

BIBLIOTECA DE LA MUJER
DIRIGIDA POR LA
CONDESA DE PARDO BAZAN

LA COCINA ESPAÑOLA ANTIGUA



Compañía Ibero-Americana de Publicaciones (S. A.)
RENACIMIENTO

MADRID
Puerta del Sol, núm. 15

BUENOS AIRES
Calle de Florida, núm. 251

BIBLIOTECA DE LA MUJER

DIRIGIDA POR LA

CONDESA DE PARDO BAZÁN

Tomo 10

1179579

DR

6649

BIBLIOTECA DE LA MUJER

DIRIGIDA POR LA CONDESA DE PARDO BAZÁN

Tomos publicados.

- 1.—VIDA DE LA VIRGEN MARÍA, por la Venerable de Agreda, con prólogo de la Condesa de Pardo Bazán. (Sección religiosa.) (Agotada. Se reimprime.)
- 2.—LA ESCLAVITUD FEMENINA, por John Stuart Mill. (Sección sociológica.) Tres pesetas.
- 3.—NOVELAS ESCOGIDAS DE DOÑA MARÍA DE ZAYAS. (Sección literaria.) Tres pesetas.
- 4.—REINAR EN SECRETO: LA MAINTENON, por el Padre Mercier, de la Compañía de Jesús. (Sección histórica.) Tres pesetas.
- 5.—HISTORIA DE ISABEL LA CATÓLICA, por el Barón de Nervo, y ELOGIO de la misma Reina, por Don Diego Clemencín. (Sección histórica.) Tres pesetas.
- 6.—LA INSTRUCCIÓN DE LA MUJER CRISTIANA: TRATADO DE LAS VÍRGENES, por Juan Luis Vives, famoso polígrafo valenciano. (Sección pedagógica.) Tres pesetas.
- 7.—LA REVOLUCIÓN Y LA NOVELA EN RUSIA, por la Condesa de Pardo Bazán. (Sección literaria.) Tres pesetas.
- 8.—MI ROMERÍA, por la Condesa de Pardo Bazán. (Sección literaria.) Tres pesetas.
- 9.—LA MUJER ANTE EL SOCIALISMO, por Augusto Bebel. (Sección sociológica.) Tres pesetas.
- 10.—LA COCINA ESPAÑOLA ANTIGUA. (Sección de Economía doméstica.) Tres pesetas y media.
- 11.—LA COCINA ESPAÑOLA MODERNA. (Sección de Economía doméstica.) Tres pesetas y media.

Próximo á publicarse:

- 12.—BEBIDAS, HELADOS, REFRESCOS, TE, CAFÉ, CHOCOLATE. (Sección de Economía doméstica.)

BIBLIOTECA DE LA MUJER
DIRIGIDA POR LA
CONDESA DE PARDO BAZÁN

LA COCINA ESPAÑOLA
::::: ANTIGUA :::::



Fondo bibliográfico
Dionisio Ridruejo
Biblioteca Pública de Sorta

6649

::::: MADRID :::::

SOCIEDAD ANÓNIMA RENACIMIENTO

::::: PONTEJOS, 3 :::::

ES PROPIEDAD

Imprenta LA EDITORA, San Bernardo, 19, Madrid.

PRÓLOGO

Al publicar un libro de Cocina, me parece natural decir que no tengo pretensiones de dominar esta ciencia y arte. Soy, tan sólo, una modestísima aficionada. Más que enseñar, deseo aprender.

Varias razones me mueven, sin embargo, á imprimir las recetas que he ido coleccionando para mi uso. La primera en importancia, es la siguiente.

Tiempo ha fundé esta Biblioteca de la Mujer, aspirando á reunir en ella lo más saliente de lo que en Europa aparecía, sobre cuestión tan de actualidad como el feminismo. Suponía yo que en España pudiera quizás interesar este problema, cuando menos, á una ilustrada minoría. No tardé en darme cuenta de que no era así. La Biblioteca tuvo que interrumpirse en el noveno tomo, á pesar de mis esfuerzos por prestarle variedad, mezclando en ella obras de historia y de devoción. Encariñada, sin embargo, con la idea, siempre esperaba el día en que la Biblioteca continuase; sólo que, aleccionada por la práctica, y como en los años transcurri-

dos no se hubiesen presentado sino aislados y epidérmicos indicios de que el problema feminista, que tanto se debate y profundiza en el extranjero, fijase la atención aquí, decidí volver á la senda trillada, y puesto que la opinión sigue relegando á la mujer á las faenas caseras, me propuse enriquecer la Sección de Economía Doméstica con varias obras que pueden ser útiles, contribuyendo á que la casa esté bien arreglada y regida.

Otro móvil que me ha guiado, en el caso presente, es el deseo de tener encuadradas y manejables varias recetas antiguas ó que debo considerar tales, por haberlas conocido desde mi niñez y ser en mi familia como de tradición. Gano con esto en comodidad, y espero que gane el público, que con algunas se chupará los dedos.

En esta cuestión de la cocina, como en todas las que á la mujer se refieren, la gente suele equivocarse. Sin recordar la superioridad de los cocineros respecto á las cocineras, se da á entender que la cocina es cosa esencialmente femenil. Y por lo mismo, y como me han visto aficionada á estudios más habituales en el otro sexo, puede que se sorprendan de que salga de mis manos, ó mejor dicho, de mis carpetas, un libro del fogón. Sin que crea que el hecho me favorece ni me desfavorece, diré que siem-

pre me he preocupado de cosas caseras, porque me entretienen, y si no he trabajado más en este interesante ramo, la culpa ha de achacarse á que nunca me sobra un minuto para hacer cosas sencillas y gratas,—un pastel de ostras, por ejemplo.—La cocina, además, es, en mi entender, uno de los documentos etnográficos importantes. Espronceda caracterizó al Cosaco del desierto por la sangrienta ración de carne cruda que hervía bajo la silla de su caballo, y yo diré que la alimentación revela lo que acaso no descubren otras indagaciones de carácter oficialmente científico. Los espartanos concentraron su estoicismo y su energía en el burete ó bodrio, y la decadencia romana se señaló por la glotonería de los monstruosos banquetes. Cada época de la Historia modifica el fogón, y cada pueblo come según su alma, antes tal vez que según su estómago. Hay platos de nuestra cocina nacional que no son menos curiosos ni menos históricos que una medalla, un arma ó un sepulcro.

Excuso advertir que no presumo de haber recogido ni siquiera gran parte de los platos tradicionales en las regiones. Sería bien precioso el libro que agotase la materia, pero requeriría viajes y suma perseverancia, pues, en bastantes casos, las recetas en las localidades se ocultan celosamente, se niegan ó se

dan adulteradas. En mi propio país hay recetas muy típicas que no he logrado obtener. Me apresuro á añadir que agradeceré de veras las que me envíen, para incluirlas en sucesivas ediciones. Las solicito de toda España y de América. Me acuerdo siempre del caso del «viejo del reflejo». En Manises, cuando visité este singular pueblecillo, existía un anciano alfarero, último en guardar como una vestal el secreto del reflejo misterioso de los cacharros hispano-árabes. Ni á sus nietos ni á persona alguna quería confiar el procedimiento. Una leyenda le rodeaba. Poco después el viejo moría, llevándose á la tumba el reflejo encantador.

Hay que apresurarse á salvar las antiguas recetas. ¡Cuántas vejezuelas habrán sido las postreras depositarias de fórmulas hoy perdidas! En las familias, en las confiterías provincianas, en los conventos, se transmiten «reflejos» del pasado,—pero diariamente se extinguen alguno.

Si hay que dar sentencia en el eterno pleito entre la cocina española y la francesa, ó, por mejor decir, la europea, opino que la comida es buena siempre cuando reúne las tres excelencias de la del Caballero del Verde Gabán: limpia, abundante y sabrosa.

Hay muchos platos de nuestra cocina regional y nacional, de justísima fama. En cuanto á

las primeras materias, no ignoramos que son excelentes, si bien las carnes de matadero, en otras naciones, se ceban mejor. En cambio nos podemos ufanar de nuestros pescados de mar y río, de nuestras frutas, de bastantes aves de corral y caza de pluma, de nuestros jamones gallegos y andaluces, y las hortalizas empiezan ya á cultivarse como es debido, á pesar de no hallarse muy aclimatadas en nuestra mesa. No obstante, de vegetales se componen los caldos de pote y escudillas, las ensaladas frias y el clásico gazpacho. Hay una gramínea, el arroz, que en ningún país del mundo se entiende y se prepara como aquí. En Francia el arroz sabe á agua chirle. Nuestros embutidos son también muy superiores á los extranjeros. La cocina española puede alabarse de sus sabores fuertes y claros, sin ambigüedad de salsas y de aderezos; de su pintoresca variedad según las regiones; de su perfecta adaptación al clima y á las necesidades del hombre, á su trabajo y á su higiene alimenticia; y de una tendencia vegetariana, debida quizá á las ideas religiosas y al calor. Para demostrar la influencia de la Cuaresma y de la vida conventual en nuestra cocina se necesitaría escribir un largo artículo.

Que la cocina española propiamente dicha tiene su sello, lo demuestra, entre otras cosas, su extensión y evolución en América. En Cuba,

en Méjico y en Chile abundan los platos hoy nacionales, que revelan á las claras lo hispánico de su origen y la aplicación de los elementos ibéricos al nuevo ambiente. Algunos he incluido en este tomo.

En la cocina española quedan todavía actualmente rastros de las vicisitudes de nuestra historia, desde siglos hace. En Granada tuve ocasión de ver unos dulces notabilísimos. Eran no recuerdo si de almendra ó bizcocho, pero ostentaban en la superficie dibujos de azúcar que reproducían los alicatados de los frisos de la Alhambra; y no por artificio de confitero moderno, sino con todo el inconfundible carácter de lo tradicional. Del mismo modo, perduran formas de panes y quesos, que, al través de las edades, conservan la hechura votiva de los que se ofrecían á las deidades libidinosas de Fenicia ó Cartago.

Cada nación tiene el deber de conservar lo que la diferencia, lo que forma parte de su modo de ser peculiar. Bien está que sepamos guisar á la francesa, á la italiana, y hasta á la rusa y á la china, pero la base de nuestra mesa, por ley natural, tiene que reincidir en lo español. Espero que, en el tomo de la *Cocina moderna*, se encuentre alguna demostración de cómo los guisos franceses pueden adaptarse á nuestra índole.

Varias recetas de este libro llevan la firma de las señoras que me las proporcionaron. Cuando transcribo alguna especial de otros libros de cocina, lo hago constar; la probidad obliga,—y además tiene el encanto de lo nuevo, pues generalmente, en esta materia, no hay tuyo ni mío.—No es posible, naturalmente, que todas las recetas de un libro sean inéditas, ni siquiera que lo sea una tercera parte; pero si somos dueños de las fórmulas que figuran en cien Manuales, siempre cabe la selección de lo claro y fácil, y hasta de lo ya ensayado; y tampoco se debe copiar una receta sin fijarse en si contiene algo reprobado por el sentido común ó por la gramática, caso asaz frecuente. Repito que no pretendo quitar méritos á nadie, ni me precio de Angel Muro, y por eso omito ejercer severa crítica. Me limito á afirmar que el lenguaje de un libro de cocina español debe ser castellano castizo. Va cundiendo una especie de algarabía ó jerigonza insufrible, de la cual son muestras las minutas de fondas y banquetes. Librenos Dios de tal lengua franca, semejante á la que se usaba en Liorna. También hay que defender el idioma nacional.

Lo más femenino de este libro es la recomendación con que voy á terminar el prólogo.

En las recetas que siguen encontrarán las señoras muchas donde entran la cebolla y el ajo.

Si quieren trabajar con sus propias delicadas manos en hacer un guiso, procuren que la cebolla y el ajo los manipule la cocinera. Es su oficio, y nada tiene de deshonroso el manejar esos bulbos de penetrante aroma; pero sería muy cruel que las señoras conservasen, entre una sortija de rubíes y la manga calada de una blusa, un traidor y avillanado rastro cebollero.

LA CONDESA DE PARDO BAZÁN

SECCIÓN PRIMERA

CALDOS, COCIDOS, POTES, POTAJES, SOPAS, MIGAS, GACHAS

En este volumen, consagrado á la Cocina antigua, una sección importante tiene que corresponder al caldo, el cocido y las sopas—que, en realidad, ya son evolución del primitivo y gran plato nacional: la olla castiza.—«Volcar la olla» era en otras épocas equivalente á servir el yantar. La olla tenía carácter burgués, con relación al pote ó caldero, más popular, superviviente en chozos labriegos y majadas pastoriles.

La división en caldo y cocido del contenido de la olla, es todavía base de la alimentación en España. Del caldo se deriva la sopa, pues buena parte de las sopas, con el caldo del puchero se hacen—aunque no todas, ni mucho menos.—Parece perogrullo decir que el caldo es tanto mejor,

cuantos más ingredientes sustanciales entren en el cocido.

LOS CALDOS

1 — Caldo del puchero.

Se pone agua á hervir, y cuando hierve, se le echan los garbanzos, ya remojados y lavados, y que estarán en agua templada, ó más bien caliente, para que no pare de cocer la olla. Se añade la carne lavada en agua hirviendo, un puerro, una zanahoria, una chirivía, perejil, jamón y tocino; se deja hervir, se espuma, se sala, y luego ya debe cocer sosegado para que salga clarito.

Así que el caldo está hecho, se aparta la cantidad que hace falta para la sopa; no debe moverse ni revolverse caliente, porque se pone ácido.

(CONDESA VIUDA DE PARDO BAZÁN)

2 — Caldo sustancioso.

Hácese con jamón, gallina y hueso con tuétano. El mejor jamón para el puchero es el añejo y sin rancio, y la gallina, la gruesa y no muy vieja aún.

El caldo á la española generalmente es de un amarillo claro; pero hay quien lo

prefiere más subido de color, y esto se puede conseguir de varios modos.

Basta hacer un poco de caramelo oscuro con azúcar ó tostar en el horno nabos ó cebollas hasta que tomen tono rojizo, y añadirlos al puchero después.

3 — Caldo de pollo para enfermos.

Un pollito tierno, que se despedaza rompiéndole los huesos; hervir un litro de agua, echarle el pollo así despedazado, una pulgarada de sal y dos lechugas amarradas y blanqueadas. Debe cocer á remanso una hora.

4—Caldo de pescado para sopa de vigilia.

Se pone al fuego una olla con agua, una cucharada de aceite ó dos, según la cantidad de caldo que se necesite (para ocho personas, dos cucharadas soperas de aceite), un puerro, tres cebollas, un diente de ajo, tres zanahorias, una hoja de laurel, una rama de tomillo, una chirivía y un tallo de apio.

Cuando estas hortalizas y hierbas han levantado hervor, se añaden el pescado, la sal y la pimienta. El pescado puede ser una cabeza de merluza, que es lo que suelta más grasa y gelatina; sirve también robaliza, congrio, lubina ó raya. El pescado azul no es utilizable.

Se deja cocer á fuego flojo, y cuando se ve que el pescado está consumido, se pasa todo por tamiz, haciendo puré, y se vuelve á poner al fuego añadiéndole agua, si es preciso, para obtener el caldo más ó menos líquido. Si no se quiere puré, se aprieta un poco con cuchara sobre el colador, y basta.

LOS COCIDOS

5 — Cocido ó puchero español.

Se pone agua á la lumbre, en marmita, de las dimensiones oportunas para la cantidad de caldo que se quiera obtener.

Lo indispensable para un cocido mediano es: un trozo proporcionado de buey ó vaca, tocino, hueso con tuétano, zanahoria y chirivía. Las verduras y los garbanzos se echan primero; las carnes y tocino, una hora después; pasado el primer hervor, el caldo

debe cocer mansamente; hay que espumarlo y luego salarlo; debe remansar tapado y durante tres horas lo menos.

Las cocineras cuidadosas encierran los garbanzos en un saquillo ó red de gancho, para que no dejen en el caldo pellejitos.

El caldo debe desengrasarse antes de hacer uso de él para la sopa, á menos que se trate de costras. En la cocina española no se suele desengrasar.

A voluntad se añaden jamón, codillo, gallina, chorizo, huesos de vaca, buey y ternera, rabo y oreja de cerdo, manos de ternera, etc.

Las patatas deben cocer aparte, porque enturbian el caldo.

También conviene cocer aparte la verdura, con la morcilla ó el chorizo. El chorizo engrasa demasiado el caldo y lo tiñe de pimentón.

En muchos puntos de España se sustituye la vaca ó el buey con el carnero, y se echa á la olla la perdiz.

6 — Bola de Zamora para el cocido español.

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

7 — Cocido veracruzano.

En olla con bastante agua fría se pone una libra de ternera, una de vaca y un trozo de tocino añejo. Hierva la olla á fuego moderado; en cuanto el agua se caliente, se añadirá otro par de vasos y se avivará el fuego para que la olla espume. Se va quitando la espuma según asoma. A las cuatro horas de cocción se añade media col, una lechuga, tres nabos, tres zanahorias, un puñado de garbanzos remojados, despojos de pavo, media gallina y unos huesos de cordero asado, un poco de pe-

reuil, tres clavos y una cebolla asada. Se deja cocer cuatro horas más, añadiendo agua caliente á medida que merma; se pasa el caldo para hacer sopa con rebanadas de pan, y el resto del cocido, escogido, se sirve en fuentes.

LAS OLLAS

8 — Olla podrida.

Si hay un plato español por excelencia, parece que debe ser éste, del cual encontramos en el *Quijote* tan honrosa mención, y, sin embargo, se me figura que ya no se sirve en ninguna parte, y que, como las gigantescas especies fósiles de los períodos antediluvianos, se ha extinguido.

La evolución de la olla podrida es, según queda dicho, el cocido muy ilustrado, que tiene decididos partidarios y parece destinado á resistir á la invasión de las fórmulas modernas. Y, en efecto, la olla podrida era sencillamente un cocidazo.

La teoría es ésta: reunidas muchas cosas buenas, ganan todas. Y los médicos nos dicen que los alimentos son más sanos cocidos que fritos ó guisados.

No censuremos, pues, ni el cocido en

grande ni la misma olla podrida; pero reconocamos que suprimen el resto de la minuta. Después de una «costrada» y un cocido fuerte, ¿qué más se ha de comer?

Bien espumado el puchero y añadidos los garbanzos, se echará tocino fresco y añejo, gallina, jamón, chorizo, manos de ternera, orejas de cerdo, una pelota hecha con picadillo, y más tarde patatas, arroz, judías, habas y guisantes frescos. Todo ello ha de cocer cinco horas, y después se sirve... en las bodas de Camacho.

9 — Oille ú olla á la española, según Gouffé.

Nadie ignora que los franceses, cuando de algo español se trata, pierden la cabeza y no dicen ni escriben, con honrosas y raras excepciones, sino desatinos, hasta en aquello que más obligación tienen de conocer. Por delante esta afirmación, no sorprenderá la siguiente receta, que tomo de Gouffé, el gran técnico, la autoridad indiscutible (aunque no indiscutida) en culinaria.

Cuatro kilos de pierna de buey deshue-

sada. Un kilo de tendones de buey. Dos pichones. Un pollo. Un pecho de cordero. Dos perdices. Un jamoncillo bien desalado. Un pato. Ocho *saurisos* ó salchichas españolas (*sic*).

Átense las carnes, desplúmense las aves, y á la olla con todo.

Dos litros de garbanzos remojados; mójense con caldo magno (1), hierva, espúmese y escúrrase.

Envuélvase en un paño dos pimientos dulces, seis rabiosos, cuatro clavos de especia, media nuez moscada. Póngase todo en la marmita, hágase hervir despacio, retírese cada carne ó ave así que estén cocidas.

Póngase en una cacerola una col limpia, lavada y cortada en cuatro; hágase blanquear, escúrrase, sazónese y átese con bramante. Vuélvase á poner en cazuela con el caldo desengrasado de la olla. Dése forma bonita á treinta nabos y treinta zanahorias, blanquéense y cuézanse aparte. Lávense y blanquéense dos lechugas. Gláséense veinte cebollas de mediano tamaño.

(1) La receta del «caldo magno» figurará en *La cocina francesa*.

Cocido todo, retírense las carnes. Pásese y desengrásese el caldo. Clarifíquese. Resérvense los garbanzos.

Cuézase en agua salada un kilo de guisantes. Paraméntense las carnes, glaséense, colóquense en fuente grande, en medio el buey, á la esquina los chorizos, al otro lado el jamón; alrededor de la pierna de buey los tendones, el tocino cortado en pedazos cuadrados, el pecho, el pollo, el pavo y los pichones trinchados. Por ramilletes, sobre las carnes, la col, las lechugas, las zanahorias, los nabos, las cebollas y los guisantes. El caldo sírvase en sopera aparte. ¡Y convídese á comer á Gargantúa, y dígase luego que el país de la sobriedad es España!

10 — Cazuela chilena.

Esta sopa es de cordero. Se corta una libra de cordero en pedazos pequeños, y se rehoga en manteca de cerdo, con cebolla picada fina.

Separadamente se tiene agua hirviendo en una olla grande y se le incorpora la carne partida y rehogada, ocho ó diez patatas en trozos, quinientos gramos de arroz, sal, hierbabuena y orégano.

Se espuma, y cuando se va á servir, se introducen dos huevos enteros batidos. Todo ello ha de quedar caldoso y servirse en platos, como sopa. En vez del cordero puede ponerse gallina.

(DON RAMÓN DE CÁRDENAS)

LOS POTES

11 — Pote gallego.

El pote es todavía la comida de los aldeanos de Galicia. Son sus elementos berzas, habas y patatas, deduciéndose que el labrador gallego es vegetariano (por fuerza), y no le va mal con serlo, desde el punto de vista del vigor.

En la tierra, generalmente, no se llama pote, sino *caldo*, á este manjar.

Se hace cociendo primero las alubias en agua, y cuando hierven, se les añade un trozo de *unto* (tocino rancio). Luego, la verdura, que puede ser berza gallega, nabo, nabiza, calabaza, grelo ó repollo, y las patatas en pedazos. Hierve el tiempo que desee el que lo ha de comer, y la mayor parte de los labriegos lo comen medio crudo, acompañado de un mendrugo de pan de maíz.

La nabiza es la hoja del nabo, y el grelo, su tallo tierno y flor.

Y la inmensa mayoría de los que han nacido en Galicia, y muchos que en ella no nacieron, encuentran gustoso el plato. Hoy se venden en Madrid, y muy solicitados, grelos y nabizas. Naturalmente, este manjar admite perfeccionamientos, que se reducen á acompañarlo, además del unto, con algo de cerdo, despojos—nunca jamón.—El rabo, el morro ó *fociño*, la oreja, el codillo, el costillar del cerdo, no fresco, sino salado, el chorizo, dan al caldo realce. Estas añadiduras se sirven con el cocido. Claro es que los pobres aldeanos sólo rara vez pueden agregar al caldo un despojo del cerdo que salan en su artesa. Y un cantar anuncia «alegría y alegrote» cuando un rabo danza en el pote mísero.

12 — Caldo gallego de berzas

ó repollo.

Se pone á cocer agua en una olla, y en ella se echan las alubias escogidas y limpias. Cuando hierven se añade un poco de

agua fría para que se pongan tiernas, y, cuando no sobrenaden, estarán cocidas.

Entonces se sala y se agregan las patatas, que ya estarán cortadas, y la verdura, que también lo estará groseramente; todo ello se habrá lavado antes en varias aguas, y la última, hirviendo, á fin de que, al echarlo en la olla, no se interrumpa la cocción.

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

Toda verdura con que se haga el caldo, debe estar á remojo en agua desde la víspera, á fin de que pierda el ázoe. La berza gallega hay que refregarla mucho antes de ponerla en el caldo, para que suelte el verdín. Los grelos deben cocer con la olla descubierta, y dentro de la olla, un cucharón de palo.

(CONDESA VIUDA DE PARDO BAZÁN)

13 — Caldo gallego de nabizas.

Se lavan muy bien, en varias aguas, las nabizas, para quitarles la tierra, y se dejan de víspera en remojo.

Al otro día se parten con la mano (nada de cuchillo), arrancando con retorcimiento ligero lo blando de la hoja, y tirando los tallos y venas duras.

Se ponen luego las nabizas en un barreño, y se les echa por encima, de golpe (fuera del fuego), cantidad de agua hirviente. Se les escurre luego esta agua, y se repite la operación, moviendo las nabizas con una pala para que no amarilleen.

Un cuarto de hora después se friegan con la mano, para que suelten el verdín, como quien frota trapos para quitar una mancha.

Después de estas operaciones previas, que explicadas parecen difíciles, pero no exigen sino algo de costumbre, se echan las nabizas en el pote, donde ya estarán cociendo las patatas en cachitos, y se les pone sal y unto, ó gresa de cerdo, ó tocino, lo bastante para dar sabor al caldo.

En un pucherito aparte se cuecen las judías blancas ó alubias y unas cuatro pata-

tas enteras de regular tamaño; y, cuando estén bien cocidas, se pasan por tamiz y se incorporan al caldo para espesarlo.

Necesita el caldo de nabizas de tres á cuatro horas de cocimiento.

(ELENA ESPAÑOL)

14 — Caldo gallego de harina.

Se hace como los demás, sólo que se le añade, cuando empieza á hervir, una cucharada ó un puñado de harina de maíz.

15 — Caldo gallego de calabazo.

Llaman en Galicia *calabazos* á unas inmensas calabazas doradas.

Se monda el calabazo, se trocea, y, cocidas ya las alubias y las patatas, se añade el calabazo en vez de verdura.

Una cucharada de azúcar hace más grato este caldo, cuya soserá no carece de gracia. Se puede cocer en leche, si se prefiere.

16 — Pote provinciano.

Medio kilo de judías, blancas y finas, se pone á remojo seis horas. Luego, á la olla,

con una col rizada muy picadita, ó col y media, si no es muy grande.

Cuando han cocido judías y col hora y media, se añaden 150 gramos de tocino y tres chorizos picantes; y hora y media después, cuarto de kilo de patatas en trozos.

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

ESCUDELLAS Y POTAJES

17 — Escudella catalana.

La base de este plato regional es col, berza ó repollo, que se lava y se pica de un grueso regular. Se añaden patatas, también picadas, y se echa todo en agua con sal y un poco de caldo.

Se le agrega luego, cuando esté cocida la verdura, fideos gordos y arroz.

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

18 — Escudilla de ángel.

La receta es de Altimiras, piadoso cocinero que dedica su libro de cocina á San

Diego de Alcalá, y recomienda que antes de poner al fuego la olla se ponga el cuerpo en tierra y el espíritu en Dios. Como en todas estas recetas antiguas, es preciso aclarar un poco el texto y reducir las proporciones conventuales.

Media libra de arroz y dos cuartillos de leche; un huevo; canela molida con azúcar; lávese el arroz en agua tibia; se enjuga, se maja y se pasa..., lo cual significa, en lenguaje moderno, que lo sencillo es tomar harina de arroz.—Hiérvase la leche y échese la harina en una cazuela, desatándola con leche fría; luego, en una olla, se reúnen harina, leche y azúcar; se añade la mitad de los huevos con claras y la otra mitad sin ellas; con un cucharón se revuelve sin cesar hasta que se cueza y espese. Se sirve espolvoreado por encima con arroz y canela. Antes de empezar á incorporar los huevos se añade medio cuartillo de buen caldo.

19 — Fabada asturiana.

Las *fabes* para este plato regional han de ser blancas, de las llamadas de manteca, y han de estar en remojo ocho ó diez horas.

Pasado este tiempo, se ponen á cocer en agua sin sal, pues la sal las atiesaría, y basta con la del *tocín*.

Así que empiezan á enternecerse, se les añade el *tocín* y la *morciella*. El tocino ha de ser entreverado, y la morcilla, picante ó cebollera, pero de sangre.

Del grado de cocción sólo puede juzgar la guisandera que la atiende. Como sucede con casi todos estos platos en que entran despojos de cerdo y vegetales, el secreto está en curtir muy bien los vegetales con las grasas. Más vale que las *fabes* se deshagan que encontrarlas duras.

El codillo de cerdo, un buen trozo de jamón, unos chorizos, lejos de adulterar la fabada, la mejoran.

Y todos saben que el asturiano, si fuese rey, comería *morciella* con *fabes*.

20 — Potaje de garbanzos.

Se echan, después de escaldados, en agua adicionada de aceite crudo; se les añade sal, un refrito de cebolla y un diente de ajo machacado; se sala, se agregan espinacas picadas, se deja cocer y se espesa con una yema de huevo.

21 — Otra fórmula de potaje de garbanzos.

Debe advertirse que el potaje de garbanzos bien hecho es un plato admitido hoy en Cuaresma, en mesas finas. Un inteligente me comunica esta receta.

Ante todo, garbanzos de los mejores de Fuentesauco; se ponen á remojo de víspera. Se cuecen en agua sola, sin sal ninguna; cuando empiezan á ablandar, se les agrega un refrito de cebollas, aceite y un solo diente de ajo machacado; se pican espinacas y se añaden al potaje, así como el refrito y una miga de pan empapada en vinagre.

Se sala, y al empezar á cocer los garbanzos se les habrán añadido unos despojos ó hilachas de bacalao en pequeña cantidad y sólo para dar sabor. El potaje ha de estar suelto, pero espesito.

22 — Potaje de castañas.

Puede hacerse con castañas frescas ó pilongas; siempre el quid consistirá en que cuezan lo bastante para estar muy

blandas sin deshacerse del todo y en elegir castañas de las mejores, azucarosas.

Siendo pilongas, hay que ponerlas en remojo veinticuatro horas lo menos.

Después se cuecen con agua y sal; cuando estén cocidas, se majan unas pocas en el mortero con una corteza de pan tostado y remojado en vinagre; se incorpora este puré á las castañas, un polvo de canela y una cucharada de azúcar; si se quiere, se puede añadir una cucharada de miel.

23 — Potaje de judías blancas.

Han de ser de las muy finas, que en Madrid abundan, y cuyas dimensiones no son mayores que un grano de guisante.

Se cuecen en agua fría. Se salan después de cocidas. Se hace reventar en el mismo puchero, y con las judías, un puñado de arroz.

Se prepara un refrito de cebolla picada, un diente de ajo entero, aceite y pimiento rojo, y se deja cocer con el potaje un cuarto de hora.

A todos estos potajes de legumbres secas, como habas, garbanzos y arroz, les

hace favor machacar en mortero un puñado del potaje y añadirlo convertido en puré.

24 — Potaje de almejas.

La misma fórmula del potaje de garbanzos, añadiéndole hilachas de bacalao y huevos cocidos picados.

Descascárense almejas y agréguese al potaje con su agua,—unas veinte por comensal.—Déjense hervir en el potaje treinta minutos.

Antes de cerrar la serie de los potajes conviene advertir que es una fórmula muy elástica y en ella cabe un sinnúmero de combinaciones. Las lentejas, el arroz, la cebada mondada, infinitas verduras, se prestan á inventar potajes variados.

25 — Burete.

Permítase una pequeña digresión. El burete pertenece al subgénero de las escudellas ó potajes. Pudiéramos llamarle también *bodrio*. Ya se sabe que el bodrio de los espartanos tenía por objeto inculcar á

los niños la sobriedad. El deficientísimo Diccionario de la Academia no trae la palabra *burete*, y tampoco la encuentro en otros Diccionarios más completos que el de la Academia y muy superiores á él.

Ahora bien; el burete era un plato que los franciscanos empleaban mucho, y lo hacían de carne y de pescado. No son los franciscanos precisamente émulos de Lúculo ni de Apicio, y por eso no respondo de que sea exquisito el burete. He aquí la receta:

Se prepara caldo de hierbas y se sazona con sal y especias á gusto; se añade perejil y un poco de hierbabuena. Píquense lechugas y acederas y añádanse, así como una buena cantidad de cebolla picada y frita y queso rallado; póngase todo á cocer, espésese con pan rallado, sáquese del fuego á que sude; en el caldo tibio se desata media docena de huevos (medio huevo por comensal) y se revuelve todo en la escudilla.

LAS COSTRADAS

26 — Costrada clásica.

En caldo graso se cuecen á fuego lento cortezones de pan duro ó tostadas no muy delgadas. Cuando el pan está empapado y en el fondo de la cacerola hay un poco de pegue, se le añade, si se quiere, más caldo. Esta sopa debe ser grasienta, pero al servirla, y antes de agregar el caldo, conviene escurrir la grasa. Procúrese que forme costra reduciendo al horno.

27 — Costrada dorada á la antigua española.

Bátanse ocho yemas y desátense en caldo frío. Pónganse en la cazuela las rebanadas de pan bien tostadas y écheseles por encima el caldo y los huevos, añadiendo unas gotas de zumo de limón. Añádase manteca caliente, un polvo de canela y azúcar molido, espolvoreado por encima. Vaya al fuego con lumbre abajo y arriba. El azúcar, más ó menos, según el gusto.

Esta sopa ha de estar, como todas las costradas, seca y tostadita.

28 — Costrada de hortalizas.

Este plato es de todas las estaciones; pero son preferibles las hortalizas de primavera.

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

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

(ELENA ESPAÑOL)

29 — Costrada á la lugareña.

Se tuestan rebanadas de pan; se frien, para doce personas de buen apetito, seis chorizos, y se cortan en rebanadas finas también.

Se cuecen diez ó doce zanahorias, seis cebollas grandes, y, ya muy cocidas, se pasan por tamiz, reduciéndolas á puré espeso.

En una cacerola se van colocando capas de chorizo y capas de pan, y se rellenan con el puré los intersticios. La última capa debe ser de pan.

Se moja con caldo del puchero, se añade la manteca de cerdo en que se han freído los chorizos, y alguna más si el caldo no fuese muy grasiento, se sala moderadamente y se pone á horno templado, cuidando de que no se achicharre ni quede demasiado caldosa. Pueden escalfarse encima huevos, al servir.

30 — Costrada de arroz.

Lávese el arroz en agua tibia y cuézase á fuego suave, en caldo; cuando esté cocido, desengrásese un poco, si no agrada

la grosura. Pónganse unos tropezones de tocino chiquitos, cúbrase, y con ascuas sobre la tapadera, déjese un rato más al fuego, hasta que por encima se dore.

31 — Costrada de Cuaresma á la cubana.

Se pone agua en una marmita, con un picado de perejil, raspas de queso y una pulgarada de pimienta. Se majan en el mortero una cucharada de piñones, otra de almendras, un diente de ajo y como media cebolla; se añade sazón de azafrán y pimienta, se deslíe con agua, y se echa la tercera parte en la marmita, sobre rebanadas de pan tostado. Así que arranca el hervor, se le añade el resto del majado, se tapa la marmita con una cobertera con ascuas por encima, hasta que forme costra, y se sirve.

32 — Costrada de manteca, de vigilia.

Tostadas de pan, bien tostadas, se ponen en tartera y se les añade agua hasta que las cubra.

Quando rompen á hervir se les añade

una cucharada de manteca de vacas, y sal.

Al estar en punto, habiendo formado un poco de costra, se escalfa un huevo por persona sobre la tartera, y se sirve.

SOPAS DE CALDO

33—Sopicaldo.

Es fórmula sencillísima; pero á veces lo confunden con otras sopas.

En un bol ó tazón se echan recortes de pan, y encima se vierte el caldo hirviente.

Se tapa el tazón, y á los dos minutos está hecho el sopicaldo.

Si se casca un huevo sobre el pan antes de echar el caldo, es todavía más sabroso y alimenticio.

34—Panetela.

Se tuesta muy bien en el horno una cantidad de pan rallado, fino, se pone caldo al fuego, y cuando hierve, se le incorpora el pan rallado, dejándolo cocer un poco.

Es sopa de convalecientes.

35—Sopa calada.

Sobre tostaditas finísimas y muy socarradas de pan se vierte el caldo, hirviendo

más ó menos, según se quiera la sopa espesa ó clara. Para dar sabor se añade una hojita de hierbabuena. Mientras se cala, la sopera debe estar tapada.

Si se prefiere el pan sin tostar, es conveniente que no sea del día.

36 — Cachuela de Oropesa.

Para hacer la cachuela se frien asaduras de cerdo frescas; con esa fritura se da sustancia al caldo; se añaden especias, y con ese caldo se cala la sopa, de rebanadas delgadas de pan.

(ANTONIO SÁNCHEZ PÉREZ)

37 — Sopa mexicana.

Se cortan rebanadas de pan seco, muy delgadas, y se tuestan ligeramente en el horno, hasta que tomen un color doradito. Se pican pedacitos de jamón del tamaño de dados y se les dan unas vueltas en la sartén. En esa misma grasa se fríe una cantidad de tomate, y luego en un cazo se coloca una capa de las rebanadas del pan, otra del jamón y tomate y unos cuantos

garbanzos del cocido, y se repite la misma operación hasta llegar á la mitad del cazo. Luego se llena éste con el caldo del puchero, se deja cocer todo junto un rato á que se esponje el pan, y queda una sopa exquisita.

38 — Sopa de fideos.

No todo el mundo sabe hacer la sopa de fideos, aun cuando parece la más vulgar de las sopas de pasta y una de las más triviales de la cocina española.

Ante todo, hay que fijar las cantidades. Para que sea clara, un litro de caldo y treinta gramos de fideos; para que sea espesa, sesenta gramos. Y si se quiere, como algunas personas, que la cuchara se tenga de pie, de cien gramos para arriba.

Hay que quebrar los fideos y dejarlos cocer en el caldo tanto tiempo como tarden en estar blandos, sin estar deshechos.

En muchos puntos de España la sopa de fideos se colorea con azafrán.

39 — Sopa á la marinera.

Para esta sopa hace falta pescado vario y menudo, que no sea azul: pescado del

tipo de la pescadilla, como el que se usa para la sopa rape.

Cuécese este pescado menudo en caldo y se escurre en el colador el líquido que deje. Se habrá cocido mucho, hasta que suelte toda la sustancia y gelatina.

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

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

40 — Sopa de menudillo.

Se pican menudillos de gallina, menos los huevecillos sin cáscara, que deben ir enteros, y se fríen en la sartén en manteca de cerdo, incorporándose después á la so-

pa de arroz cocido en caldo, suelta, ó de pan tostado.

SOPAS FRÍAS EN VINO

41 — Sopa de loro ó de bestia cansada.

Llámase así, porque los carreteros y mayores alguna vez la dan á sus caballos ó mulos para devolverles el vigor después de una caminata larga.

Los racionales, en igual caso, no la desdennan, y es confortante y refrigerante.

Se reduce á empapar un trozo de pan en vino tinto puro ó adicionado de agua, añadiéndole, á voluntad, una pulgarada de azúcar.

42 — Sopa borracha.

Es la anterior, más refinada.

Se hace poniendo bizcochos en la cazuela y empapándolos en vino tinto ó generoso, con añadidura de canela y azúcar.

También se hace poniendo, en lugar de bizcochos, rebanadas de pan tostaditas.

43 — Sopa borracha de torrijas.

Se cortan rebanadas gruesas de pan y se rebozan en huevo y fríen en manteca de cerdo ó vaca.

Se dejan enfriar y se colocan en una fuente, emborrachándolas con vino blanco. Se añade azúcar, un polvo de canela y media cucharada de coñac.

Esta sopa ó más bien plato de capricho, gana mucho estando muy fría, semihelada.

SOPAS FRÍAS EN AGUA

44 — Gazpacho andaluz.

He aquí una de las varias recetas que por todas partes se encuentran y riñen las unas con las otras, porque hay tantos gazpachos diferentes como morteros. Casi todos son buenos y refrescantes, en tiempo de calor, y las modificaciones las introduce el gusto.

El gazpacho es un plato nacional, que sirve de alimento á infinidad de braceros en las provincias del sur de España, donde también aparece en todas las mesas de familia. En otro tiempo se consideraba tan

popular, que en una mesa algo refinada no cabía presentarlo. Hoy el gazpacho se ha puesto de moda, y, helado, se sirve como sopa de verano en la mesa del Rey y en las casas más aristocráticas.

15 — Gazpacho andaluz.

Se echa en el mortero sal, un pimiento verde, dos tomates buenos (el refinamiento consiste en quitarles las simientes), y, en cuanto al ajo, dígase lo que se diga, basta y sobra frotar ligeramente con un diente las paredes del mortero.

Se machaca todo; se le añade un migajón de pan; se remoja con agua; se sigue majando; se le añade despacio media taza de aceite crudo; se ponen el vinagre y el agua en una ensaladera; se pasa la pasta por colador, y se agregan el agua y el vinagre, poniéndole pan á pizcos.

Ha de durar la preparación del gazpacho lo menos veinte minutos, por lo escrupuloso del majado.

16 — Gazpacho extremeño.

Se majan en un almirez un par de dientes de ajo con un poquito de sal y unas

gotas de aceite, y á poco se añade una miga de pan mojada y se vuelve á majar hasta que resulte una pasta. Se espolvorea con una pizca de pimienta, y se añade una cucharada de agua, revolviendo siempre y agregando agua hasta llenar el mortero. Luego se vacía en una fuente y se aumenta el agua á gusto, migando el pan á pizcos y dejándolo allí en remojo. Poco antes de servir se echa una cebollita picada, y al servir, un chorro de vinagre.

Este gazpacho admite tomates picados, pimientos verdes y pepinos, todo muy picadito. No falta quien le adicione lechuga.

47 — Gazpacho de campaña.

Se unta el mortero con ajo; se muele en él una corteza de pan remojada en agua y la mitad de una lata de pasta de tomate; se encarga al asistente que apriete bien; se echa la pasta en una cazuela; se le añade un vaso de aceite y otro de vinagre, sal, unas ruedas de pepinillos, si gustan, y un poco de pimienta; se sacan pellizcos de pan duro, y agua á proporción; se mete la cazuela en un remanso del arroyo para helar el gazpacho, y se

come, si hay tiempo y no mandan salir á escape.

(UN OFICIAL DE ARTILLERÍA)

48 — Gazpacho blanco refrigerante.

Se machaca muy bien un diente de ajo; lo mismo unas cuantas almendras crudas y despellejadas; se mezclan con los ajos, y á todo se unen seis cucharadas de aceite, desliéndolo en almirez. En una taza de agua remójese un trozo de pan, y májese con los ajos y almendras y seis cucharadas de vinagre; luego se añaden el agua, el pan y la sal; después, al conjunto, se le echan los pizcos. Este gazpacho se recomienda por refrescante, en verano, y helado es delicioso.

49 — Ajo blanco.

En la morisca Loja, en un palacio con patio de columnas, comí yo este gazpacho, plato regional, y si al leer su receta no parece apetecible, en una tarde de calor, oyendo correr una fuente, bien se puede calificar de agradable.

En un mortero de palo se machacan tres dientes de ajo, dos docenas de almendras

mondadas ó de habas frescas, y se trabaja todo con una tacilla de aceite y otra de vinagre, que se van añadiendo alternando y muy poco á poco, como se hace en la salsa mayonesa. Cuando forma una masa compacta y crecida, se le añade un huevo entero, y después, agua y pan á pizcos. Ha de ser su densidad como de leche buena, y se han de notar más las almendras que el ajo.

50 — All y oli.

En la masía de la Creu, descansando para subir á Montserrat, trabé conocimiento con este aderezo excesivamente típico, que puede tener sus aficionados, y que allí, cerca del gran santuario catalán, no me pareció mal del todo. Yo lo comí cortando pan en forma de *sandwich*, y untándolo ligeramente con el ajo aceite ó *all y oli*.

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

Se añade un poco de sal, un huevo, y aceite gota á gota, como para la mayonesa. Al espesar la masa como manteca, está hecho el plato.

SOPAS EN AGUA

51 — Sopa de ajo.

He aquí la modesta sopa del pueblo y de la clase mesocrática española. Como el gazpacho, será rehabilitada un día, porque es sana, apetitosa, y hoy ya se sirve en Cuaresma en mesas muy aristocráticas. Más de un señor que tiene cocinero, pide en el Suizo, en la calle de Alcalá, al volver del teatro, unas sopas de ajito, y se las come con delicia. Los *sandwichs*, para nosotros cosa elegante, son en Inglaterra un manjar popular, y si España fuese poderosa, ¿quién sabe si sus sopas de ajo no traspasarían en triunfo la frontera?

Se mondan y fríen muy bien algunos dientes de ajo en manteca ó aceite; no se deja que se quemen; se añade sal y agua, y se hierven las rebanadas de pan el tiempo necesario para que tomen color y se penetren de la grasa. Algunas sopas de ajo llevan una pulgarada de pimienta dulce. Pueden hacerse sin agua, con caldo del puchero.

52 — Sopa de ajo fácil.

Se cuece en cacerola un litro de agua, un vaso de aceite, sal y uno ó dos dientes de ajo, á más de una pulgarada de pimienta dulce; cuando todo esté bien cocido, se tienen en la sopera rebanadas de pan tostado y se calan con el líquido hirviente.

53 — Sopa de almendra de Navidad.

Este plato de la noche clásica forma parte de la cena de Navidad, con el besugo, la ensalada de coliflor y la compota.

Se toma mucha almendra, 500 gramos lo menos; se pela y se machaca para obtener lo que se llama la leche, que se consigue desatando con agua, al machacar, el jugo de la almendra. Hay que tener cuidado con la cantidad de agua, para que salga espesa la leche.

Extraído su jugo, se retira la parte inerte de la almendra, y con la leche se mojan las rebanaditas de pan, ligeras y un poco tostadas, poniendo al fuego la sopa, con añadidura de azúcar y un polvillo de canela.

La sopa no ha de ser seca, sino líquida, y debe poder comerse á cucharaditas la leche en que flotan las rebanadas.

Dejando enfriar esta sopa y helándola en sorbetera, está exquisita.

54 — Sopa cubana de cebollas.

Se frie cebolla con un diente de ajo, y si no hay ajíes, se le pone pimienta dulce morrón; cuando se dore, se sala y se añade un poquito de cilantro; se agrega agua y se deja cocer todo; cuando está en punto se añaden las rebanadas de pan, que deben hervir, sin que tengan tiempo á ablandarse.

LAS MIGAS

55 — Célebres migas de la Academia militar.

Las migas son un plato enteramente primitivo, ibérico. Seguramente las comieron los que anduvieron á la greña con romanos y cartagineses. De las de la Academia hablan con nostalgia y cariño los que ya hace años pasaron de alumnos. No encuentran otras migas como aquéllas... ¡Es que eran la juventud y el alegre compañerismo!

Cortado el pan de hogaza, en cubos de medio centímetro próximamente, se le humedece en agua con sal y pimentón, la víspera del día en que se quiera comerlas, y así se tienen hasta el momento de pasarlas por la sartén con poco aceite, agitándolas constantemente con una paleta. Deben echarse pedazos de ajo en la sartén.

(Fórmula debida al Sr. Director de la Academia.)

56 — Migas de Jaén.

Manuela cogió la fuente y el pan de dos libras, y de sus dedos salían, retorcidos, los pedacitos del *miajón* y del *cortezón*, y tan ligeros se movían sus dedos, que el mulero decía, dándoselas de galante:

—¡Quién fuera pan, *pa* que tú le tiraras repiscos!

Josefica tostaba el aceite, y luego, después de tostado, echaba el agua, y luego, en el aceite y en el agua, un puñado de sal sin moler. Y, con la cuchara de hierro, meneaba la sal y la deshacía. Y brillaban dentro las cáscaras de los ajos fritos. El calor de la lumbre llegó á lo alto de la sartén. Unas burbujillas, como cuentas de

crystal, salieron á la superficie, y cuando fueron ya muchas y cuando juntas todas, el hervor del agua produjo un ruido como rumor de mujeres que cuentan historias en un duelo. Josefica cogió la fuente, vació el pan hecho pedazos, y dale que le das, agitó la mezcla.

¡Qué juntos están ya el pan, el aceite, la sal y el agua! A cada movimiento de la cuchara salía del fondo, con más calor, la sabrosa mezcla.

En la puerta del cortijo el mulero de los requiebros y ella se miraban.

—¡Cuando te digo que tú y yo haremos *güenas* migas!

(Alfredo Cazaban Laguna, cronista de Jaén.)

57 — Migas de Teruel.

Son las migas de esos platos que todo el mundo tiene la pretensión de hacer mejor que nadie, y hay provincias españolas donde se cree que sólo con el pan de allí cabe hacer buenas migas.

Lo cual prueba que, como sabemos, el plato es altamente tradicional y castizo.

