbar muy espeso un molde, se vierte en él la mezcla y se pone el molde a baño de maría. Conviene que se haga pronto pues sinó no se cuaja.

Huevos hilados

Se hace un almíbar como para el tocino del cielo, un poquito más claro. Se baten doce yemas y se pasan por el colador chino. Se pone en un perol a hervir el almíbar y cuando está hirviendo se echan los huevos al molde de hilar, poniendo la palma de la mano debajo de los cuatro agujeros para que no se viertan los huevos y con prontitud se hace jirar al molde de hilar alrededor del perol. Se sacan, se ván pasando por almíbar y se ponen a escurrir en un cedazo.

Huevos moles cocidos

Se hace un almíbar como se ha dicho anteriormente. Se baten 8 yemas y se vá echando poco a poco el almíbar templado. Se vierte toda esta mezcla en un perol que se pone al baño de maría, pero sin cesar de darle vueltas en el mismo sentido como si fuera una natilla y cuando empieza a cuajarse

se vierte sobre una fuente y se adorna con una corona de claras batidas con azucarillos, al blanco de nieve.

* Huevos cortados

Con un vaso de agua y dos escasos de azúcar se hace almíbar; en una fuente honda se ponen bizcochos y se empapan en aquél. Cuando el almíbar esté templado se batien doce yemas, se unen a el almíbar que sobró de empapar los bizcochos, se cuece la mezcla en baño de maría y se vierte sobre aquellos.

Paneques

Se ponen en un plato hondo cuatro yemas de huevo y una clara y se mezclan con dos onzas de mantequilla templada, se sazona con un poco sal, se le echa un poco de harina, se une todo bien hasta que esté como chocolate espeso, y poniendo en la lumbre una sartén pequeña untada ligeramente de mantequilla, se vierte en ella una cucharada de la mezcla y se zarandea la sartén para que se extienda y forme una tortilla delgadísima. Cuando se vé que cuaja se suelta por un lado con la hoja de un cuchillo y se pone encima de una tabla, haciendo lo mismo con toda la masa hasta terminar con ella. Se tiene preparada de antemano una crema (véase crema) muy espesa y se vierten montoncitos en cada tortilla, se dejan enfriar y se doblan las tortillas. Se espolvorean de azúcar y echándoles un poco de ron se meten al horno unos instantes y se sirven.

Capuchina

Puestas en un cazo ocho yemas de huevo se levantarán con unas varillas hasta que cuajen bien y se les incorporará una cucharada de harina de almidón que se mezcle bien. Se untará un molde de mantequilla y se llenará con la pasta. Se cuece a horno moderado, se vuelca en una frutera honda y se baña después con almíbar al que se habrá añadido previamente al empezar a hervir una copa de ron.

* Tortilla al ron

Bátanse dos claras al blanco de nieve. Bátanse aparte con azúcar las yemas, únense las dos cosas y vuelvase a batir. Aparte se ponen manteca y mantequilla en una sartén (poca) y se hace con la mezcla anterior una tortilla francesa; se saca

a una fuente, se rocía con azúcar molida y al sacarla a la mesa se le echa una copita de ron y se le prende fuego, pinchándole al mismo tiempo con un tenedor para que el ron se introduzca.

Tortilla rusa

Se hace una masa compacta con bizcochos que tengan varios días y vino generoso, jerez o ron; se mezcla con huevos y se hace una tortilla que esté bien tostada por ambos lados. Se espolvorea con azúcar y se le pasa la pala de acaramelar.

Tortilla a la María Luisa

Con pan muy finamente rallado, azúcar a capricho y buena manteca de vacas, se hace una masa algo suelta, que después de haberle agregado unas bolitas de mantequilla y raspaduras de limón, se batirá algún tiempo para que se esponje. Se aumentan huevos sazonados con un poco de sal y después de haber batido bien todo junto, se pone en la sartén manteca de vacas y cuando está rusiente se hace la tortilla, retirándola cuando tenga buen color por ambos lados. Al poner la tortilla en la mesa se rocía con azúcar molida, después con ron y se prende.

Bizcocho de almendra

Tómense 130 gramos de almendra amarga, nueve claras de huevo, seis yemas, 30 gramos de harina, y 375 de azúcar, mondadas naturalmente las almendras por inversión en agua caliente primero y en agua fría después, para que las películas se desprendan. Se machacan, añadiendo poco a poco clara de huevo para impedir que suelten el aceite. Se baten por separado las demás claras hasta el blanco de nieve y se mezclan con harina; se une todo removiéndolo constantemente para que se incorpore bien, se distribuye en cajas de papel, en partes iguales, untadas de antemano de azúcar y harina, y se meten al horno.

Bizcocho improvisado

Con 250 gramos de harina de arroz, 10 huevos bien batidos, 100 gramos de azúcar superior muy molida, y raspadura de limón, se hace una masa que resulte, ni espesa ni compacta. Cuando esté muy bien trabajada se pone en un molde que esté espolvoreado de canela molida y se cuece al baño de maría.

Bizcocho escabechado o de angel

Se pone a cocer medio vaso de agua y uno de azúcar; cuando rompe a hervir se le echa una clara de huevo para clarificarlo y se deja cocer hasta que se haga un almíbar gordo. Se tienen preparados bizcochos en cuadros o de zapatilla y partidos por la mitad se unen de dos en dos. Se rebozan en huevo, se vierten en el almíbar, que no debe estar caliente sino templado para que no se rompan los bizcochos, y se sacan con rapidez. (Se puede echar al almíbar un poco ron o jerez).

* Bizcocho de chocolate

Bátanse mucho, hasta que hagan crema, cien gramos de mantequilla, con doscientos de azúcar, agregando luego tres yemas de huevo batidas, dos jícaras de leche, raspadura de limón y un cuarto de kilo de harina; amásese todo mucho, echando después otro medio kilo de harina mezclada con una cucharadita de bicarbonato y doble de cremor. Echense dos cucharadas de masa en cada molde engrasado y cuézase al horno media hora. Derrítanse dos onzas de chocolate, con dos cucharadas de leche, 200 gramos de azúcar y dos yemas batidas. Póngase al fuego dándole vueltas hasta que espese y con esta crema se bañan por encima los bizcochos, fuera ya del horno y de los moldes.

* Baño blanco para bizcochos

Para cuatro onzas de azúcar molida fina hacen falta dos claras de huevo. Se pone todo en un cazo a fuego lento, meneándolo siempre a un lado, y cuando empiezan a hacerse ampollas, se saca del fuego y se bate hasta enfriarlo. Después se untan con esta pasta los bizcochos.

