

MANUAL DE COCINA

ESCRITO POR

LUCIA LARRAIN BULNES

COLECCIÓN DE RECETAS VARIADAS Y ECONÓMICAS



SANTIAGO DE CHILE
SOC. IMP. Y LIT. UNIVERSO
Agustinas 1250

—
1926

Manual de Cocina





MANUAL DE COCINA

ESCRITO POR

LUCIA LARRAIN BULNES

COLECCION DE RECETAS VARIADAS Y ECONÓMICAS



579522

361

SANTIAGO DE CHILE
SOC. IMP. Y LIT. UNIVERSO
Agustinas 1250

1925





38111

DULCERIA SOCIEDAD DE LA ABEJA

A la Sociedad de Santiago se pide especialmente que haga sus compras en esta dulcería, porque así favorecen a muchas señoras de familias distinguidas que fabrican los dulces y que necesitan ayudar al sustento de los suyos.

Se hacen tortas, jaleas, fiambres y toda clase de dulces finos, especiales.

TABLA

La libra por onzas

Una libra tiene.....	16 onzas
Media libra tiene.....	8 »
Un cuarto de libra tiene.....	4 »

Una onza tiene.....	28½ gramos
Media onza tiene.....	14¼ »
Un cuarto de onza tiene.....	7½ »

Un kilo tiene.....	1,000 gramos
Una libra tiene.....	460 »
Media libra tiene.....	230 »
Un cuarto de libra tiene.....	115 »

REGLAS INDISPENSABLES

El primero de los caldos es, sin contradicción, el caldo de vaca y constituye la parte más esencial la buena sopa. Es, además, la base de gran número de preparaciones de guisos, salsas, purées, etc. Haré notar que existen también otros caldos, el de ave, ternera, cordero.

Los huesos y la carne que se necesita para el buen caldo: Hueso chascón, hueso del agarradero, rabo blanco o rabo carnudo, tapado, choquezuela o costilla arqueada.

El pollo ganso le da al caldo muy buen sabor; el estomaguillo o tapa-pecho se utiliza en el puchero.

La mejor manera de preparar un buen caldo

Para que el caldo quede blanco, es conveniente echar la carne a cocer en agua hirviendo; si se echa en agua fría queda el caldo obscuro pero más substancioso.

Soltando el hervor se debe despumar y se hierve lentamente una o dos horas.

En el último hervor, se le pone sal, apio, zanahoria, porrón, pimentón.

Es muy conveniente hervir las costillas de la cazuela con los huesos y la carne para la sopa.

En el invierno es indispensable hervir un poco la carne el día antes para conseguir un buen caldo. En

general hierven la carne ligeramente y esto no es conveniente; es un error creer que el buen caldo consiste en la cantidad de carne.

La carne que debe comprar para la cazuela de vaca

Costillas gordas y carnudas, o bien, un pedazo de estomaguillo de la parte gruesa o rabo carnudo.

Para la cazuela de cordero se necesita del espinazo.

Para carbonada debe ser posta negra, posta rosada o estomaguillo.

Para albóndigas: posta negra o rosada.

Jugo para enfermos

Se pica posta negra, se pone al baño-maría, con una o dos cucharadas de caldo, que hierva media hora; o bien se pica la carne, se pone la cacerola a todo fuego diez minutos, revolviéndola seguido.

Puchero

El puchero se compone de la carne que se cuece para el caldo, estomaguillo o tapapecho, costillas arqueadas.

Se arregla la carne en la cacerola con papas, porotitos, una cebolla, zanahoria, una o dos cucharadas de color, zapallo, un poco de agua hirviendo, repollo.

Aparte se cuece arroz y garbanzos a falta de legumbres en el invierno.

Es conveniente prepararlo temprano y dejarlo hervir reposadamente.

Se sirve con salsa de tomate asado o bien picado crudo, con aceite, sal y ají.

PRIMERA PARTE

Entradas.
Consommé.
Sopas.
Salsas.
Pescado.
Mariscos.
Aves.
Filetes.
Budines.
Soufflés.
Verduras.
Lenguas.
Masa de hoja.
Ensalada.
Sandwichs.

PRIMERA PARTE

ENTRADAS

Langostas

Se cuece la langosta; estando fría se parte la cola en tajadas, se aliñan con sal, limón, aceite, ají Cayena.

Se cortan tostadas de pan de leche, de dos dedos de grueso o un poco menos, se le saca toda la cáscara.

Sobre la tostada se coloca una tajada de langosta, se decora con jalea de color y se cubre con la salsa siguiente:]

Se deshacen bien dos yemas duras, se aliñan con sal, limón, un poquito de aceite, ají Cayena; poco a poco se aclara con crema batida.

Langosta con crema

Se corta en tajadas delgadas la cola de la langosta, se coloca sobre ensalada de paltas y se cubre con la salsa siguiente.

Se saca el coral de la langosta y se pasa por cedazo, se aliña con sal, limón, ají Cayena, se le pone crema batida y se deja la salsa de regular espesor.

A falta de crema, se aclara la pasta con crema de huevo y mantequilla batida.

Se cubre la langosta y se decora con jalea de colores.

Langosta o camarones

La parte de la cola o restos, se aliñan con sal, limón, ají Cayena.

Se arreglan los platos poniendo la langosta al centro, alrededor se forma una corona de ensalada cortada muy fina, ya sea porotitos, arvejas, lechuga.

Se cubre la langosta con mayonesa preparada con una clara batida y una o dos hojas de colapiz.

La mayonesa se aliña con mostaza, pimienta, nata.

Langosta sobre ensalada rusa

Se pican muy fino porotitos, apio, puntas de espárragos verdes; se cuecen y se enfrían.

Se prepara mayonesa, se aliña con sal, limón, mostaza, se le añade dos o tres hojas de colapiz, disuelto en un poco de caldo.

Se mezclan bien las verduras, se vacia en un molde liso de un dedo de alto y se pone en hielo.

Estando cuajado se cortan cuadrados, redondos o largos, se coloca la langosta o lo que se quiera; se cubre con crema batida, aliñada con sal, estragón, se espolvorea la crema con trufas y se decora con jalea.

Se puede variar, poniendo la crema alrededor de la ensalada y decorar la langosta con jalea de colores.

Mousse de langosta

Se pasan por el cedazo los restos de langosta con el coral y una o dos yemas duras. Se humedece la pasta con crema, se aliña con sal, limón, pimienta y ají, se bate mucho dejando la pasta cremosa.

Se bañan con jalea moldes chicos, se decoran con tiras de palta o de pimentón.

Se coloca la pasta al centro y se cubre con jalea.

El pimentón conviene cortarlo en palitos finos pelados y saltados en un poquito de aceite antes de usarlos para adornos.

Restos de langosta

Se saca la comida a la langosta, patas y restos se muelen a máquina, se aliña con sal, limón, ají Cayena y se humedece con crema preparada como sigue: Una taza de leche se espesa con dos o tres yemas, se sazona y se le pone estragón, moscada, una o dos hojas de colapiz.

Poco a poco se mezcla la crema, se incorpora bien y se vacía en moldecitos chicos.

Salpicón de langosta

Se eligen papas blancas de las grandes, se cuecen y se cortan tajadas de un dedo de grueso.

Se pone en cada una salpicón de langosta, se cubre con mayonesa y se decora con tiras de paltas.

Choros

Se eligen las papas como las anteriores y se cortan delgadas.

Se coloca en cada una un choro de los blancos, aliñado con sal, limón, pimienta, y se cubre con mayonesa con crema.

Ostras con mayonesa

Se sacan las ostras, se aliñan y se colocan en sus mismas conchas que deben ser de las grandes, juntando tres o cuatro ostras y se cubren con mayonesa.

Locos fríos

Se cuecen los locos, que deben ser de los grandes, se pasan por mayonesa preparada con crema y colapiz.

Perdices esmaltadas

Se sacan las pechugas y se echan al agua fría con sal y se dejan una hora.

Se colocan en seguida en una asadera untada con aceite, se sazonan y se les extiende mantequilla derretida con limón y pimienta. Se tapan con papel y se ponen al horno muy caliente, diez o quince minutos. Estando frías se barnizan con crema y palta que se prepara como sigue:

Se bate la crema hasta espesarla, se sazona y se le añade palta pasada, una o dos yemas crudas y el colapiz disuelto en el jugo que exprimíó la perdiz.

Perdices rellenas

Se sacan las pechugas como las anteriores y se dejan una hora en agua con sal. Con las patas y restos se forma pasta y se aliñan con crema o mantequilla batida. Se rellenan las pechugas con esta pasta y se ponen al horno muy caliente quince o diez minutos.

Se barnizan con crema con camarones, con tres o dos hojas de colapiz.

Pechugas frías en crema

Se sacan las pechugas, se ponen en agua con sal y se dejan una hora.

Se ponen a la cacerola con vino blanco, sal, limón, un pedazo de mantequilla y un poco de caldo.

Estando cocidas se pasan por la salsa siguiente: Un pedazo grande de mantequilla, una o dos cucharadas de harina de maíz y la leche necesaria para dejar la salsa espesa; estando fría se aclara con crema batida, se sazona y se le añade una o dos hojas de colapiz disuelto en el jugo que exprimieron las pechugas.

Camarones

Se arreglan canastillos de naranjas, se les forma arcos con palitos de perejil. Se raspa bien la parte interior hasta dejarla transparente. Se llenan con salpicón de camarones con pedazos de palta y se cubren con mayonesa, se decoran con jalea o palta.

Pollo bañado con crema de aceitunas

Se cuecen las pechugas en leche con sal, apio, pimienta, zanahoria; estando cocidas se cortan en tajadas y se cubren con la crema siguiente:

Una taza de leche se hierve con mantequilla y se espesa con un poco de harina de maíz y tres o cuatro yemas.

Se le añade aceitunas molidas y se deja de regular espeso.

Se barnizan las pechugas con esta crema y se decoran con lluvia de yemas.

Camarones

Se cuecen los camarones con cáscara, en seguida se les quita la cáscara y el hollejo y se aliñan con sal, limón, aceite, ají Cayena.

Con un poco del caldo en que se cocieron los camarones, se forma salsa con mantequilla y yemas de huevo, dos o tres hojas de colapiz; estando la salsa a medio cuajar se le pone crema batida. Se arreglan en el plato los camarones enteros, se decoran con alguna verdura y se cubren con la salsa.

Camarones

Se cuecen como los anteriores, se cubren con mayonesa con crema y palta. Se decoran con jalea y lluvia de yemas.

Jamón con ensalada

Se prepara ensalada de alcachofas con arvejas o porotitos, se aliñan con pimienta, limón y se cubren con mayonesa. Se colocan encima tajadas de jamón decoradas con huevo duro.

Espárragos con mayonesa]

Se corta la parte comible del espárrago blanco, se cuece y se destila; se arreglan en el azafate y se cubren con mayonesa. Se le pone alrededor huevos duros partidos por mitad poniendo en cada uno perejil.

Mayonesa con choros u ostras

Se prepara la ensalada muy fina de arvejas, lechuga de la parte más tierna, porotitos. Alrededor se colocan choros de los amarillos, cubiertos con mayonesa.

Pollo con jalea

Se sacan las pechugas de dos pollos tiernos, se les da la forma de chuletas y se colocan en asadera untada con mantequilla. Se aliñan las pechugas con jerez o vino blanco, se ponen al horno muy caliente, con crema o con nata colada.

Con el jugo que exprimen se forma pasta con una o dos yemas duras, limón y moscada.

En cada pechuga se le extiende esta pasta, se decoran con crema y palta.

Pechugas

Se sacan las pechugas que deben ser de pollo tierno, se les da la forma de chuletas poniendo en cada una un huesito. Se colocan al horno muy caliente diez minutos, estando cocidas y frías se les forra el palito con papel plateado, se barnizan con la siguiente preparación: Se baten tres o cuatro yemas se ponen al baño-maría con mantequilla y un poco de limón, espesando se retira del fuego, se le añade una o dos hojas de colapiz disueltas al baño-maría o en un poquito de caldo.

Se sirven con arvejas o la verdura que se quiera.

Pechugas rellenas

Se cuecen pechugas en leche, se cortan en tajadas delgadas y se rellenan con pino de huevo con nata, perejil, estragón, pimienta y se juntan dos pedazos.

Se barnizan con salsa holandesa con una o dos hojas de colapiz, queso parmesano y ají Cayena.

Chuletas de perdiz

Se sacan las pechugas y se les da la forma de chuletas poniendo en cada una un huesito para figurar la chuleta.

Se aliñan y se ponen en asadera con mantequilla al horno durante diez minutos.

Se sirven con salsa tártara y se decoran con palta.

Mousse de pescado

Se cuece el pescado con todo aliño, se pasa por cedazo y se mezcla con mantequilla batida o con crema, se

aliño con moscada o limón. Se amolda manteniendo la pasta tibia, se decoran los moldes con palta y pimentón y se sirve con arvejas.

Se varía mezclando el pescado con palta y decorando los moldes con mayonesa.

Jamoncitos de pollo

Se cuece el pollo con todo aliño, con leche y un poquito de laurel al vapor.

Se muele en seguida a máquina se humedece la pasta con crema de huevo bien espesa con un poco de harina de maíz una o dos hojas de colapiz, una clara batida. Se forman los jamoncitos chicos y con la crema sobrante se barnizan.

Flan de pescado

Se necesitan moldes chicos que tengan hueco al centro y de tres dedos de alto.

Se miden los moldes de leche calculando para seis moldes cuatro de leche, se aumentan en proporción. Se hierva la leche con todo aliño, se le añade pescado o marisco, lo que se quiera y se pasa todo junto por cedazo; se sazona con jerez o vino blanco, crema o mantequilla, tres o cuatro huevos, si la mezcla resulta espesa se le pone un poco más de leche, porque debe quedar clara. Se vacía a los moldes untados con mantequilla y se ponen al horno al baño-maría.

Se conoce si el flan está cocido si se desprende fácilmente de los lados o bien se calcula con un palito que se sume en el molde y sale seco.

Se sacan los moldes y se llena el hueco con crema de palta o crema batida o salsa de tomate.

Flan de erizos

Se prepara el flan mezclando los erizos a la leche pasados.

Estando fríos se llenan los huecos con erizos sazonados con huevo duro o perejil.

Flan de hígados

Se prepara el flan como los anteriores, se le pone mucha nata estragón, vino blanco o jerez. Estando cocidos se dejan enfriar y se arreglan en los platos con los hígados partidos en tajadas finas, sazonados con aceite, limón, huevo duro, o bien, se le pone al centro crema de hígado.

Paltas con nuez y queso

Se pasan por cedazo dos o tres paltas, se sazonan, se les pone nuez molida y crema. Se rellenan y se les espolvorea queso. Se pueden variar poniéndole a la mayonesa nuez molida y crema.

Paltas rellenas

Las paltas se presentan muy variadas rellenas con verduras pasadas y sazonadas con mayonesa o con crema.

Con ave, pescado o marisco.

Mayonesa con pollo y paltas

Se corta el pollo y las paltas en palitos delgados, se aliñan con aceite, limón, sal, pimienta; se arregla en forma de pirámide y se cubre con mayonesa. Se decora con tiras de paltas y en el centro se coloca un cogollo abierto de lechuga en forma de flor.

Paltas rellenas

Se muelen dos o tres tajadas de jamón París y otras tantas tajadas de ternera, se pone en la cacerola, se le pone un poquito de caldo y una cucharada de chuño, se mezcla bien a fuego lento formando una pasta muy suave; se aliña con estragón, pimienta y se decora la palta con mayonesa.

Palta con ave

A falta de crema, se bate una cucharada de mantequilla que debe ser muy fresca, se sazona, se mezcla el pollo o el marisco que se quiera dejando la pasta cremosa. Se decora con mayonesa formando merenguitos.

Palta con crema

Se bate crema hasta espesarla, se le pone trufas picadas, sal, estragón, dos o tres hojas de colapiz disueltas en leche y se vacía en un molde cuadrado de dos o tres dedos de alto para sentar las paltas.

Las paltas se rellenan con marisco, con ave o como se quiera.

Crema amoldada

Se prepara la crema anterior, se vacia en moldes chicos con hueco al centro y se rellenan con el pino que se quiera; se cubre el pino con mayonesa en forma de merengue.

Macedonia de mariscos

Se forma salpicón de ostras, langostas, camarones, choritos, la parte más tierna de la lechuga picada muy fina, se aliña con huevo duro, ají Cayena y se cubre con mayonesa.

Espárragos en jalea

Se eligen espárragos gruesos, se parten hasta la parte comible y se cuecen.

Estando cocidos y fríos, se pasan por mayonesa preparada con una o dos hojas de colapiz.

Palta hoja de trébol

Se pelan las paltas y se cortan en forma de argollas; se prepara crema con mantequilla batida, centolla molida, sal, pimienta, aceite y jugo de limón.

Se colocan las argollas en los platos formando con tres de ellas una hoja de trébol y se llenan en el centro con la centolla. Se cubren y se decoran con palta deshecha con mantequilla batida o nata, sal, pimienta.

Paltas con camarones

Se pelan y se parten las paltas, se rellenan con crema de camarones y se decoran con mayonesa.

Paltas con crema

Diez cucharadas colmadas de crema espesa, se incorporan con cinco claras muy batidas, se mueve la mezcla poco a poco sin batirla, se le pone sal, limón, perejil, pimienta. Se pelan las paltas y se rellenan con la crema espolvoreándoseles trufas picadas.

Estas mismas paltas se rellenan con puntas de espárragos y se tapan con la crema.

Mousse de foie-gras

Se pesa tanto de foie como de mantequilla, muy fresca y se le saca la grasa que tiene alrededor de la caja.

Se bate esta mezcla con cinco yemas y dos claras bien batidas; se bate hasta dejarla como crema.

Se vacia en seguida a un molde bañado con jalea y decorado con trufas, se tapa con jalea quedando la pasta al centro.

Mousse de foie-gras

Se decoran moldes chicos y lisos con huevo, zanahoria o palta y se bañan con jalea. Al centro se le coloca foie-gras mezclado con crema formando pasta.

Se cubren con jalea, se ponen en hielo y se decoran estando cuajados con crema.

Foie-gras en jalea

Se necesitan moldes chicos y lisos, calculando un molde por persona. Se le pone al fondo jalea y se decora como se quiera, en el centro se coloca el foie-gras deshecho o en tajadas y se sirve con arvejas.

Jamón relleno con foie-gras

Se cortan tajadas muy finas de jamón, se rellenan con foie-gras deshecho con crema y se forma del jamón un cartucho; se colocan sobre tostadas de pan y se tapan los extremos con crema. Se puede variar el pate-foie por la pasta que se quiera.

Foie gras al canapé

Se cortan tostadas de pan, se les extiende mantequilla y se coloca una tajada de foie-gras. Se cubre con crema batida aliñada con limón, colapiz y una yema dura bien deshecha. Se decora el plato.

Masa rellena

Cinco onzas de harina, tres onzas de mantequilla, más o menos dos cucharadas de agua fría para unir la masa.

Se extiende sin sobarla, se le hacen los dobleces de la masa de hoja por tres veces cada diez minutos, se extiende en seguida delgada.

Los moldes se untan con mantequilla y se figuran con la masa.

Se rellenan crudos y se ponen al horno caliente, se decoran los moldes con enrejados de tiras de la misma masa.

Crema para rellenar los moldes:

Una taza de leche se hierva con un pedacito de laurel, se pone a enfriar, se le incorporan tres yemas y dos claras sin batir, pollo o marisco molido, nata o crema. Se llenan los moldes, se decoran y se ponen al horno. Se sirven fríos.

SOPAS

Para obtener buena sopa, el caldo debe ser substancioso.

La carne con los huesos debe hervirse una o dos horas, con apio, porrón, nabo, zanahoria.

Los huesos más convenientes son los siguientes: hueso redondo, chascón, costilla arqueada, choquezuela, rabo blanco o rabo carnudo.

La carne pollo ganso, estomaguillo, tapa-pecho.

Es muy conveniente dorar primeramente los huesos en un poco de riñonada o bien dorarlos con un poco de azúcar y una cebolla.

Sopa puré

La sopa puré se prepara con alguna harina, ya sea de arroz, porotos, ave o marisco molido y pasado por cedazo.

Todo puré se aliña en la sopera con yemas de huevos y crema, vino blanco o jerez.

Consommé de ave

La substancia es la base primera para un buen consommé, por lo tanto, las aves que se empleen deben ser gordas y sanas, calculando dos gallinas para doce personas. Se hierven hasta que se deshagan, se les pone apio, porrón, zanahoria, media hojita de laurel, sal y pimienta.

Se cuele y se sirve en tacitas.

Consommé

Se prepara el caldo con hueso chascón, cochezuela, pollo ganso y media gallina.

Se hierva hasta que se deshaga la carne, se le pone apio, porrón; estando todo bien cocido, se cuele quedando el caldo cristalino.

Se aliña al servirlo, con jerez o vino blanco y un poco de caramelo quemado para obscurecerlo.

Si se quiere darle color rosado, se le pone zumo de betarraga cocida; color obscuro, con caramelo quemado y amarillo con yemas de huevos.

Sopa de camarones

Se hierva con todo aliño, una cabeza de pescado, se le pone más o menos un cuarto de libra de arroz. El arroz después de cocido se mezcla con parte de los camarones y se pasa por cedazo; se mezclan dos cucharadas de harina y dos de mantequilla. Poco a poco se aclara esta pasta con el caldo ya sea de ave o de carne; y a más el caldo en que se coció la cabeza. De los restos

de la cabeza se forman albóndigas chicas, que se cuecen aparte en un poco de caldo.

En la sopera se ponen dos yemas, ají Cayena, las colas de los camarones y las albóndigas.

Sopa de cabeza de cordero

Se cuece en el caldo una cabeza de cordero. Se le saca, estando cocida, toda la parte comible y se pica menuda. Se prepara salsa de harina frita en mantequilla, se mezcla la carne picada y todo el caldo necesario.

Sopa de puré de castañas

Se cuecen las castañas, se pelan y se pasan por cedazo; el puré que resulte, se pone a la cacerola con un pedazo de mantequilla, se incorpora bien y se le añade el caldo poco a poco, formando como una crema; se sazona con sal o pimienta y se deja hervir.

En la sopera se ponen cuadritos de pan frito en mantequilla, un poco de crema batida y dos yemas de huevos.

Sopa de lentejas con arroz

Se cuecen lentejas; empezando a cocerse, se les bota el agua, se les vuelve a poner la misma cantidad poniéndole porrón, zanahoria, una cebolla y un clavo de olor. Estando cocidas se pasan por cedazo y se ponen a la cacerola con un pedazo de mantequilla y poco a poco se le echa caldo y el arroz que se ha cocido aparte.

Sopa de crema con nueces

Se pelan las nueces y se muelen en la piedra, se colocan a la cacerola con un buen pedazo de mantequilla y harina, se le pone poco a poco caldo hirviendo bien desgrasado hasta formar una crema clara.

En la sopera se pondrá nueces peladas, una taza de crema, cuatro yemas, un buen pedazo de mantequilla y cuadritos de pan frito.

Sopa de crema

Se prepara un buen caldo de ave, o cualquier caldo quedando substancioso.

Si se prepara la sopa de ave o de verduras, se fríe primeramente el ave o la verdura en mantequilla con un poco de harina, se aclara poco a poco con el caldo y se aliña en la sopera con mantequilla, crema, tres o cuatro yemas y todo el caldo necesario.

Sopa de crema

Una taza de leche se hierva con media hojita de laurel y un pedazo de mantequilla; se espesa esta leche con tres o cuatro yemas, quedando de regular espesor, se le añade nuez moscada. Se aclara poco a poco con caldo, que debe ser muy substancioso y se le da un ligero hervor. En la sopera se le pone vino blanco o jerez se le varía a la crema el gusto bien con un poco de salsa Liebig, poniéndole moscada o bien ralladura de naranja agria.

Sopa con puré de ave o camarones

Se hierva la leche indicada, se espesa con tres o cuatro yemas y se deja de regular espesor.

Se le añade pollo molido o bien, camarones o el marisco que se quiera o verduras cocidas, molidas. Se aliña en la sopera con vino blanco y yema de huevo.

Sopa de ostras

Se cuecen dos o tres cabezas de pescado, ya sea de congrio o de corvina.

Se prepara la salsa de harina frita en mantequilla, se aclara con el caldo de pescado y se añaden las ostras picadas y un poco de caldo.

Se aliña en la sopera con dos yemas, un poco de crema o nata pasada por el colador.

Sopa de albóndigas

Se muele a máquina carne cruda, sea de ave o de cordero, se le pone pan remojado en caldo, una o dos yemas, perejil, sal, pimienta, se incorpora todo bien formando pasta espesa. Se forman las albóndigas chicas del tamaño de aceitunas y se le echan al caldo hirviendo. El caldo se espesa con salsa de harina frita en mantequilla. Se aliña en la sopera con yema de huevo y jerez.

Sopa de pan con queso

Se cortan tostadas chicas y delgadas, quitándoles la cáscara, se les extiende mantequilla y queso por ambos lados, se ponen al horno y se doran.

Poco a poco se une al caldo; poco antes de servirlo, se aliña con yema de huevo.

Sopa Bisque

Se necesita caldo muy substancioso y, si es posible, que sea caldo de ave. Las cáscaras de camarones se ponen al horno con un pedazo de mantequilla, estando secas se muelen y se ciernen quedando un polvo muy fino. Se dora en mantequilla un poco de harina, se mezcla el polvo de camarones y se aclara con el caldo necesario quedando de regular espesor. Se aliña con yema de huevo y vino blanco.

Sopa de perdiz

Se cuece una perdiz, en el mismo caldo; se muele con un pan remojado en leche y se pasa por cedazo. El puré que resulte se pone a la cacerola y se aclara poco o poco con el caldo necesario quedando la crema de regular espesor. Se aliña con yema de huevo, vino blanco y crema.

Sopa de tomate

Se parten los tomates por mitad y se ponen a la cacerola con un pedazo de mantequilla, laurel y porrón. Se cuecen lentamente hasta que se deshagan y se pasan por cedazo. Se prepara la salsa de harina frita en mantequilla, se mezcla el tomate y se aclara con el caldo necesario.

Sopa de cebolla

Se pica bastante cebolla, se fríe en mantequilla con un poco de azúcar para que dore fácilmente. En seguida se pasa por el cedazo y poco a poco se mezcla el caldo necesario. Se aliña con yema de huevo y pan frito.

Sopa de cola

Se corta un trozo de cola de buey en pedazos y se cuece en dos tazas de agua con sal, porrón, apio y pimienta. Se prepara la salsa de mantequilla y harina, se aclaran en caldo y el caldo de cola, quedando de regular espesor. En la sopera se ponen los trozos de cola en pedacitos chicos.

Sopa Japonesa

Se cuecen seis o siete huevos duros, se le sacan las yemas, se forma una pasta con mantequilla y poco a poco se aclara con el caldo quedando de un espesor regular.

En la sopera se ponen las claras cortadas en trocitos chicos.

Sopa de jugo

Se compra un kilo de posta negra, se pica y se pone en la cacerola con apio, laurel, porrón y un poco de riñonada para dorar la carne.



Estando dorada se le añade uno o dos cucharones de caldo y se deja hervir hasta que la carne se deshaga. Estando la carne cocida, se le añade dos cucharadas colmadas de harina dejando el jugo espeso. Poco a poco se mezcla el jugo con el caldo pasándolo por un colador de hoyos grandes; se deja hervir un rato, se aliña con yema de huevo y jerez.

