



VERLAG VON
F. V. COLOGNE



DE
CONFITTEUR
Y
PASTILLER
UNIVERSAL

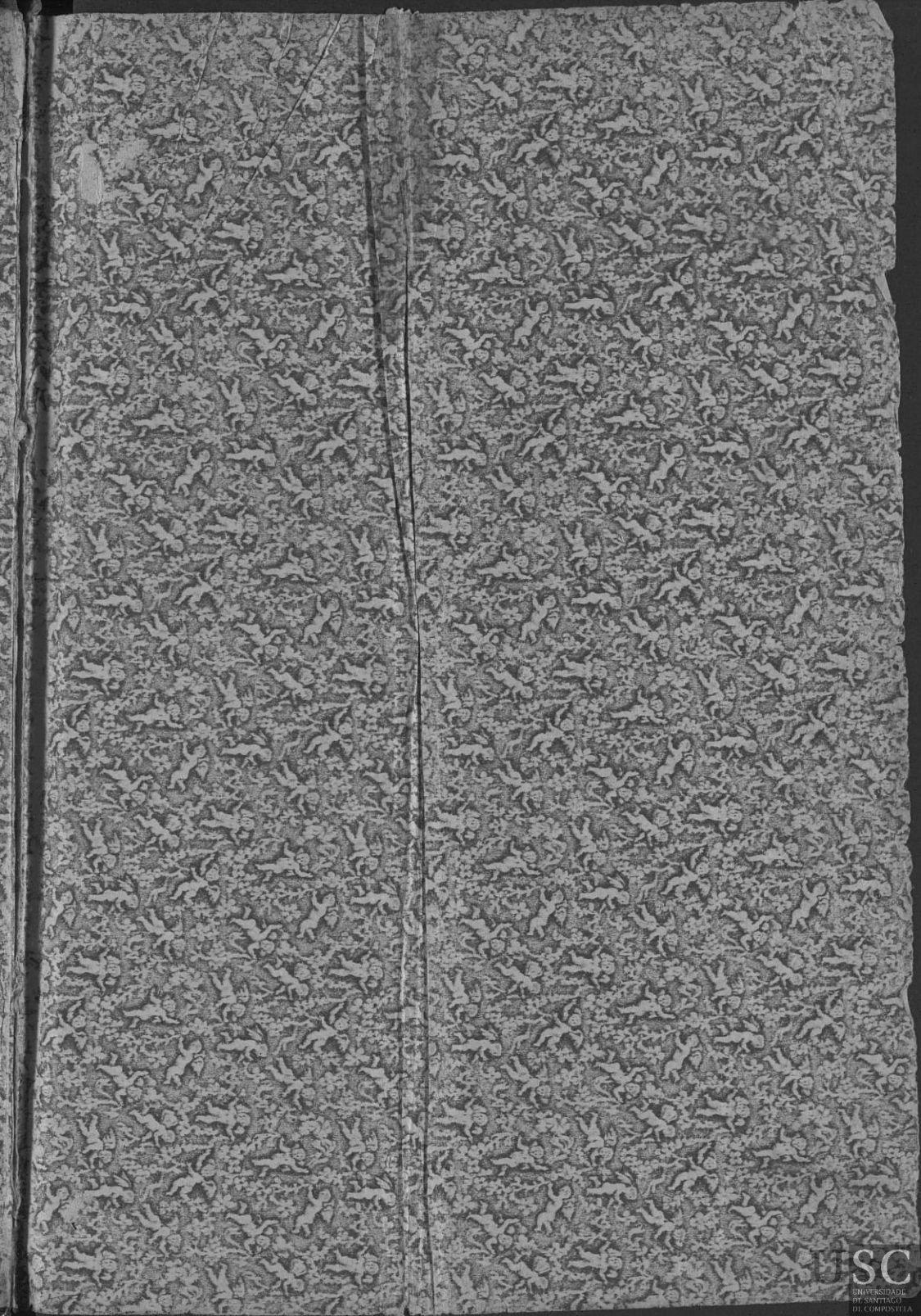


Ga. 20. 1771

A. S. G.







Ga. 20171
Etiqueta Vieja

BIBLIOTECA UNIVERSITARIA DE SANTIAGO



00467127

LEJO
FANN
Id. 292701

Ga. 20.171 (1)

R. 140853

EL COCINERO UNIVERSAL

TRATADO COMPLETO DE COCINA

CONTIENE

gran número de recetas de ejecución fácil y segura,
según la práctica de los más afamados cocineros
españoles y extranjeros

1.^a EDICION

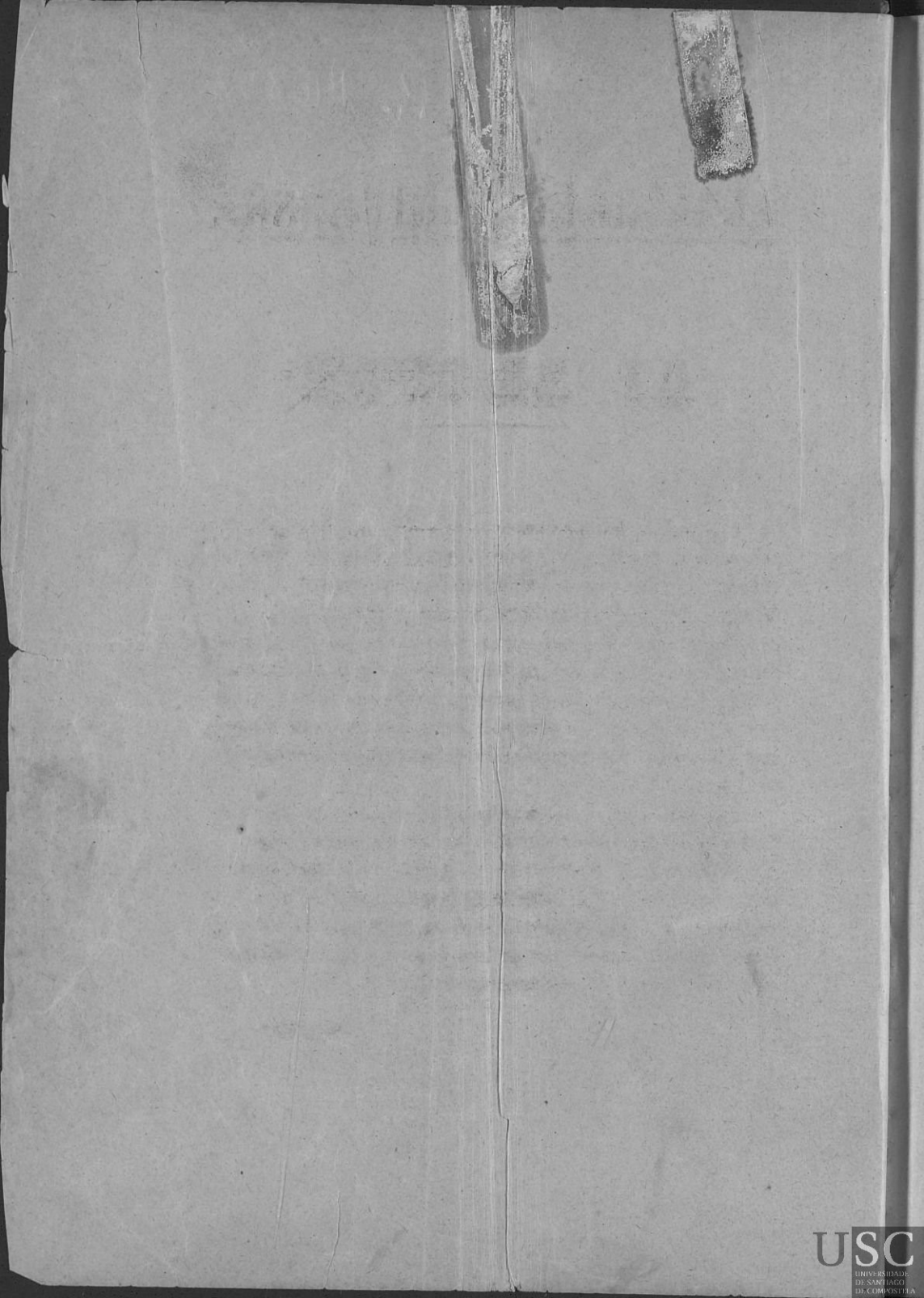


FERROL
IMPRESA DE MANUEL IGLESIAS

168 - SINFONIANO LÓPEZ - 168

1894

C
Ric Mtne7





AL LECTOR

*A pesar de ser muchos los tratados que hasta la fecha se han publicado de arte tan importante como el culinario, nos hemos determinado á presentar al público **EL COCINERO UNIVERSAL**, en la seguridad de que será aceptado con gusto, en vista de las condiciones que reúne, siendo la más importante el que por un módico precio se halla, el que lo posee, dueño de todos los secretos que la cocina encierra, y por lo tanto, en disposición de poder dar cumplimiento á los gastrónomos más exigentes.*

Sus fórmulas numerosas están basadas en la práctica y se hacen recomendables por su buen resultado.

*Su lectura y aplicación son la mejor comprobación de la utilidad de **EL COCINERO UNIVERSAL**, y en la seguridad de que la tiene y que no será uno de tantos libros de esta índole que por su poca validez se relegan al olvido, es por lo que se congratulan*

Los Autores.

CALDOS

COCIDO

Se dá este nombre á todas las carnes cocidas con agua, siendo éstas poco alimenticias, por lo que llaman algunos cocineros carne sin jugo.

VARIOS MODOS DE ACOMODAR EL COCIDO

Cocido á lo marinero

En manteca se fríen cebollas pequeñas, se echa una cucharada de harina y se rehoga; se echa un vaso de cuarterón de caldo, y uno de medio cuartillo de vino, pimienta, sal, limón, laurel y algunas setas, y cuando el todo esté frito se vierte sobre las lonjas de carne que se han dispuesto en un plato que pueda resistir el fuego; se deja con fuego lento por espacio de treinta minutos y se sirve como entrada.

Cocido en miroton

En un plato que pueda resistir el fuego, se echa caldo bueno, cebolletas, perifollo, peregil, estracón, alcaparras,

también á cocer un buen hueso meloso y de bastante parte crasa.

Extracto de vaca

Tritúrese ó píquese carne fresca de vaca, bien limpia, sin ternillas, gordo ni adherencias algunas que no sean magro.

En proporción de dos litros de agua por un kilogramo de carne, y con una cantidad prudente de sal, se pone al fuego lento y de grado cercano á la ebullición, pero sin hervir durante dos horas.

Al finalizar éstas se espuma en la superficie superior del líquido.

Este ha debido ser agitado de cuando en cuando y la olla tapada siempre.

Después de espumado se aviva el fuego para que hierva un cuarto de hora.

Entonces se cuele el caldo por un cedazo.

Enfriado el líquido se le quita la superficie grasa y puede darse á un enfermo.

Si es para sanos, no se le quita la grasa, después de frío; y se le echa cuando hierve, una cebolla y alguna legumbre.

Sustancia de carne

Se pica un trozo de carne de vaca en pedacitos; se coloca dentro de un bote de cristal ó vidrio con un tapón, y se introduce en la olla del fogón llena de agua fría y puesta á la lumbre, ó bien al baño de maría.

El líquido que resulte de la carne ó en que ésta se convierta, es la sustancia.

Para usarla se preparará una taza de caldo, y se verterá en la misma la cantidad que se desee.

SOPAS

Sopa de arroz

Se lava el arroz, se le pone al fuego en agua fría, añadiéndole la que se evapora.

Cuando está algo cocido el arroz, se echa en él, después de enjuto, el caldo de la olla, poco á poco.

Se vuelve á poner al fuego hasta que se cuece del todo.

Según lo seco que se quiera, así se le añade después, ó nó, caldo de la misma olla.

Si sobra mucho caldo, puede ponerse en él, después de lavado, en vez de agua, pero frío.

Conviene el fuego lento.

Sopa de arroz á la americana

Un cuarterón de arroz para seis personas.

Se lava en dos ó tres aguas, se pone luego á cocer á fuego muy fuerte, con el doble del volumen del arroz, de agua hirviendo; se tapa y cuando está cocido se le pone manteca fría de cerdo, se deja espesar bajo la hornilla ó entre dos fuegos.

Este arroz se sirve para almuerzo con huevos fritos.

Sopa de pan

Se cortan, de pan francés duro, trozos delgados y de tamaño vario, pero no grande.

Se tuestan, ó no, á la lumbre, según el gusto de cada individuo.

Puestos después en una sopera, se les echa caldo confectionado con carne fresca de vaca, tocino, un hueso de carne melosa y gelatinosa y garbanzos.

El caldo será más substancioso si tiene un cuarto de gallina, y dos ó cuatro albóndigas de carne de carnero, que preparadas en crudo, se echan á cocer en la olla. Se puede cubrir esta sopa con algunas legumbres.

Sopa cocida

Se pone en una cazuela caldo del puchero y se la aplica al fuego lento, echándose cortezones y rebanadas muy delgadas de pan francés duro, algunos tostados.

Cuando va quedando enjuta la sopa, se añade otro poco de caldo y cubriéndola, cual antes debe también estar, se coloca un poco de ceniza y áscuas ó recoldo encima de la tapadera de hierro, hasta que ha hervido un poco.

Se sirve á la mesa en el mismo recipiente que se ha hecho.

Sopa de fideos

Tómese caldo del puchero y póngase en ebullición.

Echense entonces los fideos, después de quebrados, dejándolos hervir hasta que estén blandos, agitándolos alguna vez.

Esta sopa debe confectionarse para servirse enseguida.

Las demás pastas italianas para sopa, se preparan lo mismo.

Sopa de macarrones

Se echan en el caldo hirviendo, se menean y espuman.

Cuecen un cuarto de hora lo menos y se dejan después á fuego lento, hasta quedar bien cocidos.

A la sopera acompaña un platito con queso de bola rallado, con su cucharilla.

Cada uno se servirá el queso que guste.

Sopa de ajo

En una tartera se echa agua, sal la suficiente y rebanadas de pan en proporción al agua; se pone al fuego y se deja hervir por espacio de un cuarto de hora; se aparta del fuego y en una sartén se echa aceite, en el que se freirán dos ó tres dientes de ajo hasta que estén dorados, pero no quemados. En el momento de apartar la sartén del fuego, se echa sobre el aceite un polvo de pimienta ó pimienta dulce, según el gusto de cada uno; se vierte el aceite así preparado y caliente sobre la sopa, se pone ésta de nuevo al fuego á que dé un pequeño hervor y se sirve caliente.

Otra

Se hace como la anterior, con la diferencia que las rebanadas de pan han de ser tostadas, y á éstas se añadirán pedazos de jamón magro del tamaño de una aceituna y pedazos de gallina.

Cuando esté espesa la sopa, se agregan huevos bien batidos, y se meneará mucho para que se incorporen perfectamente; y cuando por medio de la coción se haya agotado el caldo, se cubrirá la tartera con tapa de hierro y se pondrá fuego encima para que se tueste.

Sopa de yerbas

Rehóguense con manteca un puñado de acederas, zanahorias y lechugas; échense un par de cacillos de agua, mejor es caldo, y espésese con dos yemas de huevo.

Después de cocido, se vierte sobre una sopera donde haya pan francés duro, cortado á propósito.

Sopa de tapioca

Esta se hace con caldo de puchero, clarificado, y á su ebullición se dejará caer poco á poco la tapioca, revolviendo con un cucharón y calculando una buena cucharada por persona.

Cocida ya, se retira del fuego, y al servirla se espuma.

Sopa de sagú

En caldo de puchero hirviendo y clarificado, se echa el sagú poco á poco y revolviendo sin cesar, calculando una buena cucharada por persona. Cuando está cocida se retira la tartera del fuego, se espuma y sirve.

Sopa Juliana

Se pican ó hacen menudos trozos con zanahorias, lechuga, apio, acederas, guisantes, patata y habas.

Se añaden unos pedacitos de cebolla.

Se vierte sobre todo esto, caldo del puchero, compuesto con carne de vaca ó de carnero, tocino, un hueso meloso, garbanzo y un poco de jamón, si se quiere, y se cuece á fuego lento.

Después se tienen preparadas unas delgadas y pequeñas rebanadas de pan francés duro en una sopera, que reciben el caldo con el picado dicho.

Sopa Juliana con manteca

Se toman filetes delgados de zanahorias, puerros, nabos, apio, cebolla, patata, lechuga y perejil; guisantes y habas tiernas, si hay, y se pone todo en una cazuela con manteca.

Cuece un poco, y se le vá añadiendo caldo, sal, y por último, al estar blandas las legumbres, se añaden al caldo pedacitos de pan frito con manteca.

Sopa de albóndigas

Se ponen cuatro huevos en una tartera, una copa de leche, dos onzas de manteca, un poco de sal y se bate, mezclándole paulatinamente una corta cantidad de harina hasta hacer una masa consistente.

Con una tabla á propósito y sobre una mesa enharinada se dá á la masa la forma de un largo cilindro de un pequeño grueso. Se divide en partes iguales, redondeándolas con la tabla sobre la mesa, y se frien en manteca.

Después de fritas se vierte encima el caldo.

Sopa de primavera

Se mondan y cortan en pedazos de igual tamaño, zanahorias, nabos y rábanos.

Se cortan á tiras apio y puerros, se pelan cebollas pequeñas, dejándolas enteras; se añaden judías tiernas desgranadas, guisantes tiernos, las puntas de los espárragos, pedazos de col blanca, coliflor en trozos y pepinos cortados en rabanadas. Se echa todo en un puchero y se escalda para que blanquee, excepto los pepinos, puntas de espárragos y la coliflor, que se echarán después por ser más tiernos.

El todo se cuece en caldo ó substancia de carne; se añade un poco de azúcar y se sirve.

A esta sopa se le puede añadir un puré cualquiera de los que se explicarán.

Sopa á la Colbert

Se hace una sopa de yerbas ó Juliana, y al servirse bien espesa, se colocan sobre la misma tantos huevos en camisa como sean los individuos sentados á la mesa.

Los huevos en camisa son difíciles de desnudar. Hay que agarrar uno á uno, y crudos, cual están, irlos rom-

piendo con gran cuidado dentro de un recipiente lleno de agua hirviendo. Las claras se cuajan y las yemas quedan blandas.

También se ponen los huevos á la inglesa. Para ello se tienen unos moldes á propósito en forma circular, donde se deja un poco de manteca fría. Los huevos se cascan y van echándose en los moldes que se arriman á la hornilla. Allí se cuaja la clara y queda fresca la yema.

Así dispuestos, se van colocando encima de la sopa.

Sopa Malgorry

Se hace una masa de yemas de huevos frescos con harina de flor de primera calidad.

La proporción es de seis yemas por doscientos cincuenta gramos de harina.

Se echa un polvo de pimentón y se sala ligeramente, añadiéndose poco á poco el agua que vaya requiriendo la pasta para adquirir perfecta consistencia.

Hecha así, se extiende con un cilindro de madera sobre una mesa bien limpia, hasta que queda reducida á una capa delgada.

Enseguida se divide en tiras, dejándolas dos horas al aire, para su resecación.

Conseguido esto, pueden echarse en el caldo, en ebullición, á hervir una hora.

Sopa real

Se toma caldo hecho con buena substancia de carnes, partes de aves varias, huesos buenos y algún embutido fino de primera clase.

Se machacan pedazos de ave con cinco almendras dulces mondadas, á lo que se añade una miga de pan remojada en el caldo, del tamaño de un huevo.

El puré que resulta en el mortero, es aclarado con caldo y bien revuelto. Se pasa por un colador fino y se pone al baño de maría, aumentándole caldo. No se debe

hervir. Después se le echa pedacitos simétricos de pan frito en grasa ó manteca, y se sirve á la mesa.

Cuanta más almendra se ponga en el mortero, más blanca será la sopa.

Sopa española

Se cortan pedazos de pechuga de ave; se cuecen á fuego lento, con manteca fresca y sal.

Después de bien cocidas, se muelen en un mortero hasta conseguir una verdadera pasta.

Se cuece un pedazo de miga de buen pan tierno, en caldo suficiente, hasta obtener, á fuego lento, una panatela uniforme.

Se mezcla con la pasta anterior esta nueva, al mortero.

Se añade alguna yema de huevo y se extiende toda la pasta en un lecho de harina sobre una mesa, formando con ella un cilindro de 3 á 4 centímetros de grueso.

Con un cuchillo, polvoreado de harina, se divide el cilindro en trozos iguales de 3 á 4 centímetros de largo.

De cada pedazo se hace una bola.

Entonces, en un recipiente de mucho caldo se cuecen por diez ó quince minutos.

Sopa de pescado

En una tartera, se calienta medio cuartillo de aceite, se le echa anguila cortada en trozos, y alguna pescadilla, se le añade perejil, una cabeza de ajo, media hoja de laurel, un poco de hinojo, sal y la cantidad suficiente de agua. Todo se cuece por espacio de media hora, y se vierte esta preparación, sacándole al pescado las espinas y pasándolo por tamiz, sobre el pan, que estará preparado de antemano.

Sopa de amigo

Se cogen tajadas de jamón y tocino y se frien, y en la

grasa que quedó de haberlas frito, se frien cuatro ó cinco dientes de ajo, y se añade agua la suficiente, azafrán para darle color y un polvo de pimienta; después se añade el pan y se deja hervir.

Cuando esté á punto de consumirse el caldo, se agregarán huevos bien batidos, se revolverá todo y se pondrá lumbre debajo y encima, para queden secas y tostadas.

Esta sopa es de un gran paladar.





PURÉS

Puré de sago

Se deshace el sago que haya de emplearse en la sopa, poniéndolo en una taza con un poco de caldo frío; el caldo restante para la sopa, se pone á hervir y cuando rompe el hervor, se le echa el sago con la mano izquierda y con la derecha se menea con un cucharón; se sazona de sal y cuando está cocido se rocía sobre el pan, que estará en la soperita frito de antemano y hecho pedacitos como avellanas. Debe quedar clarito.

Puré de chícharos

Se cuecen los chícharos, echando los granos cuando está el agua hirviendo. Si son duros, se enternecen poniéndolo en el hervor una cucharadita pequeña ó un polvo de soda, y se aparta al momento del fuego, porque de lo contrario se vacía toda el agua. Cuando ha parado, se vuelve á poner en el fuego y pronto están deshechos; se les escurre el agua y se pasan con caldo del puchero á fin de que queden en el colador los cascabullos, y se les añade toda la porción de caldo necesario para la sopa.

Puré de sémola

Se pone el caldo á hervir, cuando rompe el hervor, con

la mano izquierda se van cogiendo puñados de sémola y echando poco á poco en el caldo y con la derecha no se deja de mover con un cucharón de madera. En habiendo puesto toda la porción necesaria se sazona de sal y cuando esté cocida, se echa en la sopera que se ha de servir, que estará preparada con pedacitos de pan como avellanas, fritos de antemano. Debe quedar clarito.

Puré de calabaza

Cocida la calabaza en agua, se cuele y se pasa haciendo la misma operación, que con el de patatas; se puede cocer en caldo, pero se consume hirviendo y del otro modo escurriendo el agua queda bien.

El puré de habas y demás menestras se hace del mismo modo que sus análogos.

Puré de guisantes secos

Se tienen en agua tibia veinticuatro horas, al cabo de las cuales se escurren.

Se hace un montón que se mantenga húmedo y germine durante otras veinticuatro horas.

Se echa á cocer en agua, tocino bastante, zanahorias y cebollas.

Cocidos ya, se cuelean; se sazona el puré y se pone otra vez al fuego.

Puré de guisantes verdes

Se echan en agua hirviendo y cuecen con cebolla, perejil y sal.

Se cuelean después de cocidos, para extraerles la substancia.

Se sazona ésta con manteca y caldo.

Se calienta y se saca á la mesa.

Puré de patata

Cocidas y mondadas antes, se dejan á la lumbre hasta que se deshagan.

Se pasan por el cedazo.

Se rehogan con manteca, cebolla picada y sal; se humedecen con el agua que cocieron y quedará hecho el caldo, donde se remojará la sopa.



SALSAS

La harina de trigo se usa con preferencia para las salsas. Sin embargo, la fécula de patata es muy buena, porque les dá más consistencia y evita el reducir las y que puedan salarse al fuego.

El desengrase de toda salsa se hace poniéndola cerca del fuego, y echándola unas gotas de agua fría por encima, entonces se separa la grasa de la salsa y se va recogiendo con una cuchara.

Salsa de substancia

En la misma manteca en que se han mareado las carnes, después de sacarlas de la cacerola, se echan unos huesos cascados de carnero, bien del espinazo ó del pescuezo, otros pocos de jamón, restos de aves crudas, restos de lo que se corta de las chuletas de ternera y de cerdo.

Todo esto marea hasta que quede en la grasa y se levante una espumilla; en estando, se le pica una cebolla no muy menuda y se deja que se dore. Acto continuo se le pone caldo del puchero, añadiendo un cogollo de apio, una zanahoria y un nabo partido; un manojito pequeño de perejil, hongos secos, con dos hojas de yerba buena, una hoja de laurel, una cabeza de ajos asada, media cebolla, algunos granos de pimienta y clavo enteros, y medio vaso de vino blanco seco.

En esta disposición, se deja hasta que esté todo perfectamente cocido (introduciendo también las carnes para

que se cuezan en esta salsa, sean las que fueren, después de mareadas). Entonces se saca la pieza, y la salsa que resulta, pasa toda, exprimiéndola, por colador de lata, poniendo al mismo tiempo una cucharada de harina dentro del colador, para que todo pase unido; añadiendo algunas cucharadas del mismo jugo, para que corra con más facilidad.

Cuando está pasado todo, que haya dejado bien la sustancia exprimiéndola, se pone á fuego templado, para que dé algunos hervores y cueza la harina un poco, introduciendo dentro la pieza para la que se ha hecho la salsa.

Salsa española

Se pone en una cacerola jugo ó substancia, un vaso de vino blanco y otro de caldo de puchero, cebolla, peregil en rama, una cabeza de ajos, dos clavos de especia, media hoja de laurel, dos cucharadas de aceite y un polvito de cilantro.

Se cuece todo junto, á fuego lento, por espacio de dos horas, se le saca la grasa y se pasa por cedazo, sazónandola con sal y pimienta.

Salsa italiana

Se cortan setas muy menudas y una cebolla en rodajas, ajo, una hoja de laurel seca, un poco de peregil y un clavo de especia; se rehoga toda junto en una sartén, en la que habrá de antemano dos cucharadas de aceite, se le añade un polvito de harina, sal y pimienta, se humedece con un cuarterón de vino blanco y otro tanto de caldo, se hierva á fuego lento por espacio de media hora, se cuele por tamiz y sirve, pudiéndosele añadir zumo de limón.

Salsa á la maitre d'hotel

Se amasa manteca, sal, peregil picado y unas gotas de vinagre ó zumo de limón.

Esta salsa se añade á los pescados, legumbres y otros platos, bastante calientes, al ir á servirse, pues tomando con una cuchara la parte de masa que se desee, y echándola sobre el plato caliente que se quiere aderezar á la maître d'hotel, se derrite aquella bañando el manjar, y se pone sobre la mesa.

Salsa blanca

Se fríe un cuarterón de grasa y una cucharada de harina; se echa un picado de perejil, cebolla, sal y un vaso de leche.

Se mueve mucho, dejándolo hervir quince minutos.

Salsa rubia

Se pone un poco de grasa al fuego, añadiéndole algo de harina hasta conseguir un color rubio. Se mueve echando caldo del puchero poco á poco, sin dejar de menear la salsa. Cuando haya cocido un rato, puede ya servirse sobre los platos de aves y carnes.

Salsa negra

Se pone á fuego lento un recipiente con manteca, hasta que ésta tome un color muy obscuro.

Se le añade entonces sal y vinagre (medio vaso por ciento veinticinco gramos de manteca); se agita vivamente, se retira del fuego, y en el momento de servirla se echa en la manteca una cucharada de alcaparras.

Esta salsa sirve para pescados de un gusto poco pronunciado.

Salsa mayonesa

Se cuecen dos huevos y después de cocidos se les extraen las yemas.

Se añade, gota á gota, aceite de oliva en la proporción de una cucharada por yema.

Esta mezcla se bate diez minutos.

Incorporados ya los componentes, se va echando, poco á poco, el zumo de un limón y un polvito de pimienta.

Es una salsa fría para los pescados y otros manjares.

Salsa de vinagre

Con partes iguales de caldo y vinagre, puestas en una cacerola, se mezcla sal, pimienta, cinco dientes de ajo cortados en pedacitos muy menudos y una porción de perejil también picado. Se pone al fuego y cuando han cocido los ajos, se pasa por colador para servirla con los asados.