Buñuelos

Se ponen en una cacerola dos onzas de manteca, cuatro de azúcar, un vaso de agua y corteza de limón raspada; se añade harina y se hace hervir hasta que se forme una pasta, que estará en punto cuando se desprenda fácilmente de la cazuela; se mezcla con tres huevos y se menea todo muy bien. Después se extiende sobre un plato y cuando esté frío se cojen pedacitos y se echan en la fritura, que no debe estar muy caliente. Se escurren en una servilleta, se espolvorean con azúcar molida y se sirven calientes.

Torrijas borrachas

En una fuente honda se empapan con ron rebanadas gruesas de pan francés; después de hecha esta operación se bañan bien en un batido de huevos bastante azucarado, se frien en manteca de vacas, colocándolas después en una fuente; se espolvorean con azúcar y ron, se prende fuego y se sirven.

Castañas con leche

Preparadas las castañas en compota se deja reducir el almíbar y se pasan a él las castañas por un pasador muy abierto para que salgan como fideos; se vierten sobre leche caliente con azúcar y se pasan a una compotera.

Eclairs de chantilly

Se hace la misma masa que para los petits choux, pero echándola en la lata con un embudo para que resulten de forma alargada y no redondos. Después de cocidos al horno, se rellenan de chantilly o con crema de chocolate.

Puré rulé

Desprovistas del corazón y bien mondadas doce manzanas se cuecen en un perol con medio vaso de agua, la corteza de medio limón, canela y azúcar. Cuando las manzanas estén cocidas se pasan por un pasador, se dejan enfriar y se les añade, removiendo poco a poco, seis huevos bien batidos; hecha la mezcla se engrasa con manteca de vacas un molde, se llena con el manjar y se hace cocer al baño de maría.

*** Brazo de gitano**

Se baten fuertemente cuatro yemas y aparte cuatro claras; se unen con seis cucharadas de azúcar y tres de harina y se trabaja todo mucho. Se hace una caja de papel mas larga que ancha, se unta de harina, se echa en ella el batido y se mete al horno (que esté regular de fuerte); cuando esté hecho el bizcocho se le quita el papel, se vuelve el bizcocho del reverso y se le pone encima un papel, enrollándolo con el bizcocho caliente para que tome forma; se tiene así unos instantes, se le quita el papel y se unta por la parte que tuvo éste de crema mermelada o chantilly; se vuelve a enrollar y se espolvorea de azúcar por encima.

* Mantequilla de Soria

Se cortan siete onzas de mantequilla en rebanadas del grosor de un duro, se echan a un barreño, se batien bien a uno y otro lado y se calientan un poco. Se vuelve a batir y se incorpora doce onzas de azúcar blanca bien pulverizada. Cuando el azúcar se ha incorporado bien se le dá un batido bien fuerte hasta que quede absorbida por completo; se espolvorea con un poco de azúcar y vuelta a batir para que se esponje y se quede blanca como la nieve. Entonces se echa a trozos en tiras de papeles dándoles forma redondeada.

* Genovesas al moka

Se parte el bizcocho en cuadros como el pan de los emparedados, se van untando por un lado en mermelada de albaricoques, pera o ciruela y se ponen tres cuadros uno encima de otro. Aparte se deshace mantequilla en un cazo, (sin que llegue a liquidarse, pero sí ablandada), se le echa dos cucharadas de café, gota a gota, se retira de la lumbre y se sigue trabajando hasta que se espese. Después se van bañando todas las genovesas con esa crema.

* Leche frita

Se ponen en un cazo cuatro cucharadas bien llenas de harina, cuatro de azúcar, un poco de canela en palo y un poco de corteza de limón, se le añade un vaso grande de leche y se trabaja todo en frío hasta que esté bien unido; después se pone al fuego y se sigue trabajando, teniendo cuidado que no se pegue a la cazuela. Cuando esté la pasta fina y muy espesa se pone a enfriar en una fuente y en estando la pasta completamente fría se parte en cuadros, que se envuelven en harina y huevo y se fríen en manteca, espolvoreándolos después con azúcar tamizada.

* Gnochis

Se hace la pasta preparatoria de los petits choux, añadiéndole un poco de queso Gruyer, y con la manga, se vá echando la pasta en leche hirviendo y cortándola a trozos como se hace con los churros. Según van hirviendo unos instantes en la leche, se van colocando en camadas con una besamel (véase besamel). Una vez terminada la pasta y la besamel se meten

al horno hasta que estén dorados. (Este plato no se puede considerar realmente como postre pues no lleva azúcar.)

Merengues

Se baten seis claras y 120 gramos de azúcar haciéndolo evaporar todo sobre cenizas calientes y meneándolo de continuo. Se añade igual cantidad de almendras hecha pasta, se coje una cucharada de la mezcla y se forma un merengue ovalado del tamaño de una cuchara y se continúa así hasta terminar la pasta: se espolvorea con azúcar teniendo cuidado que por dentro estén huecos, se meten al horno y cuando estén levantados, se sacan y se rellenan con una crema o chantilly.

Charlota de frutas

Se unta un molde de mantequilla, espolvoreándolo con almendra molida. Se llena el interior con mermelada de manzanas, albaricoques, ciruelas, cerezas, uvas, peras y medio cuartillo de crema de vainilla. Se cierra el molde y se pone al horno.

* Charlota rusa

Se mezcla dulce en mermelada de ciruela y melocotón con seis yemas de huevo y se une bien todo. Aparte se forra un molde de manteca de vacas y después de bizcochos, y se vierten en él aquella mezcla. Se pone a cocer al baño de maría, colocando un poco de fuego encima de la tapadera y cuando está en punto se pone a enfriar.

Compota de ciruelas pasas

Límpiese las ciruelas y pónganse a cocer con agua fría y vino tinto en igual cantidad; al primer hervor se le echa azúcar molida y se retiran un poco para que se cuezan suavemente hasta que estén blandas; esta compota se sirve fría.

Compota de albaricoques

Se abren por un lado para extraer el hueso, se pican con un alfiler, se ponen a cocer en agua fría, cuando hacen un hervor se sacan y se echan en agua fría, se escurren y se sumergen en almíbar clarificado hecho de antemano; que hiervan un rato y cuando se vé que están blandos trasladarlos a la compotera.

Helado de crema

Diez yemas, dos cuartillos de leche y media libra de azúcar refinado se mezclan perfectamente y se pone a fuego lento mezclándolo sin descanso hasta que tome un regular espesor. Se retira y al cabo de un corto tiempo se hiela, también se le puede añadir media libra de chocolate en cuyo caso se cuece éste con agua común y después se mezcla con la crema. Se puede hacer también de arroz, de piña, de café, etc.