Sopa de tapioca

Se prepara un buen caldo y se le echa la tapioca necesaria, se hierve hasta ablandar bien la tapioca.

Se prepara salsa de crema con harina de maíz, leche y mantequilla, se le pone pimienta y dos yemas de huevo. Se vacía la crema a la soperá, se le echa el caldo poco a poco revolviéndolo seguido, e incorporándolo bien.

Sopa de espinacas

Se cuecen espinacas y se pasan por cedazo; se fríe en un poco de mantequilla y otro tanto de riñonada y una cucharada colmada de harina, se fríe bien y tomando color rubio, se aclara con un poco de caldo, se añaden las espinacas y poco a poco se le une todo el caldo necesario y un poco de leche.

Se aliña en la soperá con yema de huevo y pedazos de pan frito.

Sopa de zanahoria

Se cuecen zanahorias, se rallan y se pasan por cedazo. Se forma la salsa anterior, se añade la zanahoria

poco a poco, se aclara con el caldo necesario y una tacita chica de leche como la sopa anterior.

En la misma forma se prepara de arvejas.

Sopa de verduras

Se pican verduras muy finas, se fríen en mantequilla y se amortiguan; se le añade arroz, salsa de tomate y todo el caldo necesario. Se deja hervir lentamente, quedando bien reposado, se aliña con yema de huevo.

Sopa de arroz

Se le pone el arroz a la sopa media hora antes de servirla y se deja hervir lentamente, poniéndole apio, orégano, zanahoria y porrón.

Sopa de fideos

El fideo se echa al caldo un cuarto de hora antes de servirla y se aliña en la soperá con yema de huevo y perejil.

Sopa de sémola

La sémola se mezcla al caldo media hora antes, calculando no ponerle demasiado porque espesa mucho.

En la soperá se pone vino blanco y yema de huevo.

Sopa de pan

Se remoja miga de pan en caldo frío, quitándole la cáscara, se deshace bien y se une al caldo hirviendo.

Sopa gourmet

Se cuecen al vapor con un pedazo de mantequilla, puntas de espárragos, arvejas, porotitos, asientos de alcachofas y zanahorias, todo picado muy fino. Se espesa el caldo con harina de arroz y se unen las verduras.

Sopa de claras

Se baten las claras necesarias, más o menos cuatro o cinco; poco a poco, se le mezcla harina, perejil, moscada, quedando el batido de regular espeso. Se vacia este batido a un colador no fino y se deja caer de hilo sobre el caldo hirviendo. Se aliña con yema de huevo como toda sopa.

Sopa de arvejas

Se espesa el caldo con chuño de papa, frito en mantequilla, se unen las arvejas y puntas de espárragos. Se aliña con yema de huevo.

Sopa de hígados

Se cuecen los hígados con vino blanco y caldo, en seguida, se pasan por cedazo y se mezclan con salsa de harina frita en mantequilla, se aclara poco a poco con el caldo necesario, quedando de regular espeso.

Sopa de flan

Se hierva una taza de leche con pimienta, sal, media hojita de laurel, en seguida se pone a enfriar y se incorporan tres huevos, un poco de jerez. Se vacia en pastelera de un dedo de alto, untada en mantequilla y se pone al horno.

Estando cuajado, se saca y se pone a enfriar, se corta en bizcochitos chicos y se colocan en la sopera, vaciándose el caldo necesario encima.

Los flanes pueden hacerse de tres colores y ponerse a la vez de tres colores. El caldo debe ser consommé y no se aliña.

Sopa de maíz

Se rallan tres o cuatro choclos, se les exprime bien la leche y se pone en la cacerola, con una cucharada de mantequilla, se cuece y se le pone poco a poco todo el caldo necesario. Se aliña con yema de huevo y pedacitos de pan frito.

Sopa de garbanzos

Se cuecen los garbanzos, se pasan por cedazo y se fríen en una cucharada de mantequilla, con una de

harina, se aclara poco a poco con el caldo necesario, quedando de regular espeso. Se reserva un poco de los garbanzos pasados y se une con cuatro claras batidas, con perejil, cebolla picada, ají; se forman fritos chicos y se ponen a la sopera, uniéndole el caldo necesario.

Sopa de lentejas

Se cuecen las lentejas, se muelen y se pasan por cedazo. Se prepara salsa de harina frita en mantequilla, se mezcla la lenteja y se aclara con el caldo necesario, quedando de regular espeso. Se sirve con pan frito.

Sopa de garbanzos

Se cuecen los garbanzos y se pasan por cedazo; se forma la salsa de harina frita en mantequilla, se mezcla el garbanzo y poco a poco se aclara con el caldo necesario. Se sirve con pedacitos de pan frito y se deja de regular espeso.

Los garbanzos, como los porotos, conviene pasarlos por lejía para que suelten el hollejo, se lavan y se ponen a cocer.

Sopa de apio

Se cuece en caldo la parte blanca del apio, estando cocido, se pasa por el cedazo y se mezcla con el caldo necesario, preparado con tapioca y se hace hervir lentamente. Se aliña con huevo.

Sopa de lluvia frita

Se prepara un batido de dos huevos, harina y la leche necesaria, para que el batido quede de regular espeso. Se vacia este batido a un colador no fino y se deja caer como lluvia sobre la grasa caliente, se doran. Se mezcla el caldo, en el momento de servir la sopa y se aliña con yema de huevos, perejil y vino blanco. Este mismo batido, en vez de freirlo, se puede dejar caer sobre caldo hirviendo.

Sopa de harina frita

Se fríe en dos cucharadas de riñonada o mantequilla, seis o cinco de harina, estando dorada se aclara poco a poco con el caldo necesario. Se aliña con yema de huevo, vino blanco y pedazos de pan frito.

Sopa de harina tostada

Se fríe en una cucharada de mantequilla, un poco de cebolla, se añade una cucharada de harina flor y dos de harina tostada. Se aclara poco a poco con el caldo necesario, quedando de regular espeso. Se sirve con pan frito y un huevo por persona, pasado por agua.

Sopa crema de zapallo

Se asa o se cuece un pedazo de zapallo que sea dulce y harinoso, se pasa en seguida por cedazo. Se fríe en una cucharada de mantequilla, una de harina, se añade

el zapallo y se aclara con el caldo, quedando de regular espeso. Se sirve poniendo en cada plato un huevo pasado por agua.

Sopa crema de zapallo

Se asa o se cuece un pedazo de zapallo y en seguida se pasa por cedazo. Se fríe en mantequilla un poco de cebolla, se añade una cucharada de harina y se fríe un momento, se añade el zapallo, un poco de leche y todo el caldo necesario. El caldo debe cocerse con toda verdura y esta sopa debe quedar de regular espeso.

Sopa de porotos

Los porotos se pelan haciéndolos hervir primeramente en lejía suave. Soltando el hollejo se retiran del fuego y se lavan bien cambiándoles agua, dos o tres veces.

Se ponen en seguida a cocer y estando blandos se les quita el agua y se pasan por cedazo.

Se fríe en una cucharada de mantequilla, un poco de cebolla, se añade una cucharada de harina, los porotos pasados y se aclara con el caldo necesario, quedando de regular espeso. Se aliña con yema de huevo y pedacitos de pan frito.

Sopa de garbanzos tostados

Se tuesta el garbanzo al horno o como se tuesta el trigo, en seguida se muele y se cierne.

Se fríe en una cucharada de mantequilla, un poco

de cebolla, se añade la harina de garbanzos y se aclara con el caldo necesario, quedando la sopa de regular espeso.

Sopa Indiana

Se forma una masa con harina, mantequilla, leche, un poco de jerez o vino blanco. Se huslerea la masa y se cortan tiras delgadas, se enrollan y se cortan como tallarines; se cuece en seguida en un poco de caldo. Estando cocida se coloca en la sopera con una yema, jerez y todo el caldo necesario.

Sopa de tomate con sagú

Se cuece sagú en caldo con todos los aliños, se le pone estando cocido, mantequilla y salsa de tomate. Se aclara el sagú con el caldo necesario y en la sopera se tiene huevo duro picado menudo.

Sopa con queso

Se cortan tajadas de queso suizo, se colocan en fuente de barro, poniendo capa de tostadas de pan y capa de tajadas de queso, ají picante.

Se vacia el caldo y se sirve en la misma fuente que se prepara.

Sopa de tomate con leche

Se ponen a asar tres o cuatro tomates, con un pedazo de mantequilla; estando asados, se pasan por cedazo, se hierve la leche (la necesaria para preparar

la sopa) con un pedacito de laurel, pimienta, apio y zanahoria; para evitar que se corte, se le pone la punta del cuchillo de bicarbonato.

Se fríe en una o dos cucharadas de mantequilla, un poco de cebolla, se añade un poco de harina y el tomate pasado, se aclara con la leche hervida.

Se sirve poniendo en el plato un huevo fresco, pasado por agua.

Sopa de arroz

Se necesita un buen caldo, si es posible caldo de ave; se cuece media libra de arroz, en un poco de caldo, cuatro zanahorias y cuatro papas cocidas; estando el arroz cocido, se pasa por cedazo con las papas y las zanahorias.

Se fríe en una cucharada de mantequilla el arroz y poco a poco se le añade el caldo, se deja hervir lentamente durante un rato. En la sopera se pone una yema de huevo, vino blanco y arvejas tiernas.

Sopa de avena

Al caldo hirviendo se le echan dos o tres cucharadas de quaker y se deja hervir media hora o más.

El quaker se calcula según el caldo.

Sopa de verduras

Se cuece apio, zanahorias, porotitos y papas, después de cocidas estas verduras, se pasan por el cedazo y se mezclan con salsa de harina, fritas en mantequilla, se

aclara poco a poco con el caldo, se hierve un momento y se sirve.

En la sopera se pone vino blanco, yema de huevo y perejil.

Sopa de porotos

El poroto cocido se muele y se pasa por cedazo, se mezcla poco a poco con el caldo, quedando de regular espeso.

Se aliñan en la sopera con dos yemas, vino blanco, y pedacitos de pan tostados al horno.

SALSAS

Salsa fría

La salsa mayonesa se prepara con una yema dura y una yema cruda. Se baten y poco a poco se les deja caer el aceite, revolviéndole seguido, estando espesa se aliña con sal, limón y pimienta.

Si resultara demasiado espesa, se aclara poco a poco con clara batida, con crema o nata.

Si empezara a cortarse, lo que sucede con frecuencia, se le pone sal o limón y se revuelve hasta unirla.

Salsa fría especial

Se deshacen dos yemas duras, se les pone sal y limón, mostaza estragón, se aclara esta pasta poco a poco con crema espesa, dejando la salsa consistente.

N.º 1.—Salsa con crema

Dos yemas duras se deshacen y se baten formando la pasta anterior; se aliña con sal, limón, pimienta estragón, una o dos hojas de colapiz disueltas al baño-maría o en leche. Poco a poco se aclara la pasta con crema batida espesa.

Estas dos salsas hacen un plato fino y son muy convenientes para fiambres, ensaladas, aves, pescados o mariscos.

N.º 2.—Salsa mayonesa

Se deshacen bien dos yemas duras, con una yema cruda, se baten mucho hasta dejarlas como espuma. Poco a poco se les echa aceite sin dejar de revolver, se calcula el aceite según la cantidad de salsa que se necesita.

Se aliña con sal, limón y mostaza estragón.

Si es poca la cantidad de salsa que se necesita, con una yema cruda y una yema dura es suficiente.

N.º 3.—Mayonesa con crema o nata

Se prepara la salsa anterior, se aliña con sal, limón, nata o crema espesa, un poco de clara batida. Si se necesita esta salsa para barnizar ave o pescado, se le pone una hoja de colapiz, disuelta al baño-maría o en leche.

N.º 4.—Mayonesa con nuez

Se prepara como las salsas anteriores y estando espesa se le añade nuez tierna molida, nata o crema batida

N.º 5.—Salsa tártara ✓

La salsa tártara es la salsa mayonesa, se aliña con cebolla picada amortiguada, escabeche y alcaparras, todo picado menudo, perejil y las claras cocidas picadas; sal, pimienta y mostaza estragón.

N.º 6.—Salsa mayonesa con pimentón λ

Se prepara la salsa mayonesa, estando espesa, se aliña con limón y bastante pimentón cocido, pasado por cedazo.

N.º 7.—Mayonesa con zumo de espinacas o paltas pasadas

Se prepara la salsa mayonesa indicada; se le da color verde, ya sea con palta pasada o zumo de vinagrillo o zumo de espinacas.

Se le puede dar el color que se quiere, si es rosado, con betarraga cocida.

N.º 8.—Salsa mayonesa

La salsa mayonesa es muy útil y se puede presentar en distintas formas.

Si se le quiere dar consistencia, se le ponen una o

dos hojas de colapiz, disueltas al baño-maría o en caldo caliente, eso sí que debe unirse a la mayonesa frío.

N.º 9.—Mayonesa con mostaza

Se prepara la mayonesa indicada, se le pone una cucharadita de mostaza al estragón y un poco de mostaza inglesa.

N.º 10.—Mayonesa con yemas crudas

Se baten dos o tres yemas crudas, hasta dejarlas espumosas; poco a poco se les echa el aceite sin dejar de revolver hasta dejarlo espeso. Se aliña con sal, mostaza, pimienta, limón. Esta salsa sirve para algunos días.

N.º 11.—Salsa fría picante

Se cuecen tres o cuatro pimentones y se pasan por cedazo, se aliñan con sal, limón, aceite, un huevo duro picado y pimienta. Los pimentones deben ser de los picantes, si quedara muy espesa, se aclara con un poquito de caldo.

Salsa crema fría

Una taza de crema o de leche, se hierve con un pedacito de mantequilla, se espesa con tres o cuatro yemas, se aliña con sal, moscada, ají y limón; si se quiere se le pone paltas pasadas.

Salsa imitación palta

Se pelan nueces y se muelen con pan remojado en leche y bastante perejil. Se pasa todo por cedazo y se aliña con sal, aceite, limón y pimienta.

Salsa imitación palta

Se bate hasta dejarla espumosa, media libra de mantequilla; poco a poco se le pone zumo de berros y se aliña con sal y pimienta. Toda el agua que exprime el berro se bota, se le une a la mantequilla la parte espesa.

Salsa con huevo

Tres o cuatro huevos se pican muy finos, se aliñan con sal, limón, aceite, perejil, mostaza francesa, estragón. Si se quiere variar, se le pone palta picada.

Salsa de tomate con ají

Se ponen a asar cuatro o cinco tomates, en seguida se pasan por cedazo, se aliña con sal, pimienta y aceite; se le pone un huevo duro picado fino, con perejil, ají verde y cebolla amortiguada.

Salsa suprema

Se hierve una taza de caldo con toda verdura, un pedacito de laurel, sal y pimienta y se espesa con yemas

de huevo, se les añade dos o tres hojas de colapiz, disueltas en un poco de caldo.

Esta salsa se usa para barnizar pechugas, para amoldar pescado o verduras.

Esta misma salsa se puede variar, poniéndole jerez o moscada o bien, queso parmesano rallado.

Salsa negra

La salsa anterior, se le suprimen las yemas poniéndole colapiz y caramelo.

El colapiz se le pone para que se congele.

SALSAS CALIENTES

Salsa holandesa

Cinco onzas de mantequilla, dos yemas de huevos, dos cucharadas de vinagre, una de agua y pimienta. Se hierva el vinagre y el agua hasta que reduzca a la mitad; se pone el baño-maría y poco a poco se le pone la mantequilla en pedacitos, del tamaño de una nuez revolviéndole seguido, por último se añaden las yemas, se incorpora bien y se sirve.

Salsa muselina

Se baten como para bizcochuelo cuatro yemas, se pone en una cacerola, con una cucharadita de mantequilla y otra cucharadita de jugo de limón.

Se coloca al baño-maría revolviéndole seguido. Es-

tando la salsa cremosa, se le añade poco a poco pedacitos de mantequilla, enterando media libra.

Salsa muselina

Se baten como para bizcochuelo, cuatro o cinco yemas, se ponen al baño-maría con un vaso de vino blanco y un pedacito de mantequilla, sal, pimienta y perejil.

Salsa

Para preparar buena salsa se necesita freir la harina en mantequilla, y calcular más mantequilla que harina, deshacer bien todo pelotón, dejar una pasta muy suave, aclarar la pasta con caldo hirviendo, agua o leche, si se le echa frío se apelotona.

Salsa de mantequilla

Se dora una cucharada de mantequilla, con media cucharada de harina, estando dorada, se aclara con caldo, se sazona con sal, ají, queso parmesano, una clara batida, limón y perejil.

La clara se pone a la salsa fuera del fuego.

Salsa de leche

Una cucharada de mantequilla y media cucharada de harina, se fríe un momento, se aclara poco a poco con leche caliente y se aliña con sal, pimienta estragón, si se quiere se le pone una clara batida.

Salsa de camarones

Después de cocidos los camarones, se muelen y se pasan por cedazo; se fríe en mantequilla un poco de harina, se añade el camarón y se aclara con un poco de caldo o leche. Se aliña con sal, ají Cayena, se retira del fuego y se mezcla una o dos yemas.

Salsa de camarones especial para chupe

Se muelen los camarones con la miga de un pan remojado en leche; se fríe mantequilla con un poquito de cebolla, se añaden los camarones y se aclaran con leche; se le pone un poco de mantequilla de camarones para darle color rosado. Se aliña con sal, ají Cayena, un poco de orégano y perejil.

Salsa de cebolla

Se cuece una cebolla en un poco de caldo, estando cocida se pasa por el cedazo, se fríe en mantequilla con un poco de harina, se dora y se aclara con leche o caldo; en el momento de servirla se le ponen dos yemas, sal, ají, estragón.

Mantequilla de camarones

Se machacan las cáscaras de los camarones y se ponen al horno con un pedazo grande de mantequilla. Estando las cáscaras tostadas se retiran del horno y se colocan en la cacerola con otro pedazo de mante-

quilla y un poco de caldo, se deja hervir y a medida que hierva, con cuidado se le saca con una cuchara la gordura que se va formando. Esta gordura se guarda en frasco de cristal y se usa cuando quiera emplearse en alguna salsa con gusto a camarones

Salsa especial

Se juntan patas y restos de huesos de aves, deshuesados, se ponen a la cacerola con apio, pimentón, pimienta y el agua necesaria que alcance a cubrirlos; se prepara con este caldo la salsa que se quiera, se espesa la salsa con yemas de huevo o con harina frita en mantequilla.

Si se quiere hacer una buena salsa para pescado se hierva una cabeza y restos, se espesa la salsa con yemas de huevos o con harina como la anterior.

Salsa fina

Una taza de crema se calienta y se espesa con tres o cuatro yemas muy batidas, se aliña con sal, moscada o jerez en el momento de servirla.

Salsa muy fina

Se forma salsa espesa, con una cucharada grande de mantequilla, un poco de harina y leche. Se deja enfriar y se aclara con crema batida, quedando la salsa con todo el gusto a crema.

Con esta salsa se bañan pechugas frías de perdiz y se les espolvorea trufa picada.

Leche crema

Se fríe una cucharada de mantequilla, con media cucharada de harina, se aclara con leche y se le añaden dos o tres yemas, se le puede poner moscada o jerez.

Salsa con mantequilla

Se fríe en una cucharada de mantequilla un poquito de cebolla, se le añade harina y se dora, se aclara con caldo, se le pone para el gusto salsa Perry o mostaza, se puede variar como se quiera dando color obscuro con caramelo.

Salsa blanca

La salsa blanca es la base de muchas salsas y se prepara como sigue:

Se derrite una cucharada de mantequilla, con media cucharada de harina, poco a poco se aclara con leche y se deja de regular espeso; se le pone perejil, estragón, pimienta.

Si se quiere variar se le puede poner zumo de espinacas o pimentón cocido, pasado por cedazo, zanahoria cocida rallada o bien yemas de huevo batidas formando crema.

Salsa amarilla

Una cucharada de mantequilla se fríe con media cucharada de harina, poco a poco se le pone el caldo necesario, quedando la salsa de regular espeso.

En los momentos de servirla se mezclan dos yemas, ácido de limón, perejil y moscada.

Salsa dorada

Una cucharada grande de mantequilla, se dora, se le pone un poco de harina, calculando una salsa delgada; se aclara con caldo y leche, quedando la salsa de color tostado y con todo el gusto a mantequilla quemada, si se quiere se le pone yema de huevo.

Salsa de almendras

Se pelan las almendras y se muelen con pan remojado en leche, quitándole la cáscara, se pasa por cedazo y se aclara con caldo y el jugo que exprime el ave; se aliña con sal, perejil, y un pedazo de mantequilla.

Si se quiere se le pone yema de huevo.

Salsa maní

Se tuesta el maní y se forma harina, se fríe en mantequilla un poquito de cebolla, se mezcla la harina tostada y se aclara con caldo.

Se le pone sal y ají.

Salsa alemana

Cuatro o cinco yemas duras se deshacen bien; con un pedazo de mantequilla y dos yemas crudas se les pone sal, limón, pimienta y se pone al baño-maría.

Salsa nogada en crema

Se pelan las nueces y se muelen con miga de pan remojada en leche; se calienta crema, se mezcla la nuez en el momento de servirla, se aliña con sal, pimienta.

En esta misma forma, se cambia la nuez por almendra molida muy fina o bien se mezcla tanto de nuez como de almendras y se muelen con pan.

A falta de crema se reemplaza con leche y mantequilla.

Salsa dorada

Se pone a la cacerola, una cucharada grande de mantequilla y una de harina, se dora hasta que tome color rubio; poco a poco se aclara con caldo, se le pone un huevo duro, picado con perejil, sal, pimienta, bastante ají y queso parmesano, en el momento de servirlo.

Salsa de leche con tomate

Se prepara salsa blanca con mantequilla, harina y leche; en el momento de servirla, se le mezcla tomate asado pasado por cedazo.

Salsa con nuez o almendra

Se prepara salsa blanca, se le pone para el gusto nuez o almendra molida.

Salsa de nueces

Se pelan las nueces y se muelen en la piedra con pan remojado en agua; se unen a la carne o al ave momentos antes de servirla.

Si se le pone con anticipación, se pone morada la nuez.

Salsa de arvejas

Se cuecen las arvejas y se pasan por cedazo; se fríe en mantequilla un poquito de cebolla, se añade un poquito de harina o miga de pan rallado y las arvejas. Se aclara con caldo, quedando la salsa de regular espeso.

Salsa de zanahorias

Se ralla la zanahoria cruda y se amortigua con mantequilla, se le pone una cucharadita de harina o de miga rallada, se aclara con caldo.

Si se sirve esta salsa con pescado, queda más fina con harina.

Salsa picante

Una cucharada de mantequilla, una de vinagre y un poco de cebolla. Se pone al fuego revolviéndole seguido, hasta que el vinagre esté completamente reducido. Se conoce si la reducción del vinagre está hecha, clarificándose la mantequilla.

El vinagre se emplea para acidular la salsa, pero es

indispensable reducirlo para que absorba la cebolla, se añade la harina y el caldo necesario.

Salsa de ostras

Se dora un poco de harina en mantequilla, se aclara con el jugo que han exprimido las ostras y un poquito de leche o bien caldo, una yema y las ostras picadas.

Salsa margari

Se pica muy fina un poquito de cebolla y pimienta, se amortigua en una cucharada de mantequilla; se le añade caldo calculando lo que sea necesario para la salsa y se espesa con tres o cuatro yemas de huevo. Se revuelve seguido al baño-maría evitando que el huevo se corte; se le pone sal, limón y estragón.

El pimentón y la cebolla se puede cocer y pasarlo en seguida por cedazo o bien picado según lo indicado. En vez de ponerle la cebolla y el pimentón puede ponerse algún marisco.

Salsa para pescado o para ave

La mejor salsa para pescado, ave o carne es el mismo jugo que exprime, añadiéndole una o dos yemas de huevos.

Salsa con naranja

Se dora en mantequilla un poquito de cebolla, se añade miga de pan rallada y cernida, se aclara con cal-

do y el jugo que exprimió el ave. Se le pone para el gusto, alpechín de naranja agria o dulce.

Salsa amarilla

La salsa amarilla se prepara en caldo y se espesa con dos o tres yemas de huevo, calculando una taza de caldo. Se aliña con sal, limón, moscada y mantequilla.

Si se sirve con ave o pescado se le añade el jugo que exprimen.

Salsa de carne

Se cuecen espinacas y se muelen con pan remojado en leche o en caldo y nueces peladas, se pasa en seguida todo junto por cedazo.

Se fríe una cucharada de mantequilla, se añaden las espinacas y el jugo que exprimió la carne o el ave y si resultara demasiado espesa, se le pone un poco más de caldo.

Salsa de almendras

Se fríe en mantequilla harina de maíz, se aclara con leche de almendra y un poco de leche cruda; en el momento de servirla, se le añade una clara batida.

Salsa prieta

Para preparar la salsa prieta se necesita, degollar el ave, se recoge la sangre y se le pone un poco de sal para que cuaje.

Se fríe en mantequilla un poco de cebolla, se echa la sangre y un poco de miga rallada, se aclara poco a poco con caldo.

Salsa de tomates

El tomate asado, se pasa por cedazo, se mezcla con un poco de harina frita en mantequilla y se aclara con caldo.

Esta misma salsa se puede aclarar con caldo y leche o con leche sola.

Salsa de perejil

Se sacan las hojitas al perejil y se muelen en la piedra, se exprime todo el zumo. Se fríe en mantequilla un poquito de cebolla, se añade migas de pan rallada y se fríe un momento, se aclara con caldo y se le da color verde con el zumo.

Salsa de zanahoria

Se ralla la zanahoria cruda, se amortigua con mantequilla, se le pone miga rallada y se aclara con caldo. Esta misma salsa se puede variar, aclarándola con mitad leche y caldo.

Salsa de berros

El berro se muele, y se pasa por cedazo con pan remojado en caldo. Se fríe en mantequilla con un poco de cebolla y se aclara con caldo, quedando de regular espeso.

Salsa de vinagrillo

El vinagrillo se limpia bien, se sacan las hojitas y se les da un hervor, estando cocidas, se pasan por cedazo y se mezclan con salsa de leche, preparada con bastante mantequilla, harina y leche.

Salsa buena

Se hierve lentamente, un vaso de vino blanco, con igual cantidad de jugo de carne, una cucharada de mantequilla y otra de miga de pan rallada, cebolla picada, perejil y un poco de limón.

Salsa de maíz

Se ralla maíz y se cuece en un poco de mantequilla, se aclara con leche y se mezclan dos o tres yemas. Debe quedar esta salsa de regular espeso.

Salsa de maíz

Se fríe en mantequilla un poco de harina, se le añade maíz rallado y colado, se aclara con mitad leche y mitad caldo, se le pone una yema de huevo y ají.

Salsa de porotos verdes

Se cuecen y se pasan por cedazo los porotos, se fríen en mantequilla, con un poco de harina y se aclara la salsa poco a poco con caldo, se aliña con ají y pimienta.

En verduras hay gran variedad de salsa, teniendo siempre por base, la mantequilla y la harina, las verduras cocidas y pasadas por cedazo

Salsa de apio

El apio cocido se pasa por cedazo, se fríe en un poco de mantequilla y un poco de harina, se aclara con caldo y un poco de leche, se le pone yema de huevo, sal y pimienta.

Salsa de espinacas

Se cuécen las espinacas y se pasan por cedazo con miga remojada y nuez molida, se fríe en mantequilla con un poquito de cebolla y se aclara con caldo. Se puede poner harina en vez de miga.