Un escritor aragonés de talento, el señor

Gascón, autor de esta receta, afirma que sólo con el pan de Teruel dará resultado.

Se toma un pan sentado, de tres días; se parte á la mitad y se corta en trocitos del tamaño de garbanzos, prefiriendo la corteza á la miga. Se ponen en una servilleta y se rocían con agua, envolviéndolos después. Luego se espolvorean con sal fina. Así se dejan, bien envueltos, hasta el día siguiente.

Media hora antes del almuerzo se fríe aceite en sartén, quemando dos dientes de ajo. Cuando el aceite está en su punto, se quitan los ajos y se echan las migas á la vez, revolviéndolas sin cesar con espumadera de hierro doce ó quince minutos. Se sirven muy calientes.

El Sr. Gascón asegura que las migas confeccionadas así las habrán comido mil veces los célebres *Amantes*.

58 — Migas canas.

Se calienta el aceite hasta que esté ru-siente. Se hacen las migas á pizcos y se remojan para que estén blandas por dentro y crocantes por fuera. Se echan en la sartén con pimentón y sal. Se las vierte por

encima el aceite hirviendo y se sacuden para menearlas. Se sacan echando chispas, se sirven, y á cada plato se agrega un chorro de leche fría.

(TOMÁS CARRETERO)

59 — Migas canas á la antigua española.

Miguense tres panecillos regulares con toda su corteza, sálense bastante, y luego se añade leche hasta bañar; póngase á fuego manso, tápese un plato con otro, y cuando el de abajo esté caliente, vuélvase para arriba, y así se calentará igual por todas partes; póngase al fuego la sartén con manteca de vacas, y cuando esté caliente la manteca, dos arenas de sal y dos dientes de ajo; échense luego las migas, habiendo quitado los ajos, y dése vuelta á las migas en la sartén con un cucharón; déseles luego forma como de tortilla, y muévanse en la sartén para que no se peguen hasta que estén tostadas, y vuélvanse para que se doren por todas partes. Si se les quiere añadir dulce, se suprimirán los ajos.

Montiño, donde encuentro esta receta, advierte, á fuer de cocinero aristocrático,

que se tenga cuidado de no sobar las migas con el cucharón, porque se harían mazacote, «como migas de pastores». La torta de las migas ha de quedar tostada, reunida, y enteros los bocados de pan.

60 — Migas de nata.

Avisa Montañó, al dar esta fórmula refinada de migas, que para ningún género de migas se ha de cortar el pan con cuchillo, salvo para las migas de gato, que son sólo de corteza. Siempre se ha de migar con la mano.

Se migan, pues, panecillos molletes de leche, y se les echa nata suficiente y azúcar molido, revolviendo todo en frío para que la nata se incorpore al pan; luego, en un cacillo y sobre brasas, se revuelven con cucharón para que no se peguen, y al derretirse la nata, se hará como un bollito, procurando no pegar ni aplastar el pan. Cuando estén tostadas por abajo, vuélvanse para tostarlas por arriba y sírvanse calientes.

Migas son éstas de señores, y en el plato de migas se observa bien la jerarquía social.

Montiño añade que algunos señores quieren las migas tostadas por fuera, pero sin que se derrita la nata por dentro, y que, para conseguir este resultado, hay que mezclar muy bien en frío el pan, el azúcar y las natas, y en poniendo el cacillo al fuego, en vez de revolver se empieza á acomodar el bollito, y así se saca blanco por dentro y tostado por fuera. Estas migas se llaman (por otro, y feo nombre) heces.

61 — Migas canas de pastor.

Aquellos viejos pastores que cantó Gabriel y Galán, que ritman el vivir, hacen en sus majadas las migas canas del siguiente modo:

En un caldero de hierro, al fuego, echan una pella de sebo de cabra, y deshacen en una escudilla dos molletes de pan. Derretido el sebo y quitados los chicharrones, requeman en el aceite una miga para que se le marche al sebo el crudo.

Luego se añade el pan migado, se aprieta con el cucharón y se salpica como medio cuartillo de agua, que rocíe todo el pan. Cuando se alza vapor, se revuelve y desmenuza el pan con el cucharón, se sa-

cude vivamente el caldero y se vuelca la masa. Se deja diez minutos. Se aparta de la lumbre, se hace un hoyo con el cucharón en medio de las migas y se vierte encima leche fresca. Por este aditamento de leche se llaman «canas» las migas.

Esta receta la ha dado muy detallada un escritor, del cual he dicho yo hace años, como Pedro Crespo en *El Alcalde de Zalamea*:

«Caprichudo es el don Lope:
no haremos migas los dos.»

Y por eso no añado que su receta es muy bonita y típica.

Y debo advertirle al autor, que el sebo es cosa elegante, muy usada en la cocina inglesa para los *puddings*.

62 — Migas sin ajo.

Diego Altimiras, autor del *Nuevo arte de cocina*, al dar esta receta, avisa sentenciosamente, que cualquier cosa se puede hacer sin ajos; pero que muchas veces «los ajos son el ser de cualquier cosa». Y la frase falla definitivamente el pleito entre los partidarios acérrimos y los enemigos jurados esa hortaliza nacional, el duro

ajo, con el cual y el rojo pimiento, tan bien comía antaño el esclavo como el señor.

Para hacer migas sin ajos, mójense con agua salada, después de migarlas menudo; se picará cebolla, se freirá, y con ella las migas, bien doradas; si se quieren convertir en sopas, se aumenta el agua; en la sartén se vuelven como si fuesen una tortilla y se dejan tostar bien.

63 — Migas de gato.

Se cortan delgadas cortezas de pan; se llena un plato con ellas; se tiene agua hirviendo sazónada con sal, pimienta, un poquito de ajo y azafrán; se remojan con ella las migas, y bien remojadas, se calienta un poco de aceite ó manteca de vacas, y se les echa por encima. Sobre estas migas, que, como se ve, no van á la sartén, se sirven huevos estrellados.

La fórmula es de Montañó.

64 — Migas generales.

Á pesar de las afirmaciones de que sólo con determinado pan pueden hacerse buenas migas, yo las he visto hacer en Galicia, y no muy malas.

Tómese un pan añejo, de ese pan moreno del país llamado *mollete*, y deshágase en trocillos rociándolo con agua (no mucho, porque se ablandaría.)

Déjense envueltos los pizcos en un paño blanco toda la noche, y al otro día fríanse en buen aceite, quitándole el verde con dos dientes de ajo, que se extraen antes de echar las migas.

Añádase un poco de sal y un polvillo de pimienta encarnado.

Fríanse también chorizos de Carballino, un tanto picantes.

Sobre las migas colóquense los chorizos. Un excelente plato de almuerzo, y más si se agregan huevos escalfados.

Las migas no deben darse por hechas hasta que tomen un color dorado y adquieran consistencia, pero sin que lleguen á endurecerse con exceso y á convertirse en carboncitos.

LAS GACHAS

65 — Gachas manchegas.

Se fríe muy bien aceite, y se le añaden unos pedacillos de papada de cerdo.

Cuando ya están fritos, se quitan; en la grasa se echa pimienta, pimentón, clavo y alcaravea, y luego se le adiciona lentamente harina de almortas, que se dorará en la grasa. Se añade agua bastante caliente, desliendo la harina y revolviendo sin cesar con cuchara de palo.

Cuando las gachas han adquirido color y sabor, se sirven poniendo los trozos de papada encima.

66 — Otras gachas manchegas.

En una cacerola capaz, treinta gramos de harina y cuatro decilitros de leche.

La harina se deslíe, se añade un polvo de sal, cinco gramos de azúcar, y se hierve durante veinte minutos, revolviendo siempre con cuchara de madera. Si espesa mucho, aclárese con leche.

67 — Gachas de Todos los Santos.

Salía de la sartén una columna de humo, que hacía toser porque daba en el gallito.

Apagó el humo de pronto la caída de un

ciento de coscorrones de pan bazo, que empezaron á freirse, y al freirse, morenos como eran, se pusieron primero rubios, y luego amarillos, y luego dorados, y luego como la canela, y luego de color de hábito del Carmen, porque ya estaban fritos. Se remangó María el refajo, cogió con la mano derecha el cucharón de hierro, y empezó á dejar caer con la otra puñados de harina, y meneando siempre á un lado para que no se cortara la mezcla, y soplando á menudo la lumbre, con los ojos entornados y doblando la cabeza fué haciendo aquellas gachas sustanciosas sobre las que, luego que estuvieron frías, cayó un jarro de *miel de caldera*, espesa, transparente, limpia, como chorros de cristal que aún no se ha endurecido.

Tan buenas estaban las gachas como los coscorrones, cuando después de hacer María la cruz en la sartén se hundieron en ella las cucharas de boje que llevaban á la boca de aquella pobre gente el clásico manjar de la noche de *Todos los Santos*.

(Alfredo Cazaban Laguna, cronista de Jaén.)

**68 — Gachas gallegas ó «papas»
de maíz.**

Plato humildísimo, aldeano. Requiere harina de maíz fresca, fina y bien cernida. Se hierve en agua y con sazón de sal, evitando que forme grumos, y cuando adquiere consistencia se echa en platos poco hondos, y se sirve caliente, ó fría y con corteza formada, según los gustos. Se tiene en la mesa una jarra de leche y un azucarero con azúcar molido. Se hace un hoyo en el plato y se va añadiendo leche, y, á voluntad, azúcar.

69 — Puches de trigo fresco.

Descascarado y limpio el trigo, se cuece con agua, sal, mucha y buena manteca, pimienta y un polvo de canela molida. Se le puede añadir leche y azúcar. Es un engordativo de primera, y se recomienda para los que padecen dispepsia ácida. Hay hablistas que no quieren que esto se llame *puches*, sino *puchas*. Yo siempre he oído llamarles lo primero.

SECCIÓN SEGUNDA

LOS PLATOS DE HUEVOS

No son muy variados en la antigua cocina española; lo sabemos por la divertida fabulilla de Iriarte.

70 — Huevos pasados.

Son los huevos pasados motivo eterno de discusión. El uno los quería casi crudos, y el otro los prefiere como piedras. Y se han inventado unas maquinillas (que realmente nadie usa), con las cuales se pasan en la misma mesa, á capricho.

Para las personas que los prefieren en un punto regular, el sistema es muy sencillo: se echan en la marmita donde han de pasarse, que estará llena de agua fría, que se pone al fuego, y, cuando rompe á hervir, se sirven los huevos, dentro del mismo recipiente.

Lo general es hacer lo contrario; echarlos en agua hirviendo, y con el reloj de arena, ó á ojo, ó haciendo devociones, dejarlos hasta suponerlos pasados ya. Con este procedimiento, casi siempre se tomarán los huevos fríos por dentro ó duros.

Deben servirse con picatostes fritos.

Las hueveras serán una antigualla, pero son el único modo decoroso de comer un huevo pasado.

Por supuesto, los huevos que se pasen, se lavarán antes cuidadosamente.

71 -- Huevos escalfados.

Los huevos pueden escalfarse en varios líquidos: agua, caldo, salsa de tomate, vino de Jerez, ó sobre una costrada hirviendo, que se sirva en la propia marmita donde se hace. Cuando se escalfan en agua, tiene que ser poca, para que no los ensope, y se echan de alto y se sacan con la espumadera.

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

72 — Huevos fritos.

Acerca de los huevos fritos ha escrito Angel Muro no poco, y desarrollado teorías complicadas.

Dejo el asunto en manos de otro aficionado distinguidísimo, *Picadillo*, autor de *La cocina práctica*. He aquí lo que dice el orondo maestro:

«Angel Muro, en su *Practicón*, somete el huevo á una porción de manipulaciones que yo creo innecesarias para obtener un huevo perfectamente frito.

»Basta para esto poner en una sartén, al fuego, una gran cantidad de manteca de cerdo, y hacer que se caliente hasta que desprenda un humo azulado. En este momento debe echarse el huevo, roto de antemano, en un pocillo, cuanto más chico mejor, procurando que caiga en la sartén en el centro y desde la menor altura posible, aunque para ello sea preciso introducir el pocillo en la sartén.

»Se le echa la grasa por encima dos ó tres veces con la pala, y cuando se ve que el huevo está dorado por abajo, se toma con la misma pala y se coloca en la fuente

»Convienes no dejar bajar el nivel de la manteca de cerdo, añadiendo más cantidad á medida que se van friendo los huevos.»

Por mi cuenta, indico que los huevos pueden freirse bien, y más á la española, con aceite andaluz fino; y que, por cuestión de vista, conviene redondearlos, con la boca de una taza, antes de que vayan á la mesa, pero sin dar tiempo á que se enfrien.

73 — Huevos fritos á la cubana.

Se frien los huevos en la sartén uno por uno, se ponen en una fuente á lo largo, de dos en dos, y á los lados el plátano frito en corona. En otra fuente, arroz en blanco moldeado; en los extremos de la fuente, el picadillo.—El plátano, una vez cortado en ruedas, debe pasarse ligeramente por un poco de harina, y freirlo en manteca de cerdo muy caliente, hasta que tome un color dorado, quedando bien escurrido y extendido en un papel de estraza.

El picadillo se compone de tasajo, que se pica un poco; se hace un refrito con cebolla, unos dientes de ajo picados finos y unas hojas de laurel; se le echa, cuando está

bien rehogado, tomates crudos picados ó salsa de los mismos, fresca ó de conserva; se deja que vaya cociendo un rato, se le añade el tasajo y un poco de jugo de carne, se sazona, se tapa y se pone al horno. Este picadillo, á falta de tasajo, se hace con carne asada ó cocida. El arroz debe estar seco y que salgan sueltos los granos y no hechos una pasta.

74 — Duelos y quebrantos, ó chocolate de la Mancha.

Sea responsable la erudición del Sr. Rodríguez Marín, reciente comentador del *Quijote*, si digo que los duelos y quebrantos, ó chocolate manchego, son sencillamente huevos fritos, con torreznos, ó sea tocino frito también.

Y me figuro que llamarían á este plato, tan sencillo como apetitoso, chocolate de la Mancha, porque en tiempo del Ingenioso Hidalgo, el chocolate era un lujo todavía, y en la Mancha se desayunaban con torreznos y huevos. Estoy pronta á rectificar la interpretación, cuando se publiquen las in-

vestigaciones que anuncia el propio erudito acerca de este punto sutil.

En Andalucía se suelen tomar con el chocolate huevos fritos y hasta magras de jamón.

75 — Huevos con tomate y jamón.

Límpiense tomates muy maduros, uno por cada huevo, y déseles vueltas en la sartén, con manteca de cerdo, un picado de cebolla y dos dientes de ajo.

Trasládese de la sartén á una marmita el tomate y su aderezo, y déjese cocer á fuego lento, salpimentando.

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

76 — Huevos con tomatada.

No son lo mismo, como se verá, que los huevos con tomate.

Tómense tomates buenos, medio kilo, y cuezan una hora, con un hueso de buey, perifollo, chirivía, zanahorias, una hoja de

laurel, sal y pimienta; así que estén bien cocidos, pásese todo por tamiz, vuélvase al fuego, añadiendo un vaso de Jerez, y sírvase sobre huevos duros cortados en cuatro pedazos. La tomatada ha de ir muy caliente.

77 — Huevos duros guisados.

Cuézanse patatas cortadas en cachos, en agua salada; escúrranse y pónganse en la marmita, donde ya estará un refrito de aceite, cebolla, ajo y perejil picado; ténganse los huevos duros cocidos, córtense en dos pedazos y agréguese á las patatas y al refrito. Cueza á fuego lento; sazónese á gusto y échese, para espesar, una cucharada de harina.

78 -- Huevos á la hugonota.

Poner á lumbre suave y con un poco de jugo, un plato de metal; cascar sobre él cuidadosamente los huevos, para que queden enteras las yemas; sazónarlos con sal y pimienta; pasarles por encima, como á herejes que son, la pala enrojecida, y servirlos semi blandos.

De este modo de preparar los huevos

habla ya D. Tomás de Iriarte en sus *Fábulas literarias*.

79—Huevos revueltos con cebollas.

Batir media docena de huevos y echarlos en la marmita. Sazonar con sal y pimienta. Poner la cacerola á lumbre floja, agregando una nuez de manteca de cerdo, revolviendo aprisa con cuchara de palo, hasta que comience á espesar. Añadir entonces tres ó cuatro cucharadas de picado de cebollas ya ablandado en la sartén, y á los pocos segundos trasladar el conjunto á una fuente, y presentarlo guarnecido de rebanadas de pan fritas.

La fórmula de los huevos revueltos es invariable. Se pueden revolver con tomate, con tocino, con espárragos, con jamón, con guisantes; pero siempre lo que se les añade ha de estar, si es verdura, cocido, rehogado y bien sazonado, y si es jamón, por ejemplo, frito ya.

80 — Huevos remenats.

Es preciso contar con una tartera de barro, en la cual se echan agua y aceite en

cantidades proporcionales, habiéndola untado previamente con ajo.

Se baten bien batidos los huevos que se desee preparar, se echan en la tartera, se tapa ésta, y un momento después ya están los huevos *remenats*.

81 — Humorada inocente.

Se elige una cantidad de huevos frescos, por ejemplo: una docena.—Se cascan, separando las yemas de las claras.—Se baten las yemas y se colocan dentro de una vejiga muy limpia, cuya capacidad pueda encerrarlas.—La vejiga se ata con bramantillo, para impedir que penetre en ella el aire, y se introduce en un puchero con agua hirviente, á buena lumbre, hasta que las yemas hayan cuajado. Se desata, entonces, el bramantillo, y se saca de la vejiga una yema enorme.—Tomando, en seguida, otra vejiga mayor, en la que se ponen las claras del huevo batidas, se coloca la yema en el centro y se ata la vejiga, sumergiéndola á su vez en agua hirviente hasta que se haya endurecido la monstruosa clara.

Se retira seguidamente á un plato, y una vez fría, se extrae de la vejiga un huevo

gigantesco, que podrá servirse entero, ó en mitades, ó en rebanadas que participen de clara y yema, presentándolo con una salsa adecuada á los huevos duros, ó guarnecido de cebolla rebanada, orégano y perejil picado, y sazonado todo ello con sal y pimienta, aceite y vinagre.

82 — Pisto manchego.

Hágase un picado no muy grueso de cebolla y trozos de jamón magro, y fríase todo en aceite andaluz ó manteca de cerdo.

Cuando empieza á tomar color, añádase calabaza en trozos. Al estar blanda la calabaza, se agrega un picado de tomate y otro, grueso, de pimiento morrón previamente asado. Se deja que rehogue junto en la cacerola, se añade caldo, y poco antes de servir se revuelve con los huevos, cuidando de que éstos no se pongan duros, ó se le escalfan encima.

Este pisto se hace sin huevos también.

LAS TORTILLAS

Hay algo característico de la cocina española en los platos de huevos, y son las tortillas.—Nadie desconoce la célebre defi-

nición que de la tortilla da el Diccionario de la Academia «Fritada de huevos batidos, comunmente hecha en figura redonda á modo de torta, y en la cual se incluye de ordinario algún otro manjar.» Y el mismo libro define «fritada» «conjunto de cosas fritas». La tortilla del Diccionario debe de ser de las españolas, por lo de la redondez. En todo se diferencian de las francesas. Éstas son prolongadas en su forma, mientras las españolas se ajustan á lo circular de la sartén; las francesas son esponjadas por fuera y jugosas, semilíquidas por dentro, y las españolas sólidas por todos lados.

Compactas y duras, se conservan dos ó tres días, como un fiambre, y fiambres se comen en cacerías y meriendas.

83 — Hormigos ó formigos.

Es una especie de tortilla de migas, de sabor sencillo y no desagradable.

Ante todo hay que migar pan en leche y freirlo en manteca de cerdo, hasta dorarlo.

Bátense luego los huevos, adicionados con leche también, y las migas, desengrasadas, se mezclan con el pan y se frien

sacándolas cuando la tortilla toma bonito color. Esta tortilla puede espolvorearse con azúcar.

84 — Tortillitas de San José.

Se baten (para cuatro personas) cuatro huevos, con perejil muy picado, sal y un poco de pan rallado. Cuando hace pasta, se va cogiendo á cucharadas y echando en la sartén, en la cual se tendrá ya la grasa bien caliente. Al estar doraditas se sacarán una á una, colocándolas en una cazuela. En la misma grasa que sobra en la sartén se fríe un poco de cebolla bien picada con una chispita de ajo, una cucharada de harina y una sospecha de pimentón. A falta de éste, se puede freír una cucharada de tomate con la cebolla. En el mortero se machaca perejil y se agregan dos cacillos de agua caliente, y todo junto se echa en la cazuela por encima de las tortillitas. Se sazonan con sal y pimienta, y se deja que hiervan un rato, antes de servir.

85 — Tortillejas guisadas.

Hágase una tortilla extensa, no muy gruesa, de cebolla, de miga de pan, de patatas,

ó sólo de huevos, y dórese bien en la sartén.

Sáquese y déjese enfriar.

Con la boca de un vaso ó con un molde á propósito, córtense en esta tortilla redondelitos mayores que un duro. Deben parecer tortillejas.

Hágase una salsa con cebolla picada, perejil lo mismo, zanahoria, puerro, caldo, una cucharada de harina, sal y pimienta, y una nuez de manteca de cerdo. Hierva despacio esta salsa, y cuando esté medio reducida, pásese por tamiz, vuélvase al fuego hasta que esté muy caliente, y entonces pónganse en ella cinco minutos, lo bastante para calentarse, las tortillas, y sírvanse ordenadas en una fuente y bañadas en la salsa.

86—Huevos de capirote ó tortillejas.

Tomarás docena y media de huevos, partirás los cascarones por junto á las coronillas; les quitarás toda la clara, quédense las yemas en los cascarones, y echarás un poco de sal y anís en cada uno; luego pondrás la sartén al fuego con media libra de manteca de vacas, y menearás las yemas con un palillo, é irás echando en la sartén

estos cascarones boca abajo; luego veles echando de la manteca caliente por encima con la paleta, y vendrás á hacer una tortilleja en la boca de cada cascarón; sácalas de la sartén, que se escurran; harás unos picatostes angostos, y sírvelos entre los huevos. Son huevos secos y de buen gusto.

MONTIÑO.

87 — Tortilla de cebollas.

Cuézanse con manteca de cerdo, en la sartén, cebollas cortadas en ruedas, y, cuando estén cocidas, viértanse encima los huevos batidos para formar la tortilla, terminando la cocción como de ordinario.

88 — Tortilla de patatas.

Se cortan las patatas del grueso y tamaño de un duro y se frien en aceite ó manteca de cerdo, sin dejar que se pongan ni recias ni doradas. Han de quedar blancas y blandas, y bien colocadas, formando capas, sin irregularidad.

Hay quien prefiere ruedas de patata muy frita, y hay quien saltea las ruedas en manteca de vaca con perejil picado;

hay quien emplea patata cocida, desmenuzadita, dada «una vuelta» en la sartén, y sazónada con sal y una miaja de pimienta. Entre estos sistemas cabe elegir.

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

89 — Tortilla de pececillos.

Con todos los pececillos menudos puede confeccionarse una tortilla, en que el huevo no tiene más oficio que reunir á los peces dándoles una forma bonita, de rueda, las colas todas hacia el centro y las cabezas dibujando la circunferencia.

Sirven para este objeto los boquerones, las lachas ó tranchos y los *peones*, de mi país.

Esta clase de pececitos ni se escama ni se vacía, sino que van á la sartén cual salen del mar, pudiendo lavarse, si se tiene escrúpulo, en agua salada, y secarlos con paño, lo cual les quita las escamillas.

Se disponen, como he dicho, en un plato, que se vuelca sobre la sartén para guardar la forma, ó se hacen varios abaniquitos que se van disponiendo en la sar-

tén hasta completar la rueda, y luego se echan los huevos, que estarán ya batidos y salados, y se cuaja la tortilla.

90 — Tortilla de bacalao.

Suele aprovecharse el bacalao que se tiene guisado ó frito. Se deshilacha ó pica, y se añade á los huevos de la tortilla, haciéndola como todas.

Por el mismo procedimiento se hace la tortilla de merluza, la de atún y la de besugo.

91 — Tortilla de espárragos tri- gueros.

Se cuecen en dos ó tres aguas los espárragos para desamargarlos, y en la última se pone sal y pimienta. No se aprovecha sino la parte blandita y la cabeza del espárrago.

Se cortan en trozos y se hace la tortilla como las otras.

92 — Tortilla de jamón.

Se pica jamón en cubitos pequeños, y también se puede picar un poco de tocino, friéndolo todo en grasa. Se escurre bien y

se hace la tortilla. En ésta, como en todas las que llevan dentro algo salado, no se salan los huevos.

93 — Tortilla de chorizos.

Hay que cocer antes los chorizos y freirlos luego, cortándolos en ruedas, lo más finas posible.

Se hace la tortilla como todas, y es una de las mejores.

94 — Filloas.

Se baten diez y ocho huevos en una olla nueva de barro, ú otra vasija limpia; en ellos se van echando cuarenta onzas de harina de primera y revolviendo con una cuchara de palo. Si al acabar de envolver la harina con los huevos está demasiado dura la mezcla, se añade un poco de los cuatro cuartillos de leche que corresponden á estas cantidades. Compacta la masa, se trabaja bien con la cuchara, para deshacer los bollos que haya formado la harina; y si se prefiere amasar con la mano, hágase dentro de la misma olla. Así que no hay bollos, se añade poco á poco la leche, y, siempre revolviendo, al acabar de echar

la lechè, se agrega un cuartillo de agua y una onza de sal molida. Se deja quieto el *amohado*, dos horas poco más ó menos, y si al hacer las filloas se ve que no salen finas, será que es gorda la leche, y que necesita un poco más de agua; se le añade lo más medio cuartillo, pero si la leche no es gorda, salen bien sin tener que añadir agua.

Cuando van á hacerse, se revuelve el *amohado* y se cuele en otra olla, por colador gordito, pero en el cual queden los bollos de la harina; aunque, bien trabajada con los huevos, no forma bollos.

Se tiene la sartén caliente sobre la lumbre; se frota rápidamente con tocino ó unto, y se extiende una capita de *amohado*. Cuando está la tortillita ligeramente dorada por un lado, se vuelve del otro. La capa de *amohado* ha de ser delgadísima. Cuanto más sutil, más sabrosa es la filloa.

La confección de las filloas es muy lenta haciéndolas una por una; pero ahora existen sartenes especiales, que tienen un solo mango y cuatro platos, y con las cuales pueden freirse á un tiempo cuatro filloas.

La filloa es, en Galicia, la más delicada golosina de Carnaval. Tiene fanáticos. Este plato, al parecer típico de los fogones gallegos, existe también en la cocina popular francesa.

95 — Filloas de sangre.

Hácese añadiendo al *amohado* una cantidad pequeña de sangre de cerdo, batida como la que se destina á las morcillas. Sólo lo necesario para colorear.

SECCIÓN TERCERA

FRITOS, FRITURAS Ó FRITADAS, Y FRITANGAS

Generalmente, en las mesas caseras españolas, el frito ocupa un lugar preferente. Suele servirse después del cocido, ó, si no hay cocido, de la sopa.

Es además plato barato, en general, pero no fácil del todo, y por consecuencia, no popular. El pueblo no come frito propiamente dicho, pues no todo lo que se fríe es un frito,⁸ en el sentido cocinero de la palabra, la cual, por cierto, con este sentido tan usual, no aparece en el Diccionario de la Academia. Otros Diccionarios la identifican con *fritada* y con *fritura*. Pero ruedas de merluza fritas, verbigracia, no son un frito.

Y por eso me ha parecido que convenía distinguir los platos de sartén en fritos, fri-

turas ó fritadas, y fritangas. Frito es el manjar que se prepara con arte y regularidad para la sartén. Fritura ó fritada, el manjar que se fríe sin otro aliño. Fritanga, el manjar grosero, de sartén igualmente.

Hay en la cocina española muchos fritos que corresponden á la sección de postres de sartén. En Andalucía he visto servir, después de la sopa, el frito, espolvoreado de azúcar.

96 — Rebozado usual.

Se reduce á harina y huevo batido, ó huevo batido y ralladura de pan.

97 — Pasta de freir abuñolada.

Tómese media libra de harina, formando en su centro un hueco en el que se echarán tres yemas de huevo (cuyas claras se guardarán aparte), cinco gramos de sal y dos cucharadas de aceite fino. Deslíase el conjunto con cuchara de palo, incorporándole poco á poco agua tibia, á fin de obtener una pasta lisa, suelta, aunque lo bastante espesa para que se adhiera á la cuchara. Esta operación debe hacerse en una vasija.

Déjese en reposo una ó dos horas, y diez minutos antes de emplearla, se batirán las claras, y al estar firmes, se mezclarán con la pasta.

98 — Frito alzado.

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

99 — Frito hueco de sesos.

Se hace pasta de freir con harina y sal, añadiéndole luego clara de huevo batida á punto de nieve.

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

100 — Fritos de hostias.

Se pica un poco de jamón magro con otro poco de perejil; se fríe en manteca de cerdo, con una corta cantidad de harina, y se agrega leche, hasta que forme como una

pasta de croquetas. Se tiene un seso de ternera cocido en caldo, y, habiéndolo escurrido, se mezcla con la pasta anterior—todo en proporción de cantidades—y se bate mucho hasta que forme una pasta homogénea.

Se extiende la pasta sobre hostias, debiendo quedar del grueso de medio dedo; se cubre con otras hostias, que se humedecen por el borde para que se adhieran á las de abajo; se recortan con tijera, de la forma y tamaño que agrade; se rebozan con huevo y pan rallado; se fríen en mitad aceite y mitad manteca, y se sirven muy calientes.

101 — Fritos de almejas.

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

Frías ya, envuélvanse en la pasta de abuñolar, y fríanse en aceite, con cuidado de darles vueltas para que salgan abuñoladitas.

102 — Soldaditos de Pavía primeros.

«Plato clásico en Madrid durante los días de Semana Santa.

Los soldaditos de Pavía requieren para su preparación un buen bacalao. Se corta éste en trozos cuadrados, del mismo tamaño, los cuales se tienen por espacio de veinticuatro horas á remojo en agua, mudándosela con frecuencia. Se escurren, se secan con un paño y se envuelven en huevo batido, haciéndolos freir en aceite muy caliente. Cuando están bien dorados se escurren del aceite y se dejan enfriar, y una vez fríos se envuelve cada uno en una tira de pimiento morrón, asado ó en conserva según la estación.»

Esta es la receta de «soldados de Pavía» que encuentro en *La Cocina Práctica*, y me parece muy bien; pero, al hallar en *El Prácticon* la que sigue, me entran dudas.

103 — Soldaditos de Pavía segundos.

«Buenas y largas tiras de bacalao remojado, limpio de pellejo y raspas, empapadas en una pasta de freir, coloreada con una chispa de azafrán; se fríen en mucho

aceite, y han de quedar muy tostadas y crujientes.»

No será poco difícil averiguar las verdades históricas, si en un punto concreto de cocina actual y popular difieren tanto las versiones. Parece más verosímil la primera, porque la tira de pimiento morrón recuerda la chaquetilla roja del valiente regimiento, y explica el nombre del plato.

104 — Fritos de bacalao á las Torres de Meirás.

Desalado un pedazo gordo de bacalao, como un cuarterón, se limpia y cuece en el agua justa, sin que nade en ella. Luego se pica con la media luna.

Se echa en fuente sopera y se le añade un poco del agua donde coció, para que lo ponga jugoso; luego se le va salpicando harina, por lo regular tanto bulto de harina como de bacalao, y se trabaja mucho. Se añade poca sal y un punto de pimienta, con dos yemas de huevo, y debe formarse una masa bastante espesa, pero no dura.

Al punto de freir, se batien en nieve las dos claras, se incorporan, y luego se hacen bolas ó cuadros, y se fríen en bastante

aceite ó grasa de cerdo; interiormente, van quedando esponjados.

Este mismo frito puede hacerse con carne que sobre del asado ó con gallina; sólo que entonces debe desleirse la harina en leche, añadir el picadillo de la carne ó de la gallina, luego las yemas, y las claras por último.

105 — Fritos de bacalao á la vizcaína.

Si ha sobrado bacalao á la vizcaína, lo cual no suele suceder cuando está bien guisado, se pica quitadas las espinas, con todo su aderezo, y luego el picado se maja.

Se le incorpora harina y yemas de huevo hasta que forme una pasta jugosa; se le añaden las claras de los huevos batidas en nieve, y se fríe en aceite ó manteca, quedando como buñuelos los fritos.

106 — Albóndigas de lenguado.

Después de cocido en caldo, se pica menudo el lenguado, con miga de pan, sal, pimienta, ajos, perejil y huevos batidos, para que todo forme una masa de regular consistencia. Con ella se hacen las albón-

digas, cubriéndolas de pan rallado, y se fríen en aceite ó manteca.

Se sirven adornadas con ramitos de perejil.

107 — Albondiguillas de merluza.

Después de bien lavada la merluza, se limpia de espinas y pellejo, y se pica la carne menudamente. Fríanse algunas cebollas y macháquense, bátanse tres ó cuatro huevos y mézclense íntimamente el picadillo de merluza, la cebolla frita y los huevos, añadiendo perejil en polvo y una pulgarada de azúcar. Fríanse las albondiguillas, que se forman con esta pasta, en aceite bien caliente, y sírvanse solas, ó acompañadas de la siguiente salsa:

Échese en el aceite en que se frieron las albóndigas una cucharada de harina y unas gotas de vinagre; revuélvase bien y alárguese con agua caliente, dos ó tres cucharadas no más.

108 — Albóndigas de carnero.

Se pica menudamente una porción de carnero y se le añade el cuarto de su peso de carne de salchicha, miga de pan mojada

en leche, patatas cocidas, perejil picado, sal, pimienta y unas yemas de huevo. Bien incorporada la mezcla, se forman las albóndigas, se pasan por ralladura de pan y se fríen. Todas las albóndigas pueden acompañarse con salsas, sea de tomate, ó picante, ó de huevo y vinagre.

109 — Empanadillas de escabeche de besugo.

Para hacer el relleno, con el besugo en escabeche limpio y desmenuzado, se fríen doscientos gramos de pasta de tomate. Se añade una cucharada sopera de harina, un poco de nuez moscada rallada, sal, medio cuartillo de leche (todo esto, al fuego), revolviéndolo sin cesar y poniendo luego la pasta á enfriar en una fuente.

La masa de las empanadillas se hace poniendo en vasija la harina con un poco de sal, manteca derretida al baño de maría, y vino blanco. Con cuchara de madera se revuelve y mezcla bien, hasta que está en disposición de trabajarla con la mano sobre la tabla. Trabájese como diez minutos, déjese reposar otros diez, y estírese

con el rodillo, dejándole el grueso de un duro.

Córtense rodelitas con la boca de un vaso, póngase una cucharada de relleno, y doblando la masa bien sujeta en forma de cordón alrededor, ó serrándola con la rodaja, queda la empanadilla en forma. Friase en aceite muy caliente.

Pueden hacerse estas empanadillas rellenándolas con toda clase de pescados, aves y carnes.

110 — Teresicas de pescado.

Bien cocido el pescado, y sin espinas, se maja en el almirez, se le agrega pan rallado, azúcar y clara de huevo, muy batida antes, y se forma una masa, de la cual se hacen porciones como nueces.

Se escurren en una fuente, se frien en manteca ó aceite, y al servir las calientes, se espolvorean con azúcar.

111 — Abrigos de ternera.

Se cortan lonjitas muy delgadas y no muy grandes, de carne de ternera magra y fina, y se aplanan con la paleta, adelgazándolas más.

Se tiene hecho y rehogado un picadillo de jamón, tocino, perejil, miga de pan y huevo cocido, y se coloca una porción sobre cada lonja, cubriendo luego con ésta el picadillo, y reuniéndola de modo que forme al relleno como un gabán ó sayo. Se ata con hilo, se fríe sin rebozar, con manteca, se desata y se sirve.

112 — Frito de manos de ternera rellenas.

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

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

113 — Frito de orejas de ternera.

Cocedlas un poco, primero en agua, y luego del todo en caldo; sazonad con sal y pimienta; cortadlas en pedacitos de buena hechura y ponedlas en adobo, en aceite,

vinagre, una hoja de laurel y el zumo de una naranja agria.

Á las tres horas, escúrranse los pedazos, rebócese en pasta de freir, y ya fritos sírvanse con adorno de perejil.

114 — Frito de hígado de vaca.

Se limpia bien el hígado; se parte en filetitos del grueso de una barra de lacre, todos de la misma longitud, se sazona con sal y pimienta, se reboza con un batido de huevos, aceite y una capa de harina, y se fríe.

115 — Frito de sesos de vaca.

Se limpia y cuece la sesera con agua y sal; se corta en pedazos cuadrados, no muy chicos; se envuelve en pan rallado y huevo; se fríe, y se sirve guarnecido con perejil.

116 — Magras de jamón fritas.

Se busca jamón magro y fresco, y se desala rápidamente en agua, dejándolo en ella cosa de hora y media.

Se cortan las magras con un cuchillo muy afilado, para que salgan limpias; se les deja un grueso como de un dedo, lo

más; se igualan poniéndolas unas encima de otras, porque no hay cosa más fea que magras de distinto tamaño; y como las rebarbas se aprovechan para picadillos, no hay que escatimar el recorte.

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

LAS FRITURAS Ó FRITADAS

117 — Fritura de vieiras.

Las vieiras pueden freirse enteras, pero si son grandes, convendrá partirlas. Córtese en ruedas del grueso de una peseta, al través de la hebra, envuélvanse en harina de maíz ó de trigo, y fríanse hasta casi achicharrarlas. Sirvanse con ruedas de limón alrededor.

118. — Fritada de angulas.

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

119 — Fritada de calamares.

Se cuecen primero y luego se cortan en ruedas ó en tiras, friéndolos acompañados de pizquitos muy pequeños de jamón y tocino.

120 — Fritura de pescado á la andaluza.

En Málaga he comido esta fritura, cuyo secreto, á mi parecer, no consiste sino en que fríen el pescado, ó en una enorme sartén, ó en un caldero, y mucho á la vez, y en un lago de aceite, y todo cortado en trozos chicos, como huevos de paloma.

La fritura que me tocó saborear contenía pescado de muy varias clases: pescadillas, salmonetes, merluza, anguila, calamares en ruedas, y no sé si algo más.

El procedimiento es salar los trozos, envolverlos en harina, y que estén retostaditos y crujidores cuando salgan del fuego.

Doy fe de que esta fritura española tira del vino azucaroso y alegre, con el cual la sirven, y aun los que detestamos el alcohol nos vemos en apuro para no regar con varias copas ó cañas de manzanilla el pescado del Mediterráneo aderezado así.

121 — Fritura de riñones.

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

Luego se cortan en rebanaditas, y se fríen con manteca de cerdo, á fuego vivo.

Se retiran cuando empiezan á estallar. Se acompañan con patatas fritas, en ruedas del tamaño de un duro.

122 — Salchichas fritas.

Se preparan las salchichas cortando el bramante, cuidando de que no quede ningún pedazo de él; se sumergen en agua hirviendo, se deja dar un par de hervores, se cubre la cacerola y se quita del fuego. Quedan así diez minutos; luego se retiran, se pinchan, y se fríen en manteca de cerdo, hasta que estén pasaditas, sin llegar á achicharrarse.

Se sirven sobre puré de patatas, y, si se quiere, acompañadas de huevos estrellados.

El mismo procedimiento, y acompañamiento, para el chorizo.

123 — Chorizo frito.

Se procede como para la salchicha, excepto que la salchicha se frie y sirve entera, y el chorizo cortado en trozos. Con huevos estrellados está excelente: tiene que ser chorizo fresco, sin picante, y no de los magros y duros, sino tierno y grasiento.

124 — Morcillas fritas.

Toda morcilla, sea picante ó dulce, puede servirse en fritura. Para que no se deshaga en la sartén, se envuelven los trozos en huevo batido, luego en harina, y luego otra vez en huevo batido. Si la morcilla es dulce, se espolvorea de azúcar al salir de la sartén. Si es picante, de sal, muy á la ligera.

125 — Alcachofas fritas.

Se cuecen antes, desamargándolas, alcachofas de mediano tamaño, más bien chicas, y ya frías, se parten en dos pedazos, se rebozan en huevo batido y pan rallado, ó en pasta de freir, y se fríen en manteca de vacas.

126 — Berenjenas fritas.

Móndense y córtense en tajadas sutiles, que se empararán en un batido espeso compuesto de harina desleída con un huevo y agua, una pulgarada de sal y un poco de aceite.

Se frien, envueltas en pan rallado.

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

127 — Garbanzos fritos.

No son lo mismo que la «ropa vieja», cuya fórmula se encontrará entre los platos de carne. Los garbanzos fritos pueden ser sobrantes del cocido, ó sencillamente cocidos aparte en caldo, hasta que se pongan blandos y jugosos.

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

128 — Fritanga de menudillos.

Cortados en pedazos el hígado, el corazón, los bofes, la asadura, en suma los despojos que se empleen para tan democrá-

tico plato, se frien en sartén con buena porción de cebolla picada y una cabeza de ajo separada en dientes.

Los menudillos pueden ser de ave ó de ternera, buey, vaca, etc.

Cuando va tomando color la fritanga se le añade sal y pimienta rojo picante ó dulce, según los gustos.

129 — Buñuelos de sangre.

En seguida de degollado el cordero ó cabrito y recogida su sangre, que se sazonará con sal y pimienta, se tendrá aceite hirviendo, se echará la sangre á cucharadas, y queda formando buñolitos.

130 — Fritanga de sangre.

La sangre puede ser de cerdo, aunque la fórmula no varía si es de ternero ó carnero.

Se rehogan en aceite, hasta que tomen color, una ó dos cebollas picadas, y se agrega sazón de pimienta picante; luego se echa la sangre, con sal y pimienta y mucho tomate; se revuelve, y cuando está todo bien pasado, se sirve.

131 — Gallineja.

Es una fritanga muy tosca, de tripas de cordero, buche ó cuajar de cerdo, ubre de vaca, y en suma, despojos y membranas de animales de matadero.

Se trocea grueso, se fríe en aceite hirviendo, y se sazona con sal, pimienta picante y pimienta dulce. A veces, las cocineras al aire libre prescinden de este último requilorio.

SECCIÓN CUARTA

PECES, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS

La riqueza de las costas españolas haría interminable esta sección, y es necesario limitarse, dejando además á la inteligencia de los que leen el entender que la mayor parte de los guisos de un pez blanco son aplicables á otro pez blanco, y que la mayor parte se cuecen, frien y asan del mismo modo.

Sólo quiero recordar que la pesca tiene que ser fresquísima, y el pescado manido no se puede presentar á nadie.

PECES DE MAR

132.—Para cocer el pescado.

Regla general para cocer todo pescado: poner en la besuguera cebollas, perejil, apio, zanahoria, cebolleta; en suma, hierbas y hortalizas sabrosas, y una ó dos cucharadas de aceite. Pero, como puede ser

más rápido cocerse algunos peces que las hortalizas, pueden hervir solas antes un rato, y en el caldo, ya frío y sazonado con sal y pimienta, poner el pez á que cueza.

133.—Merluza cocida.

Se limpia la merluza. Se espolvorea con sal. Se pone luego en agua salada, fría, con una cucharada de aceite, y cuando rompe el hervor, cocido está el pez. En la cocina moderna, se quita á la merluza el pellejo.

134 — Merluza frita.

Hay dos maneras de freir la merluza, y ambas buenas.

Se puede cortar en ruedas muy delgadas, y rebozarla sólo en harina; ó en ruedas ya algo gruesas, y envolverla en huevo y pan rallado.

Siempre se debe quitar la espina.

135 — Merluza en ajada.

Generalmente se toma, para este guiso, la cabeza de la merluza, con el trozo que le corresponde.

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

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

136 — Merluza abierta.

Se desespina una cola de merluza, se abre, se salpimenta, se moja media hora en leche, y luego se fríe entera, envuelta en huevo batido y pan rallado.

Se adorna con aceitunas deshuesadas y cogollos de lechuga.

Puede acompañarse con salsa de tomate.

137 — Merluza asada.

Se toma una cola de merluza y se desespina. Se pone en un plato que resista al fuego, haciéndole unas ligeras incisiones en la parte de arriba y metiendo unas cortaditas de limón; se espolvorea de sal, se añade aceite, en el cual se habrán frito dos dientes de ajo, que se tiran; se cubre con

pan rallado y perejil picado, y se asa en el horno.

Hay que procurar que no se seque el aderezo, porque al servir debe estar jugosa ã impregnada de aceite la merluza, y si sobrase aceite, se escurrirá antes de servir.

138 — Merluza con guisantes.

Se cortan ruedas de merluza y se ponen en una marmita, con un refrito de cebolla picada y tomate, perejil y puerro, y una miga de pan mojada en caldo. Cuando está á medio guisar la merluza, se añaden los guisantes, que se habrán cocido muy bien en agua salada. Es preciso que estén mantecosos.

Á última hora se agrega un espeso rubio, y si se queda muy compacto, un poco de caldo caliente.

139 — Merluza con avellanas.

Después de limpia la merluza, se divide en trozos bastante grandes, que se salcochan en vino blanco, y se cuecen. Májen-se avellanas, perejil, cinco ó seis dientes de ajo y un poco de pan tostado; deslíase con agua, caldo ó vino y viértase en la cazuela

donde se coció la merluza. Déjese hervir todo junto cinco ó seis minutos y sírvase.

140 — Otra fórmula.

Cuézase ligeramente la merluza con agua y sal, unas ramas de albahaca y una hoja de laurel.

Májense avellanas, y alternense capas de pasta de avellanas, de pan rallado, de queso rallado y ruedas finas de merluza. Añádase manteca de cerdo y otro tanto de aceite, y tuéstese en el horno.

En vez de avellanas, pueden emplearse piñones y nueces. Y puede también formarse la pasta con los tres frutos, y añadir almendra.

141 — Merluza rellena.

Para rellenar la merluza se debe elegir una cola de buenas dimensiones, y desespinarla sin abrirla, limitándose á despegar interiormente la espina con un cuchillo, y á tirar de ella, sacándola entera; operación que parece difícil, y no lo es.

Quitada la espina, queda el hueco para el relleno. Hay dos fórmulas de relleno; creo más apetitosa la primera.

Se pica cebolla menudísima, y perejil, igualmente menudo; se cuece todo, con una arena de sal. Ligeramente cocido, se pasa por la sartén con un picadillo grueso de pimientos verdes, si puede ser de los pequeños, á los cuales se agregará después el contenido de una lata chica de tomate, ó un tomate fresco. Pasado el picadillo, se introducirá en el hueco, incorporándole un poco de queso de Villalón raspado. Las cantidades, naturalmente, en relación con el tamaño de la merluza, que, ya rellena, se asará, rodeándola de una guarnición de pan rallado impregnado de aceite, para que llegue jugosa á la mesa.

El segundo relleno se hace picando un pedazo de la merluza por la cabeza y añadiéndole pan rallado, perejil y cebolla picados y fritos, y unos pedacillos de jamón y tocino, picados menudamente también. Todo ello pasado por la sartén antes de rellenar.

(ELENA ESPAÑOL).

142 — Merluza á la calabresa.

Córtese la merluza en ruedas, dos por comensal, y córtese en tiras delgadas, para cada comensal también, una cebolla grande y dos pimientos verdes. Saltéense pimientos y cebolla en aceite andaluz, con un picado muy menudo de ajo y perejil.

Salteado ya, se le agrega una copa de vino blanco por cada dos comensales, y cuando haya reducido se añade, por cada copa de vino blanco, una cucharada de salsa de tomate.

Se toma luego un plato que pueda ir al fuego; se unta con aceite, y se ponen en él las ruedas de merluza, sazonadas con sal, pimienta y zumo de limón. Se echa sobre las ruedas la mezcla del aderezo, y se espolvorea con miga de pan blando rallado, y unas gotas de aceite, poniéndolo en el horno como unos veinte minutos. Se sirve en la misma fuente ó marmita en que se ha guisado. Es muy popular este guiso en fondas y hosterías madrileñas.

(Del libro *Todos los platos del día.*)

143 — Merluza rellena al estilo de Toro.

Límpiese la merluza quitándole las agallas y conservándole el buche entero. Extráiganse las huevas y la asadura con mucho cuidado, á fin de que no revienten.

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

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

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

(Del libro *La Cocina Práctica.*)

144 — Merluza á la manchega.