Salsa de anchoas

Después de bien lavadas y quitada la espina, se pican menuditas y se ponen en una cazuela con trocitos de jamón, restos de ternera, carnero y aves, se les echa una poca de substancia de la carne asada, pimienta, sal, nuez moscada, clavo y zumo de limón, con dos cucharadas de caldo; cuando ha hervido lo suficiente, se pasa por colador para servirla con el pescado ó las carnes, liebres, conejos y demás asados.

Salsa de tomate

Se fríen en aceite tomates costados en pedazos, con un poco de ajo también en pedazos, sal molida y un polvito de clavos de especia.

La proporción es 125 gramos de aceite por ocho tomates y tres dientes de ajo.

Fritos ya, se les añade caldo sin grasa y se termina la coción á fuego lento.

Después se cuele, para poderla servir.

Salsa tártara

Se pican tres ajetes, se ponen en un puchero, con vinagre y sal, se riegan con aceite y se agita en frío; si espesa, se añade vinagre. No hace falta lumbre alguna.

Salsa á la Bechamel

Se pone á derretir manteca con una cucharada de harina, se mueve, vertiendo lentamente una taza de leche hirviendo, se echa perejil, cebolla y sal, se agita y se deja cocer.

Por último se cuela.

Salsa de nata

En un cuarterón de manteca se fríen una ó dos cucharadas de harina; se hace un buen picado de perejil, cebolla, un poco de sal, pimienta, nuez moscada y un vaso de nata ó leche y se deja hervir por veinte minutos, sin dejar de menearla. Esta salsa se emplea para las patatas, bacalao, etc.



VACA

ENTRADAS Y RELEVES

Los platos que se sirven entre la olla y el asado, se conocen con el nombre de *entradas*. El *releve* es la segunda entrada y suele ser un plato de salsa.

VACA

Adobado

Se toman lonchas de tocino, dos manos de carnero, sal, perejil, tomillo, cebolletas, una hoja de laurel y zanahorias, un vaso de vino blanco, una taza de caldo y un poco de agua, y se cuece á fuego lento bien tapado.

Dentro de este adobado se coloca, antes de ponerlo á la lumbre, el trozo ó pieza que se quiera cocer.

Vaca á la moda

Se mecha con tocino un pedazo de vaca y se adereza bien con sal y pimienta.

Se remoja de antemano con vino blanco que penetre bien durante una hora, volviéndolo del otro lado, para que penetre otra hora en sentido contrario.

Después se echa en una marmita con un puñado de yerbas finas, una cebolla picada y dos clavos de especias.

Hecho así, se vierte encima una taza de caldo y cuece á fuego lento una hora. Al cabo de ésta, se vuelve hacia arriba la parte de abajo del pedazo de vaca, echando el resto del vino blanco y unas seis zanahorias en pedazos, dejándolo al fuego hasta la completa coción.

La cacerola debe ser proporcionada al pedazo de vaca, para que la vianda se halle siempre cubierta con el caldo ó jugo. De lo contrario, no sale bien.

Este plato se puede servir frío, por ser excelente y más preferido.

En este caso, preparado cual se ha dicho, se guarda para el día siguiente, colocándolo en el centro de una fuente y poniendo en simetría alrededor del pedazo de vaca las dos zanahorias.

Después se desengrasa la salsa, y se exparce por encima.

Al otro día se puede poner á la mesa.

Vaca á la marinera

En manteca de cerdo se fríen unas cuantas cebollas pequeñas; cuatro ó seis, según tamaño. Se echa después encima una cucharada de harina, una jicara de caldo y un vaso de vino tinto.

Las lonchas de vaca se tienen colocades ya en una fuente que resista la acción del fuego. Se vierte sobre ellas la salsa anterior, y se deja á fuego lento media hora. Se añade un puñado de champignons, cocidos á parte, sal y hoja de laurel.

En las lonchas debe penetrar bien la salsa, por efecto de la coción.

Este plato se sirve en la misma fuente en que se ha hecho.

Vaca á la gratín

Derrítase grasa en una sartén, y cuando esté hecha pringue, viértase en una tartera puesta á la lumbre. Se polvorea con pan rallado, se echan champignons, cebollas, perejil picado, una punta de ajo molido y sal; encima se colocan las tajadas de vaca y se las cubre con las mismas substancias que por debajo.

Se vierte caldo y se cuece á fuego lento, así empapada la vaca, avivando la lumbre y tapando la tartera con una cobertera sobre la cual se pondrán unas brasas.

Después de cocida y bien tostada por encima, se sirve á la mesa en la misma tartera.

Por gratín se entiende lo que queda pegado en el suelo de una cazuela ó sartén en que ha guisado ó frito alguna cosa.

Costilla asada

Se coge la costilla y se mecha con tocino. Se ata bien con un bramante fino para que no se deforme en la coción.

Se toma una tartera y se coloca en su fondo tocino y jamón en lonchas. Se pone la costilla encima, se cubre con lonchas de tocino y se echan dos tazas de caldo sin grasa.

Se añade zanahorias, perejil, tomillo, cebolla y laurel.

Durante algunos minutos, la tartera así dispuesta, se pondrá al fuego vivo, que hierva, y después se deja tres horas á fuego lento, ó más, si no está bien terminada la coción.

Retirada la vianda de la lumbre, se quita el hilo y se deja la tartera junto á la hornilla; el jugo que tiene del cocimiento, se cuele, echándolo otra vez sobre la carne y se va reduciendo á fuego lento.

Lomo de vaca mechado

Se coge un buen trozo de la traviesa, se mecha perfec-

tamente, introduciéndole tiritas de tocino, pimienta y clavo entero, peregil y ajos. Cuando todo el trozo está mechado, se coloca al fuego una cacerola con manteca, sal y medio vasito de vino blanco, dejándola cocer hasta que esté tierna.

Puede servirse con la salsa que convenga.

Lomo asado

Después de quitarle los huesos que tenga adheridos, se unta con manteca de puerco, se coloca en una tartera, en la que se pondrá sal, una cebollita entera y una hoja de laurel. Se pone al hornillo á fuego moderado, permaneciendo en él hasta que se dore por ambos lados, pero que no se tueste.

Se sirve á la mesa cortado en rajitas delgadas.

Lomo de vaca á la Godard

Se le quitan los huesos al lomo, se le unta con tocino, se le echa un manojito de yerbas finas, cebollas, caldo, vino blanco, pimienta y sal; se cuece á fuego lento y cuando está cocido, los residuos que quedaron se les quita la grasa, se los pone en un cazo con el jugo de la carne, mollejas de vaca en trozos, pedacitos de cogollo de alcachofas, setas y huevos fritos. Se vierte esta salsa sobre el lomo y se sirve.

Ropa-vieja

Se hacen pedazos de carne de vaca y se toma igual de trufas también en trozos.

La carne se fríe en manteca de cerdo y se termina su coción, á fuego lento, escurrida y dentro de un consommé.

Las trufas se cuecen á parte con un vaso de vino blanco.

Cocidas ambas preparaciones, se reunen y se añade una salsa de tomate.

En vez de trufas, pueden ponerse champignons.

Biftek

Se toma un filete de vaca, se le separa la grasa y los pellejos que tenga. Para cortar los filetes, se hace una incisión en toda la longitud del filete y una vez hecho se golpea con el hacha por ambos lados.

Se derrite á fuego lento manteca de cerdo, 20 gramos por biftek; estando líquida pero no muy caliente, se pasan por ella los filetes por sus dos lados é inmediatamente se asan en la parrilla, procurando no produzca el fuego llamas.

Ya duros al tacto, se retiran del fuego y se colocan en un plato, echando encima manteca fresca amasada con sal, perejil picado y zumo de limón, ó sea salsa á la Maitre d'hotel.

Se añade como guarnición, por encima de la carne y en derredor un adobo de patatas doradas.

Biftek (frito)

Se golpean bien, se pica perejil y un poco de ajo muy menudo, y se ponen sobre la carne con sal molida, pimienta en polvo y zumo de limón.

Se pone al fuego una sartén con manteca de cerdo, y cuando está caliente, se echan los bifteks, volviéndolos al poco rato, y friéndolos más ó menos tiempo, según el gusto de cada uno.

Si se quieren servir con patatas, se fríen antes, aparte, con aceite.

Lengua de vaca

La lengua debe estar muy bien cocida, y despojada de la piel.

Se pone en un puchero con zanahorias, cebollas y un

tronco de ápio, cuatro ó cinco horas al fuego.

Después se la abre á lo largo por el medio y se la coloca en una fuente.

Encima se vierte la salsa hecha aparte, más ó menos picante.

Lengua á la papillote

Dejada enfriar después de cocida y quitada la piel, como se ha dicho (lengua de vaca), se corta en lonchas oblicuas para sacar trozos de mayor superficie.

Estos se sazonan con un relleno cualquiera, poniendo encima una loncha de tocino delgada y otra por abajo, encerrando cada pedazo de lengua así forrada, en una hoja de papel blanco de hilo, poniéndolos á cocer en las parrillas, para desde allí, bien calientes, llevarlos á la mesa.

Lengua estofada

Se mecha con tiras de tocino, sazonado con pimienta, sal, clavo, perejil y cebolla picada; después de bien limpia y cuidadosamente raspada y despellejada, póngase á cocer en una tartera con caldo, vino blanco, zanahorias, y cebollas. Cuando esté cocida se saca en un plato, se rodea de legumbres, se rocía con salsa española y se sirve.

Lengua á lo marinero

Después de cocida la lengua en caldo, se le quita el pellejo, se corta en ruedas, y el caldo donde se haya cocido se desengrasa y cuele, poniendo todo en una cazuela con un vaso de vino blanco, cebollas fritas en manteca con un poco de harina, y reducida la salsa á su punto, se pone la lengua sobre pedazos de pan frito, echándole la salsa encima.

Sesos de vaca cocidos

Se ponen en agua tibia para limpiarlos de la sangre y telilla que los circunda.

Después de limpios, se cuecen en agua con sal y su ramito de yerbas finas.

A la media hora de ebullición, se retiran, escurren y dejan enfriar.

Se cortan en pedazos y se sazonan con una salsa.

Sesos de vaca en frituras

Se les quita la sangre, las fibras y la telilla que los cubre.

Se cuecen en agua con sal, y á la media hora de hervor se retiran del fuego, dejándolos escurrir.

Se machacan en un mortero, incorporándoles dos huevos batidos y alguna especia.

Con una cuchara se van echando porciones de la pasta formada, en una sartén que estará al fuego con manteca de puerco.

Fritos ya, se pondrán en una fuente para poderlos servir.





TERNERA

Fricando

Se toma un pedazo de pernil de ternera, se mecha con tocino, se cubre el suelo de la tartera con cebollas, zanahorias y despojos de tocino. Se pone en la tartera la ternera, humedeciéndola con un poco de caldo y rociándola de cuando en cuando con la salsa que tiene la tartera, hasta que tome el fricando un color de oro.

Tomado el color, se retira y coloca en una fuente, se cuele la salsa después de haberla desengrasado y se pone en otra cacerola para hacerla reducir hasta que parezca jalea; échese entonces la salsa sobre el fricando colocado sobre unas acederas para servirlo.

Ternera asada

Se mecha un pedazo de ternera, se pone en una tartera al fuego hasta que tome color.

Entonces se la echa un par de cacillos de caldo ó agua, se sazona con sal y una hoja de laurel.

Cuece á fuego lento dos horas y media, y quitándola la grasa puede servirse.

Caso que quiera servirse como entrada, se le añade una salsa.

Ternera mechada

Se coje un trozo de pierna, que se mezcla con tiras de tocino que penetren bien. Se rehoga en manteca con sal; se echa después un poco de harina, pimienta, ajo, peregil y se deja cocer dos horas, y cuando lo está, se echa en una fuente vertiendo encima la salsa, que se colará antes.

Ternera guisada

Se corta el trozo de ternera en pedacitos del tamaño de una nuez, se doran en una sartén con manteca ó aceite, dorados ya, y se echan en una tartera.

En el aceite que quedó se dora cebolla y peregil picados, se echan sobre la carne, se sazona con especias, una hoja de laurel y sal, añadiéndole una ó dos tazas de caldo ó agua.

Si se quiere con patatas ó arroz, se le echan cuando está la carne á medio cocer.

Pulpetas de ternera

Se cortan lonjas de carne magra, del grueso de dos líneas; se machacan con el mazo, y después una sirve de suelo y otra de tapa á un relleno compuesto de jamón magro, tocino, huevo y peregil picado. Se atan para que el relleno no se salga, se frien en manteca, y un cuarto de hora antes de servir las se agrega la salsa, compuesta de vino blanco, harina tostada, un poco de nuez moscada y un polvo de canela.

Croquetas de ternera

Se derrite manteca en un cazo, á la que se añadirá dos

cucharadas de harina, perejil picado, sal y un polvito de pimienta, meneándolo todo bien para que no se tueste la harina.

Se añade ternera cocida del día anterior muy picada.

Después de bien unido todo, se separa del fuego, dejándolo enfriar.

Se forman unos pequeños cilindros con la pasta; se rebozan con pan rallado, después de bañarlos en huevos batidos, y se fríen, sirviéndolas guarnecidas de perejil frito.

Cabeza de ternera al vinagrillo

Se escalda para quitarle el pelo, y se pone en agua fría para que suelte toda la porquería, por espacio de veinticuatro horas: se le quitan los huesos de la mandíbula inferior y el extremo del hocico, no dejando más hueso que el cráneo. Frótese con limón y hágase cocer, envuelta en un paño, en agua sazónada con sal, pimienta, un manojo de perejil, laurel, cebollas, zanahoria, chirivía y un puñado de harina.

Cuando esté cocida se saca, se deja escurrir, se quitan con cuidado los huesos del cráneo, se descubren los sesos y se sirve guarnecida de perejil y cebolletas picadas. Cada uno la sazóna en su plato y á su gusto, con sal, pimienta, aceite y vinagre.

Lengua de ternera estofada

Se cuece un poco la lengua para desprovistarla de la piel que la cubre; después se mecha con tocino condimentado de especias y yerbas finas; se coloca en una cacerola con un manojito de yerbas, dos zanahorias, dos cebollas, dos clavos de especia; se echa un poco de caldo, y se cuece suavemente, y cuando lo está, se saca, y se adereza con salsa picante.

Lengua de ternera á la roncalera

Después de bien lavada y rascada, se cuece la lengua en caldo de puchero. Una vez cocida, se le quita la piel y se corta en trozos, poniéndolos en una cacerola con una copa de vino seco y dos cacillos de caldo de puchero, haciéndolos cocer hasta que la salsa se reduzca á la mitad; entonces se echa en un plato que pueda soportar la acción del fuego, la mitad de la salsa, se ralla encima queso del Roncal, el suficiente para cubrirla. Se colocan encima los trozos de la lengua regándolos con la otra mitad de la salsa á fin de cubrir el queso. Tuéstese ligeramente el plato así preparado por medio del horno de campaña ó de una cobertera con brasa, sirviéndose inmediatamente de terminada esta última operación.

Sesos de ternera á la marinera

Después de limpios y cocidos en caldo de puchero, se prepara separadamente la salsa siguiente:

Friánse en mantera de cerdo cebollas pequeñas; una vez bien fritas se retiran de la manteca, en la que se echa una cucharada de harina, desliéndola bien y con prontitud á fin de que no se queme. Una vez desleida y que tome un color rojo, se le echa mitad de caldo de puchero y mitad de vino blanco; bien condimentado el todo con sal y pimienta, haciendo hervir esta salsa hasta que se reduzcan sus dos terceras partes.

Se ponen en la fuente en que se han de servir á la mesa los sesos y las cebollitas, echando por encima la salsa ya indicada. Este principio se sirve bien caliente.

Hígado frito

Se corta el hígado en ruedas que se ponen en la sartén

con perejil, cebolla picada y manteca de puerco. Cuando el hígado esté frito, se humedece con un poco de vino blanco; sazónese de sal y pimienta, y cuando vá á hervir, se retira del fuego. Si hay poca salsa se alarga con un poco de caldo del puchero.

Hígado de ternera á la italiana

Se pone en una tartera aceite, manteca, vino blanco y se hace un lecho con perejil, cebollas, setas picadas, sal y pimienta; se corta el hígado en rodajas de poco espesor, se pone una capa de ellas, luego otra capa como la primera, y así sucesivamente; se cubre todo con tiras de tocino y se cuece á fuego suave. Se sirve con una salsa á la italiana ó con jugo de carne reducido y desengrasado.

Riñones salteados

Se despojan de la membrana que los cubre, se ponen en la sartén con manteca á un fuego muy vivo para que salten.

Se añade una cucharada de harina, medio vaso de vino blanco, sal y cebolla picada.

Se sirven inmediatamente que la salsa está en su punto, pues si no se endurecen.

Lo mismo se preparan los de ternera y carnero.

Manos de ternera fritas

Se cuecen en agua con sal, y cuando lo están se deshuesan y cortan en tiras de mediano grueso, se ponen en adobo de vinagre; y después de escurridas se las mete en huevos batidos, rebozándolas antes en harina de flor.

Se sirven rodeadas de perejil frito.

Chuletas de ternera á la papillote

Con pan rallado, perejil, manteca de puerco, una punta de ajo, sal y pimienta, todo bien picado, se hace una masa, en la que se rebozan las chuletas, cubriéndolas con lonchas de tocino y envolviéndolas con esmero en papel blanco de hilo untado con manteca de puerco.

En este estado, se colocan en las parrillas á fuego lento, hasta que se efectúe la coción.

Se sirven con su papel.

Chuletas de ternera con yerbas finas

Se echa en una sartén una cantidad de manteca de puerco, y se pone al fuego, en la que se echarán las chuletas, después de sazonarlas con sal y pimienta.

Se fríen un poco, y se cubren por encima con yerbas finas muy picadas, volviéndolas para hacer la misma operación por el otro lado.

Cuando están fritas se apartan del fuego y se van rociando con zumo de limón.

Chuletas de ternera al natural

Se les sacan los pellejos, se aplanan con el mazo, después de polvoreadas con sal y pimienta, se empanan en grasa derretida que no esté caliente, y se ponen en la parrilla á un fuego vivo, cuidando de volverlas á menudo hasta que estén tiernas.

Se rocían con el resto de la grasa y se sirven á la mesa.

Chuletas empanadas

Después de golpeadas con el hacha de plano, se en-

vuelven en una mezcla compuesta de pan rallado, perejil picado, una punta de ajo también picado, un polvito de pimienta y sal.

Se fríen en la sartén con grasa ó aceite, y se sirven apenas el pan esté bien dorado.



12

1880

1881

1882

1883

1884

1885

1886

1887

1888

1889

1890

1891

1892

1893

1894

1895

1896

1897

1898

1899

1900

CARNERO

Carnero á lo paisano

Se pone á cocer un trozo de pierna de carnero en una tartera con agua, un vaso de vino blanco, cebollitas, perejil, ajo, pimienta y sal.

Cuando está cocida, se cuele el caldo, se desengrasa y se reduce al fuego. Se le incorpora una masa compuesta de grasa, perejil picado y harina. Se rocía con zumo de limón, y cuando ya está todo unido, se retira del fuego, y se vierte por encima del trozo de pierna que estará ya colocado en la fuente donde se haya de servir.

Solomillo de carnero

Se coje una espaldilla de carnero, se deshuesa y se mecha con pedazos de tocino, poniéndola en el asador hasta su completa coción.

Se echa en una fuente, adornándola con un aderezo de legumbres.

Pierna de carnero cocida

Se deshuesa y pone á cocer á fuego manso en una tar-

tera con un poco de manteca; apenas toma color por los lados, se le echa un par de cacillos de agua. Se añaden tres dientes de ajo, cuatro cebollas enteras y dos zanahorias, cociendo todo cuatro horas, sazonado con sal.

Se traba el caldo con una poca de fécula, extendiéndolo por encima de la pierna.

Pierna de carnero con su substancia

Se deshuesa y replega; se pasa con grasa en una sartén hasta que tome color tostado. Se sazona con sal y yerbas finas, dejándola hervir hasta su completa coción.

Mientras cuece, se vuelve varias veces, y se sirve con patatas fritas en la misma grasa.

Pierna de carnero estofada

Se coge una pierna de carnero, se le quitan los huesos, excepto el por donde se coge: se mecha con tocino, finas especias, sal, pimienta, perejil y cebolletas picadas y se ata la pierna, dándole su primitiva forma. En una cacerola á parte, se ponen restos de carne, cuatro ó cinco zanahorias y otras tantas cebollas, se coloca encima la pierna y se humedece con caldo y medio vaso de aguardiente, se añade tomillo, laurel, tres clavos de especia y dos cabezas de ajo; se cubre el todo con un papel blanco y se cuece suavemente con fuego encima y debajo. Ya cocido, se saca y sirve con su mismo jugo.

Chuletas de carnero á la parrilla

Se mazan bien, se polvorean con sal y pimienta, se ponen á la parrilla á un fuego muy vivo, en el que se asan.

Pecho de carnero á la parrilla

En una cazuela se echa agua, pimienta, sal, cebolletas, perejil, una hoja de laurel y tomillo.

En esta salsa se echa el pecho y se cuece.

Después se pasa con aceite, se echa algo de pan rallado, y se reboza fuera en lo mismo.

Se asa á la parrilla, rociándola de cuando en cuando con aceite ó grasa.

Se sirve con una salsa más ó menos picante.

Lengua de carnero con tomates

Se cuece en agua hirviendo, para despojarla de la piel que la cubre, y parte en dos pedazos en toda su longitud.

Se cuece luego con cebollas, zanahorias, caldo, pimienta, sal, un manojito de yerbas; se envuelve con un papel untado de aceite, y después de haberla remojado en una salsa de tomates, se la poné á la parrilla y se sirve con el papel.

Lengua pepinada

Se limpia perfectamente, y después se pone en agua hirviendo por espacio de media hora, trasladándola luego á una vasija con agua fría, hasta que quede fría también. Hecho esto, con la aguja de méchar se llenará de tiritas delgadas de tocino, y se pondrá á cocer con sal, pimienta en grano, perejil, cebollas picadas y pedacitos de jamón. Cuando el agua esté casi consumida, se echará la cantidad que se quiera de caldo del puchero, y se deja cocer á fuego lento, y puesta en la fuente en que haya de servirse, se echará por encima una salsa compuesta de harina tostada, yemas de huevo y pepinillos en vinagre cortados en pedacitos.

Lengua de carnero á la parrilla

Despojada de su pellejo, después de cocida en agua con sal, se la parte en dos, en toda su longitud: se baña en un escabeche compuesto de aceite y yerbas finas, se

pasa y pone á la parrilla, sirviéndose convenientemente con una salsa picante.

Lengua de carnero rebozada

Se corta la lengua en pedazos no muy grandes, y se cuecen en agua con sal y pimienta en grano. Mientras la cocción se verifica, se prepara una pasta compuesta de harina, huevos batidos, vino blanco, poniéndola en aceite ó grasa á un fuego muy fuerte, que no dé tufo ni humo, hasta que rompa á hervir.

Entonces se envuelven los trozos de la lengua en la pasta, que debe estar más sólida que líquida; pedazo por pedazo, y se fríen hasta que queden bien dorados.

Se sirven bien calientes.

Manos de carnero fritas

Primeramente se cuecen, por espacio de cinco horas, en agua con manteca de puerco, tocino en pedacitos, cebollas, ajos, zanahorias, sal, harina y limón, después de estar bien escaldadas y limpias.

Deshuesadas ya, se ponen á cocer por espacio de una hora, en una salsa compuesta de caldo, pimienta, vinagre, ajo, perejil picado, laurel, manteca de puerco y la sal suficiente.

Se dejan enfriar y se van bañando una á una en huevo y pan rallado.

Se fríen hasta que se doren bien.

Manos de carnero á la Poulette

Se escaldan y limpian bien; se quita el hueso grande y se cuecen.

En la olla donde se han de cocer, se pone un poco de manteca de puerco, doble cantidad de tocino en pedazos, cebollas, ajos, zanahorias, sal, pimienta, un poco de hari-

na y carne de limón en ruedas. Se calienta todo á fuego lento, echando después un poco de agua caliente.

A las cinco horas de estar cociendo, se echa en una cacerola á parte, un poco de manteca de puerco, una cucharada de harina y un poco de caldo, echando dentro las manos partidas.

Se termina de sazonar con cebollas, perejil picado, sal y pimienta.

Cuece media hora todo ello á fuego lento, y se traba después, al quererlas servir, con un batido de huevo.

Riñones á la Brochette

Se limpian perfectamente los riñones.

Después se abren á lo largo, y se separan las dos mitades con una varita de madera. Se bañan en manteca templada y se rebozan en pan francés rallado, sal y pimienta.

Se ponen á la parrilla á un fuego moderado, volviéndolos de vez en cuando; se despojan de las varitas y se colocan los riñones en una fuente muy caliente. En la abertura de cada riñón se mete otra tanta manteca de puerco, como el volumen de una nuez, amasada con yerbas finas, pimienta, sal y un poco de zumo de limón.

Este plato se sirve muy caliente para que la manteca se derrita bien.

Riñones de carnero á la mallorquina

Después de bien limpios y partidos, sin separarlos enteramente, se ponen en un asador pequeño para que se mantengan abiertos; se echa un pozo de manteca en el fondo de una cazuela y dentro los riñones; se coloca todo á fuego vivo, y cuando están á punto, se pone en su interior una albondiguilla de manteca desleida con yerbas finas, ó manteca, anchoas y un poco de zumo de limón.

CORDERO

La edad en que el cordero posee mejores propiedades para su consumo, es la de dos meses ó dos y medio, porque se ha alimentado sólo de su madre.

La época mejor del año, es desde el 15 de Diciembre al 15 de Abril.

Cordero al asta

Se toma un cuarto ó medio, se mecha con tiras de tocino, se envuelve en lonjas de lo mismo y en papel después, untado en aceite, y se pone á asar en el asta.

Si el cuarto es delantero, no hay que mecharlo.

Cordero con guisantes

Se pone en una sartén, aceite; cuando está caliente, se echan las tajadas de cordero á que tomen color. Doradas ya, se colocan en una cazuela, y en el aceite que quedó se echa un diente de ajo y un poco de cebolla á que tome también color y el todo con los chícharos se traspasa á la cazuela, añadiéndole un poco de agua tibia.

Se sazona con sal, pimienta, una hoja de laurel y se pone á cocer.

Cuarto de cordero asado

Debe tomarse el de delante, por ser más delicado que el cuarto trasero; se cubre de lardo, desde la parte baja de la espalda hasta la extremidad del pecho. Dispuesto de esta forma, se pone en el asador, uniendo los dos extremos, y se cubre de papel blanco untado con manteca. Cuando está cocido, se introduce con destreza una salsa á la hostelera entre las costillas y la espalda, y se sirve con jugo claro.

Se presenta como entrada.

Filetes de cordero á la bechamel

Las sobras de cordero asado, se cortan en lonjitas, se echan en una salsa bechamel y se calienta el todo sin hervir.

Se coloca en una fuente para poderlo servir.

Chuletas de cordero panadas

Se rehogan las chuletas en un poco de grasa, teniendo cuidado que no se doren: se retiran y deja enfriar la grasa, mezclando yemas de huevo y poniendo dentro las chuletas se panan y asan á la parrilla á fuego suave.

Se sirven así con zumo de limón.

Epigrama de cordero

Llámase así, á la mitad de un cordero, en que las distintas partes se preparan de diferente manera, y se ponen todas á la mesa en la misma fuente.

Si son pocos los comensales, no se necesita tanta cantidad, y en ese caso se pone sólo un cuarto de cordero de

delante, que és mejor, al revés de lo que sucede con el carnero.

Se corta la espaldilla, se deshuesa y mecha con tocino, sazónándolo con sal, pimienta y yerbas finas, y se ata en forma de bola.

Se cortan las ternillas y las costillas, quedando así trinchada la pieza.

La espaldilla, ternillas y costillas se cuecen, sazonadas, como hemos dicho, para la espaldilla, poniéndolas en una cazuela con tocino, zanahorias, cebollas, laurel y un ramo de yerbas finas. Se cubre todo con una lonchita de tocino, á fuego lento por bajo y mucha lumbre sobre la cobertera. Cocida ya, se desata y se pone todo en la fuente.

Las ternillas, después de frías, se pasan por manteca tibia, se sazonan con sal y pimienta, se panan con miga rallada y se doran á la parrilla.

Las costillas se saltean en la sartén.

El plato tendrá en su centro la espaldilla rodeada de las costillas y ternillas. Encima de todo se echa la salsa reducida y zumo de limón.





CERDO

Lomo asado

Se polvorea el pedazo de lomo con un poco de sal, se coloca al asador y después de cocido se sirve con una salsa á la tártara ó con una salsa picante.

Solomillos de cerdo

Se mecha con tocino, y se le dá una figura redonda. Se ponen lonjas de tocino en una tartera, con algunas rodajas de ternera, zanahorias, cebollas, clavo, un ramo de perejil, tomillo y laurel. En este sazonamiento se colocan los solomillos y se cubren con papel engrasado, añadiéndole una cucharada de caldo y poniéndolo al fuego. Al cabo de una hora se colocan unas brasas sobre la tapadera para darles color. Al servirlos se sacan del guiso y se ponen en la fuente sobre achicorias, pepinos y una salsa picante.