Helado siciliana

Se forra un molde de bizcochos. Se hace chocolate con leche, aparte se baten cuatro yemas con azúcar, se reúnen con la crema de chocolate, se cuele esta mezcla por el cedazo de cerda, se cuaja en la sorbetera, se mezcla con helado de chantilly y se sirve enseguida.

Helado de fresa

Se ponen dos libras y media de fresas, media libra de grosella encarnada, un cuartillo de agua y una libra de azúcar. Se despachuran las fresas y la grosella por un tamiz, y se le echa un poco de agua para que pase más fácilmente, se aprieta y revuelve bien. Se deslíe el azúcar a la lumbre con un poquito de agua, se incorpora todo y después se pone a helar.

Helado de vainilla

Deslíanse ocho yemas de huevo en un cuartillo de leche, añádase media libra de azúcar y vainilla y póngase al fuego sin dejar de menearlo hasta que se espese, teniendo cuidado de que no hierva. Cuando la crema esté bien espesa se echa en una garrafa rodeada de hielo partido y sal gorda, dándole vueltas hasta que la crema se ponga dura. (Se sirve con bizcocho.)

Helado Walesky

Se baten seis yemas, seis claras aparte, hasta ponerlas en punto de nieve, se le añade seis azucarillos y se sigue batiendo. Se bate aparte, medio cuartillo de natas hasta ponerlas poco menos que manteca. Se mezcla todo y se pone en un molde que esté envuelto en un paño de agua fría y se entie-

rra en hielo triturado, dejándolo cubierto con la tapa durante seis horas sin moverlo y se sirve sobre un bizcocho sumamente delgado.

* Helado blanco

Se pone a cocer un cuartillo de leche con una bolsita de café molido y se cuele. Cuando la leche con el café estén fríos, se le echa una onza de mantequilla y cuatro claras batidas de antemano en punto de nieve y con bastante azúcar; se arrima todo unido a la lumbre, dándole vueltas a un lado, hasta hacer una natilla y después se pone a helar en la heladora.

Crema de chantilly

En un cuenco de porcelana se echan cuatro cuartillos de buena nata de leche bien fresca, con una cucharada de goma agramante en polvo. El cuenco se pone sobre hielo y se bate bien la crema con un batidor de alambres y a medida que vá formando una espuma espesa y compacta se vá separando con una espumadera y colocando aquella en un tamiz para que escurra, continuando esta misma operación hasta tanto que no quede más espuma. Después que haya escurrido bien se pondrá en otro cuenco limpio y se le agregará el azúcar que sea necesario y antes de servirlo a la mesa se le echa dos copitas de ron o marrasquino. Se forra un molde de bizcochos, se vierte el contenido y se sirve.

Bizcocho helado

Después de machacar un cuarterón de bizcochos, que no sean frescos sino que tengan un par de días, se amasan con ellos cuatro yemas que de antemano estén muy batidas, un puñado de almendras molidas y cuatro merengues; cuando todo esté bien unido se le va añadiendo poco a poco un cuartillo de leche fría y dos cucharadas de azúcar aromatizada con vainilla pulverizada; se une todo bien, se pasa por un colador y se pone a la lumbre, dándole vueltas; cuando no se vea la leche y empiece a espesar, se retira, se pone a enfriar en una vasija y después se hiela.

Bizcochos rellenos de helado

Se prepara un bizcocho con 6 huevos. Las claras se ponen en un perol y las yemas en una cazuela, se echa a las claras

250 gramos de azúcar molida y se agita la mezcla durante veinte minutos; cuando están bien trabadas se revuelven con las yemas, añadiendo 75 gramos de harina. Se unta de mantequilla un molde y se baña con azúcar pasada por el cedazo de cerda. Se echa la masa al molde y se mete al horno. Cuando esté hecho se saca el bizcocho del horno dejándolo enfriar. Se le quita con cuidado la tapa de encima y la miga que tiene dentro, dejándole de corteza un centímetro y medio de espesor y se rellena con un helado de chocolate a la vainilla. (Véase helados.)

Espuma de limón

A media azumbre de agua bien azucarada se le añade el jugo de cinco limones, exprimidos aparte, se revuelve todo bien y se cuele, se baten cinco claras en punto de merengue, que bien unidas con la mezcla anterior se ponen en la heladora.

Limonada de chacolí o vino para las comidas

Chacolí una azumbre, medio cuartillo de vino rancio y otro medio de agua; hay que deshacer primero los azucarillos en el agua; para que tome color se le echa medio cuartillo de chacolí *tinto*, se une todo, se echa en la heladora y se rodea con nieve y sal, dándole constantemente vueltas hasta que empiece a helarse la limonada. Si se quiere se le añade una raja de limón.

* Vino caliente

Durante 24 horas se ponen en infusión en dos litros de vino tinto, cinco gramos de canela en palo y la corteza de una naranja. Se cuele el vino por una manga como la del café y se pone sobre fuego suave, en una cacerola, con 250 gramos de azúcar de pilón. Cuando el vino esté a punto de cocer, se vacía en una ponchera y se sirve muy caliente pues es desagradable tibio o frío. (El vino caliente es muy bueno para el resfriado).

Ponche natural

Se queman ron y azúcar en una ponchera y cuando se apaga, se sirve muy caliente en copas de agua a medio llenar y con una rueda de limón en cada una.

Ponche ruso

Se baten en un perol doce yemas y 126 gramos de azúcar. Cuando está bien subido se aromatiza con vainilla y se

añaden 200 gramos de harina tamizada y 50 gramos de manteca de vacas derretida, un poco fría. Se escoje un molde cuadrado un poco alto, se forra de papel, se vierte la nata dentro y se cuece en el horno a fuego regular de fuerte. Cuando esté cocido y frío, se bañará el pastel con un jarabe de rón o caña a 26 grados, después se cubrirá toda la superficie del pastel con yema de huevo, luego con glasa fuerte y por último, se pondrá una capa de medio centímetro de espesor de mazapán y se espolvoreará con azúcar.

* Ponche inglés

En una tetera grande con un cuartillo de agua hirviendo se ponen en infusión durante media hora, 60 gramos de thé verde y las cortezas de dos limones. En una cacerola se echan 250 gramos de azúcar molida y el zumo de dos limones descortezados, removiendo todo con la espátula hasta que se derrita el azúcar. Se le añade después una botella de ron y el thé de la tetera y se calienta la mezcla al baño de maría.

CAPÍTULO XI

MENUS

Con objeto de facilitar a mis lectoras la formación de listas de comidas, tanto en los días ordinarios como en los extraordinarios y de vigilia, incluyo en este capítulo una colección de *menus*, compuesta con platos entresacados de este librito, que pueden servir de base para la confección de otros muchos análogos.