Se prefiere la ventrada del pez, que, después de rehogada en aceite, se pone en cazuela con un picado de cebolla, no muy fino, tomate fresco en trozos, un rojo de harina, sal, pimienta y una rajita de canela en rama.

Se moja con caldo del puchero, y se deja levantar el hervor á fuego vivo.

Se aparta y se pone á fuego más flojo, como media hora, hasta que esté en punto el guisado.

145 — Merluza á la vizcaína.

En una tartera de barro vidriado póngase aceite á calentar, y echésele perejil picado, media hoja de laurel y dos cucharadas soperas de harina. Cuando tome color se mojará con caldo, cucharada por rodaja de merluza, y se salpimentará.

Cuando levante hervor se agregará la merluza en ruedas, añadiendo puntas de espárragos y guisantes, que ya estarán cocidos.

Se retirarán las hojas de laurel y se servirá en la tartera.

146 — Merluza en guiso de bacalao.

Es un modo excelente de guisar la cabeza de la merluza, ó mejor dicho, la ventrada, porque para la cabeza propiamente dicha la ajada es el guiso mejor.

Se parte y se desespina, en crudo, el trozo de merluza que se quiera; se corta como el bacalao, se fríe y se coloca en una cazuela honda, alternando: capa de merluza, capa de ruedas de patata del grueso de un duro (ya fritas), capa de tomate y capa de pimiento asado y blando. Este pimiento, si es morrón y de lata, no necesita asarse antes, pues ya está curtido. Puede ser verde ó rojo.

Se sala, se moja con mitad agua y mitad aceite, y al horno, ó á cocer á remanso bastante tiempo.

Si se quiere hacer sin pimientos, también sale bueno el guiso.

147 — Pescadillas fritas.

La pescadilla se fríe en forma de rosca, de modo que la cola esté cogida por los dientes del pez.

Se envuelve en harina, y en cuanto al grado de achicharramiento, depende de

que agrade más ó menos crocante la fritura.

148—Pescadillas al vino de Rueda.

Tómense pescadillas de las mayores, y ya limpias y escamadas, ponedlas en la besuguera bien untada antes de manteca ó aceite; mójese con medio vasito de Rueda por pescadilla, sálese, sazónese con pimienta, y añádase un diente de ajo picado menudo.

Déjese cocer tres ó cuatro minutos; vuélvase las pescadillas y riéguese con el cocimiento; déjese reducir un tanto la salsa. Al servir, añádase un poco de manteca de vaca y el zumo de un limón, y sírvase en el mismo plato ó besuguera, si es presentable.

149 — Bacalao á la vizcaína legítimo (1).

Desalado y cocido el bacalao, se pone para la salsa mitad aceite y mitad manteca

(1) El bacalao para estos guisados algo ordinarios, pero muy sabrosos, es mejor que sea del común y corriente, de Noruega, un poco moreno.

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

(Del libro *La Mesa Vizcaína*, por doña D. V. de U.)

150 — Otra fórmula de bacalao á la vizcaína.

Previamente desalado y cortado en trozos regulares, se pone en agua, á la lumbre, á que dé un hervor, mientras se asan en parrilla unos cuantos tomates que en seguida se despellejan y se aplastan en un plato con cuchara de palo.

A la vez, se rehoga ligeramente en sartén, con aceite, buena porción de cebolla menudamente picada, y antes que se

dore, se agrega el tomate y se termina el rehogo.

Se ordenan en una cazuela los trozos de bacalao, se cubren con la cebolla, tomate y aceite de la sartén, y se pone la cazuela á lumbre mansa hasta que el bacalao quede bien cocido.

Durante la cocción, hay que sacudir á menudo la cazuela, para que el bacalao se empape de su salsa.

151 — Otra fórmula de bacalao á la vizcaína.

Se toma bacalao langa; se pone en remojo durante veinticuatro horas; se saca, se seca y se fríe después; se le ponen pimientos riojanos, á los cuales se les quita la carne; de ésta se hace una salsa espesa con tomate y bastante cebolla muy picada, y se va añadiendo una capa de salsa y otra de bacalao; se tiene en el horno breve rato; en seguida se sirve.

152 — Bacalao á la purum-salsa.

Esta receta, vizcaína también, fué remitida con una atenta carta y publicada en *El*

Noroeste, periódico de la Coruña. Dice literalmente así:

«Se desala el bacalao, que, por supuesto, siendo de Escocia resulta mejor, y se pone en una pota á cocer con patatas en rebanadas, retirándolo del fuego antes de que esté del todo cocido.

En otra pota pequeña se coloca igualmente al fuego manteca de vaca y aceite, por mitad, en cantidad suficiente para hacer una salsa abundante, con una cebolla, grande, entera, y cuando ésta está bien cocida se saca todo del fuego y se pasa la cebolla por un tamiz, haciendo con ella y con la salsa una papilla bien revuelta; después se le escurre al bacalao cocido todá el agua, y en una tercera pota se va colocando por capas alternas, una de bacalao y otra de patatas, echando encima de todo el cocimiento de aceite y manteca y procurando que este líquido lo cubra bien; y seguidamente, á fuego lento, bien tapado, y con brasas encima, se pone á hervir, por un par de horas al menos, moviéndolo con alguna frecuencia por las asas para que no se pegue.»

153 — Bacalao á las Torres de Meirás.

En una marmita algo honda y de plata ó metal se van colocando:

Capa de bacalao (bien desalado, desespinado, cortado en trozos iguales y frito en sartén á la ligera).

Capa de ruedas de patata (también algo fritas).

Capa de ruedas de cebolla (frita, que haya tomado color).

Capa de tomates y pimientos rojos ó verdes, el tomate deshecho y pasado por la sartén, y el pimiento asadito antes.

En otra cazuela se sazona el aceite, porque siempre conviene desleir en él la sazón para que se reparta bien.

Se echa en el aceite: sal en cantidad suficiente—pimiento dulce—dos dientes de ajo, machacados—y, si hay afición, pimiento picante ó una guindilla muy raspada.

Viértase el aceite, hasta cubrir la mezcla, y se pone al fuego, á remanso.

Necesita lo menos tres horas para amalgamarse.

Pasado este tiempo, si tiene demasiado aceite, se escurre por un costado de la marmita, y se pone en el horno caliente, diez minutos, á que forme costra.

Se sirve en la marmita.

154 — Bacalao á lo carretero.

Cocido en agua, y enjuto, colóquese en un plato. Friáanse en aceite unos dientes de ajo, agregándoles en seguida pimentón dulce ó picante y unas cucharadas de vinagre. Cubrir con esta salsa el bacalao, al servirlo.

155 — Bacalao con piñones.

Bien remojado el bacalao, se corta en trozos cuadrados, se desespina, y se coloca en tartera, con el pellejo hacia arriba. Se pica en el mortero cebolla y perejil, y si gusta, un poquito de ajo; encima se pisan los piñones y encima de los piñones pisados, que serán como un puñadito, una cucharada de harina de trigo. Bien pisado todo, se va añadiendo poco á poco aceite frío, que tenga quitado el rancio, y una poca de agua también fría, porque este guiso casi sólo requiere aceite, pero el agua es

para cocer el bacalao. Se reúne todo en la tartera, con un poco de sal y una pulgarada de azúcar, y se deja terminar á fuego no muy vivo al principio; después, se pondrá en el horno, para que forme costra.

156 — Bacalao en nogada.

Se pican nueces, una cantidad regular, y se ponen al fuego en una cazuelita con agua, sal, un poco de aceite y un polvo de harina.

Se tiene cocido el bacalao, en trozos, y media hora antes de servirse, se le agrega la nogada, con la cual hierve.

157 — Bacalao con pasas.

Se fríen en la sartén en aceite, envueltos en harina, trozos iguales de bacalao bien desespinaados y limpios.

Se fríe también, quitado el bacalao, una regular cantidad de cebollas, cuidando de que no tome color y de que se ablande por igual; y luego se fríen rebanaditas de pan en cantidad suficiente.

Se tienen preparadas pasas de Málaga, buenas, de regular tamaño. Se pone en la marmita: capa de trozos de bacalao, capa

de tostaditas, cebolla y pasas, y así alternando, hasta que se llene casi, dejando dos dedos libres para lo que hincha el pan. Se termina con capa de pan.

Se moja con el aceite de freir y agua salada y se pone á fuego moderado hasta que esté en punto. Se tuesta un poco en el horno para que se forme costra. Se sirve en la marmita.

CONDESA VIUDA DE PARDO BAZÁN

158 — Bacalao á la gallega.

Desalado y cocido en agua, se corta en trozos, los cuales, pasados por harina, se ponen á freir en una cazuela con aceite. Se espolvorean luego con perejil picado y se mojan en agua á cubrir, agregando pimienta, ruedas de cebolla fritas, pimiento dulce, ajos picados, jengibre y zumo de limón.— Déjese hervir hasta evaporación de casi todo el líquido, y sírvase.

Encuentro esta receta en un libro. Por más que en toda mi vida he visto que en Galicia se guise así el bacalao, ni he oído jamás á una cocinera del país la palabra «jengibre», ni es Galicia la tierra donde

más abundan los limoneros, no he querido omitir la fórmula.

159 — Bacalao asado á la bandera española.

Se diferencia este bacalao de los demás guisos de bacalao en general en que no se trocea.

Hay que escoger una hoja grande de buen bacalao, y, después de desalada, convendrá cortar en ella un pedazo lo más grande posible, de forma lo más perfecta, cuadrada ó cuadrilonga, y cocerlo en caldo del puchero, hasta que esté blando.

Ásese luego al horno, sobre una capa de pan desmigado, aceite, perejil picado y cebolla lo mismo, habiéndosele dado á este aderezo una vuelta en la sartén. Por encima se cubre con el mismo aderezo, pero antes de ir á la mesa se tienen, ralladas, unas yemas de huevo cocido, y hechos pedacitos pimientos morrones, y antes de servir y teniendo cuidado de que no se enfríe el bacalao, rápidamente, se le sustituye el aderezo de arriba con una bandera española, dibujada con las yemas y pimientos.

El arte de este bacalao asado consiste

en que no se seque, que conserve jugo por dentro. Y siempre convendrá acompañarlo con una de las varias salsas que para el pescado se emplean, servida en salsera.

160 — Bacalao á la madrileña.

Se cuece medio kilo de garbanzos para otro medio kilo de bacalao. Si se aumenta el bacalao, aumentense los garbanzos también. Con los garbanzos debe cocerse un puñadito de habichuelas y tres cebollas de mediano tamaño.

Hágase un refrito de cebolla en la sartén con dos dientes de ajo y los trozos de un tomate colorado y gordo.

Májese, en el almirez, como la cuarta parte de los garbanzos, cebollas y habichuelas, con una miga de pan frotada y remojada en vinagre; colóquense en tartera, que pueda ir á la mesa, los trozos de bacalao, alternando con los garbanzos, el majado y el refrito; báñese en aceite y póngase á fuego manso, sirviéndolo cuando esté el punto.

161 — Bacalao á la americana.

Se rehoga, á lumbre regular, una mezcla de pedacitos de limón sin grano, rebanadas de cebolla, orégano, laurel y buena porción de manteca de vaca. Luego se agregan doce ó quince patatas para que cuezan á sazón.

En el plato en que deba servirse se coloca el bacalao, previamente cocido y cortado en trozos, rodeándolo con las patatas y cubierto de una salsa compuesta de un cuarterón de manteca de vaca, mezclada con media cucharada de harina, sal, pimienta, moscada, tres yemas de huevo y un poco de agua tibia, todo ello bien incorporado á la lumbre, sin que llegue á hervir, y terminado con una cucharada de vinagre.

162 — Bacalao con papas á lo canario.

Se limpia y se desala; se fríe en aceite hasta que se dore; se saca, y en el mismo aceite se fríen las patatas (papas) partidas en trozos, y ocho dientes de ajo; sofritos los ajos, se sacan de la sartén, y se echa el bacalao añadiendo tres vasos de agua.

Déjese hervir, y cuando esté todo cocido se hace una majada de ajos fritos, perejil, pimienta, un poco de picante que se incorpora al guiso, con más media docena de nueces majadas y media docena de huevos duros hechos ruedas. Se deja hervir y se sirve.

163 — Bacalao con miel.

Cocidos los trozos de bacalao sin espinas, se escurrirá bien, y se envolverá en una masa de harina y miel alcarreña, sazonada con sal, pimienta y canela y líquida con un poco de agua: se tendrá bien caliente el aceite en la sartén, y se freirán en él los trozos, hasta tostarlos un poco.

164 — Bacalao á la levantina.

Se desala muy bien el bacalao, se hace trozos y se cuece en agua un poco salada.

Se secan al horno pimientos dulces y uno picante; se majan, ya secos, en el mortero, y con ellos un puñado de almendras tostadas, todo sazonado con pimienta, canela y clavo. Se da á este majado una vuelta en manteca, en la sartén, y se pasa á una marmita, donde se le incorpora el bacalao,

con parte del agua de su cocimiento. Añádase, después que ha hervido un poco, una cucharada de vinagre, dos ó tres de aceite, un picado de aceitunas gordas y pepinillos en vinagre, y sazón de orégano. Déjese hervir otro poco, hasta que esté en punto.

165 — Bacalao sin agua.

Estando ya el bacalao remojado y limpio, se rehoga en aceite bastante cebolla, y ya casi rehogada, se le ponen los pedazos de bacalao con una cabeza de ajo, sal y una hoja de laurel. Se revuelve al fuego, muy flojo, y se le añaden piñones y pasas, dejándolo hacerse muy poco á poco, hasta que esté blando y tierno.

Al servirlo se retiran la cabeza de ajo y la hoja de laurel.

166 — Bacalao á la Carmen Sánchez.

Esta fórmula pertenece á D. Benito Pérez Galdós.

Se pone á desalar bacalao bueno, del blanco y grueso, durante seis horas. Después se limpia, y, en vez de cortarlo en trozos, se hace lengüetas. Se engrasa con aceite desranciado el interior de una mar-

mita de plata ó metal que pueda ir á la mesa, se espolvorea con pan tostado rallado y se colocan las lengüetitas en el fondo. Se cubren con capa de pan rallado, perejil picado á lo invisible y un riego de aceite. Se repite la operación con otra capa, hasta formar una especie de torta de un grueso regular. Se termina con capa de pan rallado, empapado en aceite, y se mete la torta en el horno á medio temple, por espacio de una hora.

167 — Bacalao Angel Muro.

Este escritór gastrónomo dice que no comía el bacalao sino como sigue:

Se pone el bacalao en remojo veinticuatro horas, y después se limpia de pellejos y raspas y se desfilacha en largas tiras.

En mucha agua hirviendo se les da un hervor de cinco minutos.

Se tapa la cacerola y se dejan media hora en el agua, manteniéndola sin hervir á muy alta temperatura.

Se sacan y escurren, y se sirven entre los pliegues de una servilleta, sobre un calentador de mesa, y, para comer las hilachas

se acompañan con untura de manteca de vaca fresca y patatas cocidas.

168 — Albondiguillas guisadas de bacalao.

Se hace el picadillo con bacalao cocido; se mezcla con miga de pan, sal, pimienta, perejil y ajos, todo molido, y huevos batidos en proporción para que tome una consistencia regular.

Bien mezclado todo, se hacen bolas, se envuelven en pan rallado y se fríen. Después se cuecen en caldo de pescado, y se guisan en un espeso de harina requemada con manteca, que se ligará con una ó dos yemas de huevo, y á la cual se añadirá un chorrito de vinagre.

169 — Buches de bacalao.

Los buches de bacalao admiten las preparaciones del bacalao mismo, y hay que desalarlos igual antes de proceder á guisarlos. He aquí una receta excelente para los buches:

Ya desalados, pártanse en pedacitos finos y pónganse en una cacerola, haciéndoles dar un par de hervores.

En otra marmita póngase como un huevo de manteca de cerdo, dos cucharadas de harina, cebolla y perejil picado, sal y pimienta. Colóquese al fuego—fuego lento—y váyase echando, desde arriba, leche, revolviendo con cuchara de palo, y siempre en el mismo sentido. Cuando espesa la mezcla se sacan los buchets de bacalao de la cazuela donde hirvieron, y, escurriéndolos primero cuidadosamente, vayan á la marmita con la salsa y déjeseles dar otro hervor, despacio, en ella.

170 — Lenguas de bacalao.

Lávense y desálense veinticuatro horas, mudándoles el agua á menudo.

Cuézanse luego en marmita en agua fría, y cuando hiervan, apártense del fuego vivo, pero cerca del calor. Escúrranse luego las lenguas sobre un paño y pónganse en otra cacerola con un poco de grasa de cerdo, perejil picado y el zumo de dos limones; zarandéense dos minutos. Rehóguense dos cebollas cortadas en ruedas, con aceite, sazónense, líguense con un poco de leche y una cucharada ó dos de harina, y que acaben de cocer en la mezcla las lenguas

de bacalao. Poco antes de terminar el guiso añádasele dos ó tres cucharadas de salsa de tomate. Sáquense las lenguas con la pasadera y sirvanse cubiertas por el guiso.

171 — Abadejo frito.

El abadejo no es lo mismo que el bacalao, aun cuando Cervantes lo identifique con él y con la truchuela. Es, eso sí, de la misma familia del bacalao y de la merluza.

El abadejo se fríe en ruedecitas muy delgadas, rebozado en harina.

172 — Abadejo guisado.

Se trocea y se cuece en marmita con caldo del puchero, sal, pimienta, clavo, ramillete y cebollas. Cuando esté á medio cocer, añádase vino blanco, pan rallado, finas hierbas picadas, y queso con manteca derretida.

Para que forme costra, póngase la covertera de la marmita con brasas.

173 — Besugo asado, de Nochebuena.

Á un besugo mediano, se le dan cortes en el lomo y se le colocan cortaditas de

limón, incrustadas en ellos. Se sala, y se pone en la besuguera sobre una capa de pan rallado y perejil, remojada con aceite. Otra capa de lo mismo se extiende sobre la parte de arriba. Se asa en el horno, y al servirlo se rocía con el zumo de un limón.

174 — Besugo cocido, de Nochebuena.

Se sala el besugo, se le hacen incisiones en la parte que ha de ir á la vista, y en éstas se colocan rajitas de limón; se pone en la besuguera, se cubre de agua, se le añade el aceite á proporción, tres ó cuatro cebollas partidas, una hoja de laurel, unas ramas de perejil y un poco de pimienta, y así se cuece.

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

Este procedimiento es aplicable á la merluza y al paje.

175 — Ollomoles empapelados.

El ollomol de Galicia es el besugo de Laredo. Puede admitir todos los guisos del besugo.

Tómense dos ó tres no muy grandes; límpiense y escámense; séquense con un paño; pónganse en una fuente y riégense con aceite, polvoreándolos de sal y luego de pan rallado, mezclado con hinojo picado.

Envolvedlos en hojas de papel aceitado, y asadlos en la parrilla, sobre fuego muy suave, cosa de veinte minutos, volviéndolos con frecuencia. Para servirlos se desempapan.

176.—Mero á la habanera.

Limpio, se pone á macerar en aceite, con zumo de limón y pimienta en polvo. A la hora y media se coloca á lumbre regular en las parrillas, dándole vuelta cuando esté bien asado por un lado, á fin de que sea igual su cocción.

Trasládese luego á una fuente, y sírvase rociado con una salsa de tomate, cebolla y ajos, todo bien frito en aceite con un poco de perejil y unas alcaparras.

177 — Mero ó cherna á lo caimanero.

Se corta en ruedas el mero, y se tiene preparado en la marmita, en manteca de vacas, cebolla y ajo picado, sazonado con pimienta, frito ya, al cual se añade un rubio de harina tostada, y caldo. En este guiso se pone el pescado, se le deja dar unos hervores á la lumbre y se sirve.

178 — Joroba de mero á la española.

Se toma la joroba del mero, que muchos creen ser el mejor pedazo de este supuesto rey de los peces comestibles, y se le quita la piel. Se mecha con tocino, y en una cacerola se pondrán cebollas y zanahorias á rebanadas, ramillete y un poco de manteca; se añade media botella de vino blanco y un vaso de caldo de pescado.

Se cubre con un papel blanco, untada con manteca de vaca la superficie, y se pone al horno hasta que reduzca el líquido bastante; de vez en cuando se cuidará de regar el trozo de mero para que no se seque. Ya cocido, se pondrá en una fuente, guarneciéndolo como se quiera, porque en esto cabe todo.

179 — Lenguados fritos.

Después de limpios los lenguados, se salan y se envuelven en harina.

En una sartén se tiene aceite muy caliente, y minutos antes de servirse, se frien en él los lenguados, teniendo cuidado de que no se achicharren, pues el lenguado ha de ir á la mesa jugosito.

Se presentan adornados con perejil y trozos de limón, para que con el zumo exprimido los sazone en su plato cada comensal.

Si los lenguados son muy grandes, es lástima freirlos, pues hay que cortarlos en trozos.

180 — Lenguado con mejillones.

El lenguado de lomo gris es mejor que el lenguado de lomo negro. En la cocina moderna se arranca al lenguado la piel del lomo; en la antigua española no se tomaban ese trabajo.

Elijase un buen lenguado, vacíese, escámese, lávese en agua fría y enjúguese con un paño.

Colóquese luego en la besuguera, mójese con vino de Rueda, échese sal y pi-

mienta, y añádase una chispa de ajo, picado menudo. Déjese hervir sosegado tres ó cuatro minutos, dése la vuelta al lenguado y acabe de cocerse, regándolo con el mojo.

Colóquese entonces el lenguado en la fuente donde ha de servirse, situada cerca del fuego para que no se enfríe. Pásese el cocimiento y mézclese con el agua de unos cuarenta mejillones que se hayan abierto. Guísense en esta mezcla, habiendo reducido un poco, los mejillones, y añádase aceite fino, tres yemas de huevo y el zumo de un limón, así como un menudo picado de cebolla y perejil. Ya guisados los mejillones, colóquense alrededor del lenguado, pásese por tamiz el guiso, échesele encima y vaya todo al horno á tomar un poco de color. Después sírvase.

Siempre conviene repetir que no debe ir seco el lenguado á la mesa, sino jugoso. Si falta salsa se puede aumentar con una miaja de caldo y vino blanco.

181 — Lenguado con malicia.

Cuando el lenguado es de esos que tienen poca sustancia y la carne no muy tersa

(los hay así, sin dejar de estar frescos), se abre de arriba abajo y se despega la carne lo mejor que se pueda, dejándola adherida por los costados.

Por la abertura se frota el interior del pez con pimienta, una miajita de guindilla y un diente de ajo, y se rellena en capa delgada con amasijo de cebolla picada, jamón muy picadito, tocino lo mismo, y miga de pan remojada en leche; á este relleno se le habrá dado antes una vuelta en la sartén. Debe ser como masa para croquetas; el mérito es que vaya delgada la capa y que se reparta por igual, como si todo el pescado hubiese engrosado un poco. Con hilo gordo se ata bien para que no se escape el picadillo.

Colóquese después el lenguado en un plato y mójese con vino ajerezado, espolvoreándolo de sal. Déjese cocer á fuego no muy fuerte, regando para que no seque, y, un poco antes de retirar el pez de la lumbre, añádase una nuez de manteca de cerdo y un picado de perejil. Córdense y retírense los hilos.

182 — Rodaballo frito.

Para freir el rodaballo hay que trocearlo, habiéndolo limpiado cuidadosamente.

Se frie envuelto en harina ó en fécula de patata, y se puede bañar antes de freirlo en caldo ó leche, escurriéndolo bien, si se quiere que la harina se adhiera con más igualdad.

183 — Rodaballo bodeguero.

Sirve un trozo, ó el pez entero, si no es muy grande.

Extiéndase en una marmita baja, y riéguese con poco aceite, cubriéndolo con ralladura de pan. Se exprime encima el zumo de un limón, y se sazona con clavillo, moscada, sal y pimienta. Póngase en horno caliente, y sígasele echando por encima Jerez y manteca derretida, renovándolo cuando reduzca la salsa. Tiene que venir á la mesa el rodaballo jugoso, pero no caldoso.

184 — Pajeles fritos.

Los pajeles se frien como los lenguados, teniendo cuidado, al freir, de no achicharrarlos, para que la carne conserve su jugo;

á menos que se prefiera crujiente la fritura: es una cuestión de paladar.

185 — Panchos ó buraces fritos.

Este pescadito, de una sosera agradable, no conoce mejor arreglo que freirlo en aceite muy caliente, no dejando que se achicharre, porque debe quedar por dentro jugoso.

186 — Lachas ó tranchos fritos.

Este pececillo, de la familia del sábalo, tiene un sabor finísimo, menos pronunciado que el de la sardina, á la cual se parece mucho. Ver una cesta de *tranchos* es ver un millar de hojas de cuchillo de plata.

Se frien como los boquerones, descabezados, en ramillete ó abanico, y envueltos también en huevo batido y harina.

187 — Anguila de mar ó congrio, frito.

Hay dos clases de congrio, el negro y el blanco. Se tiene por mejor el negro. Al congrio siempre debe quitársele la piel. Todos los guisos de la anguila son aplicables al congrio.

El congrio delgado es el único utilizable

para presentar frito. Se limpia, se trocea, y se fríe rebozado en harina. Nunca es manjar de confianza, porque tiene muchas espinas, y cuanto más delgado es, más molestan.

188 — Congrio cocido.

El congrio, de buen tamaño, está excelente cocido. Se elige, para presentar, el trozo medio, preferible á la cola; la cabeza no es aceptable nunca, excepto en ajada.

Como todos los demás peces, el congrio debe cocerse en agua que esté fría.

189 — Congrio en pimentada

Se toma una tartera y se pone en ella el congrio, que tendrá que ser de un grueso regular, partido en trozos, despellejado y envuelto en harina, rehogándolo bien en aceite.

Ya rehogado, se ponen, en la misma tartera, pimientos morrones picados grueso, cebolla también picada, una sola raspita de guindilla, pimienta y una cucharada de pasta de tomate. Se deja que todo cueza con el congrio, y cuando está medio hecho el guiso se añaden guisantes frescos cocidos de antemano en agua salada.

Cuando los guisantes y pimientos estén tiernos, se sirve.

190 — Rubio ó escacho con guisantes.

Este pescado es muy gelatinoso, y en su sazón, y con guisantes, excelente. Se tienen ya remojados los guisantes, si son secos, y sin remojar, si son frescos y tiernecitos; en este caso, se blanquean, y ya blanqueados, pueden añadirse al rubio, en una marmita, con agua salada, aceite, una miga pequeña de pan remojada en vinagre y deshecha, y una espolvoreadura de harina. Cuezca todo hasta que el escacho esté muy blando y los guisantes lo mismo. Entonces se saca el pez, y se sirve rodeado de los guisantes.

191 — Dorada á la Cornide (1).

Póngase en una tartera con algún caldo y bastante aceite, á más de vinagre, pimienta, sal, azafrán, y añádanse pasas de Málaga, y unas tostadas de pan, que no

(1) Unos le llaman *dorado* y otros *dorada*. En la costa cantábrica he oído llamarle *dorada* siempre, y así Cornide en su docto libro *Los peces de Galicia*.

conviene que empapen todo el mojo. Cueza hasta que esté en punto, remuévase, si es preciso, y sírvase el pez sobre las tostadas y pasas.

192 — Atún á la ribereña.

Se cortan filetes de atún á lo largo de su hebra y se mechan con tocino.

Se ponen en plato de saltear con aceite frito, cebollas, zanahorias, sal, limón y tomillo. Se moja con caldo y se deja cocer hasta que reduzca.

Se cocerán aparte desperdicios de atún en vino blanco y caldo de pescado, se tamizarán y se hará un espeso rojo, añadiéndole un vaso de Jerez y volviendo á colar por estameña. Se pasan los filetes á una cacerola; se les añade esta salsa espesada; se dejarán en ella á fuego manso unos veinte minutos, se sacarán y se les echará encima la salsa muy caliente.

193 — Atún bermejo.

Se hace trozos el atún, fresco ó en conserva, y se le da una vuelta en la sartén, añadiéndole poco después mucho tomate picado, y otro tanto de pimiento morrón,

picado igualmente y asado ya. Se agrega sal, pimienta y una chispita de ajo.

Cuando todo está frito sin haber llegado á achicharrarse, se traslada á una cazuela, y en ella se deja unos veinte minutos, á fuego manso, con un cacillo de caldo.

194 — Rueda de atún fresco asado.

Para asar el atún, hay que empezar por ponerlo en adobo ó *marinada*.

Hágase ésta con aceite bueno, cebolletas, dos dientes de ajo, perejil picado, tomillo, laurel, sal, pimienta, ruedas de limón. Déjese en el adobo dos horas lo menos. Luego, escúrrase la rueda y ásese á fuego manso. Sirvase rodeada de salsa de tomate y tiras de pimiento.

195 — Salmonetes fritos.

Los salmonetes están muy bien fritos, siempre que se les deje dentro, al limpiarlos, su hígado. Se envuelven en harina y se fríen, sirviéndolos con perejil y cortaditas de limón.

196 — Salmonetes á la parrilla.

Se les practican unas incisiones en el pellejo para que no estalle; se espolvorean con sal y pimienta, y se untan con aceite, por medio de las barbas de una pluma.

Se dejan así un poco de tiempo; se limpian después con un paño, y se envuelven en papel untado de aceite, asándolos á la parrilla.

Se desenvuelve el papel; se ponen los salmonetes sobre la fuente, y se sirven, acompañados de una salsa de piñones ó avellanas.

197 — Salmonetes en agraz.

Se fríen primero, dejándoles el hígado; con el aceite en que se frieron se sofríen dos dientes de ajo y perejil picado; se añaden luego los salmonetes, y un vaso de agraz, dejando hervir todo hasta que esté á punto.

198 — Salmonetes victoriosos.

Se toman salmonetes de regular tamaño, se les extraen los hígados y se pican, mezclándolos luego con sal, pimienta y un poco de aceite. Con esta mezcla se bañan

los salmonetes por dentro y fuera, y tomando hojas de laurel de las mayores, se cubren con ellas los salmonetes, que se asan en las parrillas, á fuego lento.

Cuando están en punto de asado, se quitan las hojas y se sirven, con su jugo.

199 — Salmonetes con piñones á la alicantina.

Déseles sólo una vuelta en la parrilla ó en la sartén, y luego pasen á una cacerola, con dos vasos de agua, un picado de perejil invisible, sal, pimienta, azafrán, clavo, canela y un polvo de azúcar.

Cuando levanten el hervor añádase una cucharada de aceite, bastantes piñones, dos yemas de huevo cocidas y estrujadas y medio diente de ajo pisado.

Que hierva todo junto diez minutos, y se puede servir.

200 — Salmonetes á la rebañada.

En una marmita de plata ó metal blanco que pueda ir al fuego y no sea muy honda, se colocan los salmonetes ya limpios, entreverados, es decir, colas con cabezas, so-

bre un lecho de pan rallado fino mezclado con un picadillo de perejil.

Se añade aceite y una nuez de manteca; se moja con una cucharada de aguardiente; se cubre con pan rallado mezclado con queso y unas cuantas setas pequeñas, catalanas, de esos *bolets* que están secos y hay que ponerlos en remojo y cocerlos bien antes de usarlos; se sazona fuertemente con pimienta y poca sal, porque el queso lleva alguna, y se pone al horno, teniendo cuidado de que no se seque, porque deben venir algo jugosos á la mesa, aunque por el fondo pegados.

201 — Salmonetes rellenos empanados.

Se hace un picadillo con jamón, tocino, una miga de pan mojada en caldo, sal, pimienta, moscada; se rellenan los salmone-tes y se asan. Ya medio asados se sacan del horno, se envuelven en masa sumamente fina, y uno á uno se frien y sirven.

202 — Dentón en salsa.

El dentón es un hermoso pez, de buen tamaño y carnes muy blancas. Puede pre-

sentarse cocido ó asado en parrilla. También puede servirse en salsa.

Se limpia, se escama bien y se parte en ruedas del grueso de un dedo, poniéndole á marinar con limón, aceite, cebollas, perejil, sal y pimienta. Luego se ponen las rajadas, sin el adobo, en una cacerola, con manteca de vacas y un vaso de Jerez, bien tapado y á fuego lento, un cuarto de hora.

Se trasladan las cortadas á una fuente, colocándolas como si el dentón estuviese entero; y con él, se sirve una salsa compuesta de: un litro de caldo muy concentrado, que se pone á reducir al fuego, y al estar reducido se le incorporan cuatro yemas de huevo, desleídas en caldo frío, sazonando con moscada y zumo de limón, y añadiendo una nuez de manteca de vacas.

203 — Boga á la parrilla.

Se limpia, se escama y se pone á marinar dos horas en sal, pimienta, ruedas de cebolla, perejil en rama, ajo picado y zumo de limón. Pasadas las dos horas, se le dan unos cortes en el lomo con un cuchillo, se envuelve en un papel untado de

aceite y se asa sobre la parrilla á fuego regular. Á los diez minutos se vuelve del otro lado. Se sirve en una fuente entre ramas de perejil.

204 — Pargo en costra.

Se marina, y después se pone en una cazuela con cebollas partidas y aceite, cubriéndolo con cebolla, perejil, ajo, alcaparras y anchoas, todo muy picado, embutido en pan rallado y regado con aceite. Se le agrega el zumo de medio limón, un poco de caldo concentrado, vinagre y aceite, y se pone al horno, hasta que forme costra. Al servirlo, se le rodea con su aderezo.

205 — Raya cocida.

La raya no es un pez fino; tiene la carne fibrosa y recia. La mejor clase de raya es la «estrellada», que ostenta en el lomo una especie de estrellitas doradas. En Francia, á esta raya estrellada le llaman *raie bouclée*. La raya hay que lavarla mucho, quitarle la cabeza y la cola, así como el amargo del hígado, y generalmente se corta en trozos grandes.

Debe cocer la raya durante media hora. Cocida ya, hay que pelarla, quedando sólo aprovechable la carne, que se puede acompañar con salsas ó con una mezcla de aceite, vinagre, sal y pimienta.

206 — Sarda ó maquerel á lo pescador.

Limpiense, córtense las cabezas, pártanse en trozos las sardas y ténganse seis horas en salmuera.

Después se escurren y se ponen en una marmita, con pimienta dulce, perejil picado, vinagre, aceite y dos hojas de laurel. Añádase un poco de agua, un diente de ajo y unas patatas cortadas irregularmente, en trozos. Que cuezan á fuego suave, y sáquense cuando el guiso esté hecho.

207 — Sardinas fritas.

Recuérdese lo dicho de la frescura del pescado. La sardina *quiere* que desde la playa se oiga el chirrido de la sartén donde la frien.

Se limpian, descabezan y escaman, se salan gordo y se rebozan en harina. Se tiene la sartén con aceite muy caliente, y

se colocan en ella simétricamente, friéndolas y volteándolas, para que se pasen por todas partes.

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

Puede servirse adornada con pimientos fritos.

Hay quien las unta por dentro, antes de freirlas, con un amasijo de ajo, perejil picado y sal.

208 — Sardinas «escanchadas».

Se limpian las sardinas lo mismo que para freirlas, y una vez bien lavadas se les da un corte á lo largo del vientre, abriéndolas y extrayéndoles la espina.

Cada sardina así preparada debe parecer un abanico.

Se salan convenientemente con sal fina y se rebozan en huevo batido y ralladuras de pan, friéndolas en buen aceite. A medida que van saliendo doradas, se colocan superpuestas en la fuente y después se sirven con ensalada de lechuga.

(Del libro *La Cocina Práctica*).

209 — Sardinias complicadas.

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

Se cortan pimientos morrones encarnados y gordos, dándoles la forma de sardina abierta y aplanada, y se coloca un pimiento cortado así entre cada dos sardinias, untadas con el picadillo.

Se rebozan en huevo y harina y se fríen.

210 — Sardinias enroscadas.

Se limpian, se escaman, se quitan las cabezas y se parten al medio, suprimiendo la espina. De cada media sardina se forma una rosca, y en medio se le pone un relleno de pan, cebolla y perejil picado, humedecido con aceite; riéguese con aceite también el plato, sazónese con sal y pimienta, y póngase á fuego manso, bajo el horno de campaña, ó bajo una tapadera con brasas encendidas; al cabo de diez minutos, el plato estará para servir.

211—Sardinas en garita.

Se limpian y descabezan las sardinas y se enroscan y guisan como las anteriores.

Se tienen asados pimientos morrones enteros, verdes ó rojos, limpios de semilla, y se mete dentro de cada uno una ó dos sardinas, con su guiso correspondiente y pan desmigado para rellenar los intersticios.

Y, en una marmita, se colocan al horno, hasta que forman algo de costra; entonces pueden servirse.

La parte entera del pimiento va hacia abajo, y la boca, ó sea la parte donde estaba el tallo, que es por donde se rellena, para arriba.

Se sirven en la misma marmita.

212 — Sardinas según Pilar (1).

Se limpian, descabezan, desespinan y enroscan, y se pica cebolla y tomate, que se fríe en aceite, guisando luego el picado con las sardinas enroscadas, añadiendo la sazón. Es un guiso sabroso y sirve para relleno de empanadilla y empanada.

(1) Pilar es la mayordoma de las Torres de Meirás.

213 — Sardinias á las Rías Bajas.

Escámense, lávensen en agua salada, sálense gordo, envuélvanse en hojas de parrilla y ásense á la parrilla.

Así se comen en las Rías Bajas, y también en las costas bretonas.

Antes de asarlas, de cualquier modo que sea, se les puede dar un corte en el lomo, y colocar dentro orégano y pimienta dulce y picante.

214 — Sardinias dobles.

Se abren y desespinan sardinias grandes.

Se frotan por dentro con sal y pimienta y se hace el relleno, que consiste en un picadillo de ternera, jamón, tocino, un diente de ajo, una miga de pan mojada en vinagre.

Todo esto va á la sartén, donde se le da una vuelta, y luego se pone una capa de relleno sobre una sardina, tapando exactamente con otra.

Se rebozan en harina y huevo batido, y se fríen á fuego vivo, sirviéndolas calientes sobre una cama de lechuga y escarola, ó de pimientitos verdes fritos y blandos.

215—Sardinas rellenas á la antigua.

Después de limpias y escamadas, se les cortan las aletas y el rabo y se desespinan. Se deshacen bizcochos, se mezclan con huevo batido, azúcar, canela en polvo y una poca almendra rajada, todo bien batido é incorporado, y se rellenan con el amasijo las sardinas, poniendo poco, porque hincha mucho. Se frien en aceite; luego se pasan á la cazuela, á que se guisen con una salsa de vino blanco, canela y azúcar.

216—Sardinas endiabladas.

Quítese la espina, la cabeza y las agallas á las sardinas; riéguese con aceite derretido sazonado con guindilla; córtense trozos de miga de pan gramado, de centímetro y medio de espesor, y algo más largos y anchos que las sardinas; ahuéquense ligeramente en medio las cortadas de pan; coloréense por ambos lados en aceite, y en medio de cada una se pone una sardina. Luego al horno, y sírvase caliente.

217—Sardinas saladas.

Estas sardinas se salan en Galicia, donde les llaman *revenidas*, y no sé si en el

resto de España, con sal muy gorda, en el pilo, en las fábricas de salazón.

Quitada la sal, se asan en parrilla, ó sencillamente sobre la plancha caliente del fogón. Es una comida que llama por la sed. Es la única manera de condimentar la sardina, que no exige que el estrépito de la mar se oiga desde el comedor. Porque pueden traerse á Madrid las sardinas saladas, sin que pierdan su fuerte gusto.

218—Arenque preso.

Se limpia y descabeza; se raspa la piel dura, y se hace una caja de papel como para las mantecadas, sólo que más larga y untada de manteca ó aceite. Dentro se coloca el arenque y encima un picado de perejil, cebolla, puerro, rábano, ajo y pimienta, á lo cual se agrega aceite y pan desmigado que lo empape. Y se pone en parrilla, teniendo cuidado de que no se queme el papel. Cuando está hecho se rocía con limón.

Este guiso es aplicable á la sardina y al jurel.

219 — Torrijas de anchoas.

Se fríen en aceite unas rebanadas de pan largas y delgadas, se separan en un plato, y se les echa por encima una salsa hecha con aceite fino, zumo de limón, pimienta, perejil, cebolla y un poco de ajo, todo picadito. Sobre cada rebanada se pone una anchoa, lavada antes en vino blanco.

Esta fórmula, que encuentro en *El Prácticón*, se le ha visto aplicar á una señora, en forma de emparedado, y con el pan sin freír.

220 — Calderada.

He aquí cómo la guisaban, muchos años hace, en Sangenjo, los marineros de un balandro pesquero, en el cual nos divertíamos recorriendo los pueblecillos de aquellas maravillosas rías.

El componente más usual eran las cabezas de merluza, el congrio, el cuclillo ó escacho, el mújil, algún pancho, alguna dorada. Escogían pocos, no muy gordos, porque los gordos se vendían mejor; lavados y destripados, y enteros ó troceados si eran mayores, los ponían á cocer en el cal-

dero, bajo la llama, en agua de mar. Cuando todo había cocido, quitaban la mitad de la *salsa*, y en una sartén hacían un refrito de ajo y cebolla picada gorda, á la cual añadían pimentón, así que enfriaba un poco el aceite, porque de otro modo se quema y pierde su hermoso color encarnado, que es la gala del guiso. Este refrito lo añadían al pescado, en la misma caldereta, incorporándolo á la salsa reducida á la mitad, como se dijo; lo dejaban al fuego todo un cuarto de hora, y estaba lista la apetitosa calderada.

221 — Caldereta asturiana.

Se necesita una cacerola ancha y baja, con tapa que cierre bien. Tómese pescado pequeño, como salmonete, mágil chico, dorada, barbuda, escorpión, rubio, y en general los que no son azules. Se toman también almejas, berberechos y navajas.

Se limpia y lava todo en agua de mar, y se corta cebolla en ruedas grandes; se pica perejil, se añade pimienta negra, pasta de pimiento morrón, aceite bueno, Jerez añejo, nuez moscada y guindilla. Media hora antes de la señalada para comer, se

ponen en el fondo de la cacerola las ruedas de cebolla; luego, capa de los pescados inferiores; luego más cebolla, perejil picado, polvos de pimienta, nuez moscada, sal, pasta de pimiento, guindilla y parte de los mariscos; ya así se va alternando, pescado mejor, aderezo, marisco, etc., hasta llenar la cacerola, poniendo al final el pescado más fino; se echa media botella de aceite y media de Jerez, y se tapa herméticamente, poniendo encima peso. Luego se tiene preparado fuego de llama; se pone la cacerola, sobre unas piedras, y se activa el fuego hasta que rompa á hervir; cuando hierva, quítese la llama y déjese la brasa, para que siga cociendo con igualdad. En un cuarto de hora está hecha la caldereta, y se sirve en su cacerola misma.

222 — Manjar fenicio.

Cree Angel Muro que lo sea el que él llama *lo romesco*, y que se guisa y come en la costa del Mediterráneo. Y de él supone que se derivan la *bouillebaisse* de Marsella, el *arroz á vanda* de Valencia, el rape de Málaga, y otras sopas y calderetas y guisotes de pescado que en todas las

costas españolas, hasta en la cantábrica, se pudieran descubrir.

Hácese así *lo romesco*: en caldero de hierro se fríe una reducida cantidad de aceite—reducida, entiéndase, con relación al volumen del guiso,—y, cuando está hirviendo, se le echan unas cabezas de ajo y una guindilla vacía. Se añaden dos ó tres más, muy picadas, fuera del fuego, para que no se pongan negras.

Se añade vino tinto, del fuerte y oscuro, y el pescado, de todas clases, cortado en trozos, añadiendo agua para que cubra y se pueda cocer bien, durando la cocción veinte minutos.

Añade Angel Muro que se come en cuencos de barro.

PECES DE DOS AGUAS Y AGUA DULCE

223 — Truchas fritas.

Suele decirse que la trucha nunca está mejor que con las cuatro eses: frita, fría, fresca y... fiada.

No es fácil averiguar cómo puede ser fiada una trucha, porque los pescadores co-

bran al contado; pero, en efecto, siendo fresca, es excelente frita y fría. Debe dejarse enfriar, después de freirla en sartén frotada con unto ó tocino (nada de aceite, y poca sal).

Otros las frien en aceite, rebozadas en harina, pero lo clásico es el unto ó tocino, que así se hace en la montaña.

224 — Truchas á lo cazador.

Al borde de los hondos ríos gallegos suelen detenerse los cazadores á descansar, y á veces se presenta un pescador que lleva ensartadas en una varilla una docena de truchas acabadas de coger; no las fía, pero las vende por unas monedas de cobre.

Los cazadores las compran; arman una gran hoguera de ramas; abren un hoyo en la tierra; echan dentro la brasa; ponen sobre la brasa una laja de pizarra; y cuando la laja está candente, asan sobre ella las truchas, sin más aliño, y las encuentran exquisitas.

225 — Trucha á la española.

Escámese y vacíese la trucha por las agallas. Rellénese de manteca, perejil y ce-

bolletas picadas, sal y pimienta. Póngase á cocer en aceite superior, perejil, cebolletas, tomillo, laurel, sal y pimienta gruesa. Colóquese después en los parrillas, envuelta, con todo el aderezo, en dos hojas de papel untado de aceite.

Tostada ya, suprimanse el papel y las hierbas; trasládese á la fuente, y sírvase, cubierta con una salsa fuerte de anchoas y pimienta.

226 — Truchas rellenas, á la mexicana.

Limpias y escamadas, rellénense con almendras mondadas y partidas, aceitunas, pimientos en conserva, cebolla y perejil, todo ello muy picado y sazonado con sal, pimienta, orégano, alcaparras, aceite y vinagre. Cúbranse de miga de pan rallado, sal y pimienta, rociense con aceite, y envuelta cada trucha en un papel untado con manteca, pónganse en las parrillas á la lumbre, dándoles vueltas para que la cocción resulte igual.

Sírvanse sin desempapelarlas.

227 — Truchas asalmonadas, reos, truchas <bicales>.

La trucha asalmonada, y el *reo*, que es un poco mayor, no admiten mejor guiso que el cocimiento, respetando su admirable gusto, superior al del salmón.

La trucha *bical* es un pez de río que puede llegar á medir metro y medio de largo. Tiene en el hocico una extraña prolongación. De Galicia han solido enviarme ejemplares sorprendentes. Pero la trucha *bical* sabe á cieno. Se puede cocer, freir ó guisar: nunca es muy agradable. Guisada, y con fuerte sazón, disimula algo su insipidez.

228 — Salmón.

El salmón es un plato de lujo actualmente. En la antigua cocina española se comía ó cocido y servido con aceite y vinagre, ó en un cocimiento que encuentro en un antiguo Manual, y en que entra vino blanco, vinagre, manteca, sal, especias, romero, tomillo, laurel, lo cual me parece superfluo, tratándose de un pez tan sabroso de suyo.

También se comía asado en parrilla, y en este particular no se ha adelantado un paso, porque es el procedimiento más recomendado en la cocina moderna. Sin embargo, algo difiere de la *darne de saumon grillé* la receta castiza que sigue.

Se cortan las ruedas de salmón; se ponen en cazuela, con aceite, sal, cebolla y perejil picado; se dejan en adobo una hora, y luego se asan en la parrilla, bañándolas repetidamente con el adobo mismo.

229 — Salmón al verde.

Se cuecen espinacas, y ya cocidas y picadas, se rehogan en marmita con un picado de perejil, cebolleta, un diente de ajo, también picado, tres cucharadas de aceite, añadiendo, cuando esté á medio rehogar, sazón de sal y pimienta, una cucharada de harina tostada, una jicara de agua y otra de Jerez seco. Á poco, se añaden las ruedas de salmón, y se deja cocer á fuego flojo menos de un cuarto de hora. Se asan y se sirven, en medio las ruedas y alrededor la salsa. Si ésta no tuviese color verde, se aumenta la espinaca, hecha pasta y pasada por tamiz.

230 — Anguila frita.

Se frie igual que el congrio.

231 — Anguila asada.

Despojada de la piel, se corta en trozos para escabecharlos con sal, pimienta y una hoja de laurel. Se ensartan en un asador delgado, poniendo hoja de laurel entre cada trozo, y el fuego ha de ser muy vivo. Cuando se han dorado, rociándolos bien con manteca, se rebozan con migas de pan, se sazonan con canela y azúcar, y vuelven al fuego para que la envoltura tome color.