Costillas de puerco á la parrilla

Se aplanan y se las separa las partes crasas, salteándolas en una sartén, con manteca.

Se ponen en la parrilla, volviéndolas á menudo para que se haga bien la coción.

Se sirven con una salsa picante.

Costillas de puerco á la papillote

Se golpean y pasan por manteca, panándolas en ralladura de miga mezclada con perejil, sal y pimienta.

Se envuelven en un papel blanco untado con manteca, cocciéndolas luego en una grasera y volviéndolas á menudo para que no se queme el papel y cuezan por igual.

Se sirven con una salsa á parte, picante y espesa.

Costillas de puerco trufadas

Se golpean y saltan con manteca, se vuelven varias veces y se sazonan bien con sal y pimienta por todos lados.

Cuando están cocidas, se quitan de la cazuela.

En el jugo que queda, se echan trufas en pedazos, con picado de yerbas finas, bastante sal, pimienta y medio vaso de vino blanco.

Estando cocidas, se colocan las costillas en círculo sobre una fuente; las trufas se ponen en el centro, y al servir las se vierte por encima una salsa bien caliente de jugo de carne asada.

Riñones de cerdo á la parrilla

Se cortan en toda su longitud sin separarlos del todo, se ensartan en agujas de lardear para que se sostengan sin cerrarse.

Se sazonan con sal, pimienta y aceite. Se ponen á la parrilla por la cortadura sobre áscuas vivas, dándoles vueltas para que se asen y no se quemem.

Se retiran después de bien cocidos; se les quitan las agujas y se colocan en una fuente con un maitre d'hotel

de perejil, cebolleta picada, sal, pimienta y zumo de limón.

Se sirven calientes.

Riñones de puerco con vino blanco

Se cortan en rebanadas y cuecen en la sartén con manteca, sal, pimienta, perejil y cebolleta picada, dándoles vuelta á menudo.

Se echa un polvo de harina, se rocían con vino blanco, dándoles vuelta, á fuego moderado, hasta su completa cocción.

Se sirven bien calientes.

Jamón con cebollas

Un trozo de buen jamón, magro, se corta en tajadas delgadas, golpeándolas un poco para ablandarlas; se pasan por la sartén con manteca, volviéndolas varias veces, y retiradas se colocan en una tartera con cuatro partes de agua fría y una de vinagre.

En la grasa que quedó de haberlas pasado, se fríen pedazos de cebolla en rodajas, á las cuales, apenas toman color dorado, se añade una cucharada de harina para hacer una salsa rubia, que se mojará con el agua en que está puesto el jamón.

Unido éste con la salsa hecha, se cuece todo junto hasta su terminación y se sirve bien caliente.

Jamón asado

Se desala el jamón, y cuando lo está, se pone en una tartera con cebollas, zanahorias cortadas en rodajas, ramas de perejil, hojas de laurel, timo y un poco de vino blanco; se deja macerar por espacio de veinticuatro horas en la tartera, bien tapada con un lienzo bajo la tapadera; se pone al asador el jamón, se rocía con su salsa, y cuando

está cocido se saca del asador, se quita la corona y se cubre con ralladuras de miga de pan.

Hígado de puerco salteado

Se parte el hígado en trozos delgados, procurando sean de un mismo grueso. Se saltean en manteca, dándoles algunas vueltas y se sazonan con sal y pimienta, retirándolos de la tartera apenas estén cocidos.

En la grasa que queda al fuego, se echa un puñado de yerbas finas bien picadas, media cucharada de harina flor, un poco de caldo y una cucharadita de buen vinagre.

Al tener la salsa bastante consistencia, se ponen en ella las tajadas, salteadas antes; por espacio de cuatro ó cinco minutos, para que se impregnen bien. Se retira la tartera del fuego y se sirven inmediatamente.

Lengua de cerdo al cognac

Se pica con la cuchilla una cebolla pequeña y dos onzas de jamón, limpio de corteza y rancio, cociendo esta mezcla con manteca fresca, y añadiendo una cucharada de harina, hasta que se convierta en salsa algo espesa; y si resulta con algún trocito de jamón, se pasa por una pasadera no muy fina. En esta salsa cuece la lengua, que de antemano estará bien limpia de pieles y sangre, y cocida en agua clara como una media hora, se agrega á la salsa pimienta, nuez moscada y sal, en caso de que el jamón no hubiera dado bastante substancia. Además deberá pincharse la lengua, en varios puntos de su superficie, para que tome bien el sabor de la salsa. Por último, una hora antes de servirse, se le agrega una cucharada grande de cognac superior, á fin de que cueza con ella, durante el tiempo indicado.

Lengua rebozada

Después de bien limpia, se corta en pedazos que no sean muy grandes.

Se prepara una pasta compuesta de harina, huevos batidos y vino blanco, poniéndola en aceite ó manteca á un fuego muy fuerte, hasta que rompa á hervir. Entonces se envuelven los trozos de la lengua en la pasta, que debe estar más sólida que líquida, pedazo por pedazo y se fríen hasta que estén bien dorados. Se sirven bastante calientes.

Pies de cerdo

Se limpian y parten en dos: se unen las dos mitades y se atan para evitar que se deformen al cocer, en una marmita con zanahorias, cebollas, perejil, cebolleta, laurel, sal y pimienta; se echan partes iguales de agua y vinagre y se ponen á cocer á fuego lento por doce horas.

Salchichas

Magro de puerco. 500 gramos.
Tocino fresco. 500 id.
Yerbas finas Una pequeña cantidad.

Se pica todo y sazona con sal, pimienta, remojándolo con un vaso de vino blanco.

Con esta masa se llenan tripas de carnero, atándolas por ambos extremos.

Se ponen á cocer.

Salchichas con arroz

Para ocho salchichas:

Arroz lavado. 200 gramos.
Caldo 8 decilitros.
Sal. 20 gramos.
Pimienta 4 id.
Cebolla entera. 100 id.

Se pone á hervir todo junto, y así que rompe el hervor

se tapa la tartera y se deja cocer á fuego suave por espacio de veinte minutos.

Cuando se va á servir, se retira la cebolla, se remueve el arroz con la cuchara y se pone en el fondo del plato, poniendo encima las salchichas.

El arroz, colocado ya en la fuente, se rocía con salsa de tomate.



CAZA

Pernil de jabalí estofado

Se mecha con tocino, sazonándolo con sal, especias finas, una hoja de laurel, tomillo, perejil ajo y cebollas, todo muy picado. Así dispuesto, se coloca en una tartera con tiras de tocino, cebollas cortadas en ruedas, zanahorias, chirivías, cebolletas, un manojo de perejil, clavillo, laurel, ajo, tomillo, sal y pimienta; hágase sudar á fuego manso; se cuece con caldo, vino blanco y un poco de aguardiente; se pone á un fuego moderado por espacio de cuatro ó cinco horas; se deja enfriar en el caldo en que coció y se sirve frío, acompañado de un bote de grosellas encarnadas.

Lengua de jabalí rebozada

Se cuece la lengua en agua, con sal y pimienta en grano. Cocida ya, se despoja de la piel que la cubre, y se corta en pedazos no muy grandes.

Interín la lengua está cociendo, se prepara una pasta compuesta de harina de flor, huevos batidos y vino blanco, poniéndola en aceite á un fuego muy fuerte, que no despida tufo ni humo, hasta que rompa á hervir. Se retira del fuego envolviendo los trozos de la lengua en la pasta, que debe

estar más sólida que líquida, y se fríen hasta que queden bien doradas.

Se sirven bien calientes.

Solomillo de jabalí á lo cazador

Se pone en escabeche durante dos días, por lo menos; se escurre y pone á cocer en una tartera con toda clase de carne, tocino, zanahorias, cebollas, perejil entero, una hoja de laurel, sal, pimienta, sustancia y otro tanto vino blanco. Cuando el solomillo está suficientemente cocido, se escurre, se dora y sirve con una salsa picante.

Chuletas de jabalí á la San Huberto

Se cortan las chuletas, se saltean con manteca, sal y pimienta sobre un fuego ardiente; vuélvanse para que se cuezan por igual por ambos lados; colóquense en corona sobre un plato; en la cacerola de donde se han sacado, se écha vino blanco y un poco de salsa española. Désele algunos hervores y viértase dicha salsa sobre las chuletas.

Solomillo de jabalí

Cortado en tajadas del grueso de un dedo, se ponen en una tartera con manteca, cebollas pequeñas, perejil, ajo y tomillo, todo picado perfectamente.

Después de puestas las tajadas sobre el picado, se espolvorean con pimienta y sal, y cuando están casi cocidas, se retiran del fuego, y se dejan casi tapadas hasta el día siguiente.

Pasado ese tiempo, se pone al fuego la tartera que las contiene para que acaben de cocer.

Cocidas ya, se colocan en una fuente, sin grasa alguna, y guarnecidas de pepinillos cortados en rodajas

Liebre en salsa

Hecha trozos una liebre, se separa el hígado y la sangre que pueda contener en su interior: se marea en manteca con un cuarterón de tocino picado, se añade la liebre y marea también, sin cesar de menear; se le pone una cucharada de harina y en dando algunas vueltas, cebolla bien picada; hecho esto se le añade un vaso de vino tinto y otro de caldo, un poco de perejil y dos hojas de yerba buena, sal y pimienta y el hígado (ya mareado) todo mojado, se deja hervir y cuando está reducido se pasa la sangre por tamiz y se le agrega antes de servirlo al apartarlo del fuego.

Liebre en encebollado

Después de limpia y cortada en trozos, se pone una olla ó cacerola al fuego con manteca ó aceite. Cuando está frito se marean los pedazos de liebre; en estando bien dorados se les pone pimienta molida que marea un poco y de seguida se le añade medio vaso de vinagre y se cubre con caldo del puchero ó agua; se le pone pimienta y clavo entero, un tomate, una cabeza de ajos y una hoja de laurel. Se le suelen poner patatas mondadas y hechas ruedas gorditas.

Si después de cocida la salsa resulta clara, puede espesarse echándole una cucharada de harina disuelta en agua fría dejándole que dé algunos hervores, hasta que se conozca que la harina está disuelta.

Liebre en estofado

Se hace trozos una liebre, se lava perfectamente, se escurre y se marea en manteca: después se saca y sigue puesta la manteca al fuego, agregando en la cacerola, acto continuo, huesos del espinazo de carnero ó del pescuezo, muy poco, ó de ternera y algún trocito pequeño de hueso de jamón, algunos trocitos de recortes de las carnes, hue-

secillos y restos de aves y todo se marea hasta que se observe que queda en la pringue. Cuando lo está sin quemarse, se le pica media cebolla; en dando algunas vueltas, se pone una media cucharada pequeña de pimiento molido, da un par de vueltas y se le echa un vaso de vino dulce de Málaga y seguidamente se cubre el todo con caldo del puchero; se le agrega la otra media cebolla, tres ó cuatro tomates, perejil y yerba buena en rama, una hoja de laurel, una cabeza de ajos tostada y entera, un cogollo de apio y una zanahoria y se pone también la liebre, se deja cocer hasta que esté tierna, y cuando lo está se pasa todo lo con tenido.

Perdiz en escabeche

Después de bien limpias, se le meten las patitas y se le envuelven las alas atándolas con bramante y se marean en manteca; cuando están mareadas se les pone un polvito de pimiento molido, y en dando un par de vueltas se le añade una cucharada de vinagre, se revuelve perfectamente y se le echa caldo del puchero, que las cubra; se le agrega media cebolla, un diente de ajo, una hoja de laurel, jengibre (como un garbanzo), pimiento y clavo en grano y deja cocer. Cuando lo está, se pasa la salsa con media cucharada pequeña de harina, un poco ya pasada y se sirve caliente. Si se quiere servir con cebolla porque agrade, se ponen éstas enteras y se sirve con ellas.

Perdices mechadas

Después de desplumadas y limpias, se mechan en la pechuga únicamente con tiras de tocino y hebras de ternera, alternando éstas en la semetría que se les dará. Así preparadas se marean en manteca, y cuecen en la salsa de sustancia ú otra que convenga. Se sirven calientes.

Perdigones á la inglesa

Después de bien limpios de la pluma y destripados, se

abren desde la rabadilla hasta el buche y se le vuelven las patas; se aplanan con el machete echándoles un adobo de aceite, pimienta, sal y limón; cuando han tomado el aliño se ponen en la parrilla humedeciéndolos con una poca de manteca de Flandes y si se quiere pan rallado y peregil.

Se sirven con patatas fritas y la salsa que suelten al asarlos.

Perdigones en picadillo

Se asan los perdigones, después se pica su carne menudamente. Se pone una tartera al fuego con manteca, en la que se echa, cuando está caliente, una cucharada de harina y en estando dorada, cebolla muy menuda, hongos, ajos y peregil picado. Cuando todo está bien mezclado, se echa caldo del puchero y vino blanco, poniendo en esta salsa el picado que cocerá muy lentamente y se sirve con coscorrones de pan francés fritos.

Perdigones asados

Después de limpios, se mechan con tocino delgado, se ponen á asar á un fuego templado, y cuando lo están se sacan.

Se sirven con patatas fritas.

Pichones en salmin

Limpios ya, se marean en manteca, se les añade en el mareo la asadurilla, seis almendras y unos trocitos de tocino pequeños.

Cuando toda está listo, se saca á parte y se le marea también harina y cebolla picada, se cubre con caldo, se le pone media cebolla y se deja cocer un poco.

Cuando está á media cochura se sacan el tocino, asadura y almendras; se mojan con clavo, pimienta, almora-dú, nuez moscada y peregil.

Se deslíe con vino tinto, se le agrega y se deja cocer hasta su punto, y cuando lo está se pasa inmediatamente la salsa, por colador, para poderlo servir caliente.

Pichones en salsa

Después de desplumados y bica limpios, se marean enteros con manteca de cerdo.

Cuando lo están, se apartan del fuego, y en la manteca que quedo se echa un poco de harina y cebolla muy picada; en mareando se ponen de nuevo los pichonos, echándoles caldo hasta que los cubra.

Se maja pimienta, clavo, almoradú y nuez moscada rallada, se deslíe con vino blanco dulce y se agrega, sazonado de sal.

Se dejan cocer hasta su punto para poderlos servir calientes.

Pichones asados

Después de bien limpios y extraídos los intestinos, se montan, se colocan al asador ó cacerola, si hay horno, cubriéndolos con manteca y un poco de caldo.

Si no hay horno ni asador, se pone manteca en una tartera á propósito.

Cuando está caliente, se marean los pichones, agregándoles agua ó caldo, poco á poco, hasta su coción.

Se les pone un polvito de pimienta y otro de sal con unas gotas de limon, y en estando tiernos y reducida su salsa, se sirven con patatas fritas.

Pichones á la parrilla

Después de bien limpios de la pluma y destripados, se abren desde la rabadilla hasta el buche y se le vuelven las patas, se aplanan con el machete echándolos en un adobo de aceite, pimienta, sal y limón.

Cuando han tomado el aliño, se emborrizan con pan rallado y perejil, y entonces se colocan en un papel, untado con manteca, en la parrilla, rociándolos de cuando en cuando con manteca.

Codornices

Las codornices se avían del mismo modo que las becadás, pero destripándolas.

Estas aves se cuecen poniéndoles la salsa de sustancia (*Vease*); y á las codornices, cuando son asadas, se las envuelve sobre el tocino en hoja de parra.

Becada ó gallineta asada

Después de limpias, chamuscadas y atadas, se ponen en manteca. Cuando están mareadas se sacan y en esta manteca se ponen tiras de tocino anchas y delgadas, tan grandes como para cubrir después cada una de las aves: en estando dorada se saca y se deja á parte. Se vuelven á poner otra vez las aves en la manteca, añadiéndole caldo, poco á poco, un polvito de sal y otro de pimienta, con algunas gotas de limón, y se deja hervir hasta su total coadura.

Cuando la salsa está reducida, se humedecen, en la misma, rebanadas de pan francés tostadas, se colocan en la fuente, y sobre estas rebanadas, el ave, cubriendo á cada una con el tocino.

Se adornan con patatas doradas.

Gallinetas ó becadás

Se pelan y chamuscan perfectamente. A esta ave nada se le quita más que las uñas, se le recojen las patitas y con el pico se atraviesan por los muslos; se atan con bramante

para que no se descompongan; se marean en manteca, y cuando están, se les pone caldo del puchero, un ajo y trocitos de tocino con seis almendras que también se echarán en el mareo, media cebolla, y todo cuece á fuego regular.

Cuando estén á medio cocer, se mojarán algunos granos de pimienta y clavo, añadiendo en el mortero el ajo, un poco de perejil crudo, el tocino, almendras y todo lo que haya soltado de los intestinos, se deslíe con vino tinto y se deja que cueza hasta reducir la salsa, que se sazona de sal.

Cuando está todo cocido, se pasa por colador, separando las piezas, que se volverán á poner en la salsa, y se deja un poco á fuego muy lento.

Se cortarán rebanadas de pan francés, se tuestan y se colocan debajo de las piezas en la fuente, humedeciéndolo todo con la salsa.

Se adornan con patatas doradas.

Del venado

La carne del venado se come, por lo regular, marinada, porque de este modo resulta más sabrosa á causa de quitarle el vinagre, juntamente con los demás aderezos, el gusto ó humillo que tienen las carnes salvajes. La más apreciada es la del corzo joven, de uno á dos meses, la que se sirve asada por lo regular. La de los ciervos grandes ó viejos, los mejores pedazos son los solomillos, los cuales tienen mucho mérito en las grandes comidas.

Pierna de venado

Se marina, por espacio de ocho días, pasados los cuales, se pondrá en una cacerola proporcionada entre dos fuegos, con manteca, regándolo con el fondo que vaya haciendo de vez en cuando, y revolviéndolo á menudo. Cuando ha caído á glasa, se podrá poner un poco de sustancia, dejándola ir poco á poco hasta su total cocimiento. Al servirse, se trin-

chará la nuez, y colocándola en un sitio y luego en la fuente, servirá con una salsa picante, pasada por tamiz, que tenga pimienta cayena, echándosele por encima, ó sirviéndose á parte.

Bicerra

Llámase así la caba de los bosques y se come en picadillo, en estofado, en pastel frito y asado con diferentes salsas.

Marinada para la caza mayor

Se pone una libra de aceite en una cacerola al fuego, y cuando está quemado, se echan zanahorias y cebollas cortadas á filetes, tres ó cuatro dientes de ajo, tomillo, laurel, pimienta en grano, clavillo y más hojas de estragón. Cuando está todo bien rehogado, se moja con cuatro cuartillos de vinagre, tres de vino blanco y la sal correspondiente, dejándolo cocer muy poco á poco por dos horas, al cabo de las cuales se pasa por un cedazo sobre un barreño, en el que se pondrán las carnes que se han de marinar, por unos días, según lo permita la estación.

Pastel de pichones á la inglesa

En una vasija que pueda resistir el fuego del horno, se ponen los pichones hechos cuatro trozos, habiendo antes colocado debajo pedacitos de filete de vaca y de solomilo de cerdo adobados, como se ha dicho anteriormente. (Véase bífstek á la inglesa). Van alternando trozos de los pichones, pedazos de bífstek, ruedas de patatas, huevos cocidos duros, rebanados á lo largo y meollada ya cocida y puesta á trocitos pequeños hasta llenar la vasija, no demasiado.

Se pica con perejil la asadurilla, se pone en un plato sazonando de sal y de pimienta en polvo, se deslíe con un poco de caldo y bien mezclado se le agrega á todo por cima que lo medio cubra y se quede en esta disposición hasta que se haga la masa siguiente:

En una fuente honda, ordinaria, se ponen tres cuarterones de harina de Santander cernida, un polvito de sal y como la cuarta parte de la harina de manteca de vaca ó de cerdo, una poca de agua y se amasa, sobándola muy bien, que quede blandita: se extiende con el palo redondo, que quede del grueso de un duro; se coje una poca cortando una tira larga del ancho de tres dedos y se coloca en la circunferencia de la fuente desde el borde adentro, la que sentará suavemente con la mano; se coloca dentro de la fuente el relleno y se dobla toda la masa restante para extenderla del grueso de medio dedo, y se cubre el relleno sentando suavemente la tapa que una con la tira anterior, se recorta lo sobrante siempre sobre el filo de la vasija en que se coloque y con un cuchillo por el recaso se le señala primero por un lado y después al través para que forme un enrejado ó medias alegrías por todo el borde; se bate una yema con una poca de agua, y con una pluma se unta, bien extendido todo, por encima, colocándolo de seguida al horno.

Cuando está cocido y bien dorada la masa se retira para servirlo caliente.

Otro pastel de pichones

Se destripan (sacando á parte las asadurillas) se hacen cuatro trozos, se pone manteca de cerdo en una cazuela. Cuando está caliente se marean pedazos de filete ó ternera con solomillo de cerdo, que estarán puestos de antemano, aplastados, con sal, pimienta y limón.

Cuando están mareados, igualmente que la asadurilla, se sacan, dejándolos á parte. Entonces se ponen en la misma manteca los pichones hechos trozos; en dando dos vueltas se les echa una cucharada de harina y marea hasta que dore, que será en dándole dos ó tres vueltas: acto con-

tínuo se le pone cebolla valenciana muy picadita; cuando ha dado algunas vueltas que esté dorada, se le pone el filete ó ternera y solomillo que quedó separado, agregándole un poco de caldo y vino blanco dulce.

Se majan algunos gramos de pimienta y clavo, un poco de almoradú, nuez noscada y perejil, añadiendo también las asadurillas, todo majado; se deslíe con un poco de caldo y se le agrega dejándolo cócer á fuego lento. Se le parte á trocitos una meollada de carnero que debe estar sancochada y algunas ruedas de huevos duros.

Esta salsa debe quedar muy reducida, sin caldo, pero jugosa, agregándole una yema batida, apartada del hervor.

En esta disposición se deja hasta hacer, para envolverlo, la masa siguiente:

Pasta ojaldrada. Una libra de harina de Santander cernida, se coloca sobre una mesa ó tablero liso, se deja separada la cuarta parte á un lado, se toman tres cuarterones de manteca de vaca ó de cerdo que esté bien dura, sin salmuera (porque la más leve gota le perjudica para salir con lucimiento); en las tres cuartas partes de harina se mezcla como un huevo de manteca restregándola con las dos manos hasta que no aparezca ninguna incorporada con la harina; se bate un huevo con una poca de agua y sal, se hace un hoyo en la harina y se va removiendo, con los dedos bien limpios.

Cuando la ha consumido, se amasa, sobando muy bien la masa con las dos manos sobre la tabla.

Cuando está bien sobada se rocía una poca de harina de la que está separada y se coloca la masa sobre ella, dejándola reposar un rato (que será mientras se templá el horno).

Cuando ha reposado lo suficiente, se vuelve á sobar de nuevo hasta que quede blandita y forme correa.

Entonces se extiende á lo largo con un palo redondo (teniendo cuidado de rociar siempre harina sobre la tabla á cada vuelta que se dé á la masa) hasta que quede del grueso de un dedo; se toma la mitad de la manteca y se coloca en el centro de la masa; se dobla un tercio de ella sobre la manteca, cubriéndola; se sienta un poco con la

palma de la mano y se pone la otra mitad de manteca sobre la masa que cubre á la primera, y ésta se cubre con el otro tercio de masa, sentándolo suavemente con la mano.

En esta disposición se extiende á través, con cuidado que no se vacíe la manteca.

Cuando ha extendido lo suficiente, se vuelve otra vez á doblar la masa de afuera adentro en tres partes como se ha hecho antes, y á través vuelve á extenderse hasta cuatro ó seis veces, haciendo la misma operación, poniendo siempre harina debajo y procurando lo más posible que no salga la manteca por las orillas ni por el centro.

Esta operación de doblar la manteca y extenderla debe hacerse con rapidez.

A la última vuelta, se deja del grueso de un duro para cortar las tiras y formar el pastel, poniendo dentro el relleno y cubriéndolo con otra tapa, untándolo por cima con una pluma con yema de huevo batida con agua.

Se cuece en el horno, no demasiado fuerte.

Con esta pasta se hacen los pastelillos y tortas de dulce, sean para el relleno que fueren.



AVES DE CORRAL

Pavo en pepitoria

Se limpia, se destripa y hace cuartos, se lavan y se marean con manteca.

En estando mareados, se les pica cebolla menudita, perejil y ajos, sazonándolo con clavo, pimienta y azafrán, todo molido, y se cubre con caldo del puchero.

Si las carnes son crudas, se les pone el fuego más activo; si son cocidas ó asadas del día anterior, un fuego lento.

Cuando están en su punto, se apartan y pónesele un batido con una yema ó dos y algunas gotas de limón.

Pavo asado

Después de bien limpio y extraídos los intestinos, se monta, se coloca al asador ó cacerola, si hay horno, cubriéndolo con manteca y un poco de caldo.

Si no hay horno ni asador, se pone manteca en una vasija á propósito.

Cuando está caliente, se marea el pavo, agregándole agua ó caldo, poco á poco, hasta su coción.

Se le pone un polvito de pimienta y otro de sal, con unas gotas de limón, y estando tierno, y reducida su salsa, se sirve con patatas fritas.

Pavo deshuesado y relleno

Se mata y limpia como las gallinas.

Cuando está bien limpio de la pluma, se chamusca en llama, echando una poca harina en el fuego, pues tiene la propiedad de afirmar las carnes.

Se coje un cuchillo que corte bien; con él se abre el pavo por el espinazo, desde el pescuezo á la cola, cuidando de no profundizar mucho con el cuchillo, sino hasta tocar á los huesos, pues el esqueleto debe quedar entero, y se va despegando con cuidado toda la carne, á raíz de los huesos, sin deshacerla, de manera que salga toda entera.

Cuando está deshuesado, se rocía la carne con un polvito de pimienta y otro de sal, y se lía.

El relleno se prepara de la manera siguiente:

Una pechuga de gallina asada, un buen pedazo de jamón, otro de filete ó ternera asado, una meollada de vaca cocida, un trozo de lomo de cerdo, también asado; todo (menos la meollada, que se corta en trozos pequeños) se corta en tiras largas del grueso de medio dedo y se dejan á parte sobre un plato.

Con los restos, si han quedado, y si no se deja una porción á propósito, se pican gorditos, con la meollada, perejil, almoradú, nuez noscada rallada, un diente de ajo, una hoja de yerbabuena, pimienta en polvo, los hígados del pavo, y algunos más, si es que hay otras aves, como pollos ó gallinas.

Todo esto, picado, se deja á parte.

Se pica una cebolla muy menuda, se coloca al fuego una cacerola con manteca; cuando está caliente, se pone una cucharada de harina y se dora, sin que se queme. Se le pone la cebolla; en dando un par de vueltas, se le añade

toda la carne que se ha picado; en mareando un poco, se ponen un par de cucharadas de caldo que cueza hasta reducirse.

Apartado del fuego se le pone un batido de tres ó cuatro huevos y se deja enfriar, procurando que no quede claro sino espeso. Para esto se le echa el caldo poco á poco.

Se le echan algunas trufas, picadas también gorditas, y unos hongos en adobo; esto después de apartado.

Cuando está todo frío, se coloca el pavo sobre una tabla ó mesa y se rellena todo mezclándole las tiritas que están partidas á lo largo, cuidando que por el buche y la entrepierna cargue un poco más y bien repartido.

Se cose con hilo fuerte y en esta disposición se deja.

Se pone al fuego una tartera con tres ó cuatro manos de ternera limpias y partidas, una cebolla, dos zanahorias, un nabo, un cogollo de apio, un manojo de perejil y yerba buena, una cabeza de ajos, pimienta y clavo en grano y un par de hojas de laurel, un vaso de vino, hongos secos; cubriéndolo todo con agua en abundancia, y cuando está hirviendo se pone el pavo, que al momento toma su figura, cociéndolo en fuego activo hasta que esté tierno.

Se saca y se deja enfriar, y los restos que están en la cacerola se dejan hasta que se deshagan, agregando también al cocimiento el caparazón cascado del pavo.

Cuando está reducida la salsa, se pasa y se deja enfriar para desengrasarla y clarificarla como las gelatinas, pero sin azúcar sazonando al paladar.

Cuando está helada, se adorna el pavo por encima y se sirve frío.

Conejo en pepitoria

Despellejado y limpio, se le separan las patas, y el cuerpo se corta en pedazos.

Se deja cocer bastante tiempo en agua hirviendo, con perejil, tomillo en rama y algunos pedazos de cebolla.

Cuando se comprenda que está bien, se pasa á otra cacerola con manteca y un poco de harina; se le dan algunas vueltas, y se moja en el agua que blanqueó, añadiéndole

setas y suelos de alcochofas muy pequeñas.