Para mayor claridad se han reunido estos *menus* en los grupos siguientes:

I Almuerzos.—II Comidas extraordinarias.—III Comidas de vigilia.—IV Comidas y cenas ordinarias y V Comidas y cenas más modestas.

La mayoría de estos títulos, como puede comprenderse, solo tienen un valor muy relativo.

I. ALMUERZOS

1

Timbal de huevos
Sesos a la marinera
Bifteck con patatas

POSTRE

Crema tostada

2

Tortilla de escabeche
Pimientos rellenos
Pollos con ensalada

POSTRE

Arroz a la emperatriz

3

Revuelto de tomate
Truchas a la parrilla
Perdices estofadas

POSTRE

Leche frita

4

Revuelto de huevos
Merluza salsa mayonesa
Pollos con vino blanco

POSTRE

Plum cakes

5

Huevos a la rusa
Sesos emparedados
Chuletas a la napolitana

POSTRE

—
Pudding al Sabayón

6

Huevos al plato
Merluza a la vinagreta
Pierna de carnero asada

POSTRE

—
Petits choux

7

Revuelto de perrechicos
Croquetas de merluza
Lomo de cerdo asado con patatas

POSTRE

—
Crema de ron

8

Huevos al nido
Lubina salsa holandesa
Chuletas a la napolitana

POSTRE

—
Bizcochos escabechados de angel

9

Tortilla de riñones
Salmón salsa holandesa
Chuletas a la madrileña

POSTRE

—
Crema de chantilly

10

Pisto
Calamares en su tinta
Pichones con arroz

POSTRE

—
Eclairs de chantilly

11

Huevos tiernos a la reina
Angulas
Solomillo asado con puré
de patatas

POSTRE

—
Tocino del cielo

12

Tortilla española
Calabacines rellenos
Cordero asado con ensalada

POSTRE

—
Paneques

II. COMIDAS EXTRAORDINARIAS

1

Sopa de crema de arroz
Mero en salsa española
Frito variado
Ramillete de verduras
Pato

POSTRE

—
Pudding de Orleans

2

Timbal de macarrones
Alcachofas rellenas
Ternera a la besamel
Angulas
Bifteck a la inglesa

POSTRE

—
Sufflée de arroz

3

Consommé de tapioca
 Codornices con tomate
 Espárragos a la vinagreta
 Anguila au Soleil
 Chuletas al natural con ensalada

POSTRE

Pastel moka

4

Puré Juliana
 Truchas a la parrilla
 Solomillo con zanahorias
 Guisantes al natural
 Pollo asado con ensalada

POSTRE

Arroz a la emperatriz

5

Sopa a la reina
 Salmón salsa holandesa
 Mus de gallina
 Petits choux con besamel
 Pollos en salsa amarilla

POSTRE

Gelatina de naranjas

6

Sopa mille fanti
 Chipirones con su tinta
 Chuletas de cordero en besamel
 Espárragos salsa amarilla
 Filetes de vaca con manteca
 de Flandes

POSTRE

Bizcochos borrachos

7

Sopa de puré cresi
 Lubinas salsa mayonesa
 Perdices asadas
 Menestra de verduras
 Solomillo a la rusa

POSTRE

Bizcocho helado

8

Sopa Puré Saint Germain
 Langosta a la mayonesa
 Fritos variados
 Guisantes a la francesa
 Pollos con champignon

POSTRE

Gelatina de avellanas

9

Sopa royale
 Ternera trufada
 Mero o congrio en salsa española
 Sorda
 Jamón con huevos hilados

POSTRE

Helado de Chantilly

10

Sopa de crema
 Merluza salsa mayonesa
 Chuletas a la milanesa
 Ensalada rusa
 Pollo con ensalada

POSTRE

Pudding de arroz

11

Consommé de ave
Truchas a la parrilla
Codornices con tomate y
picatostes
Judías verdes a la flamenca
Pavo relleno

POSTRE
Saint Honoré

12

Sopa indiana
Angulas
Perdices estofadas
Emparedado de jamón
Tortilla al ron

POSTRE
Helado de crema

III. COMIDAS DE VIGILIA

1

Sopa seca de ajo
Huevos guisados a la habanera
Frito de merluza

POSTRE
Bizcochos borrachos

2

Arroz a la alicantina
Almejas a la marinera
Besugo asado

POSTRE
Castañas con leche

3

Sopa de pescados para vigilia
Garbanzos con espinacas
Merluza a la Carolina

POSTRE
Pastel perfecto

4

Sopa de ajo con huevos
Langostinos salsa mayonesa
Anguila au soleil

POSTRE
Soufle de vainilla

5

Sopa de garbanzos de vigilia
Croquetas de merluza
Bacalao a la vizcaina

POSTRE
Natillas de chocolate

6

Sopa de vigilia (véase esta sopa)
Langosta salsa mayonesa
Merluza rebozada

POSTRE
Torrijas

7

Sopa de Cádiz
Chipirones
Espárragos en ensalada
Merluza con puré de patatas

POSTRE
Arroz con leche

8

Sopa de arroz con chirlos
Garbanzos a la asturiana
Anguila a la bordelesa

POSTRE
Pastel mascota

9

Arroz a la banda
Bacalao al queso
Merluza salsa besamel

POSTRE

Croquetas de arroz

10

Sopa de arroz con pimientos
Bacalao con tomate
Merluza rellena

POSTRE

Flan de frutas

11

Arroz blanco
Congrio en salsa española
Escalopes de salmón

POSTRE

Natilla de café

12

Sopa de ajo aldeana
Vol-au-vent de bacalao
Frito de corazones de merluza

POSTRE

Gelatina de naranjas

IV. COMIDAS Y CENAS ORDINARIAS

1

Comida

Sopa capuchina
Atún a lo elegante
Lechugas rellenas
Lomo de cerdo asado

POSTRE

Genovesas al moka

Cena

Tortilla de patatas en salsa
Croquetas de bacalao
Filetes de ternera

POSTRE

Compota de peras

2

Comida

Sopa de crema
Angulas
Espárragos en salsa amarilla
Chuletas al natural

POSTRE

Pudding de arroz

Cena

Tortilla francesa
Filetes de lenguados
Ternera empanada
Compota de ciruelas pasas

3

Comida

Arroz a la imperial
Cordero en Ragout
Croquetas de merluza
Pichones asados

POSTRE

Babarrua

Cena

Huevos a la bonne femme
Sesos huecos
Solomillo asado con picatostes

POSTRE

Sopa de almendras

4

Comida

Sopa Japonesa
 Congrio en salsa española
 Croquetas de ave
 Bifteck con patatas sopladas