Salsa- Chaud-froi

Se dora en mantequilla un poco de harina, se aclara con caldo, quedando la salsa clara, se le añade salsa Liébig, una o dos hojas de colapiz y un poco de caramelo para obscurecerla. Se le pone para el gusto, laurel, pimienta entera, estragón y sal.

Salsa de erizos

Las lenguas de los erizos, se pasan por cedazo y en seguida se ponen a la cacerola con mantequilla, un poquito de harina, perejil, limón y caldo, quedando la

salsa de regular espeso. Se le añade un huevo duro picado.

Salsa de locos

Los locos cocidos, se muelen a máquina y se pasan por cedazo, se fríen en mantequilla, con un poco de harina y se aclara con caldo. De choros, se preparan en la misma forma poniéndole ají, perejil y pimienta.

Salsa de huevos de corvina

Los huevos crudos de pescado, se pasan por cedazo, se fríe en mantequilla un poquito de cebolla, se añade un poco de harina y el huevo pasado, se aclara con caldo y se aliña con sal, limón y perejil.

Salsa holandesa

Se ponen seis yemas en una cacerola, al baño-maría con un buen pedazo de mantequilla, se revuelve como una mayonesa, cuando esté muy espesa se le agrega mantequilla y una cucharada de agua fría, se sigue hasta completar doscientos gramos de mantequilla. No se deja hervir, teniendo la salsa el espesor que se desea, se le pone sal, jugo de limón y pimienta. Se sirve fría o caliente y es una salsa muy agradable.

Salsa mantequilla negra

Una o dos cucharadas de mantequilla, se pone a todo fuego y se dora, estando dorada, se le pone perejil,

ácido de limón y estragón. Esta salsa se usa mucho en huevos, carne, ave y pescado.

Salsa de jugo de naranja

Se pone en una cacerola, medio vaso de jugo de naranja y otro tanto de caldo, cáscara de naranja agria, cortada muy fina, una cucharada de mantequilla y un poco de harina, sal y pimienta.

Se pone al fuego y se une bien la salsa, se cuele y se pone el jugo de dos naranjas agrias.

Salsa para espárragos blancos

Se prepara un poco de salsa blanca, con mantequilla harina y leche, se deja espesa y se aclara con crema batida. Se aliña con estragón, moscada, sal y pimienta. Se sirve fría.

Mantequilla dorada con migas

Se seca pan al horno y se muele, en seguida se cierne y se pone al horno con bastante mantequilla, perejil y limón, se sirve caliente.

Salsa de limón y aceite

Se pica un huevo duro con perejil, se aliña con sal, limón y aceite, se aclara con un poquito de caldo, se le pone pimienta.

Salsa para espárragos

Se bate crema hasta espesarla, se aliña con sal, ralladura de naranja, y pimienta y una clara batida.
La mayonesa preparada con crema.
La salsa amarilla caliente, con limón y moscada.

Salsa madera

Se pone en una cacerola, cincuenta gramos de mantequilla, cebolla picada fina, apio y zanahoria y se deja cocer lentamente al vapor; se le pone en seguida caldo, sal, pimienta, un tomate, media cucharada de extracto de jugo de carne de Liébig, un poco de caramelo, laurel, se hierve todo junto un rato, se le añade un poco de harina y se deja hervir un momento. Se cuele y se añade una copa de vino madera y un pedazo de mantequilla dorada.

Salsa de alcachofa

Se dora en mantequilla un poquito de cebolla, se le añade alcachofa molida, un poco de harina y caldo para dejar una salsa delgada.

Salsa de arroz

Se cuece arroz en leche con un pedazo de cebolla, apio, zanahoria; estando cocido se pasa todo por cedazo y se fríe en mantequilla con un poquito de harina, se aclara con leche o caldo.

Salsa de mote

Se cuece el mote y se prepara la salsa como la anterior.

Salsa de Kary

Se frie en mantequilla harina y se aclara con caldo sazonado con los polvos de Kary.

Salsa de nata

Una taza o menos de natas se aumenta con leche y se pone al fuego, se le pone perejil, pimienta, sal y una yema de huevo en el momento de servir la salsa.

Salsa Perry

Esta salsa se usa mucho en guisos de carne, ave, budines.

Se prepara la salsa en mantequilla con harina o miga rallada, se aclara con caldo mezclándole para el gusto salsa Perry.

Salsa de mostaza

Se prepara como la anterior cambiando la salsa Perry por mostaza.

En vez de harina se le pone miga de pan rallada

Salsa blanca

Se fríe en mantequilla harina, se aclara con leche y se deja de regular espeso, se le pone para el gusto bastante queso, perejil y una clara batida.

Salsa de zanahoria

Se ralla zanahoria, se mezcla con caldo y se le exprime todo el jugo. Se fríe en mantequilla y en un poco de médula cocida, harina, poco a poco se aclara con el caldo con zanahoria dejando la salsa de regular espeso. En el momento de servirla se le incorpora una yema y se vacia sobre el ave o pescado.

Salsa muy buena

Se fríe en mantequilla y médula cocida, un poco de harina, se aclara poco a poco con caldo, un poco de leche y nata colada.

La médula le da en todo muy buen sabor y se aprovecha después de cocida.



PESCADOS Y MARISCOS

Pescado frío

Se limpia el pescado, se le quitan los intestinos y la piel negra, se escama la piel blanca y se lava bien.

Después de limpio el pescado, se aliña con sal, limón, aceite y un poco de caldo, se pone al fuego diez o quince minutos. Si el pescado se sirve caliente, conviene más cortarlo en forma de lomititos; quitándoles el hueso; se aliña con vino blanco, sal, limón pimienta y se coloca en asadera untada con aceite, poniendo en cada lomo mantequilla derretida con perejil y limón, se pone al horno bien caliente diez o quince minutos.

Pescado frío con palta

Se escama un trozo de pescado, se le saca el espinazo, se aliña con sal, limón, pimienta, se rocía con un poco de aceite y se cuece al vapor, en seguida se pone a enfriar y se sirve con crema de palta.

Se bate un cuarto de litro de crema hasta espesarla se le añade palta pasada aliñada con sal, pimienta y una clara bien batida.

Se decora el azafate con huevos duros rellenos con palta pasada aliñada con un poco de crema, unas gotas de limón.

Pescado con mayonesa

Se aliña un pescado con limón, un poco de aceite, pimienta entera, apio, zanahoria, estragón y un poco de caldo, se cuece al vapor en quince minutos.

Se prepara salsa mayonesa, con una yema dura y una yema cruda, se baten bien y poco a poco se le deja caer el aceite hasta que quede bien espesa; se aliña en seguida con sal, limón, pimienta, un poco de mostaza. Se decora el pescado con tajadas de naranja o tajadas de papas con huevo duro y perejil.

Pescado frío

Se cuece el pescado y se pone a enfriar; se arregla en el azafate con paltas en forma de canastillos, rellenas con pino de huevo duro y nata.

Se sirve con mayonesa preparada como sigue:

Dos yemas duras se deshacen bien y poco a poco se le echa el aceite formando una pasta espesa que se aclara con crema batida y se aliña con mostaza, pimienta y un poquito de limón.

A falta de crema se le puede poner nata colada.

Pescado con salsa de paltas

El pescado se cuece según lo indicado, se decora con palta y huevo duro, tajadas de limón o de naranja.

Salsa: dos o tres paltas se deshacen bien y se pasan por cedazo con una yema dura, se aliña con crema o con nata, pimienta, sal, y poco a poco se le incorpora clara batida, calculando media clara para que no quede espumosa.

Pescado frío con erizos

Se compra un trozo de pescado, que sea corvina, con cuidado se le saca el espinazo y se deja una hora

en vino blanco; se retira y se aliña con aceite, pimienta, limón.

Se rellena con pino de erizos que se prepara como sigue: Cuatro o cinco erizos se pasan por el cedazo con un pedazo de mantequilla y dos yemas duras, se le pone perejil y nata.

Se rellena y se pone al horno muy caliente, diez o quince minutos con mantequilla encima, se tapa con papel para evitar que se dore.

Se sirve con salsa de erizos que se prepara con crema batida espesa, erizos pasados y clara batida, calculando media clara. Al rededor se le pone lenguas de erizos con huevo duro y perejil picado, un poco de limón.

Pescado frío

Una taza de leche se espesa con tres o cuatro yemas formando crema de regular espeso, se le pone mantequilla y queso parmesano rallado.

Se cuece el trozo de corvina, se arregla en el azafate quitándole el espinazo, se cubre estando frío con la crema de queso.

Al rededor se le pone palitos de queso, véase pág. Sandwichs.

Pescado frío con crema con jerez

Se prepara la crema anterior cambiando el queso por trufas picadas muy finas, mantequilla y un poquito de jerez para el gusto.

Se decora con trufa y se pone al rededor huevos duros rellenos con crema batida espesa; se incorpora todo y se arreglan los moldes como los anteriores.

Pescado esmaltado

Se bate crema hasta espesarla, se le pone palta pasada, colapiz y se aliña con sal, limón, pimienta.

Se decoran los moldes y se arregla el pescado según lo indicado.

Se sirve con ensalada de paltas.

Salmón con mayonesa

El salmón se compra en conserva y debe ser de la mejor clase marca Molton.

Se arregla el salmón o langosta en el azafate poniéndole al rededor lechuga picada o bien ensalada de papa cortada en palitos, con tiras de paltas, huevos y pimentón pelado sancochado en aceite, lo que se quiera.

Se cubre el salmón con mayonesa y se decora con tiras de paltas.

Pescado frío

El pescado cocido se arregla en el azafate, se cubre con lluvia de yema dura y al rededor tajadas de tomate con perejil y huevo duro en los extremos de la tajada o bien con papas en forma de peras aliñadas con aceite limón, estragón.

Se sirve con salsa tártara.

Pescado frío

Se cuece el pescado, se le saca el espinazo y se arregla en el azafate con tajadas de paltas bañadas en ja-

lea para darles brillo. Se sirve con salsa de crema N.º 1, que es crema con yemas duras, aliñada con limón, aceite, pimienta.

Pescado con naranja

Se decora el pescado frío con cascos de naranjas pasados por jalea y se sirve con crema batida, aliñada con jugo de naranja y un poquito de alpechín, sal, estragón

Pescado amoldado

Se necesitan moldes especiales, se bañan con jalea de caldo, con vino blanco y limón; se decoran con huevo duro, palta, trufas. Se forma una pasta de pescado con palta pasada por cedazo, sazonada con crema batida pimienta y limón; se coloca al centro una o dos cucharadas de esta pasta y se cubre con jalea quedando la pasta encerrada.

Se decora el plato con mayonesa.

Picante frío

Se pica una cabeza de cebolla muy fina, se fríe en dos cucharadas de aceite y una de mantequilla, estando frita sin dorarla se le añade corvina desmenuzada, más o menos medio kilo.

Fuera del fuego evitando que se corte, se le añade una taza de leche con tres huevos a medio batir, ají Cayena que es indispensable. Se sirve con papas al rededor y se puede hacer de camarones, de jaivas o de locos.

Salpicón de salmón

Se prepara ensalada rusa con toda verdura, se aliña con mostaza, huevo duro, aceite, limón y se incorpora con jalea preparada en caldo. Se vacía a un molde liso de tres dedos de alto, y se pone en hielo. Estando cuajado se saca del molde y se colocan encima choros aliñados con mayonesa o bien salpicón de locos o de salmón.

Se decora con perejil.

Pescado frío

Se cuece el pescado con todo aliño, vino blanco, estragón, se pasa en seguida por la crema siguiente: se prepara mayonesa con dos yemas o más según la cantidad de salsa que se necesite, se aclara con bastante crema batida, se pasan los pedazos y se colocan en el plato con ensalada de paltas.

Pescado caliente

Un kilo de pescado, se le saca el espinazo y se sazona; se pone en asadera untada con aceite y se cubre el pescado con la salsa siguiente:

Se prepara jugo de carne sazonada con vino blanco y callampas frescas, mantequilla que sea muy fresca. Se cubre el pescado y se pone al horno quince minutos, tapado con papel untado con mantequilla, evitando que se dore el pescado.

Estando cocido se le añade crema batida y se decora el pescado con merengones de crema y peritas de verduras.

Pescado con crema

Se le saca al pescado el espinazo, se sazona y se cubre con crema en asadera untada con mantequilla. Estando cocido y en el momento de servir el pescado se le mezcla a la crema palta pasada. Se decora la fuente con palta y lluvia de yemas.

Langosta o perdices preparadas en esta forma resulta un plato fino.

Pescado muy bueno

Se pasan por cedazo camarones o el marisco que se quiera, se sazona y se mezcla con crema sin batir.

Se limpia y se sazona un trozo de pescado o bien se corta en forma de lomititos; se colocan en una asadera con mantequilla y se le extiende la crema preparada.

Se pone al horno diez o quince minutos. Se decora la fuente con el marisco que lleve la crema.

Pescado con erizos

Se corta el pescado como el anterior, se cubre con crema con erizos pasados y se pone al horno. Se decora con lenguas de erizos saltadas en mantequilla, con huevo duro y un poquito de limón.

Pescado a la crema

Se corta el pescado y se pone al horno con bastante mantequilla sal, limón; al jugo que exprimíó se le añade crema y yemas de huevo.

Pescado con callampas

Se cuece el pescado al horno según lo indicado y se sirve con la salsa siguiente:

Se limpian las callampas y se pican muy finas, se saltan en mantequilla y un poco de aceite, se dejan hervir lentamente; consumiéndose el jugo se le añade crema o nata colada, pimienta, la pasta se dora en mantequilla un poco de harina, se aclara con leche y se mezcla con las callampas.

Al rededor del pescado se ponen callampas rellenas con huevo duro y perejil.

Pescado envuelto en tela de chancho

Se corta el pescado en forma de lomititos, se cubren por ambos lados con crema de camarones o con camarones saltados en mantequilla con perejil y huevo duro. Se envuelve cada lomo en tela de chancho y se ponen al horno muy caliente diez o quince minutos.

Se sirve con salsa de camarones. La salsa de camarones se prepara en caldo con mantequilla y yemas de huevo, los camarones pasados.

Pescado con nata

Se calienta una taza de natas gruesas, si es posible que sea del día antes, se le pone perejil, pimienta. Se arregla el pescado en la asadera untada con mantequilla, se sazona y se le extiende mantequilla y toda la nata preparada. Estando cocido se le mezcla a la nata dos yemas batidas y se sirve inmediatamente.

Pescado con harina frita

Se dora harina en una cucharada grande de mantequilla, empezando a dorar se le añade leche y caldo quedando con gusto a harina tostada y de regular espeso. Se extiende sobre el pescado que debe estar en la asadera untado con aceite y el pescado cortado en forma de lomos sazonados.

Pescado muy bueno

Se corta el pescado en la forma indicada, se sazona con vino blanco o con jerez y se pone al horno con mantequilla y un poquito de aceite.

Estando cocido se cubre con la salsa siguiente: Una taza de leche se le pone sal, y se espesa con tres o cuatro yemas, se le añade choros de los blancos pasados por cedazo y un huevo duro picado con perejil.

Corvina o lenguado

Se sazona el pescado con aceite, vino blanco, limón pimienta y se cuece al vapor con un poco de caldo.

Se arregla el pescado en el azafate con hojas de lechuga y peritas de papa; se cubre con la salsa siguiente: Una taza o más de caldo, se hierve con un pedazo de mantequilla, se le añade el jugo que exprimíó el pescado, nuez moscada, perejil, limón que es indispensable y poco a poco en el momento de servirle se le añade yemas de huevo muy batidas, cuatro o cinco.

Al rededor se le ponen croquetas de erizos preparadas chicas en forma de peritas.

Corvina muy buena

Se parte el trozo de pescado por mitad, se le saca el espinazo, se sazona y se rellena con erizos o con camarones saltados en mantequilla, se juntan los dos pedazos, se cubre con miga de pan rallado y pedazos de mantequilla. Se pone al horno diez o quince minutos; al jugo que ha exprimido se le pone nata un poco de leche y dos yemas de huevo.

Se decora la fuente con papas cortadas en forma de peras bañadas con mantequilla con limón y perejil y camarones.

Pescado con locos

Se corta el pescado en lomititos, se deja un rato en vino blanco, se sacan y se sazonan; cada pedazo se pasa por mantequilla derretida con perejil y limón, y se les ciernen en harina por ambos lados, se ponen en la asadera untada con aceite al horno. Se sirve con locos rellenos con huevo duro y con la salsa siguiente: Se dora en mantequilla un poco de harina, se aclara con el caldo de los locos y un poco de leche, uno o dos locos molidos o picados, un poco de vino blanco y dos yemas de huevo.

Trucha Meuniere

Se limpian las truchas, se revuelcan en harina; se derrite ciento cincuenta gramos de mantequilla sin que se dore, se ponen las truchas con sal y jugo de limón, se dejan a fuego suave durante veinte minu-

tos. Al tiempo de servir las se les extiende mantequilla dorada con perejil y limón.

Si se quiere variar se les pone salsa de tomate al cocerlas.

Lisa sencilla

Se escama la lisa, se le echa agua hirviendo para sacarle las espinas; en seguida se le pone vinagre por ambos lados, por dentro y por fuera, se cubre con miga de pan desmenuzada y pedazos de mantequilla. En el fondo se le pone nuevamente un poco de vinagre y se pone al horno.

Lisa asada

Se necesita un lisa, que pese kilo y cuarto, dos kilos de vinagrillo, trescientos gramos de mantequilla, cincuenta gramos de crema, tres yemas, perejil, limón mostaza, sal, pimienta. Se cuece el vinagrillo al vapor en un poco de agua hirviendo, y se estruja en seguida.

Se limpia la lisa y se unta con cincuenta gramos de mantequilla, sal, pimienta y se pone a asar durante veinte minutos, rociándole seguido con el mismo jugo. Se pone el vinagrillo en una cacerola con ciento veinticinco gramos de mantequilla y pimienta, se deja un momento, se le añade las yemas y la crema. Se calienta ciento veinticinco gramos de mantequilla, se le añade mostaza, perejil, limón, sal, pimienta.

Se arregla la lisa en una asadera con el vinagrillo y la salsa.

Pescado

Se cortan lomitos, se sazonan con sal, limón, pimienta, se revuelcan en harina, en seguida se pasan por huevo y por último miga de pan cernida.

Se coloca en la asadera untada con mantequilla y se ponen al horno diez minutos. Se fríe en mantequilla un poquito de cebolla, se añade callampas picadas finas, el jugo que exprimíó el pescado y un poco de leche; se deja hervir y en seguida se pasa por el colador y se sirve con el pescado.

Corvina o congrio

Se limpia o se corta en lomitos, se arregla en pastelera poniendo una capa de papa cortada en tajadas (preferible la papa blanca) en seguida se arregla el pescado crudo y sazonado y se cubre con la crema siguiente: Se cuece arroz en leche con un pedazo de mantequilla, se pasa en seguida por el cedazo, se le añade bastante nata o crema, y se deja de regular espeso; se extiende sobre el pescado y se pone al horno.

Pescado

Se limpia el pescado, se le saca el espinazo, se sazona y se pone en la asadera. Se derrite mantequilla, se le añade dos o tres yemas batidas, sal, estragón y se extiende sobre el pescado, se tapa con papel y se pone al horno.

Se sirve con arroz con Kary.

Pescado al canapé.

Se corta en forma de lomitos, se sazona y se pone al horno con mantequilla y limón. Se sirve sobre tostadas de pan frito y se cubre con salsa amarilla con champignon y estragón picado.

Pescado

Se le saca el espinazo y se pone en la asadera con sal, limón, perejil, estragón, se cubre con bastante nata y tomate asado pasado por cedazo.

Al rededor del pescado se parten huevos frescos, se cubren con salsa y se ponen al horno, se cuecen con el pescado.

Pescado con huevos de corvina

Los huevos se pasan por cedazo y se frien en mantequilla un poquito de cebolla y de aceite, se le añade un poco de harina y caldo para formar la salsa. El pescado cocido se cubre con esta salsa y se sirve con huevos de corvina apanados fritos.

Pescado con choros

Se cuecen choros y se pasan por cedazo con miga de pan remojada en leche, se fríe en mantequilla y se aclara con caldo, se le pone al servirlo dos yemas de huevo.

Se sirve con el pescado y se decora el azafate con choros y papas fritas.

Se puede variar este pescado con el marisco que se quiera.

Pescado inglés

Los restos del pescado, hueso y cabeza se ponen a la cacerola con vino blanco, mantequilla, pimienta, un poquito de laurel, se hierva lentamente y estando cocido se cuela el caldo y se vacia sobre el pescado y se pone al horno. El pescado se corta en lomitos y se sirve con salsa de mantequilla negra, con perejil, limón, el jugo que exprimíó el pescado y dos yemas.

Pescado con queso

Se cuece media cebolla, una zanahoria, apio y estando cocida, se pasa por cedazo y se fríe en mantequilla y un poco de harina, se aclara con leche y en el momento de servirla se le pone queso y yemas de huevo.

Se cubre el pescado después de cocido y se sirve.

Congrio apanado

Se corta el congrio en lomitos, se sazona y se pasa para cada pedazo por mantequilla derretida con limón y pimienta.

Sobre cada pedazo se le pone pino de huevo duro con un poquito de cebolla, mantequilla y nata; se pasan por miga de pan cernida y se ponen al horno.

Toya frita

La toya se guisa como el congrio frito.

Pescado con pebre

Se forma pebre con mantequilla, nata, yemas de huevo y una clara batida. Se arregla en la fuente en forma de corona, se dora y se sirve en el pescado. El pescado se prepara como los anteriores o se sirve con salsa amarilla con vino blanco y limón.

Pescado envuelto en tela

Al pescado se le saca el espinazo y se rellena como sigue:

Se bate crema hasta espesarla, se le pone sal, trufas, champignon; se rellena el pescado y se envuelve en tela de chancho. Se pone al horno muy caliente y se sirve con salsa holandesa.

Pescado con nuez

Se remoja la miga de dos panes, se pasa por el colador con nuez molida, mantequilla y zumo de perejil, se aclara con perejil. Se cubre el pescado cocido al vapor con mantequilla.

Pescado amoldado

Se hierva una o dos tazas de leche con estragón, pimienta y se espesa con tres o cuatro yemas, se enfría

y se le añade jerez o vino blanco y las claras bien batidas. El pescado se corta en tiras, se sazona y se arreglan las tiras al rededor del molde, untado en mantequilla, al centro se coloca la crema y se pone al horno.

Pescado sobre flan

El flan se prepara como sigue: se hierva una taza de leche con sal, estragón, porrón, se retira del fuego y se deja enfriar. Se mezcla en seguida tres o cuatro huevos, bastante nata o crema, se vacia todo bien incorporado a un molde liso de dos dedos de alto y se pone en el horno al baño-maría. El pescado se aliña con vino blanco y mantequilla, se corta en lomitos y se pone al horno.

Se coloca sobre el flan y se sirve con la salsa holandesa.

Pescado con ostras

Se forma un pino de ostras picado con huevo duro y perejil, nata, un poco de caldo, mantequilla, limón y yemas de huevo, dejando el pino cremoso.

Al pescado se le saca el espinazo y se rellena con el pino, se pone al horno con bastante mantequilla, miga de pan y tajadas de limón; se tapa con papel y se sirve con ostras apanadas fritas.

Pescado relleno

Se forma un pino de erizos, miga de pan, mantequilla, huevo duro, limón y pimienta y bastante nata.

Se rellena el pescado y se pone al horno como el anterior.

Congrio

Se corta el congrio en lomititos, se sazona y se pasa por huevo y miga rallada, se coloca al horno con mantequilla y queso rallado. Se sirve con leche crema, que se le añade algún marisco, sean machas o camarones. A la crema para darle más sabor se le pone nata.

Seviche de pescado

Se corta la corvina quitándole el espinazo, se le añade tajadas de cebolla y se cubre completamente con jugo de naranjas agrias, ají mirasol, sal, mantequilla. Se deja el pescado cuatro horas cociéndose en este jugo sin ponerlo al fuego.

Congrio en fuente

Se sazonan los pedazos y se arreglan en la fuente con mantequilla, queso, huevo duro, tomate, ají, se cubre con miga de pan y se rocía con caldo, aliñado con orégano y perejil.

Pescado con foie-gras

Se corta el pescado en tiras delgadas, se sazonan con limón, mantequilla, sal, pimienta. Se arreglan las tiras al rededor y al fondo de los moldes que deben

ser lisos de cuatro dedos de alto, calculando un molde por persona.

Al centro se coloca una tajada de foie-gras y la crema siguiente:

Una taza de leche se hierva con un pedazo chico de laurel, se espesa con tres o cuatro yemas batidas, se sazona con jerez y se mezclan las claras bien batidas. Se pone al baño-maría.

Pescado con crema

Se forma un molde de masa de tartaletas, se colocan lomos de pescados sazonados, se cubren con crema y se pone al horno caliente con fuego abajo, para que se cueza por parejo la masa y el pescado.

Congrio en fuente

Se corta el congrio sin hueso, se arregla en la fuente que debe ser de barro, se sazona con limón, aceite, pimienta, ají, un poco de color, caldo y salsa de tomate, se deja a fuego lento.

Estando cocido se le pone miga de pan rallado, huevo duro picado para que forme la salsa.

Congrio en fuente

Se corta el congrio con hueso, se sazona con limón, aceite y se arregla en la fuente por capas, poniendo la primera capa de pescado, en seguida cebolla en pluma, amortiguada en un poco de aceite, ají, tomate, pesca-

do, huevo duro en tajadas y una capa de tostadas fritas.

Se le añade un poco de caldo y se pone a fuego lento.

Congrio a la tolosa

Se cortan los pedazos de congrio sin hueso, se revuelcan en harina y se ponen en sartén con un poco de aceite, se les da dos vueltas para dorarlos por ambos lados. Se sirve con salsa de tomate y papas cocidas alrededor.

Congrio frito

Se corta el congrio con hueso de dos dedos de grueso, se sazona y se revuelca en harina, y se fríe en grasa caliente; empezando a dorarse se retira de la grasa y se deja un momento para que exprima bien el jugo. Se revuelca nuevamente en harina y se echa a la grasa bien caliente y se dora.

Congrio frito

El congrio se parte en lomititos, se les espolvorea sal, limón, y se pasan por mantequilla derretida dejándolos un rato. Se incorporan dos huevos con un poco de aceite, se pasa el pescado por este batido y en seguida por miga de pan rallada. Se dora en grasa muy caliente y se sirve con perejil frito, torrijas de limón o alguna salsa fría.

Anguila guisada

Se parte la anguila en trozos y se colocan en una fuente con perejil, pimienta clavo y azafrán.

Se les pone caldo y sal, empezando a cocerse se les mezcla miga de pan y harina de avellana tostada.

Anguilas

Para matar las anguilas se les espolvorea sal negra y se ponen en tiesto de barro. Con la influencia de la sal, muere y toma color blanco. Se limpia y se pela, en seguida se pone a la parrilla muy caliente, se le pone por encima después de asadas, mantequilla derretida y se sirve.

Anguilas

Se corta en trozos, se salta en mantequilla con sal, pimienta, moscada, mantequilla, ramo surtido, en seguida se le añade vino blanco y estando cocidas se sirven sobre pan frito o vol-au-vent. La salsa se prepara en el mismo jugo, con un poco de harina y dos yemas.