Cuando todo está cocido, se espesa la salsa con yemas de huevo ó nata, añadiendo zumo de limón.

Conejo guisado

Despojado de la piel y limpio sin mojarlo, se corta en pedazos y se pone en una tartera con aceite crudo, perejil, ajos y pimienta para que rehogue á fuego lento: se le añade agua caliente, y cuando esté á medio cocer, se echan una hoja de laurel, canela y clavillo, con unas rajadas de limón.

Conejo estofado

Después de quitada la piel y vaciado, se limpia con una servilleta, se deja en fusión de vino blanco por espacio de seis horas; se deja secar y se rehoga con aceite y cebolla frita; después se le echa pimienta y clavo, añadiéndole el vino de la infusión.

Se cuece, y cuando lo está, se sirve.

Conejo á la parrilla

Limpio ya, se parte en toda su longitud, se aplana y cubre con un papel engrasado para ponerlo en la parrilla.

Cuando está cocido, se le saca el papel y se sirve el conejo sobre manteca mezclada de yerbas finas.

Ganso y pato con aceitunas

Después de bien limpio, se marea en manteca, cociendo después en la salsa de sustancia de que hemos hablado (*Véase*) y antes de apartarlo del fuego se le ponen acei-

tunas, que estarán en agua fría, de antemano, ya quitado el hueso.

Estas deben ser de las en salmuera.

Pollo guisado

Se toma un pollo de piel fina y blanca; se le vacía por arriba, después de cortarle la piel, vertiéndole dentro 125 gramos de manteca sazónada con sal, pimienta y zumo de medio limón, derretida en una cazuela y que esté templada.

Se le replega la piel para tapar el agujero hecho y se le cubre la tripa exteriormente con gajos de limón y una loncha de tocino encima, atada con un hilo.

Así dispuesto, se pone en la cazuela donde se derritió la manteca, cuyo fondo tendrá una loncha de tocino, unos pedacitos pequeños de jamón ó ternera, si se quiere y hay á mano, un puñado de yerbas finas y caldo desengrasado.

Cuando la coción termina, se separan el tocino y el limón atados; se pone el pollo en un plato y se le echa por cima su jugo, después de colada y extraída su grasa.

Pollo salteado

Se trincha un pollo: se saltea en una cazuela á fuego vivo, con manteca fresca sazónada con sal y pimienta.

Se mueve á menudo para que todos los pedazos del ave cuezan igual.

Se añade una cucharada de harina; caldo lo bastante para que la salsa no sea clara, y se retiran los trozos de pollo de la cazuela, después de hervir un cuarto de hora cumplido.

Colocado en el plato, se añade á la salsa una yema de huevo y se vierte por encima.

Pollo á lo Marengo

Se limpia, se le cortan las patas y se meten hacia den-

tro los huesos de los muslos para que salga mucho el pecho.

Se frota éste con medio limón y se cuece el ave con sal, pimienta y yerbas finas, en aceite.

Acabada la coción, se hace una requemada rubia con manteca, con consumado y vino blanco, á partes iguales.

Se va uniendo á esta salsa la mayor parte del aceite del pollo, moviéndola mucho.

El ave se coloca en un plato y se le vierte por cima la salsa.

Pollo á la tártara

Chamuscados y sin cabeza ni pescuezo, se les abre por la espalda de arriba abajo; se mondán y aplastan lijera-mente con la cuchilla de plano.

Así abiertos, se sazonan por ambos lados con sal y pi-mienta; se pasan por manteca derretida, se panan con abundancia y se ponen en la parrilla á fuego lento por espacio de 45 minutos.

Se sirven calientes con una salsa picante.

Pollo en galantina

Se abre por la espalda de arriba abajo, después de limpio; se le quita el pescuezo, pero dejándole la piel.

Se le extrae el hueso principal del caparazón, separándole antes las patas.

El pollo así desosado se rellena con un picado de carne y frutas.

Se cose la piel del ave, haciéndole tomar la forma de un lagarto.

La piel del cuello se rellena en disminución para que figure el rabo, se estienden las alas y los muslos, que representarán las patas del lagarto; y cortando la rabadilla se coloca en su lugar una trufa grandécita, cortada toscamente, que imite la cabeza del reptil.

Preparado así el pollo, se cuece en una cazuela con sal, pimienta, tocino y yerbas finas. Se cubre con una loncha de tocino y echándole dos tazas de caldo desengrasado, hierve hora y cuarto.

Después se enfría entre dos coberteras, con peso encima para que no pierda su forma.

Se sirve frío con salsa mayonesa.

Polla trufada

Se llena de trufas una polla, se cubre con una loncha de tocino y se pone en una cazuela con el fondo lleno de lonchas de tocino.

Alrededor del ave se pone carne magra de ternera en pedacitos, cebollas cortadas y zanahorias.

Se sazona todo con pimienta y sal; se vierte encima una taza de caldo sin grasa y cuece hora y media.

Se coloca la polla en una fuente sin la loncha que la cubre y se vierte por encima una requemada de manteca con el jugo en que ha cocido el ave.

Pollas con cebollas

Se limpia y vuelven las patas; se echa, con agua que le cubra del todo, en una cazuela.

Se sazona con sal, cebollas, zanahorias, laurel, tocino y tomillo, y así cuece cinco horas.

En una cacerola á parte, se ponen doce cebolletas con manteca, á fuego lento, y cuando están en su punto, se añade un polvito de azúcar, humedeciéndolo con caldo del que tiene el pollo.

Se espesa esta salsa un poco; se coloca el ave en una fuente; se vierte sobre ella el caldo de las cebolletas, y se van colocando éstas alrededor.

Ave casera en pebre

Las aves más delicadas son las de pellejo más blanco y delgado.

Se las mata, despluma y destripa, aplastándolas el esterón, y se chamuscan.

Para destriparlas se hace una incisión por bajo del muslo, y si involuntariamente la piel se reventase, se lava enseguida el interior con agua hirviendo.

El chamuscado de las patas ha de ser vigoroso, que separe la piel escarnosa, al frotarlas con un paño.

Se corta el pico de abajo y los extremos de los alones.

Para poner un ave en pebre, se la divide en cuartos, se pone, con sus menudillos, en agua tibia y se añade vinagre, caldo, pimienta, sal, perejil, laurel y cebolletas, teniendo la cacerola en cenizas calientes, tres horas.

Luego se escurre bien el ave, se baña en clara, batida, de huevo, se reboza en harina y se fríe.

Ropa vieja de aves

En una cazuela se pone manteca, harina, yerbas finas y un vaso de vino blanco.

Cuece todo 15 minutos, y se echan entonces en esta salsa trozos de ave asada que haya habido el día anterior.

Puede añadirse á la salsa una cucharada de aceite y cuece á fuego lento, sin hervir.

En una fuente se colocan rebanadas tostadas de pan, se vierte sobre ellas la salsa, de modo que se impregnen bien, y por último se ponen encima los trozos del ave.

Ensalada de aves

Se hace trozos un ave cocida y fría.

Se pone en un puchero de barro con pepinillos, alcaparras, lechuga, todo ello hecho tiras, sal, pimienta, aceite y vinagre.

Se revuelve bien el conjunto para que los trozos tomen el aderezo.

Después de un rato, se coloca en una fuente, con algún orden, guarneciéndola con cogollos de lechuga, anchoas

hechas tiritas, y encima de todo el caldo que resulte; ó, si se quiere, en lugar de éste, se pone una salsa mayonesa bien cargada.

Empanadas de ave

Se cortan, de miga dura de pan, trozos en forma de un cucurucho aplanado, de modo que colocados sobre un plato parezcan una torta dividida en pedazos desde el centro hacia el borde.

Las puntas de los trozos estarán en el centro del plato, y las partes anchas, en el borde.

Con el cuchillo se ahuecan dichos pedazos, dejando los lados consistentes para que no se salga el relleno que pongamos dentro.

Para cada trozo se hace una tapadera, también de miga de pan dura.

Después se fríen estos pedazos en manteca fresca, y hallándose dorados y calientes, se llenan con el picadillo y sustancia de las aves, tapando cada uno con su tapadera de miga que encaje bien.

Entonces se le dá otra vuelta en la manteca, al fuego, y se sirven.

Capón en trozos

Limpio y partido en pedazos grandes, se pone en una cazuela con agua, que lo cubra bien, sazonándolo con sal, tomillo, laurel, cebollas, zanahorias y tocino.

Se deja que cueza mucho y se reduce la salsa.

Se añade después agua y se traba con fécula.

Los trozos de capón se frotan con zumo de limón al echarlos en la cazuela.

Cocido ya, se sirve, vertiendo la salsa por cima.

1. The first part of the document
 2. The second part of the document
 3. The third part of the document
 4. The fourth part of the document
 5. The fifth part of the document
 6. The sixth part of the document
 7. The seventh part of the document
 8. The eighth part of the document
 9. The ninth part of the document
 10. The tenth part of the document



ARENQUES

Arenques á la mostaza

Después de bien lavados, se asan á la parrilla.

Se sirven en un plato, al que acompaña una salsa con la siguiente preparación:

En una cazuela se echa manteca, caldo, harina, sal y mostaza, y se deja espesar al fuego.

Arenques frescos

Primeramente se limpian y después se asan á la parrilla, se abren, echándoles dentro manteca, perejil, pimienta y sal molida.

El plato donde se sirvan, se calentará poniéndolo sobre la boca de una olla que tenga agua hirviendo.

Al llevarlos á la mesa se rocían con zumo de limón.

BACALAO

Bacalao á lo marinero

Después de cocido el bacalao, se echa en una fuente con un poco de su propio caldo; en éste se disuelve una yema de huevo cocido, un ajo machacado y un poco de pimienta, echando aceite crudo, vinagre y cebollas cocidas en el mismo bacalao.☺

Bacalao á lo arriero

Después de limpio, se parte en pedazos se cuece y enjuga.

Se echa aceite en una sartén, en el que se fríen dos dientes de ajo. Se le añade después un poco de pimienta dulce ó picante y la misma cantidad de vinagre que de aceite.

Esta salsa se echa encima del bacalao al tiempo de servirlo.

Bacalao á la maitre d'hotel

Primeramente se cuece en agua y se parte en pedazos. Se enjuga y pone en un plato con un pedazo de manteca amasada con perejil y cebolleta picadas, un poco de pimienta y una cucharada de vinagre.

Se le dá unas vueltas al fuego y se sirve.

Bacalao á la bechamel

Después de desalado y lavado, se pone en agua fría y se espuma cuando está próximo á hervir, retirándolo del fuego al poco tiempo de hervor.

Se escurre, se hace tiras y se pone otra vez á la lumbre con una salsa á la bechamel, por ocho minutos.
(Véase salsa á la bechamel).

Bacalao á la gratin

Se cuece en agua, se le quitan las espinas y se saltea en salsa á la bechamel; se le añade un pedazo de manteca, perejil picado y pimienta.

En un plato que resista la acción del fuego, se echa un poquito de manteca, polvoreando con pan rallado.

Se coloca encima el bacalo guarneciéndolo con coscorrones de pan untados en manteca.

Se echa por encima del pescado pan rallado y se rocía también con manteca.

Así dispuesto, se tapa el plato y se pone al fuego, echándole áscuas arriba, hasta que se dore.

Bacalao con patatas

Se tiene en remojo veinticuatro horas, se hace trozos y se fríe en aceite.

Cuando está dorado, se le añade agua y patatas cortadas en pedazos y se cuece.

A parte se machacan ajos fritos, perejil y una miga de pan ensopada en agua y se añaden cuando las patatas están cocidas.

Bacalao á la francesa

Se desala y después se cuece.

Se toma una fuente, la que ha de servirse en la mesa.

Se pone en ella ajo machacado, cebolla, perejil, ruedas de limón sin monda ni semillas, pimienta en grano, dos cucharadas de aceite y un pedazo de manteca de vaca, del tamaño de un huevo.

Se coloca encima el bacalao con una capa igual á la del asiento, y se rocía con pan rallado.

La fuente así dispuesta, hierve poco á poco al fuego.

Bacalao á lo provenzal

Se desala un trozo de bacalao en agua fría, dejándolo por espacio de veinticuatro horas, al cabo de las cuales se saca y limpia, hecho lo cual se pone al fuego en una tartera con agua, retirándola cuando empieza á hervir.

Se pondrá enseguida en otra tartera, aceite, ajo, perejil, que se dejará desleir á fuego manso; se echa el bacalao hecho trozos y de rato en rato se le va añadiendo un poco de aceite, y cuando está ya espeso se cuidará de menear mucho la tartera sobre el fuego, con lo cual se consigue que el bacalao se reduzca á una especie de nata.

Constituye este guiso un plato suculento.

Croquetas de bacalao

El bacalao se parte en trozos y se desala por espacio de veinticuatro horas.

Se cuecen en agua los trozos que tengan más carnaza y después de cocidos, se pican menudamente con perejil, medio diente de ajo y un polvito de pimienta.

Se amasan con huevo batido y se fríen en aceite.

Bacalao á la vizcaina

Limpio y desalado, se cuecen los trozos más convenientes y después se hacen tiritas menudas colocándolas en un plato.

Se cuecen y pasan tomates, hasta que se embeba toda el agua que contengan, dejándolos en esta disposición en otro plato.

Se fríe aceite, y se le agrega cebolla muy picada, y cuando está dorada se añaden los tomates y se revuelve.

En una cacerola se vá colocando una tanda de trocitos de bacalao y otra de tomate con la cebolla, sazónándolo con sal, pimienta y clavo molidos, y sucesivamente hasta concluir.

Se coloca á un fuego templado con un poco de canela por encima y se sirve caliente.

Bacalao á la guipuzcoana

El bacalao debe ser delgadito, y después de bien remojado y desalado, se le quitan las espinas, sin estropear mucho los trozos, que tendrán un tamaño regular.

Si alguno de éstos resultare grueso, se corta por la mitad, y todos ellos se fríen sin que tomen color, después de haberlos pasado rápidamente por harina.

Se fríe también abundante cebolla cortada en ruedas, y cuando está á medio freir, se le añade salsa de tomate en cantidad proporcionada, pero más bien algo abundante.

Se le ponen un par de granos de pimienta, clayillo, alcaravea y cilantro, un poquito de jengibre y nuez noscada, así como un diente de ajo y perejil picado.

Se tiene preparada una cacerola con manteca de vaca ó aceite y pan rallado, en la que se coloca una capa del bacalao frito anteriormente y otra de la cebolla y tomate, hasta llenarla, procurando que lo último sea bacalao, al que por encima se le pone pan rallado y aceite, metiéndolo en el horuo para que concluya la coción.

Debe servirse en la misma cacerola.

Bacalao con leche

Después de desalado, se limpia y hace trozos el bacalao; se cuecen en agua los mejores, se escurren y se hacen tiras pequeñas.

Se fríe aceite ó manteca, en la que se pone una cucharada de harina, sin cesar de menearla, con cuchara de madera, hasta que esté dorada.

En seguida se le pone cebolla que estará picada muy menuda.

Cuando está dorada, se le agrega el bacalao hecho tiras, y á fuego templado se le va añadiendo leche, poco á poco, con el objeto de que vaya tomando el gusto.

Entretanto, se majan en un mortero ocho ó diez avellanas mondadas, algunos clavos de especia y pimienta, nuez noscada rallada y un poco de almoradú.

Se deshace todo en una poca de leche y se le agrega á la cazuela.

Si se observa que está demasiado espeso, se le añade leche á proporción, resultando una salsa blanca y en buen punto de cóchura.

Bacalao con tomates

Se cuece el bacalao, escogiendo los mejores trozos.

Se hacen tiritas regulares y se ponen en tomates cocidos y pasados por colador de lata, después de frito con aceite ó manteca.

Bacalao en cazuela

Después de limpio, se hace trozos y se deja en agua.

Se coloca una cacerola al fuego, con aceite ya frito con ajo, y después pimientos y cebollas picados.

En seguida tres ó cuatro tomates con un poco de perejil y yerba buena.

Cuando todo está bien mareado; se le echa una cucharada de harina y un polvito de pimiento molido.

En seguida que maree un poco, se le agrega agua ó caldo.

Así que ha dado tres ó cuatro hervores, se aparta y pasa todo por colador de lata.

Puesto de nuevo al fuego, se le agrega el bacalao hecho trozos.

Antes de servirlo, se le estruja el zumo de un limón, sazónándolo antes convenientemente con clavo, pimienta y azafrán.

Ajo de bacalao

Limpio, como queda dicho, y hecho trozos, se coloca la cazuela al fuego, con aceite.

En estando frito un ajo que se le saca, se ponen los trozos en la cazuela y sobre ellos se pica perejil, mareando muy poco.

Se le añade agua ó caldo.

Se le maja pimienta, clavo, azafrán, el ajo frito y seis ú ocho dientes crudos.

Al majado se le añade un par de cucharadas de harina recia.

Se traba todo muy bien en el mortero y se deslíe con agua ó caldo frío y se agrega al cocimiento un poco antes de apartarlo.

Al servirlo puede echársele, según gusto, el zumo de un limón.



PESCADA

Pescada rellena deshuesada

Se toma una buena pescada (merluza), se escama y limpia.

Se abre por el lomo, extrayéndole las agallas y tripas para que por el vientre quede entera, y se le saca la espina que coje desde el nacimiento de la cabeza.

Se le echan unos polvos de sal y se deja hasta que la tome.

Se corta jamón, tocino salado y trozos sin espina de otra pescada ú otro pez sabroso. Todo se pica con perejil, un diente de ajo, majándole clavo, pimienta y azafrán, con unas gotas de limón y un poco de pan rallado, la yema y clara de un par de huevos y se mezcla este relleno, introduciéndolo en la pescada hasta rellenar todo su vientre, pero dejándolo holgado para que no se reviente.

Después se cortan tiras de tocino salado, anchas y largas, pero delgaditas y se lían con un bramante á la pescada, sin apretar demasiado.

Se coloca la pescada, de este modo, en una tartera á propósito; se le echa por encima un poco de aceite crudo, agrio de limón, pimienta en polvo, perejil picado, una hoja

de laurel, un vaso de vino seco ó tinto y una cucharada de caldo, cubriéndola con pan rallado y perejil.

Se introduce en el horno, y cuando está dorada y toda cocida, se aparta para servirla en la misma tartera, con coscorrones fritos formando alegorías.

Pescada en blanco con salsa de manteca de Flandes

Se limpia y escama la pescada, se rocía con sal y se deja por una hora.

Se pone agua al fuego en una vasija capaz de contener la pescada, y cuando está hirviendo se le echa. En dando algunos hervores, estará bien, porque este pescado se deshace si cuece demasiado.

Después se echa en un cacillo una cucharada de harina recia y otra de manteca de vacas, mezclándolas á fuego regular, meneando con cuchara de madera, para que no se haga borujones la harina.

Cuando empieza á hervir, se le ponen un par de cucharadas del caldo en que ha cocido la pescada, sin cesar de menear á una mano, y en estando la harina cocida y la salsa espesita, se aparta y se le pone una yema batida y unas alcaparras.

Esta operación se hace poco antes de servir este principio, adornando la pescada con papas mondadas y cocidas á vapor.

La salsa en una salsera á parte.

Pescada en cazuela

Limpia y hecha trozos, ó entera, se le deja tomar la sal.

Después, se fríe aceite con una poca de manteca de cerdo; se le echa un ajo, cebolla y un pimiento, y cuando está mareado, se añaden seis ó ocho tomates.

Cuando todo ha frito regular, se le pone una cucharada de harina y un polvo de pimiento molido.

En dándole tres ó cuatro meneones con una cuchara de madera, se le pone caldo del puchero, lo suficiente para que salga una salsa, que siempre debe rer reducida.

En cociendo un poco, se pasa por colador de lata y volviendo á hervir, se le agrega el pescado, que con un par de hervores estará bien.

Se aparta y sirve con unas gotas de limón, sazonándolo con clavo, pimienta y azafrán, que se echará en la salsa, antes de poner la pescada.

Pescada en cazuela empanada

Limpia, como queda dicho, y salada, se pone una cazuela á fuego regular con manteca ó aceite.

Se le echa un diente de ajo, que se saca después de frito.

Se aparta la cazuela del fuego, y cuando está la manteca algo fría, se le pone la pescada, echándole por encima un poco de perejil picado y un diente de ajo bien picado también.

Se maja el ajo frito, clavo, pimienta y azafrán (cuidando que las especies sean siempre lo más reducido posible) una cucharada de harina y se deslie con caldo ó una poca de agua fría.

En seguida, se pone la cazuela otra vez al fuego, con la pescada.

En dando tres ó cuatro vueltas hornagueando la cazuela, se le echa el majado y cuece á muy poco fuego.

Cuando se va á servir, se le agrega agrio de limón, y si se quiere, puede cuajarse la salsa con yema batida y limón, en vez de harina; pero entonces se le pone la yema al apartarla del fuego.

Pescada en escabeche

Limpia y hecha trozos y salada, se deja.

Al cabo de una hora, se fríe con aceite, envolviendo cada trozo en harina antes de ponerlos en la sartén.

Cuando están dorados por un lado, se vuelven del otro, y ya fritos, se sacan con espumadera y se van colocando en un plato grande para que enfrién.

Cuando están enteramente fríos, se van colocando los trozos en una orza vidriada, poniéndole á cada dos ó tres tandas un par de ruedas de naranja dulce y una hoja de laurel.

Encima de todo se pone pimienta molida en un montoncito, jengibre cascado, clavo y pimienta molida, (buena porción) y un par de hojas de laurel.

En esta disposición, si el aceite en que se ha frito la pescada es abundante y queda claro, se aprovecha; pero si nó se fríe bastante aceite bueno. En conociendo que está muy caliente se le ponen unos ajos y se vierte con cuidado sobre el montón de pimienta molida y especias, de modo que al percibir las especias el aceite chirree y quede ahogado todo.

Acto contínuo, se cubre con vinagre bueno, si se ha de conservar, y si se ha de consumir pronto, se pone agnado; advirtiéndole que cuando está el escabeche con vinagre sólo, al tiempo de servirlo se sazona para poderlo gastar flojito.

Cuando el escabeche está listo, no se tapa, y á las 24 horas se prueba para ver si le falta sal ó caldo que lo cubra.

En estando corriente se puede tapar bien, si se ha de conservar.

De este modo se hacen todos los escabeches de pescado.

Pescada asada con salsa bayonesa

Bien limpia y escamada se sala entera.

Se asa en una tartera á propósito, en el horno. Cuando está bien dorada se saca.

Se baten cuatro yemas de huevos con una cuchara de madera, en plato hondo, agregándole poco á poco una taza frailerá de aceite muy superior, sin cesar de batir, siempre á una mano, hasta concluir.

Esta operación necesita mucho cuidado, porque se corta el batido con mucha facilidad. Cuando se ha concluido con el aceite, debe quedar el batido muy espeso como manteca.

En una taza se pone una cucharada de vinagre y sal, al paladar, con media de agua y se vuelve á batir, siempre de la misma manera, hasta que se consuma todo y quede el batido como se ha dicho, agregándole una poca de mostaza inglesa desleida en agua ó si no una poca pimienta molida.

Este batido se le pone extendido sobre la pescada, que la cubra toda; se adorna con anchoas limpias divididas en dos, formando el adorno que se quiera.

Se adereza un poco antes de servirla, pues la pescada, ú otro pescado asado al que se quiera poner esta salsa, debe estar caliente, y si se tarda en servirlo después que esté en la salsa, se desluce.

Pescada con salsa de tomate

Escamada, lavada y salada, se fríe entera ó á trozos.

Se hace la salsa de tomates, cociéndolos antes un poco y pasándolos por colador para freirlos en aceite ó manteca, bien escurrida antes, el agua que resulta, por el colador.

Cuando están fritos, se le rocían por encima á la pescada y se hornaguea tres ó cuatro vueltas para que tome la pescada el gusto del tomate, se sazona de sal, y se sirve caliente.

Pescada en pastel

Se limpia, escama y sala y se cuece muy poco en agua, para poder extraerle la espina, y hecha trozos regulares, se coloca en un plato.

Se fríe en manteca (y si es vigilia en aceite) una poca de harina; cuando está dorada se le agrega cebolla muy pi-

cada; de seguida se le pone jamón, ternera ó filete y si hay restos de aves, pero sin hueso, todo hecho trocitos no muy menudos.

Se le pica un poco de perejil, y se sazona con clavo, pimienta, almoradú y nuez moscada, todo molido, y sal, agregándole leche ó caldo del puchero á proporción, á fin de que quede una salsa espesa. Todo lo dicho se le pone en el mareo de la cebolla.

Cuece todo un poco, porque las carnes referidas si están asadas es mucho mejor, y cuando está todo cocido, se pone la pescada, moviéndola muy poco para que no se deshaga.

Todo mezclado, se aparta del fuego, y sin detenerse se le echa un par de huevos batidos y otros duros partidos y se deja enfriar para rellenar con esto el pastel que se hará de la pasta explicada en otro lugar.

De este modo se hacen pasteles ó pastelitos de toda clase de pescados.

Albóndigas de pescado

Por lo regular, la pescada y boquerón es lo más á propósito para hacerlas.

En crudo se le quita la espina, que no le quede ninguna por pequeña que sea; se maja en un mortero, se le agrega un poco de perejil, pimienta, clavo y azafrán, pan rallado, un par de huevos batidos, sal y una gotas de limón.

Todo se mezcla muy bien: se coje medio limón del que se ha estrujado, se unta con el poco zumo que le queda la palma de la mano izquierda, y con la derecha se van formando las albóndigas redondas, las que se van poniendo en una cacerola que estará preparada con agua hirviendo, la suficiente para hacer la salsa.

Este agua debe ponerse sobre el aceite, que se habrá frito antes con un diente de ajo.

Cuando hayan hervido un poco y se observe que están cocidas, se sazonan de sal y se les pone, para trabar la salsa, ó bien harina desleída en una poca de agua fría ó

un par de yemas batidas con agrio de limón, y se sirven calientes.

Las yemas que hayan de servir para cualquier salsa, deben echarse apartada del fuego la cazuela, pues, de lo contrario, si se echan en el hervor, se cortan y se hacen pelotones pequeños, siempre de mala vista.



LENGUADO

Lenguado á la parisién

Después de bien limpio y vaciado de las tripas, se le corta la cabeza y la cola.

Se pone á saltar en una cacerola, sembrando por encima cebolla y perejil picados, sal, pimienta y nuez moscada raspada.

Se vierte sobre el todo manteca tibia en cantidad suficiente.

Se cuece con fuego bastante ardiente; se remueve, volviéndolo, y teniendo cuidado que no se pegue, y después de cocido se adereza en la fuente rebozado con salsa italiana.

Lenguado frito

Después de limpio, se le hace una incisión por el lado obscuro, y se coloca á remojo en leche, por espacio de media hora.

Se escurre, se enharina y se fríe.

Si es grande, se le saca antes la piel.
Se sirve con perejil frito.

Lenguado en la fuente

Se cubre el fondo de una fuente que soporte la acción del fuego, con manteca derretida y tibia, un puñado de perejil picado, pimienta y clavo y sal.

El lenguado se coloca encima por su lado más obscuro, después de abrirle por medio de cabeza ó cola para que penetre bien el sazonamiento.

El lado blanco se polvorea con sal, pimienta y yerbas finas picadas.

Se moja con vino blanco.

Se exparce por encima una capa de pan rallado y manteca derretida.

Y, por último, se pone la fuente, así dispuesta, á un fuego moderado, tapándola con una cobertera y encima lumbre.

A la media hora se sirve en la misma fuente.



SALMÓN

Salmón á la genovesa

Se corta una buena rueda de salmón y se echa en una cazuela con champignons y perejil bien picados.

Se sazona con sal y se humedece con caldo y vino.

Cocido ya, se deslíe en otro recipiente un trozo de manteca, una buena cucharada de harina y caldo del salmón.

Se espesa, dejándolo en ebullición, vertiéndolo después por cima del pescado.

Salmón salteado

Se cortan de este pescado ruedas delgadas, haciéndolas saltar en una cacerola con manteca, á fuego vivo.

En punto ya, se colocan formando corona en la fuente y se vierte por encima una salsa.

Esta se hará poniendo en un recipiente, perejil picado, un pedacito de manteca y criadillas de tierra en trozos delgados.

Se le dá algunas vueltas al fuego, echando entonces en ella medio vaso de vino blanco y sal.

Hierve por espacio de treinta minutos, añadiéndole un poco de aceite.

Salmón á la mayonesa

Se pone en una cacerola un vaso de vino blanco, trozos pequeños de zanahorias, cebollas, yerbas finas, y las tajadas de salmón, sazonadas con sal y pimienta.