POSTRE

Buñuelos de viento

Cena

Arroz a la alicantina
 Sesos huecos
 Chuletas a la madrileña

POSTRE

5

Comida

Sopa de arroz caldosa
 Brocul
 Petits choux con besamel
 Ternera con zanahorias

POSTRE

Natilla de chocolate

Cena

Patatas con bacalao
 Jamón emparedado
 Ternera con arroz blanco

POSTRE

6

Comida

Sopa de pan
 Patas de ternera fritas
 Bacalao en salsa blanca
 Granadinas de ternera

POSTRE

Gelatina de manzanas

Cena

Huevos en salsa
 Coliflores albardadas
 Filetes de ternera con puré
 de patatas

POSTRE

Manzanas en compota

7

Comida

Sopa de huevos
 Calabacines rellenos
 Merluza frita
 Solomillo con macarrones

POSTRE

Puré rulé

Cena

Patatas guisadas
 Revuelto de huevos
 Sesos a la vitoriana

POSTRE

8

Comida

Sopa capuchina
 Besugo guisado
 Coliflores en salsa blanca
 Cordero con arroz

POSTRE

Pastel moka

Cena

Revuelto de patatas
 Merluza pronta
 Ternera con guisantes

POSTRE

9

Comida

Sopa Juliana
 Calamares en su tinta
 Pastelillos a la reina
 Chuletas a la papillote

POSTRE

Huevos moles cocidos

Cena

Timbal de macarrones
 Guisantes al natural
 Solomillo con puré

POSTRE

10

Comida

Sopa turca
 Bacalao a la vizcaina
 Jamón emparedado
 Chuletas a la madrileña

POSTRE

Bizcochos borrachos

Cena

Cardos a la madrileña
 Huevos pasados por agua
 Ternera a la besamel

POSTRE

Compota de albérchigos

11

Comida

Sopa a la reina
 Revuelto de perrechicos
 Frito de corazones
 Cordero asado con ensalada

POSTRE

Souflé

Cena

Patatas guisadas
 Merluza rebozada
 Bifteck a la bordelesa

POSTRE

12

Comida

Puré de lentejas
 Merluza pronta
 Frito de corazones
 Palomas en vino blanco

POSTRE

Pastel perfecto

Cena

Tortilla de riñones
 Sesos emparedados
 Carne estofada

POSTRE**V. COMIDAS Y CENAS MAS MODESTAS**

1

Comida

Sopa japonesa
 Pimientos rellenos
 Carne a la milanesa

POSTRE

Peritas de arroz

Cena

Sopa de ajo tostada
 Chuletas con croquetas de patata

POSTRE

2

Comida

Puré japonés
Besugo guisado
Chuletas de cordero a la besamel

POSTRE

Natillas de café

Cena

Arbejas con huevos
Bifteck con patatas fritas

POSTRE

3

Comida

Sopa puré Condé
Croquetas de merluza
Ternera rellena

POSTRE

Pastel de San José

Cena

Arroz a la alicantina
Filetes de ternera neuilles

POSTRE

4

Comida

Sopa Juliana
Bacalao en salsa verde
Lengua albardada

POSTRE

Crema tostada

Cena

Tortilla española
Chuletas a la papillote

POSTRE

5

Comida

Sopa de pan
Merluza a la Carolina
Higado con macarrones

POSTRE

Brazo de gitano

Cena

Patatas a la aldeana
Bifteck con patatas sopladas

POSTRE

6

Comida

Sopa de fideos
Merluza rellena
Guisado de cordero con arroz

POSTRE

Huevos moles cocidos

Cena

Revuelto de huevos con patatas
Ternera con guisantes

POSTRE

7

Comida

Sopa de espinacas y huevos
Congrio en salsa española
Cordero asado con ensalada

POSTRE

Arroz con leche

Cena

Tortilla francesa
Ternera empanada

POSTRE

8**Comida**

Sopa Juliana
 Bacalao a la vizcaina
 Ternera a la besamel

POSTRE
 Natillas

Cena

Macarrones con tomate
 Solomillo asado con puré

POSTRE
 —

9**Comida**

Arroz a la valenciana
 Bacalao a lo arriero
 Chuletas con puré de patatas

POSTRE
 Flan

Cena

Sopa de ajo con huevos
 Ternera empanada

POSTRE
 —

10**Comida**

Sopa de Cádiz
 Lenguados al plato
 Lengua con aceitunas

POSTRE
 Natillas de café

Cena

Cardos a la madrileña
 Lomo de cerdo asado

POSTRE
 —

11**Comida**

Arroz frito
 Sesos a la vitoriana
 Ternera con guisantes

POSTRE
 Flan de frutas

Cena

Coliflor en salsa española
 Chuletas a la madrileña

POSTRE
 —

12**Comida**

Puré de habas
 Merluza salsa vinagreta
 Ternera con arroz blanco

POSTRE
 Gelatina de avellana

Cena

Huevos a la besamel
 Ternera con puré de patatas

POSTRE
 —

ÍNDICE

Págs.

PRÓLOGO. 3

CAPÍTULO I.—Caldos, sopas y cocidos

Págs.		Págs.	
	Caldo llamado vulgarmente limpio	5	
	Consommé	5	
	Sopa de pan	5	
	Sopa de arroz	6	
	*Sopa de crema de arroz	6	
	Arroz a la alicantina	6	
	*Arroz a la Milanesa	6	
	*Arroz frito	7	
	Arroz blanco.	7	
	*Arroz blanco con pechugas	7	
	Arroz a la imperial	7	
	Arroz a la Valenciana.	7	
	Risotto.	8	
	Sopa a la Julienne	8	
	Sopa de fideos	8	
	Timbal de macarrones	8	
	De otro modo	9	
	*Timbal milanés.	9	
	Sopa capuchina.	9	
	Sopa a la reina	9	
	Sopa turca	9	
	*Sopa de huevos	10	
	*Sopa a la Victorina	10	
	*Sopa de virutas	10	
	*Sopa mille-fanti.	10	
	*Sopa de Cádiz	10	
	Sopa de albondiguillas	11	
	Sopa de crema	11	
	Sopa Japonesa	11	
	Sopa de papilla real	11	
	Sopa de quenelles	12	
	Sopa de puré Condé	12	
	*Sopa de puré de almen- dras	12	
	Sopa puré Cresi.	13	
	Puré de lentejas.	13	
	Sopa Royale	13	
	Sopa indiana.	13	
	Sopa San Germain.	13	
	Sopa de primavera (de vigi- lia)	14	
	Sopa de pescados (de vigilia)	14	
	*Sopa de espinacas y hue- vos (de vigilia)	14	
	*Sopa de garbanzos (de vi- gilia)	14	
	Sopa de ajo seca	15	
	Sopa de ajo caldosa	15	
	Los cocidos	15	