X

Anguila a la Tártara

Se cortan en trozos y se saltan en mantequilla, estando cocidas se enfrían y se pasan por huevo batido y miga rallada. Se fríen en grasa muy caliente y se sirve con salsa Tártara.

Truchas

Se escaman las truchas, se les quita las agallas se destripan sin abrirlas, por la cabeza y se lavan muy bien. Se les introduce un relleno de pan frito en mantequilla con perejil y huevo duro y un poco de caldo para dejarlo jugoso. Se pone en la asadera con un poco de aceite y vino blanco y se cuece al vapor.

Se sirve con papas saltadas en mantequilla.

Truchas al horno

Se prepara como la anterior, se rellena y se espolvorea con miga de pan por ambos lados.

Se pone al horno con pedazos de mantequilla o se sirve con el mismo jugo de las truchas.

Truchas buenas

Después de limpiarlas se les echa agua caliente para sacarles las espinas. Con los huevos de las mismas truchas, se forma un pino con mantequilla un poquito de cebolla, miga de pan, caldo y perejil. Se rellena la trucha y se pone al horno con pedazos de mantequilla en asadera untada en aceite.

Truchas

Se sacan los filetes, se sazonan con limón y pimienta; lo que resta del pescado se pica muy fino con champiñón, y una yema; se rellenan los filetes y se ponen

al horno con mantequilla y vino blanco. Se sirve con salsa de harina frita en mantequilla, se aclara con caldo o se les pone yemas de huevo.

Pejerreyes fritos

Se abren los pejerreyes y se limpian bien, cambiándoles varias veces agua; se les quita el espinazo o bien todas las espinas, poniendo el pejerrey sobre la plancha de la cocina caliente. Se sazonan y se revuelcan ligeramente en harina, moviéndolos en seguida para que no les quede demasiado harina y se echan a la grasa bien caliente, dorando un lado se vuelve al otro lado. Se sirve con salsa Tártara y alguna verdura.

Pejerreyes

Se pasan los pejerreyes por yemas batidas aliñadas con sal, limón, una gotas de aceite y en seguida por miga cernida y se fríen.

Filetes de pejerreyes

Se eligen pejerreyes grandes, se les corta la cabeza y la cola, se les saca el espinazo, se sazonan y se revuelcan en harina. Se colocan en una sartén con mantequilla y se ponen al fuego suave diez o quince minutos. Se sirve con verduras saltadas en mantequilla y se cubren con salsa blanca con un poquito de nuez moscada.

Filetes de pejerreyes

Se sacan los filetes y se sazonan, se arreglan al contorno de moldecitos chicos untados con mantequilla (moldes lisos especiales) en el centro se llena con pebre hecho con bastante mantequilla, una yema, sal, perejil y una clara batida.

Filetes de pejerreyes con flan

Se sacan los filetes, se sazonan y se arreglan en los moldes poniendo los filetes al contorno y la crema al centro. La crema se prepara como sigue: se hierve una taza de leche, se espesa con tres o cuatro yemas, se sazona con sal, pimienta un poco de jerez o nuez moscada, dos o tres claras bien batidas; se llenan los moldes y se ponen al baño-maría.

Pejerreyes con mantequilla

Después de limpios, se sazonan y se arreglan en una fuente untada con aceite; es conveniente sacarles el espinazo y la cabeza.

Se les extiende mantequilla, miga rallada mezclada con queso y se ponen al horno muy caliente.

Filetes de pejerreyes rellenos

Se les saca el espinazo y se rellenan con pino de huevo duro, con cebolla y perejil frito en mantequilla, nata, miga rallada y un poquito de leche. Se ponen al horno

en asadera undada con aceite y pedacitos de mantequilla sobre cada filete.

Ranas

Después de peladas las ranas se ponen a remojar en leche, se sacan y se doran en mantequilla con un poco de cebolla; estando doradas se les pone vino blanco, sal, pimienta, limón un poco de caldo y dos yemas de huevos.

Caracoles

Los caracoles para que se mueran hay que ponerlos en agua con sal y vinagre. Se lavan y se ponen a cocer con toda clase de olores, como ser laurel, orégano, perejil, comino, cebolla y apio.

Estando cocidos, se sacan de las conchas, se lavan bien las conchas y con cuidado se vuelven a colocar con la siguiente preparación:

Cuatrocientos gramos de mantequilla fresca, tres dientes de ajo molido, cuatro cucharadas de perejil muy picado, cuatro cucharadas de miga de pan, sal y pimienta. Se mezcla todo bien formando una pasta sazonada, se rellena el caracol y se pone en una fuente al horno. Se sirven empezando a hervir la mantequilla.

Carpas

Se limpia una carpa sin abrirla por la cabeza, se escama y se pone la pescadera haciéndole dos cortes transversales y se le introduce mantequilla y jugo de limón. Se pone al horno.

Tortilla de ranas

Se saltan las ranas en mantequilla, se desmenuza sacándoles toda la comida y se mezclan con tres o cuatro huevos, sal, perejil, pimienta y un poco de nata. Se vacia a la sartén con un pedacito de mantequilla, estando dorada la parte de abajo se dobla como todas las tortillas.

Rayas

Este pescado se necesita saber prepararlo para que resulte bueno. Se cuece en un lebrillo con agua, vinagre y sal, después de lavarlo muy bien quitándole el hígado que es muy amargo, se hierve un momento evitando que se recueza, se pela y se coloca en la fuente que se ha de servir cubriendo la raya con mantequilla negra, poniéndole papas cocidas y perejil frito alrededor.

Raya con mantequilla negra

Se cuece la raya en un lebrillo de barro con tajadas de cebolla, vinagre, agua y sal; después de haberla lavado varias veces y sacado el hígado que es amargo, (esta operación hay que hacerla con mucho cuidado para que el pescado no quede amargo). Se deja cocer por cortos minutos para que no se deshaga.

Se saca del lebrillo a una fuente y se pela, en seguida se cubre con mantequilla negra que se prepara como sigue: una cucharada de vinagre blanco con sal y pimienta se reduce a la quinta parte; en otra cacerolita

se derrite mantequilla muy fresca hasta tomar un color café claro y se une al vinagre, se incorpora bien y se cubre con esto la raya. Se adorna con perejil frito, papas cocidas y tajadas de limón, antes de adornar el pescado es conveniente ponerlo un momento al horno con la mantequilla.

Bacalao

El bacalao es muy conveniente remojarlo uno o dos días, y en seguida se cuece y se sacan las espinas.

Bacalao

Después de cocido se fríe en mantequilla y un poco de aceite con un poquito de cebolla, se le añade tomate asado pasado, ají, dos yemas un poco de leche.

Bacalao

Se fríe en mantequilla y un poco de aceite, cebolla picada menuda, se añade una cucharadita de harina, nata y leche, se hierve un momento y se agrega el bacalao. La cebolla debe quedar bien deshecha que no se note.

Bacalao

Se corta la cebolla en pluma, se amortigua en mantequilla y un poquito de aceite, estando bien cocida se le pone un poco de harina y se aclara con un poco de

caldo, se mezcla el bacalao y nata en el momento de servirlo. Si en vez de leche se le pone crema, queda particular.

Arenques frescos a la Maître d'hotel

Se limpian y se doran a la sartén.

Se arreglan en la fuente y se les pone mantequilla Maître d'hotel.

Se pone la fuente al horno y al servirlo se le estruja el jugo de un limón.

Arenques frescos a la mostaza

Se preparan como los anteriores y se sirven con una salsa de mostaza aparte.

La salsa se prepara del modo siguiente:

Se pone en una cacerola una cucharada de mantequilla y media de harina, una cucharada de mostaza francesa, sal, pimienta y un poco de caldo, se revuelve todo muy bien, se deja cocer y se sirve muy caliente.

Arenques

Se les saca los filetes a los arenques y se saltan en aceite con cebolla y perejil.

Arenques

Se saltan en aceite, se apanan y se fríen, si son arenques secos conviene remojarlos una o dos horas antes.

Bacalao con leche vinagre

El bacalao después de cocido se fríe en mantequilla y un poco de aceite, se le añade salsa la siguiente: una o dos tazas de leche vinagre sin nada de suero, se calienta, se le pone un pedazo de mantequilla y dos yemas de huevos, formando salsa, se une el bacalao y se sirve con papas fritas rebozadas.

Bacalao con nogada

La nuez se pela y se muele con miga de pan remojada en leche.

El bacalao se fríe en un poco de mantequilla y aceite, se mezcla la nuez y se aclara con leche, se le pone perejil, pimienta y un poquito de cebolla que se fríe con el bacalo.

Bacalao

Se fríe el bacalao en mantequilla y un poquito de aceite, con un poquito de cebolla, ají y se mezcla una clara en el momento de servirlo.

Bacalao

Es indispensable remojar el bacalao dos días antes para que esponje; se cuece y se parte en tamaño regular, se revuelcan los pedazos en harina y se fríen en aceite. Se sirve con salsa de tomate y papas fritas alrededor.

Bacalao con arroz

El arroz se fríe en un poquito de aceite y mantequilla se le pone caldo cubriendo el arroz y se deja hervir lentamente. El bacalao se desmenuza y se fríe en mantequilla con un poco de cebolla y se une al arroz.

Bacalao con pimentón

Se cuecen dos o tres pimentones, se pasan por cedazo con miga de pan remojado en leche; se aclara con caldo y se vacia sobre el bacalao frito en aceite y mantequilla con un poquito de cebolla.

Pastel de bacalao

El bacalao se fríe en un poco de aceite y mantequilla, se le pone cebolla, perejil, bastante nata, queso y miga rallada, huevo duro en tajada y se rocía con un poco de caldo.

Pastel de bacalao

Se fríe en aceite y mantequilla, arroz, se cubre con caldo con un poco de azafrán y se cuece lentamente. El bacalao se fríe con cebolla y tomate y se arregla en pastelera por capas, poniendo capa de arroz, de bacalao, huevo duro y queso rallado.

A falta de bacalao fresco, se reemplaza por bacalao en conserva.

Salmón

Se vacía el salmón en conserva a la cacerola con mantequilla, sal, perejil y limón, se cubre con salsa crema y papas alrededor.

Langosta

Se cuece la langosta en agua hirviendo con sal, cebolla, apio en veinte minutos.

Langosta fría

Se cuece y se pone a enfriar, se parte la cola en tajadas delgadas, se rocía con aceite, limón, se le pone ají Cayena, se arregla en el azafate y se cubre con salsa crema, con dos o tres hojas de colapiz disueltas en la misma crema.

Salpicón de langosta

Los restos se aliñan y se les pone ají, huevo duro, perejil, se arregla en el azafate con lechuga tierna picada muy fina.

Langosta caliente

Los restos de langosta se desmenuzan y se fríen en mantequilla, se les pone ají Cayena, crema o nata, dos huevos y se sirve con papas alrededor.

Langosta caliente

Se colocan los medallones sobre puré de espinacas y se cubren con la siguiente salsa: cuatro o cinco yemas se baten como para bizcocho; se ponen al baño maría con un pedazo de mantequilla revolviéndolo seguido y poniéndole mantequilla por pedacitos chicos enterando cuatro onzas sin dejar de revolver.

Langosta a la americana

Se toma una langosta viva, se le quitan las patas, con la mano izquierda se aplasta la cola y con un cuchillo muy afilado se corta en pedazos.

Se pone en la cacerola un pedazo de mantequilla del tamaño de un huevo, tres cucharadas de aceite, una zanahoria partida en pedazos, cebolla picada. Estando muy caliente se echan los pedazos de langosta y se colocan a todo fuego. Después de cuatro o tres minutos que se habrá puesto colorado, se le pone medio vaso de coñac prendiéndole un fósforo para que arda. Habiéndose consumido el coñac se le añade un vaso de vino blanco, un vaso de caldo y cuatro cucharadas de salsa de tomate, sal, ají cayena, una cucharada de extracto de Liebig (que se compra en los almacenes). Se cubre la langosta y se pone a fuego muy vivo por quince minutos. Se retira la langosta de la cacerola, manteniéndola caliente para hacer la salsa; el extracto es muy indispensable.

El jugo que resta se hace hervir hasta reducirlo, añadiéndole el coral pasado con un poco de mantequilla y un poco de harina. Se arreglan los pedazos en el armazón y se cubren con la salsa.

Langosta

Se pone en una cacerola, cucharada y media de mantequilla o un poco más, se parte la langosta en medallones y se hierve un momento poniéndole sal, ají cayena; se le añade la salsa siguiente: mantequilla y un poco de harina, se une bien y se aclarará con crema o leche, se añaden dos yemas y las claras batidas por separado, queso parmesano. Se une la langosta y se sirve con papas saltadas en mantequilla alrededor.

Langosta

Se corta la cola de la langosta de un dedo de grueso y se coloca a la cacerola con un pedazo de mantequilla, sal, ají y un poco de crema. Se prepara salsa crema con tres o cuatro yemas bien batidas, crema en vez de leche, se vacia sobre la langosta y se sirve.

Camarones

Se cuecen los camarones, se les saca la cáscara y el hollejo, se aliñan con sal, limón, pimienta y se rocian con aceite.

Se prepara salsa crema con tres o cuatro yemas, bien batidas, crema en vez de leche dos o tres hojas de colapiz que se disuelven en la misma crema fuera del fuego.

Se vacia en moldecitos chicos y lisos, se dejan cuajar y se sirven sobre ensalada rusa.

Langosta en masa

Se prepara la masa de cinco onzas de harina, tres onzas de mantequilla dos o tres cucharadas de agua fría para unir la masa; se extiende sin sobarla y se le hacen los dobleces de la masa de hoja por tres veces,

Se extiende la masa y se figuran moldes chicos y lisos; se ponen al horno poniéndolo al cocerlo algún grano para que no se inflen. Después de cocidos se dejan enfriar y se rellenan con salpicón de langosta y se tapan con crema con paltas.

Langosta

Se figuran moldecitos chicos y lisos como los anteriores con la misma masa.

Se rellenan con langosta en pedacitos con la crema siguiente. Se calienta una taza de crema y se espesa con tres o cuatro yemas, se pasa el coral y se mezcla con la crema. Se pone al horno bien calientes.

Langosta con crema verde

La crema verde se prepara como sigue: se bate la crema hasta espesarla, se le pone sal, pimienta, palta pasada para darle color verde, una o dos hojas de colapiz disueltas al baño-maría o en leche caliente.

La langosta partida en tajadas delgadas, se pasa por esta crema por ambos lados, y se colocan sobre mármol. Estando la crema cuajada, se coloca cada pedazo sobre tostada de pan francés en la misma forma de la langosta; se decora con tiras de paltas y jalea.

Langosta con mayonesa

Se corta la parte de la cola como la anterior en medallones delgados; se coloca cada una sobre tostada de pan cortada en la misma forma de la langosta y se cubren con la salsa mayonesa preparada con bastante crema batida espesa, quedando la salsa consistente para darle la forma de merengue.

Langosta con camarones y choritos

Se calienta una taza de crema, se espesa con tres o cuatro yemas, se le pone un poquito de moscada para el gusto, sal, pimienta y el coral pasado por cedazo.

Se parte la langosta en tajadas chicas se une con camarones y choritos de los chicos, se mezclan con la salsa y se sirve en vol-au-vent.

Salpicón frío

Los restos se aliñan con sal, ají, cayena, paltas y huevo duro picado.

Se cubre con mayonesa y se decora con tiras de paltas.

Canastillo de masa

Se forman moldes de masa que sean largos y lisos, con mantequilla y yemas de huevo. Se rellenan después de cocido con camarones y langostas, poniendo en el molde la mitad de cada cosa.

Se cubre con crema una parte y la otra con mayonesa.

Camarones con pebre

Se prepara el pebre con mantequilla, leche, yemas de huevo, se bate hasta dejarlo como espuma, en seguida se forman bolas, se aplastan, se apanan y se doran en manteca o aceite.

Se saltan camarones en mantequilla, ají, perejil y se colocan sobre el pebre, se cubren con salsa de camarones.

Chupe de camarones

Se fríe cebolla en mantequilla y un poco de color, se le añade pan remojado en agua y bien exprimido; se cubre con leche y se deja hervir a fuego lento para que forme salsa espesa, se le añade el queso y las colas de camarones y pedazos de pescado; se sirve con pebre alrededor y huevo duro en tajadas. El ají cayena es indispensable.

Chupe de camarones

Se fríe en mantequilla y un poco de aceite, cebolla muy fina, se añaden los camarones, miga rallada, ají cayena, se aclara con caldo de pescado y un poco de leche, queso rallado y huevo duro.

Budín de camarones

Los camarones se pasan por cedazo con pan remojado en leche, se le pone ají, perejil, mantequilla, tres yemas y las claras batidas por separado. Se sirve con salsa de nuez preparada en leche.

Flán de camarones

Se mide un molde con leche, quitándole uno o dos dedos; se le pone un pedazo de mantequilla, camarones molidos, ají cayena, cuatro huevos; se incorpora todo bien y se pone al baño maría en el horno, se sirve caliente con mantequilla negra.

Chupe de camarones o de langosta

Se cortan papas en forma de aceitunas, se ponen a la cacerola con mantequilla y un poquito de aceite, se le pone leche hasta cubrir las papas y se dejan cocer lentamente, se les pone sal, ají, miga de pan rallado para que forme la salsa, los camarones o langostas (en conserva) se unen a la salsa con queso y huevo duro.

Camarones con jugo y crema

Se prepara leche crema con tres o cuatro yemas preparadas en crema en vez de ser en leche; los camarones se saltan en mantequilla y se sirven en conchitas especiales, se cubren con jugo.

El jugo se prepara como los huevos a la cocotte.

Canastillos rellenos con camarones

Se prepara la masa indicada para tartaletas, se untan moldes chicos con mantequilla y se figurán con la masa delgada, se rellenan crudos con la crema siguiente:

Una taza de crema cruda se mezcla con tres hue-

vos, y camarones saltados en mantequilla con perejil, limón, ají cayena. Se ponen al horno y se sirven fuera del molde.

Salpicón de camarones

Se pica pollo y se mezcla con camarones, se aliña con ají, limón, aceite, se cubre con mayonesa y se decora con palta y huevo duro.

Ostras

OBSERVACIÓN: La ostra para comerla debe ser muy fresca y se conoce echándole limón, se recoge, si no le hace efecto es prueba que la ostra está mala.

Ostras con miga

X

Se eligen ostras grandes, se les pone sal, pimienta y limón, y se ponen en tacitas, se les espolvorea miga rallada y mantequilla derretida, se ponen en seguida al horno.

Ostras al canapé

X

Se saltan las ostras en mantequilla con perejil, sal, pimienta, limón y huevo duro picado. Se colocan sobre tostadas fritas en mantequilla y se cubren con nata. Se les espolvorea yema rallada.

Ostras

Se cortan tostadas y se les extiende mantequilla, se cubren con pino de huevo y se colocan ostras enteras y bastante nata. Se ponen al horno.

Ostras con arroz

Se pasan las ostras por huevo y en seguida por miga rallada y se fríen; se elige ostras grandes. Se sirven con arroz graneado con azafrán.

Tortillas de ostras

Se saltan las ostras en mantequilla, se les pone sal, limón y se dejan enfriar.

Se incorporan tres o cuatro huevos sin batirlos; se les pone perejil, sal, un poco de nata y las ostras; se vacía a la sartén con un poco de mantequilla. Dorando la parte de abajo y estando cuajada la parte de encima se dobla.

Tortilla de ostras

Las ostras se saltan en mantequilla con sal y limón, se le añade miga remojada en leche, bien exprimida, cebolla frita y nata.

Se baten los huevos por separado y se incorporan mezclando todo bien. Se vacía a la sartén con mantequilla y se pone al horno. Se sirve con salsa blanca con mantequilla, leche, un poco de harina, dos yemas y una clara batida por separado.

Erizos

Se sacan con cuidado las lenguas de los erizos, se aliñan con sal, limón, perejil, un poquito de aceite, huevo duro picado, un poco de mantequilla y ají.

Se limpian las conchas de los mismos erizos, se raspan hasta dejarlas lisas.

Se llenan las conchas con las lenguas y se colocan al rescoldo haciéndolas hervir.

Erizos al canapé

Se saltan las lenguas en mantequilla y un poquito de aceite, se sazonan con pimienta, perejil y unas gotas de limón.

Se cortan las tostadas de dos dedos de grueso, en el centro se les saca miga formando taza, se pasan por leche y se fríen en grasa muy caliente.

Se colocan los erizos y se cubren con lluvia de yema dura.

Tortilla de erizos

Se sacan las lenguas a los erizos, se ponen a la cacerola con un poco de mantequilla, sal, unas gotas de limón, perejil; se disuelve una cucharadita de las de té de harina en un poco de agua de los erizos y se mezcla con los erizos; se retiran del fuego y se enfrían.

Los huevos se incorporan sin batirlos, se mezclan los erizos y se vacía a la sartén con mantequilla, dorando la parte de abajo, se dobla la tortilla.

Tortilla de erizos

Los erizos se saltan en mantequilla con perejil y unas gotas de limón, se ponen a enfriar y se mezclan los huevos.

Los huevos no se baten, se incorporan, se les pone una cucharada grande de nata o de leche y se vacian a la sartén con mantequilla, dorando la parte de abajo se dobla la tortilla.

Flan de erizos

Se saltan los erizos con mantequilla, perejil y unas gotas de limón, sal.

Una taza de natas o de leche se incorpora con tres o cuatro huevos, se mezclan los erizos y se pone al horno al baño-maría.

Erizos con arroz

Se cuece arroz en leche con un pedazo de mantequilla, sal, pimienta; se mezclan los erizos picados saltados en mantequilla con perejil y un poquito de cebolla. Se baten dos o tres claras, se unen las yemas y se incorporan con el arroz, se vacia en moldes untados en mantequilla y se ponen al horno.

Pastel de erizos

Se saltan las lenguas de los erizos en mantequilla, se les pone sal, perejil y pimienta.

Se arreglan en pastelera o tacitas, poniendo las lenguas, huevo duro en tajadas, cebolla y se cubre con jugo de carne.

Erizos con jugo ✕

Se ponen las lenguas de erizos a la cacerola con mantequilla, sal, limón y perejil, se le pone jugo preparado como el jugo para tallarines suprimiendo el vino. Se sirve en tacitas especiales.

Pastel de erizos

Se fríe en mantequilla cebolla picada muy fina, se añaden las lenguas de los erizos, huevo duro cortado a la ligera, limón y perejil. Se cuece arroz en leche, se pasa en seguida por el cedazo, se mezclan cuatro yemas bien batidas. Se cubren los erizos con el arroz y se ponen al horno.

Choros

Los choros deben ser siempre de los amarillos, se cuecen en la misma concha al horno o a la cacerola.

Después de cocidos se limpian y se les saca la tripa.

Los choros no estando frescos no se cierran, permanecen siempre abiertos.

Choros con salsa amarilla ✕

Los choros cocidos se colocan en sus conchas y se cubren con salsa amarilla preparada en caldo o en leche con yema de huevo.

Choros con miga frita ✕

Se fríe en mantequilla miga de pan con cebolla y perejil, todo picado muy fino, se cubren los choros después de cocidos en sus conchas con esta miga y huevo duro picado.

Choros sobre tostadas

Se coloca el choro cocido sobre tostada frita y se cubre con salsa Holandesa o la salsa que se quiera variar.

Choros con aceite y vinagre ✕

Se pica un huevo duro, se aliña con sal, pimienta, aceite, vinagre y un poco de caldo para aclarar la salsa.

Se cubre el choro en su concha, se mantiene caliente y se sirve.

Choros con salsa de cebolla

Se cuece una cebolla en un poco de caldo y se pasa en seguida por cedazo, se fríe en mantequilla con un poquito de harina y se aclara con caldo, se aliña con una yema de huevo.

Pastel de choros ✕

Los choros se pican y se fríen en un poco de aceite con cebolla menuda, perejil, ají y unas gotas de limón.

Se llenan las conchas y se decoran con huevo duro.

Choros sobre tostadas

La tostada para dejarla blanda, conviene pasarla ligeramente por leche y freírla en grasa muy caliente.

✈ Se coloca sobre tostada un choro saltado en mantequilla cubierto con huevo duro y perejil.

Choros

Se coloca sobre tostada frita un choro y se cubre con nata, huevo duro, cebolla frita en mantequilla y ají cayena.

Pastel de arroz y choros

Después de cocidos los choros se arreglan en pastelera por capas, poniendo arroz cocido frito en mantequilla con azafrán, capa de choros y huevo duro, perejil y mantequilla; la última capa debe ser de arroz y mantequilla.

Choros apanados

Los choros cocidos se pasan por huevo y en seguida por miga de pan, se doran en aceite.

Choros fríos

Después de cocidos los choros se enfrían y se arreglan en el azafate con ensalada de lechuga con nuez o bien con ensalada de patas.

Se cubren con salsa tártara o la salsa fría que se quiera.

Salpicón de choros

Se enfrían los choros, se les pone cebolla, huevo duro, ají, aceite y lechuga alrededor.

Fricasé de choros /

Se pican los choros cocidos, se fríen en mantequilla con un poco de cebolla, se le añade miga frita, papas picadas muy finas, fritas; en el momento de servir las se mezcla uno o dos huevos.

Locos X

Los locos para dejarlos blandos se golpean en ceniza con varilla delgada hasta dejarlos sueltos como bolsas y que se desprenda la conchita.

Se lavan bien con agua siempre tibia y se les pasa una escobilla para que queden blancos sin necesidad de pelarlos después de cocidos. Se secan bien con un paño y se echan al agua hirviendo, sin moverlos ni tocarlos durante una hora, se calcula si están cocidos metiéndoles un palito delgado.

También da muy buen resultado, después de secos, pasarlos ligeramente por grasa tibia y en poca grasa.

Locos fritos

Se cuecen los locos y estando fríos se pasan por mayonesa bien consistente, aliñada con mostaza, limón, una hoja de colapiz, clara picada con perejil. Se decoran y se sirven.

Locos con palta en salpicón

Los locos se pican de regular tamaño, con huevo duro y paltas, se forma un salpicón que se aliña con ají, pimienta, sal, aceite y limón.

Se arregla en el azafate en forma de pirámide y se cubre con palta unida con nata o con crema.

Pastel de locos

✱

Los locos cocidos se parten en cuatro tajadas, se saltan en mantequilla y un poquito de aceite, se les pone cebolla en pluma y tomate picado. Se arregla en pastelera poniendo los locos, huevo duro en tajadas, queso parmesano rallado y miga de pan, se rocía con un poquito de caldo y se pone al horno.

Locos muy buenos

Los locos cocidos y fríos se pasan por mayonesa preparada con una hoja de colapiz, estando la salsa cuajada se cubre con crema espesa aliñada con trufas, sal, pimienta.

Si se quiere aumentar esta salsa se le puede echar clara batida.

Locos especiales

✱

Los locos cocidos, que deben ser siempre de los grandes, se pasan por la salsa siguiente y se sirven fríos con ensalada de paltas. Una cucharada grande de man-

tequilla, se mezcla con un poco de harina, se incorpora revolviéndole seguido y poco a poco se le pone leche, formando una salsa espesa, se sazona y se retira del fuego (debe dominar el gusto a la mantequilla). Se aclara esta salsa con crema batida, se pasan los locos y se cubren con trufas picadas.

Locos con paltas

Se forma una pasta de palta pasadas, se aliña con sal, limón, pimienta y se aclara con crema batida, se le pone una hoja de colapiz disuelta y se bañan los locos. Se decoran.