Cuando esté cocido, se deja enfriar, sirviéndolo después con una salsa mayonesa, hecha según se explica en su lugar, pero haciéndola verde por medio de zumo de espinacas, que se obtiene machacándolas y vertiéndolas en una cazuela al fuego, retirándola al hervir y colando después el zumo.



SALMONETE

La carne del salmonete pasa por una de las más delicadas y sabrosas, aunque no tanto como la del salmón, si bien de más fácil digestión que este último. Los salmonetes se comen al azul, fritos, ó bien cocidos en caldo reducido y vino de Champaña con algunas tajadas de jamón cocido, un manojo de ascalonias picadas y un polvo de cuatro especias.

Salmonetes á la mallorquina

Tómense de estos pescados en cantidad suficiente; destrípanse con cuidado quitándoles las espinas, las aletas, la cola y la cabeza; después se desmenuzan y se ponen en una cacerola grande, á un fuego bastante vivo, con un poco de manteca de cerdo derretida, perejil, ajo picado, pimienta colorada y cebollitas tiernas. Cuando todo esté bien rehogado, sazonado con sal, se saca y se pone entre dos fuegos por arriba y abajo, de poca fuerza, echándose antes media docena de yemas de huevo bien batidas. Este plato se sirve muy caliente.

Salmonetes á la tortosina

Se toman los salmonetes necesarios, y después de lim-

pios y lavados se ponen á marinar con sal y aceite por dos ó tres horas, dándoles vuelta con frecuencia; concluido esto se separan cortándoles la cabeza y las colas: diez minutos antes de servirse se pasan con este sazonomiento á un plato que resista el fuego, pasándolos con miga de pan raspada, poniéndolos al horno hasta que estén cocidos, que se sacarán y colocarán sobre la fuente en pirámide; se salsean con una salsa de tomate mezclada con el fondo en que han cocido, una cucharada de perejil cortado y un diente de ajo blanqueado, dos anchoas pasadas por tamiz, el jugo de un limón y manteca de vaca, todo revuelto y trabajado cerca del fuego.

Salmonetes asados

Se escaman sólamente, sin sacarles nada del vientre, se salan y se dejan.

Para asarlos se ponen al horno ó sobre parrillas: cuando están dorados por ambos lados, se colocan en una fuente, que se adorna con cebolla picada, ajos ídem, perejil, pimienta, agrio de limón, rebanadas de huevos duros, aceitunas, anchoas y aceite crudo. Se sirve frío ó caliente. (A todo pescado asado se le puede poner salsa á la bayonesa, si más agrada).

Salmonetes tostados

Después de vaciarlos y limpiarlos cuidadosamente, pero reservando el hígado como parte apreciada, se les hace incisiones con la punta de un cuchillo.

Se los polvorea con sal fina y pimienta, se rocían con aceite y se dejan así una hora.

Después se secan y se ponen en la parrilla á fuego vivo, volviéndolos por ambos lados.

Se derrite manteca, echándola un poco de harina y yerbas finas; se mezcla con un poco de vinagre y agua y se tiene á poca lumbre para que esté caliente sin hervir.

Los salmonetes se colocan en una fuente y se les vierte por encima esta salsa.

Salmonetes á la parrilla

Después de limpios, se marinan con sal, aceite, limón y perejil en rama y veinte minutos antes de servir se pondrán á asar á la parrilla; untándoles de vez en cuando con su marinada: para servirlos se acompañará con una remolada ó vinagreta á parte.

Salmonetes de otro modo

Limpios y salados, se fríen y se colocan en un plato. Se fríen tomates pasados como queda dicho, á lo que se pone una poca de pimienta molida, agrío de limón, una poquita de cebolla picada y perejil, y se le rocía por encima para servirlos calientes ó fríos.

Salmonetes de otro modo

Limpios, como queda dicho, y salados, se ralla pan, perejil y ajos.

Se unta un papel blanco con aceite (otros prefieren manteca de vacas) se coloca el salmonete sobre el papel, rociado de pan y un polvito de pimienta, y se cubre con otra capa de lo mismo y unas gotas de limón; se envuelve con el papel y se tuesta en el horno ó sobre parrillas.

ANGUILA

Anguilas á la tártara

Se ponen á fuego vivo en unas parrillas, después de separarlas la cabeza y la cola. Se las dá vueltas para que tomen el calor por igual. La piel se ahueca y se desprende fácilmente.

Despellejadas ya, se cortan en trozos y se echan á cocer en una cacerola con cebollas, zanahorias, yerbas finas, sal, pimienta, agua bastante y vino blanco.

A los treinta minutos de estar cociendo, se escurren los trozos y se dejan enfriar.

Después se rebozan en pan rallado, pasándolos antes por manteca derretida, y se colocan en la parrilla.

Cocidos del todo, se les vierte por cima la salsa.

Anguila á la gallineta

Se cortan las anguilas en pedazos de diez centímetros; se cuecen en una cacerola con vino blanco en cantidad de cuartillo y medio, sal, yerbas finas y pimienta.

Cocidos ya, se ponen los pedazos de anguila en una fuente, caliente, junto á la hornilla.

Se sofríen en manteca á parte unas cebollitas; se cuele encima de éstas el jugo de la coción de las anguilas y se reduce esta salsa á fuego vivo.

Retirada de la lumbre, se lía con huevo y se vierte encima de la anguila.

La fuente puede guarnecerse de cortezones de pan fritos.

Anguila ligada

Se corta en pedazos.

Se remoja en *marinada*.

La marinada es una preparación que se dá á las viandas, dejándolas algún tiempo en una salsa ó caldo de vinagre, sal, pimienta, cebollas y algunas especias si son particular agrado.

Después del remojo dicho, se cuece con agua y sal y se escurre.

Se fríe en manteca con un poco de harina.

Se vierte después un poco de agua, otro poco de vino blanco y se añade un manojito de yerbas finas. Se espuma, se desengrasa la salsa, y después se espesa.

No debe hervir y se le echa al llevarla á la mesa un poco de limón.

Algunas veces, si se quiere mejor condimento, después de espesar la salsa, se añade una ó dos yemas de huevo.



RODABALLO

Este pescado es muy buscado, principalmente el que vive en las costas rocosas, que tiene la carne más firme y de mejor sabor que el de las playas fangosas. Se digiere generalmente bien, y conviene en cantidad moderada á los estómagos delicados y á las personas en convalecencia.

El rodaballo, llamado á causa de su belleza el faisán de mar, y que merece por su anchura majestuosa el título de *Rey de la Cuaresma*, se sirve ordinariamente al medio caldo; siendo la manera más antigua de comerlo entero; cesando de ser el honor y la gloria de una mesa servida suntuosamente, si se le divide antes de colocarlo en ella. Un hermoso cordón de perejil alrededor, una salsa de manteca servida á parte, son sus únicos acompañamientos.

Los que quieren variar los servicios lo aderezan á la holandesa, al minuto, á la Perigord, á la reina, á la Santa-Menehould, con sustancia de cangrejos, en cacerola, con lechazas de carpa, etc.; pero todo esto nos parece menos noble que un rodaballo por el primer sistema, por reunir la sencillez con la majestad del héroe, y toda clase de compostura le ofende más bien que le honra; pero al día siguiente de su primera aparición es otra cosa, puede entonces

permitirse disfrazarlo; sus cualidades excelentes lo harán reconocer bastante.

El mejor de estos disfraces consiste en ponerlo en bechamel, preparación así llamada del nombre del Marqués de Bechamel, jefe despensero de Luís XIV, su inventor, y que se ha inmortalizado para siempre por esa sola salsa.

Los gastrónomos cuecen el rodaballo en una cantidad suficiente de leche buena con un poco de sal; este método es perfecto, porque aumenta la delicadeza de la carne de este pescado superior.

En el capítulo del arte de trinchar describirémos el modo de servirlo á la mesa.

Rodaballo en medio caldo

Cuando se quiere servir un hermoso rodaballo entero como entrada en el primer servicio, se le elige bien blanco y gordo, bien doble y muy fresco; se le vacía, y después de bien lavado por dentro y por fuera, se hace una incisión en medio del lomo, á nueve ó doce centímetros más cerca de la cabeza que de la cola; se levanta la carne de los dos lados; se suprimen parte de las vértebras con las espinas en el trayecto de la abertura; fijese la cabeza con una aguja é hilo pasado entre la espina y el hueso de la primera aleta ó nadadera; frótese todo el cuerpo del rodaballo con limón y cuézase en una cacerola á propósito con mitad de agua salada y mitad de leche; añádase un poco de corteza de limón y póngase á un fuego vivo; tan pronto como la ebullición empieza, se cubre el fuego y acaba la coción sin hacerlo hervir; se cubre el pescado con una hoja de papel untado y déjesele cálidamente que se sazone.

Un cuarto de hora antes de servirlo, se escurre el pescado. Póngase en un plato guarnecido de una servilleta, colóquese en medio del plato y en la servilleta un manojo de perejil, para hacer bombar el medio del rodaballo; rodéese éste de perejil y sírvase acompañado de dos salsas, provista una de ellas de una salsa blanca de alcaparras y la otra de una salsa picante ó de sustancia ó de jugo de pescado.

Puede servirse también con una salsa amarilla á la holandesa, una salsa de ostras, de tomates, á la grasa, una salsa blanca condimentada, una de manteca de cangrejo ó cabrajo, ó un picadillo de ese crustáceo.

Rodaballo á la bechamel

Se saca la carne de un rodaballo que haya sobrado de una comida anterior, y después de preparada, se adereza en un plato y vierte encima una bechamel.

Rodaballo á la regencia

Se cuecen en una cacerola dos ó tres libras de ternera cortada á tajadas; se mechan éstas con tocino; se añade un manojo de perejil, yerbas finas, laurel, cebollas, clavillo, sal y pimienta; se hace sudar, y cuando todo está unido póngase manteca buena y un poco de harina; hágase un rojo que se humedecerá con caldo, y cuando se esté seguro que nada queda pegado al fondo de la cacerola, ármese el rodaballo; hágase cocer con una botella de vino de Champaña ú otro vino blanco y con el jugo de ternera, teniendo la precaución de colocar la ternera por encima; cuando el rodaballo se halla cocido, déjese al amor de la lumbre y luego sírvase con un aderezo de cangrejos ligado con sustancia del mismo crustáceo y que serviréis sobre vuestro pescado.

Rodaballo á la Santa-Menehould

Se cuece á medias el pescado, bien preparado, como se ha dicho, con vino blanco y leche, añadiéndole manteca, sal, yerbas finas y cilantro.

Aderécese el rodaballo y después de empanado, hágase tomar color al horno ó bajo un horno de campana.

Sírvase con una salsa de anchoas.

Rodaballo al graten

Después de cocido en medio caldo y enfriado, se saca la carne y pone en una bechamel de vigilia; se calienta y adereza en un plato que resista al fuego; se espolvorea de miga de pan y de queso parmesano rallado; se vierte encima manteca derretida; se pone el plato sobre un fuego moderado con un horno de campaña encima, y cuando el pescado tiene un hermoso color, se sirve.

Rodaballo á la bayonesa

Se sacan los filetes de un rodaballo sobrante de otra comida; se quita la piel, dándole la forma de un corazón ó de un ruedo. Póngase en una vasija con sal, pimienta, aceite y vinagre de estragón, y cuando todo está bien sazonado, hágase con los trozos del pescado una corona en un plato. Rodéese dicha corona de un cordón de huevos duros, decorado con tiritas de cornichones y de anchoas, de hojas de estragón, de remolachas, de alcaparras, de trufas; rodéese el plato de corazones de gelatina y póngase una salsa bayonesa blanca ó verde en medio de la corona de filetes.



RAYA

La raya, cuya piel se halla erizada de asperidades, y al mismo tiempo de especies de escudos ó de defensas armadas de espinas, se llaman *rayas rizadas*. Esta especie es la más buscada.

Raya á la salsa blanca

Se cuece en agua salada con un poco de vinagre y algunas cebollas cortadas ó rodajas, bastando dos ó tres hervores para que quede cocida suficientemente. El hígado no exige más que dos ó tres minutos de coción en el agua hirviendo. Cuando está aderezado á punto de servirse, se vierte por encima una salsa blanca buena de alcaparras; hecha como está indicada á la palabra *salsa blanca*.

Raya á la avellana

Tómense dos alas de raya, cuézanse como hemos dicho para la *Raya en salsa blanca*; viértase sobre el pescado una salsa de manteca en la que se haya incorporado el

hígado de la raya blanqueado y machacado, una buena cucharada de vinagre de estragón y un fuerte polvo de macis.

Raya á la Santa-Menehould

Se cuecen á fuego lento una ó dos alas de raya en la composición siguiente: póngase en una cacerola leche, manteca amasada con harina, raíces de perejil, un manojito con rodajas de cebolla, ajo y un polvo de las cuatro especias; se remueve siempre hasta que hierva esta preparación y se pone la raya. Se retira el pescado, se escurre, se moja en manteca tibia, se empana; se repite segunda vez esta operación de la misma manera y luego se pone á fuego suave sobre la parrilla y sirve en una salsa Robert ó una remolada de alcaparras.

Raya en manteca negra

Después de cocida como la precedente, se cubre en una salsa de manteca negra y añade un aderezo de perejil frito.

Raya frita

Se toma una raya gruesa, se la despelleja y corta á tiras, á las que se dejan las espinas; se marinan esas tiras con vinagre bueno, cebollas cortadas, ramas de perejil y de finas hierbas, cebolletas, una punta de ajo, clavillos, sal, pimienta y manteca amasada con harina; se calienta este escabeche á fin de que la manteca pueda derretirse y se deja el pescado durante cuatro horas; pasado este tiempo se frien á fuego ardiente y se sirven guarnecidas de apio frito.

Raya con queso

Se despelleja y cuece la raya con un vaso de leche,

muy poca manteca, dos pellizcos de harina, dos clavos de especia, dos cebolletas, ajo, laurel, tomillo, sal y pimienta.

Se hace hervir y al poco tiempo queda la raya cocida. Entonces se retira y escurre, se pasa la salsa por tamiz y se reduce.

Se espolvorea el fondo del plato de gruyere rallado, colóquese la raya y guarnézcase con doce pequeñas cebollas cocidas en el caldo y escurridas; rodéese el plato de coscorrones fritos y viértase sobre la raya el resto de la salsa y cúbrase con gruyere rallado.

Vuélvase en seguida al fuego, con horno de campaña de tartera para hacerle tomar color y sírvase.

No se encontrará ya raya, no habrá queso; sólo se hallará un manjar exquisito.



PESCADILLA

La carne de este pescado, que se coge con abundancia en muchas de nuestras costas, es sana, ligera y de fácil digestión, conviniendo eminentemente á los convalecientes.

La pescadilla es mejor asada que hervida.

La pescadilla, pescado delicado y en general poco caro, sobre todo el mediano, es de un gran recurso en muchas capitales durante seis meses del año.

El empleo más usual de servirla es frita, de un hermoso color dorado y espolvoreada de sal blanca. Cuando esta fritura es bien crujiente, lo que depende casi siempre de su grado de calor, la pescadilla servida de este modo forma un asado de vigilia ó un relevo de asado graso, que seguramente no está destituido de mérito. Pero sus preparaciones no se limitan á la sartén. Se la sirve en entradas de diversas maneras, todas más apetitosas unas que otras, porque ese pescado, naturalmente muy dulce, tiene necesidad de ser realzado.

Puede, pues, aderezarse confiadamente á la burguesa, á la romana, al miritón. Se hacen de sus filetes admirables pasteles calientes, y esos filetes se sirven también en guiso, en salpicón, fritos y á la salsa Robert.

Pescadillas al gratin

Se preparan exactamente lo mismo que los lenguados al gratin.

Pescadillas con hierbas finas

Después de preparadòs los pescados se colocan en un plato hondo, en el que se habrá puesto manteca, perejil y cebolletas picadas, sal y nuez moscada raspada; sobre este lecho se colocan las pescadillas, dejando caer encima manteca derretida, y se humedece con partes iguales de vino blanco y de caldo. Cuando se hallen á medio cocer, se vuelven con precaución, y después de cocidos del todo, viértase sin quitar las pescadillas del plato, el caldo en una cacerola, añádase un poco de manteca mezclada con harina, cuézase y líguese la salsa, añadiéndole zumo de limón y un polvillo de pimentón, y viértase esta salsa sobre los pescados.

Pescadillas fritas

Quítenseles las tripas dejándoles el hígado; córtense las nadaderas y el extremo de la cola y hágansele incisiones oblicuas en cada lado; se reboza con harina y echan en la fritura bien caliente. Cuando están fritas y de color hermoso, se retiran, escurren y se siembra por encima un poco de sal fina, sirviéndolas sobre una servilleta. Pueden acompañarse aderezadas con perejil frito.

Cuando las pescadillas son gruesas, se las corta en dos ó fres trozos, procediendo del modo expresado.

Pescadilla á la parrilla

Después de preparada, conforme tenemos indicado, se hacen los cortes á los dos lados, poniendo sal y pimienta; déjense con aceite y en el momento de servir las, pónganse á la parrilla y ásense á fuego lento, cuidando de volverlas con frecuencia. Cuando están cocidas, se sacan con precaución y aderezan en un plato, vertiendo encima, ya sea una salsa de tomates con un aderezo de limones, ó de cornichones cortados á ruedas.

Filetes de pescadillas á la orly

Se sacan los filetes de muchas pescadillas un poco gruesas; se hacen marinar con zumo de limón ó un poco de vinagre, sal, perejil y cebolla. En el momento de servir, se reboza con harina, á menos que se prefiera hacerlo con una pasta de frito; friense, y cuando son firmes y de color hermoso, se sacan y escurren sobre un lienzo, y rebózanse con una salsa italiana ó una salsa de tomates.

Filetes de pescadillas al gratin

Sacados los filetes se adornan en toda su longitud en un relleno hecho de carne ó bien de pescado; póngase en el fondo del plato del mismo relleno; póngase encima los filetes en corona, cúbranse por dentro, por fuera y por encima con el mismo relleno; únase la superficie del gratin con la hoja de un cuchillo mojado en agua tibia; empánese y rocíese con manteca derretida, póngase al horno ó debajo de un horno de campaña para que tome color, y sírvase con una salsa italiana roja ó una española reducida.

Filetes de pescadilla con trufas á la conti

Sáquense los filetes, y después de preparados, hágase de cada uno cuatro pedazos; derrítase la manteca en una cacerola, en la que se colocan los filetes; sazónense con sal y pimentón; viértase encima manteca derretida y exprímase el zumo de los limones.

Cuando estén cocidos de un lado, se vuelven, se escurren y se pone en la cacerola en que han cocido rodajitas de trufas; se reduce la salsa, se liga con manteca y adereza el todo en una fuente guarnecida con coscorriones fritos.

OTROS PESCADOS

Aderezo para el pescado

Lavado y destripado se coloca en una besuguera, echando agua, medio vaso de vino blanco, sal, pimienta, laurel, cebollas, zanahorias en rodajas, tomillo, ajo y perejil, dejándolo hervir todo hasta su coción.

Entonces se retira la cacerola del fuego y se echa dentro un vaso de agua fría, hasta que se vaya á servir.

Se pone en la mesa sobre una servilleta doblada en una fuente.

Esturión al medio caldo

Se toma un sollo pequeño, y después de preparado convenientemente, se pone en una besuguera con un medio caldo de tocino raspado, sal, aromas; cuézase con fuego debajo y encima y riéguese constantemente. Cuando está cocido, escúrrase y sírvase con una salsa italiana, en la que se habrá hecho reducir una pequeña cantidad de medio caldo, añadiéndole un buen pedazo de manteca y un poco de pimienta de Cayena.

Esturión asado

Se toma un esturión mediano ó bien un pedazo de uno grande; se mecha de lardo condimentado; se hace marinar con vino blanco, sal, pimentón y especias; se pone al asador, se rocía con la marinada ó escabeche, y se sirve acompañado de una salsa picante.

Esturión estofado

Se mecha un trozo de esturión como se ha dicho ántes; se pone con lardo rallado; cebollas cortadas, zanahorias y chirivías cortadas á tajaditas, sal, pimienta, especias, un manojo de perejil, puerros, laurel y vino blanco; se cuece á fuego ardiente; se prepara una salsa picante que se moja con una parte del caldo en que ha cocido y se sirve.

Esturión en fricandó

Méchense las tajadas del esturión con tocino fino; enhárense y hágase tomar color en lardo derretido; póngase en una cacerola con blanco de ternera, trufas, setas, hierbas finas, cogollos de alcachofas y tronchos de apio; deságrese cuando ha terminado la coción, añadiendo á la salsa un poco de agraz. Para la salsa del esturión á la *real* se hace hervir el fondo de cochura con un medio litro de buena nata doble.

Truchuela á la holandesa

Después de vaciado, raspado y bien lavado el pescado, se escurre y pone en su interior un puñado de sal gris; cúbrese por encima y debajo de sal blanca y déjese de esta

manera por algunas horas, procurando tenerlo en un paraje muy fresco. Dos horas antes de servirlo, se lava, se ata la cabeza, se hacen algunas incisiones en el lomo (si bien no es indispensable) y póngase á purgar en el agua fría, en la que se habrá añadido leche; colóquese sobre el vientre en una besuguera llena hasta su mitad de agua hirviendo, á la que se unirá un litro de leche y la cantidad de sal suficiente; déjese hervir moderadamente por tres cuartos de hora, más ó menos, según su tamaño, y luego, cuando se reconozca que está perfectamente cocido, se adereza, colocado siempre sobre el vientre, en un plato provisto de una servilleta; rodéese de patatas cocidas en agua salada y de pequeños manojos de perejil, y hágase servir con dos salseras, en las que se habrá hecho derretir al baño-maría manteca muy fresca, con la sal correspondiente, pimienta, nuez moscada raspada y zumo de limón.

Truchuela á la inglesa

Se prepara lo mismo que la precedente.

Se conocen muchas otras maneras de aderezar la truchuela. Se la sirven á la navarra, á la regencia á la parisien, á lo banquero, á la real; se la come también al gratín, relleno, al horno, á la normanda, á la Laguipiere, á la provenzal; de vigilia, á la Vatel en delfin, á las yerbas finas, á la italiana, á la parrilla, á la crema y á las ostras, empanada, etc., etc.

La truchuela, preparada de esas maneras diferentes, adquiere el gusto de los diversos condimentos que la acompañan, ofreciendo una gran variedad de efectos.

Cuando después de haber figurado como pieza mayor sobre la mesa, quedan aún algunas buenas tajadas de truchuela, se utilizan aderezándolas; ora sea á la bechamel, ora al gratín, ora al queso, en croquetas, etc., ó bien mezclándolas con las ostras, almejas, colas de langostinos, para guarnecer las cacerolas de arroz, los timbales de pasta, empanadas, etc.

Sargo á la hostelera

Tómese bien fresco y después de haberlo vaciado, preparado, limpiado y partido á lo largo del lado del lomo del animal, póngase en un plato de loza ó de tierra y hágase marinar una media hora con aceite, sal fina y algunas hojas de perejil. Póngase á la parrilla y procúrese que no se pierda la lechecilla, y cuando se halle bien cocido aderécese y con una cuchara de madera introdúzcase en el lomo una salsa fría á la hostelera, que se habrá cargado de zumo de limón.

Se sirve bien caliente.

La lechecilla del sargo es un manjar muy delicado y muy agradable; se la prepara lo mismo que las lechazas de carpa y de arenque, en frito, en caja, en papillo relleno, al gratín magro, etc., etc.

Este manjar es excitante y ardiente, siendo preciso comerlo con moderación.

Sargo con grosellas verdes

Se rellenan los sargos con grosellas á medio madurar, bien mondadas y sin pepitas; se añade al relleno un poco de carne de anguila de mar ó de arenque fresco, manteca reciente; yerbas finas; sal y pimienta de Cayena. Cuando el pescado está relleno se cuece en agua salada, en manteca, cebollas y algunas rodajas de raíces; y una vez cocido, se escurre y sirve rebozado con una salsa de manteca preparada del modo siguiente:

Se toman dos puñados de grosellas á medio madurar, y después de haberlas partido en dos para sacarles las pepitas, se blanquean en el agua de sal; se escurren y echan en la salsa de manteca, en la que se añade un poco de crema doble y un poco de nuez moscada raspada. Este modo de comer el sargo es muy antiguo y no deja de ser agradable.

Este guiso no conviene más que á los estómagos robustos.

Cazuela de mero, corbina ó pez de limón

Se escama, limpia y sala el pescado, hecho trozos ó entero. Se pone manteca ó buen aceite á fuego regular; cuando está caliente, un ajo, de seguida cebolla y cuatro ó seis tomates. Se marean bien, y cuando lo están se les pone caldo de puchero á proporción, hierve un poco, sazonándolo con pimienta, clavo y azafrán; pero antes de ponerle el caldo se le echa un polvito de pimiento molido, que maree un poco, y se le agrega el pescado, que cocerá á fuego lento, pues si es demasiado fuerte se pega el pescado al fondo de la cazuela.

Cuando está cocido se le añade una cucharada de harina desleida en agua fría y agrio de limón;

Se sirve caliente.

Breca

Después de escamada y limpia se abre por el lomo, se le quita toda espina y se extraen las tripas y agallas, dejándola entera por el vientre.

Se rellena y avía del mismo modo que la pescada ó con una salsa de tomates, después de asado en el horno.

También se asa entera sin quitarle la espina y se le pone la salsa de salmonetes asados, ó bien la salsa en blanco ó la de corbina y mero.

Robalo y lisa

Estos pescados pueden aviarse del mismo modo, ó asados con salsa bayonesa. También se les pone la salsa siguiente: se marea entero enharinado y en aceite. Cuando está cochifrito, se saca y se coloca en una cazuela á propósito. Si el aceite en que se ha mareado es demasiado, se deja el necesario y se le añade como una nuez de manteca

de cerdo; se corta media cebolla gruesa, una hoja de laurel y una rebanadita de limón.

En estando esto bien dorado se le pone una cucharada de harina ya dorada, medio vaso de vino tinto y otro medio de caldo del puchero, sazonándolo con un par de granos de pimienta, almoradú y nuez moscada rallada.

Cuando dá un par de hervores, se pasa por el colador y se agrega la salsa sobre el pescado, hierva poco á poco, y cuando está cocido, se fríen unas rebanadas formando alegrías, las que se colocan en la fuente, sobre ellas el pescado y se rocía la salsa, sobre todo para servir caliente.

Calamares rellenos

Se lavan y limpian; se les arranca la cabeza y patitas y se dejan enteros, lavándolos muy bien hasta que se les saque toda la arena que puedan tener (escogiendo los más grandecitos).

Todas las cabezas y patitas se majan en un mortero y se van colocando en un plato. De seguida se les agrega un par de huevos duros, también mojados, pan rallado, pimienta, clavo, azafrán y perejil, todo molido, agrio de limón y todo se mezcla muy bien con sal al paladar.

Hecho este relleno, se toma una cucharita pequeña y se van llenando los calamaron que les quede algún vacío y se cosen por la abertura, con hilo, colocándolos en un plato.

Se pone una cazuela al fuego con manteca, y si es vigilia aceite. Cuando está caliente ó frito, se marean los calamares, que se volverán para que queden dorados por todas partes. Cuando lo estén, se van colocando en una cazuela y se dejan hasta que se haga la salsa como sigue.

En la misma manteca ó aceite se echa un ajo, y cuando está frito se le pone un pimiento verde, media cebolla y se deja marear. Después tomates hechos trozos y se deja que fríen. Cuando lo estén, una cucharada de harina y un polvito de pimiento molido; en dando un par de vueltas se les pone caldo del puchero ó agua, y cuando ha hervido se aparta y pasa por colador de lata y se rocía todo sobre los calamares que están en la cazuela.

Con fuego lento se les deja cocer, sazonándolos de sal y se sirven calientes.

Besugo cocido

Póngase suficiente agua en una besuguera, y cuando está hirviendo se pone el besugo; después de un hervor se le dá vuelta, y habiendo cocido lo suficiente, se reduce el caldo; se frie aceite con algunos ajos que se echan por encima, y en el momento de servirlo se le echa vinagre.

Besugo asado

Después de escamado y bien limpio, se seca con una rodilla y se le echa un poco de sal, se asa á fuego lento en las parrillas, y cuando esté asado, y al tiempo de servirle, se le echan ajos fritos con aceite y un poco de vinagre; también se le añade, si se quiere, un poco de caldo del puchero con un poquito de zumo de limón ó naranja agria.

Escabeche de besugo

Se limpia y prepara bien, se le echa un poco de sal bien molida, y se deja un día colgado á la sombra en punto ventilado; después se parte á trozos y se frie en aceite hasta que esté dorado, y este mismo aceite, con una cuarta parte de agua y tres de vinagre, unas rajadas de limón y hojas de laurel, se echa en la olla misma en que se han arreglado los trozos del besugo, y se tapa muy bien; á los diez ó doce días ya se podrá servir.