CAPÍTULO II.—Huevos, tortillas y revueltos

Huevos a la bechamela	16	*Huevos a la bonne-femme	19
Huevos en leche	16	Timbal de huevos	19
Huevos a las bellas vistas	16	Tortilla francesa	19
Huevos a la Saint Roch	16	Tortilla en salsa	19
Huevos a la Rusa	17	Tortilla de riñones.	19
*De otro modo	17	*Tortilla de bacalao	20
Huevos en salsa.	17	Tortilla de cangrejos.	20
Huevos al nido	17	Revuelto de champignon.	20
Huevos al plato.	18	Revuelto de tomate	20
Huevos tiernos a la reina	18	Revuelto de bacalao	20
Huevos a la Venitienne	18	Revuelto de perrechicos	21
*Huevos en camisa	18	Revuelto de patatas	21
*Huevos guisados a la ha- banera	18	Revuelto de huevos	21
		Pisto	21

CAPÍTULO III.—Legumbres y gazpachos

	Págs.		Págs.
Coliflores en salsa blanca	22	Patatas sopladadas	26
Espinacas	22	Patatas guisadas	26
Alcachofas	22	Patatas guisadas a la aldeana	27
Guisantes a la francesa	22	Patatas a la alemana	27
Guisantes al natural	23	Patatas con salsa amarilla	27
Cardos a la madrileña	23	Patatas a la duquesa	27
Judías verdes a la flamenca	23	Empanadas de patatas	27
*Judías verdes con calabacines	23	*Cacerola de patatas	28
*Habas de Vitoria	23	Puré de patatas	28
*Garbanzos con espinacas	25	Ensalada rusa	28
*Garbanzos con bacalao	25	Pastel de verduras	28
*Rebolino de garbanzos en salsa de piñones	26	Ramillete de verduras	29
Nabos a la piemontesa	26	Macedonia de verduras	29
Patatas fritas	26	Tumbet	29
Patatas fritas con mantequilla	26	Gazpacho	29
		*De otro modo	30
		Gazpacho con huevos	30

CAPÍTULO IV.—Pescados mariscos y sus salsas

Bacalao a la provenzal	31	Atun a lo elegante	38
Bacalao a la mayonesa	31	Atun a la provenzal	38
Bacalao en salsa blanca	31	Lenguados al plato	38
Bacalao a la vizcaina	32	Filetes de lenguados	39
Bacalao a lo arriero	32	*Salmonetes en papillotes	39
Bacalao en salsa verde	32	Calamares en su tinta	39
*Bacalao con tomate	32	Angulas	39
*Bacalao al queso	33	Pastel de pescados	39
Bacalao con nueces	33	Flan de pescados	40
Bacalao a la japonesa	33	Langosta	40
Muselina de bacalao	33	Pastel de langosta	40
*Pimentón de papá con bacalao	34	Langostinos en salsa	40
Buñuelos de bacalao	34	Cangrejos al natural	41
Merluza en salsa	34	Mantequilla de cangrejos	41
Merluza a la mayonesa	34	Almejas o chirlas	41
Merluza a la vinagreta	34	*Almejas a la marinera	41
Merluza a la inglesa	35	Salsa picante	41
*Merluza a la Carolina	35	*Salsa besamel o bechamela	42
Merluza pronta	35	*Salsa de anchoas	42
Merluza al gratin	35	*Salsa alemana	42
Merluza a la catalana	36	*Salsa tártara	42
Flan de merluza	36	Salsa inglesa	42
Congrio mechado	36	Salsa mayonesa	43
Congrio en salsa española	36	Salsa italiana	43
Lubina en salsa holandesa	36	Salsa provenzal	43
Salmón	36	Salsa blanca	44
Escalopes de salmón	37	*Otra salsa holandesa	44
Besugo guisado	37	Salsa noruega	44
Escabeche de besugo	37	Salsa sanguinaria	45
Anguila	37	Salsa de tomate a la gitana	45
*Anguila a la bordelesa	37	*Salsa verde	45
*Anguila au soleil	38	*Salsa de nata	45
Truchas a la parrilla	38	*Salsa para toda clase de pescados	45

CAPÍTULO V.—Carnes y sus salsas

	<u>Págs.</u>		<u>Págs.</u>
Jugo de carnes	46	Guisado de carnero	56
Carne en salsa	46	Pierna de carnero asada.	56
Carne estofada	47	Pierna de carnero en Ragout	57
Carne rizada.	47	*Pierna de carnero mechada	57
Albondiguillas de carne	47	Lomo de cerdo asado.	57
Guisado ordinario	48	Lomo con leche.	57
Filetes de vaca con manteca		Estofado de riñones de cerdo	58
de Flandes.	48	*Higado con macarrones	58
Vaca a la moda.	48	Jamón emparedado.	58
Entrecote a la napolitana	48	Jamón con nouilles y salsa	
Ragout.	49	de tomate	58
Fricandó casero.	49	Jamón a la austriaca	59
Guisado blanco de ternera	49	Jamón a la gelatina	59
Ternera en salsa	49	Patas de cordero fritas	59
Ternera con yerbas	50	Pepitoria de manos de cor-	
Ternera en salsa de acederas	50	dero.	59
Ternera con champignons	50	Patas con leche.	60
Ternera con guisantes	50	Patas de cerdo en salsa	
Ternera a la bechamela	50	blanca	60
Ternera elegante	51	Patas de cerdo en cajetín	60
Granadinas de ternera	51	Lengua de buey o de ternera	
Ravioles de ternera	51	a la española	60
Chuletas a la madrileña	52	Lengua albardada	60
Chuletas a la papillote	52	*Lengua en salsa picante	61
Chuletas de ternera a la mi-		Lengua con aceitunas.	61
lanesa	52	Lengua de ternera estofada	61
Chuletas al natural	52	Lengua con puré	61
*Chuletas a la napolitana	52	*Sesos de ternera a la ma-	
Solomillo a la jardinera	53	rinera	62
Solomillo con zanahorias	53	Brochettes de sesos de ter-	
Solomillo asado.	53	nera	62
*Solomillo a la rusa	53	Menstras	62
Solomillo con macarrones	53	Menestra de judias verdes	62
Bifteck.	54	Callos a la madrileña.	63
Bifteck a la inglesa	54	Callos a las finas hierbas	63
Bifteck a la bordelesa.	54	Liebre guisada	63
Bifteck a la lombarda.	54	*Liebre en civet	63
Chateaubriand	55	*Conejo en pepitoria	64
Cordero asado	55	Pastel de conejo	64
Cordero en chilindrón	55	Salsa española	64
Chuletas de cordero en be-		Salsa árabe	65
chamela.	55	Salsa poulette	65
Menudillos de cordero	56	Salsa bordelesa.	65
Guisado de cordero con arroz	56	Salsa salmí	65
Brochettes de riñones de cor-			
dero.	56		