Chupe de locos

Después de cocidos los locos, se parten en pedazos y se saltan en mantequilla, se le añade miga rallada y remojada en leche, un poco de caldo de pescado, ají cayena, sal, queso rallado y huevo duro. Esto debe quedar espeso, el caldo se calcula que no sea demasiado.

Locos con arroz cremoso

Los locos después de cocidos, se saltan en mantequilla con perejil, ácido de limón. El arroz cocido graneado se cubre con la crema siguiente: se hierve un poco de leche con sal, se espesa con tres o cuatro yemas, se le pone mantequilla y perejil picado muy fino. Se salta en mantequilla, zanahoria rallada, se une a la crema y se cubre el arroz que se arregla en forma de pirámide. Los locos se colocan sobre el arroz poniendo en cada uno salsa y arvejas finas.

Locos con salsa amarilla

Se fríe en un poco de mantequilla y una cucharadita de aceite, un poco de cebolla picada fina, y un poco de harina, estando bien frita, poco a poco se aclara con caldo de los locos y caldo de vaca. Se aliña con sal, pimienta, ají picante, dos o tres yemas para espesar la salsa que debe quedar bien espesa.

El limón, la salsa Perry y el ají, le viene muy bien.

Locos con salsa de ají

Se saltan los locos en mantequilla, se les pone sal, un poquito de aceite, miga de pan rallado y poco a poco se aclara la salsa con caldo con un poco de ají pimentón para darle color colorado. El ají pimentón se le puede poner al caldo de los locos con más ventaja que al caldo de vaca.

Fricasé de locos

Los locos se pican, se fríen en mantequilla con un poco de cebolla y perejil. Se le añade papa frita, miga de pan desmenuzada, orégano, ají y se humedecen con un poco de caldo. En el momento de servirlo se añade uno o dos huevos.

Locos con arroz

Se fríe el arroz en mantequilla y un poquito de aceite, se le pone caldo y se deja cocer lentamente, con apio

y zanahoria. Los locos se parten en pedazos y se unen al arroz, conviene hacerlo hervir un momento, se le pone queso y huevo duro.

Locos con salsa de maíz

Los locos se sirven con la salsa siguiente:

Se fríe en poco de color y mantequilla un poquito de cebolla, se añade el maíz colado, se cuece y se aclara con caldo de los locos, se le pone ají picante, pimentón, orégano y dos yemas de huevo en el momento de servirlos.

Machas

Las machas es marisco original, si se hierva se endurecen, se cuecen con sólo el calor y conviene hacerlas en el momento de servir las.

Se golpean con la cachea de un cuchillo, se limpian bien, sacándoles la tripa y toda la arena.

Pastel de machas

Se pica cebolla en pluma, se lava y se amortigua con mantequilla, sal, ají, limón y un poco de color. Después de limpias y golpeadas las machas se arreglan en la pastelera por capas, poniendo la primera capa de cebolla, en seguida capa de machas crudas, se rocian con caldo y se repiten las capas completando dos o tres poniendo huevo duro en cada capa. La última capa debe ser de machas, se espolvorea con miga rallada y se rocian con un poco más de caldo.

Machas rellenas

Las machas después de limpias se rellenan con un pino de huevo duro y cebolla frita en mantequilla. Se prepara un batido de dos o tres huevos, un poco de harina, se pasan las machas y se fríen. Se arreglan en una fuente y se cubren con salsa de harina frita en mantequilla con limón y perejil.

Fricasé de machas

Se pican las machas crudas, se saltan en mantequilla con un poco de cebolla y perejil.

Se añaden papas fritas cortadas muy finas, miga desmenuzada frita, orégano y dos huevos en el momento de servirlo.

Machas con arroz

Se fríe el arroz en mantequilla y un poco de aceite, se le pone caldo, apio y se cuecen lentamente. Estando cocido, se mezclan las machas picadas, saltadas, en mantequilla con queso y huevo duro.

Salpicón de machas

Se pican las machas crudas y se saltan en mantequilla, en seguida se enfrían y se aliñan con mayonesa arvejas y lechuga tierna.

Salpicón de machas y pollo

Se pican las machas crudas y se saltan en mantequilla, se enfrían y se unen con pollo, lechuga tierna, huevo duro en tajadas.

Se aliñan y se cubren con mayonesa.

Jaivas

Las jaivas deben siempre comprarse crudas, y cocerlas antes de guisarlas.

Fricasé

Después de cocidas se le saca toda la comida a las patas y todo lo de la concha.

Se fríe en mantequilla, cebolla y perejil picado menudo, se añade la comida de las jaivas, miga frita y dos huevos. Se sirve con papas.

Jaivas al canapé

Se fríen tostadas de pan de leche, se cubren con pino de jaiva, se cubren con nata y se doran al horno.

Ostiones

Los ostiones se cuecen como los choros en sus mismas conchas.

Ostiones

Después de cocido se saltan en mantequilla con perejil, sal, limón, miga rallada, un poquito de caldo, ají y se ponen al horno en sus mismas conchas.

Ostiones

Se remoja un pan, se mezcla con cuatro ajíes dulces cocidos, se pasa por cedazo y se fríe en mantequilla con un poco de cebolla, se aclara con caldo, se añaden los ostiones y se sirven con papas alrededor.

Jaivas en croquetas

Se prepara salsa espesa con mantequilla un poco de harina y caldo, dos o tres yemas para espesar la salsa; se añade en seguida la jaiva y el coral. Se deja enfriar y se forman las croquetas, se pasan por huevo, se apanan y se fríen en grasa muy caliente.

Tortilla de jaiva

Se saca toda la comida a la jaiva, se salta en mantequilla y se incorpora con los huevos con perejil, y sal.

Se vacía a la sartén con mantequilla y se dobla como toda tortilla.

Tortilla

Se batan los huevos por separado, se mezcla la jaiva saltada en mantequilla, miga de pan rallada, perejil.

Se vacía a la sartén con mantequilla y se pone al horno.

Jaivas X

Se fríe en mantequilla un poco de cebolla, se añade la jaiva, un huevo duro, miga rallada un poco de caldo, una yema en el momento de servirla. Se llenan las conchas, se les espolvorea miga de pan y se ponen al horno poniendo en cada una un poco de mantequilla.

Huevos con jaivas

Los huevos duros, se parten por mitad, se les saca con cuidado, las yemas y se rellenan con jaiva molida, aliñada con perejil y limón.

Se sirven con ensalada y se cubren con mayonesa.

La jaiva para variarla se puede pasar por cedazo con una o dos yemas duras formando pasta. Se rellenan los huevos y se tapan con nata, se ponen al horno y se sirven calientes.

PAVO

OBSERVACIÓN: Se degüella un pavo, se coloca con plumas y tripas en un balde de agua fría con dos cucharadas de bicarbonato y se deja el pavo dos horas. Se saca en seguida el pavo del agua, se pela y se destripa con agua caliente. Se aliña con sal, bastante limón, mantequilla y se rocía con aceite. Se pone al horno al día siguiente, horno bien caliente, con apio y zanahoria.

En el buche se le pone una manzana o un pedazo de cebolla.

Preparado en esta forma queda muy blando como

también da muy buen resultado es tenerlo un día en salmuera antes de ponerlo a asar.

OBSERVACIÓN: El pollo para que la carne resulte blanca, debe ser degollado, y siempre se debe hacer en la mañana antes que el ave coma. Lo conveniente es dejarlo pillado la noche antes.

Capón asado

El capón para que resulte bueno asado, debe ser gordo y preparado como el pavo.

Capón con ostras

Se despresa un capón, se dora a la cacerola con mantequilla y un poquito de aceite; estando dorado se le pone un poquito de caldo y se deja cocer a fuego lento. En el momento de servirlo se le añade la salsa que sigue:

Se dora en una cucharada grande de mantequilla un poco de harina, para una salsa de regular espeso, caldo de las ostras, todo el jugo que exprimíó el capón, dos o tres yemas para espesar la salsa.

Capón con crema

Se despresa el capón y se dora en mantequilla, se cubre con crema y se deja a fuego lento. Estando el capón cocido, se espesa la crema con dos o tres yemas en el momento de servirlo.

Capón con salsa crema

Se despresa y se dora el capón como el anterior, se le pone sal, pimienta, limón y se cubre con la salsa

siguiente: Una taza de leche, se hierva con un pedacito de laurel, se le pone mantequilla y se espesa con dos o tres yemas de huevos. Si se le quiere variar el gusto! en vez de laurel, se le pone moscada o jerez.

Capón con foie-gras

Se arregla el capón para ponerlo a asar, con pimienta y limón; la pechuga se cubre con foie-gras y se pone al horno muy caliente. A falta de foie-gras, se prepara una pasta de hígados cocidos, deshechos con mantequilla.

Capón con crema

Se despresa un capón y se dora en un poco de aceite; estando dorado se deja cocer lentamente al vapor empezando a ablandar, se cubre con crema o leche y se deja a fuego lento que se cueza bien. Se le pone pimienta, perejil y dos yemas de huevo en el momento de servirlo.

Capón con salsa amarilla X

Se dora el capón despresado en un poco de aceite, se deja que se cueza lentamente al vapor; estando cocido, se le añade un pedazo de mantequilla, un poco de caldo, dos o tres yemas duras deshechas con un poco de mostaza.

Capón con aceitunas

Se dora el capón en un poco de aceite, se le pone un poco de azúcar y se deja dorar, se le añade mantequilla

y toda verdura, como ser, apio, zanahoria y pimentón. Se forma la salsa dorando en mantequilla un poco de harina.

Se aclara con el jugo que exprimió el capón y un poco más de caldo, aceitunas partidas.

Pollo con alcachofa

Se prepara el pollo como el anterior, se le añade la salsa siguiente: se dora un poco de harina en una cucharada de mantequilla, se aclara poco a poco con caldo y vino blanco para el gusto, se le añade corazones de alcachofa partidos por mitad.

Pollo rebozado

El pollo se cuece en el caldo para dejarlo más gustoso y se enfría. El rebozo se prepara como sigue: se deshace en agua fría o leche, una cucharada de harina, se mezcla bien, quedando una pasta ligosa; se le pone sal, dos yemas, ácido de limón, que es indispensable; las claras se baten mucho, más que cortadas y se incorporan con las yemas en el momento de freír.

Se pasan las presas por este batido y se fríen en grasa caliente.

Pollo con salsa

Se dora el pollo en mantequilla y un poco de azúcar con cebollitas de las chicas, que se usan para escabeche, zanahoria picada fina.

Se le espolvorea un poco de harina y se dora; se le

añade vino blanco, alcaparras y un poco de caldo con el jugo del pollo para formar la salsa.

Pechugas de pollo

Se sazonan las pechugas con sal, limón, pimienta y bastante mantequilla; se dejan a fuego lento; se le añade estando cocidas, una copita de cognac, una taza de crema sin batir, una o dos yemas, ají cayena.

Se sirven sobre arroz graneado con azafrán; el azafrán se disuelve en un poco de caldo.

Pollo asado

Se aliña un pollo que sea gordo, con sal, limón y pimienta, se le extiende en la pechuga, mostaza francesa, se pone al horno bien caliente con papas cocidas alrededor para que se doren al jugo.

Pollo asado

Se le da un ligero hervor al pollo, en seguida se pasa por miga de pan rallado y se pone al horno poniéndole por todo mantequilla derretida.

Pollo con salsa tártara

Se dora el pollo y se cuece al vapor con apio, mantequilla y zanahoria. En el momento de servirlo se le mezcla salsa tártara (véase salsas, pág 43)

Pollo con nogada

El pollo se prepara como todos y se sirve con la salsa siguiente: se pelan las nueces, se muelen con pan remojado en leche y se une al pollo, en el momento de servirlo, poniéndole el jugo que ha exprimido y un poco más de leche o crema. Con crema queda particular la nogada.

Esta misma salsa se prepara en caldo, remojando el pan en agua en vez de ser en leche.

Pollo con tomate

Se dora el pollo en un poco de aceite y se cuece a vapor con todas verduras; se sirve con la salsa siguiente: se parten tres o cuatro tomates de los chicos, se les quitan las pepas y el jugo, se ponen al horno con un poco de aceite, laurel, pimienta y un terrón de azúcar; estando asados se pasan por colador y se mezclan con salsa de leche con mantequilla y harina.

Pollo con salsa crema

Se dora en mantequilla, se le pone verduras y se deja cocer lentamente. Se prepara salsa crema con leche, mantequilla, dos o tres yemas para espesar la salsa, estragón, jerez o nuez moscada para el gusto.

Se sirven con nidos de papas que son los siguientes: se le saca a la papa con cuidado toda la comida dejándole una cascarita delgada; se secan con un paño y se frien. Se rellenan con verduras o bien con huevo duro

frito en mantequilla con un poco de cebolla y miga de pan rallado.

Pollo con repollo

Se dora el pollo en mantequilla o color, se arregla en la cacerola poniendo el pollo y en seguida una capa de repollo picado muy fino y de la parte más tierna, pimienta entera, sal, medio vaso de vino tinto y se deja cocer lentamente. Se sirve con papas doradas.

Pollo con nata

Se dora el pollo con mantequilla, se tapa con nata o con crema, se le pone para el gusto, estragón, nuez moscada y se deja a fuego lento.

Se dora en mantequilla un poquito de harina, se aclara con leche y se mezcla con el pollo, uno o dos huevos duros picados con perejil.

Pollo picante

Se dora el pollo en mantequilla y un poco de aceite, se le añaden tres ajíes dulces partidos en cuatro, azafrán molido, una cucharada de harina, caldo y el jugo del pollo.

Gallina clásica

Se cuece la gallina o pollo al vapor con dos cucharadas de aceite una de vinagre, dos cebollas partidas,

ají dulce, pimentón, apio, perejil y pimienta entera. Se tapa bien y se cuece lentamente, si es necesario se le añade un poco de caldo.

Pollo con salsa de leche

Se dora y se prepara como todos al vapor con verduras; se le añade poco antes de servirlo la siguiente salsa: se dora en una cucharada de mantequilla un poco de harina, se aclara poco a poco con leche procurando dejar la salsa lisa sin ninguna dureza y de regular espeso, se aliña con sal, estragón y pimentón.

Esta misma salsa poniéndole una o dos yemas queda muy buena y se varía.

Pollo con salsa inglesa

Se dora con mantequilla y un poquito de azúcar se le pone vino blanco, sal y perejil, Se dora en mantequilla un poco de harina, se aclara con caldo con un poco de salsa inglesa, una o dos yemas, y el jugo que exprimíó el pollo.

Pollo con salsa de maíz

Se dora el pollo en mantequilla, se le pone apio, ají, pimienta, se cuece lentamente agregándole un poco de caldo. Se ralla maíz y se cuele, se le pone leche calculando la necesaria para la salsa, se vacia sobre el pollo y se revuelve para que se cueza por parejo.

Si al maíz se le pone crema en vez de leche, queda particular,

Pollo con tomate

Se pica el tomate, uno o dos choclos, se fríe en mantequilla o color con un poco de cebolla.

Se dora el pollo y se une con el tomate y se sirve con papas cocidas alrededor.

Pollo con aceitunas

Se pica un poco de tocino y se dora el pollo, estando dorado se le espolvorea harina y se deja dorar, se le añade vino blanco, aceitunas partidas sin hueso y se hierve.

Pechuga de ave

Se saca la pechuga del pollo o de la gallina, se corta en tajadas no gruesas, se aliña con sal, limón y pimienta, se coloca en la asadera untada con mantequilla, Estando cocidas se cubre, con nata y se sirven sobre, tostadas fritas o bizcochos de masa o sobre bizcochos de flan. Las pechugas con la nata conviene ponerlas un momento al horno para que se doren.

Gallina con jerez



Se dora un terrón de azúcar hasta quemarlo, se colocan las presas de ave, se le pone un pedazo de mantequilla, caldo y verduras picadas, lo más finas que se pueda; se le espolvorea harina y un poco de jerez para el gusto. Las verduras deben ser arvejas, porotitos, zanahorias y papas cortadas en forma de bolitas.

Pollo con salsa de castañas

El pollo dorado y preparado como los anteriores se une con la salsa de castaña que es la siguiente: X

La castaña cocida se pasa por cedazo, se pone a la cacerola con un poquito de cebolla frita en mantequilla, un poquito de harina, se aclara poco a poco con leche y caldo o bien caldo sólo, ají, pimentón y el jugo del pollo.

Pollo con almendra

El pollo se dora como los anteriores, estando cocido, se le espolvorea harina y se aclara con leche de almendra.

Pollo con maní

El maní tostado se muele y se fríe en mantequilla con un poquito de cebolla, ají picante.

Se une al pollo después de dorado como los anteriores.

Pollo a la Stanley

Se despresa el pollo y se dora a la cacerola, con un pedazo grande de mantequilla, un poquito de aceite Empezando a dorarse, se le pone un poco de harina, se mezcla bien con el jugo que ha exprimido y se le añade una copa de vino blanco, otro tanto de caldo o agua, sal, pimienta y pimentón picado; y se deja hervir len-

tamente durante un rato. Se doran en mantequilla cebollitas chicas, zanahorias y papas cortadas redondas, se unen al pollo momentos antes de servirlo.

Pollo con salsa negra

Se degüella el pollo, recogiendo la sangre en una cacerola con sal, se mueve con una cuchara para evitar que se congele. Se derriten dos cucharadas de mantequilla, se colocan las presas y se doran por ambos lados; se aliñan con sal, pimienta, se les espolvorea harina, se le pone caldo, vino tinto, laurel, cebolla, callampas secas o frescas. Se deja a fuego lento media hora se espesa con la sangre del pollo.

Se sirven con arroz o papa frita alrededor.

De la misma forma se prepara el pichón, tórtola, etc;

Gallina con arroz

Se despresa la gallina, se lava bien y se dora en un poco de aceite o de grasa quemada.

Se le pone el arroz necesario y se fríe un momento con la gallina, se le pone sal, ají picante, pimentón, pimienta entera, apio, zanahoria, azafrán disuelto en medio cucharón de caldo, se cuece a fuego lento.

Si la gallina resultara dura, conviene darle un hervor antes de ponerle el arroz.

Gallina con salsa dorada

Se dora el pollo o gallina en un poco de aceite, se le añade un poco de azúcar y se dora para darle a la

salsa color oscuro. Se fríe en mantequilla harina, y un poco de cebolla picada fina, se aclara con caldo quedando la salsa de regular espeso, se le añade huevo duro picado con perejil y se une al pollo.

Pollo con salsa de zapallo

El pollo dorado en mantequilla se une con la salsa siguiente: se pasa por cedazo, zapallo cocido o asado, se pone a la cacerola con un poco de mantequilla, un poco de harina, se aclara con leche dejando la salsa de regular espeso. Se aliña con sal, pimienta y el jugo que exprimíó el pollo.

Pollo con salsa de arvejas

Se prepara el pollo como el anterior, cambiando el zapallo por arvejas.

Pollo con salsa de cebolla

Se dora el pollo en mantequilla y se le pone la salsa siguiente: se pica media cebolla, se dora en mantequilla y estando amortiguada se pasa por cedazo. Se prepara salsa blanca hecha con mantequilla, leche y caldo, ají y la cebolla pasada.

Pollo con tomate

Se prepara y se dora el pollo en un poco de aceite y mantequilla, se le pone arroz y se cuece lentamente,

se frie en color o mantequilla un poco de cebolla, se le añade maíz molido y tomate asado pasado por cedazo.

Pollo con salsa de cebolla

Se prepara el pollo como el anterior y se cubres con salsa de cebolla. La salsa es la siguiente:

Se pica una cebolla, se dora a la cacerola con mantequilla y un poco de azúcar, estando bien dorada se le añade mantequilla y un poco de harina, se aclara con el jugo que exprime el ave y un poco más de caldo.

Pollo con ciruelas

Se dora el pollo en mantequilla, se le añade ciruelas secas remojadas, sal, pimienta, un poquito de caldo, se deja cocer lentamente al vapor.

Pollo con callampas

Las callampas se pelan y se lavan, se pican y se ponen a la cacerola con el pollo dorado en aceite y mantequilla, se deja hervir lentamente.

Pollo enzapallado

Se dora el pollo en mantequilla y un poco de color; se pica zapallo tierno y se mezcla con el pollo, añadiéndole cebolla picada y choclo tierno, sal y pimienta entera.

Pollo con almendra

Se dora el pollo con un poco de aceite y color;

se le pone verduras, ají, estragón, laurel y se deja cocer al vapor añadiéndole un poco de arroz. En el momento de servirlo se le pone almendras molidas y naranjas confitadas picadas.

Pollo con ají

Se despresas el pollo y se pone a la cacerola, con apio, zanahoria partida, una hoja de cebolla, un ají picante y caldo para que se cueza el pollo.

Estando el pollo blando, se sacan las verduras, se le espolvorea un poco de harina, y se espesa la salsa con una yema de huevo.

Pollo con salsa amarilla

Se dora el pollo en un poco de aceite y mantequilla; se cuece lentamente poniéndole caldo y vino blanco. Se cubre con la salsa siguiente y se prepara como sigue: se deshace dos o tres yemas duras con un pedazo de mantequilla, se ponen al fuego y se aclara con caldo, se aliña con sal, ají, pimienta y queso parmesano.

Pollo apanado

Se cuece un pollo, se sacan las presas, se apanan y se fríen; se sirven con salsa de tomates, preparada con mantequilla, harina, caldo y los tomates pasados.

Pato con naranja

Se despresas el pato y se dora en un poco de aceite, se le pone cebolla menuda, apio y se deja a fuego lento.

Se prepara la salsa con miga de pan rallado, mantequilla y caldo para aclarar la salsa, alpechín de naranja para darle sabor; queda esta salsa muy agradable.

Ganso

Se dora el ganso en mantequilla, se le ponen verduras y se cuece al vapor.

Se prepara salsa de harina dorada en mantequilla, el jugo del ganso, limón o perejil picado.

Se vacía la salsa sobre el ganso y se sirve con papas fritas o saltadas en mantequilla.

Ganso

El ganso se prepara como el pato; al horno o a la cacerola, como se quiera.

Pato con arroz

Se fríe en mantequilla, cebolla picada fina, perejil, una cucharada de ají mirasol, azafrán, sal; estando todo bien frito, se ponen las presas del pato. Se le añade arroz, arvejas y un poco de caldo para que hierva lentamente.

Pato al vapor

La mejor manera de guisar el pato es la siguiente: se dora el pato a la cacerola con un poco de aceite, estando dorado se le añade pimentón cortado, en tiras,

sal, pimienta, apio, un poquito de mostaza; se le espolvorea harina, se tapa bien y se cuece al vapor.

Al servirlo se baña con mantequilla negra. La mantequilla negra, es dorar la mantequilla y ponerle perejil y limón.

Pato con aceitunas

Se cubre la pechuga del pato con pedazos delgados de tocino, se dora en mantequilla y un poco de aceite, se le pone apio, zanahoria y se espolvorea con harina para formar la salsa delgada. Se le añaden aceitunas deshuesadas.

Pato delicioso

Se coloca el pato a la cacerola con una cucharada grande de mantequilla, papas enteras, el jugo de un limón, pan rallado, apio, perejil y un poco de caldo. Se tapa bien y se deja a fuego lento.

Pato con nabos

Se dora un pato en mantequilla, se le pone un poco de caldo y se deja hervir lentamente.

Estando sancochado, se retira el pato y se forma la salsa delgada para que se cuezan los nabos, con mantequilla, un poquito de harina y el jugo del pato. Se coloca el pato en la salsa con nabos pelados, una cabeza de cebolla claveteada con un clavo de olor, zanahoria y se deja hervir lentamente. Se retira la cebolla y la zanahoria en el momento de servirlo.

Salmi de pato o de pollo

Se despresas el ave poniendo las presas en la cacerola con tiras muy finas de tocino, sal, vino blanco, mantequilla, mostaza o salsa Perry, se cuece lentamente al vapor.

Estando cocido se le pone champignon y un poquito de harina tostada al horno para formar la salsa.

Se cortan tostadas en formas cuadradas, se pasan por mantequilla sin freírlas y se colocan las presas cubriéndolas con champignon.

Pato con manzanas

Se despresas el pato y se dora en mantequilla, se le pone sal, y se cubre con manzanas agrias picadas, se deja hervir lentamente.

Pato con chicha

Se prepara como el anterior y se dora en un poco de aceite, se le pone cebolla en pluma, papa, aceitunas enteras y chicha que cubra el pato; se deja hervir lentamente.

Pato picante

Se despresas el pato, se dora, se le añade pan remojado molido con ají peruano, cebolla frita y caldo.

Se deja hervir lentamente y al momento de servirlo se le pone queso rallado y huevos duros alrededor de la fuente.



Pato con naranjas

Se necesita: media botella de vino blanco, dos naranjas agrias, dos naranjas dulces, cuatro onzas de mantequilla, una cucharada de harina.

Se pone el pato en una cacerola con una cucharada de mantequilla y se dora, se le pone en seguida cebolla, zanahoria, apio, laurel, sal y pimienta.

Se dora un pedazo de mantequilla, se le añade el alpechín de dos naranjas y se une al pato.

Ganso con mostaza

Se rellena un ganso tierno con hígados, cebolla, laurel; todo picado fino. Se pone a asar, se rocía seguido con mantequilla, estando a medio asar, se le añade a la mantequilla un poco de mostaza, se le espolvorea pan rallado y se pone nuevamente al fuego para que se concluya de asar y dore.

Se sirve con la siguiente salsa: una cucharada de mantequilla, una de mostaza, vinagre, caldo, pimienta, sal, un poco de harina; se cuece hasta que espese.

Ganso relleno

Se pican menudas seis manzanas y se fríen en una cucharada de mantequilla, se añade pan rallado, almendras peladas bien molidas, pasas, vino y un poquito de azúcar.

Se rellena el ganso y se pone al horno, se aliña con sal, limón, pimienta, se le extiende bastante mantequilla.

Ganso asado

Se limpia el ganso, se le pone sal, limón y se le extiende manteca; se pone en seguida al horno, se rocía con el caldo que exprimíó y un poco más de caldo. Se rellena con manzanas picadas, pasas y un poquito de azúcar.

Perdices frías con crema

Se cuecen las perdices al vapor con vino blanco, verduras, limón, pimienta entera, pimentón, apio.

Estando cocidas se sacan las pechugas y se bañan con la siguiente salsa: un pedazo grande de mantequilla se derrite con una cucharada de harina, se une bien y se aclara poco a poco con leche formando una salsa espesa y se pone a enfriar.

Estando la salsa fría se le mezcla crema batida, la suficiente para aclarar la salsa.

Las pechugas se pasan por esta salsa y se colocan en el mármol espolvoreándoles trufas picadas muy finas. La salsa debe llevar bastante mantequilla y muy fresca, la crema se bate hasta espesarla. Se sirve con ensalada de paltas o arvejas finas.

Perdices frías o calientes

Se sacan las pechugas crudas, se les da la forma de jamoncitos dejándoles un huesito, se ponen en agua fría con sal y se dejan dos horas para que blanqueen.

Las patas y restos se muelen a máquina, se aliñan con sal, pimienta, limón, un poco de miga remojada en

leche, dos yemas, salsa Perry o vino blanco para el gusto.

Debe quedar esta pasta cremosa y conviene batirla un momento.

Las pechugas se retiran del agua y se secan bien con un paño, se rellenan con la pasta dejándolas lisas y parejas. Se colocan en asadera con mantequilla abajo y encima y se colocan al horno tapándolas con papel enmantequillado y con el horno muy caliente, diez minutos. Si se sirven frías se cubren con la salsa siguiente:

Al jugo que han exprimido se le añade caldo preparado de los restos de la perdiz y se espesa con yemas de huevo, una o dos hojas de colapiz.