232 — Anguila guisada.

Despellejada y limpia una anguila regular, se corta en trozos, que se lavan y secan, y se ponen en una cazuela con dos dientes de ajo picados, perejil picado, pimienta, azafrán, clavillo, un polvo de canela y el agua suficiente para que cuezan. Sáquense los trozos á los veinte minutos de hervir, y colóquense en una fuente.

Hágase aparte una salsa con ciento veinticinco gramos de manteca ó aceite, la cual se alarga con una taza de caldo desengra-

sado ó agua. Májese un puñado de piñones, tres ó cuatro dientes de ajo, cominos y una yema cocida, y el majado incorpórese á la salsa, moviendo bien para que lique. Añádanse unos cuantos piñones enteros, espésese la salsa con miga de pan mojada, y viértase sobre los trozos de anguila en cuanto dé un hervor. Pueden sustituirse los piñones con avellanas ó nueces.

233 — Anguilas en su jugo.

Para este plato se necesita que las anguilas sean regularmente gruesas y lo menos dos.

Se calienta una marmita honda, y en ella se ponen, bien limpias y arrolladas, las anguilas, sin ninguna especie de condimento. Se cubre con papel de estraza, se cierra herméticamente con pegote de agua y harina, y se deja que se asen en su propia grasa.

Al cuarto de hora están asadas; se sacan y se sirven, con sal y pimienta en cacharritos, á fin de que cada cual pueda sazonar á su gusto.

234 — Anguila de estuche.

Un trozo de anguila lo más grueso posible, como de dos cuartas de largo.

Una poca de masa hecha con harina de flor, huevo y manteca de vacas.

Se manipula del modo siguiente:

Abrese la anguila y se rellena de jamón y tocino, dos dientes de ajo, picados menudamente, un poco de perejil y unos granos de pimienta.

Se unta por el exterior con grasa de cerdo, y luego se pone dentro de la masa, de modo que sólo quede cubierta por una capita delgada. Una especie de estuche de la anguila, conservando la forma alargada de ésta.

En seguida al horno con ella, y cuando esté, á comerse el estuche y á saber lo que es cosa buena.

¡Porque cuidado si sabe bien!

(Del libro *La Cocina Práctica*.)

235 — Anguila enroscada.

Después de limpia la anguila, sin trocearla, se enrosca, se enharina y se fríe. Se pone en una caja redonda de papel

fuerte mantecado, y se llenan los intersticios con un picadillo de perejil, un diente de ajo y pan rallado, sazonando con un poco de sal. Se riega con el aceite en que se frió la anguila, y se pone al horno á fuego lento, teniendo cuidado de que no se seque ni se tueste. Quince minutos deben bastar.

Se sirve en su misma caja, en fuente redonda, sobre una servilleta elegante.

236 — Anguilas á la marinera.

Tómense dos ó tres anguilas de mediano grueso. Córtese en trozos regulares. Tírense las cabezas. Rehóguense en aceite bueno unas veinte cebollitas, y cuando estén doradas, quitense, y en el aceite que haya quedado échese una cucharada de harina y revuélvase hasta incorporar. Mojad con legitimo vino tinto del Rivero; salpimentad; añadid una hoja de laurel, dos dientes de ajo y las cebollitas; que dé un hervor á fuego vivo, veinte minutos. Agregad los pedazos de anguila y un polvo de azafrán, y cueza todo junto, á fuego no tan vivo, como media hora. Raspad una miaja de guindilla sobre el guiso; preparad la fuente

en que se ha de servir, guarneciendo el fondo con tostadas de pan frito. Verted el guiso sobre ellas, y servid muy caliente.

237— Otra fórmula de anguilas á la marinera.

Péense cebollitas, dórense en una cacerola con manteca fresca; añádase una cucharada de harina; mójese con mitad de vino tinto y mitad de agua ó caldo; añádanse dos cucharadas de salsa de estofado y una hoja de laurel; cúbrase y déjese cocer media hora; luego, añádanse los trozos de anguila, de suerte que los bañe bien la salsa, y doscientos gramos de ciruelas-pasas, con otras tantas pasas de Málaga, y que hierva á fuego lento hasta que cueza del todo. Al servir, añádase un poco de manteca fresca, y cortezones.

238 — Anguilas toledanas.

Hallándome en Toledo pasando la Semana Santa, el Jueves santo no me dieron en la fonda sino anguilas guisadas, y, por postre, otras anguilas... de mazapán.

La minuta, por lo variada, me llamó la

atención, y pedí la receta de la anguila guisada. Es la siguiente:

Se ponen en adobo las anguilas, dos ó tres horas antes, en agua, sal y aceite, estando ya hechas trozos; luego se frien, y con el mismo adobo, el aceite de freirlas, un puñado de harina y un vaso de vino blanco de Rueda, cebollas, un diente de ajo machacado, clavo y el correspondiente azafrán, amén de una miga de pan remojada en vinagre, van á la cazuela, donde cuecen «sosegadito» el tiempo necesario. Se sirven con su salsa.

239 — Angulas en concha.

Las angulas son la cría de la anguila. Pueden presentarse en timbalitos ó conchas, pero antes hay que freirlas en poco aceite, donde ya se habrá frito una cabeza de ajo. Se rellenan las conchas, añadiendo un picadito muy fino de perejil, pan rallado unas gotas del aceite en que frieron, y otras de zumo de limón.

240 — Preparación de la lamprea, para guisarla de todos modos.

Se pone en agua templada, en la cual blanqueará; se raspa con cuchillo la piel, y se aclara en otra agua, caliente; se vuelve á raspar, y así hasta que las manchas negras de la piel se esfumen. Se vuelve á lavar en agua fría, escurriéndola. Se le hace, junto á la cabeza, un corte perpendicular de ocho centímetros, por el cual se le extrae la hiel, que es una ternilla puntiaguda y larga; sin este requisito, la lamprea estaría amarga y dura. Se le raspan ó cortan los dientes, y luego, sobre una fuente limpia, se le hacen unos cortes horizontales, á unos cinco centímetros de distancia, y por ellos se le extrae la tripa, guardando cuidadosamente la sangre que suelte, y que sirve para el aderezo.

Hay quien no aprovecha la cabeza de la lamprea, que en realidad se parece demasiado á la de una serpiente.

241 — Lamprea en su sangre.

Después de limpia la lamprea, se pone en una cazuelita más bien chica, para que

el guiso se haga muy á lo estofado. Se echa bastante cebolla picada, perejil lo mismo, y ciento cincuenta gramos de vino blanco, ciento de aceite, medio clavo, canela en rama, y sal, todo en crudo. Se tapa bien, y se deja cocer á fuego lento. Ya cocida, se le añade el hígado machacado, después de haberlo dorado en la sartén, y una tostadita de pan frito muy pisada, añadiendo la sangre cruda, todo reunido en el mismo almirez.

Incorporado á la mezcla con la lamprea, se deja hervir como un cuarto de hora, y se sirve, tapizando la fuente en que ha de servirse con tostadas de pan fresco al natural, y poniendo encima la lamprea y su salsa.

(CONDESA VIUDA DE PARDO BAZÁN.)

242 — Lamprea con especias.

Se lava, se le saca la hiel, y se recoge la sangre, que se pone en una cazuela con vino ajerezado. Se hace un refrito de cebolla picada y perejil, y con su aceite se écha sobre la lamprea, que estará en la cazuela con el vino y la sangre. Se

añade pimienta dulce, canela, moscada y un polvillo de clavo, y se deja guisar á fuego lento.

243 — Carpa.

La carpa debe ser de agua viva; si es de estanque, aunque sea el estanque regio de Luis XIV, sabe á cieno. Para quitar á la carpa este mal gusto, hay que hacerle tragar, antes que muera, un vaso de vinagre de Jerez. El pez suda; ese sudor se le raspa al escamarlo. Póngase luego en agua fresca y acidulada con vinagre, dos horas, y entonces la carpa se atersará y será como de agua corriente. Hay que quitarle á la carpa la piedra amarilla que tiene en el paladar, porque si no amargaría.

Para guisar la carpa, se limpia y trocea, y se coloca en marmita con aceite, y una ó dos cucharadas de harina, según el tamaño del pez. Póngase al fuego un rato, sin dejar que tome color. Añádase entonces vino tinto del Priorato, sal, pimienta, ajo, cebolleta, perejil, *bolets*, todo picado, y déjese reducir la salsa, hasta que esté en punto.

244 -- Lucio.

Debe cuidarse de que el lucio sea de río y no de agua estancada. El de río tiene el lomo plateado y verde. Hay que evitar comer las huevas y la freza del lucio: son un vomitivo y un purgante.

El lucio puede presentarse cocido y asado. Para asarlo, se puede mechar con tocino, sazonarlo con sal, pimienta y moscada, envolverlo en un papel untado de aceite, y asarlo en la parrilla, regándolo con aceite, vino blanco y zumo de limón. Cuando esté bien asado, desenvuélvase y sírvase con el jugo que cayó en la concha del asador, y con dos ó tres sardinillas de lata deshechas en él.

**CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS DE MAR,
AGUA DULCE Y TIERRA****245 -- Langosta á la catalana.**

Esta receta, según el libro de donde la tomo, es mundial, es decir, que desde Cataluña se ha esparcido por todo el orbe. Yo sólo tengo una objeción que hacer á la fórmula: para éste y todos los guisos de

langosta troceada, creo mejores las langostas medianas ó chicas.

Dice la receta que se elija una langosta muy grande y viva, y que, después de cortarla á trozos, se recoja su sangre. Póngase luego una cacerola proporcionada sobre fuego vivo con aceite fino, con cantidad de cebolla picada, una hoja de laurel y tomillo; añádase la langosta, rehogándola bien y moviéndola, á fin de que la cebolla se coloree un poco sin quemarse; macháquense en almirez quinientos gramos de chocolate con la sangre de la langosta, uno ó dos dientes de ajo, ocho ó diez almendras tostadas, perejil fresco, un bizcocho seco, pimienta en polvo blanca de la mejor, y cuando picado todo forma una pasta muy unida, se disuelve con un cacillo de caldo ó agua, más un poco de pimentón ó azafrán algo tostado. Se vierte sobre la langosta, se sala, se tapa, y se hace cocer en el horno durante unos quince minutos, pasados los cuales puede servirse, siempre recién hecha.

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

(I. DOMENECH.)

246 — Langosta á la cubana.

Se salcocha la langosta, poniéndola viva en el horno; se descascara y se deshilacha bien menuda. Fríanse en una cazuela, con bastante aceite, ajos, cebollas, tomates y pimientos. Agréguese la langosta y désele dos vueltas. Incorpórese agua; añádese perejil, un chorrito de anís seco y unas gotas de limón. Déjese hervir una hora y sírvase.

247 — Langosta infernal.

Una langosta de regular tamaño, que se salcocha al horno, y se vacía de su carne, guardando el caparazón.

Se corta la carne en trozos como nueces, y con lo que tiene dentro la langosta y la carne que no se pueda extraer, así como las huevas, se hace un majado que se pasa por tamiz. Los trozos y el majado, algo espeso, se colocan en una marmita, añadiendo medio cuartillo de buen Jerez, sal, una guindilla en trocitos, ó un trocito de guindilla si se teme al picante, clavo, pimienta, moscada, y una miga de pan frito, que se deshace primero en almirez.

Se deja dar unos hervores, y después se

traslada el guiso al caparazón, invertido, naturalmente, con el dorso hacia abajo, y acaba de hacerse y reducir en el horno.

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

Todos los guisos de la langosta son aplicables al lobagante ó bogavante, llamado en mi tierra «langosta francesa» y en Francia *homard*.

248 — Langostinos y cigalas.

El langostino es el mejor de los crustáceos. En París no se conoce, ó al menos no lo he visto. Pobreticos los parisienses...

El mono del langostino es la cigala, que se le parece muchísimo en la forma, y algo, desde cien leguas, en el sabor. La naturaleza ha hecho de este crustáceo un plagiaro inocente. No es culpa suya, pero su posición es muy poco airosa en la cocina.

Por eso el langostino no tiene mejor

aderezo que ser presentado cocido al natural, y la cigala debe sazonzarse con salpicón ó con alguna salsa disimuladora de insulseces.

249 — Camarones.

Estos crustáceos pequeñitos se llaman en Madrid quisquillas, y en Francia *crevettes*. Los que se venden en Madrid, generalmente, están ya cocidos, y á veces no se pueden comer de puro salados y secos, á no ser que se tome la precaución de ponerlos en remojo, en agua tibia, mudándoles el remojo frecuentemente en veinticuatro horas.

Ya desalados y refrescados, pueden servirse; pero son un entremés, no un plato.

250 — Centolla.

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

Se saca toda la carne de la centolla, cocida ya, se parten en trozos las patas, y

se coloca esta carne bien arreglada dentro de la concha vacía. Se cubre con una salsa picante, y va al horno unos minutos, para calentarse, sin hervir. También puede servirse fría, siempre sobre una servilleta muy blanca, y adornada alrededor con ramas de perejil.

251 — Centolla en salpicón.

Se saca toda la carne de la centolla, se deshace revolviéndola con su caldo, y se rodea de salpicón, ó se sirve el salpicón aparte.

252 — Cámbaros ó cangrejos de mar rellenos.

Tienen que ser de buen tamaño.

Se mondan las patitas, se saca el contenido de la crusta ó caparazón, conservando de ésta la parte del lomo. Con lo interior del cangrejo se hace un majado que se aclara con caldo, y se le añade, una vez pasado por tamiz, una miga de pan mojada en Jerez, sal, pimienta, perejil picado y una yema de huevo. Ha de formar una pasta ni muy espesa ni muy líquida.

Con esta pasta se rellenan los caparazones de cámbaros y se ponen en el horno.

Cuando están en punto se ordenan las *crustas* en una fuente, donde ya estarán las patas formando guarnición, alternando con ramitas de perejil y cogollos de lechuga.

253 — Cangrejos de río.

No se usan sino como guarnición, con el arroz, y en las sopas.

254 — Percebes al natural.

Los percebes no admiten más aliño que cocerlos en agua salada y servirlos muy calientes dentro de la olla en que cocieron, para que no se enfrien.

Es un manjar incivil, que no puede presentarse jamás cuando se tienen convidados.

Es además peligroso para la salud. Conviene advertirlo. En general, la mariscada y los peces fuertes, como el salmón, pueden causar trastornos en el organismo.

255. — Ostras al natural.

Casi parece que sobra esta fórmula. Sin embargo, aunque todo el mundo sepa que las ostras se abren y se sirven con limón, no conviene omitir dos advertencias: que no deben comerse hasta muy entrado Octubre, aun cuando Septiembre tenga 7, y que al abrirlas hay que cuidar de volver á echarles por encima su agua, tamizada, y de taparlas con la concha de arriba hasta el momento de servir las. Sino, en poco tiempo, se secan.

256 — Ostiones en pepitoria.

Para este guiso, las ostras pueden ser de las grandes, llamadas ostiones; hay que blanquearlas en agua hirviendo, pasarlas luego por agua fría, y escurridas, partirlas en dos ó tres trozos. Póngase en una cacerola un trozo de manteca fresca de vaca, amasada con harina y con un picado de cebolla y perejil; désele unas vueltas al fuego, y mójese con caldo del puchero, haciéndolo cocer después á fuego manso; cuando la salsa reduzca, añádanse las ostras, sazonando con sal y pimienta en gra-

no; al estar todo bien cocido, y antes de servir caliente, rocíese con zumo de limón ó vinagre.

**257 — Ostras vieiras, aviñeiras
ó pechinas cocidas.**

Hay que cocerlas bastante, y pueden servirse á la vinagreta ó con salpicón. Aprovechando lo mucho que se parece la carne de la aviñeira á la de la langosta, se le aplican algunos guisos de ésta. En varias fondas falsifican con la vieira la langosta en salpicón.

258 — Vieiras en su concha.

Abiertas, sin desprenderlas de la concha, y sin perder el agua, se les dan unos cortes para que se impregnen del aderezo, que se forma con pan desmigajado, perejil picado á lo invisible, sal y pimienta, y que se riega con aceite fino.

Van al horno, y al tomar color, se sacan y se sirven con zumo de limón.

259 — Otra fórmula.

Se pican menudamente las vieiras, cocidas ya; se reparte el picado en las conchas

y se cubren con pan esmigado (no rallado) y perejil picado, sazonándolas, regándolas con aceite ó manteca, y enviándolas al horno.

260 — Vieiras á estilo de Vigo.

Según Angel Muro, en *El Practicón*, en Vigo se preparan así las vieiras en su concha.

Se eligen vieiras de las mayores; se pican con perejil, ajos, cebolletas, pimienta, clavo y nuez moscada. Con esto se rellena la concha y se le vierte por encima una cucharada de aceite refinado.

Luego se cubre la superficie con pan rallado, y va al horno.

Y, según Luis Taobada, que era vigués, se pican con cebolla, un diente de ajo, perejil, pimienta y medio clavo de especia, haciendo un amasijo con pan rallado y aceite, con el cual se rellenan las conchas.

Son recetas muy semejantes. Y yo creo que á las dos les sobra el ajo; las vieiras, sin él, están igualmente sabrosas.

261 — Vieiras guisadas.

Para guisar las vieiras, conviene cortarlas en tres ó cuatro pedazos, según el tamaño que tengan, á fin de que las penetre el guiso.

Se frien los trozos, envueltos en harina; y, fritos ya, se apartan y se hace un refrito de cebolla cortada y perejil picado, que se ablandará bien en la sartén.

En la cazuela donde están los trozos de vieira, se echa este refrito, con el aceite, dos vasitos pequeños de caldo, otro regular de vino blanco, una cucharada de harina, sal y pimienta. Se deja que cueza todo á fuego moderado, y cuando las vieiras estén muy blandas, pueden servirse.

(ELENA ESPAÑOL.)

262 — Zamburiñas.

La zamburiña es muy semejante á la vieira, pero más chica. Todos los guisos de la vieira son aplicables á la zamburiña, salvo el de guisarla en su concha, porque es demasiado pequeña para eso; pero si se tienen conchas de vieira, se pican las zamburiñas, y pueden suplir.

263 — Mejillones fritos.

Tienen que ser grandes. Se cuecen algo, se sacan de la concha, se les echa limón y sal, se rebozan en harina de trigo y se frien, no mucho, para evitar que se endurezcan.

264 — Mejillones guisados.

Se extraen de la concha; se hace un picado de cebollas, cebolletas y perejil, que se frie en la sartén; con el picado y parte del aceite se ponen los mejillones en marmita, añadiendo sal, pimienta, un vaso de vino blanco y una cucharada de harina. Cuando espese la salsa y estén bien cocidos los mejillones, sírvanse.

265 — Mejillones de Manuela.

Se limpian, lavan, despojan de la *señorita*, que es una ternilla dura, y escurridos se ponen en tartera con aceite desranciado; se añade sal y se deja que se doren un poco, revolviendo con el tenedor para que no se deshagan.

Se frie en aceite una tostada de pan, se maja en el almirez, se añade caldo y el

jugo de medio limón; se echa todo en la tartera con los mejillones; así que cuecen un poco se cubren con rebanadas de pan, se meten en el horno para que formen costra y se sirven en la tartera.

266 – Pay de mejillones.

Se cuecen con agua y sal algunas patatas; ya cocidas, se pasan por tamiz, y se amasan con buena manteca fresca de vaca y pimienta. Se extiende una capa de esta pasta en el fondo de una fuente ó tartera, que pueda ir al fuego.

Los mejillones extraídos de la concha, ya estarán guisados; se pican en trozos ni muy menudos, ni muy gruesos, y con el guiso se extiende una capa del picado sobre la de patata ya extendida. Se puede seguir alternando capas, ó sencillamente encerrar todo el picado de mejillones entre dos capas de patata. De las dos maneras está excelente.

Al colocar la última capa de patata, se espolvorea de pimienta y se reparten, incrustados en la patata, trocitos de manteca del tamaño de una avellana. Se alisa bien y se espolvorea con pan rallado cernido

por un cernidor fino, para que forme una costra dorada en el horno, donde debe colocarse unos veinticinco minutos antes de servir.

Por este mismo procedimiento puede hacerse el pay de vieiras, de almejas, de ostras, de langosta y de bacalao.

(ELENA ESPAÑOL.)

267 — Berberechos.

Los berberechos no creo que tengan mejor combinación que abrirlos, regarlos de limón y comerlos crudos.

Sin embargo, admiten todos los guisos de las almejas.

268 — Almejas con arroz.

Es lo más clásicamente nacional.—Se lavan y se ponen en una cacerola á abrir á la lumbre; en otra cacerola se cuece en aceite cebolla picada, y, si se quiere, tomate. Se tendrá el arroz medio cocido, con sal y agua, doble cantidad de agua algo salada que de arroz; se añade luego el arroz al aceite y la cebolla, y se incorporan las almejas, con el agua que soltaron. Cuando se ve que está en punto, se sirve.

El arroz con almejas puede hacerse dejando á las almejas una de sus conchas, ó las dos, ó extrayéndolas de la concha.

Creo que se debe dejar una concha, por lo menos, pues *airea* el arroz y lo mejora.

Las almejas con arroz admiten añadidura de cangrejos de río, alcachofitas, etc.

(CONDESA VIUDA DE PARDO BAZÁN.)

269 — Almejas Marinada.

Este guiso ha de tener un bonito color rojizo y un sabor pronunciado y fuerte. Para que un delicado quede enteramente satisfecho de él, las almejas han de extraerse de la concha, evitando así el *lame lame*; la dificultad de sorber el guiso dentro de ella, manchándose los dedos. — Hacen falta, pues, bastantes almejas: dos docenas por convidado, lo menos. Se pica cantidad de cebolla, un solo diente de ajo, y se fríe todo en aceite. Cuando está frito, se pone en la cazuela, y se añade sal, pimienta, una hoja de laurel, el agua de las almejas, vino blanco, una cucharada de harina, y pimentón.

Se agregan las almejas, y se revuelve á fuego moderado, hasta que se vea que las

almejas están blandas y el guiso hecho. Antes de servir, retírese la hoja de laurel.

270 — Almejas á la cubana.

Preparadas y abiertas, se hace un fritura de ajos, perejil y cebollas, todo bien picadito, en manteca de cerdo. Cuando esté el frito bien rehogado se incorporan las almejas y se dejan diez minutos. Se sazonan con sal y pimienta y se sirven.

271 — Almejas Angel Muro.

Se lavan primero las almejas con agua templada, y luego se tienen un buen rato en agua fría. En una cacerola, y con aceite del mejor, se frien dos cebollas grandes muy recortadas, para un kilo de almejas. No se las deja tomar color y se sazonan con un punto de sal, pimienta, nuez moscada, clavo y un diente de ajo picado. Se espolvorea con dos cucharadas de harina y se deja cocer hasta medio tueste. Entonces se moja con agua para formar papilla espesa, y á los tres hervores se añade vino blanco común, dos rajas de limón, dos hojas de laurel y un ramito de finas hierbas.

Cuando hierve á borbotones se echan

las almejas, teniendo cuidado de que la cacerola sea muy grande, porque las almejas, al abrirse, necesitan tres veces más espacio, y resulta, cuando la vasija es pequeña, que no bañan todas en la salsa y hace falta removerlas, lo cual se debe evitar.

Cocerán así las almejas tres cuartos de hora, pero á fuego muy lento, con la cacerola tapada y un par de ascuas sobre la cobertera.

El famoso escritor culinario dice haber inventado esta fórmula.

272 — Chipirones rellenos.

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

Rellénense las fundas con este picadillo, y ciérrese la boca con pan rallado, huevo batido y pan rallado segunda vez.

Fríanse, y después rehóguense en cazuela con un refrito de tomate.

273 — Calamares en su tinta.

Al limpiar los calamares se recoge la tinta, contenida en una bolsita pequeña. Luego se trocean y se cuecen. A media cocción se les agrega cebolla frita en aceite, vino blanco, perejil picado, sal, pimienta, la tinta, amasada con migas de pan, y un vaso de agua de la misma cocción.

Luego se pone todo reunido á cocer unos veinte minutos.

274 — Calamares en arroz.

Se eligen grandes, se cuecen hasta ablandarlos, se parten en ruedas, picando las patas, y se fríen en la sartén, con bastante cebolla también picada, un diente de ajo, pimientos verdes que antes se habrán cocido, y unos pedacillos de tocino, cortados en dados pequeños. Así que todo está bien refrito, se incorpora al arroz, con caldo suficiente, dos partes de caldo por una de arroz, y se deja cocer á fuego vivo primero y luego á fuego manso, hasta que el arroz esté en punto.

275 — Jibia á la antigua.

Se limpia y se trocea en ruedas la jibia, y se colocará en la marmita acompañada de agua, aceite en igual cantidad, sal, tres ó cuatro cebollas también en ruedas, y un vaso de aguardiente de uva.

Se deja hervir hasta que cueza bien la jibia; luego se añadirán pasas, azafrán, pimienta y una cantidad de arroz á proporción con la salsa. Hierva el arroz hasta que los granos se separen, y entonces se puede servir.

276 — Pulpo zurrado, según Rosa la pescadora.

Se limpia bien, se bate mejor, dándole una zurra fenomenal, y se trocea.

Se pone en una cazuela á la lumbre, sin agua ni sal; suelta un jugo color de vino; se tira este jugo y se lava nuevamente el pulpo en agua caliente; ya entonces, puede cocerse en agua hirviendo. Después de cocido, se guisa con cebolla picada, perejil, un vaso de vino, agua otra tanta, y bastante aceite.

El pulpo puede comerse sencillamente cocido, con aceite, sal y vinagre.

277 — Pulpo de las ferias.

Suele ser curado, remojado antes, y lo cuecen, á vista del público, en el campo de la feria, en un gran caldero, con fuego de leña debajo. Lleva el guiso sal, aceite y piméntón en abundancia. No puede ser más ordinariote este plato, pero es tan sano almorzar al aire libre y después de fatigosa jornada, que parece excelente el pulpo.

278 — Tortuga á la criolla.

Se lava un buen trozo de carne de tortuga, y se fríe en una cazuela con noventa gramos de manteca, añadiendo ocho ó diez dientes de ajo, dos hojas de laurel, un par de cebollas picadas, una buena sazón de sal y pimienta. Cuando esté todo sofrito, se agrega un puñado de perejil picado, dos clavillos, unas avellanas tostadas machacadas, un poco de cilantro, dos cucharadas de caldo y un vaso de vino blanco. Déjese espesar y sírvase.

279 — Caracoles á la antigua española.

Hay que lavarlos en cuatro ó seis aguas; luego se ponen en vasija ancha con agua y á la lumbre; según se vayan calentando irán saliendo de sus conchas y muriendo con todo el cuerpo fuera; en este estado se sacan y se lavan muy bien con sal y con más aguas. Luego se ponen á cocer para quitarles el verdín.

Fríase cebolla con aceite, mézclese con los caracoles rehogándolos muy bien, y poniéndoles sal y agua han de cocer tres ó cuatro horas. Por último, se pican verduras y se machacan con un poco de pan, sazónándolas con todas especias, hinojo y tomillo; se deslien luego con el caldo de los caracoles, y si el caldo estuviese claro, se le añade harina frita. No estará de más el ajo en este guiso y el agrio al tiempo de servirlo.

Esta es la receta de Altimiras, para componer los caracoles de viña.

280 — Caracoles á la española.

Una vez limpios se pondrán á cocer en agua fría, y, cuando hayan cocido, se pondrán á que escurran y se refrescarán.

Se freirán en una cacerola con aceite, cebolla, ajo y perejil picado. Se espolvorearán con pimentón colorado y un poco de harina. Rehóguense bien, y se mojan en caldo. Cuando estén á la mitad de su cocimiento, se les añade un poco de tomate y pimientos colorados cortados en filetes. Déjense concluir de cocer á fuego lento, sazónense, y sírvanse.

(Del libro *El arte culinario*.)

281 — Caracoles ayunados.

Tómense muy buenos y gruesos caracoles de viña, y háganse ayunar ocho días; sin este requisito, pudieran causar cólicos. Enciérrense en una tinaja ó recipiente, del cual no puedan escaparse, y téngase cuidado de mirar si se muere alguno, para quitarlo.

Pasados ocho días de ayuno, pónganse en agua caliente, con mucha sal y vinagre. En esta agua templada, los caracoles se abren y sueltan la baba. Cámbiese el agua dos ó tres veces, hasta que se hayan babado bien. Cúidese de no poner agua caliente, porque entonces se mueren sin babarse.

Hácese luego el guiso con manteca de cerdo, en la cual se frien cebollas picadas, perejil, puerro y cebolleta. Ya frito, se machaca en el mortero, con una miga de pan empapada en vinagre. Esta pasta se moja con caldo y vino blanco, y se sazona fuerte, con algo de picante. Luego se cocerá en este adobo la mezcla y los caracoles, no sin haberles quitado la laminilla de detrás.

282 — Caracoles asados.

Preparados con ayuno, etc., se vuelven á meter en la concha, y se acaba de rellenar con manteca fresca, amasada con perejil y ajo picado; pónganse al horno, en plato hondo, ó en una placa agujereada de modo que estén boca arriba y no puedan dar la vuelta y soltar la manteca, y sírvanse hirviendo.

283 — Caracoles encebollados.

Después de lavados en dos ó tres aguas bien saladas, se ponen á hervir con ceniza, hasta que sea fácil extraerlos.

Sáquense, límpiense nuevamente en agua fría y háganse cocer con agua, sal, tomillo, orégano, laurel, perejil y albahaca. Hágase

una fritada de cebolla, y en cuanto esté dorada, se incorporan los caracoles y se dejan rehogar diez minutos.

284 — Ancas de rana.

Es un plato que tiene en España muy pocos aficionados. Me acordaré siempre del horror de un buen notario que, en el campo, en nuestra mesa, comió las ancas de rana tomándolas por pollo, y supo luego lo que había comido.

Se tienen en adobo las ancas, con mitad vino blanco y mitad leche, perejil en rama, un diente de ajo, una cebolla en ruedas, sal, pimienta y laurel.

Después de una hora, se envuelven en pasta de freir, se fríen muy calientes y se sirven con perejil frito alrededor.

SECCIÓN QUINTA

AVES DE CORRAL Y PALOMAR CAZA DE PLUMA

285 — Pollitos tomateros con guisantes.

Se parten y refrien los pollitos en aceite ó manteca; se trasladan á una cacerola; en el aceite en que frieron se fríe cebolla y un picadito menudo de perejil y puerro; se saca este refrito, y se hace en la misma sartén un rojo de harina; se añaden á los pollitos, en la cacerola, la cebolla y el espeso; se ha dado un hervor á los guisantes para blanquearlos (deben ser guisantitos tiernos, y coincide el tiempo de la ternura de los guisantes con el de la inocencia y mantecidad de los pollitos); se les pone un punto de sal y otro de azúcar, y á la cacerola, á cocer mansamente, hasta que las

aves medio se deshagan. Si fuese preciso, se añadiría un poco de caldo á la salsa, para que esté ni muy espesa ni caldosa.

286 — Pollitos tomateros en arroz.

Se parten los pollitos, cuatro ó cinco, en cuatro pedazos, y se ablanda en aceite una cebolla picada y tres pimientos verdes hechos tiras. Luego se les añade medio kilo de tomate fresco, pelado y partido, que se deja consumir y reducir. Entonces, con todo esto, se rehogan los pollos, y luego se añade el arroz, midiendo, para una taza de arroz, dos y media de agua. Se sala un poco; se echan unas hebras de azafrán machacadas y medio diente de ajo en el arroz, cuando rompe á hervir, y se sirve cuando el arroz está en punto, ni duro ni deshecho.

287 — Fritada de pollitos tomateros.

Se limpian los pollitos y se parten en cuatro pedazos. Se refrien en aceite, quitado el verde; se ponen en una cacerola, y en el aceite se fríen también pimientos y cebolla picada, procurando que todo ablande y no tome color. Luego se echa en la

sartén el tomate pelado y partido, sal y pimienta. Se revuelve, y frito ya, se vierte sobre los pollitos, dejando cocer todo poco á poco, á lumbre suave, hasta que esté en punto.

288 — Pollo asado.

El pollo se asa en asador, ó en marmita. El caso es que salga tierno y jugoso.

En la cocina antigua, para asarlo, le metían en el buche una ó dos cebollas, y lo frotaban con un ajo interiormente. Hay quien cree que, cociendo ligeramente en el puchero el pollo ó gallina que ha de asarse, sale luego más tierno el asado. Lo seguro es que el ave no sea muerta del día, y menos en invierno, en que necesita dos días de cuelga; que se vigile y cuide, mientras se asa, de que no se seque ni se achicharre, regándola con su jugo y con un poco de manteca derretida, y que al estar bien á punto, se sirva caliente, rápidamente trinchada.

El pollo asado admite varias guarniciones, y una de las más bonitas es la de ramitos de berro. Pero lo castizo son las patatitas mal cortadas y algo desiguales, asadas en la misma cacerola al par que el

pollo, completamente impregnadas de su grasa, y que han tomado un color castaño rojizo, en extremo apetitoso.

289 — Pollos con tomate.

Pártanse y limpiense dos ó tres pollos, y zarandéense en sartén con manteca de cerdo, hasta que se doren. Hágase entonces la salsa con tomate cortado menudo y sin piel, agua, un diente de ajo, sal, perejil y pimienta, y rehóguense en esa salsa, en la misma sartén, hasta que estén bien cociditos. Se sirven con costrones de pan frito colocados alrededor.

290 — Pollos guisados.

Enteros y limpios, dórense en manteca de cerdo, y luego pónganse en la cacerola donde han de guisarse, friendo cebolla en la grasa del rehogado, y esta cebolla se agrega á los pollos, con sazón de especias. Se añade sal y vino blanco, y se ponen á fuego lento, con un pucherito de agua encima y un lienzo ó papel para que no se evapore.

Se dejan así una hora. Se sobreasan los hígados, machacándolos con un diente de

ajo, se mezclan al guiso, se tapa de nuevo, y se le deja dar un par de hervores.

291 — Pollos á la española.

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

292 — Pollos á la valenciana.

Átense dos pollos, debidamente soflemados, y rehóguense, unos minutos, en una cazuela, con aceite. Sazónese, y mézclense un par de cucharadas de cebolla picada, otras dos de jamón crudo, cortado en dados, y un diente de ajo. Sígase rehogando durante dos minutos. Añádanse dos chorizos, una hoja de laurel, unas hebras

de azafrán y una cucharada de pimentón. Mójese, hasta nivel, con caldo, y cúbrase con un papel engrasado.

Hágase que cueza todo á fuego manso, para que el líquido no merme demasiado. Cuando estén los pollos casi cocidos, échese en la cazuela una buena porción de arroz, como la mitad del líquido; tápese la cazuela; hágase hervir á buena lumbre, durante quince minutos; retirese á un ángulo, por espacio de siete á ocho minutos. Trasládese el arroz á la fuente, colóquense encima los pollos, y á los lados, los chorizos, y sírvase en seguida.

29. — Pollo á la avilesa.

Se limpia y prepara un pollo gordito, y en una cazuela se fríe tocino cortado á cuadritos, cebolla picada, dos dientes de ajo machacados, con sazón de sal y especias. Frito ya, se pone, con el pollo troceado, en una marmita, mojando con vino de Rueda, y zarandeándolo, ó como se dice ahora, salteándolo. Ya salteado, se pone á fuego lento, y se le echa una pulgarada de azafrán, limón, vinagre, perejil picado, el zumo de un limón, ó un chorro

de vinagre, y una cucharada de harina tostada. Se deja cocer y se sirve con su mojo.

294— Pollo con aceitunas.

Soflamado y preparado el pollo, póngase en una marmita, con aceite, sal, pimienta y tiras de tocino entreverado.

Rehóguense hasta que se dore, y, ya dorado, quítese de la marmita, con el tocino, y hágase un espeso de harina al aceite que ha quedado, revolviendo bien y añadiendo un gran vaso de caldo, laurel y tomillo.

Vuélvase entonces el pollo á la marmita, y agréguese veinticuatro aceitunas aliñadas y rellenas, ó si no las hubiese, otras tantas gordales deshuesadas.

Déjese cocer todo como media hora, hasta que esté en punto, y sírvase rodeado de las aceitunas y tiras de tocino, quitando el tomillo y laurel.

295 — Pollos en pebre.

Léase bien: pebre, y no prebe, como suelen escribir los jurados enemigos del habla. Se limpian dos pollos regulares; se asan en parrilla, frotados con manteca derretida,

zumo de limón y ajos machacados; á medio asar, se trasladan á la marmita.

En ésta se pone manteca de cerdo, perejil picado, pimienta, sal, laurel, el jugo y grasa del asado que se habrá recogido, una jícara de aceite por pollo, y agua caliente hasta cubrir. Déjese hervir hasta que se ablanden los pollos; desliense en la salsa ocho yemas de huevo, batiéndolas para espesar; se deja hervir un poco y se sirve, echando la salsa sobre las aves.

296 — Pollos salvados.

Creo que es uno de los sistemas mejores para dar sabor á un par de pollos, aunque no estén muy cebados.

Se limpian, soflaman y sujetan dos pollos, reuniéndoles las patas con bramante para que no se despatarren; luego se ponen en marmita veinticuatro cebollas más bien pequeñas, pero muy iguales y redondas, seis zanahorias tiernas en ruedas, el grueso de un huevo de manteca de cerdo, aceite y dos vasos de vino de Rueda ó Riscal, sal y pimienta. Se reúnen con todo esto los pollos y se ponen á fuego vivo, dejándoles hervir aprisa tres minutos; luego se trasla-

dan á fuego flojo, tapándolos y dejándolos así cocer una hora, pasada la cual, se prueban de sazón, se pasa el aderezo por tamiz, menos las cebollas, y se sirven los pollos con las cebollas alrededor y la salsa, muy caliente, por encima.

297 — Pollo en promiscuación.

Hay que tener un pollo lucido y mediano de tamaño, y una anguila, ni muy gruesa ni muy delgada tampoco.

Córtese el pollo en bastantes pedazos, correctamente, sin destrozarlo, y trocéese la anguila. Pónganse veinte cebollitas á dorar en aceite, y cuando tomen bonito color, retírense, y hágase un rojo con el aceite sobrante, dando vueltas para que no se pegue la harina. Añádanse los pedazos del pollo y déseles vueltas hasta que tomen un color bonito. Mójese con vino tinto del Rivero, salpiméntese, y añádase una hoja de laurel y una rama de tomillo, y dos dientes de ajo. Dése un hervor á fuego muy vivo. Al hervir, échese al guiso un vaso de aguardiente, y péguese fuego; déjese arder hasta que se apague. Entonces, añádase la anguila troceada, con un polvo de azafrán.

y cueza de veinte á veinticinco minutos todo, á fuego manso. Al servir, pónganse los pedazos de anguila alrededor del pollo, y se puede adornar con cangrejos de río.

298 — Gallina ajerezada.

Mechad con tocino bien salpimentado la pechuga de una gallina lucida. Ponedla en cazuela, con dos lonchas de tocino, dos de ternera magra, dos de jamón, dos cebollas, dos zanahorias, laurel, tomillo, y sal y pimienta. Mojadlo con una buena taza de caldo y un vaso de vino de Jerez; cubrid con una loncha de tocino la gallina mechada y hacedlo cocer todo durante una hora á fuego lento. Terminada la cocción, retirad el ave de la cazuela; pasad el cocimiento. Haced una requemada rubia de manteca, mojadla con otro vaso de vino de Jerez, añadidle el cocimiento ya pasado, hacedlo reducir, y verted esta salsa hirviendo por encima de la gallina colocada en una fuente y conservada caliente junto al fogón.

299 — Gallina en pepitoria.

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

300 — Gallina á la catalana.

Cortada la gallina en cuartos, se refríe en manteca de cerdo, con cebolla picada fina, unos dientes de ajo y laurel; cuando todo está bien rehogado, se moja con un poco de vino blanco, se reduce, se liga ligeramente, se le echa caldo, se deslíe bien, siempre encima del fuego, y se le da un hervor, sazonándola con sal y un buen majado de especias y azafrán; después se pone

al horno, y cuando le falta poco para su cocimiento, se le agrega una guarnición de patatas á la cuchara (del tamaño de una nuez); cuando está cocida se aparta del fuego para que no se deshaga la patata; al servirla se le echa por encima un poco de perejil finamente picado.

Si se quiere, cuando se está rehogando, se le puede echar un poco de jamón serrano ó asturiano cortado á cuadritos del tamaño de un garbanzo.

(MELQUIADES BRIZUELA, jefe de Cocina en los buques de la Compañía Trasatlántica de Barcelona.)

301 — Gallina en guiso de perdiz.

Se guisa exactamente como la perdiz con ostras, que se verá más adelante; pero suprimiendo las ostras, ó reemplazándolas, si se quiere, por almejas.

Adquiere la gallina entonces un gusto parecido al de la perdiz.

302 — Gallo con arroz.

Aunque he leído en un tratado de cocina que el gallo con arroz es un plato que no

existe, como lo he probado alguna vez, no es fácil que admita la afirmación.

Siempre será mejor, para el arroz, un gallo joven. Se limpia como toda ave, se despluma cuidadosamente y se corta en trozos, haciendo de un miembro dos, porque el gallo es más grande y recio que la gallina.

Se conservan los menudillos del gallo, su cresta, sus criadillas, y todo se blanquea en agua caliente, lo mismo que los trozos del ave. Luego se retiran los menudillos, y se da una vuelta á todo en la sartén, con mucha cebolla picada y perejil. Con este mismo aderezo y la manteca de cerdo en que rehogó, pasa el gallo á una cacerola, poniendo media hora antes los muslos y alones, y después el resto de los trozos, y se salpimenta y añade el punto de azafrán tan característico de los guisos españoles. Cuando esté tierno el gallo, y no antes, se le añade el arroz, con su agua, haciéndolo primero abrir á fuego vivo. Luego se retira á fuego manso, hasta que está en punto.

303 — Gallo guisado.

Se prepara como el gallo con arroz, y se rehoga lo mismo, y se ponen igualmente media hora antes los muslos y alones, y se agregan igual los menudillos, cresta, etc.

Pero, ya en la cacerola para guisarse, hay que poner más cebolla, bien picada, perejil lo mismo, dos ó tres cabezas de ajo fritas, manteca de cerdo, caldo y vino tinto, á partes iguales. Espésese la salsa con harina tostada, y añádase un poco de pimentón, para colorear. El guiso debe reducir, impregnándose bien de él el gallo.

Cuando está tierno y la salsa reducida, sin haber llegado á secarse del todo, se sirve.

304 — Capón asado.

El capón cebado de Galicia y en especial el de Villalba, en la provincia de Lugo, es un ave exquisita, menos fina que la *poularde* francesa, pero acaso más sustanciosa. Tiene un *fumet* ó tufillo especial, y ni hay que comerla antes de que ese tufillo se desarrolle, ni dar tiempo á que se exagere, revelando lo avanzado del ave.

Estos capones traen sobre el lomo, sujeta con una pluma gruesa, su dorada enjundia, y con ella se asan.

Hay quien los prefiere al asador sobre brasas, volteando hasta que se ampolla un poco la piel; entonces se remojan con agua saladísima, y se sigue dando vueltas, untando con la enjundia, y alternando salpicadura de agua salada con fricción de grasa. El color y el olor dicen bien cuándo el ave está á punto.

Otros los asan en marmita, tomando iguales precauciones y dándole vuelta al capón para que se ase igual por todos lados.

305 — Capón cocido.

Cuando á los frailes de San Francisco, en Santiago de Compostela, les regalan un capón de Villalba magnífico, suelen echarlo á perder cociéndolo en el puchero, en trozos. El capón cocido puede, sin embargo, ser un plato excelente, como se verá.

Úntese de ajo y limón el interior del ave; amárrese, metiéndole antes dentro su enjundia; cuézase en buen caldo, con los despojos del capón, cuello y patas, un pe-

dazo de jamón gordo, dos cebollas, cuatro zanahorias, clavo y pimienta.

Cuando esté cocida el ave, córtese en tiras tocino, y con él, en la sartén, dórese el capón hasta que tenga color apetitoso. Trasládese entonces á una cacerola, y mójese con un vaso de caldo; añádase una hoja de laurel, un ramo de tomillo, como treinta cebollitas, que ya estén rehogadas en la grasa y cocimiento del capón—la cual se habrá pasado por tamiz.—Déjese que todo cueza junto tres cuartos de hora, y entonces sáquese el capón, guarnézcase con las cebollas, y acompáñese con la salsa, encima ó en salsera.

Este plato pudiera llamarse cochifrito.

306 — Capón relleno.

Un capón fresco, muerto de tres días, no muy grande, pero gordito, se cuece ligeramente, con sus menudos y despojos. Se pican éstos mezclándolos con miga de pan mojada en nata, 100 gramos de mantequilla, perejil, cebolleta, pasas de Málaga sin granos, piñones, sal, pimienta y tres yemas de huevo; este relleno ha de formar una masa compacta, aunque no dura. Se

rellena con ello el capón, y se unta por fuera con manteca y miga de pan rallado. Se rehoga en manteca, y cuando esté dorado se vuelve á empanar, y se colorea en el horno. Se puede acompañar con una compota de manzanas agrias, de Asturias.

307 — Capón mechado.

Se mechan las pechugas y los muslos del capón con tiritas de tocino y una chispa de ajo, y después de rehogado en manteca de cerdo, se echa caldo en cantidad suficiente, dejándolo cocer hasta que esté á punto. Se saca, se cuele la salsa, se hace reducir y se vuelve á poner el capón. Sáquese segunda vez el ave y déjese enfriar en una fuente. Se unta con manteca derretida, se cubre con pan rallado y va al horno ó á la parrilla hasta que el pan se dore. Se sirve con una salsa picante.

308 — Pavo de Aspe, asado.

Estos pavos de Aspe son un asombro. Los clásicos glotones de la consabida decadencia romana, si los conociesen, los pagarían muy caros.

Si cabe que una comida sea mala de

puro magnífica, puede decirse esto del pavo de Aspe y de sus espléndidas pechugas, de una cuarta de grueso.

El pavo de Aspe, como todos los pavos, se emborracha antes del sacrificio; luego se asa sencillamente al asador, dándole muchas vueltas; empapelado al principio con papel engrasado, descubierto después, espolvoreándolo con sal y remojándolo con su propia grasa. Se sirve al natural, con la ensalada que se quiera.

309 — Pavo relleno á la antigua española.

Lo he visto rellenar así:

Deshágase en leche y caldo frío, miga de pan y bizcochos, hasta formar una pasta espesa; añádanse almendras picadas, pasas de Málaga sin granos, nuez majada, pedazos de dulce de naranja ó toronja, muy pequeñitos, castañas cocidas en almibar y deshechas, azúcar en polvo hasta endulzar, canela en polvo, y clavillo. Se le da á todo una vuelta en la sartén, en manteca de vaca ó de cerdo.

Con esta masa se rellena el pavo, y luego se cose y se asa, lo mismo que otro cual-

quiera. Al trincharlo, se rodea con su relleno.

310 — Despojos de pavo á la cubana.

Se sofríen los despojos en manteca de cerdo; échense unos dientes de ajo, un poco de perejil, picado todo. Sazónese con sal y pimienta. Aparte se hace una salsa con dos tazas de caldo, avellanas tostadas y majadas, un ramo de hierbas finas, especias y dos yemas de huevo. Líguese y añádanse los despojos. Cuando la cocción esté terminada, se retiran.

311 — Pavipollo al vino de Málaga.

Debe ser un pavipollito grueso, bien limpio, soflamado, recortado y amarrado.

En el fondo de la cacerola pónganse lonjas de tocino entreverado, y en aceite ó manteca de cerdo rehóguese el pavipollo, salpicándolo de sal y pimienta.

Ya rehogado, mójese con un cuartillo de caldo del puchero y dos vasos de Málaga ó Pajarete; añádase laurel, tomillo, cebollas en ruedas, zanahorias tiernas, un puerro. Déjese cocer dos horas á fuego man-

so; á la mitad de este tiempo désele vuelta al ave para que cueza igual.

Sírvase con la salsa reducida, pasada por tamiz, en salsera, y colóquese el ave sobre un lecho de escarola.

312 — Pavipollo con salchichas.

Los pavipollos siempre deben ser de mediano tamaño, tiernos y con pechuga saliente y redonda.

Soflamado y limpio el pavipollo, se frotará por dentro con aguardiente ó coñac, antes de proceder á recogerle las patas.