CAPÍTULO VI.—Aves

Gallina con arroz	66	*Pollo con vino blanco	67
Pollo asado	66	Higadillos de gallina o pollo	67
Pollos con champignon	66	Mollejas en salsa	67
Pollos en salsa amarilla	66	Mollejas en agujas.	67

	<u>Págs.</u>		<u>Págs.</u>
Palomas	68	Pastel de perdices	70
Pichones con arroz	68	*Becasses (Chochas) a la	
Pato	68	ancien regime	70
Perdiz	69	Sorda	70
De otro modo	69	Codorniz	71
*Perdices a la española	69	De otro modo	71
Perdices a la alsaciana	69	Codornices con tomate	71
*Perdiz estofada	70	Poupeton de codornices	71

CAPÍTULO VII.—Fritos

Pastas para fritos.—Pasta		Jamón hueco	76
española	72	Litiruelas	76
Pasta francesa	72	Petits choux	76
Pasta holandesa	72	Fricadellas de ternera o po-	
Masa en hojas	72	llo	76
Masa crocante o que cruje	73	Pastelillos a la reina	77
Hojaldre	73	Pastelillos de ternera	77
Relleno cocido para fritos	73	Pastelillos suflées de sal-	
Croquetas	73	món	77
Croquetas de patatas	74	Bocadillos de filetes de len-	
Croquetas de escabeche	74	guado	77
Croquetas de quisquillas	74	Bocadillos de ave	78
Frito de bechamela	74	Langostinos en canutillos	78
Conchas	75	Patatas de ternera fritas	78
Sesos huecos	75	*Chuletas a la carolina	78
Sesos emparedados	75	Higadillos con arroz	79
Sesos fritos a la vitoriana	75	Migas	79
*Flan de sesos	75		

CAPÍTULO VIII.—Rellenos

Picadillos para rellenos	80	Merluza rellena	82
Huevos rellenos	80	Trucha rellena con salsa de	
Calabacines rellenos	80	Uxelles	82
Tomates rellenos	80	Ternera rellena	82
Pimientos rellenos	81	Lengua rellena	83
Lechugas rellenas	81	Manos de ternera rellenas	83
Patatas rellenas	81	Pavo relleno	83

CAPÍTULO IX.—Fiambres y trufados

Lengua a la escarlata	84	Foie gras de familia	86
De otro modo	84	Pastel de ave	86
Jamón en dulce	84	Aspic de puré de ave y de	
Emparedados dulces de ja-		frutas	86
món	85	Mus de gallina	87
Ternera trufada	85	*Terrina de perdiz	87
Lomo en gelatina	85		

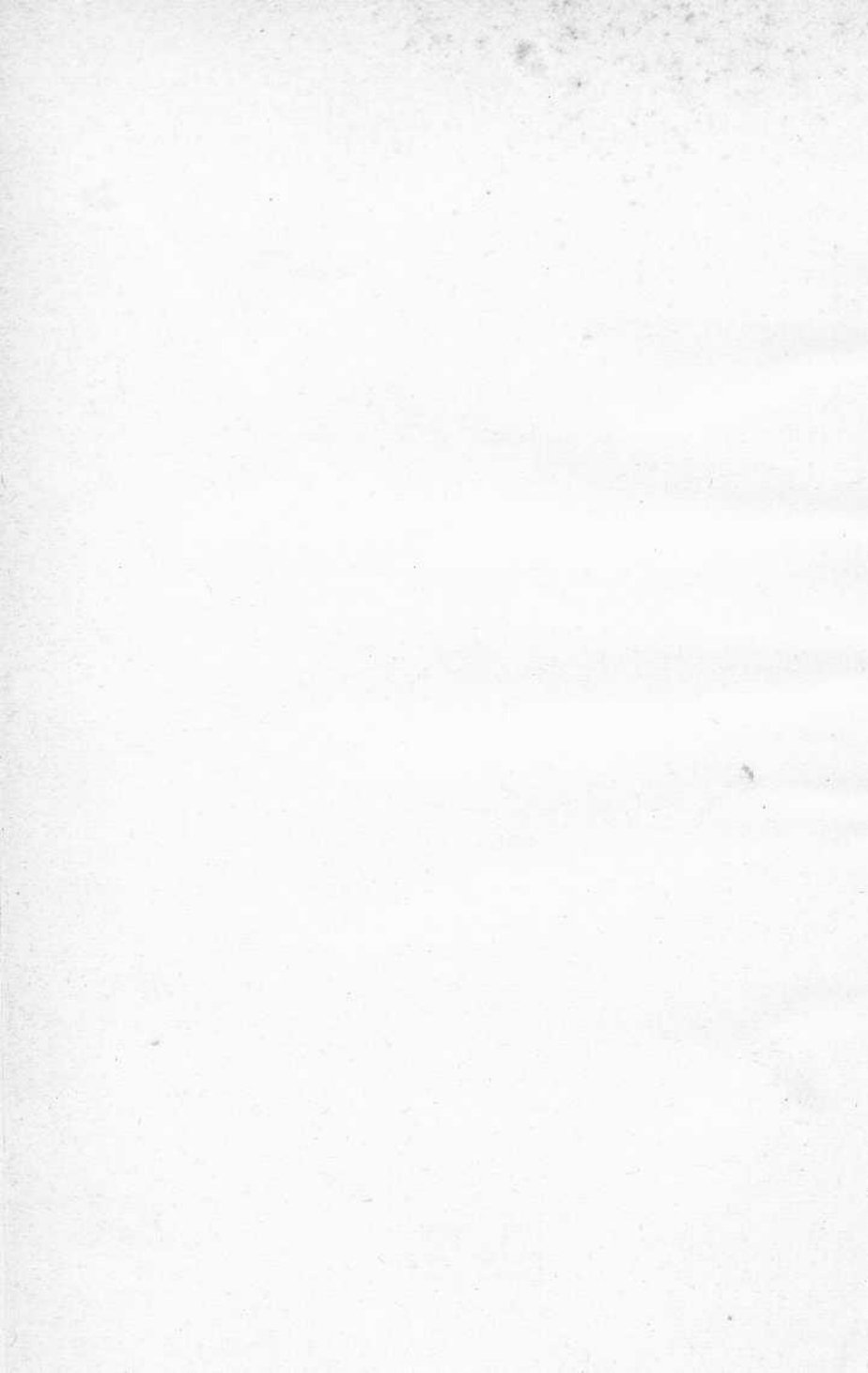
CAPÍTULO X.—Postres, helados, ponches

Natilla	88	Arroz con leche	88
Natilla de café	88	Arroz a la emperatriz	89
Flan	88	Arroz en tortilla soplada	89
Flan de frutas	88	Sufflée de arroz	89