Se barnizan las pechugas con esta salsa y se colocan en el mármol; se sirven con arvejas o alguna ensalada. Si se sirven calientes se le suprime a la salsa el colapiz.

Perdices calientes rellenas

Se preparan las perdices como las anteriores rellenándolas en la misma forma. Se ponen en la asadera con mantequilla y se cubren con crema sazónada, se ponen al horno diez minutos. La salsa se prepara en el mismo jugo añadiendo yemas de huevo y más crema para aumentar la salsa.

Se sirven sobre asientos de pan o tostadas fritas en mantequilla.

Perdices frías o calientes

Se preparan las pechugas crudas rociándolas con vino blanco y pimienta; se rellenan con pino de yemas

duras deshechas con nata o con crema y se ponen al horno muy caliente, barnizándolas como sigue:

Se derrite mantequilla, se mezcla una o dos yemas de huevo, pimienta y sal.

Advertencia: el pino para el relleno debe quedar muy cremoso.

Pechugas rellenas

Se preparan como las anteriores, se rellenan con un pino jugoso de nata, callampas, y huevo duro. Se colocan en la asadera, se les extiende mantequilla con yemas de huevo y un poquito de salsa Perry, se ponen al horno caliente. Se sirven cubriendo las pechugas con crema y con el jugo que exprimieron.

Si son frías, en el mismo jugo que han exprimido se les pone yemas de huevo y una o dos hojas de colapiz y bastante crema.

Pechugas con camarones

Los camarones se muelen y se forma una pasta con mantequilla y crema, perejil, pimienta y un poquito de ají. Se rellenan las pechugas y se ponen al horno muy caliente, barnizando las pechugas con mantequilla y yemas de huevo. Se sirven sobre asientos de pan o tostadas fritas en mantequilla. Se cubren con salsa de camarones o con crema.

Pechugas picantes

Se cuecen pimentones picantes, uno o dos, se pasan por cedazo con un poco de miga remojada en leche, se le pone mantequilla, pimienta, parmesano.

Se rellenan las pechugas y se ponen al horno en una

asadera untada en mantequilla. La salsa se forma con el jugo que exprimen añadiendo una o dos yemas de huevo.

Pechugas con foie-gras

Se sacan las pechugas, se mechan con tocino y se ponen en una asadera al horno con mantequilla. Estando cocidos se cubren con la salsa preparada en el mismo jugo con yemas de huevo, limón, pimienta. Se sirven con arroz graneado. Si se quieren variar se rellenan foie-gras.

Perdices con nata

Se sacan las pechugas, se colocan a la cacerola con todo aliño y se doran en mantequilla; se cubren con leche y se cuecen lentamente. Estando cocidas se colocan en una asadera al horno, cubriendo cada pechuga con nata gruesa, se doran y se sirven con arroz graneado y la salsa siguiente: la leche y el jugo en que se cocieron las pechugas, se espesa con yemas de huevo poniéndole para el gusto media hojita de estragón o bien, moscada o jerez.

Perdices con mollejas

Se doran las pechugas en un poquito de aceite, estando doradas se les pone todo aliño, pimentón, apio, y se dejan cocer al vapor con un pedazo grande de mantequilla. Estando cocidas se les añade mollejas en pedazos, champignon, huevo duro, con el jugo que exprimieron y un poquito más de caldo, se forma la

salsa delgada con media cucharadita de harina y caramelo para obscurecerla.

Perdices frías

Se sacan las pechugas, se ponen a la cacerola con sal, aceite, limón, pimienta y medio cucharón de caldo para que se cuezan lentamente. Estando cocidas se bañan con la salsa siguiente y se decoran con palta: Una o dos yemas duras se deshacen bien, se aliñan con sal, pimienta, limón y poco a poco se mezcla crema batida dejando la salsa consistente. Se sirven con arvejas o ensalada de palta.

Perdices esmaltadas

Se preparan las pechugas como las anteriores y se barnizan como sigue: tres o seis paltas se pasan por cedazo, se aliñan con sal, limón y poco a poco se le añade crema batida una o dos hojas de colapiz disuelta en un poquito de leche. Se sirven con jalea.

Perdices con erizos

Se sacan las pechugas y se dejan dos horas en agua con sal; se lavan y se doran en un poco de aceite, a fuego vivo. Se le pone en seguida mantequilla, pimienta, sal, porrón, apio y se dejan a fuego lento.

Se cubren con salsa de erizo que se prepara como sigue:

Las lenguas de dos o tres erizos se pasan por cedazo y se ponen a la cacerola con mantequilla y un poquito

de harina, se aclara con un poco del jugo que exprimieron las pechugas y un poco más de caldo, una o dos yemas de huevo, dejando la salsa delgada.

Las pechugas se colocan sobre asientos de papa molida, apanadas.

Perdices frías

Se sacan las pechugas, se sazonan con sal, limón y pimienta; se cuecen lentamente al vapor con bastante mantequilla.

Estando cocidas se retiran del fuego, se enfrían y se bañan con la salsa siguiente:

Una taza de caldo se hierve con un pedacito de laurel, se espesa con yemas de huevo batidas y se añade una o dos hojas de colapiz, según la cantidad de salsa.

Se pasan las pechugas por esta salsa, se les espolvorea queso parmesano y se colocan en el mármol.

Se sirven sobre ensalada rusa amoldada o sobre flan de verduras.

Perdices calientes

Las pechugas se preparan crudas y se rellenan como sigue:

Se derrite una cucharada grande de mantequilla, se le añade una cucharada de harina de maíz, leche y caldo, para aclarar la pasta, dos o tres yemas. Debe quedar muy consistente y para el gusto se le pone jerez o moscada.

Se rellenan las chuletas y se colocan en una asadera con mantequilla y se pone al horno diez minutos. Se sirven sobre flan preparado con nata y huevo, más o

menos cuatro. El molde debe tener dos dedos de alto y debe ser liso.

Se sientan las chuletas y se les extiende mantequilla negra.

Perdices amoldadas

Se cuecen las perdices al vapor con vino blanco, un poco de aceite, sal, pimienta, media hojita de laurel. Estando cocidas se sacan las pechugas, se les da la forma de jamoncito poniendo a cada una un huesito. En el caldo que se cocieron, aumentando si es necesario un poco más de caldo, se forma jalea con tres o cuatro hojas de colapiz.

Se elige un molde que sea hueco al centro, se arregla la primera capa con jalea, se decora con huevo duro y tiras de pimentón y paltas, se pone otra capa de jalea y en seguida una capa de ensalada muy fina de arvejas tiernas o puntas de espárragos verdes y porotitos.

Se vacía la jalea al centro de un azafate, al rededor se colocan las pechugas bañadas con crema preparada con paltas.

O con salsa suprema hecha en caldo con yemas de huevo, colapiz, mantequilla y queso parmesano.

Pechuga sobre ensalada rusa

Se prepara mayonesa, se sazona con mostaza, vino blanco, limón, dos o tres hojas de colapiz disueltas. Las verduras se pican muy finas, se cuecen y se destilan; se mezclan con la mayonesa y se extienden en un molde largo y liso de un dedo de alto. Estando cuajado, se cortan cuadros calculando para una pechuga.

Se bañan las pechugas con crema con palta.

Pechugas amoldadas

Se forma pebre muy fino de castañas o de papas, se le pone sal, mantequilla, nata o crema, pimienta, un huevo batido.

Se unta con mantequilla un molde liso de tres o cuatro dedos de alto, se le pone una capa de pebre, en seguida las pechugas saltadas en mantequilla, se cubren con pebre y se ponen al horno.

Perdices sencillas

La perdiz guisada entera, se debe siempre dorar en mantequilla y un poquito de aceite, se cuece como todas, al vapor, con apio y zanahoria.

Estando la perdiz blanda se le añade la salsa que se quiera; la de leche, vinagre con yemas de huevo y un poco de ají es muy agradable; la salsa holandesa (vease pág. 41 Salsas).

Perdices con ají

Se dora y se cuece la perdiz con un poco de aceite, limón y un ají picante, apio, zanahoria, cebolla y un poco de caldo para formar la salsa. Estando la perdiz cocida, se cuela el caldo, se le espolvorea un poco de harina y una yema de huevo para espesar la salsa.

Perdiz con aceituna

Se forma la salsa con harina frita en mantequilla, un poquito de cebolla, el jugo de la perdiz y un poco

más de caldo, aceitunas picadas finas con huevo duro y perejil.

La perdiz se prepara como las anteriores.

Perdices rellenas

Se preparan las perdices como las anteriores, cambiando la nata por crema de huevo con mantequilla, harina de maíz, y yemas de huevo. Se le pone sal, pimienta, moscada y jerez. Se ponen al horno con mantequilla y se sirven con la salsa preparada en el mismo jugo con un poco de leche y harina frita dorada en mantequilla.

Pechugas mechadas

Se sacan las pechugas y se ponen en agua con sal, una o dos horas. Se sacan del agua, se secan con un paño y se mechan con tiras de jamón y tiras de tocino; se les pone sal, limón, pimienta y se colocan en asadera untada con mantequilla, al horno muy caliente diez minutos.

Se sirven sobre tostada frita en mantequilla o sobre masa de hoja.

Perdices

Se sacan las pechugas, se sazonan con sal, limón, pimienta, se ponen a la asadera con mantequilla y se ponen al horno muy caliente, diez minutos. Se sirven con salsa de nuez con crema, la salsa de nuez se prepara en crema en vez de ser en leche y la nuez se muele después de pelada con un poco de miga remojada en leche. A falta de crema se reemplaza con leche y mantequilla.

Perdiz

Se sacan las pechugas, se sazonan y se envuelven en tajadas delgadas de tocino, se ponen al horno muy caliente y se sirven con pebre. El pebre se prepara con mantequilla, leche y una clara batida.

Pechugas rellenas con foie-gras

Se sacan las pechugas, se sazonan y se rellenan con foie-gras deshecho con crema o con leche dejando la pasta cremosa.

Se ponen al horno como las anteriores y se sirven sobre masa de hoja.

Pechugas de perdices apanadas

Se sacan las pechugas dándoles la forma de jamón, se rellenan con crema de huevo hecha con mantequilla, harina de maíz, yemas de huevo, jerez, sal y estragón.

Se colocan a la cacerola con bastante mantequilla y un poco de limón, se cuecen lentamente al vapor.

Estando cocidas y frías, se apanan con pan rallado y cernido.

Conviene siempre mezclar la miga con un poco de harina para dejarla más fina.

Se sirven con alguna verdura.

Perdices doradas

Las perdices después de peladas, conviene dejarlas algunas horas en agua con sal, se ponen más blancas y más tiernas.

Se secan en seguida con un paño, se doran en la cacerola con un poquito de aceite, estando doradas, se les pone verduras, como ser: apio, laurel, zanahoria, cebolla menuda, ají, estragón, pimienta entera y limón.

Se dejan a fuego lento que las verduras se cuezan hasta deshacerse.

El jugo que han exprimido se cuele, si no resultara la cantidad suficiente se le pone un poco de caldo, dos yemas, mantequilla, y se vacia sobre las perdices.

Se cortan papas chicas en forma de aceitunas, zanahorias en igual forma, se fríen en grasa caliente y se sirven con las perdices.

Pechugas rellenas con castañas

Se forma un purée muy fino de castaña con mantequilla y crema, se rellenan las pechugas y se colocan en asadera con mantequilla al horno diez minutos.

Se sirven con salsa crema preparada en crema con yemas de huevo.

Perdices con salsa amarilla

Se doran las perdices como las anteriores en un poquito de aceite y se cuecen al vapor con toda verdura. A

Se sirven con salsa amarilla hecha en caldo con el jugo que han exprimido y yemas de huevo muy batidas para espesar la salsa.

Perdices con nata

Se doran las perdices enteras, en un poco de aceite,

se les pone verdura, limón, pimienta y se dejan al vapor.

Estando cocidas y faltando poco para servir las, se les pone una taza de nata con huevo duro picado, perejil, estragón y ají.

Se sirven con papas fritas alrededor.

Perdices con leche

Se preparan como las anteriores; después de dorar las, se parten por mitad, se colocan en la misma cacerola con un pedazo de mantequilla, laurel y pimienta, se tapan con leche y se les pone para evitar que se corte con la punta del cuchillo, bicarbonato.

Con la leche, después de cocidas las perdices, se forma la salsa espesándola con yemas de huevo batidas y bastante nata.

Antes de servir las se cubren las pechugas con salsa y se ponen un momento al horno a dorar.

Perdices muy buenas

Se sacan las pechugas, se sazonan y se les pone mantequilla derretida.

Se cubren con leche crema preparada con yemas de huevo, nuez moscada y bastante nata. Se ponen al horno que se cuezan las pechugas en esta crema.

Se sirven con croquetas de papa con queso.

Pechugas con nata

Se sacan las pechugas de perdices crudas, se aliñan con sal, limón y pimienta.

Se colocan en una asadera untada con mantequilla, se cubren las pechugas con bastante nata, gruesa, aliñada con sal y perejil.

Se colocan al horno con fuego abajo y arriba.

Se sirven con pebre o con espinacas.

Perdices con salsa de ají

Se sacan las pechugas, se doran como todas en un poquito de aceite con un poco de color; conviene siempre mezclar un poco de color para darle mayor sabor.

Estando doradas se les pone verduras picadas menudas, pimentón, zanahoria, cebolla y apio.

Se cuecen lentamente al vapor añadiéndole en seguida la salsa que se quiera.

Salsa de ají: Se cuecen dos o tres pimentones picantes, se pasan en seguida por el cedazo, con miga de pan remojado en caldo; se fríe esto en mantequilla y se aclara poco a poco con el jugo que han exprimido las perdices caldo, y un poquito de leche.

Perdices económicas

Se cuece una perdiz con todo aliño, se parte en seguida en pedazos chicos y se arregla en los moldes.

Se prepara mayonesa con una yema cruda y dos yemas duras, se le pone el aceite necesario para una salsa espesa, se aclara con un poco de caldo en que se coció la perdiz, añadiéndole dos o tres hojas de colapiz. Se decoran moldes chicos lisos poniendo al fondo un poco de jalea de color, en seguida un poco de mayonesa, en el centro un pedazo de perdiz y se tapa con

mayonesa. La mayonesa se aliña con mostaza, crema, pimienta y un poco de clara batida.

Se sirven con arvejitas o ensalada muy fina de lechuga.

Perdices con mollejas

Se doran las perdices y se cuecen al vapor con toda verdura, sal, limón y estragón.

Estando cocidas se le añade mollejas partidas saltadas en mantequilla, callampas y arvejas, miga de pan rallado, vino blanco, perejil picado y ají.

Perdices a la financiera

Se sacan las pechugas, se mechan y se colocan en una cacerola con mantequilla, un poquito de cebolla, pimentón, sal y pimienta.

Se cubren con la salsa siguiente:

Se dora en mantequilla un pedazo de cebolla, estando dorada, se le pone harina, y el caldo necesario para formar salsa; se le añade vino blanco, laurel y caramelo para darle color obscuro.

Perdices con hígado

Se sacan las pechugas y se rellenan con pasta de hígado que se prepara como sigue: se cuecen hígados en un poco de caldo y vino blanco, se deshacen bien y se pasan por cedazo con un pedazo de mantequilla, se aliña con sal, limón, pimienta y mostaza, quedando la pasta jugosa. Se rellenan las pechugas y se pone al horno muy caliente con mantequilla abajo y pedazos

de mantequilla encima, callampas frescas picadas y un poco de crema o nata para formar la salsa. Se sirven con arroz o pebre. En la misma forma se pueden rellenar con foie-gras.

Perdices con salsa Perry

Se dora la perdiz y se cuece al vapor con una cucharada de aceite y una de salsa Perry y vino blanco. Se dora en mantequilla un poco de harina y estando dorada se aclara con el jugo de la perdiz un poco de caldo y champignon picado.

Se sirven sobre pan frito y se cubren con la salsa.

Perdices con aceite y vinagre

Se colocan las perdices a la cacerola, se les pone sal, pimienta entera, cebolla en pluma cortada muy finos o tres cucharadas de aceite, limón o vinagre y ají.

Se cuecen las perdices al vapor, y se les pone un poco de caldo para dejarlas jugosas.

Se sirven con papas y aceitunas alrededor.

Perdices con salsa

La perdiz dorada en un poco de aceite, se le pone apio, zanahoria, un pedacito chico de laurel y se deja cocer lentamente al vapor.

Estando ya blandas, se le añade la salsa siguiente: Se dora con mantequilla un poco de harina, estando dorada se aclara con caldo y leche, quedando de regular espeso, se le añade un huevo duro picado muy fino con perejil.

Perdices financieras

Se sacan las pechugas crudas, a las patas se le saca el hueso y se forma como las pechugas, poniendo en cada una un palito para darles la forma de chuletas.

Se colocan a la cacerola con bastante mantequilla, sal, limón y se dejan cocer lentamente, se les añade mollejas cocidas, cortadas en pedacitos, trufas y callampas.

Con los restos de las perdices, huesos, se forma el caldo para la salsa.

Se ponen en la cacerola un buen pedazo de mantequilla, se doran, se les añade laurel, zanahoria, cebolla, un vaso de vino tinto, harina dorada al horno, caldo; se deja hervir todo esto durante un rato hasta que se consuma la mitad, y se le pone al servirlo caramelo para darle color obscuro.

Se vacia la salsa sobre las perdices y se sirven con tostadas de pan frito.

Tórtolas rellenas

Se deshuesan las tórtolas, dejando las patas y las alas. Se pican manzanas y se saltan en mantequilla, se les pone jerez o vino blanco; se rellenan las tórtolas y se cosen para que no les salga el relleno; se doran en seguida en mantequilla, se les pone laurel, estragón y una taza de jugo de carne.

Se dejan a fuego lento durante una hora y se sirven sobre tostadas hechas en pebre, apanadas en fritos. Se decora la fuente con berros.

Becasinas

Se pelan las becasinas y se guisan con tripas.

Se doran a la cacerola en un poco de aceite y mantequilla; estando doradas se les pone un poco de harina, vino blanco, oporto, jugo de carne y champignones.

Se dejan a fuego lento y se sirven sobre tostada de pan frito.

Becasinas

Se doran a la cacerola envuelta en tocino, o bien se ponen al horno a fuego vivo con bastante tocino, sal, pimienta y limón. Se rellenan con las tripas picadas y fritas en mantequilla con cebolla y perejil.

Torcazas con ají

Se necesita: torcazas, ajíes dulces, tomates, nueces, miga de pan, sal, pimienta y clavo de olor.

Se remojan unos ajíes dulces y otros se ponen a tostar o se fríen en grasa; las nueces se pelan y se muelen, se añade el tomate asado, se pasa con el pan remojado en vino y el ají molido. Se vacía a la cacerola, se le añade el ají disuelto en un poco de caldo, aumentándole un poco más si es necesario.

Las torcazas se doran en un poco de aceite; se cuecen lentamente y se incorporan con la salsa.

Perdices amoldadas

Se forma salsa espesa de harina, mantequilla, leche y yemas de huevo, se aclara con crema, una o dos claras batidas; las pechugas se saltan en mantequi-

lla, estando blandas se cubren cada una con esta salsa, se apanan y se ponen al horno, con pedacitos de mantequilla. Se sirven acompañadas con arvejas.

Zorzales rellenos

Se deshuesan los zorzales y se rellenan con pebre de castaña hecho con bastante mantequilla y sal; estando los zorzales rellenos, se cosen con hilo fino para que no se salga el relleno.

Se envuelve cada zorzal en tajadas de tocino, se aliñan y se ponen al horno caliente. Se sirven sobre tostada de pan frito o bien sobre masa de hoja.

Zorzales con foie-gras

Se rellenan los zorzales deshuesados con pasta de foie-gras. Se doran con mantequilla y un poquito de aceite, se dejan cocer lentamente al vapor con el jugo que exprimen, añadiendo un poco mas de caldo y una pizca de harina se forma la salsa delgada. Se sirven con arroz.

Zorzales rellenos con hígados

Se deshuesan y se rellenan los zorzales con pasta de hígado de ave con mantequilla y miga remojada en caldo o bien con pasta de carne de chanco molida con tocino.

Se sirven con puré de castañas o de papas.

Tórtolas con salsa

Se doran las tórtolas y se cuecen al vapor se les pone la salsa siguiente: se fríe miga de pan en mante-

quilla, se le añade el jugo que se cocieron las tórtolas formando una salsa de regular espeso.

Tortolitas envueltas

Se cuecen las tórtolas, estando blandas se sacan y se dejan enfriar; se les pone un pedazo de mantequilla y bastante miga de pan; se envuelven en un papel y se ponen al horno hasta que se doren.

Torcazas

Se cuecen bien, se ponen en una fuente con perejil, mantequilla, apio y se ponen al horno para que se doren. Se forma salsa con miga de pan remojado en agua, se aclara con caldo o se mezclan dos yemas y cebolla frita en mantequilla se vacía sobre las torcazas y se deja un rato para que se cuezan.

Torcazas con callampas

Se sacan las pechugas a las torcazas, se rocían con vino blanco, sal y pimienta, se ponen en una asadera untada con mantequilla, con callampas frescas, queso parmesano, un poquito de aceite y mantequilla. Horno muy caliente.

Tortolitas con callampas

Se doran las tortolitas en un poco de aceite, se les

pone sal, pimienta, mantequilla y callampas peladas enteras.

Conviene sancochar las tortolitas antes de dorarlas. Se sirven sobre tostadas fritas.

Torcazas a la española

Se preparan las torcazas según lo indicado; se ponen a la cacerola con la salsa siguiente:

Se corta una cebolla en pluma bien fina, se amortigua con agua hirviendo, se estruja y se fríe en aceite, estando bien fritas se le pone media taza de vino, sal y pimienta; se vacia sobre las torcazas y se hierve lentamente.

Torcazas con pimientos

Se sancochan las torcazas y se ponen a la cacerola con un poco de color para que doren luego; en seguida se les pone cebolla en pluma y pimentón cortado en la misma forma, un poco de aceite, limón y caldo para que se cuezan las torcazas lentamente.

Torcazas con aceitunas

Se cuecen las torcazas con verduras, estando cocidas, se doran en aceite, se les pone aceitunas partidas, un poco de harina que se dora con la torcaza y caldo para dejar la salsa de regular espeso.

Tortolitas al jugo

Se forma una pasta fina de manzanas picadas un poco de cebolla y un pedazo de mantequilla, se rell-

nan las tortolitas y se cosen con hilo para que el relleno no salga.

Se doran a la cacerola con un poquito de aceite y mantequilla y se dejan muy tapadas que se cuezan lentamente al vapor, rociándolas con vino blanco y caldo para que se mantengan jugosas. Se sirven sobre tostadas frita con alguna verdura.

Tórtolas rellenas

Se deshuesan y se rellenan con dos chorizos picantes cada tortolita, se cosen con hilo y se ponen a la cacerola con un pedazo de mantequilla, apio, zanahoria, un pedazo de cebolla, se doran y se les añade el caldo necesario para cubrir las tortolitas. Se dejan cocer a fuego lento añadiéndoles una cucharada grande de harina, deshecha en una taza de caldo con media cucharadita de extracto de jugo de Liebig y una copita de jerez. Cuando la salsa esté bien cremosa y reducida a la tercera parte y las tórtolas blandas, se sacan de la salsa y se dejan al calor.

La salsa se cuele y se vacía nuevamente sobre las tórtolas y se calientan.

Se colocan en un molde masa que se llama timbal y se sirven con la salsa, se les puede agregar chorizos picados, o bien castañas cocidas y peladas.

Pechugas rellenas

Se sacan las pechugas y se rellenan con la pasta siguiente: Se fríe en un poco de aceite o mantequilla, callampas picadas muy finas, se les añade nata o crema, pimienta, perejil dejando el pino jugoso.

Se ponen al horno muy caliente diez minutos, cubriendo las pechugas con leche.

Se forma la salsa con el mi mo jugo que exprimieron añadiéndole yemas de huevo.

Perdices rellenas

Se sacan las pechugas, en la misma forma de las anteriores y se rellenan con nata preparada con huevo duro y perejil bien picado dejando el pino jugoso. Se ponen al horno con mantequilla y cada pechuga se baña con mantequilla derretida con limón, pimienta y salsa Perry. Con el jugo exprimido se forma la salsa añadiéndole yemas de huevo.

Pechugas con camarones o restos de langostas

Se sacan las pechugas crudas, se aliñan y se rellenan con crema con camarones que se prepara como sigue: los camarones se muelen y se mezclan con crema batida espesa, se aliña con sal, ají que es indispensable. Se rellenan las pechugas poniéndoles una capa gruesa y se ponen al horno diez minutos, en asadera untada con mantequilla, con crema y mantequilla encima.

Se decora la pechuga con camarones se sirve caliente o fria.

Pechugas con crema y ají

Se sacan las pechugas, se aliñan y se ponen al horno cubriendo las pechugas con la salsa siguiente: se cuecen uno o dos pimentones se raspan con el cuchillo

y se mezcla con crema. Se vacia esta crema sobre las pechugas y se ponen al horno, se sirven frías o calientes con arvejas o lo que se quiera.

Perdices supremas

Se sacan las pechugas cuidando al darles el corte que salga cada pechuga con un hueso del nacimiento. Se trufan y se aliñan con sal, pimienta limón, se colocan en una asadera untada con mantequilla y se ponen al horno muy caliente con papel encima diez minutos.

Se sirven con la salsa siguiente: se derrite una cucharada de mantequilla, se aclara poco a poco con leche, se aliña con sal, pimienta, trufas picadas, callampas y se mezclan tres claras batidas.

Se mantiene la salsa caliente al baño-maría hasta el momento de servirla.

Perdices supremas frías

Se sacan las pechugas, se sazonan con sal, limón, pimienta y se colocan a la cacerola con bastante mantequilla, se cuecen lentamente al vapor.

Se prepara la siguiente salsa y se bañan las pechugas: una taza de caldo, se hierve con un poquito de laurel, se le pone mantequilla, dos o tres yemas muy batidas para espesar el caldo, dos hojas de colapiz.

Se pasan las pechugas por esta salsa, se les espolvorea queso parmesano y se colocan en el mármol.

La salsa se aumenta según las pechugas que se necesitan. Se sirven con alguna ensalada.

Perdices sobre flan

Se sacan las pechugas como las anteriores crudas, y se aliñan con sal, limón y pimienta, se rellenan cada pechuga con la crema siguiente: Se derrite una cucharada grande de mantequilla, se le añade una cucharada harina de maiz, un poco de leche y caldo para aclarar la pasta, dos o tres yemas.

La salsa debe quedar bien consistente y se le pone para el gusto jerez o nuez moscada. Se rellenan las chuletas y se colocan en una asadera untada con mantequilla y se ponen al horno diez minutos.

Se coloca cada pechuga sobre flan cortado en la misma forma de la pechuga, se cubre con crema batida,

Pechugas en flan

Se sacan las pechugas y patas, se sazonan y se ponen a la cacerola con mantequilla, estando blandas, se colocan en un molde liso de dos o tres dedos de alto y se cubren con lo siguiente: Se hierva leche con media hojita de laurel, sal, pimienta, se le mezcla estando fría tres o cuatro huevos y se vacía sobre las pechugas y se pone al horno.

Perdices con salsa de tomate

Se doran las perdices enteras.