Besugo con cebolla

Después de limpio, se pone entero ó partido en rajadas á

freirse en una cazuela con cebolla picada; cuando esté ya ésta frita, se hace tostar un poco de pan, que se machaca con un grano de pimienta, se deslie en caldo del puchero y se echa encima del besugo.

Besugo frito

Se le quitan las espinas, y cuando está limpio se corta en rajas no gruesas y se fríe como cualquiera otro pescado.

Atún salado

Se pone el atún en agua veinticuatro horas para que se desale; si es agua corriente, mejor; se parte en trozos y se hace que dé dos hervores; se le quita aquella agua y se le pone otra para que vuelva á cocer, y si no queda bien desalado, se echa un puñado de coles, cebolla y un poco de paja de centeno, que con esto se desala.

Se escurre y se deja enfriar; se envuelve en harina, se fríe y se echa en la olla donde se ha de guisar, con cebolla frita en abundancia, y en lugar de caldo, vino blanco y todas especies, dejándolo cocer á fuego manso por un rato y dándole vuelta con cuidado.

Salpicón de atún

Después de desalado y cocido el atún, se hacen rebanadas de lo más grueso, entresacando lo magro; se corta cebolla cruda y se hace el salpicón echando aceite, vinagre y pimienta.

Atún á la catalana

Arréglese el atún sobre la fuente en que se ha de ser-

vir con aceite, perejil y yerbas finas bien picadas; cúbrase con miga de pan rallada y hágasele tomar color en el horno.

Atún en aceite

Después de limpio, se hace trozos, sin espinas, del tamaño de un limón, se les pone bastante sal, y cuando la ha percibido, se coloca al fuego una vasija que pueda contener todos los trozos, con agua suficiente. Cuando rompe á hervir se ponen los trozos de atún, añadiendo un buen puñado de sal, en disposición que cuando estén cocidos queden sabrosos.

En cociendo, que queden los trozos enteros sin deshacerse, se sacan escurridos y se colocan separados unos de otros sobre una tabla, encima de un paño, y se les dá vueltas á fin de que no les quede humedad ninguna, dejándolos por diez ó doce horas de este modo.

Cuando se han oreado perfectamente y se conozca que no conserva ya ninguna humedad, se van colocando en un tarro de cristal ó una vasija vidriada, con hojas de laurel, algunos granos de pimienta y clavo enteros.

Se cubren de aceite bueno pero crudo y tapan con un pergamino ó corcho herméticamente.

De este modo se conservan por mucho tiempo para comerlo cuando se quiera.

Sobrehusa de pescado

Puede hacerse con toda clase de pescados fritos.

Se coloca al fuego una cazuela con aceite ó manteca. Cuando está frito se le pone un ajo, de seguida pimienta verde y cebollas picadas groseramente. Dadas un par de vueltas se le echan tomates hechos trozos.

En estando todo cochifrito se le pone una cucharada de harina con un poco de pimienta molido, y en dando un par de vueltas se le añade caldo ó agua á proporción. Se sazona con pimienta, clavo y azafrán, todo molido, se le pone

sal y se deja hervir. Cuando ha hervido un poco, se pasa esta salsa, y en empezando á hervir de nuevo se le añade el pescado ya frito.

En dando algunos hervores se aparta y se sirve con agrio de limón.

Pajel á la parrilla

Después de limpio y preparado se le hace unas incisiones por los costados y pone á marinar por dos ó tres horas con sal, cebolla, perejil, vinagre ó zumo de limón, y una hora antes de servirle se pondrá á la parrilla untada con aceite; se acercará al fuego, rociándole de vez en cuando con aceite y un poco de limón, y cuando está, se sirve con una salsa de alcaparras y anchoas aparte.

Dentón á la alemana

Se escama, limpia y parte en rebanadas del grueso de un dedo, poniéndoles sal, limón, aceite, cebolla, perejil y pimienta; al cabo de una hora se pondrá en una cacerola ó plato de saltear con mateca, un poco de zumo de limón, perejil picado y pimienta; se pone bien tapado á muy poco fuego, por un cuarto de hora y se coloca sobre la fuente arreglando las rebanadas por su orden como entero; y se sirve con una salsa alemana aparte con manteca de anchoas.

Modo de hacer anchoas

Los boquerones han de ser frescos y gordos. Se les quita la cabeza y destripan, se lavan por cuatro veces en agua del mar y escurridos se les echa en una orza á propósito, cubriéndolos en cada tonga ó lecho con bastante sal, y se dejan así por veinticuatro horas, que resultará una salmuera fuerte.

Al cabo de este tiempo se prepara la vasija en donde hayan de conservarse, echando un rocío de sal en el fondo. Se sacan los boquerones bien escurridos de la salmuera y se van sentando uno por uno, con cuidado, vientre con lomo. Cuando está cubierto, se le rocía sal molida regular y sobre aquella se vuelve á ejecutar la misma operación, boquerones y sal á cada lecho, apretándolos continuamente con la mano.

A cada tres ó cuatro tandas se les ponen dos hojas de laurel, diez ó doce granos de pimienta y otros tantos de clavo enteros y un poco de orégano.

Cuando se ha concluido, se cubre de sal y se prensa con una tapadera de madera y algunas piedras ú otro peso por encima, y en esta disposición se dejan hasta que pase un mes, que estarán buenas para aviarlas.

Duran de este modo hasta cuatro años.

Se hacen anchoas también salando el pescado por veinticuatro horas en buena salmuera y después descabezándolo. Estos no se mojan, y se colocan con sal solamente en la vasija, prensándolos también, pero no están tan sabrosas ni duran tanto.

Modo de hacer anchoas frescas

Los boquerones han de ser gordos y muy frescos. Se les quita la cabeza y las tripas, se lavan en agua del mar, y ya enjuagados se colocan en una vasija honda, poniendo sal á cada tonga y concluye con sal por encima. Se oprimen un poco con algún peso por parejo, y á las seis ú ocho horas se les echa un poco de vinagre.

A las veinticuatro horas se pueden comer y suelen durar, no faltándoles la salmuera y vinagre, por dos ó tres meses.

Modo de aviar las anchoas

Sacada la porción que ha de aviar, se enjuaga y des-

pués se deja en agua clara por un cuarto de hora. Al cabo de este tiempo se les quitan todas las espinas, abriéndolas por mitad y sacándoles las raspillas del vientre, bien limpias.

De este modo se van colocando en otro plato, con agua y vinagre.

Al cabo de otro cuarto de hora se van sacando escurridas y colocando unidas en semestría en la fuente donde hayan de servirse.

Cuando toda está cubierta, se pone por encima una poquita cebolla picada, perejil, pimienta molida, ajo picado, vinagre y aceite, adornándola con aceitunas sin hueso y ruedas de huevos duros, dejando un par de yemas, que se majarán, y desleídas con un poco de vinagre y aceite se les echarán por cima para servir las.

Sardinas fritas

Se lavan en tres ó cuatro aguas.

Se dejan en la última agua por espacio de dos horas para que pierdan la sal del transporte, aunque sean frescas.

Se escurren en un plato por algún tiempo.

Se rebozan en harina y se sumergen en el aceite bien frito.

Deben freir diez minutos.

Sardinas rellenas

Quitadas las cabezas y limpio el interior de las sardinas, se quita la raspa, teniendo gran cuidado de que con ella salgan todas las espinas laterales; hecho lo cual, una por una se rellena con huevos duros, perejil y aceitunas, muy bien picado todo, agregando un poco de canela, miga de pan rallada y huevo batido para formar la masa del relleno. Después se unen las dos mitades, que no se habrán dividido sino por un lado, y envueltas en una masa forma-

da de huevos batidos, harina y vino blanco, se freirán en aceite, ó mejor en manteca de vacas, hasta que el exterior quede dorado.

Dorada

Pescado de carne muy apreciada, agradable y delicada, que se digiere generalmente bien; con todo, los convalecientes deben usarla con moderación.

La dorada se come ordinariamente cocida al caldo corto y con una salsa blanca de alcaparras. Se la come también frita, y se toman tiras de carne que se empanan y sirven con un puré de tomates ó con un gniso de olivas rellenas.

Dorado ó gallineta

Este es otro pescado que alcanza la talla de 60 á 80 centímetros; su cuerpo es comprimido, ovalado, terminado por una cola corta; su forma tiene algo de grotesco, y sus reflejos metálicos sobre un fondo gris de plata cruzado de fajas amarillentas lo hacen notable.

Su mancha negra ha inspirado diversas creencias á los pescadores; según unos, es la impresión de los dedos de San Pedro cuando lo sacó del agua para tomar, por orden del Salvador, la pieza de moneda que debía satisfacer al fisco; según otros, estas marcas son las impresiones de los dedos de San Cristóbal, que tomó ese pescado para entretener al niño Jesús cuando lo llevaba sobre sus espaldas para atravesar el mar.

Se le llama de San Martín á causa de la época en que se pesca.

Su carne es deliciosa y se acomoda bien al medio caldo

Lamprea

Las lampreas se comen estofadas, á la engevina, pro-

cedimiento colinario tenido en gran consideración entre los gastrónomos; se hace una salsa de vino con puerros que se espesa con harina; se acomoda también á la tártara, á las setas, á la salsa dulce, á lo marinero, etc.

Se hacen excelentes pasteles fríos, etc.

Los de Burdeos gozan de grande estima.

La freza de la lamprea es un platito ligero que es muy buscado con el nombre de *sept œils*.

Se le recibe de Ruan y de Barfleur ya preparado, con una mezcla de manteca fresca de puré de acederas y de yerbas finas, en tarros llamados *pichets*.

Es manjar que no conviene á los convalecientes.

Congrio ó anguila de mar

Pescado que con mucha injusticia no se aprecia bastante. Su carne tiene un sabor de marea pronunciado, que se le hace perder cociéndolo al tercio en un medio caldo, después de haberlo cortado á trozos.

Estos se ponen enseguida á la parrilla para ser aderezados á la tártara, á la Santa-Menehould, á la salsa con alcaparras, ó á los cornichones picados.

Se puede igualmente acabar de cocer á lo marinero, ó á la pollada, ó en fritura, ó sazonado como la raya.

Es un pescado poco nutritivo, pesado, de difícil digestión, que no conviene ni á los convalecientes ni á los estómagos débiles y delicados.

Congrio frito

Para freír el congrio se procede del modo siguiente:

Se lava y corta á tiras la carne de un pedazo de congrio y se ponen á marinar en un escabeche por espacio de dos horas. Quince minutos antes de servirlo se escurren los trozos, se pasan por harina y echan en una fritura hirviendo.

Así que hayan tomado un color dorado, se sacan con

una espumadera y se aderezan y sirven calientes sobre una rama de perejil frito.

En una salsera se sirve aparte una buena salsa de tomate.

El congrio se come también al medio caldo. Tómese un pedazo de congrio, quítese la parte negra del vientre y la espina del medio.

Se ata para conservarle la forma, se cuece en un medio caldo ricamente aromotizado, y espúmese después de media hora ó un poco más de cochura, según el tamaño del trozo; escúrrase, sáquese la piel y sírvase en un lecho de perejil con patatas alrededor.

Salsa de aceite, salsa de manteca y alcaparras, ú holandesa aparte.

Barbo

Pescado de mar muy semejante á la perca de agua dulce.

La carne es blanca, hojosa, delicada, sabrosa y de fácil digestión. Se cuece y prepara de la misma manera que la truchuela y se come con las mismas salsas; marinada y á la parrilla es un excelente alimento.

Hay mucha clase de barbos; alcanzando generalmente bastante tamaño, pues que los hay que pasan de un metro y alcanzan hasta dos metros de largo.

El barbo tiene alguna semejanza con la truchuela, pero sus escamas son más anchas y su cuerpo tira á encarnado.

Los pequeños, marinados y asados á las parrillas, son un manjar muy apetitoso.

Barbo en media salsa

Para preparar este pescado como indica el epígrafe, se necesita que sea grande, de dos libras lo menos.

Se vacía y limpia escrupulosamente, abriéndole poco el vientre, si no se le escama.

Se coloca en una besuguera y se le rocía por los dos lados con vinagre fuerte hirviendo; después se polvorea con sal fina y pimienta, dejándolo así.

En seguida se echa agua en una caldera, y otra parte igual de vino blanco, de modo que pueda nadar en dicha cantidad de líquido el pescado.

Se añade sal, pimienta, yerbas finas y cebollas, poniendo la caldera á fuego vivo para ebulir este caldo.

Se mete el barbo en el mismo y cuece.

Terminada su coción se escurre; se le quita la piel por entero, con sus escamas, y se sirve en una servilleta sobre una bandeja, rodeándolo de perejil en rama.

Se saca así frío á la mesa, con las vinajeras.

Barbado

La carne de este pescado es blanca, delicada, excelente. Se le prefiere generalmente á la del rodaballo, y es de dimensión menor que este último. Los barbados jóvenes son preferibles á los viejos.

Barbado escabechado

Después de haber limpiado y vaciado el pescado, se le hacen algunas incisiones en el dorso para que pueda estar bien penetrado del escabeche, que se compondrá con agraz, sal, pimienta, cebolletas, laurel y limón; déjesele así por espacio de dos horas. Pasado este tiempo, pásese por miga de pan, después de haberlo remojado en manteca derretida y polvoreado con una poca sal; cuézase en una tartera ó al horno y sírvase ese plato con una puré de acedera ó de tomates.

Barbado á la bechamel

Después de haber dispuesto el pescado, póngase á cocer

en leche cortada con otra tanta agua salada; añádanse cebollas cortadas ó rodajas, tomillo, laurel, perejil, cebolletas, ajo, clavillo y pimentón. Para que el barbado sea muy blanco, es menester hacer el medio caldo aparte, pasarle por tamiz y poner en seguida el barbado dentro, teniendo cuidado de cocerlo á fuego muy suave y sin hervir, á fin de que el pescado no se raje.

Cuando está suficientemente cocido, se retira, se deja escurrir y se sirve cubierto de una salsa á la bechamel.

Barbado á lo parmesano

Se saca la carne de un barbado sobrante, se pone en una bechamel espesa y se calienta el todo.

Se adereza en un plato, procurando que lo de encima esté bien unido.

Espolvoréase con miga de pan y luego con queso de Parma bien rallado.

Póngase en un horno de campaña ese plato de entrada, para hacerle tomar color.

Sírvase caliente.





CRUSTÁCEOS

Langostinos al natural

Se cuecen en agua, cebollas y un poco pimienta.
Después de cocidas, se colocan las colas en un plato,
desprovistas de su cáscara.
Así se presentan á la mesa.

Langostinos á la vinagreta

Después de tenerlos al natural, según se ha dicho, se
prepara aparte un compuesto de aceite, vinagre, huevos
cocidos duros en ruedas, sal, pimienta y algunas yerbas
finas picadas.

Colocados en un plato, se les vierte encima este adrezo.

Manteca de cangrejos

Después de haber lavado unas docenas de cangrejos,

se cuecen á fuego lento con vino blanco y mucha especia.

Aun calientes, se ponen unos encima de otros, muy apretados, formando pila, y se les añade un cuarterón de manteca, machacándolos después en un mortero.

Cuando la pasta esté perfectamente amalgamada, se pone al fuego y se deja cocer con un poco de vino blanco, durante media hora.

Se echa agua fría en una tartera, y se coloca encima un colador limpio.

Sobre éste se derrama poco á poco la pasta, y se oprime, á fin de que la manteca pase al través y caiga en el agua fría, en la que se deja, por último, y donde debe conservarse.

Esta manteca de cangrejos es un agradable condimento, muy usado para comer ostras frescas.

Cangrejos

Los cangrejos grandes, que los hay mayores que las langostas, se aderezan echándoles dentro un poco de vino, pimienta, manteca fresca y zumo de limón.

En seguida se ponen sobre la parrilla á estofar, advirtiéndoles que han de estar cocidos de antemano.

Los cangrejos pequeños se han de estofar vivos, en agua, sal, vino, unas gotas de vinagre y pimienta.

Ostras

La mejor manera de comerlas, es crudas; bien antes de empezar á comer, bien después de la sopa.

Se presentan abiertas en la mesa, sin la concha de arriba y con su misma agua.

Entre ellas, van colocados algunos medio-limones, para echarlas unas gotas del zumo, y así se sorben.

El vino para este manjar es la manzanilla.

Almejas á la marinera

Se saltan las almejas en una sartén con un buen peda-

zo de manteca, perejil, cebolletas y ajos picados.

Se añade pimienta y un poco de miga de pan y se sirven.

Almejas al minuto

Se cuecen y abren del modo indicado.

Se pasa por tamiz el agua desprendida por las almejas, no guardando de ella más que la cantidad que se necesite.

Añádase manteca ó aceite y perejil picado. Saltéese el todo y sírvase después de haber añadido el zumo de un limón.

Langostas

Las langostas se comen cocidas con agua, sal y pimienta.

La parte que está dentro de la concha mayor, después de bien cocida, se abre, y con una cuchara se saca un poco de carne de ella, se deshace poniéndole vino blanco, pimienta y nuez moscada; un poco de manteca fresca, zumo de limón y sal, y se pone luego sobre las parrillas, que dé un hervor.

Los demás tuétanos se comen descarnándolos con pimienta y sal.

Langosta en salpicón

Después de cocida, se le extrae la carne.

Se parte en pedazos, poniéndolos en una fuente.

Se le echan cebollas cortadas, aceite y un poco de vinagre.

Se deja así preparada por espacio de una hora, para poderla servir.

Almejas á la pollada

Después de limpias y bien lavadas, se ponen en una

cacerola, sobre el fuego, sin añadirle nada.

Se remueven y á medida que abren, se saca la concha entera ó sólo una de las pechinas.

Se ponen las almejas en otra cacerola; se añade un buen pedazo de manteca ó aceite, pimentón, nuez moscada raspada, perejil y cebolletas picadas.

Se pasa por el fuego, poniendo un poco de harina; se humedece el todo con caldo y un poco del agua que habrán desprendido las almejas y que se habrá pasado por tamiz; se hierve por algunos instantes y se tiene todo cálidamente.

En el momento de servir, se espesa con yemas de huevo la salsa y se añade el zumo de un limón.

Caracoles

Los hay de viña, de mar y de río.

Los de viña son los mejores.

Modo de limpiarlos

Se ponen en un barreño ó vasija sin agua.

Se echan encima uno ó dos puñados de sal y uno ó dos vasos de vinagre; á los pocos instantes comienzan á sacar espuma y se les deja así por media hora, pasada la cual el barreño contiene una cantidad de espuma cuatro ó cinco veces mayor que el volumen de los caracoles.

En este estado, se lavan con mucha agua, hasta que salga clara y limpia.

Los caracoles son perfectamente solubres é inofensivos, porque la sal y el vinagre les ha hecho evacuar en espuma todas las impurezas que podían contener.

Caracoles á la santoña

Se tienen caracoles de viña, que se lavan y colocan á fuego vivo sobre una parrilla, uno al lado del otro, con la

abertura hacia arriba y un grano de sal, á fin de retenerlos en la concha.

Se dejan por un minuto sobre el fuego, soplando, mientras tanto, la baba que hacen á la abertura de su concha.

Cuando no hacen más espuma, se retira la parrilla del fuego, y se introduce en la concha de cada uno de ellos, una gota de aceite bueno, un polvito de pimienta y se vuelve la parrilla al fuego por un minuto.

Si los caracoles son pocos ó muy cocidos, salen con dificultad de la concha; pero si lo están al punto conveniente, se les retira fácilmente con auxilio de un alfiler.

Es un plato rústico pero delicioso.

Guisado de caracoles

Después de purgados los caracoles, se lavan en cuatro ó cinco aguas; luego se ponen en una vasija ancha con agua, cuando se bañen una vez: así se ponen sobre 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 acabarles de quitar el verdín.

Friase cebolla con aceite y 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, sazonándolas con todas las especias, hinojo y tomillo; se deslien luego con caldo de los caracoles.

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.

ALCACHOFAS

La alcachofa proporciona eminentes servicios á la cocina, sin la que no se puede pasar, siendo una verdadera calamidad cuando falta. Debemos también advertir que es un alimento sano, nutritivo, astringente, ligeramente afrodisiaco, gracias tal vez á los condimentos pronunciados, con que se la sazona.

Alcachofas á la casera

Las alcachofas se sirven tiernas y frescas; se cortan las primeras hojas que las cubren; si son mayores que una nuez se cortan por la mitad, se colocan en una concha ó pechina sobre unas hojas de vid, y se les acompaña de una salsa á la vinagrilla, compuesta de buen vinagre, de agraz, si lo permite la estación, sal, pimienta y yerbas finas.

Alcachofas fritas

Para servir las *fritas* se cortan en rajas de arriba á bajo, se las arranca la extremidad de las hojas, se quita la

pelusa del interior, se les separa la parte inferior, se las lava en agua avinagrada, se las hace gotear, se las coloca en una cazuela, en que habrá una pasta líquida, hecha con huevos, harina, crema, pimienta, sal y una cucharada de aguardiente superior; se las revuelve bien en esta preparación, y se las fríe en aceite ó manteca fresca de puerco; se las deja gotear delante del fuego, y se las coloca sobre perejil frito, espolvoreándolas con sal fina.

Alcachofas á la pebre

Se escogen las más pequeñas, se parten en cuatro pedazos, se las quitan en las primeras hojas, se corta la parte superior de las otras y el troncho, se cuecen en agua y se sirven en agua fría con las vinagreras, sal y pimienta.

Alcachofas á la salsa blanca

Se limpian, cuecen y ponen en agua fría como las anteriores. Se vuelven á calentar al tiempo de servir las, metiéndolas en agua hirviendo después de quitado el heno. Se ponen en un plato, echándolas salsa blanca en el hueco del cogollo. Se puede también servir la salsa aparte en una salsera.

Alcachofas rellenas

Se despojan de las hojas exteriores y se les hace dar un hervor en agua y sal; se ponen en un tablero á que escurren bien; se tiene manteca en una cazuela y después de rellenar las alcachofas con un picado de ajo crudo, perejil, aceite y pan rallado ó con carne muy picadita, se les pone en ellas á fuego dulce, cubriendo la cazuela con una tapadera de hierro con rescoldo hasta que se tuesten.

Si se quiere con salsa, se pasan por un batido de yemas y se echa una salsa de avellanas.

Alcachofas en dulce

Despuntadas y mondadas, se cuecen en caldo y sal; después se escurren, echando sobre ellas tocino frito, manteca, cebolla picada y frita; échese por encima un poco de azúcar y que dé algunos hervores á fuego manso. Es plato que usan mucho en los conventos de religiosas.

Alcachofas á la italiana

Divididas en cuatro partes iguales, se les quita el heno y se frotran con zumo de limón; se retiran y se dejan escurrir, sirviéndolas con una salsa italiana.



ENSALADA

Las plantas que se emplean para la ensalada son: la lechuga, la achicoria rizada, la escarola, la achicoria silvestre ó barba de capuchino, el apio, los berros, el rapónchigo, la verdolaga y la yerba de los canónigos.

La ensalada debe limpiarse y lavarse con cuidado, dejándola escurrir y sirviéndola sin condimentar con las vinajeras. Cuando la estación lo permite, se puede adornar la ensalada con flores de capuchinas, ó remolachas cocidas cortadas á discos.

La manera de aderezarla depende del gusto de cada cual, pues unos la desean con mucho vinagre, mientras otros quieren se prodigue el aceite y la mostaza, ó la apetezen la achicoria y la romana con ajo; por lo que no deja de ser difícil condimentarla á gusto de todos los consumidores.

El modo mejor de preparar la ensalada á gusto del mayor número, es por el método llamado á lo Chaptal.

Se pone en la cuchara de madera la sal y la pimienta necesaria á la cantidad de ensalada que se ha de aderezar. Se vierte encima un poco de aceite y se hace disolver la sal. Luego se añaden tres cucharadas de aceite, se revuelve para que se impregnen bien las hojas, se pone una cucharada de vinagre y se sirve.

Tres cucharadas de aceite y una de vinagre son suficientes para una ensalada destinada á seis personas.

El método que sigue nos parece preferible.

Córtanse yerbas finas en una fuente, añádese sal y pimienta, viértase la cantidad de aceite y de vinagre suficiente, bátase bien el todo y échase la mezcla sobre la ensalada, que se revolverá bien á fin de que cada hoja se impregne como corresponde.

Si se trata de achicoria, de escarola ó de romana y se apetece el gusto del ajo, puede frotarse una corteza de pan que se pone en la ensalada y se llama *capon*, ó puede también, y es lo que nosotros tenemos por mejor, machacar el ajo y mezclarlo con el aceite y el vinagre.

Apio

El apio casi siempre se mezcla con otra ensalada; con la verdolaga, con la barba de capuchinc, etc. Es preciso escoger las pencas bien blancas, cortarlas de cinco á seis centímetros de largo, lavarlas y colocarlas en una ensaladera.

Esta ensalada se condimenta con la mostaza.

Achicoria

La achicoria rizada es la mejor, eligiendo la que tiene las hojas bien finas y el cogollo bien amarillo. Se saca lo verde, se limpian y lavan bien, porque pueden encontrarse en las hojas pequeños gusanillos.

Se escurre y pone en la ensaladera, disponiéndola con un adorno de perifollo ó de estragón.

La achicoria silvestre no se lava; basta enjuagarla, cortarla á pedazos de cinco centímetros, sirviéndola con perifollo y remolacha.

Lechuga

Tómense cogollos de lechuga y córtense en muchos tro-

zos sin lavarlos, pónganse en la ensaladera y aderécense antes de servir.

Se adorna generalmente con el perifollo, cebolleta y estragón.

Ordinariamente se ponen huevos duros con la ensalada de lechuga.

En algunas localidades extranjeras sustituyen el aceite con nata ó tocino derretido que vierten caliente; pero en este caso debe comerse la ensalada en seguida.

Lechuga á la valenciana

Cortada en cogollos y éstos en pedazos bien enjutos, se añade trocitos de atún salado y lavado por dos ó tres aguas, alcaparras, aceitunas negras, cebolletas picadas, sal, aceite y vinagre, pimientos pequeños verdes, en pedazos; pepinos y tomates cortados lo mismo.

Cuando en vez de atún salado, se le pone escabechado, se conoce generalmente por ensalada á la zaragozana.

Escarola á la andaluza

Limpiada de sus hojas verdes, se pone en agua después de cortadas, y al servirla se saca poniéndola en la fuente, en la que se habrá restregado un diente de ajo: se sazona con sal aceite, vinagre, pimiento encarnado molido y un poco de agua fresca.

Algunos añaden tomate cortado á pedazos.

Ensalada italiana

Se compone de varias hortalizas, como son el apio, la escarola, achicorias, lechuga y de varias yerbas para guarnecerla, como perrifollo, berro y otras de esta clase, y se añade al arbitrio del cocinero.

Algunos le echan granos de granada con azúcar, y otros con tomates crudos.

Puede adornarse la fuente con huevos Juros.

Ensaladas cocidas

Se hacen ensaladas cocidas con judías verdes, con lentejas, patatas, coliflores, lombarda, etc., aderezadas con aceite y vinagre.

Gazpacho (sopa fría)

Se frota con ajo crudo una fuente, y después se echan aceite, cominos, pimienta y sal, y se bate hasta que esté bien mezclado; póngase después pan partido en pedacitos redondos ó cuadrados, y después de haberlos revuelto en la fuente, se echa agua fresca, dejándolos así un poco hasta que el pan se esponje, y en el momento de servirlo se pone vinagre, pero no antes, á fin de que el pan no se agrie. Se pueden añadir algunas rajadas de pepinos, cebollas y pimientos.

Gazpacho extremeño

En ese país, naturalmente caluroso, se usa el gazpacho en el verano como una especie de refrigerante, tanto en las clases elevadas como en las trabajadoras.

Las primeras lo suelen usar en el estío, en vez de la ensalada de lechuga, que ya en esta época es muy rara, porque los calores la arrebatan y hacen espigar. Y las segundas, que en esta estación naturalmente están en las eras ó segando, lo suelen tomar entre las comidas, tanto para refrescar, cuanto para alimentar alguna cosa, puesto que generalmente lo cargan bien de pan.

Se compone, pues, del modo siguiente:

En un mortero ó almirez se echa un poco de aceite, sal y uno ó dos dientes de ajo; se maja bien y luego se le aumenta un poco de miga de pan mojado, se vuelve á majar con el aceite, el ajo y la sal, de modo que se mezclen hasta que formen como un unguento.

Una vez así, se le echa unas gotas de agua (algunos en este estado suelen echarle también pimienta) y se revuelve con la mano del mortero ó almirez para que se vaya desliendo, aumentándole así agua, sin dejar de menearlo hasta llenar el mortero, vaciándolo en la fuente, y en la que se le acaba de echar el agua que se quiera.