Póngase luego en la marmita, revistiendo el fondo de lonchas de tocino; mójese con caldo lo más concentrado posible, y con un vaso de vino de Rueda. Déjese cocer hora y cuarto, tapada la cacerola y con fuego por encima.

En otra marmita se cuece medio kilo de castañas pilongas, que ya estarán bien remojadas, y media docena de salchichas. Al agua de cocer las castañas se le echará sal y una cucharada de azúcar. Las salchichas se ponen como media hora después, estando ya bien cocidas las castañas, y luego

pasan, en unión con éstas, á la marmita con el pavipollo.

Se deja acabar de cocer todo reunido un cuarto de hora, y luego se sirve, rodeado el pavipollo con su guarnición.

313— Pato asado.

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

314— Pato con naranjas agrias.

Perdíguese un pato tierno, silvestre ó de corral, con un gran pedazo de grasa de cerdo, cebollas y una pulgarada de azúcar: que se ponga amarillo, y darle vueltas; mójese entonces con agua fría, y que siga cociendo suavemente en la cacerola tres horas. Al cabo de hora y media de estar á la lumbre, sálese, y añádase la corteza de una naranja; acábese de cocer: la salsa debe estar dorada y untuosa.

Terminada la cocción, trínchese el pato y preséntese rodeado de pedazos de cor-

teza de naranja; añádase su salsa, y alrededor, póngase gajos de naranja agria. Sirvase hirviendo.

315 — Pato con nabos.

Poner á cocer á la lumbre porción de manteca con harina á que se enrubie. Mójese con caldo á proporción, y agréguese el pato, debidamente preparado, con tomillo, clavo, sal, pimienta y ruedas de nabos. Si éstos son duros, se echarán á cocer al mismo tiempo que el pato, y si son tiernos, á mitad de cocción. Terminada ésta y desengrasado el jugo, se le agrega un poco de vinagre, y reducida la salsa, se sirve el ave.

316 — Pato con aceitunas á la antigua.

Se pone el pato, ya limpio, en una marmita, con mitad aceite y mitad grasa de cerdo, y se le dan vueltas para que se ase por ambos lados. Cuando se ha dorado ligeramente, se le añade un cacillo de caldo, tres docenas de gruesas aceitunas deshuesadas, jamón y tocino en dados, el hígado suyo ligeramente cocido y majado, una miga de pan majada también, sal, pi-

mienta, moscada y un vaso de Rueda ó Jerez. Se deja cocer á fuego lento, lo bastante para que el pato y la guarnición estén tiernecitos.

317 — Ganso relleno.

El ganso, que es comida fuerte y grasienta, porque no debe comerse un ganso sin cebarlo, se rellena con castañas, manzanas y salchichas. Puede rellenarse sólo con manzanas. Después se asa, lo mismo que el pato.

318 — Ganso á la española.

Limpio y chamuscado el ganso, se pone en un olla donde quepa bien, y se le añaden tocino en cuadraditos, sal, pimienta, perejil, cebollas pequeñas, tomillo, laurel, clavo, dos dientes de ajo, tres ó cuatro zanahorias, una chirivía y medio pimiento morrón.

Antes de unir al ganso este acompañamiento, se habrá dorado en el asador algún tiempo.

El mojo se hace con caldo, vino blanco y aguardiente de uva, del Rivero ú Ojén.

Se deja hervir á fuego lento, y se sirve

con su guiso, suprimiendo el tomillo y el laurel.

319 — Guisado de la batalla de Almansa.

También nosotros tenemos algo equivalente á los famosos pollos á la Marengo, de la cocina francesa.

Se limpian y escaldan despojos y menudillos de volatería, hígados, mollejas, criadillas, alones, cabeza, cuello, patas, todo bien recortado, quitando picos, ojos y uñas; se ponen á cocer con agua y sal, una tajada de tocino y una cebolla gruesa entera; cocidos ya el tocino y la cebolla, se picarán con perejil y hierbabuena, volviendo á echarlos en el puchero de los menudillos, y sazonándolo con especias, nuez moscada y pimienta; se deja hervir todo junto, se hace un espeso de harina; se le añade, y cuando presente buen aspecto se sirve.

320 — Guisado particular.

Se rellena una buena aceituna con alcaparras y anchoas picadas, y después de haberla echado en adobo de aceite, se

introduce en un picafigo ó cualquiera otro pajarito, cuya delicadeza sea conocida, para meterlo después en otro pájaro mayor, tal como un hortelano. Se toma luego una cogujada, á la que se quitarán las patas y la cabeza, para que sirva de cubierta á los otros, y se la cubre con una lonja de tocino muy delgada, y se pone la cogujada dentro de un zorzal, ahuecado de la misma manera; el zorzal en una codorniz, la codorniz en un ave fría, ésta en un pardal ó chorlito, el cual se pondrá en un perdigón, y éste en una chocha; ésta en una cerceta, la cual va dentro de una pintada; la pintada en un ánade, y ésta en una polla; la polla en un faisán, que se cubrirá con un ganso, todo lo cual se meterá en un pavo, que se cubrirá con una avutarda, y si por casualidad se hallare alguna cosa vacía que rellenar, se recurrirá á las criadillas, castañas y setas, de que se hará un relleno, que todo se pone en una cazuela de bastante capacidad con cebolletas picadas, clavo de especia, zanahorias, jamón picado, apio, un ramillete, pimienta quebrada, algunas lonjas de tocino, especias y una ó dos cabezas de ajo.

Todo esto se pone á cocer á un fuego continuo por espacio de veinticuatro horas, ó mejor en horno un poco caliente; se desengrasa y se sirve en un plato.

Tal asado recuerda el festín de Trimalción y aquellos platos romanos que el Senado tuvo que prohibir, porque arruinaban á las familias. Es ingenuo y bárbaro, en medio de su complicación decadentista.

Y además, parece difícil ó imposible meter tanta bola china una dentro de otra. Si alguien tiene el capricho de hacer este plato, habrá de suprimir aves y poner sólo: la aceituna dentro de un tordo pequeño; éste dentro de una codorniz grande; luego una perdiz, no de las menores; luego una gallina, un pato, un pavo corpulento, y el relleno. Y creo que sobra.

AVES DE PALOMAR

321 — Palominos fritos.

Es el modo más sencillo de aderezarlos, y están muy bien. Se trata, naturalmente, de palominos criados en palomar.

Se despluman, vacían y limpian con un

pañó; se soflaman ligeramente, á llama de alcohol, para destruir los parásitos que suelen tener las aves; ya bien limpios, se cuecen en caldo, y, enteros, se rebozan en pan rallado y yema de huevo, y se fríen.

Pueden acompañarse con patatas fritas, ó con pimientos asados, en tiras.

322 — Pichones fritos.

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

323 — Pichones asados.

Se despluman, se limpian, se les cruzan las patitas, y se envuelven en lonchas de tocino, cubiertas luego de hojas de parra. Así, y bien atado todo con bramantillo, se asan en asador, ó en tartera.

324 — Pichones á la criolla.

Desplumados, soflamados y limpios los pichones, pónganse á la lumbre en una ca-

cerola con manteca, sal, dos ó tres dientes de ajo y pimienta. A media cocción, agréguese un picadillo de cebolla, perejil, hierbabuena y orégano. Cocidos ya, sírvanse, guarnecidos de plátanos fritos cortados en rajas, y ruedas de limón.

CAZA DE PLUMA

325 — Perdigones á la catalana.

Embridar tres perdigones y rehogarlos en una cacerola con tocino picado y un ramito compuesto; sazónarlos.

Cuando hayan tomado buen color, mojarlos con un poco de vino generoso y moderar la lumbre. Próxima á terminar su cocción, añadir 200 gramos de jamón crudo cortado en dados y cuatro ó cinco docenas de dientes de ajo cocidos con mucha agua.

Polvorear con pimentón y acabar de cocerlos. Escurrirlos; desembridarlos y ponerlos en una fuente, circuídos de su guarnición, suprimiendo el ramito. Servirlos, cubiertos con su cocimiento trabado con un poco de salsa española.

326 — Perdigones á la Sierra Morena.

Limpiense y paraméntense dos ó tres perdigones, y rehóguense á fuego fuerte, con aceite, cebollitas, una zanahoria en ruedas, jamón magro en cuadritos y un salchichón pequeño entero despellejado. Cuando tome color bonito, quítense los perdigones, el salchichón y las cebollas; hágase un rojo de harina en la cacerola donde se rehogaron, y dése vueltas con la cuchara para que no se pegue. Á medio hacer, mójese con mitad caldo y mitad Málaga; sálese y añádase laurel, tomillo, pimienta en grano y clavos de especia. Vuelvan á ponerse en la cacerola los perdigones y las cebollas, y déjese cocer á fuego manso, con brasas en la tapadera.

Preséntense los perdigones rodeados del guiso, tamizado si se quiere, y si no sin tamizar; adórnese con el salchichón cortado en ruedas.

327 — Perdigones á la española.

Debidamente preparados, se ponen en cacerola con manteca, jamón, zumo de li-

món y pimienta gorda. Ligeramente rehogados, se agrega mitad vino blanco y mitad salsa española, dejándose que cueza á fuego moderado.

Se sacan, se pasa por tamiz el cocimiento, y se vuelve al fuego, con los perdigones, quince minutos.

328 — Perdiz en repollo.

Cuando sobra perdiz ya guisada, se toma un repollo blanco y grande, se blanquea, se abre, y se mete dentro el resto de perdiz, (habiendo cocido antes algo el repollo para que esté tierno). Ya con la perdiz dentro, se añade un picadillo de jamón, tocino y miga de pan, que se acomoda entre el cogollo y hojas, y se ata el repollo para que no se escape el relleno.

Se cuece todo en caldo con sal, pimienta y una cucharada de manteca de cerdo ó de aceite, y cuando el repollo ha tomado color, se le hace un espeso de yema de huevo y unas gotas de vinagre, y se sirve, quitando la atadura, con la salsa alrededor.

(CONDESA VIUDA DE PARDO BAZÁN.)

329 — Perdices con ostras.

Es una de las mejores recetas de la cocina española,—no como apariencia: ya sabemos que la cocina española aparenta poco,—sino como gusto. No la he encontrado en ningún libro de cocina.

Después de bien vaciada y limpia la perdiz, y atada con bramante á fin de que no se le separen las patas, se coloca en una cacerola con igual cantidad de caldo del puchero y vino de Jerez, sal, algunas cebollitas pequeñas, una nuez gorda de manteca de cerdo, y un trozo de canela en rama. Á la media hora de cocción pueden agregarse los ostras, ligeramente fritas, que no se hayan endurecido (proporción: dos docenas por perdiz), y se dejará hervir á remanso el guiso hasta que esté en punto. Se aparta la canela, se quita el bramante, se trincha la perdiz y se guarnea con las ostras, pudiéndose añadir como adorno y aumento cortezones de pan frito cortados y colocados simétricamente.

Cabe sustituir las ostras por almejas ó vieiras, y no es menos sabroso el plato, aunque no tan fino.

330 — Perdices con sardina.

Una vez limpias las perdices se mete en el interior de cada una, desprovista de la cabeza y tripa, una sardina salada. Se unta el fondo de una tartera con manteca y se ponen las perdices á asar con fuego arriba y debajo. Se sirven con salsa de caldo, zumo de limón, un polvo de pimienta, sal y perejil picado, ó salsa de tomate. Antes de servir se retira la sardina.

331 — Perdiz á la catalana.

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

Aparte, se escalda una porción de ajo, y en otra cacerola, una naranja cortada en ruedas. Veinte minutos antes de hervir se mezcla todo para terminar su cocción.

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

332 — Perdices á lo San Lorenzo.

Es receta de una señora aragonesa que oculta su nombre, pero que me explicó cómo el intríngulis de estar dedicada la fórmula al Santo de las parrillas, es que, lo mismo que el mártir, las perdices tienen que volverse, cuando estén asadas por un lado, para asarse por otro.

Se sofríen en aceite con sal y pimienta, volviéndolas repetidamente; y ya sofridas, se dejan enfriar, y se pasan luego á las parrillas, teniendo el mismo cuidado de que el fuego las tueste igual por todas partes.

Con el aceite de freirlas, pimienta, limón, un diente de ajo muy picado, una pulgarada de pimiento rojo, un vaso de vino ajezrado y un pocillo de caldo, se hace la salsa, que ha de acompañar á estas perdices.

333 — Perdiz con coles.

Esta receta es de D. Pedro Bofill, y procede de la comarca del Ampurdán.

Se limpia, vacía, chamusca y embrida la perdiz, y se lardea toda su pechuga con

muchas tiras muy delgadas de tocino, que se habrán puesto dos horas antes en salmuera, reforzada con pimienta y un polvito de nuez moscada.

Se coloca la perdiz en cacerola no muy alta, con fondo móvil muy agujereado, entre dos hojas anchas de tocino, una debajo y otra encima. Se añade media libra de lomo de ternera hecho lonchas, dos zanahorias, dos cebollas con clavos de especia incrustados en su carne, sal, pimienta, ramillete de finas hierbas, una copa del mejor vino blanco de San Sadurní de Noya, y un tazón de caldo limpio. Aparte, se blanquean coles arrepolladas, escaldándolas dos ó tres minutos en agua salada hirviendo. Se escurren bien y se voltean para airearlas, y que no conserven ni una gota de agua.

Se ponen encima de la perdiz en la cacerola, con media libra de tocino entreverado, recortado en tiras, y un buen trozo de butifarra catalana, ó una magra de jamón que pese un cuarterón. Se moja todo con bastante caldo limpio, y se cuece á fuego muy lento durante dos horas, bien tapada la cacerola con su cobertera.

Pasado este tiempo, se coge la pieza móvil de la vasija, y se saca muy despacio y á pulso todo el contenido. Se coloca la perdiz en una fuente, y se dejan en otra las zanahorias, ternera, butifarra, etc., menos las coles, que se quedarán en la pieza móvil sobre un plato, para exprimir bien su jugo, comprimiéndolo con una espátula.

Entretanto, redúzcase á la mitad la salsa de la cacerola, y colóquense en ella, un cuarto de hora, las coles sobre la perdiz, y encima la butifarra y jamón, en trozos pequeños é iguales. Del resto de la guarnición se hará un picadillo, y al sacar la perdiz se rodea con él y se acompaña con las coles, butifarra y jamón.

334 — Perdices estofadas á la antigua.

Se ponen en una cazuela grande con media docena de cebollas regulares por perdiz, y tres ó cuatro zanahorias pequeñas por perdiz también. Se les echa caldo del puchero, que las bañe; se agrega manteca de cerdo en cantidad como de una nuez por perdiz, y el aceite en que previamente

se habrán dorado las cebollas y las perdicés en una sartén.

Se sala, se machacan dos ó tres cabezas de clavo con dos ó tres granos de pimienta, y se le echan al guiso, así como un poco de canela en rama.

Se pone á hervir, tapando la boca de la cazuela con un papel de estraza húmedo, precaución necesaria en todo estofado. Si al estofado se le deja evaporarse, pierde la mitad de su sabor.

Se ha hecho antes un rojo de harina tostada en la sartén en cantidad proporcional, y se le añade al guiso antes de taparlo.

Se deja que hierva á remanso largo tiempo. No le sobran cuatro horas. Deshecha la perdiz, está cien veces mejor.—Media hora antes de ir á la mesa se le agrega un vaso de vino ajerezado.

335 — Codornices asadas.

Se asan en cazuela, envueltas en unas lonjas finas de tocino, ataditas con bramante, á fuego moderado. Pueden cubrirse las lonjas de tocino con hojas de parra.

Para servir las, se hace una salsa con los propios hígados de la codorniz, un vaso

de caldo, otro de Málaga, pimienta, sal y el zumo de un limón.

336 — Codornices guisadas.

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

337 — Chocha á la vizcaína.

Después de destripada la chocha, y guardadas las tripas para la salsa, se forma de modo que el pico salga por entre la pechuga derecha; se coloca en un pucherito con manteca de puerco, una lonjita de tocino, dos ó tres cebollas pequeñas, dos jícaras de caldo, una escasa de Jerez y cuatro nabitos, teniendo cuidado de mover el puchero de cuando en cuando y añadiéndole caldo si se consumiese.

Cuando la chocha se ha cocido bastante, se fríe por separado una cebolla muy pi-

cada, y cuando está á medio hacer, se echan las tripas del ave picadas en la misma sartén, á fin de que suelten todo su jugo, teniendo cuidado de separar antes el buche ó bolsita, que da mal sabor; se añade un poco de harina y toda la sustancia en que ha cocido la chocha, excepto los nabos, que se colocan juntamente con ella en la salsa, después de tamizada ésta.

La chocha también se guisa en Bilbao con berzas francesas, para lo cual, después de picar las berzas, cocerlas con tocino y exprimir toda su agua, se pasan por el colador, dándoles una vuelta al fuego con la mitad de la salsa de la chocha, que se coloca en la fuente cubierta con las berzas.

(Del libro *La Mesa Vizcaína*, por doña D. V. de U.)

338 — Zorzales en salsa.

Desplumados doce zorzales y soflamados, se les mete dentro á cada uno un grano de pimienta y un trozo de tocino, y se frien en buena manteca. La salsa se hace con los propios higadillos y riñones del pájaro, que, sahumados y salados, se mue-

len en un mortero de barro. Se diluye la pasta que resulte en una cacillada de caldo, se añade un poco de harina, y todo se echa sobre los zorzales. Media hora de fuego vivo basta para hacer el plato más delicado que puede imaginarse.

(Extractado de unas páginas muy coloristas de D. José Ortega Munilla.)

339 — Zorzales asados.

El zorzal, en opinión del tío Juan, *quiere* ser asado. Vacío y limpio, se le pone dentro una aceituna deshuesada y un polvito de sal. Se le ensarta con otros compañeros en una vareta de hierro, y se les asa, cuidando de que no les dé la llama. «Así comió los zorzales mi abuelo,» añade el tío Juan.

(De la misma procedencia.)

340 — Pájaros fritos de Madrid.

Se despluman los pájaros y se les cortan las patitas y la mitad de la cabeza, dejando la parte que guarda los sesos.

Se cuecen en agua salada y sazónada con pimienta; y ya tiernos, se escurren y se

dejan secar. Luego se frien en aceite ó manteca de cerdo muy caliente, hasta dorarlos, y se colocan en la fuente, espolvoreándolos con sal muy fina, poniéndoles unos sombreritos apuntados de papel.

La caza de estos pajaritos debiera estar prohibida. Son tan bonitos y tan útiles, que da pena verlos llegar ensartados y muertos.

La agricultura pierde mucho con la persecución de los pajaritos, que viven de insectos, larvas y gusanos.

341 — Pajaritos en arroz.

Se compran doce pajaritos, fritos ya, y se parten por la mitad.

Se pica cebolla y se corta en dados un trozo de jamón. Se ablanda en el aceite á fuego manso con la cebolla, y luego se añade el tomate pelado y partido, los pajaritos y unos trocitos de tocino.

Consumida el agua del tomate, se echa todo en la marmita, con el arroz y unas hebritas de azafrán. Se asan tres pimientos encarnados, se parten y se adorna con ellos el arroz al tiempo de servir.

SECCIÓN SEXTA

LAS CARNES

Son la parte flaca de la alimentación española. El mismo carnero es mejor del Pirineo para allá. El español, además, no es vorazmente carnívoro, habiéndose adelantado en esto á las prescripciones de la medicina higiénica moderna, que condena las carnes, por las toxinas que desarrollan.

Es curioso que hace unos treinta años se achacase la decadencia de nuestra raza á que se comía muy poca carne, y ahora se culpe á la carne de mil averías, haciéndose general el régimen lácteo-vegetariano.

Yo creo que cada pueblo suele comer aquello que más le conviene, porque hay estrecha conexión entre la naturaleza, el clima y los alimentos.

CARNES DE MATADERO
BUEY**342 — Buey cocido.**

El buey cocido y frío es un manjar sano y agradable. Se acompaña con salpicón, ó con ensalada de lechuga y huevos duros.

343 — Picadillo de buey cocido.

Píquese, no muy menudo, el trozo de buey cocido. Píquense también, más finas, cebollas; dórense en manteca, y cuando tengan bonito color, salpiquense de harina; mójense con un vaso de vino blanco y otro tanto de caldo del puchero. Reduzca á la mitad, y añádase el picado de buey, con otro picado de perejil, y sal y pimienta. Déjese cocer hasta que la salsa y el buey estén completamente amalgamados.

344 — Buey asado.

En la antigua cocina española, el buey se asa en asador ó en marmita; si es una pierna entera, del primer modo, y si es un trozo, del segundo. Se llega hasta el extremo de la operación culinaria; es decir, que

se asa verdaderamente, no dejando medio cruda la carne. Se suele frotar de ajo, y espolvorear de sal. Si el asado es en marmita, generalmente se acompaña con patatas asadas también, en el mismo recipiente y á la vez que la carne.

345 — Filete de buey estofado.

Méchese bien un filete de buey, y póngase en la cacerola con cortezas de tocino, ruedas de zanahoria, cebollas, tomillo, laurel y clavo; añádase la cuarta parte de un vaso de aguardiente. Cuezá á fuego lento, tres ó cuatro horas, en marmita cubierta. Al servir, añádase al jugo un poco de salsa de tomate, y algunas ruedas de pepinillos en vinagre. Puede servirse con las hortalizas.

346 — Pierna guisada.

Desosadla, mechadla con gruesas tiras de tocino y atadla con bramante. Colocadla en la marmita, con varias lonchas de tocino, zanahorias, cebollas, laurel, sal y pimienta, y echad por encima bastante caldo para que quede completamente cubierta. Vaya también á la marmita el hueso, partido en dos ó tres pedazos. Cocedlo todo des-

de luego á fuego vivo; y después, cuando la ebullición esté bien animada, cubrid la lumbre con ceniza, colocad encima de la marmita una tapadera con ascuas, y continuad la cocción á fuego lento. Retiradla del fuego, ya cocida; reduzca el jugo si es demasiado claro, y vertedlo por encima en el momento de servir.

347 — Guisado de buey castizo.

Córtese la carne de buey en pedazos como huevos pequeños, y rehóguese en cacerola, con mitad aceite y mitad manteca de cerdo, cebolla picada, sal, pimienta y unas raspas de pimiento choricero, previamente lavado; agréguese pimientos morrones asados y hechos picadillo, una cabeza de ajo y laurel.

Déjese luego cocer á fuego lento, y, cuando va estando hecho, añádanse patatas en ruedas, que primero se habrán pasado un poco en la sartén.

Ni caldoso, ni muy seco.

348 — Guisado al pebre.

Carne de pierna de buey ó vaca. Se corta en trozos del tamaño de nueces, que se

ponen en la olla, con agua, sal y laurel; se toma tocino entre magro y gordo, se corta en dados, se fríe y se echa en la olla. Se machacan ajos con pimienta, y se deslién con un poco de caldo, y á la olla; se añade aceite suficiente, y se pone á fuego manso para que se vaya rehogando. Luego, un cacillo de caldo; se sazona con sal, polvillo de clavo y moscada, se agrega un poco de perejil picado y dos ó tres tomates partidos, y se deja hasta que esté hecho.

349 — Buey á lo arriero.

De la carne de buey que tenga grasa y no sea apr. vechable para asados, córtense trozos irregulares, que se cocerán en agua hirviendo diez minutos.

Sáquense luego, y pónganse en cazuela, con manteca de cerdo, agua de la cocción, un vaso grande de vino de Rueda, cebolla partida en cachos, una cabeza de ajo, perejil picado gordo, pimentón, patatas en cachos también, sal y clavo de especia, así como una hoja de laurel. Déjese cocer á fuego lento, hasta que la carne esté tierna y huela bien el guiso.

350 — Buey con cebollitas.

Perdigad una libra de buey deshuesado, quítese la carne de la cacerola y pónganse doce ó catorce cebollitas; cuando se doren bien, poned la carne en medio, y alrededor las cebollas; mojad con un vaso de caldo caliente, y sazonad con sal, pimienta y moscada; que cueza como una hora, á fuego vivo.

351 — Batallón.

Rehóguese carne de falda cortada en trozos como nueces, y puede ser de buey la carne, pero también cabe que sea de ternera, vaca ó carnero.

Se le añade media libra de cebolla picada, una cabeza de ajo, un vaso de aceite, sal y pimentón. Cuando se dore bien, hasta retostarse, se añade agua caliente, un kilo ó kilo y medio de patatas en ruedas ó cachos, y se deja cocer hasta que todo esté tierno.

Es el más burdo de los guisos.

352 — Chuletas á la valisoletana.

Se cortan dos juntas, comprendiendo cada una dos costillas; se quita el hueso á

una, se aplasta y se reforma. Se llena el hueco con picadillo de carne de albóndigas, se pone una chuleta sobre otra cogiendo el picadillo en medio y se asan á la parrilla.

Se cubre con el mismo picadillo el fondo de una fuente, se ponen encima las chuletas, se salsean con su jugo, se ponen al horno caliente cuatro minutos, y se sirven.

(De *El Practicón*.)

353 — Antiguas «costilletas».

Así se llamaban las chuletas con hueso antaño, y era por cierto más expresivo y claro el nombre que el de ahora, correspondiendo al francés *côtelette* ó *côte*.

Las costilletas antiguas se mazaban, se untaban con aceite ó grasa y se asaban en parrilla ó marmita, ó se freían en sartén.

354 — Rabo de buey asado.

Primero cuézase en la olla el rabo de buey, habiéndolo antes remojado; escúrrase y déjese enfriar; escójanse los mejores trozos, sazónense, envuélvanse en manteca de cerdo y pan rallado, ásense en marmita,

á fuego lento, y sírvanse con una salsa fuerte ó de agraz.

355 — Morro rabioso de buey.

Plato sávido y de los que llaman por la bebida.

Tómese un morro de buey cocido y pártase en trozos cuadrados. Píquese una cebolla gruesa y rehóguese con manteca de cerdo ó tocino, sin dejar que tome color. Añádese entonces el morro, y rehóguese y zarandéese, sazonando con sal, pimienta y las raspas de una guindilla. Añádase una cucharada de harina, para espesar. Dos minutos después, mójese con caldo caliente y otro tanto vino blanco: esta operación ha de hacerse fuera de la lumbre y poco á poco.

Añádase laurel y tomillo. Póngase luego al fuego y revuélvase hasta que dé un hervor; entonces apártese, y, media hora después, líguese con dos yemas de huevo, y póngase á calentar al horno, para servirlo.

VACA

Todos los guisos del buey son aplicables á la vaca y viceversa. La mayor parte de

los libros de cocina extranjeros no nombran á la vaca, por considerar que su carne se diferencia poco de la del buey, aun cuando suele ser de calidad algo inferior.

356 — Estofado de vaca.

La mejor porción para estofado es la parte interior de la pierna. Se envuelve primero en harina y se dora, dorando también una cantidad como de ocho ó diez cebollas de regular tamaño para una libra de carne. Se le añaden tres jicaras de vino y dos de caldo. Se coloca todo en una marmita con una raja de canela y un diente de clavo. Para que no sobresalga el sabor del clavo, éste irá metido en una cebolla. Se pone á hervir tres ó cuatro horas, tapado con un papel de estraza y con un puchero lleno de agua, no omitiendo mirar alguna vez si merma mucho el caldo para alargarlo.

357 — Vaca á la casera.

La carne para este guisado ha de ser de lo magro de la pierna de vaca; cuézase por la mañana en la olla del caldo del cocido, y ya cocida la carne, sáquese, déjese en-

friar, pártase en trozos, y fríase tocino picado en la sartén, y con él, los trozos de carne; quítense de la sartén, déjese el tocino, y fríase otra vez con cebolla picada; échese luego en cacerola todo, con muchas especias y dientes de ajo machacados, vino blanco y perejil; cueza á fuego lento, herméticamente tapado con tiesto y papel de estraza y un puchero de agua encima.

Media hora antes de servir se sazona con sal.

358 — Guisado de vaca.

Háganse trozos pequeños de pierna de vaca y pónganse en la cacerola con sazón de sal, hojas de laurel y unos pedacitos de tocino entreverado, que se fríen y agregan á la carne; májense luego tres dientes de ajo, mezclándolos con pimienta y desliéndolos con agua, y se añade á lo demás, mojando con aceite. Se rehoga á lumbre no muy activa y se añade luego, pasada media hora, caldo, dos vasos de vino de Rueda, tres tomates cortados en trozos, sal, pimienta y perejil picado. Cuando haya cocido bastante y se reduzca un poco la salsa, puede servirse.

359 — Vaca á la marinera.

Fríanse en manteca cebollitas pequeñas, añádase una cucharada de harina y rehóguense. Póngase un vaso de vino tinto, medio de caldo, sal, pimienta, laurel, tomillo, *bolets* ó setas secas, y déjese cocer; se tendrá la carne en lonjas, en una marmita, y se le echará la salsa; quede todo al fuego cuarenta minutos, y sírvase.

360 — Vaca frita, á la cubana.

Córtese en lonjitas un trozo de vaca y pónganse al fuego con agua, sal, zumo de limón y orégano. Antes de su completa cocción retirense, májense un poco en el mortero y fríanse con manteca y unos dientes de ajo machacados.

**361 — Salpicón de vaca á
á la zaragozana.**

Cuézase un trozo de jamón y dos partes más de carne magra de vaca; córtese menudo después de cocido, píquese cebolla cruda y póngasele por encima, rocíese con aceite crudo, pimienta, sal, un poco de vinagre, y sírvase frío.

362 — Picadillo cubano.

Tómese un trozo de vaca, cocida el día anterior; píquese muy menudamente. Aparte, se freirán en la sartén ajos, cebolletas, dos pimientos dulces, un poco de perejil y una hoja de laurel. Añádase luego un batido de tres huevos, revuélvase constantemente, y cuando esté frito, agréguese el picado de carne, quitado el laurel, y á los pocos minutos sírvase.

363 — Tasajo cubano.

Hay que desalar el tasajo, cortarlo en trozos y freirlo en manteca de cerdo. Al servirlo, se acompaña con huevos estrellados, plátanos pintones fritos en ruedas, ajíes y ese arroz blanco criollo cuya receta verdadera damos en su lugar y que es exquisito como guarnición.

364 — Ropa vieja.

En este plato, que tiene aficionados apasionadísimos, pueden entrar vaca ó buey; pero la condición es que los elementos del manjar sean restos del cocido, y, por lo tanto, la carne haya estado en la olla.

Si se hace ropa vieja con elementos nuevos, no sale bien.

Se toma la carne del cocido, y se deshilacha gordo para freirla; se toman asimismo los garbanzos cocidos, cebolla picada, unos pedazos de tocino, y, si se quiere, un tomate troceado. Si ha sobrado tocino y jamón del cocido, mejor. Caben también restos de la patata cocida, hechos pedacillos y chorizos de sobras.

Primero se fríe el tocino, para atorrizarlo; se saca, y se fríen el tomate y la cebolla; se une lo demás, y se fríen muy bien la carne y los garbanzos, que tengan color y la carne esté seca; se agrega luego el tocino, y se sirve todo junto, sin el menor orden, revuelto.

Insisto en que la ropa vieja ha de ir muy frita.

365 — Lengua de vaca en salsa de tomate.

Se cuece la lengua de vaca en la olla del cocido; se despelleja, se corta por el centro para extenderla, y se baña con aceite, poniéndola al horno unos minutos.

Luego se le echa por encima una salsa

caliente de tomate, espesada con miga de pan remojado en vinagre.

366 — Sesos de vaca.

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

367 — Sesos á la matancera.

Después de bien limpios con sal y vinagre, se echan en una cazuela, en la que se habrán frito de antemano seis ó siete dientes de ajo con manteca y cuatro cebollas enteras, hasta que unos y otras se doren. Se cuecen los sesos y se les agrega medio vaso de vino blanco, igual cantidad de caldo del puchero, un manojito de perejil y un poco de hierbabuena; déjese que tomen el gusto de estas hierbas, sazónense de sal, y sírvanse con una guarnición de

plátanos fritos en ruedas y en su defecto, boniatos fritos.

368 — Menudo á lo gitano.

Lávense en agua caliente los callos y tripas; vuélvanse á lavar y á restregar con vinagre y limón. Córtese en pedazos chicos y échense en la olla, con agua y sal, una mano de ternera deshuesada, jamón cortado en pedazos, un chorizo picante, algunos garbanzos ya remojados, el zumo de medio limón, dos cabezas de ajos enteras y pimentón colorado; deslíase en el mortero un migajón remojado en agua saturada de azafrán, cominos y cilantro, con un poco de caldo del mondongo; añádase al guiso, déjese espesar, y sírvase muy caliente.

369 — Callos á la chilena.

Cuando estén escaldados y limpios los callos, córtese en pedazos de tres centímetros de largo por uno de ancho; dórense en la cacerola con manteca de cerdo, y luego añádase un tomate limpio y sin simiente; cuando el tomate se deshace, pónganse seis cucharadas de arroz, no lavado, seco con un paño solamente; cuando se

dora un poco, media cebolla picada; mójese con tres cuartos de litro de agua hirviendo, punto esencial para que no se adhiriera el arroz; añádase sal, pimienta, tomillo, y que cueza á remanso.

TERNERA

La ternera admite muchos más guisos y primores que el buey y la vaca, por ser carne blanca y no roja, como la de aquéllos; pero en la antigua cocina española no se ha conocido tanta variación de fórmulas para la ternera como la invasión de la cocina francesa va introduciendo.

Suele la ternera ser excelente en Madrid y en muchos puntos de España.

370 — Pierna de ternera asada á la antigua.

Yo la he visto asar de este modo, bien sencillo: sobre un fuego activo de leña, en ancho hogar de piedra, se colocaba el viejo asador, sostenido por dos soportes de horquilla, y en él se ensartaba bonitamente la pierna, encargándose una fámula de dar vueltas, mientras en un plato de peltre caía el jugo del asado, que, unido á grasa de

cerdo derretida y zumo de limón, todo salado ya, volvía á regar la pierna, impidiendo que se secase. Cuando la cocción era completa, se desensartaba la pierna y se presentaba rodeada de lechuga y escarola.

371 — Ternera asada á la española.

Para este asado sirven la riñonada, la cadera y el solomillo.

Hágase tomar color á la carne en manteca de cerdo, á fuego vivo, diez minutos. Sazónese luego con sal y pimienta, añádanse dos hojas de laurel, tápese la cacerola y déjese á fuego lento tres horas, dando, de media en media hora, vuelta á la carne. Ya á medio cocer, mójese con dos vasitos de caldo, y agréguese un ramo de perejil.

372 — Ternera rellena de jamón.

Se toma un buen trozo de solomillo, se le quitan la grasa y los nervios, si los tiene, y se aplana y adelgaza bien con la paleta, recortándolo después de modo que tenga una forma cuadrada ó cuadrilonga.

Se cortan las lonjas de tocino y jamón,

que midan de ancho como la mitad del trozo de ternera.

Se colocan en el centro del trozo, cubriendo todo su largo, primero las de tocino, luego las de jamón, en seguida una hilera de huevos cocidos, algo ochavados con el cuchillo, para que no se escapen, y luego otra capa de jamón y tocino.

No se sala, porque basta la sal del jamón y del tocino. Se sazona con un poco de pimienta y moscada.

Luego, con maña y cuidado, se hace un cilindro, en que la carne envuelva á las lonjas y á los huevos, y se ata delicadamente con un bramantillo, que se tendrá cuidado de quitar cuando el plato vaya á la mesa.

Se asa como en la fórmula anterior, pero en marmita. Pueden sustituirse los huevos con aceitunas deshuesadas y aliñadas.

Es un plato que está mejor en fiambre, y se usa mucho para cacerías y meriendas de campo.

373 — Pierna estofada á la manchega.

Se deshuesa bien la pierna, y se mecha con tocino añejo.

Se sazona fuerte, sal, pimienta, clavo, un punto de canela, y se pone en olla grande, con un cuartillo de vino tinto, dos cucharadas de vinagre, seis cebollas medianas, nabos, zanahorias, tomillo, dos dientes de ajo y una pulgarada de pimentón.

Cueza cuatro horas bien cubierto y á remanso. Se sirve con su jugo.

374— Guisote ordinario de ternera.

Tómese carne de falda, y, partida en dos trozos, rehóguese en la sartén, con manteca de cerdo y tres ó cuatro dientes de ajo rustridos.

Póngase luego en una cacerola, con caldo ó agua. En la manteca fríanse seis cebollas cortadas en ruedas y perejil picado, con bastante pimentón. Macháquese este refrito en el almirez, con una miga de pan también frita, y grande, y luego añádase á la ternera, con unos trocitos de guindilla rabiosa, y cominos y orégano. Á medio hacer el guiso añádanse patatas en trozos pequeños, y déjese cocer todo bien, hasta que exhale un aroma apetitoso,

**375 — Guiso de ternera con arroz
y menudos.**

Dórense trozos de carne de ternera—de pierna mejor—y déseles vueltas en la sartén hasta que se frían del todo, en manteca de cerdo ó en aceite. En el mismo dése una vuelta á los menudos de ave—hígado, mollejas, huevitos sin cáscara—procurando que no lleguen á ponerse duros. Dórese también cebolla picada y perejil.

Póngase luego la carne en cacerola, con la cebolla picada, un diente de ajo, caldo, el aceite de freir, sal, pimienta y laurel. Después de que cueza bien, espésese la salsa un poco con harina, pero ha de quedar larga, porque conviene que empape el arroz.

Antes, pues, de que reduzca, se hace abrir el arroz en agua, y cuando la ha chupado, se añade á la carne, y también los menudillos, y se pone al fuego todo junto, hasta completar el guiso, revolviendo á fin de que el arroz se penetre de la sustancia.

376— Guiso de costillar de ternera á las Torres de Meirás.

La carne para el guiso ha de ser de costilla, y partida en trozos como huevos de gallina regulares.

En la sartén, y en aceite ó grasa de cerdo, se doran los pedazos de carne, y se quitan, para dorar en el mismo aceite las patatas, partidas en cachos.

Dorada ya la carne, se pone á cocer á fuego no muy vivo, con caldo, y el aceite ó manteca en que se hizo la fritura, y que se aumentará lo necesario. Hay que dejar que cueza bastante el guiso, porque el secreto de los guisados y de los estofados es siempre estar muy muelles y muy penetrados de la salsa.

Debe cocer así dos horas.

Cuando ya está blando, y la salsa ha reducido, se añaden zanahorias en ruedas gordas, una miaja de ajo, sal, pimienta, cebollas partidas en dos, una hoja de laurel y una rama de tomillo. Si se quiere, se le pueden añadir guisantes frescos, trocitos de pimiento y uno ó dos tomates en pedazos.

Si se ve que está algo seco, se aumenta

caldo para que no se pegue, y sele deja arrancar un hervor, después de lo cual se pone á fuego manso, hasta que se vea que la salsa merma otra vez, y que patatas y zanahorias están muy tiernas.

Entonces se puede apartar del fuego, ó para servirlo, ó para volver á calentarlo á la hora de servir. Lo mismo que el estofado, estos guisados ganan recalentándolos, y el guisado para la cena puede hacerse á la hora de la comida.

377—Filetes de ternera empanados

Se cortan los filetes de ternera del grosor que agrade (nunca muy gruesos), y debe advertirse que, según el grueso, hay notable diferencia en el sabor. Si quedan muy delgaditos, y además se les maza, con cuidado de no romperlos, son más gustosos.

Se salan ligeramente, les pone ajo el que tenga afición, pero no hace falta; se envuelven en pan, cuanto más cernidito mejor, y se frien en aceite ó manteca de cerdo. La guarnición, de patatas crocantes, fritas en aceite.

Hay quien mezcla, con la ralladura de envolverlos, un picadillo de perejil invisible.

378 — Chuletas á la Practicón.

Rehóguense unos minutos en la sartén y en manteca de cerdo, y váyanse metiendo una por una en un pimiento morrón colorado, cocido entero de antemano en caldo del puchero y desprovisto de rabo y semilla.

Bien escurrido cada pimiento, y con su chuleta dentro, se ponen á asar al horno en fuego fuerte, y se sirven los pimientos así rellenos, con salsa de tomate.

379 — Alparagate valenciano.

Redúcese á picadillo carne de ternera y un trozo de magro de jamón, y á este picadillo hay que agregar ajos, perejil y pan rallado, y además, por cada libra de carne, tres yemas de huevo.

Todo esto se bate y amasa muy bien y se coloca en una vasija, en donde debe freirse en buen aceite sin rancio ninguno.

Cuando está frito se coloca en forma de alpargata, se reboza con claras de huevo

y se fríe de nuevo, cuidando de que no se deshaga.

Tan pronto se vea que está dorado el alparagate se separa del aceite, friendo en él cebollas, después de picadas.

Se echa de nuevo el alparagate en el aceite, acompañado de una jícara de caldo, otra de vino blanco, canela y hojas de laurel, dejando cocer todo hasta que forme una salsa fina.

(De *La Cocina Práctica*.)

380 — Chulas de ternera.

No deben nunca comerse platos de esta especie en las fondas; pero en casa son admisibles. Se puede utilizar lo que sobre de ternera y ave. Píquese finamente, con un poco de perejil y una cebolla. Añádase carne de salchicha, una ó dos patatas cocidas en agua, y bien deshechas, así como un migajón de pan mojado en leche; sálese, espolvórese de pimienta y mézclese todo.

Fórmense con esta pasta las chulas y fríanse en aceite muy caliente.

Se sirven con patatas fritas. Si se prefiere, también pueden guisarse las chulas.

Para guisarlas, se pone en una cacerola manteca de cerdo, y cuando esté caliente se añaden las chulas. Cuidese de no romperlas al darles vueltas. Cuando toman color se sacan de la cacerola; hágase un rojo, mójese con un poco de agua, ó mejor con caldo. Vuélvanse á poner las chulas en la salsa, añádanse cebollas no muy grandes y cueza todo una hora. Pueden añadirse al guisado patatas en trozos.

381 — Manos de ternera con garbanzos.

Cuatro manos de ternera se lavan y raspan bien en agua templada. En otra agua se frotan las patas con limón, para blanquearlas, y luego se ponen de remojo en otra. Las tres aguas, al mismo temple.

Se toma una cebolla de buen tamaño ó dos medianas, un diente de ajo y dos chorizos, y se añade un ramo de perejil, una hoja de laurel, un trozo de monda de limón, un palito de canela, dos granos de pimienta para cada pata, la sal correspondiente, ciento veinte gramos de garbanzos remojados desde la noche anterior, y otro tanto de tocino gordo.

Partidas las patas en dos ó tres pedazos, se echan en la olla así que hierve el agua, añadiendo lo que se ha dicho. Habrán de hervir lo menos tres horas, y entonces se sacan á una fuente, y el aderezo se pisa, empezando por el tocino, siguiendo por el chorizo, y luego el resto, que es más blando, á menos que se quiera dejar algún garbanzo entero. El limón, el ajo y el laurel se tiran sin pisarlos.

Se deslíe este puré en el caldo del cocimiento, se cuele por còlador, más bien grueso, se deshuesan las patas, se ponen en una tartera partidas en trozos medianos y echándoles el puré por encima, y á vuelo un polvo de comino; cuecen en esta salsa un cuarto de hora, y si está ya espesita, se apartan y se sirven.

Este procedimiento es el fino; pero las patas de ternera están excelentes también á la tosca, que se reduce á limpiarlas bien, escaldarlas en agua caliente, cocerlas con la sazón y el chorizo y tocino hasta que estén tiernas, guisarlas luego en tartera con sus chorizos, tocino y garbanzos enteros, y buen añadido de cominos, en grasa ó aceite, y servir las con su guiso y sin deshuesar,

aunque troceadas. Unos tropezones de jamón en el guiso no le hacen daño, y hay quien gusta de un poco de pimiento picante. Es un guiso español muy sabroso, pero que no podrá elegantizarse nunca.

382 — Manos de ternera, según Pepa de Soandres.

Limpias y escaldadas las manos, y soflemadas para chamuscar los pelos, se hacen trozos y se ponen en tartera con un buen pedazo de tocino entero, garbanzos, un chorizo y dos cebollas.

Se da tiempo á que todo cueza bien; se sala, se añade un polvo de cominos, se pasa en la sartén cebolla, se machaca, y con ella una tostada frita. Se agrega todo machacado á las manos y se considera terminado el guiso cuando están muy tiernas y los garbanzos se deshacen.

A esta receta de una cocinera antigua de mi casa, que ponía las manos como un ángel, debe de faltarle el mojo. Yo la traslado así; pero sospecho que necesita un par de vasos grandes de caldo desde el primer momento, en la tartera. Estas coci-

neras *vieux jeu* solían no acertar nunca á dar receta que se les pidiese.

383 -- Uñas de ternera en almodrote.

El Diccionario de la Academia, con la vaga fluidez que caracteriza sus definiciones, dice que almodrote es salsa compuesta de ajos, aceite, queso y otras cosas, con la cual se sazonan las berenjenas.

En un antiguo cuaderno amarillento, encuentro esta fórmula de almodrote, que podrá ser aplicable á las berenjenas, pero que se refiere á las uñas de ternera ó vaca, que son las manos.

Se cuecen muy bien, para ablandarlas, en agua y sal, y luego se parten con cuchillo en varios trozos, y pónense en tartera de barro con un vaso de aceite, un ajo crudo, sal, mucha raspadura de queso manchego, harina, agua caliente, piñones mondados y cominos. Déjese que todo hierva con gran sosiego, sobre la brasa, sus cuatro horas. No quede en seco nunca. Una antes de sacarlo á la mesa, se echa tocino gordo picado. Se tiene cuidado de revolver, que no se pegue la salsa, y si hace

falta se aumenta con mitad aceite y mitad agua caliente.

384 — Lengua de ternera lampreada.

Se limpia la lengua del sebo y se pone en la parrilla á fuego vivo para que se ahueque el pellejo y sea fácil de arrancar. Se arranca, se lava la lengua en agua templada, se seca á un paño, se unta ligeramente con harina y se dora en grasa.

Luego se pone en la cacerola, con medio cuartillo de vino blanco y otro medio bastante escaso de agua, añadiendo canela en rama á gusto.

Se tapa, y cuece poco á poco, bastante tiempo, dándole vueltas de media en media hora, con un tenedor.

A medio cocer, se le añaden peras ó cuarterones de manzana, ya cocida con azúcar, en compota.

También se le pueden poner orejones, pero deben quedar en remojo de víspera y cocer desde un principio con la lengua, porque son duros.

Unas tiras de pasta de timbal, fritas y

agregadas á la lengua al servirla, dan realce á este plato.

(CONDESA VIUDA DE PARDO BAZÁN.)

385 — Criadillas de ternera á lo santiguero.

Se despellejan las criadillas y se parten en lonjitas no muy gruesas. Se pone al fuego una sartén y en ella sesenta gramos de manteca de cerdo, sal, dos pimientos colorados, tres tomates, cuatro dientes de ajo y un poco de perejil, todo bien picado. Se fríen estos ingredientes con las criadillas, y cuando esté bien frito se incorporan dos tazas de caldo, un par de yemas batidas con un poco de azafrán, unas gotas de vinagre y otras de limón, dejándolo cocer unos veinte ó treinta minutos.

386 — Callos á la madrileña.

Limpios escrupulosamente y cortados en trozos del tamaño de una ficha de dominó, se ponen á cocer en una olla con ajos, zanahorias, cebollas con sus clavitos medidos en ellas, sal, pimienta, moscada, romero, laurel y tomillo. Se juntan á los callos una ó varias manos de ternera, según la

cantidad, un chorizo y una morcilla. El conjunto debe cocer durante seis horas á fuego moderado, pero no interrumpido para que no se encalle.

Bastante antes que los callos, estarán cocidos manos, chorizo y morcilla, los que se van sacando oportunamente. Las manos se deshuesan y se cortan en pedazos, y el embutido, á ruedas. Luego se guarda.

Al estar cocidos los callos, se sacan de la olla, se escurren cuidadosamente y se dejan enfriar durante siete ú ocho horas. Al cabo de este tiempo, se lavan los callos con agua tibia. En una cacerola se rehogan, con manteca de vaca, un par de cebollas y cuatro dientes de ajo, con unos cien gramos de jamón hecho trocitos. Se sazona y se agregan unos pedacitos de guindilla ó pimienta picante, y el chorizo y la morcilla. Cuando dora la cebolla, se van añadiendo los callos y las manos de ternera, meneando bien para que no se peguen, y una vez rehogados, se cubre el conjunto con buen caldo del puchero. Al primer hervor, se va retirando y cuecen los callos un par de horas á fuego lento. Se retiran y se sirven muy calientes.