El tomate se parte por mitad, más o menos tres, se les sacan las pepas y el jugo; se colocan en una asadera al horno con un poquito de aceite y mantequilla, estando cocidos, se pasan por cedazo, se une con harina

frita en mantequilla y se aclara con el jugo de las perdices y un poco de caldo.

Se vacia sobre las perdices y se hierve un momento.

Tórtolas al jugo

Se arreglan las tórtolas poniendo en cada una, una tajada delgada de tocino que cubra la pechuga.

Se aliñan con sal, limón, pimienta y se rocian con jerez o vino blanco.

Se doran en la cacerola con un poquito de aceite o mantequilla, se cuecen lentamente al vapor, teniendo cuidado de echarle seguido cucharadas de caldo para que no se sequen.

Se sirven sobre tostada frita y se cubren con el jugo.

Tórtolas con hígado

Se rellenan las tórtolas crudas con pasta de hígado que es la siguiente:

Se cuecen hígados de ave, se muelen con el tenedor con un pedazo de mantequilla, se le pone un poquito de cebolla muy fina, limón, estragón, miga remojada en caldo, se forma una pasta y se rellenan las tórtolas.

Torcazas con chicha

Se colocan en la cacerola, se les pone sal, pimienta entera, cebolla en pluma, aceitunas y se tapan con

chicha, se dejan hervir lentamente quedando las torcazas muy blandas. Se sirven con papas al rededor.

Tórtolas con hígado

Las tórtolas se doran en un poco de aceite como las anteriores, se les echa vino blanco y se cuecen lentamente al vapor.

Se sirven sobre tostadas frita cubierta con pino de hígado y sobre esto las tórtolas con bastante jugo.

El pino de hígado es el hígado deshecho unido con mantequilla, nata, un huevo duro picado.

Tórtolas con vino

Se doran las tórtolas en un poquito de aceite, se les pone verduras, apio, laurel, nabo, pimentón y un vaso de vino tinto.

Se cuecen lentamente; al servir las se les forma la salsa en el mismo jugo, con miga rallada.

Tórtolas con manzanas

Se doran las tórtolas en mantequilla, se cubren con manzanas picadas menudas y que sean agrias.

Se tapa la cacerola y se deja a fuego lento moviéndole seguido para que no se pegue.

Se le pone sal, pimienta entera.

Tórtolas

Se deshuesan las tortolitas y se rellenan como los zorzales con la pasta que se quiera. Se doran en un poco de mantequilla y un poco de aceite, se cuecen lentamente al vapor rociándolas con vino blanco y caldo. Se sirven sobre arroz o pebre.

La pasta debe quedar jugosa sin quedar clara. Se forran en tajadas delgadas de tocino y se ponen al horno muy caliente.

Se sirven sobre tostada, bañando las tortolitas con el jugo que han exprimido.

Zorzales o tórtolas en compota

Se deshuesan y se rellenan con pasta de miga de pan remojada en caldo, con mantequilla, perejil, queso rallado y un huevo duro picado muy fino, se cosen con hilo y se ponen a la cacerola con mantequilla, estando dorados, se le añade jerez, castañas cocidas y peladas, champignon y una taza de jugo de carne. Se dejan a fuego lento quince minutos, se sirven sobre tostadas fritas.

Chaud froi de zorzales o tórtolas

Se deshuesan los zorzales y se rellenan poniendo en cada uno un chorizo con ají.

Se cosen como los otros y se colocan a la cacerola con un poco de mantequilla y se doran; se les espolvorea un poco de harina, se les pone una copa de vino blanco y media taza de jugo, o más si es necesario. Se cuecen lentamente y en seguida se ponen a enfriar; la salsa se

cuela y se le añade tres o cuatro hojas de colapiz. Estando los zorzales fríos, se sumergen en la salsa que debe estar fría y espesa para cubrir bien los pájaros.

Se sirven sobre un pan de molde y se decoran con jalea de la misma salsa.

Pichones sobre tostada

Se limpian los pichones, se les pone sal, limón y pimienta, se envuelven en tocino y se rocian con vino blanco y mantequilla derretida, bañando bien cada pichón. Se pone al horno muy caliente por diez o doce minutos. Se sirven sobre tostada fritas o masa de hoja.

Pichones con ostras

Se pican la ostras y se saltan en mantequilla, se le añade miga de pan rallado, huevo duro, perejil picado fino y un poco de caldo. Se rellenan los pichones con esta pasta y se ponen al horno envueltos en tocino.

Pichones apanados

Se doran los pichones en mantequilla o en aceite, se cuecen al vapor con apio, laurel y limón; estando cocidos, se retiran del fuego y se enfrían.

Se pasan por huevo se apanan y se fríen, se sirven con salsa tártara. (Véase salsas pág. 43).

Pichones con erizos

Se deshuesan y se rellenan con lenguas de erizos

saltadas en mantequilla con un poco de miga rallada, y perejil. Se ponen a la cacerola, se les espolvorea un poco de harina, se le pone jugo de carne y salsa de tomate.

Pichones al jugo

Se doran los pichones en un poco de aceite, se le pone un poco de caldo, sal, limón, pimienta y se dejan cocer lentamente al vapor. Estando cocidos, al jugo se le pone un poco de caldo, caramelo para oscurecer la salsa, jerez y una pizca de harina.

Codorniz

Las codornices se preparan como las perdices rellenando las pechugas en la misma forma, Bien preparadas hace un plato tan fino como la perdiz.

Gallineta asada

La gallineta se prepara como el pollo; se aliña con limón, sal, se le extiende mostaza en la pechuga y mantequilla todo al contorno. Se pone al horno bien caliente.

Gallineta con salsa

Se pone a asar la gallineta aliñada como la anterior; estando a medio asar, se cubre con la salsa siguiente: se hierve un poco de vino blanco, se le añade salsa

de tomate y el jugo de la gallineta. Se sirve con papas doradas o alguna ensalada.

Codorniz

Se guisa la codorniz como la perdiz o las tórtolas, dorándolas al guisarlas, ya sea en aceite o en mantequilla.

Codorniz asada

La codorniz se envuelve en tajadas delgadas de tocino, se aliñan y se ponen al horno bien caliente.

Pichones empapelados

Se parten los pichones, a lo largo, en dos, se les pone sal, limón y pimienta y se doran en mantequilla, se dejan cocer lentamente rociándole seguido con caldo.

En el jugo exprimido se echan callampas picadas muy finas, perejil, y una pizca de harina para que forme salsa delgada.

Se envuelven en papel blanco untado con mantequilla y se ponen un momento al horno.

Codorniz

Las codornices se limpian y se chamuscan en alcohol.

Se arreglan en la cacerola con una cucharada grande de mantequilla, un poco de azúcar, sal, apio, porotitos y se cuecen bien tapadas al vapor.

Estando las verduras cocidas y las codornices blan-

das, se les pone jugo de carne preparado como el jugo para tallarines, y se sirven con tallarines o pebre alrededor

Codorniz asada

Se pica manzana, pimentón y cebolla, todo crudo; se rellenan las codornices y se ponen en la asadera con un poco de aceite, limón, pimienta y mantequilla derretida sobre cada codorniz. Se pone al horno muy caliente diez minutos

Codorniz

Se envuelve cada codorniz en tajadas delgadas de tocino; se les pone sal, limón, pimienta o se rocian con caldo con un poco de salsa Perry para el gusto. Se ponen al horno muy caliente diez minutos con mantequilla derretida encima.

Todos estos pájaros se sirven acompañados con verduras o pebre, arroz, masa de hoja, etc.

Codorniz

Se ponen las codornices a la cacerola con todo aliño y un poquito de caldo para sancocharlas. Se retiran las codornices y se doran en un poco de aceite y mantequilla; se ponen en seguida al horno poniéndoles encima todo el jugo y mantequilla.

Las codornices se rellenan con manzana molida, sazónada con un poquito de azúcar y se rocian seguido con caldo y vino blanco.

Becasinas al natural

Se rellenan las becasinas con un pino de tocino las tripas picadas, perejil, cebollitas de las chicas picadas finas, se envuelven en tocino y se ponen a asar envueltas en papel.

Se sirven, sacándoles el papel, con salsa aparte.

FILETE

Se compra un bonito filete se saca la orilla y parte de la gordura, dejando lo indispensable.

Se mecha el filete con tiras de tocino, se rocía con vino blanco, un poquito de aceite, sal, pimienta, apio, una hojita de cebolla, pimentón, tajadas de tomate; se pone al horno espolvoreándole harina y pedazos de mantequilla.

Se rocía seguido con caldo con un poquito de salsa Perry para el gusto. Al jugo exprimido se le añade una o dos yemas.

Filete al jugo

Se prepara como el anterior, se le espolvorea harina y se rocía seguido con caldo, con un poco de caramelo quemado para darle color obscuro.

Se pone al horno; se sirve con papas o verduras y cortando el filete fino.

Filete

El filete se puede hacer a la cacerola en vez de ser al horno, pero primeramente se dora en una cucharada de aceite o bien en mantequilla o color. En seguida se sazona y se le pone verduras como los anteriores, se deja a fuego lento. Estando cocido se le añade alguna salsa preparada con poca harina para que la salsa no quede gruesa. Se le pone a la salsa un poco de caramelo quemado para darle color obscuro.

Filete con callampas

El filete se prepara como los anteriores al horno, se rocía con vino blanco, aceite y limón.

Cuando el filete empieza a dorarse se le pone callampas frescas picadas, mantequilla derretida con un poco de pimienta.

Alrededor del lomo se colocan callampas grandes rellenas con miga de pan frita en aceite, con huevo duro y perejil, se ponen al horno con el filete.

Filete al jugo

Se arregla el filete en la asadera, se aliña con sal, limón, pimienta y pimentón, se le extiende mantequilla derretida, un poquito de azúcar flor, un poco de harina y se pone al horno, rociándolo seguido con caldo para dejarlo jugoso.

Al filete con el caldo que se rocía se puede añadir el gusto que se quiera ya sea mostaza francesa, polvos Karry, mostaza inglesa, jerez o vino blanco

Filete

Al filete después de cocido se le puede añadir la salsa que se quiera teniendo siempre como base, la harina frita dorada en mantequilla o aceite, aclarando la salsa con el jugo exprimido y caldo.

El caldo especial para estas salsas es hervir las patas y restos de ave quedando un caldo gelatinoso.

Las salsas de verduras cocidas y pasadas por cedazo, unidas con la harina frita quedan muy agradables y le vienen muy bien a la carne.

Filete con salsa picante

Se cortan los lomititos, se sazonan y se ponen a la sartén con un poquito de aceite y mantequilla. Estando cocidos, se cubren con la salsa siguiente: se cuecen dos o tres pimentones que sean de los picantes, se raspan con el cuchillo y en seguida se pasan por cedazo. Se fríe en mantequilla un poco de cebolla picada muy fina, se añade el pimentón y se aclara con caldo.

A cada lomo se le espolvorea huevo duro picado.

El filete presentado en esta forma se le puede variar la salsa por zanahoria, tomate, berros; lo que se quiera.

Filete con callampas

Sobre cada bistek después de dorado, se le pone callampas frescas picadas, un poco de miga rallada, nata, mantequilla, el jugo de la callampa debe reducirse y es más conveniente preparar la callampa aparte y ponerle nata.

Las callampas en primer lugar se deben pelar y en seguida pasarlas por agua caliente para que se limpien bien.

Filete con foie-gras

El filete se sazona y se pone al horno rociándolo con aceite y vino blanco, se pone al horno.

Empezando a dorarse se le extiende foie-gras deshecho bien unido con un poco de caldo para que forme la salsa. Se sirve con porotitos verdes rebozados o peritas de papa apanadas.

Filete con callampas

Se corta el filete en bistecitos redondos de dos dedos de grueso, se les pone sal, pimienta y se rocian con limón y vino blanco. Se colocan en la sartén con un poquito de aceite y mantequilla, dorando un lado, se vuelve al otro, quedando jugoso pero cocido, se coloca sobre tostada frita y se cubre con el puré de callampas que se prepara como sigue:

Las callampas después de pasarlas por agua caliente se pican junto con chalotas y perejil; se pone en una sartén con un poco de aceite y mantequilla, sal, pimienta y perejil, se le espolvorea harina, se le pone un poco de caldo y dos yemas para formar la salsa.

Filete con erizos

Se cortan los bistecs como los anteriores, se ponen a la sartén con mantequilla y un poquito de aceite; se sirven sobre tostadas fritas y los erizos saltados en man-

tequilla con un huevo duro picado, limón, pimienta y perejil.

Filete con tomate

El filete se pone al horno sazonado, con mantequilla y limón, estando dorado se cubre con tomates pasados. Los tomates se ponen primero al horno partidos con un poco de aceite y mantequilla y en seguida se pasa y se pone al filete.

Filete con tomate

El filete se pone al horno con pedazos de tomate y bastante mantequilla derretida con pimienta y perejil picado. Empezando a dorar el filete, se colocan en la misma asadera tomates partidos por mitad, rellenos con miga frita en un poco de aceite con huevo duro y perejil. Al filete para que el jugo quede obscuro se le pone caramelo quemado.

Filete a la lyonesa

Se prepara el filete como los anteriores poniéndole salsa de pimentón que se prepara como sigue: se parten los pimentones en palitos delgados, se cuecen en aceite con salsa, limón, más o menos una cucharadita de las de té; se mezcla al jugo que ha exprimido el filete un poco de harina, salsa inglesa, se cuele el jugo poniéndole un poco más de caldo para aumentar la salsa.

Filete en masa de hoja

Se mecha el filete, se rocía con jerez, sal, pimienta y apio tierno picado muy fino, como se pica el perejil. Se arregla un vol-au-vent poniendo en la parte de abajo hígados saltados en mantequilla, con jerez y champignones, los hígados enteros. El filete cortado en tajadas muy finas puesto sobre los hígados, se cubren con huevo rallado y todo el jugo.

Filete sobre masa de hoja

Se corta el filete en bistequitos redondos de un dedo de grueso, se mechan y se doran a la cacerola en un poquito de aceite y mantequilla, se aliñan con pimienta, sal y limón.

Se sirven los lomitos sobre masa de hoja y se cubren con salsa de erizos. La salsa se prepara como sigue: se fríe en mantequilla un poco de harina, estando dorada se añaden los erizos pasados y se aclara con caldo.

Filete con manzanas

Se pican manzanas crudas, se ponen a la cacerola con mantequilla y se dejan cocer al vapor. Estando cocidas se les pone sal, pimienta, limón y se sirven como acompañamiento de filete.

El filete se aliña con limón, mantequilla, salsa Perry y se pone al horno.

Filete con hígado

Los hígados crudos, se pasan por cedazo con la miga de un pan remojado en agua, bien exprimida; se forma pasta añadiéndole sal, perejil, limón y un pedazo grande de mantequilla. El lomo se pone al horno, con un poco de vino blanco y aceite, sal, pimienta; empezando a dorarse, se le extiende la pasta de hígado quedando el filete jugoso cocido. Se sirve con virutas de papas fritas.

Filete de chancho con migas

Se le da al filete una forma redonda, se pone a dorar en la sartén con mantequilla bien caliente, cuando haya tomado color, se le añade una taza de miga de pan, pimienta, chalotas picadas y perejil; tomando un color dorado, se saca la cacerola y se pone en una asadera al horno estando la miga dorada se le pone una taza de caldo; se saca del horno y se cubre el lomo, añadiéndole a la miga un poco de vinagre.

Filete con erizos

Se prepara un filete y se mezcla con tocino, se pone al horno con verduras, se le espolvorea bastante harina y vino tinto; se rocía a medida que se esté asando con caldo con caramelo.

Se forma la salsa que es la siguiente: se dora en mantequilla, harina, se aclara con los erizos pasados y el jugo del filete se hierve hasta dejarlo cremoso y se cuele. Se sirve con lenguas de erizos.

Filete con salsa holandesa

(Véase salsa holandesa pág. 46).

El filete se corta en bistequitos, se doran en un poquito de aceite y mantequilla, estando asados, se sirven sobre tostada frita con la salsa indicada poniendo alrededor verduras o arroz.

Filete

Se compra un trozo de filete, se le saca toda gordura y nervios del contorno. Se envuelve en lonjas anchas y delgadas de tocino, amarrándolas con hilo para que no se desprendan. Se aliña con sal, limón, pimienta y se pone al horno. Con el jugo que exprimíó se forma la salsa, añadiéndole cebolla muy cocida pasada por cedazo un poco más de caldo teñido con caramelo quemado y media cucharadita de harina disuelta en el mismo caldo frío. Se incorpora todo y se hace hervir un momento; se une a la carne y se sirve.

Chuletas al jugo

Se sazonan las chuletas, se doran a la sartén con un poco de aceite y mantequilla. Estando dorado, se rocía con un poco de caldo para dejarlas jugosas; si se quiere variar, al caldo se le pone para el gusto, salsa Perry o mostaza.

Chuletas con salsa picante

Se fríe en mantequilla un poquito de cebolla, se añade un poco de harina y se dora. Se le pone ají picante y caldo, calculando que la salsa quede espesa para bañar las chuletas.

Se sirven con papas saltadas en mantequilla con limón y pimienta.

Entrecosta a la bordalesa

Se derriten cincuenta gramos de mantequilla, se le añade una cucharada de chalotas picadas, un vaso de vino tinto, se reduce y se le añade una cucharada de sesenta gramos de mantequilla, sal, pimienta, moscada y perejil. Se tiene listo el entrecosta al horno o a la cacerola, preparado como se prepara todo filete.

Filete sobre canastillos de masa

Se corta el filete en tajadas de un dedo de grueso, se aliña y se coloca cada pedazo en un molde que sea chico y liso, que el filete no sobresalga del molde.

De la misma forma se figuran moldes con masa de huevo con mantequilla y se ponen al horno; estando cocidos, se sacan del molde y se coloca cada filete después de cocidos, bañados con alguna salsa.

Los moldes para colocar la masa se untan con mantequilla.

Lomitos rellenos

Se compra lomo liso ancho, se cortan tajadas delgadas, se extienden golpeándolas, se sazonan y se rellenan como sigue:

Se muele carne, lomo o posta, como para hacer albóndigas, se mezcla un poco de miga remojada en agua o en caldo, un huevo batido por separado, perejil, pimienta. Se rellenan los lomitos, se envuelven y se colocan a la cacerola con un poco de aceite y mantequilla, se le espolvorea harina para formar salsa y se cuece lentamente.

Lomitos rellenos con verduras

Se pican verduras muy finas y se cuecen, en seguida se saltan en mantequilla, se les pone un huevo duro y se rellenan los lomos. Se doran en seguida con un poco de color y mantequilla, se les espolvorea harina y un poco de caldo para que formen salsa; se dejan cocer lentamente.

Se sirven acompañados con arroz o con pebre.

Filete con tomate

Se prepara el filete como los anteriores y se cubre con la salsa siguiente:

Tres o cuatro tomates se parten por mitad, se les estruja bien el jugo y se pone a la sartén con un poco de aceite; se fríe bien hasta dorarlo y se pasa en seguida por el colador, se aclara con caldo y mantequilla.

Filete con salsa Liébig

Se pone a la cacerola una cucharada grande de mantequilla y un poco de harina, se dora bien y se aclara con caldo, se le añade salsa Liébig quedando la salsa bien oscura y se mezcla con el jugo que ha exprimido el filete.

Estas dos salsas resultan muy buenas para lomitos sobre tostada.

Filete con foie-gras

El filete se corta en lomitos de un dedo de grueso, se aliñan con sal, limón, pimienta, se colocan a la sartén con un poco de aceite y mantequilla; sobre cada uno estando cocidos, se coloca una tajada de foie o se deshace y se le extiende por encima. Se coloca cada lomo sobre masa de hoja o sobre tostada frita. Se le espolvorea huevo rallado.

Pierna de cordero

Se le saca el hueso a la pierna y se rellena como sigue: se remojan callampas secas, se cuecen y se pican, se forma un pino con huevo duro, miga rallada y ostras picadas y todo el jugo de las ostras para aclarar el pino. La pierna se rocía con vino blanco o jerez y se pone al horno. Se sirve con dedos de masa fritos o con croquetas de queso.

Pierna de cordero a la cacerola

Se dora la pierna en mantequilla o en aceite, en seguida se le pone toda verdura picada muy fina, como ser espárragos verdes, porotitos, arvejas saltadas en mantequilla y se deja a fuego lento.

Pierna de cordero con fruta

Se dora la pierna, se aliña y se deja a fuego lento, con peras, manzanas y ciruelas picadas menudas.

En el mismo jugo que exprime se forma la salsa.

Chuletas de ternera o cordero

Se aplastan ligeramente, se sazonan y se pasan por harina; se colocan a la cacerola con un poco de cebolla frita en mantequilla; se pican verduras, manzanas y se cubren las chuletas, se rocian con vino blanco y se dejan a fuego lento. Se sirven con espárragos verdes saltados en mantequilla con un poquito de harina. Los espárragos se pican finos.

Pierna de cordero asada

Se mecha la pierna, se aliña con sal, limón, pimienta, apio, cebolla y zanahoria. Se pone al horno y se sirve con el jugo exprimido y papas cocidas enteras al rededor para que se doren en el jugo.

Pierna de cordero a la cacerola

Se dora la pierna en mantequilla, aceite o manteca; debe dorarse bien, se le pone apio, sal, una hoja de cebolla, zanahoria y un poco de leche, se deja a fuego lento tapando la cacerola. Se sirve con verduras a la jardinera, papas o arroz.

Pierna asada con callampas

La pierna de cordero, se aliña con sal, limón se

rocia con aceite y se pone al horno. Se sirve con callampas saltadas en mantequilla con un poco de aceite, ají y nata.

Chuletas envueltas en pebre

Se sazonan y se saltan en mantequilla como las anteriores. Se prepara un pebre muy fino con mantequilla una o dos yemas de huevo, se bate hasta dejarlo espumoso. Se les extiende a las chuletas por ambos lados, y se pasan por huevo y miga cernida mezclada con harina.

Para variarlas puede cambiarse el pebre de papas por pebre de zapallo o por pebre de castañas.

Chuletas con hueso

Las chuletas sazonadas, se pasan por mantequilla derretida con limón y pimienta, en seguida por miga de pan cernida mezclada con queso rallado, se pasan nuevamente por huevo y en seguida por miga cernida y queso.

Se sirven acompañadas.

Chuletas con jamón

Jamón molido se mezcla con mantequilla, nata y se pasa por cedazo, se le pone limón y dos yemas.

Se les extiende una capa delgada por un lado, se les espolvorea miga de pan y se ponen al horno con pedazos de mantequilla encima.

Chuletas rellenas

Chuletas de cordero, se aplastan ligeramente, se les pone sal, pimienta se saltan en mantequilla y se dejan enfriar. Se prepara un pino espeso de huevo duro con cebolla frita en mantequilla, nata, miga y queso rallado. Se extiende sobre la chuleta por un lado, una capa gruesa se pasa por huevo y en seguida por miga cernida. Se fríen en grasa bien caliente.

Chuletas rellenas con crema

Las chuletas se aplastan ligeramente, se sazonan y se saltan en mantequilla.

Se fríe en mantequilla un poquito de cebolla, se le añade harina de maíz y se aclara con leche quedando una salsa espesa, se le pone una o dos yemas de huevo, nuez moscada y se deja enfriar.

Se les extiende a la chuletas por ambos lados, se pasan por huevo y se apanan con miga rallada mezclada con harina; la miga conviene cernirla.

Si se quiere variar, se le extiende a la chuleta salsa espesa de maíz rallado, cocido con un poco de mantequilla y un poco de leche, sazonado con sal.

Se le extiende para cubrir la pasta nata y se ponen al horno.

Chuletas doradas

Las chuletas se aplastan ligeramente y se sazonan, se doran en mantequilla o poquito aceite, se les pone apio picado fino, zanahoria y un pedacito de laurel.

Estando doradas, se les pone tomate picado, vino blanco y se dejan a fuego lento.

Chuletas de cordero

Se golpean las chuletas y se sazonan, se doran a la cacerola y se dejan al vapor; estando cocidas se ponen a enfriar. Se prepara salsa espesa con mantequilla, harina, se aclara con caldo y leche, se añade jamón molido o verduras; se le extiende por un lado a la chuleta, se pasan por huevo y en seguida por miga rallada y cernida mezclada con un poco de harina, se ponen al horno en asadera poniendo en cada una un pedazo de mantequilla.

Se sirven con arvejas.

Chuletas rebozadas

Se golpean las chuletas y se sazonan; se saltan en mantequilla, estando medio cocidas se enfrían y se pasan por un batido de rebozo, (véase rebozo).

Se sirve con arroz graneado con azafrán.

Guiso de carne con ají

Se parte la carne en tajadas delgadas, se dora en un poco de color o grasa de riñonada y unas gotas de aceite, se le espolvorea un poco de harina o miga rallada, se rocía con caldo poniéndole al caldo salsa Perry o mostaza, ají picante.

Se le echa al caldo ají pimentón molido para darle color colorado, no poniéndole salsa Perry.

La carne que se necesita para este guiso es: asiento picana, posta negra o punta de ganso.

Las verduras: apio, zanahoria, pimentón y pimienta entera.

Filete de chancho

Se necesita que el chancho sea tierno, se saca el filete, se sazona con limón, sal y pimienta y se espolvorea harina. Se pone al horno, a medida que se vaya asando se le echa leche para que forme salsa. La leche le da muy buen resultado; un pedacito de ají.

Se sirve con tallarines verdes echándole a la masa zumo de berros para darle color.

Filete de chancho

Se arregla el filete en la asadera, se le pone sal, pimienta y limón y se pone al horno; se rocía con caldo con un poco de salsa Perry; se le espolvorea harina para que forme salsa.

Chuletas

Se sazonan las chuletas con sal, pimienta, y limón, se pasan en seguida por huevo y pan rallado, se frien en poca grasa, la necesaria para que doren.

Estomaguillo con salsa

Se elige estomaguillo de la cabeza, se parte en pedazos o bien se guisa entero.

Se dora en poco de color, se le pone zanahoria, apio, una hoja de cebolla y un poco de caldo para que se ablande la carne. Se hierve lentamente y poco antes de servirlo se le espolvorea miga rallada para que forme salsa.

Todos estos guisos se acompañan con lo que se quiera ya sea papa, verduras o arroz.

Estomaguillo con nogada

Se prepara el estomaguillo como el anterior, se dora y se deja cocer lentamente poniéndole un poco de caldo. Estando cocido y en el momento de servirlo se le mezcla la nogada que se prepara como sigue: se pelan las nueces y se muelen con pan remojado en agua, se le añade un poco de caldo.

Carne molida con pebre

Medio kilo de lomo de chanco, un cuarto kilo de carne de ternera, un pedacito de tocino, un poco de cebolla, dos panes, media cucharada de salsa Perry, perejil, pimienta, una cucharada de aceite y otra de vinagre. Se muele la carne a máquina junto con la miga y el tocino, se une todo bien, se mezclan dos huevos y la salsa Perry.

Se vacía en un molde o en asadera dándole la forma de un pan largo, poniéndole encima pedazos de mantequilla. Se sirve con pebre y con salsa de tomate o de perejil.

Ropa vieja

Se corta la carne en tajadas delgadas, se le pone sal, limón, pimienta y se pasan por miga de pan rallado; se coloca a la cacerola con tajadas de cebolla, apio, zanahoria y un poco de caldo, se deja a fuego lento.

Se sirve con papas al rededor.