Esto hecho se le miga el pan, no con el cuchillo, sino con la mano y á retortijón, dejándolo esponjar en este caldo hasta que se vaya á comer, cuidando un cuarto de hora antes de picarle un poco de cebolla para que tome este gusto, y no echándole el vinagre hasta el momento mismo de servirlo; pues si le añaden este ingrediente antes, el pan lo absorbe todo y se pone agrio.

El tomate, el pimienta verde y el pepino todo picado, le hacen muy bien; el tomate y pimienta se le echa casi siempre.

Cohombros y pepinos

Se escogen los más tiernos, y después de pelados y cortados á la larga en cuatro, se quitan las simientes, y luego al través en rebanadas delgadas; se colocan sobre un cedazo con sal, para macerarlos por una media hora. Al servirlos se exprime con un paño, mondándolos con aceite. sal, vinagre, pimienta, hinojo verde, cebolla, perejil y perifollo.

PATATAS

La patata es un tubérculo preciso para la cocina, por admitir toda clase de preparaciones y de transformaciones que la convierten en un alimento sano y agradable.

Cuando se han de servir enteras, es preciso escoger las que sean de una clase que al cocerse no se deshagan, y por el contrario, se elegirán las muy harinosas cuando se han de emplear en la confección del puré.

Patatas al natural

Se cuecen las patatas al horno, con agua ó al vapor, pero las que son cocidas al horno son preferibles.

La manera mejor de cocerlas es exponerlas al vapor del agua hirviendo.

Para esto basta una simple cacerola.

Se toma un pequeño zarzo de mimbres con reborde, colocando este debajo y en el fondo de la cacerola muy poca agua; encima del zarzo se colocan las patatas, y sobre la tapadera se pone un lienzo para evitar la evaporación.

De este modo son menos acrés que cocidas de otro.

Las patatas cocidas así se comen con manteca ó aceite y sal.

Patatas á la salsa blanca

Se cuecen y pelan las patatas estando lo más calientes que se puedan aguantar. Se cortan á rajas y se arreglan éstas en una fuente; sobre ellas se echa una salsa blanca.

Patatas guisadas

Pónganse á freir las patatas; se les echa agua y sal, y cuando estén á medio cocer, se les echa de todas especias, perejil, ajos fritos, azafrán y miga de pan mojado; y desleido todo, se echa en las patatas, dejándolas cocer un rato.

Se ponen también las patatas á freir con pimienta y sal, se añade agua, se machacan unos ajos, cominos y una rueda de patatas, un chorrito de vinagre y se deja cocer un rato.

Patatas estofadas

Se cuecen en agua, se pelan y se cortan en rodajitas, se ponen en una cacerola con manteca, sal, pimienta, perejil y cebollas picadas con un poco de harina. Se les echa caldo de carne ó de vigilia y un buen vaso de vino, sirviéndolas con poca salsa.

Albondiguillas de patatas

Se mondan y cuecen á vapor patatas manchegas; se machacan al mortero con yemas de huevo, en la proporción de ocho yemas y cuatro onzas de azúcar por cada libra de patatas.

Bien molido todo, se hacen las albondiguillas con la

mano enharinada, ó mejor con una jícara, y se fríen con manteca ó aceite hirviendo.

Se sirven polvoreándolas con azúcar y canela.

Patatas en salsa

Cocidas ya las patatas y cortadas, ténganse lo más calientes posible.

Se deslíe harina de patatas con manteca, caldo, sal y pimienta, en poco fuego.

Tan luego como esta salsa esté suficientemente ligada, se añadirá, si se quiere, alguna anchoa picada ó alcaparra, y con ella se regarán las patatas.

Sírvanse lo más calientes posible.

Patatas á la naneta

Hágase en la cacerola una masa ó rojo con manteca y harina; deslíase con caldo de carne ó de vigilia; échense las patatas crudas, peladas y en pedazos delgados; añádase sal, pimienta, perejil en rama y demás yerbas.

Se pueden servir solas ó con la carne asada que convenga.

Patatas á la alemana

Pélese y pártanse en rebanadas las patatas cocidas en estofado; córtense pedacitos de pan delgados y cuadrados; fríase todo en manteca; póngase en un plato hondo y riéguese con un cocido de fécula de patatas. Antes de servir las se puede dar color al guiso rociándolo con azúcar y poniéndolo en el horno de campaña.

También se puede bañar con la pala hecha ascua.

Patatas á la polaca

Pónganse á cocer patatas bien lavadas en agua con un

poco de manteca, dos cebollas grandes en cuatro pedazos, tomillo, laurel, clavo, sal y pimienta en grano; déjese cocer hasta que se pueda hundir un dedo dentro; póngase en una criba á que escurran; se pelan, se parten en dos ó tres partes, y por encima se cubren con salsa blanca con alcá-parras.

Patatas á la duquesa

Pélese y córtense en pedazos, que se deberán haber cocido en agua de sal con un manojo de ajedrea; pónganse en una cacerola con algunas cucharadas de salsa espesa; deslíanse en ella yemas de huevo y se sala ligeramente: se añade un buen pedazo de manteca y se liga todo meneándolo con rapidez.

Patatas en sartén

Se pelan y cortan en rebanadas delgadas, después de cocidas; se ponen en una sartén con muy poca manteca ó grasa; se vuelven hasta que tomen un color subido y se sirven sin salsa.

Se pueden emplear para guarnecer los platos de espinacas rellenas de carne ó ropa vieja en lugar de cortezas de pan fritas.

Patatas cocidas

Se escogen 20 patatas que se cortan en pedazos de forma oval, de 5 centímetros de largo por 3 de ancho; se lavan y ponen en una cacerola de cabida de 2 litros, con un litro de agua y 10 gramos de sal; se cuecen durante 15 minutos; esto es, que no queden cocidas más que hasta los tres cuartos de coción, para completarla en seguida al vapor.

Se conoce el primer grado de coción, pinchando con un alfiler, que debe penetrar en la patata sin resistencia.

Se echa el agua y se acaba de cocer al vapor, lo que se

consigue colocando las patatas sobre un fuego muy dulce, y tapándolas con la cubierta de metal con fuego encima.

Deben bastar 8 ó 10 minutos para que queden cocidas á punto.

Patatas salteadas

Se mondan y cortan como tenemos dicho, y después de lavadas y enjutas, se pondrá 35 gramos de manteca clarificada en un plato de saltear, bastante grande para que las patatas no se encuentren unas encima de otras.

Se calienta la manteca para que se derrita sin ennegrecerse, y ponen las patatas en ella, salteándolas cada dos ó tres minutos para que tomen un color por igual.

Cuando son flexibles bajo la impresión del dedo, la cocción ha terminado.

Las patatas salteadas deben servirse tan pronto como están cocidas.

Patatas fritas

Se mondan seis patatas de igual tamaño en lo posible, y cortan á lo ancho en láminas de cuatro milímetros de espesor.

Se pone en la sartén un kilo de grasa para fritos que se funde á fuego vivo, y cuando esté muy caliente se echan dentro las patatas de modo que queden cubiertas ó nadando en ella; se revuelve de tanto en tanto con la espumadera para que las patatas se cuezan por igual, debiendo bastar 8 ó 10 minutos.

Cuando tienen un hermoso color dorado, se ponen á enjugar entre dos fuegos, se espolvorean con sal y adorna el plato con que debe servirse.

Para las personas que desean las patatas que crujan, se tendrá cuidado de freirlas 4 minutos más.

Croquetas de patatas

Se mondan y lavan un kilo de patatas que se ponen en

una cacerola con agua que las cubra, y cuecen después de sazonadas de sal.

Cuando están cocidas á los tres cuartos, se echa el agua, y ponen al horno hasta que estén completamente cocidas.

(Algunos cocineros se contentan con cocerlas completamente en el agua y ponerlas á enjugar entre dos fuegos ó bajo la hornilla en la misma cacerola).

Después de cocidas, se pasan al cedazo por pequeñas partes, y el puré que se recoge se pone en una cacerola, con 20 gramos de manteca y dos yemas de huevo por litro de puré.

Se espolvorea la mesa de harina y se divide la pasta en partes iguales formando las croquetas en figura de pera, bola ó tapón, según el plato á que se destinan; se enrollan en el huevo batido y se condimentan pasándolas últimamente por miga de pan y se fríen un cuarto de hora antes de servir las.

Patatas llamadas duquesas

Se preparan como para las croquetas que acabamos de explicar, teniendo cuidado de no poner manteca; se espolvorea la mesa de harina y se extiende la pasta en tablitas ovales del espesor de 3 centímetros por 6 de largo y 4 de ancho.

Cuando se van á servir, se fríen con mucha manteca; se escurren en un lienzo y sirven.

Patatas á la italiana

A la pasta anterior se aumenta bastante queso parmesano raspado, se hacen bolitas, las que se pasan dos veces al huevo y pan, y se fríen como las anteriores.

Patatas con nata

Después de cocidas, peladas, y cortadas, se pone en una cacerola un pedazo de manteca amasada con harina, se

deslíe con la nata, se sazona con sal y pimienta, se menea esta salsa; cuando esté próximo á cocer se echan las patatas, se saltean y sirven bien calientes.

Patatas á la holandesa

Hágase una masa de las patatas como las precedentes; rehógese, sazonándola con sal, pimienta y yerbas finas picadas; se moja con un poco de jugo de vaca,, se forman bolas, se rebozan en yemas de huevo batidas, se frien y se sirven guarnecidas de perejil frito.

Patatas á la Rossini

Se ponen las patatas mondadas en manteca fresca hasta que ésta se liquide á un fuego lento, después de salarlas ligeramente,

Cuando estén á medio cocer se echa encima, en cantidad suficiente, queso de gruyere raspado, volviendo con frecuencia las patatas, á fin de que el queso, al freirse forme como una corteza del color más hermoso.

Basta media hora para preparar este entremés sencillo, nutritivo y de un gusto exquisito.

Se sirve muy caliente.

Patatas para adorno

Se eligen pequeñas y bien redondas; se pelan y cuecen en caldo graso ó de vigilia, y empléense para guarnecer los platos á que pueden convenir, ó para poner en el cuerpo de ciertas aves, en lugar de castañas ó mezcladas con ellas.

Cuando se las ha de emplear en una pierna ó cualquier otra carne al asador, se comienza por cocerlas en el agua, ó mejor al estofado, y se las coloca en la grasera para que tomen sabor y color.

Faint, illegible text at the top of the page, possibly a header or introductory paragraph.

Second block of faint, illegible text in the middle of the page.

Third block of faint, illegible text near the bottom of the page.



JUDÍAS

Las judías verdes gozan un papel muy importante en la cocina.

Se comen estas legumbres durante toda la buena estación.

Pasemos á indicar los mejores procedimientos conocidos.

Judías verdes á la inglesa

No es tan fácil como se cree preparar las judías verdes á la inglesa.

Es preciso comenzar por deshilar las judías ó romperlas los dos extremos para quitar el hilo que hay ordinariamente alrededor de la vaina, y lavarlas con agua fría, sin dejarlas en ella.

Después de esta operación preparatoria, se sumergen las judías en agua hirviendo y sal; se las hace hervir destapadas, sin poner demasiada agua.

Cuando las judías están cocidas, se las saca con espumadera y se las escurre en un lienzo ó colador, se las adereza calientes y en pirámide, se las espolvorea de yerbas

finas picadas y se coloca en la cima de la pirámide una lonja de manteca excesivamente fresca.

Judías verdes

Se limpian y se cuecen en agua hasta que estén perfectamente tiernas. En seguida se les quita el agua y se ponen en una cacerola con aceite de oliva, sal, pimienta negra, y después de haberlas dado unas cuantas vueltas, se les añade un poco de caldo del cocido, desleídas en él dos ó tres yemas de huevos.

Judías verdes á lo paisano

Derrítase en una cazuela un poco de manteca con perejil picado, y pónganse después las judías, que deben antes cocerse; meneáse y se reduce á salsa, rociándolas al tiempo de servir las con zumo de limón y vinagre.

Judías verdes con cebollas

Rehóguese en manteca una cebolla picada; polvoréese con harina y se añade un poco de caldo, y reducida la salsa se echan las judías, ya de antemano cocidas con sal.

Judías á la romana

Córtense cebollas en rebanadas y se rehogan en aceite. Echense las judías con perejil picado, sal y pimienta, y después que haya todo cocido un rato se pone en un plato, y sobre ello échese un poco de vinagre hervido antes en cazuela.

Judías blancas para guarniciones

Se toma medio litro de judías y cuecen como para el puré ó potaje de judías.

Cuando están cocidas, se escurren y ponen en una cacerola de cabida 2 litros. Se añade un decilitro de caldo, 100 gramos de manteca, una cucharada de perejil, 10 gramos de sal y 4 gramos de pimienta; se saltean hasta que la manteca se haya derretido, bastando para fundirla el calor de las judías.

Judías en pelotón

Plato sencillo y fácil de hacer, pero exquisito al gusto. Las judías se cuecen sin otra cosa que agua y sal.

Se fríen las chuletas de lomo precisamente adobado, y en la grasa que resulta se fríen las judías, después de bien escurridas; se colocan las chuletas de lomo formando pirámide y se cubren, sin perder dicha forma, por las judías.

Judías caseras

Echense en agua hirviendo con sal y manteca de vacas, refrescándolas á menudo con agua fría, y cuando estén cocidas se escurrirá el agua.

Póngase después en una cazuela un buen trozo de manteca, friánse en ella las judías con perejil picado, sal y pimienta, añadiendo un poco de zumo de limón.

Judías blancas á la mayordoma

Se toma un litro de judías secas recién cosechadas, y en una cacerola que pueda contener 4 litros, se ponen 3 litros de agua con la sal correspondiente.

Cuando el agua hierve, se ponen las judías en la cacerola y dejan cocer muy suavemente hasta su entera coción; la que se conoce porque al apretarlas entre los dedos, no ofrecen consistencia alguna; entonces se escurren y en un plato aparte se ponen 30 gramos de manteca y 10 gramos

de harina que se mezcla bien formando una pasta la cual se corta en 6 ú 8 pedazos, que se juntan con las judías y añade:

Un medio decilitro de la cochura.

Una cucharada de perejil picado.

Veinte gramos de sal.

Dos gramos de pimienta.

Una cucharada de café de zumo de limón.

Se agita fuertemente para mezclarlo íntimamente, y cuando el todo está conforme, se sirve.



HUEVOS

Huevos pasados por agua

Hiérvase agua en un vaso cualquiera, y métense con precaución para no romper los huevos lo más fresco que sea posible. Déjense al fuego por dos ó tres minutos, según se quieran más ó menos cocidos; retírese el vaso del fuego; déjense los huevos dentro por un minuto y sáquense del agua.

Puede echarse también el agua hirviendo sobre los huevos y dejarlos en esta agua por espacio de cuatro minutos.

Huevos escalfados

Se han de emplear los huevos frescos del día: se pone una cacerola con agua sal y acidulada con limón ó vinagre: cuando cuece, se van rompiendo los huevos, abriéndolos cerca del agua para que no rompan con tanta facilidad: una vez todos los necesarios dentro, y el agua en ebullición se aparta del fuego, no perdiéndolos de vista hasta que blan-

cos por encima ofrecen una poca resistencia al tocarlos; entonces se apartarán con una espumadera el agua un poco tibia, y al servirlos se redondean quitándoles los contornos irregulares y se sirven con achicorias, espinacas, puntas de espárragos ó cualquiera otra legumbre.

Huevos fritos

Póngase aceite ó manteca en una sartén, añadiéndole unos ajos y vayan echándose los huevos uno á uno. Cuando estén fritos se echa sal por encima y se sirven adornados de perejil frito.

Huevos fritos con salsa de tomate

Póngase en la sartén tres cucharadas de aceite, inclinando aquélla á fin de que el aceite se reúna á un lado de la sartén y se coloca sobre un fuego vivo, y así que el aceite está caliente, se rompe un huevo muy fresco, se echa dentro, sazonándolo con sal y pimienta.

Al freirse se va conduciendo la clara de huevo sobre la yema de manera que la redondee bien, y luego se escurre.

Se repite la misma operación según el número de huevos que hayan de emplearse; puesto que los huevos fritos deben comerse siempre separadamente unos después de otros. La yema debe quedar líquida para los huevos fritos.

Se espolvorean con sal y aderezan en un plato y se sirven con salsa de tomate.

Huevos revueltos á las finas yerbas

En una cacerola de dos litros de cabida se ponen 100 gramos de manteca; se añade seis huevos frescos, medio decilitro de leche, y un poco de sal y pimienta.

Se ponen los huevos sobre el fuego, batiéndolos vivamente, y cuando comienzan á cuajarse se retira la cacerola.

la de la hornilla y sigue removiendo todavía durante dos minutos; entonces se añade media cucharada de perejil picado, y sirve sobre el plato con costrones de pan frito.

Huevos revueltos con jamón

Echese con los huevos suficiente cantidad de jamón cortado en pedacitos cuadrados en una sartén, sazonándolos con sal y pimienta, añadiendo una cucharada de caldo colado, nata ó caldo de sustancias. Póngase á fuego lento, meneándolos hasta que se espesen, retirándolos inmediatamente.

Pueden servirse rodeados de torrijas.

Huevos mejidos

Se baten mucho dos yemas en una taza con una onza de azúcar. Añádase agua hirviendo, meneando á una mano para que se mezcle.

Huevos rellenos

Cocidos los huevos, se sacan las yemas partiéndolos por medio y se majan con otro tanto de miga de pan mojada en leche; se añade la misma cantidad de manteca fresca; se machaca el todo de nuevo y añadiéndole cebolletas y perejil cortados, sal, pimienta y especias finas, se remoja con una ó muchas yemas crudas y se rellenan las mitades de los huevos duros en un plato que resista al fuego. Se pone en una capa del grueso del dedo; se ordenan los huevos encima y se pone luego fuego encima y debajo para que tomen color.

De otro modo

Cocidos y partidos los huevos, se sacan las yemas, aña-

diéndoles un poco de verdura y pan rallado; se sazonan con todas especias, canela y azúcar, echándole huevos crudos en cuanto reblandezca un poco el relleno. En seguida se rellenan los huevos rebozándolos y friéndolos.

Si se quiere se puede servir sobre torrijas, con azúcar, canela y zumo de limón.

Huevos de vigilia.

Se cuecen enteros hasta que estén bien duros; se divide cada uno en dos partes iguales y se extraen después todas las yemas, las cuales se reducen á pasta y se mezclan con azúcar en polvo, almendras machacadas y bizcochos duros hechos polvo.

Incorporado todo se forman de la expresada masa con dos cucharadas unas bolas como albondiguillas, y se colocan en el centro de cada medio huevo, cubriéndole con otro medio huevo.

Hecho esto se envuelven en la masa de freír, compuesta de harina, huevo batido y vino blanco; se frien en manteca de vaca, ó aceite, y antes de servirlos se les agrega una salsa compuesta de harina sin tostar, leche y azúcar que esté por la coción algo consistente, sin estar muy espesa.

Huevos crecidos

Se toman doce huevos, se les quitan las claras, dejando las yemas en los medios cascarones, éstas se baten con otros tantos huevos y un poco de verdura picada, especias, sal y un poco de pan rallado; se pone una sartén al fuego con manteca, y cuando esté caliente, se echan las yemas dentro enteras, se frien y luego se sacan y rebozan con las claras, volviéndolas á la sartén, de la que se sacan después de fritas y se vuelven ó rebozar con más claras.

De esta manera se va haciendo hasta que se acaben las claras y vienen á quedar los huevos muy grandes.

Luego se hacen unas torrijas y una sopa con ellas y los huevos, entremetiendo uno con otro; se toma caldo de garbanzos sazonado con especias, un poco de agrio, manteca y se desatará con él.

Esta sopa ha de llevar azúcar y canela entre los huevos y torrijas.

Huevos en escudilla

Se toma medio cuartillo de agua clara y se pone á cocer con sal (más que de ordinario), se baten seis ú ocho huevos y se pone en la cazuela donde está el agua cociendo; se revuelven perfectamente con un cucharón hasta que se cuajen; una vez bien cuajados se sirven en la misma cazuela, si es nueva, si no en un plato sobre unas rebanadas.

Huevos guisados

Se pica miga de pan, cebolla, perejil, manteca y yemas de huevo, con lo que se llena el fondo de un plato. Encima se van echando los huevos uno por uno, poniéndolos enseguida á fuego lento, coloreándolos con una pala de hierro echa ascua, espolvoreando por encima una poca de sal y pimienta, y de esta suerte se sirven.

Huevos con tomate

Primero se frie el aceite ó manteca, y después los tomates, muy picados.

Si se quiere, también se puede freir antes un poco de cebolla picada muy menuda.

Se baten los huevos y se echan, revolviéndolos perfectamente en el tomate, y se sirve como una tortilla.

Si hay torreznos de jamón, puede formarse un magnífico plato.

Huevos blandos

Hiérvase agua en una vasija; échese la cantidad de huevos que se juzgue necesaria.

Cuécense cinco minutos y retírense prontamente, echándolos en agua fría. La clara quedará cocida y la yema tierna.

Quítese la cáscara con precaución y sírvanse enteros con la salsa que más acomode.

Huevos á la nieve

Se rompen los huevos y separan las claras de las yemas. Se baten las claras hasta que se hayan convertido en espuma, á las que se habrá añadido azúcar en polvo y un poco de flor de naranja ú otra sustancia aromática.

En una cacerola se hace hervir una cantidad de leche suficiente, con azúcar y un poco de flor de naranjo.

Cuando la leche hierve, se toman las claras á cucharadas, y hacen cocer, revolviéndolas una vez ó dos en la leche azucarada y aromatizada.

Se sacan y ponen á escurrir sobre un cedazo.

Una vez concluidas las claras, se toman los dos tercios ó todas las yemas de los huevos; se deslíen y mezclan con el resto de leche en que se han cocido las claras. Se liga en el fuego sin hervir.

Se aderezan en un plato las claras y se vierte encima la salsa.

Huevos revueltos con almejas

Después de bien lavadas y bien enjutas las almejas, se ponen á cocer á fuego muy vivo, para que se abran bien las conchas.

La comida que tienen dentro se saca, permaneciendo veinte minutos en zumo de limón, á fin de que se impregnen bien del ácido.

Luego se baten las claras y las yemas de seis huevos frescos, con sal, pimienta molida, y tres cucharadas de leche de cabra.

Así que todo está bien batido, se echa en la sartén con las almejas y se dan unas cuantas vueltas, cuidando de que los huevos queden blandos, porque duros son indigestos é insípidos.

Se sacan á la mesa en una fuente llena y rodeados de langostinos y hojas de perejil.



TORTILLA

Tortilla al natural

Rómpace la cantidad de huevos que se juzgue necesario; sazónense con sal, pimienta y perejil; bátanse durante un minuto. Derítase manteca en una sartén, y cuando caliente, échense los huevos, sin parar el batido, y háganse cocer, sacudiendo fuertemente la sartén y con frecuencia, para que se desprendan.

Cuando estén cocidos y de un hermoso color, se deslizará debajo un pequeño pedazo de manteca.

Revuélvese vuestra tortilla, si lo consideráis á propósito, ó contentaos con plegarla en dos, poniéndola sobre un plato: de este modo será menos seca, y, por consiguiente, más delicada.

Tortilla de yerbas

Añádense yerbas finas picadas bien menudo al condimento de una tortilla al natural.

Lo demás no difiere en nada de lo que tenemos explicado.

Tortilla de riñones de ternera

Píquese bien un riñón de ternera cocido precedentemente al asador; échese en los huevos preparados para una tortilla al natural.

Bátase el todo jnto y hágase la tortilla como tenemos dicho antes.

Otra manera

Se corta el riñón de ternera á dados ó rebanadas delgadas después de cocido igualmente al asador.

Se pone en una cacerola y pasa por el fuego con un poco de salsa española, jugo ó caldo reducido, sal, pimienta, perejil y cebolletas picadas.

Cuando haya hervido algún tiempo se hace una tortilla al natural.

Antes de aderezarla, se vierte el guiso en medio.

Tortilla con setas

Córtense setas y bátanse con los huevos como para el riñón, ó prepárese como se ha indicado para este mismo, y empléese de la misma manera.

Tortilla con tocino

Córtese en dados tocino desalado, al que se le ha quitado la corteza, fríase en la sartén con un poco de manteca, y échense encima los huevos bien batidos y ligeramente condimentados.

Tortilla con jamón

Se toman 100 gramos de jamón magro cocido que se

corta en pedazos de un centímetro cuadrado; se añade el jamón á los huevos batidos, con sal y pimienta, y se hace la tortilla como la de yerbas ó natural.

Tortilla á la Celestina

Se hacen cuatro tortillas pequeñas al natural y bien delgadas, de tres huevos cada una; guarnécense dos de frangipan y dos de confituras, se arrollan en forma de manguito y se aderezan en un plato. En el momento de servir se espolvorean con azúcar blanca, y se tuestan al horno ó con una pala enrojecida.

Tortilla soplada

Rómpense huevos y sepárense las claras de las yemas; estas últimas se espolvorean con azúcar en polvo y se echa dentro corteza de limón picada muy fina; se mezcla todo; se baten las claras de huevo, se echan en las yemas y mezcla el todo del mejor modo posible.

Se pone suficiente cantidad de manteca en una sartén y coloca sobre un fuego poco ardiente. Así que la manteca se ha derretido, se le echan los huevos.

Se remueve la tortilla para que la parte inferior vaya encima, y cuando se vea que la tortilla se ha embebido la manteca, arréglese en forma de pastelillo sobre un plato engrasado que pondréis sobre un lecho de cenizas calientes.

Echad azúcar en polvo sobre la tortilla y póngase bajo un horno de campaña bien cargado de fuego.

Procurad servirla cuando tenga un hermoso color.

Tortilla de viento á la vainilla

Se ponen en una sopera seis yemas de huevo, seis onzas de azúcar en polvo, unas cuantas gotas de rom, un

gramo de sal, y se mezcla muy bien; se batien en un plato hondo seis claras de huevo, que queden enjutas, y se van agregando á las yemas muy despacio; se ponen cuatro onzas de mantequilla fresca en un plato de plata ó metal blanco, y en derritiéndose la manteca se agregan todos los huevos.

En estando un poco doradas por debajo se echa una onza de azúcar de piedra y un poco de vainilla en polvo.

Diez minutos antes de servirse se pone bajo el horno de campaña hasta ahuecarse un poco y que se dore por encima.

Se debe servir inmediatamente de sacarse del horno.

Tortilla con azúcar

Bátense los huevos del modo conocido; mézclese un poco de corteza de limón, azúcar y póngase en la sartén. Se sirve luego sobre un plato guarnecido con azúcar raspado, cubriendo la tortilla con el mismo. Se le pasa la pala hecha ascua y servidla.

Tortilla al rom

La tortilla servida como la anterior, se riega con rom; se inflama éste y se sirve enseguida.

Tortilla con confituras

Se hace cocer como la tortilla de azúcar, pero añadiéndole antes de batir los huevos una cantidad de confituras, terminando de la misma manera.

Tortilla rusa

Se hace una masa compacta con bizcochos desmenuza-

dos, para lo cual deben estar duros aquéllos, de dos ó tres días, con vino blanco, y generoso mejor todavía; hecho lo cual se baten huevos y se hace la tortilla friéndola bien, y tostándola por ambas caras por el método ordinario; pero se freirá en manteca de vacas, y después se espolvoreará con azúcar, y por encima de ésta se pasará una paleta candente para formar caramelo.

Es muy grata al paladar, y muy higiénica.

Tortilla austriaca

Se cuecen almendras dulces por espacio de quince minutos; se pelan y se machacan con suficiente azúcar y un poco de canela, y se forma una pasta que se echa en los huevos batidos, y se hace la tortilla bien dorada. Algunos la sirven con rom ardiendo, pero no es común.



ARROZ

Arroz á la turca

Después de lavado el arroz en dos ó tres aguas, se pone en una tartera de hierro con tres veces su volumen de caldo sin desengrasar, y un poquito de azafrán.

Se tapa la cacerola, poniendo una hoja de papel blanco debajo de la tapadera.

Se deja cocer á fuego suave, y una vez cocido se introducen, á distancias iguales, pedazos pequeños de manteca; se tapa de nuevo, se deja derretir la manteca y se sirve.

Arroz á la primavera

Seis zanahorias tiernas y tres nabos cortados en rodajas.

Seis cebolletas enteras y bien limpias.

Tres puerros en pedazos.

Tres corazones de lechugas.

Unos pedazos de apio.

Tres cabezas de brecoleras.

Un poco de perejil.

Se pone á cocer todo junto, en caldo, con dos pollos, y á medio cocer se le añaden unos guisantes.

Cuando está cocido el todo, se aparta del fuego, y media hora antes de servirse, se cuece arroz en el caldo de las legumbres, pasado por una servilleta. Se pone en la sopera, arreglando con él las legumbres, y se sirve desengrasado.