387 — Callos presentables.

Es la receta que yo he practicado, y que difiere algo de las que he visto impresas y manuscritas. Creo que hasta en estos platos populares cabe refinamiento, y se pueden atildar sin quitarles nada de su castizo sabor.

Tómese kilo y medio de callos, que pueden ser de ternera, y que sean blancos y gruesos, y una mano, de ternera también, que se dividirá en trozos. Límpiase todo lavándolo en varias aguas tibias y frotando los callos por dentro con limón. Cuando estén purificados, pártanse en trozos del tamaño de una ficha de dominó y pónganse á cocer en una olla donde se encuentren anchos, con cuatro cebollas claveteadas, seis zanahorias tiernas, cuatro dientes de ajo, sal, pimienta en grano ó en polvo, ralladuras de moscada, dos chorizos que sean grasientos, una morcilla ó de sangre ó cebollera, mejor si pica, y un trozo de jamón entre magro y gordo, de unos ciento veinticinco gramos de peso. El cocimiento puede hacerse en agua ó en caldo de puchero; pero, en el primer caso, hay que

añadir dos cucharadas de manteca de cerdo.

Después de dar un hervor, modérese el fuego y déjese cocer lentamente. Á la hora y media ó dos horas de cocer, retírese la morcilla, los chorizos y el trozo de jamón, reservándolos, y añádase un cuarto de kilo de garbanzos finos, cien gramos de habas blancas muy pequeñas, y una pulgarada de pimentón.

Déjese cocer así, siempre á fuego moderado, unas tres ó tres horas y media más. En este linaje de guisos, el tiempo es cocinero.

Cuando los garbanzos estén medio deshechos, rehóguense en una cacerola dos cebollas, dos dientes de ajo (todo picado), en manteca de cerdo, y si los chorizos y la morcilla no fuesen picantes, un poco de guindilla machacada. Cuando la cebolla empieza á dorarse, se añaden la morcilla, el chorizo y el jamón, cortados en ruedas y en dados, y después de que todo se ha rehogado bien, sin quemarse la cebolla, añádanse los callos, cuidando de probar si tienen sal bastante, y de que no se peguen, al haberse reducido la salsa. Una

hora más deben cocer á fuego lento, y servirse muy calientes, en fuente de metal calentada al horno. Deben extraerse el ramillete, los clavos, la pimienta, si es en grano, y cuidar de que no lleve el guiso bramanes de los chorizos ni corteza del jamón.

Si pudiese ponérsele á cada convidado, bajo el plato, un calentador con brasa, mejor infinitamente.

388 — Mondongo habanero.

Se limpia el mondongo, se corta á pedacitos, y se pone á cocer con un pie de cerdo ó de ternera; ya medio cocido se le añade boniato, yuca, plátanos en ruedas, trozos de calabaza, y cuando esté casi cocido se añaden pasas, almendra majada, azafrán y alcaparrones. Dado un hervor, sírvase.

389 — Mondongo criollo.

Primeramente se limpia el mondongo en agua caliente y zumo de limón. Córtese después en pedazos pequeños, se echan en una olla con agua y sal, se les hace hervir y se le añade un pie de cerdo ó

mano de ternera con unos cuantos granos de maíz seco. En cuanto el mondongo esté blanducho, se le agrega un poco de agua, una mazorca de maíz tierno á ruedas, un par de boniatos, el zumo de medio limón, dos cabezas de ajos enteras y una guindilla ó pimiento picante entero. Al primer hervor se saca la guindilla y se deja cocer el resto hasta que se vea toda blanca. Se deslíe en el mortero un poco de pan remojado, azafrán, tres dientes de ajo, unos cominos, y culantro, con una cucharada de caldo del mondongo; se vierte sobre el guisado y se deja espesar un poco. Se sirve muy caliente.

390—Sesos de ternera, á la cubana.

Límpiense en agua caliente, despojándolos de las telillas que los cubren, y pónganse luego á hervir con vino generoso, agregándoles unas cebollas picadas, hojas de laurel y un poco de perejil, sal y pimienta. Después de cocidos se colocan en un tamiz á que se escurran, y se sirven con unas cebollitas fritas á última hora.

**391 — Sesos de ternera
á la marinera.**

Cuézanse en vin oblanco dos ó tres seseras de ternera, escúrranse y pónganse cerca del fuego para que no se enfrien. Rehóguense dos ó tres docenas de cebollitas pequeñas en manteca de cerdo, hasta que tomen bonito color; sazónense con sal y azúcar moreno, por mitad; mójense con un poco de caldo y déjese reducir la salsa; añádase un poco de jugo de carne y una jícara de vino tinto; dése un hervor, retírese del ojo de la lumbre, añádase algo menos de media libra de tocino magro en cuadraditos y dos docenas de aceitunas deshuesadas. Cuando esté hecho el guiso, pónganse las seseras, cortadas en trozos grandes, en una fuente que resista al fuego, échesele encima la salsa y vaya un cuarto de hora al horno.

392 — Hígado de ternera guisado.

Córtese en trozos, lo más iguales posible, del tamaño de una tableta pequeña de chocolate; se polvorean de harina y se moja con vino blanco, poniéndolo á que dé

un par de hervores. Se pica cebolla, se sofríe en manteca de cerdo, y todo ello se añade al guiso, con un polvo de clavillo y hoja de laurel; la sal no debe ponerse hasta momentos antes de servir, lo mismo que el pimentón, con el cual se colorea la salsa. Cuando se vea que está en punto, retírese del fuego, y si no puede servirse en seguida, retírese al ángulo del fogón.

Unas rebanadas de pan, bien cortadas, tostadas al horno y puestas en el fondo de la fuente, convienen á este plato: empapan la salsa y lo desengrasan indirectamente.

393 — Riñones de ternera en arroz.

Pártanse al medio los riñones, quítese el nervio, córtense en tajadas sutiles y pónganse tres minutos en agua hirviendo, con una pulgarada de sal y fuera del fuego: esta operación tiene por objeto que pierdan el sabor de la urea.

Sáquense del agua, escúrranse y séquense. Derrítase manteca de cerdo en la sartén y pónganse en ella los riñones cinco minutos; retírense del fuego, espolvoréense de una cucharada de harina, revuélvase, viértase un vaso de vino blanco, con pere-

jil picado, sal y pimienta, y líguese con una nuez de manteca de cerdo.

Téngase preparado el arroz, cocido en caldo; téngase frita, en la grasa que quedó en la sartén, cebolla picada; incorpórense los riñones, sálese poco, pues el caldo ya tiene sal, y hágase cocer hasta que el arroz se quede suelto y en punto.

CARNERO, CABRITO Y CORDERO

394 — Pierna de carnero entocinada

Tómese una pierna de carnero gorda y tierna; deshúesese hasta la articulación; siérrese el hueso; sazónese con sal y pimienta, un poco de perejil picado gordo, y una cabeza entera de ajo. Júntense las carnes, y cósanse, quedando dentro la sazón.

Póngase en una tartera de tamaño proporcionado lonjas de tocino, y colóquese la pierna encima; sazónese con sal, pimienta, y clavo entero; añádanse pedazos de corteza de tocino, una hoja de laurel, un ramo de perejil y dos cebollas. Cúbase con otros bardas de tocino sobre la pierna, y mójese con vino blanco, hasta nivel; pón-

gase la tartera á fuego moderado; diez minutos después, retírese la tartera y rodéese con ceniza caliente hasta la mitad de su altura; ciérrase primero con papel de estraza, y luego con un plato de metal que encaje exactamente en el orificio de la tartera; en el hueco del plato póngase agua tibia, y déjese cocer así cinco ó seis horas, manteniendo la temperatura siempre igual. Cuando esté bien cocida la pierna, sáquese con cuidado, pásese por colador la salsa, y viértase encima al servir.

395 — Pierna de carnero ahogada.

Quítese el hueso saliente á la pierna, y sazónese con sal, pimienta y mechaduras de ajo. Cósase, redondéese, y póngase en tartera honda, con tocino picado, y, puesto al fuego y estando ya á medio rehogar, rellénense los huecos de la tartera con rebanadas de cebolla, y extiéndase una capa de cebolla sobre la pierna; luego una capa de alubias blancas ó rojas, no cocidas del todo. Sobre estas habas, otra capa de patatas cortadas en ruedas. Entre capa y capa, sazónese con sal y una miaja de pimienta dulce y picante. Mójese lo necesario para

cubrir todo este aderezo, con caldo y una nuez de grasa de cerdo derretida; dése un hervor á fuego activo, retírese luego al horno templado, y allí esté hasta que todo haya cocido bien. Sírvasse en la misma tartera.

396 — Carnero con lentejas.

Tómese un kilo de riñonada de ternera magra, y medio kilo de carnero con grasa; añádanse dos kilos de lentejas, cuatro cebollas, tomillo, laurel, dos dientes de ajo, y un ramo de perejil.

Pónganse las lentejas, bien lavadas, en una gran tartera; ordénense encima las carnes y los condimentos, picando una de las cebollas con clavos de especia. Póngase agua fría ó caldo á cubrir y salpiméntese. Hierva primero á borbotón, y luego despacio tres horas, cuidando que no se seque demasiado y se queme. La grasa del carnero es lo que da sabor al guiso.

397 — Guisote de carnero.

Para diez personas, tómese kilo y medio de pecho de carnero, póngase grasa de

cerdo en una cacerola, y cuando esté caliente, añádase el carnero troceado; sálese un poco, y que tome color. Cuando empiece á dorarse, añádanse cebollas cortadas en cuatro pedazos, y que todo se ponga rojo. Salpíquese de harina, revuélvase con cuchara de palo, añádase una cabeza de ajo, mójese con agua caliente. Sígase revolviendo hasta que rompa á hervir. Sazónese entonces, y añádase laurel. Cuezá á fervorines. Una hora antes de servir, añádanse patatas, nabos, chirivías y escorzonerías, en ruedas ó trozos.

398 — Guisado de carnero á la Muro.

Se cortan pedazos de pecho de carnero del tamaño de onzas de chocolate, y en el fondo de la cacerola se ponen cebollas cortadas en rueda, tanto peso de cebolla como de carnero. Añádase á la carne y cebollas dos ó tres zanahorias, otros tantos nabos, una ramita de tomillo y una hoja de laurel. Se agregan dos ó tres cacillos de caldo del puchero, y se deja cocer todo muy despacio, de modo que se consuma la salsa del todo. Entonces se vuelve á

echar igual cantidad de caldo, y se deja cocer otras dos horas á fuego más moderado aún.

Una hora antes de servir se incorporan al guisado patatas, cortadas de tamaño igual, pero irregularmente, y que, antes de pasar á la cacerola, se habrán rehogado y dorado en manteca de cerdo muy rusciente. El autor de esta fórmula nos dice que su secreto está en hacerla con tiempo bastante; con calma. Y añade que se pueden sustituir ventajosamente las patatas con nabos de Fuencarral.

399 — Carnero á la moruna.

Frianse en sartén tajadas gordas de pecho de carnero, en aceite, muy refritas. Rehóguense con ellas unos dientes de ajo. Añádase luego perejil, hierbabuena, mucha sal, piñones y dos cebollas picadas. Se cuece luego todo en un puchero, á lumbre mansa, con bastante agua; y, media hora antes de comerlo, se echa un puñado de arroz, y remolacha troceada, hasta colmar el puchero.

**400 — Chuletas de carnero
tetuaníes.**

Dórense mucho en la sartén; añádanse tomates partidos al medio, y pimientos verdes, con dos dientes de ajo; sálese, póngase pimienta y azafrán, y mójese con tres cucharadas de agua; póngase todo en cacerola al fuego hasta que ablanden las hortalizas, y, al servir, espolvoréese de perejil picado.

**401 — Riñones de carnero
á la española.**

Se lavan muy bien los riñones, se cortan en tajadas y se saltean en manteca de cerdo, con sazón de sal, un picado de cebolla, sazón de pimienta y un vaso de vino de Jerez.

Así que estén bien cocidos, se les añade un vaso de caldo y media lata de guisantes que se habrán sazonado aparte, así como un poco de jamón magro, dejando que todo hierva junto un cuarto de hora,

402—Cabrito aborregado ó en guiso de los pastores de Extremadura.

Córtese un cabrito en trozos pequeños, fríanse éstos en abundante aceite, y una vez dorados échense en una cacerola de hierro y añádaseles un poco de pimiento, que si es picante estará mejor. Se cubre de agua el contenido de la cazuela y se hace hervir. Se sala.

Cuando estén cocidos los hígados se sacan y machacan en el almirez con una cabeza de ajos crudos y un pimiento de los morrones, lo cual vuelve todo junto á la olla, procurando que continúe hirviendo hasta que se reduzca la salsa. Se sirve muy caliente.

(De *La Cocina Práctica.*)

403 — Cochifrito.

Se toman tajadas de cabrito ó cordero; se cuecen; á medio cocer se fríen, sazonándolas con sal, clavo, vinagre y pimentón.

Doradas las tajadas, se ponen en cazuela, y se agrega agua, dejándolo cocer media hora con poco fuego. Luego se machacan dos dientes de ajo, asados ya, se des-

lien en agua y se añaden al guiso, con dos cucharadas de harina bien tostada.

Es guiso extremeño y andaluz, y á mí me sirvieron en Loja un cochifrito que tenía salsa de almendras y piñones majados.

Lo esencial del cochifrito es que ha de cocerse y freirse.

404 — Cabrito relleno cubano.

Se limpia bien un cabrito ó cordero, y muy lavadas sus tripas y menudos, se pican con perejil, ajos, jamón, hierbabuena, cebolla, mejorana, tocino, y sazón de las cuatro especias; se añaden huevos duros y alcaparrones, se sala, y con esta masa se rellena el cabrito; se ata con bramante, y se pone á cocer á fuego lento en una grassera, con manteca de vacas, vinagre y orégano.

405 — Cordero Pascual.

En muchas casas españolas era tradicional costumbre, el domingo de Pascua, comer cordero asado. Y aún se hace en el día, por estar los corderos de Pascua muy en sazón.

No siempre se asa entero; en proporción

al número de convidados, se pone ó medio ó un cuarto, y se asa con la cabeza y sesos, los riñones y cola, siendo más frecuente asarlo en marmita que en asador. Antes de colocarlo en la marmita, se frota con ajo y se unta con manteca de cerdo. Se asa á fuego vivo, hasta que se dore, y se acaba en el horno. Cuando está tierno, sin dar tiempo á que se achicharre y seque, se retira y se sirve acompañado de la clásica ensalada de lechuga y escarola, y en otro plato ruedas de limón. El pellejo del cordero ha de estar crujiente y las carnes jugosas.

406 — Cordero lechal de cuatro madres.

Como el pavo de Aspe, el cordero de cuatro madres es una nota espléndida en el vasto cuadro de la alimentación española.

Vienen estos corderos de las montañas de Navarra, y son una pella de grasa blanca y finísima. No tienen más condimento que asarlos en cacerola con exquisito cuidado, para que no se quemen. Su ternura hace que el fuego los tueste pronto,

407 — Cordero relleno.

Se toma medio corderito tierno; se deshuesa con cuidado de no despedazarlo. Se hace un picadillo de ternera y jamón, el jamón en trozos regulares, tocino, perejil y cebolla, previamente pasados por la sartén. Se coloca el relleno en la cavidad del medio corderito deshuesado, y se arrolla fuertemente como el salchichón; se pone á cocer en caldo, y si no en agua; se le hace una salsa con almendra majada y una copa de Jerez; si aun así no espesa, se le echa un poco de harina tostada, y se trincha en ruedas, echándole la salsa por encima.

408 — Cordero con guisantes nuevos.

Córtense en trozos las carnes del cordero, y pónganse á dorar en la sartén, con su grasa; luego vayan á la cacerola, con la manteca en que se frieron, dos vasos de caldo, unas tiritas de tocino atorreznadas en la sartén, unos trocitos de jamón en dados, y un kilo de guisantes escaldados. Sazónese con sal y pimienta,

Cuando está casi hecho el guiso, se añade perejil picado, un terrón de azúcar, un poco de harina y una yema de huevo cocido estrujada, para espesar la salsa.

109 — Manos de carnero en pepitoria.

Hay que limpiar las manos, escaldarlas, soflamarlas y ponerlas á cocer á fuego muy manso, con una taza de caldo y otro tanto de vino blanco, no ajerezado.

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

110 — Manos de carnero á la antigua.

Se escaldan muy bien en agua hirviendo y se pelan, quitándoles la pezuña; se deshuesan y se pasan á una tartera, con sazón de sal, pimienta, clavo y hoja de laurel. Se moja con caldo y vinagre, se añade manteca de cerdo y un espeso de

harina, se pican dos dientes de ajo y se le agregan, debiendo todo hervir despacio hasta que estén blanditas las manos.

Entonces se apartan del fuego, se deja que enfrién, y se bañan con huevo batido y pan rallado, se fríen en grasa y se espolvorean de azúcar al servir las.

411 — Hígado de cordero achicharrado.

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

412 — Chanfaina.

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

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

413 — Sangre de cordero ó cabrito.

Se tiene cebolla cortada en tiras y sazonada con sal y pimienta; y cuando se degüella el cordero, se une la sangre á la cebolla, y se pone en el horno en cazue'a, hasta que se tuesta bien. Algunos la sazonan, á más de la sal, con azúcar, y le agregan unas pasas de Málaga.

CERDO

El cerdo ha sido calumniado, atribuyéndole influencias muy nocivas para la salud y la piel. Hoy han venido á tener peor reputación las carnes rojas: el buey y la vaca. Sólo una recomendación higiénica debe hacerse respecto del cerdo: la de cocerlo bien, y la de conocer, si es posible, su procedencia. El cerdo cebado con bellota ó castaña es el mejor. Existen en España varias clases de jamones á cual más exquisito.

414 — Lomo de cerdo fresco á la Torres de Meirás.

PARA DOCE PERSONAS DE BUEN APETITO

La guarnición de este célebre lomo se hace como sigue:

Una libra de uvas, que no importa que sean muy dulces, pero es mejor que sean de piel fina, porque se desgranar cuidadosamente del racimo y se cuecen sin agua ninguna, echándoles bastante azúcar y un granito de sal.

Una libra de peras, cortadas en trocitos de figura de naveta y cocidas igualmente con azúcar y una rajita de canela, por el procedimiento de la compota.

Una libra de castañas, mondadas de la piel gorda, que primero se cuecen en agua y se mondan de la piel interior y después se hierven en almíbar, quedando convertidas en *marrons glacés* de mejor gusto que los de las confiterías, que suelen ser pasta de patata con vainilla.

(Todo preparado en cazolitas aparte).

Esta guarnición, colocada con la gracia posible, se coloca alrededor del trozo de

lomo asado, procurando que así el lomo como la guarnición vayan bien calientes y calentando también la fuente antes de colocar en ella el lomo. Si se quiere adornar más el plato, se frien unas tiras de pasta de timbal, finamente cortadas, y se guarnece con ellas.

La salsa, muy necesaria para el complemento de este plato, se hace así:

Se cuece un hígado de pato ó gallina gorda; se maja en el mortero hasta reducirlo á puré. Se le añade un vaso de caldo de puchero bien colado, un vaso de los de vino, de Jerez seco ó Málaga dulce (según los gustos), y una cucharadita de pimienta fina. Todo esto se pone al fuego á hervir, y en el momento de servir se le agrega el zumo de una naranja ó de un limón (también según los gustos). Se sirve en salsera.

Todo este plato debe presentarse muy caliente, y la salsa lo mismo, porque si no resultaría grasiento.

Este plato puede hacerse también con los asados de: jamón fresco, capón, pato ó ganso gordo, faisán, codorniz, corzo, jabalí, venado. Es plato de otoño; y exce-

lente para toda caza, menos liebre, perdiz y conejo.

La guarnición puede también variar, y hacerse con estas frutas: acerola, membrillo, manzana, batata de Málaga, sandía.

415 — Lomo en zorza.

Póngase el lomo en un adobo de agua, pimentón, sal, orégano, unos dientes de ajo y una hoja de laurel. En este escabeche ha de pasar cuarenta y ocho horas.

Cuando se ase, hay que enjugarlo antes con un paño, y regarlo con manteca de cerdo, rodeándolo de patatitas que se doren en su mismo jugo.

416 — Lomo con frijoles.

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

Se rodea con ellos el lomo al servir.

417 — Cazolada de cerdo.

Tómese un kilo de cerdo magro, una docena de buenas cebollas y manteca de cerdo.

Póngase ésta á calentar en cazuela, y, cuando esté bien caliente, añádase el cerdo. Cuando tome color por todos lados, retírese y pónganse á rehogar las cebollas; salpíquense con una cucharada de harina, revuélvase, déjese dorar, y luego póngase otra vez la carne en la cacerola, con sal, pimienta, laurel; y, cubriendo la cazuela, hierva á fuego manso dos horas. Preparado así, el cerdo está excelente con guarnición, sea de patatas, sea de lentejas, y sobre todo, de habas rojas.

418 — Riñonada de cerdo asada.

Tómese una buena riñonada que conserve un poco de grasa independiente del tocino.

Quítense las vértebras; háganse unas incisiones por ese lado para que no se tuerza la carne. Salpíquese con sal y déjese así dos horas.

Límpiese luego de la sal en grano, y, haciendo cortes hábiles en la carne, en sen-

tido horizontal, meted en las incisiones filetitos muy finos de ajo y otros de pimiento morrón. Envolved luego la riñonada en papel engrasado y asadla al asador ó en marmita. Servidla con su jugo.

419 - Tocino fresco en salsa diabólica.

Tómese un trozo de tocino fresco entrecerado; agréguese huesos de ternera, cebollas, zanahorias, repollo picado, tomillo, un polvo de pimiento picante, vinagre y especias; mójese con caldo, y que cueza bien; no hay que perdigar ó rehogar este tocino. Al servirlo, se quitan los huesos y se le añade á la salsa una cucharadita de mostaza.

420—Chuletas de cerdo fresco.

Las chuletas de cerdo fresco pueden freirse ó asarse tal como vienen de la cortaduría, y pueden ponerse en adobo si se prefiere. El adobo es aceite, una pulgarada de pimienta, sal, perejil, clavo, laurel, tomillo, cebolla, y si agrada, ajo. Después de estar en adobo veinticuatro ó cuarenta

y ocho horas — á gusto de! consumidor, — se asan á la parrilla ó se fríen en la sartén.

121—Chuletas de cerdo en salsa salchichera.

Tomad chuletas buenas y ponedlas en una tartera, salpimentándolas; añadid una cucharada de vinagre, un vaso de vino blanco, zanahorias, perejil, tomillo, laurel y ajo. Dejadlas en este adobo veinticuatro horas.

Una antes del almuerzo, escurridlas, y que sequen sobre un paño. Haced un rojo no muy oscuro con una cucharada de harina, mojad con un poco de caldo y todo el jugo del adobo, y dejad que hierva despacio, á fuego lento. Saltead las chuletas en la sartén y servidlas en un plato muy caliente; encima echad la salsa.

122—Chuletas de cerdo empanadas.

Batidlas un poco con la rebolla y empanadlas en miga de pan, con picadito de perejil, sal y pimienta. Mantecad luego hojas de papel, envolved las chuletas y que vayan al horno ó sobre el fogón. Volved-

las. Necesitan como media hora de fuego. Sírvanse con salsa fuertecita ó solas.

423—Lonjas de cerdo.

Se cortan lonjas del lomo, se estiran en la tabla con el mazo, se frien muy doraditas, un tanto achicharradas, y con la mitad de la grasa en que frieron se traba un picadillo de cebolla y perejil; en la otra mitad de la grasa se frien pimientos y salsa de tomate, y al servir se vierte sobre las lonjas esta salsa y se rodean con patatas fritas.

424—Jamón cocido.

Es preciso, antes de cocer el jamón, quitarle toda la piel dura y amarillenta que lo recubre y las dos extremidades del hueso. Luego se pone á desalar, según su grado de salazón, de doce á treinta y seis horas. Se retira del agua y se envuelve en una servilleta ó trapo blanco; se coloca en la marmita con agua suficiente hasta cubrirlo; se añaden dos ó tres cebollas, otras tantas zanahorias, clavillos, granos de pimienta, un ramo de tomillo y un ramito de laurel, y se deja cocer durante cinco ó seis horas. Para probar que está bien cocido,

que es cuando el jamón posee todas sus propiedades gastronómicas, no hay más que ver si una aguja de hacer media entra en su carne sin esfuerzo. Entonces está á punto. Se saca el jamón, se deslíá el envoltorio, se extrae el hueso de en medio y se vuelve á liar otra vez en el mismo trapo, dejándolo enfriar. Una vez frío, se desenvuelve definitivamente, se acaban de quitar las partes del pellejo que recubre la grasa, se espolvorea con pan finamente rallado y se sirve.

425—Jamón á la portuguesa.

Este jamón debe deshuesarse y tomar de él sólo la parte aprovechable y bien formada. Desálese veinticuatro horas y cueza en vino de Oporto, no añejo, con especias y hierbas aromáticas. Debe cocer á fuego manso, y cuando está blando, se sacará del cocimiento, se prensará y se presentará envuelto en pan cernido, y con su cocimiento en salsa. Recogí esta receta en el Hotel Central de Lisboa.

426—Jamón en dulce.

Se cuece el jamón en mitad agua y mitad vino blanco unas doce horas. Cuando está blando y la cocción muy reducida, se deshuesa, se le da la mejor forma posible, se cose en lienzo muy ceñidito y vuelve á cocer á remanso veinticuatro horas, sólo en vino de Jerez, que lo cubra. Al vino se añaden hierbas aromáticas, y la corteza de dos naranjas agrias si se quiere: dan buen gusto.

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

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

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

427—Magras con tomate.

Se doran en la sartén, no mucho, las magras de jamón; antes se habrán aplanado y estirado. Se tiene hecha la salsa con tomate, cebolla refrita, muy machacada en

el almirez y un poquito de ajo, todo muy cocido. Se vierte esta salsa, caliente, sobre las magras calientes también, y no dejarán de hacerle gracia al plato huevos fritos escafiados en el tomate hirviendo.

(CONDESA VIUDA DE PARDO BAZÁN.)

428 -Magras á la gitana.

Córtense buenas magras de jamón, derritase grasa de cerdo en la sartén, y pónganse las magras cuando esté la grasa caliente. Que se sorprendan á fuego vivo por ambos lados; entonces, sacadlas del fuego y ponedlas en un plato, cubriéndolas con un puñado de pan desmigajado y frito en la misma grasa, un poco de pimentón y un chorro de vinagre.

429—Magras con cebolla.

Dórense en la sartén magras de un grueso regular, en manteca de cerdo; sáquense y refrésquense en agua fría, con unas gotas de limón y vinagre.

En la misma grasa, fríanse cebollas pequeñas enteras, y una grande, picada no muy menudo; ya ablandadas las cebollas, añádase harina, y el agua en que se refres-

caron las magras. Reúnase todo y cueza en cacerola tapada media hora.

430—Magras Olózaga.

Córtense lonjas con alguna parte de gordo, y ténganse en agua dos ó tres minutos; hágase una cajuela con medio pliego de papel de tina, y úntese bien su fondo con manteca de cerdo; colóquese allí el jamón, agregándole azúcar en polvo y media cucharada de agua. Póngase al fuego sobre una parrilla, dénese vueltas á las lonjas, y á los tres minutos se halla listo el guisado, que resulta bueno si el jamón es bueno, y malo si el pernil es malo.

Dicen que esta es la receta textual facilitada por D. Salustiano Olózaga.

431—Magras en almíbar.

Se cuece un cuarto de kilo de azúcar blanco en dos decilitros de vino de Jerez ó Málaga, con canela en rama.

Se tienen preparadas las magras de jamón, como de un centímetro de grueso; se doran ligeramente en manteca de cerdo y se cuecen luego en el almíbar. Se adornan

con cerezas en dulce ó con fresas en almíbar también.

432—Magras con guindas.

Después de limpio y desalado el trozo de jamón, se parte en lonchas delgadas, y se fríe. Cuando está á medio freir, se le añade un vasito de Jerez ó de otro vino generoso y un par de cucharadas de azúcar, dejando que se termine la cocción á fuego lento. Se sirven las magras con su misma salsa, y rodeadas de guindas frescas en compota.

433—Magras en dulce.

Córtense magras pequeñas, rehóguense en manteca de vacas, y quítense de la sartén, apartándolas en un plato. En la misma manteca hágase un rojo de harina; mójese con caldo y aguardiente. Añádase azúcar en polvo, y reúnase con las magras, para que todo cueza en cacerola diez minutos, lejos de la lumbre y entre dos fuegos.

434—Lacón con grelos.

El *lacón* es el codillo del cerdo, ó sea el brazuelo. Tiene menos carne, pero es más sabroso quizás que el jamón.

Déjese en remojo el lacón, antes de cocerlo, unas veinticuatro horas, y ráspese la piel y la grasa rancia; luego cueza en bastante agua, hasta empezar á ablandarse un poco. Entonces se le añaden chorizos grasientos, y los *grelos*, en cantidad.

El *grelo* es la flor del nabo, y puede sustituirlo la *nabiza*, que es su hoja.

Con los *grelos* ha de cocer el lacón hasta que, de puro tierno, se deshaga. Si no está bien. Hay que darle el tiempo necesario para llegar á este punto. Á veces se le añade, al lacón, el rabo del cerdo, ó un pedazo de tocino.

435—Lacón Lafuente.

Escoged un buen lacón, divididlo en tres trozos y (aquí está todo el intríngulis) hacédlo dorar en la parrilla sobre ascuas, ó sobre la plancha de vuestra cocina, después de haberlo tenido en diversas aguas por espacio de veinticuatro horas.

Cuando presente ese color dorado, característico de las cosas que están asadas en punto, separadlo, colocadlo en un recipiente adecuado, cubridlo de agua y hacédlo cocer.

Así que esté tierno, añadidle grelos, chorizos de Lugo y demás encargados del acompañamiento, y comedlo con la misma naturalidad que si se tratase de un lacón vulgar.

(Del libro *La Cocina Práctica*.)

436—Codillo con borracha.

Póngase en remojo doce horas, en agua fría, un codillo de cerdo raspado y recortado. Rehóguese en cacerola, con unos trozos de tocino, un diente de ajo, ruedas de cebolla, tomillo y laurel, en aceite que tenga quitado el verde, ó en manteca de cerdo; sazónese, con poca sal, pues la del codillo basta; y ya rehogado todo, añádase la borracha cortada gruesa, y el codillo. Déjese cocer todo sin prisa hasta que el codillo esté muy blando, y la col se deshaga de puro tierna: no hay otra medida de tiempo; si están duros el codillo y la col, es que todavía no deben servirse.

Si se notase que se seca el guiso, debe mojarse con caldo; y un poco antes de servir, se le añadirá un vaso de vino tinto del Rivero ó Riscal.

Este plato puede hacerse con toda clase

de coles finas; el codillo puede sustituirse con un trozo de jamón que tenga su tocino; es decir, que no sea magro solamente. También sirve, para este plato, el costillar del cerdo.

137 — Hígado de cerdo á la antigua.

Este plato es muy apetitoso y algo fuerte.

Se toma, para una libra de hígado fresco de cerdo, media de grasa de la toca, y se derrite la grasa en la sartén. Cuando ya está derretida y forma unos chicharroncitos, se añade cebolla picada, y se deja cocer y ablandar en la grasa, teniendo cuidado de que no se queme. Si no hay bastante grasa para cocer la cebolla, se puede añadir cantidad, y la de toca es preferible. Esto no se ve sino ante el fogón.

Se traslada luego la cebolla y la grasa á una marmita, y se añaden dos vasos de vino blanco, una cucharada de pimienta roja dulce ó picante, á gusto, y la sal.

Se deja que la mezcla dé un hervor, y teniendo ya partidos, como del tamaño de un huevo de paloma, los trozos de hígado, se añaden al guiso, donde, á fuego mode-

rado, deben permanecer el tiempo necesario para que no se pongan duros; esto es, corto tiempo, y vigilando á fin de evitar la dureza. El hígado duro no vale nada. Cuando, sin endurecerse, se ha cocido el hígado, puede servirse.

Unas rebanadas de pan sin freir, en el fondo de la marmita un minuto antes de que se sirva, y luego en el fondo de la fuente, hacen mejor el plato, empapando la grasa un poco.

Sírvase muy caliente. Sería mejor en la marmita.

438 — Gandinga criolla.

Se toman los despojos de un cerdo, corazón, riñones, hígado y bofes, y después de bien lavados y troceados se dejan en adobo rociándolos con vinagre y sazónándolos con sal, pimiento, orégano, perejil en rama y una hoja de laurel. En una cazuela se rehogan con bastante manteca de cerdo tres ó cuatro cebollas picadas y otros tantos granos de ajo picado también. Cuando empiece á dorar, se echan los despojos con su adobo, se dejan sofreir á fuego lento y cuando esté casi cocido se sazona, si

lo ha de menester, de sal y pimienta, se le añade una cucharada de vinagre, se deja hervir un ratito, y se sirve.

439 — Zorza.

Así se llama en Galicia el relleno del chorizo, y se come frito, antes de que se embuche en la tripa, con unas rebanadas de pan debajo para empapar la grasa. Son plato recio, que acompañan bien unos huevos estrellados.

440 — Chicharrones.

Al derretir los despojos del cerdo para sacar la grasa, quedan residuos, que se salan, y son los chicharrones.

Suelen comerse fríos, y también pueden recalentarse, friéndolos en manteca de cerdo con un picadillo de cebolla, un polvo de azúcar, y otro de pimienta.

441 — Sangre quemada.

Al degollar el cerdo se recoge la sangre, batiéndola; se sazona con especias y sal, y sencillamente se pone al fuego. Se sirve espolvoreada de azúcar, y con plátanos maduros fritos. Es receta cubana.

442 — Tostón ó marranillo.

La época de comerlo es antes de que cumpla las tres semanas.

Se mata á cuchillo; se vacía; se sofflama ligeramente; se blanquea por dentro fro-tándolo con limón. Se le meten en el vientre dos ó tres cebollas, se sala por dentro, y se asa en tartera, al horno, hasta que la piel esté tostada y algo achicharrada. Se sirve muy caliente, y muy caliente debe comerse también. Si puede presentarse en la mesa sobre una rescoldera, mejor; el cochinitillo lechal tibio ó frío es hasta repugnante.

**443 — Gorrino de leche con arroz,
á la guajira.**

Se degüella el gorrino, se pela, se abre y se pone en la grasera, con picado de ajos, y perejil, sal y pimienta; se asa en el horno ó entre dos fuegos, y cuando esté asado, se le añade el arroz cocido, y se deja á la lumbre el tiempo necesario para que el se arroz penetre, procurando que no se pegue.

EMBUCHADOS Ó EMBUTIDOS

444—Embuchado de lomo.

Tómese un lomo de cerdo bueno, desengrásese y frótese con sal y con polvo de salitre, dejándolo dos días en sitio fresco. Úntese después con ajo y pimienta, y métese en tripa ó vejiga, que antes también habrá sido frotada con pimienta y sal. Cuélguese al fresco, en sitio seco y muy ventilado, y á los dos meses puede comerse como fiambre.

445—Lomo conservado.

Se corta en pedazos más ó menos gordos, se le echa sal y una poca de pimienta negra, se fríe, se coloca en una vasija y se le añade grasa hasta cubrirlo todo. Se guarda más de un año.

446 — Salchichas.

Se pone el lomo de cerdo, limpio de correas y picadísimo, con la mayor cantidad de grasa posible, en un barreño. Se sazona con ajo muy machacado, y no mucho; pimienta, pimienta dulce, canela bastante,

un poco de clavo molido y una copa de Jerez ó de zumo de naranja.

Se sala, se amasa, y, dos días después, se rellena la tripa, dejando el relleno flojito; se ata á cortas distancias y se cuelga. La salchicha se guarda poco.

(CONDESA VIUDA DE PARDO BAZÁN.)

417 — Otra fórmula de salchichas.

Una tercera parte de vaca y dos de cerdo; como sazón de especias, orégano, pimiento picante, ídem dulce y ajos; el lardo, con lomo gordo. Se pica en un barreño; se añade vino blanco ó Jerez, y se rellena, buscando tripa delgada.

418 — Salchichas antiguas.

Tomarás carne de puerco, tanta cantidad de magro como de gordo, pícala muy picada, sazónala con pimienta, jengibre, hinojo y sal, échale un poco de vinagre bien aguado para que entre más cantidad y se humedezca la carne, y tomarás tripas de puerco de las angostas, hínchalas, pásalas por agua cociendo y ponlas á enjugar. Hanse de servir asadas y no se pueden detener muchos días. Advierte que si en

lugar del hinojo les echases anís, tiene muy buen gusto.

(De *El arte de cocina*, de Montiño.)

449—Chorizos gallegos.

Tres kilos de carne de cerdo picada con bastante grasa; pimienta picante, sal y un diente de ajo muy deshechito; se agrega un vaso de agua y se amasa todo dos días, dos veces al día. Se rellenan tripas de buey, cuidando de que no lleven viento para que no se pongan rancios los chorizos. Con el mismo objeto se puede repartir, por tres partes de carne de cerdo, una de ternera.

Se cuelgan al humo y se conservan en grasa derretida, que se les echará lo más fría posible, después de que se han acomodado simétricamente en un cacharro vidriado.

450—Chorizos extremeños.

Se pasa por la maquinilla un kilo de magro de cerdo y otro de tocino fresco; se sazona muy bien de sal, especias y pimentón dulce (de éste bastante cantidad) añadiéndole un poco del mismo, pero picante, y unos dientes de ajos machacados con un

poco de orégano: se deja en una vasija dos días, revolviéndolo de tiempo en tiempo. Se rellenan los intestinos de vaca ó de cerdo, atándolos al largo de diez ó doce centímetros, y se pican con una aguja. Su forma ya es sabida; se cuelgan donde les dé el humo, teniéndolos separados, y luego se conservan en sitio fresco.

(MELQUIADES BRIZUELA.)

451—Chorizos de Candelario.

Los chorizos de Candelario se confectio-
 nan con dos partes de carne de cerdo y
 una de vaca; se pican ambas carnes aparte
 y se mezclan luego, sazonándolas al tiempo
 en que se unen, con sal, pimienta dulce,
 orégano y ajos machacados. Se embuchan
 á las veinticuatro horas, sin más pérdida de
 tiempo. Hechos los chorizos del tamaño
 que se quieran, se cuelgan en el desván de
 la casa, con todas las ventanas abiertas
 para que haya corriente de aire. Se les
 ahuma diariamente con hierbas aromáticas;
 así siguen hasta que se sequen.

452 — Chorizos cebolleros.

Se pican bofes, livianos, papada, y mucha grasa de cerdo en rama. Se cuece una docena de cebollas grandes, se escurren, y se recuecen en mucha grasa.

Se cuece también una calabaza, de buen tamaño, y una vez cocida, se pone á escurrir en una servilleta. Se incorpora á la cebolla y picadillo, y se sazona con pimienta dulce, pimienta picante, clavo de especia, nuez moscada, pimienta, orégano, canela, un poco de azúcar y una poca sangre de cerdo.

Se embuten en la misma tripa que se emplea para las morcillas, se atan de siete en siete centímetros, se cuelgan en la chimenea, se les da humazo de laurel dos ó tres veces y se dejan colgados hasta que se curen. Luego se cuelgan al aire.

Son muy agradables en el cocido, pero se conservan poco tiempo.

(De *La Cocina Práctica.*)

453 — Longaniza.

Se pican los bofes, corazón y livianos del cerdo, así como las carnes ensangrenadas; el picado ha de ser regular, más

bien grueso; se añade orégano, ajo picado, sal, pimienta dulce y picante, un vaso de vino blanco y alguna grasa, picada también; se amasa, y luego se rellena, sin atar más que los extremos de la tripa.

La longaniza ha de ser algo más gruesa que el chorizo, pero no tanto como la morcilla.

Se le da humazo de laurel tres días seguidos.

(CONDESA VIUDA DE PARDO BAZÁN).

454—Longaniza aragonesa.

Un kilo de magro de cerdo con medio de tocino fresco; se sazona muy bien de especias y se le agregan unos granos de anís y un poco de canela molida; se llenan intestinos de carnero, se pican por todos lados con una aguja y se cuelgan en sitio fresco; se comen crudas, fritas ó cocidas.

455—Longaniza antigua.

Tomarás carne de solomos de puerco, que no tenga mucho gordo, cortarlahas en rabanadillas menudas, echarlahas en adobo de sal, agua y un poco de vinagre, y sazonalahas con todas especias, salvo nuez, que

no ha de llevar sino pimienta, clavo, y jengibre; echarlehas unos pocos de cominos, de manera que sepa bien á ellos, y esté en adobo veinticuatro horas; luego hincharás las longanizas y ponlas á enjugar. Estas no llevan ajos ni orégano, y si le quisieres echar algún poco de ajo, han de ser asados, y pocos.

Estas longanizas—nos dice Montiño, el cocinero del Rey,—las solía comer bien Su Majestad.

456 — Morcilla de sangre.

Se pica en pedazos pequeñitos un trozo de manteca y se echa en un barreño con cebolla picada, sal, pimienta, clavillo y canela; se amasa el conjunto para que se mezclen bien las especias y se echa la sangre poco á poco, removiendo sin cesar con un cucharón de madera. Ya mezclado, se fríe una cucharada en la sartén para probar si la masa está bien ligada y sazonada, añadiendo la sal ó la especia que se necesite. Acto seguido se llenan los intestinos, dejándolos un poco claros para que las morcillas no revienten al tiempo de cocerse. Se van echando en una caldera con

agua tibia, cuidando de que no estén apretadas, y en cuanto haya suficiente cantidad, se pone la caldera á fuego vivo.

457—Morcilla catalana.

Mientras se pican las carnes del cerdo para la confección de longanizas, salchichas y demás embutidos finos, se van poniendo aparte las puntas musculosas de las carnes, venadas y nerviosas, trozos de riñón, el corazón y demás desperdicios que no pueden utilizarse en aquellos embutidos. Estos despojos se pican con manteca, con los livianos, el vientre y los restos de piel y tripa, cociéndolo todo previamente y añadiendo algo de sangre, procurando que quede la masa algo espesa. Se sazona la masa con sal y pimienta, pero pueden añadirse los condimentos que guste cada cual, excepción hecha de la cebolla, que no debe ponerse nunca. Finalmente, se hace el embuchado en tripas de ternera ó cerdo. Se cuecen como todas y pueden conservarse hasta un año.

458 — Morciella asturiana.

Á la sangre que absorban se añaden veintiséis cebollas grandes. Se pican muy menudo; se agrega un puñado de perejil picado, un tronco de hierbabuena, un poco de orégano bien escogido, sin troncos, mucha grasa picada, de la toca, unas cinco libras; poca sal. Se amasa todo en crudo y se le pone, como se ha dicho, la sangre que admita, quedando regularmente espeso para llenar, y más bien suelto. Se añade pimienta dulce, un cuarterón, y picante á gusto; se deja todo en adobo un cuarto de hora, y luego se embute el intestino, que no ha de ser de los delgados del puerco, aunque tampoco de los más gordos.

Se cuecen ensartadas en un palo, en un perol, con agua salada.

459 — Morcilla picante extremeña.

De la papera, que es el sitio por donde introducen el cuchillo para degollar al cerdo, y de todas las carnes ensangrentadas y crasas, se hace picado, y se añade la sangre que el cerdo conserva en el arca, y que son cuajarones.

Se pisa muy pisado un diente de ajo; se

añade pimienta dulce y picante, en cantidad; se une á la carne picada; se amasa dos veces con intervalo de veinticuatro horas, sazonando con la sal correspondiente; se rellena apretando como en los chorizos, y se cuelgan al humo las morcillas.

Se conservan bastante, y metidas en grasa, largo tiempo.

460—Manzana para las morcillas dulces, sean negras ó blancas.

Es manzana de la llamada *peraza*. Se monda, se parte en cuatro partes, se despepita y desescama, y se pica con la media luna, menudita.

Se pone á cocer con bastante azúcar, y así que está toda negra, está cocida.

461—Morcillas de Baltasar del Alcázar.

Yo creo que si no es esta misma la «oronda y rica» del poeta de la Cena Jocosca, se le ha de parecer mucho.

Se sazona la sangre del cerdo, después de batida y colada, con sal y azúcar quebrado, hasta que sepa á dulce.

Se toma la manzana en dulce, se añade

clavo, pimienta, alcaravea, jengibre, cominos, sin que sobresalga ninguna de estas especias; se añade canela molida, pasas despepitadas, cantidad de piñones, mucha grasa de la toca, y luego se rellenan los intestinos gordos del puerco, dejando flojo, porque si no hinchan y revientan. Se cuecen en agua donde se ha echado la monda de la manzana y sal y orégano.

Hay quien les pone almendra en rajas, y cebolla picada cocida en agua y luego pasada en grasa. Todo en frío.

Cuando se sacan, se tienden en un paño limpio, tapadas. Hay que comerlas pronto. Son exquisitas asadas.

162—Morcillas de dulce.

Se prepara la manzana según la fórmula. Se limpia almendra dulce; puede calcularse para las tripas de tres cerdos, una libra de almendra, media onza de canela fina molida, abundancia de grasa de redañón picadita (de ésta nunca se pone bastante) y algunas pasas despepitadas.

Se sazona con sal, se traba con huevos bastante batidos, no debiendo resultar la masa espesa, se incorpora la manzana ya

preparada y se embucha, dejando el relleno flojo.

Se cuecen las morcillas en agua salada, con las mondas de todas las manzanas y un ramillete grande de hierbas aromáticas, como orégano, tomillo, etc. Se sacan y se dejan enfriar. No hay que tardar mucho en comerlas.

(Fórmula de una fidalga montañesa, la señora de Somoza Saco.)

463—Morcillas blancas.

Se pican diez cebollas, se blanquean, se escurren bien, se refrién con manteca de cerdo fresca (doscientos cincuenta gramos), se mezcla un poco de enjundia de gallina picada y una gallina asada, cuyas carnes también se pican. Se tienen migas de pan (en la misma cantidad) empapadas con nata ó leche; se exprimen, se mezclan con cuatro yemas de huevos, se sazona bien y se pone en una cacerola. Una vez mezclado todo junto y con buena sazón, se rellenan los intestinos en la misma forma que las salchichas; se atan y se ponen á cocer en agua y un poco de sal; para comerlas se fríen ó asan: para esto convie-

ne envolverlas en un papel untado de manteca, ya se pongan en sartén, al horno ó á la parrilla.

164—Salchichón.

Se pica muy menuda la carne del solomillo, que es la más á propósito, y se adoba con sal, pimienta molida y granos enteros de ella, un poco de clavillo, canela y vino de Málaga ú otro equivalente. Se amasa, se prueba y se embute en intestinos anchos de cerdo. Se pone á orear unos días, y después se prensa entre dos tablas, poniendo peso encima. Cuando esté bien seco, se cuelga en sitio ventilado.

165 — Farinatos de Salamanca.

Se pone en una cacerola grasa de cerdo recién derretida, se le añade cebolla partida, que se cuece en ella; se tiene pan mojado y exprimido del agua; se incorpora á la cebolla y á la grasa; se sazona con sal y pimienta dulce; se le añaden chicharrones, y todo ello, caliente, se mete en tripa de buey.

Se tiene preparada agua caliente, no hirviendo, y según está hecho cada farinato,

se mete, para limpiarlo, en esta agua. Se cuelgan al humo. Se comen fritos.

466 — Sobreasada de Mallorca.

La preparación de las sobreasadas se diferencia de la de los chorizos en que su masa es entreverada, y se pica muy menudamente. Se sazona sólo con pimentón dulce y sal. Se dejan largas, y se cuecen en caldera. Se ponen á ventilar, y pueden comerse recién hechas, cocidas, asadas, secas ó crudas.

467 — Butifarra.

Para tres libras de carne magra de cerdo, sin nervios, libra y media de azúcar y la sal correspondiente, pero sin exceso. Se pica mucho la carne; se rellena con ella tripa delgada, y después de que estén colgadas veinticuatro horas, se pueden comer fritas.

468 — Otra fórmula de butifarra.