	Págs.		Págs.
Pudding de arroz	89	Bizcocho de almendra	99
Pudding de Orleans	90	Bizcocho improvisado	99
Pudding inglés	90	Bizcocho escabechado o de angel	100
Pudding de manzanas.	90	*Bizcocho de chocolate	100
Pudding sueco	90	*Baño blanco para bizco- chos.	100
*Pudding al sabayon	91	Buñuelos	100
Plum Pudding	91	Torrijas borrachas.	101
Plum cakes	91	Castañas con leche	101
Crema para rellenar	92	Eclairs de chantilly	101
Crema tostada	92	Puré rulé	101
*Crema mascota	92	*Brazo de gitano.	101
*Crema de chantilly.	92	*Mantequilla de Soria	102
Crema de almendras dulces.	92	*Genovesas al moka	102
Crema de ron	93	*Leche frita	102
*Espinacas para crema.	93	*Gnochis	102
*Tarta de crema	93	Merengues	103
Gelatina de frutas	93	Charlota de frutas	103
Gelatina de fresas	93	*Charlota rusa	103
Gelatina de avellanas.	94	Compota de ciruelas pasas.	103
Gelatina de naranjas	94	Compota de albaricoques	103
Gelatina de Champagne	94	Helado de crema	104
Gelatina de manzanas.	94	Helado siciliana.	104
*Gelatina de almendras	95	Helado de fresa.	104
Babarrua	95	Helado de vainilla	104
Pastel para el thé	95	Helado Walesky	104
Pastel de almendra.	95	*Helado blanco	105
Pastel moka	95	Crema de chantilly.	105
Pastel perfecto	96	Bizcocho helado	105
Pastel de San José	96	Bizcochos rellenos de he- lado	105
Petits choux	96	Espuma de limón	106
Saint Honoré.	97	Limonada de chacolí o vino para las comidas.	106
Tocino del cielo	97	*Vino caliente.	106
Huevos hilados	97	Ponche natural	106
Huevos moles cocidos	97	Ponche ruso	106
*Huevos cortados	98	*Ponche inglés	107
Paneques	98		
Capuchina	98		
*Tortilla al ron	98		
Tortilla rusa.	99		
Tortilla a la María Luisa.	99		

CAPÍTULO XI.—Menus

I. Almuerzos	108
II. Comidas extraordinarias	109
III. Comidas de vigilia	111
IV. Comidas y cenas ordina- rias	112
V. Comidas y cenas mas modestas	114



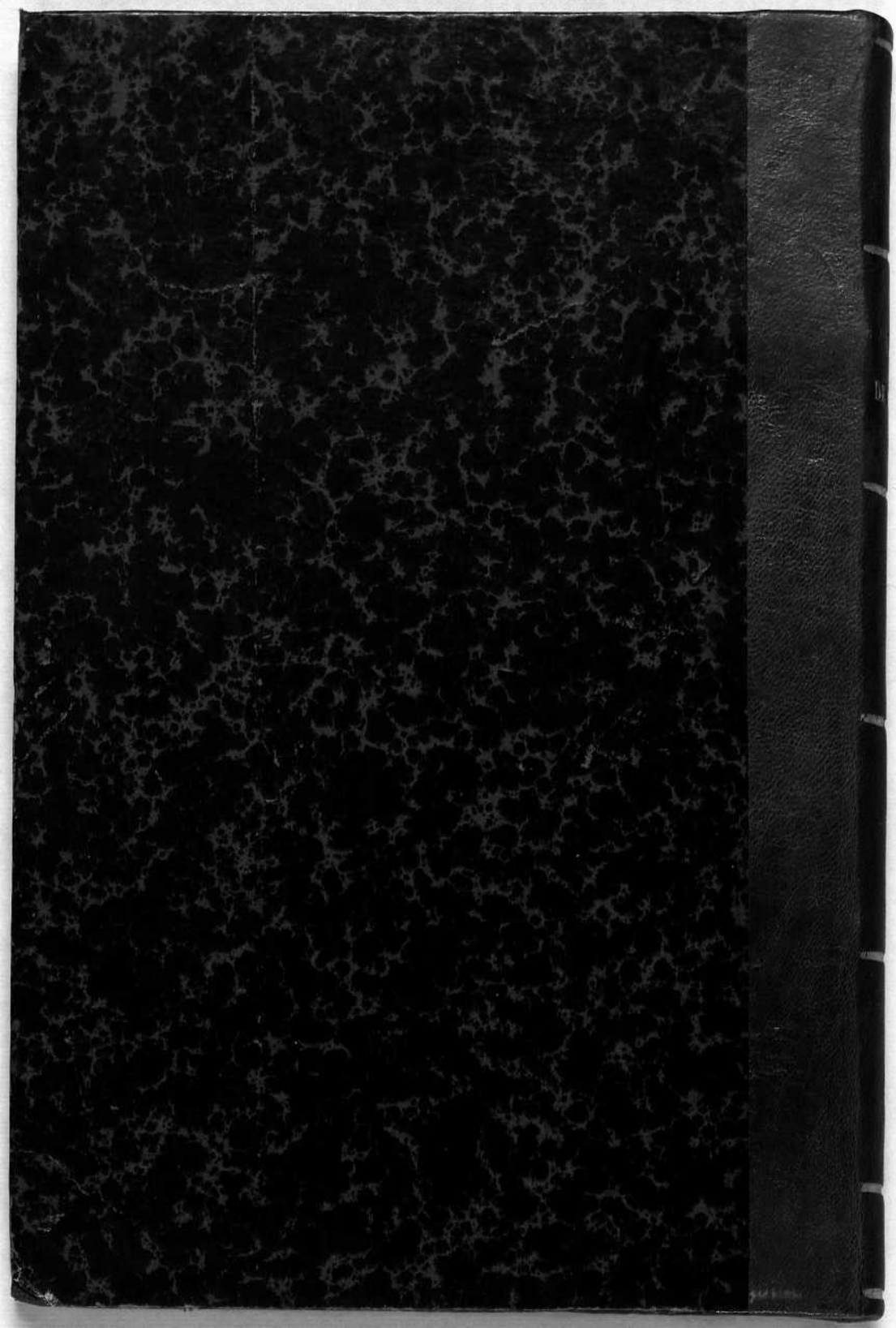


MARQUES DE SAN JUAN DE PIEDRAS ALBAS

BIBLIOTECA

Pesetas.

Número.....	1411	Precio de la obra.....
Estante.....	22	Precio de adquisición.....
Tabla.....	5	Valoración actual.....
Número de tomos..			



LIBRO

DE COINA