Arroz á la valenciana

En aceite, cebolla, perejil, ajo picado y tomate, se rehoga el arroz, y cuando esté bien, se le echa el agua necesaria, y antes de estar cocido, se aparta del hornillo, dejándolo reposar unos veinte minutos.

El punto es quedar los granos sueltos, sin caldo y que no estén deshechos.



FRITURAS

Fritura de patatas

Cocidas las patatas, se mondan calientes, y enseguida se majan en un mortero, no echando de cada vez más que una, ó dos si son pequeñas, hasta que se peguen á la mano del almirez y adquieran liga.

Cuando toda la porción esté majada, colocada en un plato, se estrujará con cuchara, echándole encima una cucharada de harina por cada patata, media de azúcar, cernida, por cada tres ó cuatro patatas, y como una nuez pequeña de manteca dura.

Se baten dos claras á punto de nieve, y cuando lo están, se le agregan las yemas, y acto continuo se mezcla con las patatas y el todo, batiéndolo muy bien con una cuchara de madera, hasta que levante ampollas.

Se tiene preparada una sartén con manteca bien caliente. Se toma una cuchara de metal, se moja en la manteca, se escurre y se toma media cucharada de la pasta, y se vá colocando en la sartén; esto haciéndolo con ligereza á fin de que no se tuesten demasiado las primeras.

Con la punta de un cuchillo se les va dando vueltas, y cuando están doradas se sacan bien escurridas, colocán-

dolas en un plato y se polvorean con azúcar tamizada.
Se comen calientes.

Otra fritura de meollada

Ya cocida, se corta en trozos; se tiene pan francés rallado y perejil y se envuelven los trozos en esto; se les dá un baño en claras de huevo que se tendrán batidas de ante mano y se frien en la sartén, para servir las calientes.

Pasta para frituras

Se toma de harina flor de primera la cantidad necesaria (calculando una cucharada para dos personas) se coloca en una taza, se echa un polvo de pimienta, un poco de sal, una cucharada de las del té, de vinagre, y una grande de leche. Si no hay leche, agua fría; una ú otra se mezcla, resultando una pasta espesa.

Se le agregan las yemas de los huevos que se necesitan (que serán dos por cuatro cucharadas de harina, echándola poco á poco) y se bate todo muy bien con una cuchara de madera hasta que levante ampollas.

Las claras se baten á parte hasta el punto de nieve, y cuando lo están se unen á la pasta y todo vuelve á batirse, resultando entonces un poco más clara para usarla; advirtiéndose que las claras no se añaden hasta el momento que la sartén se halla puesta al fuego para hacer la fritura, cualquiera que sea.

Fritura de alcachofas

Se las quita todas las hojas más duras, dejando el cogollo con la cabeza.

Se cuecen en agua y sal.

Cuando están tiernas, se les escurre el agua muy bien;

se dejan enfriar y así se parten en cuatro pedazos y se ponen en la gachuela para fritura.

Fritura de ostiones

Después de extraída su carne y enjuagada en la misma agua suya, se van colocando en un plato á parte con el objeto de que queden sin aquella porción de cascarilla que se desprende de la concha al partirlos.

En el mismo plato se le echa un polvito de pimienta y zumo de limón, con algunas gotas de aceite, y se tienen en este adobo, antes de hacer la fritura, una hora.

Cuando se haya de hacer la fritura (que siempre se procurará sea poniendo la sartén cuando se pide la sopa, se mezclan escurridos del adobo con la gachuela, y con una cuchara se van echando uno á uno en la sartén, procurando que haya bastante porción de manteca ó buen aceite. Cuando están bien dorados se sacan para servirlos, escurridos y calientes.



CONSERVAS

Legumbres en adobo

En dos cuartillos de vinagre fuerte se echarán:

Sal común.	60 gramos
Hojas de laurel	29 ídem.
Clavos de especia.	10 ídem.
Pimienta negra.	4 ídem.
Canela.	4 ídem.
Nuez moscada.	6 ídem.

Déjese todo en fusión, por veinte días, en vasija bien tapada. Después se echará, en proporción al líquido, bien hojas de lombardas ó pepinillos, pedazos de manzana mondada, meollo de nuez verde, espárragos, judías verdes, etc.

Al cabo de un mes se pueden renovar estas legumbres, dejándolas escurrir bastante al sacarlas.

Conservación de la sardina fresca

Derrítanse dos libras de manteca fresca con media libra de sal y tres onzas de pimienta. Déjese enfriar; báñen-

se, una tras otra, cien sardinas, colocándolas en botes de hoja de lata.

Concluida la operación, se calienta la manteca sobrante y se vacía en los botes hasta que la sardina quede cubierta, tapando aquellos herméticamente para guardarlos.

Conservación del caldo

En tiempo de grandes calores hay dificultades de guardar el de un día para otro, sin que se agrie, lo que se evitará, conservándolo bueno dos ó tres días, si se le hace dar un hervor por mañana y tarde; pero como cada vez que esto se haga resultará el caldo más salado, por la evaporación del agua, conviene al hacer aquél, echarle menos sal de la necesaria para su sazónamiento.

Modo de conservar los tomates

Estos se cogen bien maduros, se lavan y escurren, se cortan después en pedazos que se ponen al fuego en una vasija de cobre bien estañada.

Cuando se hayan reducido á una tercera parte de su volumen, se pasan por un tamiz, para separar las semillas, y se ponen otra vez al fuego, dejándolo hervir hasta que se hayan reducido á dos terceras partes.

Enfríese enseguida en un barreña de grada, y trasládese á unas botellas, las cuales, después de bien tapadas, se harán hervir al baño maría.

Conserva de melocotones

Se escogerán no demasiado maduros. Después de mondados y quitados los huesos, se partirán á pedazos, se llenará de ellos una botella, poniendo también dentro una docena de almendras de sus mismos huesos.

Tápese herméticamente, sujetando el corcho con un

alambre. Póngase, así dispuesta, en un caldero de agua fría, exponiendo todo al fuego hasta que haya dado el primer hervor, entonces se saca la botella y se guarda.

La botella es conveniente tenga la boca ancha, para poderlos sacar, cuando se vayan á usar, sin deshacerlos.

Modo de conservar los huevos

En una proporción de 10 litros de agua, disuélvase una libra de cal viva; colóquense los huevos en botes de vidrio, cúbranse con el agua de cal antedicha.

Cuando esté reposada, ténganse en un paraje fresco y se conservarán frescos de un año para otro.

Conservación de las alcachofas

Con el objeto de poder echar mano de tan agradable fruto en las épocas en que escasean ó faltan completamente, se recurre á su conservación.

Para esto, después de paradas y blanqueadas por muy poco tiempo al agua hirviendo con vinagre, se escurren y enjugan, y bien frías, se ponen en barriles cubiertas con salmuera; al cabo de dos días se saca y refuerza con más sal al fuego, se pone dentro estando fría, y después de otros dos días, se repite la operación; concluido, se cubren con aceite y una tapadera, y se dejan en paraje fresco.

Para emplearlas se ponen por dos ó tres horas en agua fresca y abundante; luego, con otra nueva, cerca del fuego, hasta que quieren cocer; después se quita esta y se pone otra fría; operaciones que tienen por objeto quitarles el exceso de sal y queden de buena sazón.

Conservación de tomates frescos

Mil recetas se han publicado para dar á conocer la ma.

nera de hacer conserva de tomate; pero la nuestra es para conservar los tomates y poder presentarlos enteros y con todas las apariencias de haber sido recientemente arrancados de la mata, aunque sea en el rigor del invierno.

La operación es muy sencilla.

Se escogen los tomates maduros, pero que no estén blandos ni con síntoma de pasarse pronto.

Uno á uno, se les va echando una gota de cera en la parte por donde estuvieron adheridos á la rama, para que por aquel no penetre el aire; hecho lo cual, se irán colocando unos sobre otros en frascos de boca ancha ó en orzas de barro sin cocer, hasta que lleguen á la boca.

Después se echa aceite de olivas hasta que los tomates queden cubiertos, y se tapa la boca con un corcho bien junto, cubierto con un pergamino atado al cuello de la vasija.

De otro modo

Mr. Bozin recomienda el método que sigue:

No parece nuevo ciertamente el conjunto del procedimiento, pero indica detalles que lo avaloran y le dan condiciones de la eficacia que el autor garantiza.—Consiste en elegir los tomates bien maduros y sanos, que deben enjugarse con suavidad, sin comprimirlos, por medio de una franela; así preparados, deben introducirse en un frasco de vidrio ó de cristal, que tenga boca ancha, por la cual quepan sin presión; debe llenarse el frasco de tomates hasta 6 milímetros de la boca, y en seguida ha de echarse agua bien clara y filtrada hasta que recubra los tomates superiores una lámina de 2 milímetros de agua próximamente; después se añade aceite de oliva bien puro, hasta otros 2 milímetros, y se cubre la boca del frasco con una hoja de papel.

Los tomates preparados de este modo, se deben vigilar durante las tres primeras semanas, con objeto de separar los que apareciesen manchados, indicio de su daño ulterior.

Cuando se advierte la seguridad del resultado, se

deposita el frasco en sitio bien seco y donde no ejerzan influencia las heladas.

Aseguran que de este modo se conservan los tomates hasta algunos años.

Conservación de las judías verdes

Nada es más grato al gastrónomo, que encontrar ciertos manjares cuando en ninguna parte se hallan.

Las judías, que á tantos y tan gratos condimentos se prestan, pueden ser conservadas con grandísima facilidad.

Al efecto se hará provisión de ellas cuando hay abundancia, porque entonces se venden á más cómodo precio, cuidando de que sean finas y estén recientemente cogidas.

Comenzará la sencilla operación por quitar ambas extremidades, y á medida que se vaya practicando aquélla se echarán las judías en agua fría.

Lavadas después en la misma agua, se secarán por medio de un paño y se pondrán entre sal, á fin de que pierdan la parte acre, y pasadas cuatro ó seis horas, se colocará en una ó más ollas de barro crudo una capa de judías y otra de sal pulverizada, alternando así hasta llenar la vasija; se cubre ésta y se deja hasta que la sal se haya liquidado, y entonces se cubre todo con manteca derretida, y cuando ésta se haya enfriado, se echará sobre la manteca una cantidad de aceite, á fin de que las judías estén libres del contacto del aire, y se cubrirá la olla con un corcho apretado y el corcho con un pergamino bien atado.

Cuando se quiere hacer uso de las judías, se pondrán precisamente en agua para desalarlas, y al comerlas parecen frescas y recién cogidas.

Cuídese de no condimentarlas en cacerola estañada y menos sin estañar.

Esta receta es aplicable á los guisantes.

Conservación de los huevos

Vamos á enterar á los lectores de un nuevo y sencillo

procedimiento que últimamente ha publicado su inventor.

Todos los métodos empleados tienden á librarles de la humedad y del calor, del mismo modo que de la luz, y por ellos se consigue conservarles durante algunas semanas; sobre todo según la creencia general, sino se les ha movido de su sitio, porque en concepto de los prácticos, el movimiento facilita su descomposición.

Y vean ustedes lo que son las cosas; precisamente Mr. Vavin, que es el autor del nuevo procedimiento, conserva los huevos agitándolos.

Este sabio se ha dicho:

—La yema tiende siempre á descender del sitio que ocupa en el misterioso recinto en que se halla; y partiendo de este principio coloca los huevos en cajas, entre salvado, recortes de papel, pedacitos de corcho, y después de sujetarlos bien para no anticipar la tortilla, vuelve todos los días las cajas de arriba abajo.

El director del jardín de aclimatación de París, le confió á principios de Diciembre último, unos cuantos huevos recién puestos, y á fines de Marzo ha presentado los mismos huevos que estaban marcados al efecto, completamente frescos, sin haber hecho más que lo que acabo de indicar: colocar los huevos en cajas, perfectamente sujetos con el salvado, corcho y los recortes de papel, y darles unas vueltas todos los días.

Si el método se generaliza y ofrece en todas partes el mismo resultado, podremos comer en la primavera huevos frescos semejantes, á los que nos ofrecen las gallinas en la época en que no están lluecas y dejan de criar.

EMPANADILLAS

Empanadillas de pescado

Si son sardinas, se parten á trocitos del tamaño de una almendra, y si fuere merluza, besugo, etc., se les quita la espina y se divide en trozos del mismo tamaño, cocciéndolos en un adobo compuesto de pan rallado, perejil, pimienta molida, ajos picados, jugo de limón y un poco de aceite y agua.

Se prepara una masa compuesta de harina, sal y un poco de aceite frito y frío, y el agua necesaria para obtener una masa algo dura.

Se extiende la masa, con el palo, sobre una mesa enharinada, hasta dejarla del grueso de una peseta.

Con un molde que habrá á propósito, se corta la empanadilla, y se les va echando pequeñas porciones del pescado ya preparado.

Se doblan á la mitad, se cierran los extremos y se fríen en aceite hirviendo.

Se comen calientes.

Empanadillas en fritura

Se limpia, lava y sala pescado.

Se deja que tome la sal, y después se pone al fuego

una cazuela con aceite, ya frito con un ajo. Este se saca, y apartando la cazuela del fuego, se ponen los trozos del pescado, sin espinas.

Se pica medio diente de ajo y perejil, echándolo sobre el pescado, que se marea un poco.

Puesto al fuego segunda vez, se tiene majado el ajo frito que se apartó, tres ó cuatro granos de pimienta y otros tantos clavos, con un poco de azafrán.

Se echa en el mismo mortero media cucharada de harina y todo se deslíe con agua y se pone sobre el pescado á fuego lento, sazoniéndolo de sal y unas gotas de limón.

Si se quiere, en vez de harina se le pone un batido de yemas, apartado del fuego.

Debo advertir que la salsa quede espesita, sin caldo alguno y hecha un pastelito jugoso.

Después se echa harina en un plato hondo; se le agrega una poca de sal, dos cucharadas de aceite frito y frío, y lo que necesite además de agua fría.

Se mezcla todo y se amasa.

Estando bien sobada y blanda, se extiende con el palo hasta que quede del grueso de una peseta.

En un molde que habrá á propósito, se corta la empanadilla, se le introduce el relleno conveniente y se cubre con otra hoja por encima.

Puesta una sartén al fuego, con aceite, cuando está caliente, se echan las empanadillas y fríen.

En estando doradas, se van sacando con espumadera, para servir las calientes.

Cuando se aplanan la masa, se polvorea con harina la mesa, para que no se pegue á ésta.

COSTRONES

Son pedazos cortados de miga de pan, fritos, que se ponen en las sopas, guisos ó se sirven con legumbres.

Costrones para adorno

Se recortan en cuadro, ó cualquier otra figura geométrica, pedazos de miga de pan de medio centímetro de espesor. Se echan á la manteca hirviendo; se les hace tomar un hermoso color por los dos lados; se dejan escurrir y salan.

Se moja una de sus puntas en una mezcla de una clara de huevo, batida con una cucharada de harina. Se coloca la parte mojada, alrededor de un plato, en forma de corona; se dejan secar un instante, para que se mantengan en la posición en que se habrán colocado, y se adereza el centro del plato con espinacas, achicorias, acederas ó purés.

Para los coscorriones destinados á coronar un plato de intermedio azucarado, se añade un poco de azúcar á la cola.

Se puede recortar la miga de pan con el sacabocado, para darle formas más regulares ó más agradables.

Costrones para la sopa

Se cortan en forma de dados pequeños, se frien y ponen en el caldo al momento de servirlo; pero es preferible servirlos en un plato aparte, para que cada uno tome lo que guste.

Rebanadas de pan tostadas á la parrilla y recortadas, pueden reemplazar los costrones, y son más fáciles de preparar.





MÉTODO COMPENDIOSO PARA TRINCHAR

COCIDO.—Después de haber elegido y separado la parte más gruesa del trozo de vaca que se sirve, se cortan lonjas más ó menos delgadas al través; el carnero al hilo de las costillas; los chorizos en rayas; el jamón como la vaca, y se colocan en un plato en suficiente número para cada uno de los que estén en la mesa; se pone en el plato un tenedor y se hace que circule.

LOMO DE VACA.—Se levantan los magros interiores y exteriores; se cortan al través y en lonjas más ó menos gruesas, haciendo tantos trozos como convidados haya; se colocan con simetría en un plato, y puesto en él un tenedor, se hace circular.

LENGUA.—La lengua de cualquier modo que esté cocida se corta en lonjas más ó menos gruesas y siempre trasversalmente para servirla como se ha dicho anteriormente; pero como la parte de en medio se considera la mejor, porque realmente es más tierna, se ofrece regularmente á las personas á quienes se desea manifestar mayor atención.

LA VACA ó ternera cocida ó asada se corta al través por la ternilla: junto al tronco es más sabrosa, y también

se cortarán en rajas no gruesas todo género de lenguas de las cuales agrada generalmente lo más gordo.

EL LOMO de becerro, lechón ó carnero, se trincha al hilo y al través en pequeñas lonjas; el delicado riñón y solomillo, en pequeños pedazos.

TERNERA.—Se levanta desde luego lo magro, después el riñón; se corta en trozos, así como las costillas, y las vértebras á las que están unidas deben cortarse siempre al través; y esto se hace más fácilmente por medio de un trinchante, y presentadas inmediatamente á la elección de los convidados en el plato aparte que se ha dicho, se hace circular.

LA CABEZA DE TERNERA.—De cualquier modo que se haya aderezado, tiene entre sus trozos mejores y que deben preferirse y ofrecerse, en primer lugar, los ojos y sus ruedos y las quijadas subiendo hasta las orejas. Se separan en seguida los huesos, se descubren los sesos y se sirven con una cuchara sobre cada uno de los trozos cortados á medida que se hayan presentado.

LA LENGUA DE TERNERA.—Debe cortarse como el cuarto; es decir, primero en hebras, luego en lonjas más ó menos gruesas.

El cuarto se sirve también en trozos más ó menos considerables, sea la que quiera la figura que tenga.

El pecho.—Después de separar los tendones para cortar los trozos según el grueso conveniente, se multiplican á medida de las personas á quienes ha de ofrecerse.

CARNERO.—*Pierna*.—Se toma con la mano izquierda el cabo, que en su extremidad debe estar envuelto en una tira de papel; se coloca delante y con la mano derecha, armada de un cuchillo largo y bien cortante, se divide perpendicularmente, empezando por abajo, y se hacen otras tantas tajadas delgadas cuantas se puedan, á lo largo y á lo ancho, después se quita la porción muscular de la pierna y se la dá vuelta para concluirla como por el otro lado cuando se quiere dejar el hueso limpio.

Espaldilla.—Cortándola por trozos más ó menos gruesos.

sos; debe advertirse que la parte más unida á los huesos, así como la que está en el hueco del homo-plato, es siempre la mejor y más tierna y por consecuencia debe servirse la primera á las personas de más distinción.

El cuarto se trincha y sirve de la misma manera que la ternera asada.

CORDERO.—Cuando es entero se divide en dos partes iguales á lo largo; se separan las costillas, pasando el cuchillo por entre cada una de ellas; y en cuanto á las piernas, después de cortadas sus articulaciones, se hacen tajadas más ó menos gruesas, dejándolas cubiertas con su pellejo tostado.

COCHINILLO DE LECHE.—Se separa la cabeza y se corta el pellejo tostado lo más delgado que sea posible para servirlo en porciones más ó menos anchas. Hay algunas personas que no comen sino esta parte del cochinitillo, porque generalmente sus carnes son insípidas y poco agradables al gusto, aunque esto depende muy á menudo de la manera de que se guisa.

JAMÓN.—Bien sea cocido en vino ó de otro modo, ya sea grande ó pequeño, se corta siempre en lonjas delgadas y lo más cortas que se pueda, pero de lado y á lo ancho; sólo debe observarse que tengan las tajadas la misma parte de magro que de gordo.

LIEBRE Y CONEJO.—Cuando se sirven enteros se levanta lo magro que cubre el lomo á lo largo de la espalda, empezando por los lados para bajar hasta las piernas. Debe cortarse en trozos más ó menos gruesos al través: se levanta por un lado la parte más espesa que cubre los huesos de las piernas, se desprende de sus articulaciones y pónese aparte la cola y lo que está en su circunferencia á fin de presentarlos á aquellos á quienes se debe especial atención.

LA GALLINA, PALOMA, PICHONES, POLLOS Y AVES.—Se tienen firmes con el trinchante y apoyándolas con el cuchillo, cojeráse con aquél el hueso del muslo izquierdo, cortando el nervio que le une y tirando con

el tenedor por la izquierda, después el alón y la coyuntura, hágase lo mismo por la derecha; el estómago, esqueleto y rabadilla en dos partes.

Cuando no se presenta en la mesa sino la mitad, como siempre es el lomo, debe procederse respectivamente como se ha dicho.

PAVO Ó PAVA.—Después de haberlo puesto de lado se le mete el trinchante en lo fuerte de los músculos situados alrededor del ala: con la mano derecha se apoya con alguna fuerza el cuchillo, introduciendo su hoja cerca del mango hasta la articulación, de modo que prolongando la cortadura, sin dejarlo, se pueda conseguir levantarlo todo en una pieza, es decir, que salga la media pechuga unida al ala; después se introduce el trinchante en la parte más gruesa del anca para llegar, pasando el cuchillo por debajo, hasta la articulación con la rabadilla: se levanta toda ésta á lo largo del esternón; se separa la rabadilla en dos ó tres partes y se rompe el caparazón si se juzga oportuno. Para dejar intacta la mitad del pavo, se le pone en la fuente de lado haciendo una cortadura paralela á lo largo entre las ancas; y prolongándola hasta el obispillo ó rabadilla, se cuele la pieza y se levanta con el trinchante, apoyándole con el cuchillo en medio de la espalda; se separa la parte inferior y se hace lo que vulgarmente se llama *mitra*.

POLLA, GALLINA Y CAPÓN.—Las piezas de estas aves se truchan y sirven del mismo modo que acabamos de decir respecto de la pava y pavo.

GANSO.—Después de estar levantado lo magro de los dos lados del esternón (que es el hueso que está sobre el pecho) por medio de secciones á lo largo, se separan y dividen en dos, cuatro ó seis trozos trasversales; se acaban de quitar los alones, tomándolo por encima, y haciendo lo mismo con las ancas, se sirven.

PATOS.—Cuando el pato se presenta asado, se ejecutará lo mismo que respecto al ganso; pero si es cocido se separan, por de pronto, los alones y las ancas, y se levantan.

tan con limpieza sus trozos para irlos partiendo á lo largo ó á lo ancho.

Las demás piezas mayores de pluma se trinchan de la misma manera que las que se acaban de citar.

PICHONES.—Se cortan en cuatro partes iguales y las primeras se sirven con las ancas, que deben presentarse á las personas de alguna distinción.

PERDICES.—Se deben trinchar como las aves case-ras de que se ha hecho mención, con la diferencia de que en éstas los alones y todo lo próximo á ellos son los trozos preferibles.

Cuando las aves son muy tiernas, divídense en dos partes á lo largo y se sirven: el pedazo de la rabadilla es regalo de cariño. También las perdices se trinchan así; pero mayor obsequio gastronómico es dar á cada uno un pájaro ó dos si son pequeños.

PESCADOS.—Para servir el pescado, de cualquier especie que sea, se ha de tener el cuidado de jamás cortarlo con hoja de acero ó de instrumento de esta especie. Se debe usar siempre de una cuchara ó mucho mejor de una llana de plata para ofrecerlo en la mesa.

RODABALLO Y LENGUADO.—Apoyado firmemente con una cuchara ó llana para llegar hasta las agallas, desde la cabeza hasta cerca de la cola, se echa una línea recta á lo largo, se hacen después otras á lo ancho, sirviendo cada una de las partes comprendidas entre línea y línea. Cuando se ha concluido por un lado, se levantan las agallas y se hace el mismo por el otro, no olvidándose que en el rodaballo las mandíbulas y lo más próximo á ellas, son los bocados escogidos y que se ofrecen los primeros por atención.

PESCADA.—Se sirve igualmente que el anterior.

ROBALO, LISA Y MERO.—Igualmente que los anteriores en un todo.

SALMONETES, BESUGOS, ETC.—Estos pescados regularmente, por ser mucho más pequeños, se sirven en-

teros, pero si alguno hubiera grande, para servirlo, bien asado ó en salsa, se hacen las mismas incisiones que en los rodaballos, besugos, etc., de que se ha hablado anteriormente.

LA DORADA Y EL BACALAO se cortan al hilo del espinazo que es lo más carnoso y delicado, y luego en trozos.

Para las ensaladas hay varios aderezos: anchoas, aceitunas, huevos duros, ajo, yerba-buena, cebolla, ensalada favorita, bayonesa, capuchina, etc.

En las pastas grandes y calientes como tortas y pasteles rellenos, si la tapa no está sobrepuesta, se dá un corte alrededor, se pasa á otro plato y se sirve de dentro, y después la pasta al que guste.

Los pasteles de crema, almendras, frutas ó dulces se ofrecen sin partir, si son pequeños, y en pedazos si son grandes.

En los postres se repartirán los melones en rebanadas á lo largo y las sandías en círculo, las peras, manzanas, melocotones y naranjas se cojerán con un tenedor pequeño ó punzón y mondadas de alto á bajo, de modo que quede colgando la cáscara; se partirán á pedazos á lo largo y se sirven con la punta del cuchillo.

El café se sirve en tazas ó grandes jícara con sus platillos y cucharitas; echando de la cafetera tanto café cuanto baste para estar casi llena la taza, y si se ha de mezclar leche, dejando la cabida necesaria; con las tenacillas cada cual se pondrá el azúcar que guste. De los licores se llenarán las copas, alargándolas á cada uno de los que pidan.

OBSERVACIONES

Esta es en pocas palabras la manera de trinchar y de servir una mesa; pero debe advertirse que sólo la práctica puede contribuir á que se ejecute con destreza y facilidad, y aunque hubiera esplanado más los pormenores, me lo ha impedido el temor de parecer difuso; además que basta una simple ojeada, sobre una materia que no necesi-

ta más que ejecutarla, sin temor, aun cuando sea la vez primera.

Lo principal en quien se encarga de trinchar, aunque no sea para servir, pues esto pertenece á los dueños de la casa, es hacerlo con un tenedor de tres puntas, de bastante consistencia, para que no se doble al esfuerzo que á veces hay que hacer. Es también necesario un buen cuchillo ancho y sobre todo bien afilado.

Por poco conocimiento que se tenga de las articulaciones ó disposiciones generales de los huesos que pueden encontrarse en la pieza sobre que se obre, no puede ser difícil ni dilatado el colocar las partes separadas con orden, en platos proporcionados, conforme fuese necesario hacerlos circular, para que la concurrencia quede servida á su gusto.

Como el buen gastrónomo ha de sentarse á la mesa lo menos una vez cada día, debe saber hacer los honores de ella, si fuere en su casa y servir particularmente á las señoras, en cualquier otra donde se halle, no equivocando lo que haya de servirse con cuchara, con lo que deba partirse con cuchillo, y lo mismo digo del saber mondar y partir las frutas y pastas, que para trinchar y servir los manjares, tomar y ofrecer las bebidas.

Debe comenzar á servir los platos por las personas más caracterizadas ó estrañas, prefiriendo, en igualdad de caso, la señora al caballero, quien las servirá siempre estando á su lado.

Se usará de los monda-dientes y enjuagues, según la costumbre de la mesa en que se alterne.

Sepan, pues, los que lean esta obra y quieran aprovecharse de sus indicaciones, que en la mesa es donde menos puede ocultarse cualquier defecto.

No olviden los jóvenes, sobre todo, que la falta más mínima, es un defecto capital de lesa gastronomía; y para que su instrucción sea completa, aprendan y practiquen las reglas enumeradas.



ÍNDICE

	Pagina
Al lector.	3
Cocidos	5
Caldos.	6
Sopas.	9
Purés.	17
Salsas.	21
Vaca.	27
Tenera	35
Carnero	43
Cordero	49
Gerdo	53
Caza	59
Jabali.	59
Liebre.	61
Perdiz.	62
Perdigones	62
Pichones.	63
Codornices	65
Becada	65
Gallinetas	65
Del venado.	66
Bicerra	67
Marinada para la caza mayor	67
Pastel de pichones.	67

AVES DE CORRAL

Pavo	71
Conejo	73
Ganso	74
Pollos.	75
Pollas.	77
Ave casera en pebre	77
Ropa vieja de aves	78
Ensalada de aves	78
Empanadas de aves	79
Capón en trozos.	79
Arengues.	81
Bacalao	83
Pescada	91
Lenguado	99
Salmón	101
Salmonete	103
Anguila	107
Rodaballo	109
Raya	113
Pescadilla	117
Otros pescados.	121
Crustáceos	139
Caracoles	141
Alcachofas	145
Ensaladas	149
Patatas	155
Judías.	163
Huevos	167
Tortillas.	175
Arroz.	181
Frituras	183
Conservas	187
Empanadillas	193
Costrones.	195
Método compendioso para trinchar.	197

M. 406849