Se pica carne de lomo de cerdo, entre gorda y magra, como para relleno; se pone en un barreño, y se le echa sal molida, pimienta negra, clavo y canela; se revuelve

y deja así un día, y al otro se mete en tripa de cerdo bien apretada, se pone al aire, y luego se cuece un par de horas. Se come fría, ó asada en manteca.

169 — Butifarra de sangre.

Se toma sangre de cerdo líquida. Se tiene tocino fresco de papada, partido en cuadraditos muy pequeños.

Se pone el tocino en vasija honda, y se revuelve bien con sal y pimienta negra. Se va echando la sangre, sin cesar de mover. Ha de quedar el tocino muy bien empapado en la sangre, pero no ha de quedar sangre líquida. Para saber si está en sazón, se fríe un poco de la mezcla y se prueba.

Las tripas, bien lavadas, han de ser de las más gordas que tiene el cerdo. Se rellena la tripa y se ata por las dos puntas, como las morcillas.

Se cuecen las butifarras en agua hirviendo veinte minutos, colgadas de un varal, para que no tropiecen en la caldera, y se pincharán para que salga el aire y no revienten.

Cocidas, se cuelgan á orear, para que se endurezcan.

CAZA DE PELO

470 — Adobo para la caza mayor.

En una cacerola se pone una libra de aceite y se refríe. Luego se le echan zanahorias y cebollas cortadas en filetes, cuatro dientes de ajo, laurel, pimienta en grano y clavos de especia. Bien rehogado, se moja con cuatro cuartillos de vinagre, dos botellas de vino blanco y su correspondiente sal. Se deja cocer dos horas y luego se pasa por cedazo en barreño y en él se adoba varios días la carne de la caza mayor.

471 — Filetes de venado.

Se cortan en filetes los solomillos de un venado y se mechan con tocino. Se ponen en la consabida marinada tres días. Se saltean en grasa de cerdo con manteca, en cacerola, y bien doraditos se sacan y se presentan formando corona, llenando el centro con una guarnición de cebollas doradas en la misma grasa del venado y cubiertas con una salsa de alcaparras y mostaza.

472 — Sangre de corzo.

Es plato para los cazadores en el cazadero, porque tiene que hacerse de la sangre del corzo fresca.

Al abrir un corzo caliente todavía, se encuentra en su interior bastante sangre no cuajada; se recoge con cuidado y se pasa por un paño para que no lleve pelos. Se pica menudamente un trozo de tocino, una ó dos cebollas, un poco de tomillo y perejil; se mezcla con la sangre, se añade pimienta y muy poca sal, y luego se bate todo con cantidad proporcional de huevos frescos. Se pone en la sartén un buen pedazo de manteca de cerdo, y cuando hierve se echa encima la amalgama; se deja cocer de un lado y luego se vuelve de otro.

Resulta una tortilla excelente.

473 — Cuarto de jabalí asado.

No se asa el jabalí sino cuando es nuevo, es decir, jabato.

Marínese el cuarto de jabalí tres días; ponedlo luego en tortera muy baja, cubierto con una capa de cebollas y legumbres picaditas; regadlo con manteca de cerdo,

y cueza al horno, cubierto con papel grueso mantecado. Sírvasse con alguna salsa fuerte y picante.

474 – Jamón de jabalí mechado.

Sálese con nitro un jamón de jabalí que sea algo redondito y carnosó. Nunca lo son como los de cerdo, pero el jamón es lo mejor del jabalí.

Después de salado con nitro, se recubrirá de sal común. Así ha de estar veintidós días.

Transcurridos, se les quita la sal y se lava, poniéndolo en remojo un día entero con agua que lo cubra y mudándola cada hora. Ya desalada la pierna, se deshuesa, y se mecha con tocino y lomo, grueso el mechado. Luego se prepara el cocimiento, que será de vino blanco ó Jerez, con cebollas partidas, perejil, romero, ramillete, puerros, pimienta en grano, clavos de especia, moscada, canela, zanahorias, chirivías, ajos, laurel y orégano.

Se probará si tiene sal bastante, porque no debe ser insulso el pernil, y cueza hasta que suelte el pellejo sin dificultad; se despelleja, se envuelve en un lienzo, se le

da forma, amarrándola y se pone á prensar, veinticuatro horas, entre dos tablas, con peso encima.

Al cabo de este tiempo, se desata y desenvuelve, se pinta de manteca (precaución que no debe omitirse con los fiambres, porque los conserva), y se envuelve en ralladura de pan tostado y cernido.

475 — Liebre estofada.

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

Se pone en la sartén á freir aceite con la sal correspondiente, se tiene picada bastante cebolla, y se echa en el aceite, teniendo cuidado de que no se queme, y agregándole la puntita de un diente de ajo; se pasa todo por un colador, se pone la

cebolla en la marmita, bien tapada, y, volviendo á la sartén el aceite, se dora la liebre troceada, y luego se ponen los pedazos en la marmita donde espera la cebolla. Con el mismo aceite se pasan los hígados de la liebre, en cuanto se endurecen un poco.

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

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

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

(CONDESA VIUDA DE PARDO BAZÁN.)

476. — Liebre á la gallega.

En la novela *Juan Alcarreño*, original de D. Teodoro Baró, figura como personaje un posadero gallego, que se precia de poner un estofado de liebre mejor que nadie, sin exceptuar á las cocineras catalanas, maestras en el arte de estofar. Y el posadero gallego, en vez de ocultar su secreto, da la receta en los términos siguientes:

«Mucha cebolla picada, con tres dientes de ajo, pedacitos de jamón y tocino, echarás en un puchero con manteca, y cuando la cebolla esté dorada se le añade vino común en bastante cantidad, un par de hojas de laurel, y orégano. Á la media hora se pone en el puchero la liebre, que antes se habrá rebozado en harina y frito; y cuando vuelve á arrancar el hervor, se cubre la lumbre con ceniza para disminuir el calor y se deja que el puchero hierva á fuego lento tres ó cuatro horas, tapándolo con un papel de estraza mojado, y encima un plato con agua. Las patatas se echan una hora antes de servirse.»

A esto añade una señora experta en co-

cina, que el orégano y el laurel sobran; que mejor que las patatas están tostadas de pan fritas ensopadas en el mojo; que la liebre no se ha de lavar, y que el espeso se ha de hacer con la propia sangre de la liebre.

477 — Liebre asada.

Después de muy bien limpia, méchese, y riéguese con agua acidulada con vinagre, en la cual se ha aplastado un ajo, y se ha desleído sal y pimienta. Poned luego la liebre en el asador dándole vueltas, y, al jugo que suelte, mezclad la sangre del animal, en la cual estrujaréis el hígado algo tostado. Ligad esta salsa al fuego, con harina tostada, y añadid pimienta y zumo de limón.

La liebre se, sirve cuando está bien doradita, con esta salsa.

478 — Conejo á la española.

Háganse trozos dos conejos, y rehóguense con aceite, cebolla y perejil picados, un diente de ajo, tomillo y laurel. Bien rehogados, añádanse dos tomates crudos, un poco de pimentón colorado y una cucharada de harina. Mójense con mitad vino

blanco y mitad caldo, hasta cubrirlos. Déjense cocer, hasta que reduzca bien la salsa.

479 — Conejo á la marinera.

Córtese en pedazos el conejo, y fríase en la sartén, en aceite, hasta dorarlo. Añádidle torreznitos chicos, ó sea tocino también frito en la sartén. Fríanse igualmente trozos de anguila, y vaya todo á la cazuela con vino de Rueda, sal, caldo, pimentón y el aceite de la fritura, así como tres dientes de ajo rustridos.

Déjese reducir, tapado, y al servir, quítense los ajos y añádanse cortezones.

480 — Conejo empapelado.

Es preferible el gazapo tierno; se hace trozos, y se ponen en adobo de aceite, perejil, cebolleta, ajo, sal morena y pimienta gorda. Después, con este mismo adobo y una lonja de tocino, se envuelve cada trozo en un papel blanco, untado de manteca ó aceite, y se asa en parrilla, sirviéndolo con su envoltura.

481 — Gazapos salteados.

Perdíguense los gazapos, limpios y troceados, en grasa de cerdo, con sal y especias. Cuando tomen consistencia, añádanse cebollitas pequeñas, ajo picado, perejil, dos cucharadas de harina, sal, una sospecha de guindilla picante, y vino de Rueda por mitad con caldo.

Hierva primero á borbotón; luego despacio, hasta que la salsa reduzca.

SECCIÓN SEPTIMA

LOS VEGETALES

Al comenzar esta sección, hay que otorgar la presidencia al arroz, que es uno de los triunfos de la cocina española sobre la extranjera, y cabe asegurar que en ninguna parte se condimenta el arroz como en España, y en especial en su costa levantina, Valencia y Alicante.

Existen ciertas reglas generales para que el arroz salga bien: debe reventar en hervor á fuego vivo, y después acabar la cocción á fuego lento; el recipiente en que se cueza no debe nunca ser muy hondo, porque el peso del arroz de arriba amazacota el de abajo. La famosa paella valenciana se hace en tarteras muy poco profundas, de barro, y á fuego de ramillas secas.

Son innumerables los modos de prepa-

rar el arroz, ya sustantivamente, ya acompañando á otros manjares; si se incluyesen todas las recetas españolas de arroz, exigirían un libro.

Sucede otro tanto sólo con las recetas de la paella. Un coleccionista recogería pronto centenares, y todas distintas en algún pormenor. Como sucede con el gazpacho, para la paella tiene su receta cada casa. Lo que debo añadir es que si en Valencia y Alicante no se reconoce que pueda guisarse bien el arroz en otros puntos de España, la experiencia nos enseña que se condimenta al rechupe en varias provincias más y en Madrid.

**482 — Paella (para doce personas),
núm. 1.**

Seis onzas de aceite; seis ídem de manteca de cerdo; dos pollos ó gallinas, mejor pollos; un pichón ó perdiz; diez y ocho onzas de filete de ternera; diez y ocho ídem de lomo de cerdo; un chorizo ó longaniza; media libra de jamón cortado en pedacitos.

Fritos ya los componentes (de la gallina y perdiz se aprovecha todo menos lo que

se llama el navío), se añaden: tres libras de guisantes y algunas alcachofas ó habichuelas, sal, pimienta dulce colorado, azafrán y suficiente cantidad de agua; se echan cuatro libras de arroz, dándole un hervor largo.

Se parten en trozos dos libras de anguillas y se guisan con el resto de la paella, menos el arroz, que se añade luego, dejándolo diez minutos, primero con fuego debajo, y luego con fuego alrededor.

La cantidad de agua para la paella es doble que la de arroz.

483 — Paella, núm. 2.

En marmita baja se pone buen aceite desranciado, á fuego activo, de leña seca ó sarmiento. Cuando está rusiente, se fríen pimientos pequeños, de los verdes, y ya fritos, se apartan. Se frien luego, en el mismo aceite, trozos de ave, que puede ser perdiz, pollo, pato tierno, codorniz, y se añaden otros trozos, también chicos, de lomo de cerdo ó ternera y de salchicha. Así que todo se dora, se sazona con tres dientes de ajo, tomate en pedazos, perejil, pimentón, azafrán, sal y pimienta. Se dan

vueltas para que no se pegue el guiso, y se añaden alcachofitas cocidas ya, guisantes tiernos, caracoles, almejas sin concha y pedacitos de anguila delgada. Al estar todo rehogado, se alarga un poco el guiso con caldo del puchero, y se deja hervir, hasta que cueza bien todo junto, sin pegarse.

Cocido ya, se activa la lumbre, se aumentan dos partes de agua y una de arroz, se da un hervor, se añaden los pimientos, se disminuye el fuego, y no se toca al arroz hasta que esté en punto de servirse.

484 — Paella, núm. 3.

Esta paella se hace con manteca de cerdo, en vez de aceite. En la manteca, ya hirviendo, se dora cebolla picada, tomate en trozos y pimienta roja, con sazón de sal. Dórense luego unidos pedazos de pollo tierno, de congrio, de anguila, de calamar recortado. Luego, las alcachofitas, y guisantes algo después. Siempre, el pimienta morrón, asado ya, y puntas de espárragos trigueros, también cocidas previamente.

Échese entonces el arroz en el guiso, dándole una sola vuelta, y en seguida añá-

dase el agua, doble que el arroz. Tápese la tartera, actívese el fuego. Chupada ya el agua, póngase cerca de la lumbre, pero no sobre ella, y déjese abrir el grano antes de servir.

485 — Arroz á vanda.

Lo he comido en casa del gran pintor Sorolla, y los norteamericanos hispanófilos, en cuyo honor se daba la fiesta, lo encontraron exquisito; pero no estoy segura de que sea la misma esta receta.

Para el arroz de este modo, se hace primero caldo de pescado, como enseña la receta núm. 4, pasando por tamiz el cocimiento. Obtenido el caldo, espeso y grasiento con la gelatina del pescado, se refrién unos dientes de ajo; se añade el caldo y un poco de perejil; se agregan trozos pequeños de pescado, cocido de nuevo, que no sirvió para hacer el caldo; se sazona con clavo, canela, pimienta y un poco de sal, pues el caldo ya tiene la suya, y se termina con el arroz, lo mismo que para la paella.

486 — Arroz en fesols y naps.

La musa de Teodoro Llorente, el gran poeta valenciano, cantó este arroz, considerándolo el tipo clásico de los platos regionales de su tierra, el ideal de su paladar.

En puchero de barro y en agua fría se ponen al fuego frijoles blancos. Cuando están blandos ya, se añade un morro de cerdo, bien desalado y hecho trozos. Más tarde, se agregan nabos en ruedas y, cocido todo, se le escurre el agua, y se fríe en sartén, en aceite, añadiendo después el arroz en las mismas proporciones que en la paella, y aprovechando, para el mojo, el agua de la cocción. Se sirve cuando el arroz está en punto.

487 — Arroz á la alicantina.

En caldero de hierro se fríen en aceite bien caliente un par de pimientos redondos, secos, llamados *ñoras* en Murcia y Alicante. Se les da un par de vueltas, se sacan y se dejan aparte. En el mismo aceite se echan dos ó tres dientes de ajo, tomate, alcachofas, guisantes, judías ó

habas tiernas, con ó sin vaina, pero una sola legumbre de éstas, según la estación.

Cuando está rehogado se incorpora el arroz y se le da un par de vueltas, añadiendo un polvo de pimentón. Se hace una majada con los pimientos fritos, se deslíe con una cucharada y dos de agua caliente, y se vierte sobre el arroz, dando otras dos vueltas. Acto seguido se pone el agua necesaria, bien caliente, y al romper el hervor se añade el pescado, entero si es pequeño, y troceado si es de tajo. Se le da una vuelta y se deja cocer á fuego intenso, que se aminora á medio cocer el arroz. Una vez cocido, se saca y se deja reposar un par de minutos.

Este arroz se puede hacer con toda clase de peces, aves, carnes y mariscos, sólo que las aves y carnes han de estar previamente sofritas. También suelen añadirse unos caracoles, al romper el hervor.

488 — Arroz á la zamorana.

Derrítanse en tartera de barro cuatro onzas de manteca de cerdo, en la cual se rehoga una libra de cebollas y media de nabos. Se añade perejil, orégano, tomillo,

seis dientes de ajo y un poco de pimienta dulce.

Bien frito, y antes de que se coloree la cebolla, se deja cocer cuatro horas, habiéndole añadido agua, oreja de cerdo y cachucha, todo deshuesado y partido en trozos pequeños. Se pone también, cortado en pedazos, una libra de jamón magro.

Cuando hierve á borbotones, se echa el arroz, dejándolo cocer á medias sobre fuego vivo. Entonces se retira, cubriendo la cazuela de lonchas de tocino fresco muy delgadas. Se tapa la vasija con cobertera de hierro y se pone rescoldo encima.

Cuando el tocino se atorreze, se quita la tapadera, se deja reposar un minuto y se sirve sin sacarlo de la marmita.

489—Arroz con costra, de Orihuela.

Para un kilo de arroz, dos manos y dos orejas de cerdo, dos butifarras negras, dos blancas, dos chorizos, doscientos cincuenta gramos de tocino, doscientos cincuenta de garbanzos y cuatrocientos de aceite.

Las patas, orejas, chorizos, morcillas, tocino y garbanzos, se ponen á cocer con el agua necesaria. En una cazuela de ba-

ro se sofríe el arroz, y se echa el caldo en que hirvieron los trozos y los garbanzos.

Cuando está casi cocido el arroz, se le incorpora lo que se ha cocido, hecho pedazos, y las butifarras, troceadas también. Se baten ocho huevos, se echan por encima, se pone al horno la tartera, y al formar costra, se sirve.

(CONCHA P. DEL POVIL.)

490 — Arroz en morisqueta.

Un funcionario que estuvo muchos años en Filipinas, me dió esta fórmula del plato que allí es predilecto de la gente del país. Parece que este arroz lo comen los chinos con palillos.

Para kilo de arroz, cuatro cuartillos de agua. Cuando el arroz hierve y abre, se le añade manteca de puerco y sal en cantidad. Se deja hacer, pero se cuida de que el arroz se separe en granos, porque apelmazado no vale nada; y se sirve alrededor de una gallina cocida.

401— Arroz Botín.

Se limpian y trocean dos pollos gordos y se frien (en sartén ó cazuela) en manteca de cerdo. Se añade un par de dientes de ajo, un tomate regular, alcachofas ó guisantes cocidos ya, y, por cada pollo, ocho cangrejos de río. Se rehoga todo bien, se aumenta un poco de azafrán, pimentón y clavo. Se le incorpora el arroz, se le da un par de vueltas y se cubre con agua. Se sazona, se hace arrancar á hervir á fuego vivo, se disminuye unos momentos antes de su completa cocción, y se sirve.

402 — Arroz blanco á la criolla.

El quid de este arroz es que cada grano se separe del otro y sin embargo esté bien cocido y muy blanco. Hay que echar el arroz, después de lavado, en un puchero, medio lleno de agua salada: dos partes de agua por una de arroz. Cuando ha absorbido toda el agua y los granos se apartan, está en punto. En Cuba no miden el agua muy exactamente, pero apenas notan que se separan los granos, inclinan la marmita y escurren el agua sobrante. Luego se

frien dos dientes de ajo en manteca de cerdo, y se echa la manteca, sin los ajos, sobre el arroz. Se sirve con huevos fritos, magras de jamón y plátanos en ruedas, fritos también.

493 — Frijoles negros á la criolla.

Estos frijoles tienen partidarios, aun cuando yo encuentro tan sabrosa ó más la judía fina y blanca de Castilla, y la encarnada ó de manteca de Galicia.

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

494 — Habas á la catalana.

En un perol de barro se pone un buen pedazo de tocino ó dos tazas de aceite, las habas tiernas, sin vaina, un ramo de hierbas finas, dos ó tres dientes de ajo, bien picados, un polvo de canela, otro de orégano, perejil picado, hierbabuena, etc., y un par de morcillas á ruedas, ó carne de

lomo bien magro. Se pone á fuego templado, en crudo, y se mueve el perolillo con frecuencia para que las habas se impregnen bien del condimento y cuezan por igual. Se sirven cuando todo está cocido.

495 — «Munchetas» en «salpiquet».

Plato típico catalán. Las *munchetas* en Cataluña son, sencillamente, las habas, como las llamamos los gallegos, ó alubias, ó judías blancas, nombres con que suelen conocerlas en las demás regiones.

Para guisarlas tal y como el título indica es necesario bañarlas con agua fría, ponerlas al fuego y al romper el hervor retirarlas, escurrirles el agua, lavarlas de nuevo en agua fría y ponerlas otra vez en agua fría, no muy abundante, á hervir á fuego lento.

Cuando las *munchetas* están cocidas se pisan ajos y perejil y se les incorpora este picadillo con unas cuantas cucharadas de aceite crudo.

Se sazonan con sal y pimienta y se hacen hervir unos minutos antes de servirlos.

Si el agua se les consumiese demasiado, al tiempo de cocer se les añade agua com-

pletamente fría, pero siempre en muy pequeña cantidad.

(De *La Cocina Práctica.*)

496 — Judías verdes á la mexicana.

Despuntarlas, y suprimir los filamentos. Cocerlas en agua con sal, y unos trocitos de jamón y salchichón. Freir, aparte, en manteca, ajos picados y al dorarse añadir ruedas de cebolla, tiras de pimiento verde y tomate crudo molido. Cuando esté frito el conjunto, agregar las judías con el jamón, el salchichón y su caldo, especias, ralladura de pan frito, perejil picado, aceite y vinagre. Espesado el caldo, y en su punto el guiso, servirlo.

497 — Judías estofadas.

Se cuecen en agua salada con algunas cebollas y un diente de ajo. Ya cocidas, se escurren, y al agua del cocimiento se añade aceite, una miga de pan remojada en vinagre, un par de tomates en trozos, sin semilla, perejil picado y sal. Se aumentan las judías ya escurridas, y se tapa bien la cacerola con papel de estraza, dejando que

se estofen á fuego manso una hora lo menos. Un poco antes de servir puede colorearse con una pulgarada de pimentón.

Por este mismo procedimiento se estofan las lentejas.

498 — Garbanzos guisados.

Después de cocidos en agua y sal, se rehogan en manteca de cerdo ó aceite, con cebolla y tomate, dos dientes de ajo, perejil y un polvo de pimienta. Se añaden dos cucharadas del agua en que hirvieron y se termina la cocción á fuego lento. Están más sabrosos si se les incorporan trozos de jamón y tocino magro.

499 — Castañas con chorizos.

Se toma kilo y medio de castañas muy azucarosas, y si son pilongas, se ponen á remojo doce horas en agua fría.

Se cuecen luego con un polvo de sal y una cucharada sopera de azúcar, una cebolla cortada en filetes y un puñado de habichuelas blancas y finas.

Cuando las castañas estén bien blandas, se toma una cantidad pequeña y se pasa

por tamiz, añadiendo esa especie de puré al potaje.

Se agregan luego los chorizos, que conviene sean grasientos, y estén fritos y cortados á la mitad. Deben hervir con las castañas media hora lo menos. Sírvasse muy caliente.

500 — Setas á la española.

Se quitan los rabitos, se lavan y enjugan y rehogan con manteca ó aceite, sazonando con sal y pimienta y añadiéndoles un poco de caldo. Cuando estén cocidas se les incorpora un salsa de almendras espesadas con harina. Se deja que den un hervor y se sirven.

501 — Setas á la manchega.

Después de bien remojadas y lavadas las setas, se espolvorean de pimienta y sal y se frien en manteca de cerdo. Ya doradas, se les añade una pulgarada de pimentón diluída en un vaso de aguardiente, con lo cual se rocian.

502 — Hongos á la andaluza.

Lávense y escáldense, luego rehóguese en aceite cantidad de jamón cortado en trocitos, y tocino igual. Agréguese los hongos para que tomen color. Mójese con un vaso de vino de Jerez y unas cucharadas de Málaga, y sazónese con sal, pimienta, moscada, pimentón y perejil picado. Á los tres cuartos de hora, próximamente, termínese la cocción con el zumo de un limón y un riego de caldo, lo bastante para que estén jugosos los hongos.

503 — Morillas á la sevillana.

Limpias, lavadas y escurridas las morillas, cortad jamón en pedacitos cuadrados y hacedle tomar color en una cazuela con medio vaso de aceite. Añadid luego las morillas para que tomen color también; mojadlas con un vaso de vino de Jerez, sazonalas con sal, pimienta, moscada rallada, un pimiento colorado y dulce, y un poco de perejil picado. Hacedlo cocer todo á fuego suave durante media hora. Cuando esté cocido, acabadlo de aderezar

con un poco de caldo y el zumo de un limón. Servirlo caliente.

504 — Patatas guisadas.

Se rehoga cebolla en manteca de cerdo. Se sazona con sal, se moja con agua ó caldo y se espolvorea con harina.

Las patatas se cortan esquinadas, en pedazos regulares, y se ponen á fuego manso, hasta que esté hecho el guiso.

505 — Guiso pobre de patatas.

En vez de manteca, empléese aceite, en el cual se sofreirán dos ó tres dientes de ajo.

Y, antes de acabar el guiso, se coloreará con pimienta dulce.

506 — Cachelos de la montaña.

En Deza, cerca de Lalín, en la montaña gallega, los he comido así.

Se cortan las patatas, que han de ser grandes, en dos pedazos, sin mondar; se cuecen en agua salada, en ollón de barro, tapadito con su tiesto; y, apenas cocidas, hirviendo, se sacan y se colocan sobre un

cesto plano de mimbres, poniéndolas entre dos ventanas, en una corriente de aire.

Antes que enfrien del todo, se sirven.

Dicen los de Deza que con otra agua y otro aire no salen bien los cachelos.

507 — Patatas á lo habanero.

Luego que se han lavado, pelado y cocido las patatas en agua y sal, se sacan y se parten en ruedas, poniéndolas en una cacerola con noventa gramos de manteca de cerdo, sal, dos cebollas picadas, perejil picado, una cucharada de harina y cuatro gramos de pimienta molida. Se alarga con una taza de caldo ó medio vaso de vino blanco, se pone al fuego y se deja hervir hasta que la salsa disminuya y se ligue bien á las patatas, pero evitando que se peguen ó quemem.

508 — Patatas á la cubana.

Después de pelarlas, pónganse á la lumbré en una cazuela con caldo, aceite, pimienta, sal, cebolla y perejil. Cuézanse hasta que se vayan secando, y luego frianse en aceite con un poco de vinagre.

509 — Cebollas guisadas.

Tómense cebollas muy iguales de tamaño, y fríanse envueltas en harina, sin dejar que lleguen á tostarse.

Ya fritas, pónganse en cacerola, con mitad manteca de cerdo y mitad caldo, á que hiervan lentamente media hora. Añádaseles luego sal, pimienta y una cucharada de azúcar en polvo, y déjense hervir un cuarto de hora más. Llegado el momento de servir, despachúrrense dos ó tres yemas de huevo cocido, y con ellas y un chorrito de vinagre, líguese y espésese la salsa.

510 — Cebollas estofadas con patatas.

Tómense cebollas finas é iguales, y fríanse, envueltas en harina, en aceite hirviendo. Así que empiecen á colorearse, sáquense de la sartén, y en el mismo aceite fríanse patatas en cachos.

Pónganse patatas y cebollas en cacerola, con dos vasos ó tres de caldo, uno de agua, y el aceite de haberlas frito, en el cual se habrán rustrido dos ó tres dientes de ajo, que se añadirán también á las cebollas, después de majarlos en el mortero.

Sálese y sazónese con pimienta. Déjese hervir como veinte minutos á fuego vivo, y luego retírese á fuego moderado, añadiendo dos vasos de vino blanco y una cucharada de harina, con un fino picado de perejil y cebolleta. La harina se habrá tostado antes, para dar el color acaramelado de los buenos estofados.

Déjese reducir la salsa, sin dar lugar á que se seque, y sírvase cuando esté en punto.

511 — Cebollas rellenas.

Es un plato de recurso y muy agradable. Se buscan cebollas grandes, se limpian y escaldan: se escurren, y por arriba se les hace la excavación para rellenas.

El relleno se compone de miga de pan empapada en leche, exprimida, dos yemas de huevo duro, algún queso rallado, perejil picadito muy fino, cebolla, sal y pimienta. Todo esto ha de incorporarse muy bien, y la cebolla y perejil han de haber pasado por la sartén previamente. Se llena el hueco con esta masa, se enharinan las cebollas, se bañan en yema de huevo y se frien. Se hace un espeso con harina tostada,

huevo batido, unas gotas de vinagre, y se le pone alrededor.

En este plato el relleno ó picadillo puede variar, y la salsa puede ser de tomate.

512 — Chirivías ó pastinacas con chulas de picadillo.

Se mondan y lavan las chirivías. Se cuecen, sin dejar que se deshagan, y luego se saltean con aceite, una sazón de sal y pimienta y un cacillo de caldo. Cuando han tomado un color agradable, dorado, pero sin que se quemem, se añade á la salsa un rojo de harina, algunas cebollitas pequeñas, y las chulas de picadillo, que ya estarán preparadas y fritas en la sartén. Se tiene cuidado de que haya salsa suficiente para que no estén secas ni las chirivías ni las chulas, que deben traer á la mesa su guisito, y se deja á fuego lento como una hora, después de lo cual se sirve.

Las chulas se hacen con picadillo de ternera y tocino, una miga de pan y un punto de sal y pimienta.

513 — Pimientos rellenos de arroz.

Se toman seis buenos pimientos morrones, y se asan en aceite, quitadas las semillas, procurando que no se deshagan ni pierdan la forma. Se les añade grasa de cerdo. Se hace reventar arroz en agua y sal, y cuando está á medio cocer, se ponen los pimientos en la marmita y se van rellinando con el arroz, colocándolo también alrededor. Se sazona el arroz, se añaden trocitos menudos de jamón, fritos ya, y ruedas de chorizos también fritas, y se pone al horno todo, para que el arroz se tueste.

514 — Alcachofas gaditanas.

Se quitan las hojas recias, y se deja lo tierno de la hortaliza; se blanquean, tirando la primer agua, y escurriéndolas; luego se les da otro hervor, y vuelven á escurrirse. Se hace una masa de perejil picado, jamón muy picadito también, y pan miga-do, menudo. Se entreabren por el cogollo, con cuidado de no romperlas, y se rellenan con esta pasta. Se ponen en la marmita, capullo arriba, y entre alcachofa y alcachofa se colman los huecos con la misma

masa de perejil, pan y jamón. La marmita debe poder presentarse en la mesa, pues el plato gana con ser servido en ella misma. Mientras está al fuego, se va echando despacio aceite, de modo que empape la mezcla; se añade un par de cucharadas de caldo, que no cubra las alcachofas; y cuando empiezan á tomar color, se sirven.

515 — Berenjenas con queso.

Pélense y córtense en ruedas unas cuantas berenjenas tiernas, y espolvoreadlas con sal. Así que hayan soltado su humedad, enjugadlas perfectamente con un paño.

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

Baltasar del Alcázar, gastrónomo, ha hecho célebre este plato.

516—Acelgas á la malagueña.

Para este plato, por lo general, no se emplea nada más que la parte del tronco, cortado por el medio á lo largo, y luego los dos trozos, cortados de cinco en cinco centímetros, se ponen á cocer en agua abundante y sal; si es mucha cantidad, una vez cocidos, se refrescan escurridos y puestos en una placa; luego se prepara un refrito mitad mantequilla y mitad aceite; cuando está bien caliente, se le echa una cebolla picada muy fina, unos dientes de ajo, también picados, y cuando esto está bien refrito, se le agrega bastante cantidad de pasas de Málaga limpias; se saltea todo, se echa encima de las acelgas, se sazona, y mezclado, se pone al horno diez minutos antes de servirlos en legumbreira.

(MELQUIADES BRIZUELA.)

517 — Espinacas á la mexicana.

Freir en manteca unos cuantos tomates asados, con cebolla y ajo picados menudamente. Añadir las espinacas, previamente cocidas y picadas, y unos cuantos garbanzos y ruedas de patata, cocidos

igualmente. Humedecer la mezcla con vinagre. Sazonar con sal y una pulgarada de azúcar. Servir, con rebanadas de pan frito.

518 — Espárragos á la española.

Se limpian, se les recorta un poco el tallo, se cuecen en agua salada, y se sirven en fuente, trayendo para cada comensal, en el plato, un huevo escalfado en agua, que se sazona luego, á la vez que los espárragos, con aceite, vinagre, sal y pimienta.

Hay quien los come sin sazonar, mojadlos en el huevo.

519 — Calabacines en pisto.

Se pica el calabacín menudamente, y se fríe en la sartén con cebolla también picada, hasta que se consuma el jugo. Sazónese con sal y pimienta y espésese con yemas de huevo, meneando bien. Si se quiere, antes de espesar puede agregarse atún ó besugo en escabeche, hecho trozos.

520 — Pisto con escabeche.

Se asan y pelan media docena de tomates, que se rehogan en la sartén con bastante aceite, en unión de unas cuantas berenjenas y otros tantos pimientos cortados en pedacitos. En cuanto el tomate está reducido á salsa, se añade atún en escabeche, troceado, y un par de huevos duros, también partidos. Se sazona con sal, se deja cocer un poco y se sirve.

521—Ropa vieja cubana.

De entre las muchas recetas criollas que me parecen muy complicadas de ajíes, malangas y boniatos, entresaco una adaptable.

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

Se traslada á una cazuela, y se añade, á proporción, una taza de calco, otra de vino blanco, unas gotas de limón, un poco de sal; se revuelve y se añade la carne de vaca, previamente cocida y deshilachada;

se deja hervir un poco, y se sirve con plátanos maduros fritos.

522— Alcuzcuz moro.

Para seis personas, tómese un kilo de sémola gorda, humedézcase con agua salada con una mano, mientras con la otra se revuelve aprisa para evitar grumos; tamícese, y póngase la sémola en una pasadera revestida de muselina fina, sobre una marmita medio llena de agua hirviendo; cúbrase todo con un paño mojado, para que el vapor no salga fuera.

Déjese hervir así un cuarto de hora; luego póngase otra vez la sémola en un plato grande, y humedézcase nuevamente con agua salada; expóngase de nuevo al vapor como antes, y repítase esta operación tres veces, hasta que, cocido ya el alcuzcuz, se le pone un cuarterón de manteca fresca.

Aparte, perdíguese un trozo de carnero, ó una gallina gorda, ó las dos cosas juntas; mójese con agua bastante, y añádase toda clase de hortalizas, como nabos, guisantes secos, remojados de víspera, y una hoja de berza; también le convienen topinambures. Cuando todo está bien co-

cido, sazónese el alcuzcuz con la salsa y las legumbres.

Como se ve, el plato no es de alta cocina, pero no deja de tener su complicación.

523 — Serafinada.

Es una receta más de col rellena, que exige como base un picadillo.

Éste puede ser de ave ó de carne. Entre los varios que en su lugar se encuentran cabe elegir.

Se cuecen las coles ó repollos en agua salada; se entreabren y se rellenan cuando ni están muy deshechas ni duras. Luego se empapan y se asan en parrilla, después de lo cual se remojan con caldo—quitado el papel,—y en marmita y en el horno se dejan una hora.

524—Para evitar el olor fétido que dan las coles al cocerse.

El procedimiento es muy sencillo. En la cacerola ó marmita en que cuece la col, de cualquier clase que sea, se pone un pedazo de pan envuelto en una batista, naturalmente muy limpia. El olor desaparece inmediatamente.

SECCIÓN OCTAVA

LOS ACCESORIOS

MASAS, RELLENOS, SALSAS, ENSALADAS, ADEREZOS, ESCABECHES

MASAS

525 — Masa panadera.

En opinión de los inteligentes, la mejor masa de empanar es sencillamente la del pan; y en realidad, la empanada debió de ser en su origen, sin duda muy remoto, una forma de llevar reunidos el pan y el plato en cacerías ó expediciones. La empanada excluía el pan. Pertenece la empanada á lo más genuino de la cocina española.

Se trae, pues, masa de la tahona, de pan completo, es decir, del moreno. Si se quiere refinar, no hay más que gramarla con lo que se desee: manteca, huevos, caldo, y,

sobre todo, con aceite impregnado del sabor del guiso.

Para cocer las empanadas, también suelen enviarse al horno del pan.

Y si se desea hacer muy prontamente una empanada, se toma un mollete redondo de pan completo, ó del gramado, se descorona, se ahueca bien, quitando toda la miga, y se empapa por dentro en aceite del guiso, dejándolo así como media hora, después de lo cual se rellena como otra empanada cualquiera, y va al horno, poco tiempo también, lo suficiente para calentarse mucho.

526 — Masa de empanada clásica.

Se echa en una taza un poco de agua templada, como un cuarterón, un polvo de sal, un poco de azúcar y dos yemas de huevo.

Se bate y se deja. Se pone en la tabla de amasar una libra de harina; de ésta se aparta una poca á un lado de la tabla. Sobre la harina se pone media libra de manteca fresca, y con los dedos, pellizcando, se va reuniendo á la harina sin amasar.

Se amasa luego un poco; se hace hoyo

en medio, se echa lo que hay en la taza, y se amasa cogiendo de la harina que se apartó, hasta unirlo todo.

Entonces se estira con el rollo, y la mitad de la masa, de un dedo de grueso, se extiende sobre la fuente del horno, previamente untada de manteca; se echa el guiso, sea de anguila, pichones, robaliza ó pollos, y se cubre con la otra mitad de la masa, cuidando que la de abajo sea un poco más gruesa que la de encima, pues luego se doblan los bordes de la masa de abajo, formando un reborde, más ó menos adornado, que remata la unión, ó se ha reservado un trozo de masa, con el cual se hace un rollito que sirve de remate. Sobre la cubierta de la empanada suelen hacerse dibujos con tiritas de masa, á capricho.

(DOÑA ELISA ORTEGA.)

527 — Otra masa de empanada.

Un kilo de harina, siete huevos, tres cuarterones de manteca fresca. Medio cuartillo de leche, la sal correspondiente y una cucharada de azúcar.

Se ponen en una cacerola la leche, los

huevos, la manteca, la sal y el azúcar. Se bate ó revuelve todo esto cerca del fuego, hasta que esté bien incorporado y templado. Entonces se trabaja la masa, añadiéndole un poco de levadura; y, una vez amasada, se deja seis ú ocho horas á fermentar.

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

(DOÑA EMILIA LEMBEYE.)

528 — Relleno de empanada de lomo y jamón.

Se corta en trozos como nueces lomo de ternera, y en trozos como avellanas, jamón y tocino.

Para medio kilo de lomo, medio de jamón y medio de tocino.

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

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

**529 — Relleno de empanada
de pollo ó gallina tierna.**

Troceada el ave ó las aves, se frien en manteca de cerdo ó aceite, y se sacan cuando estén dorados los pedazos. En la misma fritura se rehoga cebolla, picada fina, tomates despellejados y despepitados, pimientos morrones también picados, algunas ruedas de zanahoria, puerro, cebolleta, sal, pimienta y ramillete. Se añaden los trozos, y cueza todo bien; se quita el ramillete, añadiendo una miga de pan remojada en caldo, ó un rojo de harina.

Al rellenar, se deshuesa lo posible el pollo ó pollos, que ya estarán muy blanditos, y se colocan sobre la masa bien ordenados, rellenando los intersticios con el guiso.

PICHONES

**530 — Relleno de empanada
de pichones.**

Para este guiso, los pichones han de estofarse primero, dorándolos en grasa con cebollas pequeñas y perejil picado; cuando se han dorado y pasado, se abren al medio, se pasa el aderezo de cebolla y perejil, se añade pan rallado muy fino, un poquito de azúcar, la grasa de los pichones, y así espeso y jugoso se envuelven los pichones troceados y se colocan dentro de la empanada.

Este guiso, agregándole azafrán, sirve también para empanar la anguila.

**531 — Guiso de empanada
de palominos.**

Píquese lomo de ternera y jamón, tocino y carne de cerdo magra. Sazónese con sal, pimienta, moscada y clavillo. Dórese el picado en la sartén, con alguna cebolla picada muy menudo.

Rellénense con este picadillo los palominos, y, al ponerlos enteros dentro de la

masa, cúbranse con picadillo por todas partes, arriba y abajo.

532 — Relleno de empanada de codornices á la vitoriana

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

Se hace bien la masa, que no se quede dura; después de bien trabajada, se pone la manteca en medio de la masa, se extiende un poco, y después se vuelve la masa encima, cada vez de un lado; de esta manera se le dan tres vueltas; luego se corta un pedazo redondo, que es el suelo; después, una tira larga; se moja un poco, con una pluma, en agua, y se coloca alre-

dedor; después se corta otro pedazo redondo, que es la tapa, y se pone en el horno, que ya se tiene bien caliente, con lumbre encima y debajo, mojándolo de cuando en cuando con manteca por encima.

Así que va cociendo un poco, se le corta la tapa, se le retiran las hojas de en medio y se deja cocer más, y en estando á punto, se saca.

533 — Relleno de empanada de lamprea.

La lamprea se empana entera, dándole unos cortes para acomodarla bien en rosca. Se suprime la cabeza y la extremidad de la cola. Se puede, si se quiere, trocear, para que se penetre mejor del guiso, pero hay que reconstruirla al empanarla.

Después de bien rascada la lamprea, lavada, quitada la hiel, como se ha dicho en su lugar, se conserva la sangre y se pone en cacerola, con cebolla picada y pasada por la sartén, el aceite en que se frió la cebolla, azafrán, una miga de pan mojada en vinagre, la sangre, sal y un vaso de vino blanco. A la lamprea se le habrá dado una

vuelta en la sartén, envuelta en harina.

Cuando esté bien hecho el guiso, y todo jugoso y tierno, se empanará.

534 — Relleno de empanada de murena.

La murena, en Galicia, se llama *morea*. Este pez tiene una leyenda; se cuenta que los emperadores romanos arrojaban esclavos á los estanques para engordar á las murenas, manjar que, por lo visto, les encantaba. Y, no obstante, la *morea* es de peor comida que sus congéneres la anguila y el congrio.

El guiso para empanar la murena es el siguiente:

Se hace un refrito de cebolla en excelente aceite, añadiéndole bastante sazón de sal, pimienta y azafrán (á todo pez análogo á la anguila, el azafrán le conviene, hasta para neutralizar las toxinas propias de estas especies).

Límpiese la murena, al estar ya bien pasada la cebolla, y póngase en la sartén, con el guiso. Agréguese dos tomates cortados en trozos, y pimientos morrones también cortados menudamente. Dejad que

todo se ablande y reduzca un cuarto de hora, después de lo cual, y hecha la masa, como se verá en la sección correspondiente, no hay más que empanar la murena acompañada de su guiso y mandar la empanada al horno.

Con este guiso pueden empanarse igualmente la anguila y el congrio delgado, aunque éste no hace buena empanada, por las espinas.

535 — Relleno de empanada de anguila de Lugo.

Se fríe la anguila, se disuelve azafrán en agua y sal, se unta con él la anguila por dentro y por fuera, y se manda al horno, sin otro guiso. En el horno graman la masa y empanan la anguila. Esto parece sencillísimo, pero ello es que las empanadas de anguila sólo en Lugo se hacen bien, con un sabor especial y una finura de masa extraordinaria.

536 — Relleno de empanada de salmonetes.

Se guisan los salmonetes quitándoles la cabeza y la espina y agallas, después de

haberlos frito en aceite muy caliente, envueltos en harina.

Hay quien los empana como salen de las manos de Dios; pero es muy desagradable ponerse en el plato espinas en vez de carne, y la operación de desespinar, hecha delicadamente, no los estropea ni los despedaza. Lo mismo puede decirse de la empanada de merluza, dorada, mágil y robaliza.

Fritos y preparados los salmonetes, se colocarán en la masa, echándoles por encima un picado de cebolla y perejil, que se habrá pasado por la sartén, y dejado luego hervir á remanso, con mitad manteca de cerdo, mitad caldo, sal, pimienta y una cucharada de harina.

Este adobo debe estar muy suelto, para que remoje los salmonetes y no se sequen al cocerse la empanada. Y la cebolla será abundante.

537 — Relleno de empanada de sardina.

Se limpian sardinas extrayéndoles la espina con gran cuidado.

A fuego lento y en aceite se fríe cebolla

picada, dejándola pasar bien y añadiéndole perejil, también picado, cuando está blanda, tomates y pimientos, que si son verdes son preferibles, si bien se sustituyen perfectamente con los morrones de lata. Se sazona con sal, azafrán ó pimentón, ó las dos cosas si se quiere, y se deja cocer muy despacito.

Con dos tenedores de palo (y este es un detalle muy importante; el metal altera el gusto de las sardinas), se deshacen bien deshechas seis sardinas más, y bien escogidas y desmenuzadas, se les añade el guiso preparado antes, sin que haya dejado de hervir.

Después que esta mezcla está completamente fría, con una cuchara de palo se coloca una pequeña cantidad en la parte ancha de la sardina, envolviendo después ésta de modo que la cola sea el remate de la envoltura y adquiriendo cada sardina la forma de un carrete de hilo.

Cuando ya todas las sardinas están rellenas, se toman dos ó tres libras de masa corriente, ó sea la que se prepara para hacer el pan, una vez que esté ya á punto de cocerse.

Se trabaja bien sobre la mesa ó tabla de operaciones, incorporándole poco á poco aceite del guiso del las sardinas, manteca fresca y un punto de azúcar, hasta que la masa queda bastante suelta y muy gramada.

Se extiende una capa consistente de esta masa en un molde ó lata redonda, en la cual hay preparado un papel blanco, ligeramente untado de manteca.

Se colocan las sardinas formando círculos concéntricos; se extiende por encima de ellas lo que haya sobrado del guiso; se tapa la empanada; se hace un agujero en el centro de la tapa; se adorna con tiras y dibujos de la misma masa, y se mete en el horno, dándole un barniz de yema de huevo y agua, á partes iguales, cuando esté á medio cocer.

(ELENA ESPAÑOL.)

538 — Pastel murciano.

En aceite crudo se pone un pollo descuartizado y un buen trozo de jamón, añadiéndole una cabeza de ajos, perejil, laurel, pimienta en grano, clavo de especia y zumo de limón.

Se hace cocer todo hasta que el pollo se desprenda fácilmente de los huesos. Se extraen éstos y se pica en pedazos no muy pequeños la carne del ave con el jamón.

Se prepara una masa con harina, el aceite que sobró, añadiéndole alguno nuevo, y sal, y se grama hasta que forme buena liga.

Se extiende y se pone la masa dentro de un molde liso, previamente bañado con manteca de cerdo, y dentro de él se coloca una capa del picadillo, otra de huevo muy bien batido, y así sucesivamente hasta llenarlo. Se mete en el horno, y cuando se ha dorado se quita del molde y se sirve el pastel.

(De *La Cocina Práctica.*)

539 — Relleno general núm. 1, de sobras.

Con las sobras de aves, carnes, cerdo y caza pueden hacerse rellenos aplicables á muchos platos.

Se lavan las sobras en caldo si tienen grasa alrededor; se pican; se les añade tocino, perejil y cebolla picados finamente, miga de pan remojada en caldo, sal, pi-

mienta; se traba el picado con yema de huevo, se le da una vuelta en la sartén y se emplea en rellenar carne, coles, repollos, en hacer chulas, en pasteles, pastelillos ó bocadillos, fritos, etc.

540 — Relleno general núm. 2.

Entran en él hígados de ave cocidos previamente, jamón, en dados ó picado, tocino lo mismo, perejil, sazón de pimienta y nuez moscada (salándolo ya bastante el jamón), aceitunas deshuesadas y miga de pan mojada en Jerez.

Es muy buen relleno para pasteles.

541 — Relleno para aves gordas asadas, como pavo, capón y gallina.

Miga de pan remojada en leche, manteca de vacas, sal, pimienta, moscada, clavillo, canela en polvo; tanto azúcar como sal; yemas de huevo para trabar, pasas de Málaga, sin rabos ni pepitas, piñones, nueces y almendras majadas, unos pedacillos menudos de dulce de toronja y de dulce de sandía, media docena de castañas cocidas en

almíbar, componen este típico relleno español. Hay que ser discreto en las especias, que, por otra parte, pueden suprimirse.

SALSAS

SALSAS PARA EL COCIDO

542 — Salsa de perejil.

Se pica perejil fresco, no de ese amarillo y lacio que á veces se ve languidecer en las cocinas; ya picado en la tabla ó majado en el mortero, se añade una miguita de pan mojado en vinagre y se machaca también, se agrega un poco de caldo del puchero, y ha de formar un puré algo espeso, pero no enteramente compacto. Hay quien le pone un diente de ajo; no es de rigor, á menos que guste.

543 — Salsa de tomate.

En un pucherito se ponen los tomates despellejados y crudos, con un cacillo de caldo, una miga de pan remojada en vinagre, sal, pimienta, una nuez de manteca de cerdo, y el ajo á gusto del consumidor, siempre poco, y si se quiere ninguno.

Se deja reducir á fuego manso, y ha de estar la salsa más bien espesa que caldosa.

Se pasa por tamiz y se calienta de nuevo antes de servirla.

544 — Salsa de vinagre.

Se cuece una patata y, cocida, se reduce á puré. Se liquida con caldo; se añade una corteza de pan tostado, remojada en vinagre, que se maja en el mortero con parte del puré; se agrega sal y pimienta, se pasa y puede servirse.

545 — Salsa amarilla.

Se muelen en el mortero un corrusco de pan frito, un diente de ajo, un polvillo de clavo, una hebra de azafrán; se deslíe en caldo, se espesa con miga de pan, se sala y se le da un par de hervores á la lumbre. Se pasa y se sirve.

546 — Salsa Gran Vía.

Llámase así por ser propia de «mene-gildas».

En una cazuela de barro se rehoga con aceite una miga de pan. Se echan cuatro

ó seis dientes de ajo, sal, bastante pimentón, y antes que se ennegrezca, se remoja todo con caldo del puchero ó con agua, majándolo en el mortero hasta que forme un puré.

(Del *Practicón*.)

547 — Salsa de pimiento.

Se remoja en aceite fino una miga de pan, y con caldo del puchero se forma una especie de puré claro; se añade sal, un poco de cebolla muy picada, una pulgarada de pimiento dulce ó picante, según los gustos, y se sirve.

548 — Salsa de pebre.

Se guarda pebre de un guisado, cualquiera que sea, y se le incorpora medio cacillo de caldo del puchero, sal, pimienta, unas gotas de vinagre, y un corrusco de pan frito, bien deshecho en el almirez. Pasado todo por tamiz no muy fino, está hecha la salsa, que debe servirse caliente.

549 — Salsa riojana.

Se asan al horno dos pimientos morrones dulces bien gruesos y colorados y sin

simientes, y cuando están asados del todo, blanditos, se despellejan y se pican.

Se les añade caldo, aceite, un punto de vinagre, un casco de cebolla picado menudísimo, una pulgarada de pimienta, sal, y la yema de un huevo cocido despachurrada. Es una salsa muy sabrosa.

SALSAS PARA PESCADO

550 — Salsa de huevo.

Es la «mayonesa» española.

Échense en una cazuela cuatro yemas de huevo, una rueda de limón, moscada rallada, sal, un chorro de vinagre y un buen trozo de manteca; póngase sobre fuego manso, meneando sin cesar, para que trabe sin que hierva ó cueza.

Se sirve en salsera con el pescado fuerte, como salmón y rodaballo, y también con las aves blancas cocidas ó fiambres, ó con la cabeza de ternera.

551 — Salsa árabe para salmonetes asados.

Un kilo de piñones, y después de majarlo hasta reducirlo á pasta, añádase una cucha-

rada de agua, diez de aceite fino, el jugo de un limón y un poco de ajo y perejil picado, mezclándolo todo bien.

(Fórmula hebrea, de Tánger.)

552 — Salsa cubana.

Escaldar en agua acidulada con limón un plátano verde pelado. Majarlo después en el mortero y echarlo en una cazuela, con caldo de la olla, revolviendo bien la mezcla. Agregarle, en seguida, tomates partidos, ajos y un ají dulce machacados, una cebolla, alcaparras, perejil y hierbabuena, todo ello frito, ligar con huevo batido y dejar que cueza hasta espesarse, sazonando con un poco de sal.

553 — Salsa de piñones.

Se muelen en el mortero cincuenta gramos de piñones frescos, medio diente de ajo, comino, una yema de huevo cruda; se deslíe en caldo de gallina ó en agua, y se pone á hervir. La misma receta sirve para la salsa de avellanas, nueces, aimendras y garbanzos tostados; sólo que á esta

última hay que añadirle un poco de manteca derretida.

PARA LAS CARNES

554 — Salsa picante española.

Se toma un trocito de jamón, un poco de cebolla y harina bien tostada: el jamón se maja, la cebolla se pica, todo se deslíe en caldo y se pone á cocer. Cuando ha cocido un poco, se añaden pepinillos picados.

555 — Salsa criolla.

Un vaso de caldo, otro igual de vinagre, dos ajos picados, pimienta y perejil en abundancia. Májese y póngase á la lumbre una hora.

556 — Salsa de mosto para la caza, las aves gordas y la carne de cerdo.

En un perol pequeño se echan dos libras de uva tinta desgranada, medio membrillo en rajas y dos tabardillas cortaditas; se pone al fuego hasta que todo cueza y se deshaga, se pasa por cedazo para

que queden los granos de la uva, se le añade mostaza picante, clavo, moscada y canela (en proporción según el gusto) y, si se quiere, un poco de almíbar ó azúcar.

557 — Salsa americana.

Un vasito de caldo, otro de Jerez, una avellana de manteca, una cucharada de harina de maíz. Tuéstese la harina y póngase al horno con la manteca; cueza luego con la mitad del caldo dos horas; entonces se añade el resto del caldo y el vino. Hay que tener cuidado de que no se pegue esta salsa, y al servirla se le añade el jugo de una naranja agria.

558 — Salsa de naranjas agrias.

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

559 — Salsa Roberto.

Esta salsa, conocida por francesa, nos pertenece, pues la inventó un español, cocinero del rey de Nápoles.

Después de probar recetas de esta salsa, he visto que en todas hay algo que variar, aun cuando la salsa es sencilla y de las más usuales.

Lo primero debe hacerse un espeso rubio, con una cucharada pequeña de harina y sesenta gramos de manteca (cocida); y sirve igual para el caso manteca de cerdo, y hasta buen aceite andaluz.

Habiendo tomado color el espeso rubio, se le añaden (á fuego vivo) dos cebollas no muy grandes picadas finamente, y se revuelve hasta que las cebollas se doren un poco, cuidando de que no se quemén. Se sala y se le pone pimienta á gusto del paladar.

Dorada ya la cebolla, se pone todo en una cacerola con un vaso regular de caldo del puchero, y se deja hervir unos veinte minutos á fuego no tan vivo.

Las cantidades indicadas son para una

salsera de regular tamaño. Si se necesita llenar dos salseras, se duplican.

Para terminar la salsa, se tiene ya en la salsera una cucharada sopera, no muy colmada, de mostaza francesa al estragón, y una cucharada pequeña de vinagre. Sobre ellas se vierte caliente la salsa al punto de servir, y revolviendo lejos del fuego para que se incorpore bien.

Sirve para el cerdo fresco y para las carnes en general.

PARA ASADOS DE CARNE

560 — Salsa de batata de Málaga.

Se cuecen las batatas, se majan, se pasan y se ponen en cazuela con sal, manteca fresca y leche; se revuelve bien y se hace hervir cuidando de que no se corte; no ha de estar muy clara ni muy espesa la salsa; á voluntad puede agregársele azúcar; sirve para los asados de carne, en especial la de cerdo.

PARA MEJORAR LOS MANJARES

561 — Salsa española.

Esta es salsa de alta cocina, pero no muy difícil de hacer, y de indudable procedencia hispánica.

Se nombra tan á menudo, que no debe omitirse.

Añadida á cualquier guiso, lo mejora notablemente. Como salsa, es magnífica.

Ocúpese el fondo de una cacerola con un lecho de lonjitas de jamón, zanahorias y cebollas en ruedas y un trozo de ternera ó de vaca; cúbrase todo con jugo ó caldo, y hágase cocer á lumbre viva hasta la ebullición. Mójese entonces con agua, adicionando sal, pimienta, cebollas, más zanahorias y ramillete compuesto, y déjese cocer lentamente. En otra cacerola hágase un espeso claro, y al estar en buen punto añádase á la española, para que siga cociendo durante tres ó cuatro horas. Al ir á usarla pásese el cocimiento, majándolo antes.

562 — Manteca de ajo.

El ajo tiene sus partidarios, y en España son innumerables. Los graves inconvenientes de este condimento no se reducen al mal olor que comunica al aliento, ni al carácter villanesco, que, después de todo, no hay en los huertos ejecutorias. Su acción irritante es indiscutible. Sin embargo, no falta quien dice que es sano y desinfectante, y, frito, de seguro no daña.

Machacad muy bien una cabeza de ajo (mondada) y mezclad la pasta, ligeramente salada, con un cuarto de kilo de manteca fina y fresca. Con esta manteca podéis, si os gusta el ajo, condimentar las chuletas.

563 — Salpicón.

Es el más usual y el menos recomendable de los aderezos españoles.

Cuando se pone en salpicón una langosta, ésta sabe únicamente á salpicón. Sólo debe usarse para manjares insípidos, como la carne cocida y fría, por ejemplo.

Se hace con cebolla muy picada, pere-

jil lo mismo, huevos duros idem, aceite, vinagre, agua, sal y pimienta.

LOS ESCABECHES

564 — Escabeche de lamprea, anguila y congrio.

Debidamente preparado cada pez, se sala bien y se deja con la sal algunas horas. Se limpia luego, y se fríe enroscado. Ya bien frito, se saca y deja enfriar. Con el aceite de la fritura, la mitad de vinagre, un cuarto de vino de Rueda, pimentón, laurel, un vaso de aceite fino crudo, y un polvo de azafrán, se hace el escabeche; se le da un hervor, y ya frío se une á la lamprea ó á lo que fuere.

565 — Escabeche de besugo, robaliza y merluza.

Limpiense los pescados y frótense con sal gorda. Déjense en una fuente, al fresco.

Al día siguiente, córtense en ruedas y fríanse en aceite, hasta dorarlas. Pónganse en una marmita con hojas de laurel entre capa y capa de ruedas, y pimienta en gra-

no. Écheseles por encima el aceite en que frieron, mezclado con agua y vinagre bueno, sal y pimienta encarnado. Désele un hervor al fuego y está hecho el escabeche. Se conserva bastantes días.

566 — Escabeche de rodaballo.

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

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

Hay que tomar dos precauciones: retirar el laurel pasadas unas horas, y probar el escabeche á las veinticuatro, por si está soso, demasiado aguado, ó demasiado fuerte.

Se deja al fresco, y dura quince ó veinte días, sin alterarse.

**567 — Escabeche de ostras,
mejillones ó sardinas.**

Se toma agua y buen vinagre á partes iguales, y se hierve la mezcla, añadiéndole ruedas de limón, hojas de laurel, pimienta en grano, y un poco de clavo. Debe taparse con un papel de estraza doble, y encima una tapadera bien ajustada, para que no merme y se evapore. Se frien algunos dientes de ajo en una cantidad de aceite igual á la mitad del líquido que resulte después de haber hervido juntos el agua y vinagre, y al retirarlo del fuego se le añade pimientto rojo. El pescado ó marisco ha de freirse con la sal necesaria para sazonzarlo, pues la salsa no lleva sal.

Al día siguiente de hechas estas operaciones, se coloca el pescado ó marisco en tarros que tengan tapón que ajuste bien; se echa por encima el cocimiento de agua y vinagre, después de haberlo colado, y encima el aceite, colándolo también. Se tapa, y sin más preparativos se conserva muchos meses. Es un error creer que el escabeche necesita conservarse en barriles. El cristal es siempre lo más limpio y agra-

dable; la lata es más económica, pero difícil de soldar caseramente.

**568 — Escabeche de perdices,
inmejorable.**

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

Se colocan las perdices en una cacerola, y se cuecen á fuego muy suave con todos los ingredientes.

Ya cocidas, se retiran del fuego, y pueden reservarse ó en lata cerrada, ó en una olla muy bien tapada, si no se ha de tardar mucho en comerlas. Por supuesto, se les echa por encima todo el guiso, que forma luego una fina gelatina.

(Fórmula de D. Álvaro de Torres Taboada.)

**569 — Escabeche de perdices
del capellán.**

He aquí una receta de cura cazador.

Se cuecen las perdices con agua y sal; se despedazan; se colocan en el barril; se les echa por encima vino blanco, aceite rustrido con ajos, vinagre crudo, pimienta, laurel, hasta cubrir las perdices, y se tapa.

**570 — Escabeche con vino,
aguardiente ó ron.**

Esta preparación es buena para escabechar la carne de cerdo.

Se hace con tercio de vinagre, tercio de vino ó aguardiente, y tercio de caldo; el vino ha de ser blanco, el caldo desengrasado. Se añade una cebolla en ruedas, sal, pimienta en grano, tomillo, zanahorias en ruedas, y una hoja de laurel.

ENSALADAS FRÍAS

571 — Ensalada nacional.

La base de esta ensalada, es la clásica lechuga, que, sin más aderezo que la sal, el aceite y el vinagre y acompañada de

escarola ó no, rara vez falta en la cena de tantas familias españolas.

Pero esta fórmula exige, además de lechuga cortada como de costumbre, lo siguiente: zanahorias, espárragos y huevo, cocidos y picados; cebolla, tomate, pimienta verde y rojo, todo picado también no muy menudamente, y, por supuesto, cocido ó asado; y pepinos, que habrán estado en agua seis horas, cortados en láminas finísimas.

La sazón consiste en: agua, sal, pimienta, perejil picado, unas raspas de ajo, vinagre y aceite, y un gran vaso de agua.

572 — Ensalada de escarola.

Se toman solamente los cogollos más tiernos y blancos de la escarola, sazonándolos con cebolla blanca picada, sal y pimienta, pimiento morrón en tiras, cuatro yemas de huevo cocidas, aceitunas sin hueso, y dos cucharadas de agua ó, en su defecto, el zumo de tres limones, añadiendo á todo ello cuatro cucharadas de aceite de oliva.

Batida la salsa que resulte, para que se incorporen sus elementos, y añádase la escarola, dejándola impregnarse bien. Agréganse luego colitas de cangrejos, cuatro boquerones mojados, rajitas de huevo cocido, y adórnense los bordes de la ensalada, ya extendida en la ensaladera, con flores de capuchina y ramitos de perejil.

573 — Ensalada chula.

Pártanse y lávensen lechugas; pónganse en la ensaladera, con un cuarto de kilo de aceitunas negras ó zapateras, y un cuarto de kilo de escabeche de rueda, limpio de pellejo y espinas y partido en pedazos. Cuézanse, hasta endurecer, dos huevos; píquense menudo; échense en la ensaladera y aliñense con una cebollita picada, aceite, vinagre y sal.

Póngase al fresco, dos horas antes de comerla.

574 — Ensalada de patatas.

Se cuecen patatas cortadas en ruedas, del grueso de un duro, en agua y sal; cuando estén cocidas y frías, se ponen en una

ensaladera, sazonándolas con aceite, vinagre, sal y pimienta, y echándoles por encima un picadillo de huevo duro y perejil.

575 — Ensalada de pimientos morrones.

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

576 — Ensaladas calientes.

Mejor que ensartar recetas muy semejantes, daré dos ó tres fórmulas, aplicables á todas las hortalizas y legumbres que constituyen las ensaladas cocidas y calientes más en uso.

Para las verduras, como grelo, nabiza, judías verdes, acelgas, espinacas, tirabeques, calabacines, y para algunas coles, se puede proceder así: primero y principal,

cocerlas muy bien, mucho tiempo, según la clase de verdura, pues unas se reblandecen antes que otras; pero todo vegetal que no se ablande bien al fuego, además de no agradar, es dañino. La sal y la pimienta, cuando estén cocidos ya. Si son coles, — como repollo, lombarda, brecolera y nabicol — hay que tirarles la primer agua.

Se sofrien en la sartén unos dientes de ajo, en aceite, y tierna ya la verdura, se le añade el aceite, quitando ó no los ajos, con un chorrito de vinagre, dejando que cueza junto todo, como cinco minutos.

También se puede completar este aderezo con un espeso de harina que no haya llegado á dorarse.

A los guisantes les conviene, al freirse el aceite, dorar un tanto en él cebolla picada, y les sientan bien unos trozos de tocino. Lo mismo á las lentejas. — El otro sistema, aplicable á las ensaladas de cebollas, garbanzos, patatas, lentejas, y también á las de cardo, cardillo, coliflor y lechuga, se diferencia del primero en que no ha de faltarle nunca el espeso de harina, y se ha de trabar, al servir, con yemas de huevo.

SECCIÓN NOVENA

LOS POSTRES

Esta sección tendría ella sola que constituir un libro.

La confitería y repostería y frutas de sartén españolas, son más variadas y ricas que en ningún país del mundo. Por lo mismo, y como siempre habría que omitir tanto, se reducen los postres á un botón de nuestra, y acaso un día se publiquen con la extensión que el caso merece.

577—Bizcocho de Carballino.

Por cada docena de huevos, media libra de azúcar, y ciento cincuenta gramos de harina.

Sepárense las claras de las yemas, bátanse las yemas un poco, las claras muchísimo, á punto de nieve; tamícese el azúcar y la harina reunidos é incorpórese á las

yemas y las claras. Se tendrá preparado un molde, redondo, cuyas paredes se untarán de manteca, y dentro del cual se colocará otro molde de papel fuerte, destinado á contener el bizcocho, que nunca se presenta sino en papel. Dentro se echa la pasta, mezclada, cuidando de dejar margen para lo que crece. El horno ha de ser templado.

Con una aguja de calceta se averigua si está cocido.

578—Bizcochos borrachos.

Con pasta de bizcochada, háganse bizcochos cuadrados, y báñense en azúcar, glaseándolos.

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

579—Célebres mantecados de las Torres de Meirás.

Todas las recetas de mantecados que traen los libros piden, para confeccionar-

los, mucho tiempo; pero esta es la receta rápida, y una receta que se ha hecho notoria, y tiene fanáticos admiradores.

Se pesa un huevo, otro tanto de azúcar, la misma cantidad de manteca, y otro tanto de harina. Se echan en una tartera la manteca y el azúcar, y se baten con la mano. Cuando la manteca va blanqueando, se le añade el huevo, y, si son varios, en mayores cantidades, se agregan uno á uno. Incorporado ya el huevo, se pone la harina poco á poco, no sin cernirla antes; y, *sin trabajar mucho la masa*, se echa ya en los cajetines de papel, que se deben tener preparados de antemano, y que no han de llenarse del todo, porque en el horno la pasta crece.

Si se prefiere, se puede llenar un molde grande, pero es más agradable en moldes chicos, y es el tipo clásico.

El horno debe estar caliente sin exageración.

Al sacar del horno la golosina, se espolvorea con azúcar molido.

Nunca está mejor que servida al salir del horno.

580 — Huevos ladrillados.

Se toman yemas de huevo á proporción de los comensales, yema y media por persona, y en un perol se baten mucho tiempo, hasta que blanqueen y hagan liga.

Cuando ya han blanqueado, se echa el batido en latas de unos cuatro centímetros de alto, donde las yemas se extienden por igual, y se cuecen en el horno, que estará templado. Cuando una aguja de calceta salga seca, es que las yemas se han cocido lo bastante.

Entonces, con mucho cuidado, y dentro de la misma lata, se cortan en trozos cuadrados, de buena forma, todos iguales, y se tiene preparado almíbar, ni muy espeso ni muy claro, y en él se cuecen los ladrillos. Se sacan, se colocan en una fuente con simetría, se adornan con una rajita de canela muy fina en el centro y se les echa por encima el almíbar. Entre ladrillo y ladrillo se pueden colocar guindas en dulce, fresas acarameladas, tajaditas de dulce de higo, sandía ó naranja; en fin, lo necesario para que este postre resulte bonito y bien adornado.

(CONDESA VIUDA DE PARDO BAZÁN.)

581 — Tocino del cielo.

Medio kilo de azúcar, cuartillo y medio de agua; se hace el almíbar, con un poco se baña el molde, se baten bien las yemas y se reúnen con el almíbar, que no debe estar caliente; se echa en el molde, y al horno, al baño de maría. Para saber si está en punto, se pincha con una aguja de calceta, y si sale seca, es que está.

582 — Ánimas del purgatorio.

Se hacen unas natillas que se colorean con carmín animal ó jugo de remolacha. Será preferible la remolacha si es que da en efecto color, porque así nos conformaremos al parecer del gran filósofo Heriberto Spencer, que reniega de la cochinilla y dice que á pretexto de adornar un plato nos comemos una chinche.

Coloreadas las natillas, se hacen merenguitos de forma cónica, y al servir la crema, se colocan flotando en ella.

Estos merenguitos se hacen batiendo la clara á punto de nieve, cerca del fogón, añadiendo el azúcar proporcionalmente, y luego, con una cuchara, sobre un papel, se echan cucharaditas, á las cuales se da la

forma que se quiere. Se coloca el papel en una lata, y van al horno.

583—Peras rellenas.

Se mondan algunas peras buenas que no sean muy grandes, que estén sanas y no excesivamente maduras; si se les deja el rabito, cortadlo á distancia igual, y se excava un poco por la parte superior, abriendo el hueco para el relleno.

Este relleno se compone de bizcocho ó miga de pan, mojado en leche, amasado con azúcar y un huevo ó dos, según sea la cantidad de peras, y ligeramente sazonado con canela. Se baña con huevo la parte exterior del hueco que se ha rellonado, y se colocan las peras de pie en la sartén, friéndolas en manteca de vacas.

Se sacan luego y se cuecen en almíbar, hasta que toman bonito color.

Se sacan del almíbar, se colocan de pie en la fuente ó plato donde han de servirse, y al almíbar (ligero) en que cocieron, se le añade el espeso de una ó dos yemas de huevo, y se coloca alrededor de las peras en la misma fuente.

Este postre puede servirse caliente ó frío.

ÍNDICE

Advertencia.—Las recetas probadas llevan por señal un asterisco.

Páginas

PRÓLOGO..... 1

SECCIÓN PRIMERA

**Caldos, cocidos, potes, potajes, sopas,
migas, gachas.**

* <i>Los caldos.</i> —1. Caldo del puchero....	2
* 2. Caldo sustancioso.....	2
* 3. Caldo de pollo para enfermos.....	3
* 4. Caldo de pescado para sopa de vigilia.....	3
<i>Los cocidos.</i> —5. Cocido ó puchero español.....	4
* 6. Bola de Zamora para el cocido español.....	6
7. Cocido veracruzano.....	6
<i>Las ollas.</i> —8. Olla podrida.....	7
9. Oille ú olla á la española según Gouffé.....	8
10. Cazuela chilena.....	1

* <i>Los potes.</i> —11. Pote gallego.....	11
* 12. Caldo gallego de berzas ó repollo..	12
* 13. Caldo gallego de nabizas.....	14
* 14. Caldo gallego de harina.....	15
* 15. Caldo gallego de calabazo.....	15
16. Pote provinciano.....	15
<i>Escudillas y potajes.</i> —17. Escudella catalana.....	16
18. Escudilla de ángel.....	16
* 19. Fabada asturiana.....	17
* 20. Potaje de garbanzos.....	18
* 21. Otra fórmula de potaje de garbanzos.....	19
* 22. Potaje de castañas.....	19
* 23. Potaje de judías blancas.....	20
* 24. Potaje de almejas.....	21
25. Burete.....	21
<i>Las costras.</i> —26. Costrada clásica...	23
* 27. Costrada dorada á la antigua española.....	23
28. Costrada de hortalizas.....	24
* 29. Costrada á la lugareña.....	25
* 30. Costrada de arroz.....	25
31. Costrada de Cuaresma á la cubana.	26
* 32. Costrada de manteca, de vigilia...	26
* <i>Sopas de caldo.</i> —33. Sopicaldo.....	27
* 34. Panetela.....	27
* 35. Sopa calada.....	27

	<u>Páginas</u>
36. Cachuela de Oropesa.....	28
37. Sopa mexicana.....	28
* 38. Sopa de fideos.....	29
39. Sopa á la marinera.....	29
40. Sopa de menudillos.....	30
* <i>Sopas frías en vino.</i> —41. Sopa de loro ó de bestia cansada.....	31
* 42. Sopa borracha.....	31
* 43. Sopa borracha de torrijas.....	32
* <i>Sopas frías en agua.</i> —44. Gazpacho andaluz.....	32
* 45. Otro gazpacho andaluz.....	33
46. Gazpacho extremeño.....	33
* 47. Gazpacho de campaña.....	34
* 48. Gazpacho blanco refrigerante.....	35
49. Ajo blanco.....	35
50. All y oli.....	36
* <i>Sopas calientes en agua.</i> —51. Sopa de ajo.....	37
52. Sopa de ajo fácil.....	38
* 53. Sopa de almendra de Navidad.....	38
54. Sopa cubana de cebollas.....	39
<i>Las migas.</i> — 55. Célebres migas de la Academia militar.....	39
56. Migas de Jaén.....	40
57. Migas de Teruel.....	41
58. Migas canas.....	42
59. Migas canas á la antigua española.	43

	<u>Páginas</u>
60. Migas de nata.....	44
61. Migas canas de pastor.....	45
62. Migas sin ajo.....	46
63. Migas de gato.....	47
* 64. Migas generales.	47
<i>Las gachas.</i> — 65. Gachas manchegas..	48
66. Otras gachas manchegas.....	49
67. Gachas de Todos los Santos.....	49
68. Gachas gallegas ó «papas» de maíz.	51
69. Puches de trigo fresco.....	51

SECCIÓN SEGUNDA

Los platos de huevos.

* 70. Huevos pasados.....	53
* 71. Huevos escalfados.....	54
* 72. Huevos fritos.....	55
73. Huevos fritos á la cubana.....	56
74. Duelos y quebrantos, ó chocolate de la Mancha.....	57
* 75. Huevos con tomate y jamón.....	53
76. Huevos con tomatada.....	58
* 77. Huevos duros guisados.....	59
78. Huevos á la hugonota.....	59
79. Huevos revueltos con cebollas.....	60
80. Huevos remenats.....	60
81. Humorada inocente.....	61

	<u>Páginas</u>
82. Pisto manchego.....	62

Las tortillas.

83. Hormigos ó formigos.....	63
84. Tortillitas de San José.....	64
* 85. Tortillejas guisadas.....	64
86. Huevos de capirote ó tortillejas....	65
* 87. Tortilla de cebollas.....	66
* 88. Tortilla de patatas.....	66
* 89. Tortilla de pececillos.....	67
* 90. Tortilla de bacalao.....	68
* 91. Tortilla de espárragos trigueros...	68
* 92. Tortilla de jamón.....	68
* 93. Tortilla de chorizos.....	69
* 94. Filloas.....	69
* 95. Filloas de sangre.....	71

SECCIÓN TERCERA

Fritos, frituras ó fritadas, y fritangas.

96. Rebozado usual.....	74
97. Pasta de freir abuñolada.....	74
* 98. Frito alzado.....	75
99. Frito hueco de sesos.....	75
100. Fritos de hostias.....	75
101. Fritos de almejas.....	76

	<u>Páginas</u>
102. Soldaditos de Pavia primeros....	77
103. Soldaditos de Pavia segundos....	77
* 104. Fritos de bacalao á las Torres de Meirás.....	78
* 105. Fritos de bacalao á la vizcaína....	79
106. Albóndigas de lenguado.....	79
* 107. Albondiguillas de merluza.....	80
108. Albóndigas de carnero.....	80
109. Empanadillas de escabeche de be- sugo.....	81
110. Teresicas de pescado.....	82
111. Abrigos de ternera.....	82
112. Frito de manos de ternera rellenas.	83
113. Frito de orejas de ternera.....	83
114. Frito de hígado de vaca.....	84
115. Frito de sesos de vaca.....	84
* 116. Magras de jamón fritas.....	84
<i>Las frituras ó fritadas.</i> —117. Fritura de vieiras.....	85
118. Fritada de angulas.....	85
119. Fritada de calamares.....	86
120. Fritura de pescado á la andaluza..	86
121. Fritura de riñones.....	87
* 122. Salchichas fritas.....	87
* 123. Chorizo frito.....	88
* 124. Morcillas fritas.....	88
* 125. Alcachofas fritas.....	88
* 126. Berenjenas fritas.....	89

* 127. Garbanzos fritos.....	89
128. Fritanga de menudillos.....	89
129. Buñuelos de sangre.....	90
130. Fritanga de sangre.....	90
131. Gallineja.....	91

SECCIÓN CUARTA

Peces, crustáceos, moluscos.

<i>Peces de mar.</i> —132. Para cocer el pescado.....	93
* 133. Merluza cocida.....	94
* 134. Merluza frita.....	94
* 135. Merluza en ajada.....	94
* 136. Merluza abierta.....	95
* 137. Merluza asada.....	95
* 138. Merluza con guisantes.....	96
139. Merluza con avellanas.....	96
140. Otra fórmula.....	97
* 141. Merluza rellena.....	97
142. Merluza á la calabresa.....	99
143. Merluza rellena al estilo de Toro.	100
144. Merluza á la manchega.....	101
145. Merluza á la vizcaína.....	101
* 146. Merluza en guiso de bacalao.....	102
* 147. Pescadillas fritas.....	102

	<u>Páginas</u>
148. Pescadillas al vino de Rueda.....	103
* 149. Bacalao á la vizcaína legítimo....	103
150. Otra fórmula de bacalao á la vizcaína.....	104
151. Otra fórmula de bacalao á la vizcaína.....	105
152. Bacalao á la purum-salsa.....	105
* 153. Bacalao á las Torres de Meirás...	107
154. Bacalao á lo carretero.....	108
155. Bacalao con piñones.....	108
* 156. Bacalao en nogada.....	109
* 157. Bacalao con pasas.....	109
158. Bacalao á la gallega.....	110
159. Bacalao asado á la bandera española.....	111
160. Bacalao á la madrileña.....	112
161. Bacalao á la americana.....	113
162. Bacalao con papas á lo canario...	113
163. Bacalao con miel.....	114
164. Bacalao á la levantina.....	114
165. Bacalao sin agua.....	115
166. Bacalao á la Carmen Sánchez....	115
167. Bacalao Angel Muro.....	116
* 168. Albondiguillas guisadas de bacalao.	117
169. Buches de bacalao.....	117
* 170. Lenguas de bacalao.....	118
* 171. Abadejo frito.....	119
172. Abadejo guisado.....	119

Páginas

* 173. Besugo asado, de Nochebuena...	119
* 174. Besugo cocido, de Nochebuena...	120
175. Ollomoles empapelados.....	121
176. Mero á la habanera.....	121
177. Mero ó cherna á lo caimanero....	122
178. Joroba de mero á la española....	122
* 179. Lenguados fritos.....	123
180. Lenguado con mejillones.....	123
* 181. Lenguado con malicia.....	124
* 182. Rodaballo frito.....	126
183. Rodaballo bodeguero.....	126
184. Pajeles fritos.....	126
* 185. Panchos ó buraces fritos.....	127
* 186. Lachas ó tranchos fritos.....	127
* 187. Anguila de mar ó congrio, frito...	127
* 188. Congrio cocido.....	128
189. Congrio en pimentada.....	128
* 190. Rubio ó escacho con guisantes...	129
191. Dorada á la Cornide.....	129
192. Atún á la ribereña.....	130
193. Atún bermejo.....	130
* 194. Rueda de atún fresco asado.....	131
* 195. Salmonetes fritos.....	131
196. Salmonetes á la parrilla.....	132
197. Salmonetes en agraz.....	132
198. Salmonetes victoriosos.....	132
* 199. Salmonetes con piñones á la ali- cantina.....	133

	<u>Páginas</u>
200. Salmonetes á la rebañada.....	133
201. Salmonetes rellenos empanados..	134
202. Dentón en salsa	134
203. Boga á la parrilla.....	135
204. Pargo en costra.....	136
205. Raya cocida.....	136
206. Sarda ó maquerel á lo pescador..	137
* 207. Sardinas fritas.....	137
208. Sardinas «escanchadas»	138
* 209. Sardinas complicadas.....	139
210. Sardinas enroscadas.....	139
211. Sardinas en garita.....	140
* 212. Sardinas según Pilar.....	140
* 213. Sardinas á las Rías Bajas.....	141
* 214. Sardinas dobles.....	141
215. Sardinas rellenas á la antigua....	142
216. Sardinas endiabladas.....	142
217. Sardinas saladas.....	142
218. Arenque preso.....	143
219. Torrijas de anchoas.....	144
* 220. Calderada.....	144
221. Caldereta asturiana	145
222. Manjar fenicio.....	146
* <i>Peces de dos aguas y agua dulce.</i> —	
223. Truchas fritas.....	147
224. Truchas á lo cazador.....	148
225. Trucha á la española.....	148
226. Truchas rellenas, á la mexicana...	149

* 227. Truchas asalmonadas, reos, truchas «bicales».....	150
228. Salmón.....	150
229. Salmón al verde.....	151
* 230. Anguila frita.....	152
* 231. Anguila asada.....	152
* 232. Anguila guisada.....	152
233. Anguilas en su jugo.....	153
234. Anguila de estuche.....	154
235. Anguila enroscada.....	154
* 236. Anguilas á la marinera.....	155
* 237. Otra fórmula de anguilas á la marinera.....	156
* 238. Anguilas toledanas.....	156
239. Angulas en concha.....	157
240. Preparación de la lamprea, para guisarla de todos modos.....	158
* 241. Lamprea en su sangre.....	158
242. Lamprea con especias.....	159
243. Carpa.....	160
244. Lucio.....	161
<i>Crustáceos y moluscos de mar, agua dulce y tierra.—</i>	
245. Langosta á la catalana.....	161
246. Langosta á la cubana.....	163
247. Langosta infernal.....	163
248. Langostinos y cigalas.....	164
249. Camarones.....	165

	<u>Páginas</u>
250. Centolla	165
251. Centolla en salpicón.....	166
* 252. Cámbaros ó cangrejos de mar re- lentos.....	166
253. Cangrejos de río.....	167
254. Percebes al natural.....	167
255. Ostras al natural.....	168
256. Ostiones en pepitoria.....	168
257. Ostras vieiras, aviñeiras ó pechi- nas cocidas.....	169
* 258. Vieiras en su concha.....	169
* 259. Otra fórmula	169
260. Vieiras á estilo de Vigo.....	170
* 261. Vieiras guisadas.....	171
262. Zamburiñas	171
* 263. Mejillones fritos.....	172
* 264. Mejillones guisados.....	172
* 265. Mejillones de Manuela	172
* 266. Pay de mejillones.....	173
267. Berberechos.....	174
* 268. Almejas con arroz.....	174
* 269. Almejas Marinada.....	175
270. Almejas á la cubana.....	176
271. Almejas Angel Muro	176
* 272. Chipirones rellenos.....	177
* 273. Calamares en su tinta	178
* 274. Calamares en arroz.....	178
275. Jibia á la antigua.....	179

Páginas

* 276. Pulpo zurrado, según Rosa la pescadora.....	179
* 277. Pulpo de las ferias.....	180
278. Tortuga á la criolla.....	180
279. Caracoles á la antigua española...	181
280. Caracoles á la española.....	181
281. Caracoles ayunados.....	182
282. Caracoles asados.....	183
283. Caracoles encebollados.....	183
284. Ancas de rana.....	184

SECCION QUINTA

Aves de corral y palomar.

Caza de pluma.

* 285. Pollitos tomateros con guisantes..	185
* 286. Pollitos tomateros en arroz.....	186
* 287. Fritada de pollitos tomateros.....	186
* 288. Pollo asado.....	187
* 289. Pollos con tomate.....	188
290. Pollos guisados.....	188
291. Pollos á la española.....	189
292. Pollos á la valenciana	189
293. Pollo á la avilesa.....	190
294. Pollo con aceitunas.....	191

295. Pollos en pebre.....	191
296. Pollos salvados.....	192
297. Pollo en promiscuación.....	193
298. Gallina ajerezada.....	194
* 299. Gallina en pepitoria.....	195
300. Gallina á la catalana.....	195
* 301. Gallina en guiso de perdiz.....	195
* 302. Gallo con arroz.....	196
303. Gallo guisado.....	198
* 304. Capón asado.....	198
305. Capón cocido.....	199
306. Capón relleno.....	200
307. Capón mechado.....	201
308. Pavo de Aspe, asado.....	201
* 309. Pavo relleno á la antigua española.	202
310. Despojos de pavo á la cubana....	203
311. Pavipollo al vino de Málaga.....	203
312. Pavipollo con salchichas.....	204
* 313. Pato asado.....	205
314. Pato con naranjas agrias.....	205
* 315. Pato con nabos.....	206
* 316. Pato con aceitunas á la antigua...	206
317. Ganso relleno.....	207
318. Ganso á la española.....	207
319. Guisado de la batalla de Almansa.	208
320. Guisado particular.....	208
* <i>Aves de palomar.</i> —321. Palominos fritos.....	210

322. Pichones fritos.....	211
323. Pichones asados.....	211
324. Pichones á la criolla.....	211
<i>Caza de pluma.</i> —325. Perdigones á la catalana.....	212
326. Perdigones á la Sierra Morena...	213
327. Perdigones á la española.....	213
* 328. Perdiz en repollo.....	214
* 329. Perdices con ostras.....	215
330. Perdices con sardina.....	216
331. Perdiz á la catalana.....	216
332. Perdices á lo San Lorenzo.....	217
* 333. Perdiz con coles.....	217
* 334. Perdices estofadas á la antigua...	219
335. Codornices asadas.....	220
336. Codornices guisadas.....	221
337. Chocha á la vizcaína.....	221
338. Zorzales en salsa.....	222
339. Zorzales asados.....	223
340. Pájaros fritos de Madrid.....	223
341. Pajaritos en arroz.....	224

SECCIÓN SEXTA

Las carnes.

<i>Carnes de matadero. Buey.</i> —342. Buey cocido.....	226
* 343. Picadillo de buey cocido.....	226

	<u>Páginas</u>
344. Buey asado.....	226
* 345. Filete de buey estofado.....	227
346. Pierna guisada.....	227
* 347. Guisado de buey castizo.....	228
* 348. Guisado al pebre.....	228
349. Buey á lo arriero.....	229
350. Buey con cebollitas.....	230
* 351. Batallón.....	230
352. Chuletas á la valisoletana.....	230
353. Antiguas «costilletas».....	231
354. Rabo de buey asado.....	231
355. Morro rabioso de buey.....	232

Vaca.

* 356. Estofado de vaca.....	233
357. Vaca á la casera.....	233
* 358. Guisado de vaca.....	234
359. Vaca á la marinera.....	235
360. Vaca frita, á la cubana.....	235
361. Salpicón de vaca á la zaragozana.	235
362. Picadillo cubano.....	236
363. Tasajo cubano.....	236
* 364. Ropa vieja.....	236
365. Lengua de vaca en salsa de to- mate.....	237
366. Sesos de vaca.....	238
367. Sesos á la matancera.....	238

Ternera.

368. Menudo á lo gitano.....	239
369. Callos á la chilena.....	239
* 370. Pierna de ternera asada á la antigua.....	240
371. Ternera asada á la española.....	241
* 372. Ternera rellena de jamón.....	241
373. Pierna estofada á la manchega....	242
* 374. Guisote ordinario de ternera.....	243
* 375. Guiso de ternera con arroz y menudos.....	244
* 376. Guiso de costillar de ternera á las Torres de Meirás.....	245
377. Filetes de ternera empanados.....	246
378. Chuletas á la Practicón.....	247
379. Alparagate valenciano.....	247
* 380. Chulas de ternera.....	248
* 381. Manos de ternera con garbanzos..	249
* 382. Manos de ternera, según Pepa de Soandres.....	251
383. Uñas de ternera en almodrote....	252
* 384. Lengua de ternera lampreada....	253
385. Criadillas de ternera á lo santiaguéño.....	254
* 386. Callos á la madrileña.....	254
* 387. Callos presentables.....	256
388. Mondongo habanero.....	258
389. Mondongo criollo.....	258

390. Sesos de ternera, á la cubana.....	259
391. Sesos de ternera á la marinera....	260
* 392. Hígado de ternera guisado.....	260
* 393. Riñones de ternera en arroz.....	261
<i>Carnero, cabrito y cordero.</i> — 394. Pier- na de carnero entocinada.....	262
395. Pierna de carnero ahogada.....	263
396. Carnero con lentejas.....	264
397. Guisote de carnero.....	264
398. Guisado de carnero á la Muro....	265
399. Carnero á la moruna.....	266
400. Chuletas de carnero tetuaníes....	267
401. Riñones de carnero á la española.	267
402. Cabrito aborregado ó en guiso de los pastores de Extremadura....	268
403. Cochifrito.....	268
404. Cabrito relleno cubano.....	269
* 405. Cordero Pascual.....	269
* 406. Cordero lechal de cuatro madres..	270
407. Cordero relleno.....	271
* 408. Cordero con guisantes nuevos....	271
409. Manos de carnero en pepitoria....	272
410. Manos de carnero á la antigua....	272
411. Hígado de cordero achicharrado..	273
412. Chanfaina.....	273
413. Sangre de cordero ó cabrito.....	274

Cerdo.

* 414. Lomo de cerdo fresco á las Torres de Meirás.....	275
* 415. Lomo en zorza.....	277
* 416. Lomo con frijoles.....	277
417. Cazolada de cerdo.....	278
418. Riñonada de cerdo asada.....	278
419. Tocino fresco en salsa diabólica..	279
* 420. Chuletas de cerdo fresco.....	279
421. Chuletas de cerdo en salsa salchi- chera.....	280
* 422. Chuletas de cerdo empanadas....	280
* 423. Lonjas de cerdo.....	281
* 424. Jamón cocido.....	281
425. Jamón á la portuguesa.....	282
* 426. Jamón en dulce.....	283
* 427. Magras con tomate.....	283
428. Magras á la gitana.....	284
429. Magras con cebolla.....	284
430. Magras Olózaga.....	285
431. Magras en almibar.....	285
* 432. Magras con guindas.....	286
433. Magras en dulce.....	286
* 434. Lacón con grelos.....	286
435. Lacón Lafuente.....	287
436. Codillo con borracha.....	288
* 437. Hígado de cerdo á la antigua.....	289

	<u>Páginas</u>
438. Gandinga criolla.....	290
* 439. Zorza.....	291
* 440. Chicharrones.....	291
441. Sangre quemada.....	291
* 442. Tostón ó marranillo.....	292
443. Gorrino de leche con arroz, á la guajira.....	292
<i>Embuchados ó embutidos.</i> —444. Embuchado de lomo.....	293
445. Lomo conservado.....	293
* 446. Salchichas.....	293
447. Otra fórmula de salchichas.....	294
448. Salchichas antiguas.....	294
* 449. Chorizos gallegos.....	295
450. Chorizos extremeños.....	295
451. Chorizos de Candelario.....	296
452. Chorizos cebolleros.....	297
* 453. Longaniza.....	297
454. Longaniza aragonesa.....	298
455. Longaniza antigua.....	298
* 456. Morcilla de sangre.....	299
457. Morcilla catalana.....	300
* 458. Morciella asturiana.....	301
459. Morcilla picante extremeña.....	301
* 460. Manzana para las morcillas dulces, sean negras ó blancas.....	302
* 461. Morcillas de Baltasar del Alcázar.	302
462. Morcillas de dulce.....	303

Páginas

463. Morcillas blancas.....	304
464. Salchichón.....	305
465. Farinatos de Salamanca.....	305
466. Sobreasada de Mallorca.....	306
467. Butifarra.....	306
468. Otra fórmula de butifarra.....	306
469. Butifarra de sangre.....	307
<i>Caza de pelo.</i> —470. Adobo para la caza mayor.....	308
471. Filetes de venado.....	308
472. Sangre de corzo.....	309
473. Cuarto de jabalí asado.....	309
474. Jamón de jabalí mechado.....	310
* 475. Liebre estofada.....	311
476. Liebre á la gallega.....	313
477. Liebre asada.....	314
478. Conejo á la española.....	314
479. Conejo á la marinera.....	315
480. Conejo empapelado.....	315
481. Gazapos salteados.....	316

SECCIÓN SEPTIMA

Los vegetales.

482. Paella (para doce personas), nú- mero 1.....	318
483. Paella, núm. 2.....	319

	<u>Páginas</u>
484. Paella, núm. 3	320
485. Arroz á vanda	321
486. Arroz en fesols y naps	322
487. Arroz á la alicantina	322
488. Arroz á la zamorana	323
489. Arroz con costra, de Orihuela	324
490. Arroz en morisqueta	325
491. Arroz Botín	326
* 492. Arroz blanco á la criolla	326
493. Frijoles negros á la criolla	327
494. Habas á la catalana	327
495. «Munchetas» en «salpiquet»	328
496. Judías verdes á la mexicana	329
* 497. Judías estofadas	329
498. Garbanzos guisados	330
* 499. Castañas con chorizos	330
500. Setas á la española	331
501. Setas á la manchega	331
502. Hongos á la andaluza	332
503. Morillas á la sevillana	332
* 504. Patatas guisadas	333
* 505. Guiso pobre de patatas	333
* 506. Cachelos de la montaña	333
507. Patatas á lo habanero	334
508. Patatas á la cubana	334
* 509. Cebollas guisadas	335
510. Cebollas estofadas con patatas	335
* 511. Cebollas rellenas	336

* 512. Chirivías ó pastinacas con chulas de picadillo	337
* 513. Pimientos rellenos de arroz.....	338
514. Alcachofas gaditanas.....	338
515. Berenjenas con queso.....	339
516. Acelgas á la malagueña.....	340
517. Espinacas á la mexicana.....	340
* 518. Espárragos á la española.....	341
* 519. Calabacines en pisto.....	341
520. Pisto con escabeche.....	342
521. Ropa vieja cubana	342
522. Alcuzcuz moro.....	343
523. Serafinada.....	344
524. Para evitar el olor fétido que dan las coles al cocerse.....	344

SECCIÓN OCTAVA

Los accesorios:

**Masas, rellenos, salsas, ensaladas,
aderezos, escabeches.**

<i>Masas</i> — 525. Masa panadera.....	345
526. Masa de empanada clásica.....	346
527. Otra masa de empanada.....	347
* 528. Relleno de empanada de lomo y ja- món.....	348

* 529. Relleno de empanada de pollo ó gallina tierna.....	349
530. Relleno de empanada de pichones.	350
531. Guiso de empanada de palominos.	350
532. Relleno de empanada de codornices á la vitoriana.....	351
* 533. Relleno de empanada de lamprea.	352
534. Relleno de empanada de murena..	353
535. Relleno de empanada de anguila de Lugo.....	354
* 536. Relleno de empanada de salmone- nete.....	354
* 537. Relleno de empanada de sardina..	355
538. Pastel murciano.....	357
* 539. Relleno general núm. 1, de sobras.	358
* 540. Relleno general núm. 2.....	359
* 541. Relleno para aves gordas asadas, como pavo, capón y gallina.....	359

Salsas.

* <i>Salsas para el cocido.</i> —542. Salsa de perejil.....	360
* 543. Salsa de tomate.....	360
544. Salsa de vinagre.....	361
545. Salsa amarilla.....	361
546. Salsa Gran Via.....	361

547. Salsa de pimienta.....	362
548. Salsa de pebre.....	362
549. Salsa riojana.....	362
<i>Salsas para pescado.</i> —550. Salsa de huevo.....	363
551. Salsa árabe para salmonetes asa- dos.....	363
552. Salsa cubana.....	364
553. Salsa de piñones.....	364
<i>Para las carnes.</i> — 554. Salsa picante española.....	365
555. Salsa criolla.....	365
* 556. Salsa de mosto para la caza, las aves gordas y la carne de cerdo..	365
557. Salsa americana.....	366
558. Salsa de naranjas agrias.....	366
559. Salsa de Roberto.....	367
<i>Para asados de carne.</i> —560. Salsa de batata de Málaga.....	368
<i>Para mejorar los manjares.</i> —561. Sal- sa española.....	369
562. Manteca de ajo.....	370
* 563. Salpicón.....	370
<i>Los escabeches.</i> — 564. Escabeche de lamprea, anguila y congrio.....	371
565. Escabeche de besugo, robaliza y merluza.....	371
* 566. Escabeche de rodaballo.....	372

567. Escabeche de ostras, mejillones ó sardinas.....	373
* 568. Escabeche de perdices, inmejorable.....	374
569. Escabeche de perdices del capellán.....	375
570. Escabeche con vino, aguardiente ó ron.....	375
* <i>Ensaladas frías.</i> —571. Ensalada nacional.....	375
572. Ensalada de escarola.....	376
573. Ensalada chula.....	377
* 574. Ensalada de patatas.....	377
* 575. Ensalada de pimientos morrones..	378
576. Ensaladas calientes.....	378

SECCIÓN NOVENA

Los postres.

577. Bizcocho de Carballino.....	381
578. Bizcochos borrachos.....	382
579. Célebres mantecados de las Torres de Meirás.....	382
580. Huevos ladrillados.....	384
581. Tocino del cielo.....	385
582. Ánimas del purgatorio.....	385
583. Peras rellenas.....	386

B.P. de Soria



61179529

DR 6649



CLAP

Precio: 3,50 pesetas

PRINTED IN SPAIN

Compañía General de Artes Gráficas (S. A.)
Príncipe de Vergara, 43 y 44 - Madrid

Biblioteca de la Mujer
dirigida por la
Condesa de Pardo Bazán

TOMO X

LA COCINA ESPAÑOLA
ANTIGUA



DR
6649