Liebre falsa

Se muele a máquina media libra de carne de chanco, media libra de posta y dos onzas de jamón ahumado, media cebolla se pica muy fina y se fríe en mantequilla, se une con la carne dos o tres cucharadas de pan rallado remojado en leche, el huevo batido, sal y pimienta.

Se bate bien la pasta y se forma como un pan largo aplastándolo al medio y a los dos lados. Se coloca en una asadera al horno, se espolvorea con pan rallado mezclado con queso (como tres cucharadas de cada cosa y mantequilla); estando dorado se le echa un poco de caldo, cada diez minutos y bañándola con el jugo.

Carne con salchichas

Se corta la carne en pedazos, se golpea y se aliña con sal, pimienta y limón.

Se coloca a la cacerola con salchichas deshechas, crudas, se deja cocer lentamente; al tiempo de servirlo se le pone pan rallado, huevo duro y papas fritas.

Guisos de carne

Para la carne hay variedad de salsas, la salsa inglesa, mostaza inglesa o francesa, salsa Curries, ají, tomate, maíz y zapallo.

Ropa vieja

Se cortan tajadas de lomo, se colocan en una fuente con rebanadas de cebolla, tomate, tajadas de papas fritas y de pan, apio, pimienta entera, una cucharada de color.

Se tapa y se deja hervir lentamente.

Guiso de carne

Se corta la carne en tajadas delgadas, se dejan durante una hora con limón, ají y cebolla menuda.

Se pone a la cacerola media hora antes de servirlo con un poco de color a todo fuego. Se sirve con salsa de arvejas.

Carne apanada

Se corta la carne en tajadas delgadas; lomo o asiento de picana.

Se aplasta y se sazona, se pasa por huevos y se apana.

Se colocan las tajadas en la cacerola con cebolla frita en un poco de color, verduras y un poco de caldo.

Carne guisada

Se dora la carne en color, se le pone tomates a medio picar, maíz y se deja a fuego lento. Se le añade al servirlo pedazos chicos de pan pasados por batido de harina deshecha en agua.

Estomaguillo con salsa de ají

Se dora el estomaguillo en un poco de color o en un poco de aceite, se le pone apio, zanahoria y un poquito de caldo para que se cueza lentamente. Estando cocido, se cubre con la salsa de ají que se prepara como sigue: un poco de ají pimentón molido se remoja en caldo, se le da color rosado, se cuele y se vacia sobre un poco de harina frita en la misma gordura del estomaguillo.

Estomaguillo con arroz

Se dora el estomaguillo en un poco de aceite o de grasa riñonada, se le añade apio, zanahoria y un poco de caldo para que se cueza el estomaguillo lentamente. Empezando a ablandar se le echa arroz remojándolo un momento antes, y se rocía con un poco de caldo con azafrán.

El azafrán se disuelve en el caldo y se le echa colado

Estofado de conejo

Se despresa un conejo, se lava bien y se pone a la cacerola con cebolla cortada en pluma, papas partidas, aceite y vinagre; se deja a fuego lento.

Conejo con salsa de perejil

Se despresa y se dora en un poco de aceite, se le pone cebolla, aceitunas enteras, zanahoria y se deja cocer lentamente al vapor. Se prepara salsa de perejil (véase salsas pág. 56) y se une con el conejo.

Conejo asado

Se deja el conejo un día en vinagre con sal, ají picante y orégano; se saca al día siguiente, se le extiende bastante mantequilla y se pone al horno.

Conejo con salsa de ají

Se cuecen dos o tres ajíes dulces y se muelen con un pan remojado en agua, bien exprimido, se mezcla con cebolla frita en aceite y se cuece al vapor con todo aliño.

Se aclara con el jugo del mismo conejo y un poco más de caldo.

Conejo con salsa de ají

Se dora el conejo despresado en un poquito de aceite se le pone toda verdura y se cuece al vapor.

Se forma salsa de harina frita en mantequilla y se aclara con caldo, a éste se le pone una cucharada, chica de ají pimentón para darle color colorado.

Carne molida con salsa de ají

Se muele un pedazo de posta a máquina, se le añade miga de pan remojado en agua bien exprimida, dos

huevos, un poquito de cebolla bien lavada, perejil, sal, y pimienta. Se forman con esta carne albóndigas de regular tamaño y se colocan a la cacerola con un poco de caldo y ají. Estando las albóndigas cocidas, se le mezcla al caldo un poco de harina, deshecha en caldo frío y mantequilla.

Hígado de ternera

Se elige un bonito trozo de hígado de ternera, se corta en tajadas, se mecha con tocino y se coloca en una cacerola con mantequilla y un poquito de cebolla menuda, sal y pimienta.

Estando el hígado dorado, por ambos lados, se le espolvorea harina, un vaso de vino tinto y se deja cocer lentamente.

Se sirve con papas fritas alrededor.

La salsa se le varía como se quiera.

Hígado frito

Se cortan pedazos delgados de hígado en forma de bizcochos.

Se prepara batido con cuatro huevos, dos cucharadas de harina; cada pedazo se pasa por este batido y se fríen en manteca.

Se sirven con salsa de tomate.

Guiso de carne sencillo

Se corta la carne en pedazos delgados y se dora, se le pone sal, pimienta, apio, pimentón picado y limón y se se deja a fuego lento. Se forma la salsa siguiente: dos

o tres huevos duros, se pican fino, se le añade cebolla frita en mantequilla, el jugo que exprimió la carne con un poco más de caldo para que forme la salsa.

Carne con miga de pan frita

Se corta la carne delgada, se dora y se aliña como los guisos anteriores y se hierve lentamente poniéndole unas gotas de salsa Perry. Se cubre la carne al servirla con bastante miga frita en mantequilla, ají picante y dos huevos duros picados muy finos.

Guiso de carne

Se arregla un molde con mantequilla y se le espolvorea miga de pan. Se le pone una capa de tajadas de carne cortada delgada, huevo duro, y miga de pan rallada; se repite lo mismo hasta terminar; se pone al horno y se sirve con tallarines con mantequilla alrededor.

Liebre guisada

Se parte en pedazos y se pone en vino blanco; se dora en manteca, se le pone papa, zanahoria cortada en forma de bolitas y pedazos de cebolla y todo el vino en que se remoja; se deja a fuego lento bien tapado.

Guiso de carne

Se compra lomo del liso, se cortan tajadas delgadas y se rellenan con pino de huevo duro, hecho con perejil y cebolla frita en mantequilla, un poquito de harina

y caldo para humedecer el pino. Se envuelven las tajadas rellenas, se amarran y se ponen a la cacerola que se cuezan lentamente. Se sirven con salsa oscura.

Ternera en salsa

Se tiene un trozo de ternera, se pone en una cacerola con mantequilla, zanahoria, sal, pimienta y el jugo necesario para que se cueza.

Se deja a fuego lento, estando cocido se sirve con variedad de verduras saltadas en mantequilla y la salsa que sigue.

Se pica cebolla, se pone en una cacerola con mantequilla hasta que la cebolla se recueza sin dorarse; se le añade leche y se pasa por el cedazo el puré que resulta, se une a un poco de salsa bechamil, añadiendo ají cayena, mantequilla y se sirve aparte.

Ternera al jugo

Se dora en un poco de aceite, un trozo de ternera, se le pone sal, ácido de limón, pimienta entera, pimentón picado, ají, apio, zanahoria, tomate; se pone al horno o a la cacerola.

Se sirve con salsa de tomate asado pasado por cedazo, se calienta con mantequilla.

BUDINES

Pan de ave

Una perdiz cruda, dos criadillas, un pan remojado en leche, se muele a máquina y en seguida se pasa por cedazo.

Se baten cuatro claras, poco a poco se unen las yemas, se mezcla la perdiz un poco de leche para aclarar la pasta, jerez, nuez moscada, perejil, estragón. Se vacía a un molde liso untado con mantequilla, se pone al baño-maría con fuego encima. Se conoce cuando está cocido si metiendo un palito, sale seco. Se sirve con salsa crema o salsa amarilla, preparada en caldo con yemas de huevo, o crema caliente.

Pan de criadillas y sesos

Una cabeza de sesos y dos criadillas crudas, se muelen a máquina con la miga de un pan remojado en leche y en seguida se pasa por cedazo; se aliña con sal, pimienta, jerez, moscada, un poco de leche y cuatro huevos, batiendo las claras por separado. Se bate todo junto durante un rato quedando como bizcochuelo; se pone al baño-maría en moldes chicos o grandes untados con mantequilla, se sirven con salsa de espina-cas con crema.

Pan de carne

Se compra un pedazo de posta o de lomo, se raspa con cuchillo, se mezcla con pan remojado en leche, se aliña con sal, pimienta, nuez moscada, si resultara espeso se le añade un poco de leche. Se mezclan los huevos, batidos por separado, se incorpora todo bien y se vacía en molde untado con mantequilla, se pone al baño-maría a todo fuego con brasas encima.

Se sirve con salsa crema o salsa amarilla, o crema al natural caliente.

La pasta del budín, debe quedar cremosa y no espesa, término medio.

Estos budines quedan tan tiernos como las flanes y más finos.

Pan de ave con foie-gras

Se muele a máquina una pechuga cruda, se mezcla con la miga de pan y medio remojado en leche, y se pasa por cedazo. Se aliña con sal, perejil, nuez moscada, cuatro huevos batidos por separados, se incorpora todo poniéndole un poco de leche, si resultara la pasta muy espesa.

Se vacia en molde untado con mantequilla poniendo en el centro tajadas de foie-gras o hígado deshecho con mantequilla y se cubre con el resto del batido.

Se pone al horno, al baño-maría, o bien, a todo fuego con fuego encima.

Pan de pescado

Se muele a máquina medio kilo de pescado crudo con la miga de un pan, remojado en leche, se aliña con ají Cayena un pedazo de mantequilla o crema, cuatro huevos batidos por separado. Se vacia al molde untado de mantequilla, decorado con tiras de zanahoria, se pone al baño-maría al horno.

Se sirve con salsa de harina tostada con caldo y leche y un poco de salsa Perry.

Pan de langostas o camarones

Se aprovechan los restos de langostas y se pasan por cedazo con la miga de un pan remojado en leche,

se aliña con sal, ají Cayena, pimienta y cuatro huevos batidos por separados.

Se vacia en moldes chicos untados con mantequilla y se sirven con salsa, hecha con crema y el coral pasado y dos o tres yemas.

Pan de tomates

Se pelan los tomates, se les exprime toda el agua quitándoles las pepas, se pasan por cedazo y se aprovecha la parte espesa. Se prepara salsa espesa de mantequilla, harina y leche, se pone a enfriar y se mezclan cuatro yemas el tomate pasado, sal, pimienta, se bate todo junto durante un rato; las claras se incorporan en el momento de vaciarlo al molde bien batidas.

Se pone al baño-maría al horno en molde untado con mantequilla.

Pan de espinacas

Para ocho personas se necesita: un kilo de espinacas frescas y tiernas, treinta gramos de mantequilla, dos decilitros de crema, tres huevos enteros y cuatro yemas más, dos cucharadas de las de sopa de miga de pan rallado, sal, moscada. Las espinacas se deshojan y se echan al agua hirviendo cinco minutos, se pasan en seguida por cedazo y se incorporan con la leche, huevos y demás ingredientes. Se vacia al molde y se pone al baño-maría al horno.

Pan de arroz y verduras

Se cuece arroz en leche, se pasa por cedazo con verduras cocidas, apio, zanahoria, espárragos, alcachofas,

se fríe en mantequilla y se incorpora con la leche necesaria, según el molde, tres o cuatro huevos, sal, pimienta y se pone al baño-maría al horno.

En la misma forma se puede hacer con miga de pan remojada en vez de arroz.

Budín de pollo

Una taza de leche se hierva con un pedazo de mantequilla y se espesa con tres o cuatro yemas formando una crema espesa, se mezcla el pollo molido, sal, pimienta, bastante nata, perejil y las tres claras batidas por separado. Se incorpora todo bien y se pone al baño-maría.

Se sirve con salsa amarilla y papas fritas al rededor.

En la misma forma se prepara de salmón o pescado, verduras.

El bacalao preparado en esta forma queda particular.

Budín de queso

Se prepara la salsa anterior, se le pone queso parmesano y ají.

Budín frío

Se bate crema hasta espesarla, se sazona con sal, pimienta, trufas y se mezcla con salsa de leche espesa con bastante mantequilla, pollo o pescado, tres claras batidas y colapiz disuelto en un poco de leche, más o menos tres o cuatro hojas.

Flan con pollo

Se cortan tostadas delgadas de pan francés, se fríen en mantequilla y se arreglan al fondo y al contorno de un molde untado con mantequilla.

Se calcula más o menos una taza de leche, se le pone sal, perejil, pimienta, tres o cuatro huevos y el pollo picado, saltado en mantequilla. Se incorpora todo y se vacía al molde, se pone al baño-maría al horno.

Se sirve con salsa de callampas.

Flan de pollo o pescado

Se remoja en leche la miga de un pan, se mezcla con pollo o pescado y se pasa por cedazo, se calcula la leche, se le pone sal, pimienta, perejil, moscada, tres o cuatro huevos y se vacía en molde untado con mantequilla y se pone al horno.

Se sirve con la salsa que se quiera.

Flan de pollo con acelgas o espinacas

Se cuecen las acelgas o las espinacas al vapor con un poquito de aceite y mantequilla, estando cocidas se retiran las hojas con cuidado para que no se partan. Se unta con mantequilla una budinera y se espolvorea con miga de pan rallado, se arreglan las hojas bien extendidas, cubriendo el fondo y todo el contorno del molde, y es muy conveniente humedecer las hojas en leche o en el mismo batido para que peguen más fácilmente.

Se deshuesa un pollo cocido, se parte en pedazos de regular tamaño y se arregla en el molde, poniendo capa de hojas de acelgas, capa de pollo y capa del batido, completando el molde.

El batido es el siguiente: más o menos una taza de leche se aliña con sal, pimienta, se mezcla con cuatro yemas y las cuatro claras bien batidas, se incorporan bien con la leche.

Se completa el molde y se pone al horno, este budín queda cremoso y es muy agradable.

Flan de espinacas con camarones

Se cuecen las espinacas al vapor como las anteriores y se arreglan en la budinera untada en mantequilla con miga rallada. Se forma un pino de camarones saltados en mantequilla con huevo duro y perejil. Se arregla la budinera por capas, poniendo capa de espinacas y capa de camarones y capa del batido hasta completar el molde. El batido se prepara como el anterior poniéndole a la leche mucha nata o crema.

Flan de pollo

Se cuece la mitad de un pollo, se pica o se muele a máquina; se fríe en mantequilla un poquito de cebolla, y se añade el pollo, sal, pimienta una cucharadita de miga rallada, bastante nata y un poco de leche incorporándole cuatro huevos a medio batir. Se pone al horno al baño-maría.

Flan de verduras

Las verduras se pican finas como ser: papa, zanahoria, porotitos, arvejas, un tomate pelado, se cuecen

al vapor con un poquito de aceite y un pedazo de mantequilla; estando cocidas se les añade nata, pimienta, leche, la necesaria para completar el molde con cuatro huevos incorporados.

El molde se unta con mantequilla y se le espolvorea miga de pan rallada, se pone al horno al baño-maría.

Flancitos de nata con salsa de ají

Se mide la leche necesaria calculando para seis moldecitos o más si es necesario; a cada molde se le quita un dedo y se completa con la nata y los huevos.

Las claras conviene batirlas aparte y para el gusto se le pone queso parmesano. Se pone al horno al baño-maría y se sirve con salsa de ají hecha con mantequilla, harina, ají pimentón cocido y pasado por cedazo con caldo o con leche.

Flan de pollo

Se cuece una o dos pechugas, se corta en tajadas finas, se sazonan y se arreglan en la budinera untada con mantequilla al contorno y al fondo. Se cubre con leche aliñada con sal, mantequilla, cuatro huevos incorporados, callampas saltadas en aceite. Se pone al horno al baño-maría y se sirve con salsa de tomate preparada en leche con mantequilla y harina de maiz.

Flan de hígado

Se cuecen hígados con mantequilla; caldo, vino blanco y callampas; se pasan en seguida por cedazo con un poco de miga remojada en leche, se le pone

sal, pimienta estragón y un poco del caldo que se cocieron los hígados.

Se mide el molde con la leche quitándole dos dedos, se le incorporan cuatro huevos y los hígados preparados.

Se pone al baño-maría al horno.

Flan de espárragos

Espárragos verdes se cuecen y se pican, se fríen en mantequilla se les pone nata, queso parmesano, tres o cuatro huevos batiendo las claras por separado y la leche necesaria para completar el molde.

Flan de pescado

Se muele y en seguida se pasa por cedazo un pedazo de pescado, congrio o corvina, con un vaso de leche.

Se unen seis huevos uno por uno, batiéndole seguido hasta dejar la mezcla como bizcochuelo; se aliña con sal, moscada, se le pone un pedazo de mantequilla, perejil, estragón.

Se vacía a la budinera untada con mantequilla y se sirve con arvejas y mantequilla negra. La mantequilla negra es un pedazo de mantequilla que se dora y se le pone perejil, limón.

Flan de callampas

La callampa después de pasarlas por agua tibia se salta en mantequilla y un poco de aceite, se le pone miga de pan, nata, tres yemas y las tres claras bati-

das, queso parmesano, leche la necesaria para dejar la pasta clara.

Se vacia en la budinera untada con mantequilla y se pone al horno.

Budín de panqueques

Tres huevos, harina y leche la necesaria para dejar el batido claro que cubra la cuchara, las claras se baten por separado, se le pone sal. Se forman los panqueques delgados en sartén untado con mantequilla que no tenga más fondo que la budinera en que se vá a armar el budín. Se le echa una o dos cucharadas del batido que cubra el fondo y se pone a todo fuego, se repite esta operación hasta terminar el batido.

Se arregla en budinera lisa, untada con mantequilla poniendo capa de panqueque y capa de algún pino sea de ave, carne o pescado. Se cubre con leche preparada como sigue:

Se baten dos huevos se le añade un pocillo de leche hirviendo con sal, pimienta, perejil, se vacia sobre la budinera y se pone al horno hasta que cuaje.

Se sirve con salsa de jugo.

Budín de salmón

Medio tarro de salmón y la miga de dos panes remojada en leche, se muele y se pasa por cedazo. Se mezclan cuatro o cinco yemas, un pedazo de mantequilla, sal, limón y se bate mucho quedando la pasta como bizcochuelo, las claras se baten por separado se incorporan poco a poco y se vacia al molde:

Se sirven con salsa crema preparada en leche con

tres o cuatro yemas, un poquito de ají, pimienta, estragón para el gusto.

En vez de vaciarlo en budinera grande se pueden hacer en moldes chicos y lisos, decorándolos con tiras de zanahoria.

Budín de pollo y sesos

Se desmenuza un pollo y se arregla en la budinera poniendo al fondo y al rededor del molde hojas de espinacas cocidas al vapor con un poco de aceite y mantequilla. Se arregla poniendo una capa de pollo, en seguida tajadas de huevo duro, queso parmesano y espinacas. Se cubre el molde mezclando un poco de leche con un pedazo de mantequilla, una cabeza de sesos de cordero molidos, bastante nata y cuatro yemas, batiendo las claras por separado.

Se incorpora todo bien y se vacia en la budinera cubriendo las capas.

Budín de macarrones

Se cuecen y se destilan los macarrones o tallarines, se pican y se saltan en mantequilla con un poquito de cebolla, queso parmesano, salsa de tomate, callampas saltadas en mantequilla y un poquito de aceite. Se arregla en la budinera capa de sesos en tajadas o mollejas hasta completar el molde.

El molde se unta con mantequilla y se le espolvorea bastante miga de pan rallado

Budín de espárragos

Se prepara salsa espesa de harina, mantequilla, leche y bastante nata, se retira del fuego y se le añade

jamón picado, puntas de espárragos verdes, cuatro huevos batidos por separado.

Se vacia al molde untado con mantequilla y se pone al horno al baño-maría.

Se sirve con salsa crema preparada en leche con nata y huevo duro picado con perejil y un poco de mantequilla.

Budín de coliflor con nuez

Se cuece la coliflor con un poco de harina o miga de pan para quitarle lo pesado. Estando la coliflor cocida se enfría, se le pone bastante nata y se incorpora con cuidado de no deshacer la coliflor a la siguiente preparación:

Se fríe en mantequilla, harina, se aclara con leche dejando una salsa espesa, se le pone nuez molida, cuatro yemas y las cuatro claras batidas por separado.

Se incorpora todo y se vacia a la budinera untada con mantequilla.

Budín de verduras

Se cuecen porotitos, arvejas, puntas de espárragos, zanahoria, se pica todo fino y se fríen en mantequilla con un poquito de cebolla. Se prepara la salsa anterior y se incorporan las verduras y los huevos. Se pone al horno al baño-maría.

Panqueques amoldados

Se preparan los pancakes según lo indicado en el budín anterior; se rellenan por capas en budinera un-

tada con mantequilla espolvoreada con miga de pan y se pone al horno al baño-maría para que salga fácilmente.

Relleno: Se forma pino con huevo duro, bastante nata, perejil, un poquito de cebolla frita en mantequilla.

Budín de pencas

Se cuecen las pencas con un poquito de bicarbonato para que conserven el color verde. Se pican y se fríen en mantequilla, se le pone miga de pan remojado en leche, bastante nata, pimienta tres yemas y las tres claras batidas por separado. Se incorpora todo bien y se vacia en molde untado con mantequilla. En vez de miga remojada se le puede poner miga rallada, como se quiera.

Budín de pencas

Se prepara salsa espesa de mantequilla, harina y leche, se le añade nuez molida, bastante nata, cuatro yemas, las pencas picadas saltadas en mantequilla y las cuatro claras batidas por separado. Se pone al baño-maría al horno, en budinera untada con mantequilla.

Budín de arroz

Se cuece arroz en leche con mantequilla, sal, y se deja cremoso; se le añade camarones molidos saltados en mantequilla con perejil, un poquito de ají que es indispensable, bastante nata.

Se baten tres claras, se unen las yemas se incorpora al arroz y los camarones y se vacia en la budinera untada con mantequilla.

Este budín se puede hacer con ostras, pollo, pescado, callampas, como se quiera.

Budín de papa

Se cuecen dos o tres papas de regular tamaño, se muelen bien y se mezclan dos huevos, un poco de sal y perejil. Se bate mucho quedando como bizcochuelo; se vacia al molde untado con mantequilla poniendo al centro una capa de hígado cortado en tajadas, saltados en mantequilla con perejil y limón.

Se pone al horno muy caliente un momento antes de servirlo.

Se puede variar en vez de hígados, sesos o pedazos de pollo, jamón, saltados en mantequilla.

Budín de arroz

Se muele a máquina un pedazo de carne de cordero o de chanco; se fríe en un poquito de aceite cebolla picada muy fina, se le añade la carne y un pedazo de mantequilla, un poco de caldo con un poco de salsa Perry, pimienta, perejil.

Se cuece arroz graneado, frito en mantequilla y aceite; se arregla en la budinera poniendo capa de arroz en seguida huevo duro y queso parmesano, capa de carne y capa de arroz hasta terminar.

Se pone al horno muy caliente para que amolde y se sirve con salsa de tomate.

Budín de garbanzos

Los garbanzos después de cocidos se pasan por cedazo, se fríen en una cucharada grande de mantequilla con un poquito de cebolla, se le añade sal, perejil, nata, ají, tres yemas y las tres claras batidas por separado. Se vacía a la budinera poniendo al centro una capa de huevo duro en tajadas.

Budín de alcachofas

Se cuecen alcachofas, se sacan los asientos y la comida de las hojas, se pican muy finas y se fríen en mantequilla con un poquito de cebolla, perejil, pimienta y sal. Se baten tres claras, se unen las yemas, la alcachofa, miga de pan rallado y un poco de nata.

Se pone al horno al baño-maría y se sirve con salsa de alcachofas que es la siguiente: los asientos de tres o cuatro alcachofas después de cocidas se pasan por cedazo, se fríe en mantequilla con un poco de harina y se aclara con caldo, se le pone una yema en el momento de servirla.

Budín de bacalao

Se remoja el bacalao el día antes, se cuece y se sacan las espinas, se fríe en mantequilla cebolla picada muy fina, se añade el bacalao, perejil, pimentón picado menudo, pimienta, limón. Se prepara salsa espesa de mantequilla, harina y leche, se enfría y se mezclan dos ye-

mas, el bacalao y las dos claras batidas. Se vacia al molde untado con mantequilla y se pone al horno.

Este budín debe quedar cremoso y para esto se debe calcular la salsa con el bacalao.

No lleva salsa.

Budín de hígado

Se cuecen dos o tres hígados, se pasan en seguida por cedazo con la miga de un pan remojado en leche. Se mezclan tres yemas, un pedazo de mantequilla, sal, pimienta, limón y se bate mucho quedando la pasta como bizcochuelo.

Se vacia en la budinera untada con mantequilla y con tostadas de pan frito al rededor y al fondo del molde. O bien se puede cubrir el fondo y el contorno con papas fritas cortadas redondas y delgadas.

Se vacia la mezcla y se pone el baño-maría y un momento antes de servirlo se mete al horno.

Se sirve con salsa de harina frita en mantequilla con ají y un huevo duro picado con perejil.

Budín de tallarines o de macarrones o fideos

Se remoja miga de pan en leche más o menos lo suficiente para una salsa de regular espeso, se le pone mantequilla, sal, perejil, queso parmesano, tres o cuatro yemas y las claras batidas por separado. Los tallarines cocidos se destilan y se mezclan con la salsa.

Se vacia en la budinera y se sirve con salsa de tomate.

Budín de arroz

Se cuece arroz en leche con mantequilla, sal, dejándolo cremoso. Estando frío se le mezclan dos yemas, bastante nata y las claras batidas por separado.

Se vacía al molde untado con mantequilla y se pone al baño-maría al horno.

Se sirve con leche crema de regular espeso o con crema caliente.

Budín de zanahorias

Se rallan seis o siete zanahorias, se amortiguan con mantequilla, se añaden dos panes remojados en leche pasados por cedazo.

Se baten cinco claras, se unen las yemas y se mezcla todo, se aliña con sal y pimienta. Se vacía en seguida a una budinera untada en mantequilla y se pone al horno. Se sirve con la siguiente salsa:

Mantequilla, harina y leche, se forma salsa, se divide en dos partes, poniendo en una tres yemas formando crema, y en la otra las tres claras muy batidas, se pone un momento al baño-maría para que espese.

Se vacía el budín para servirlo, poniendo al rededor la crema blanca y en el centro la amarilla.

Budín agradable

Se compran dos sesos de cordero, dos riñoncitos y dos criadillas; ambas cosas se pican menudas y se saltan en mantequilla con perejil, sal, estragón y un poco de ají.

Se unta con mantequilla un molde, se decora con tiras de zanahorias y se arregla en fondo con tostadas de pan francés, se les unta mantequilla y se pone capa de tostadas y capa de pino formando dos capas. Una taza o menos según el molde de leche, se mezclan cuatro huevos y se incorporan bien, se vacía sobre el budín y se pone al horno bien caliente.

Budín de carne, pollo o pescado

Se remoja en leche la miga de pan y medio, se le exprime bien la leche y se pone a la cacerola con un pedazo de mantequilla, se añade el pollo picado, perejil, un poco de caldo y leche, dejando la pasta cremosa sin quedar clara. Estando fría se incorporan tres yemas y cuatro claras batidas por separado, un poco de vino blanco, ají, salsa Perry. Se unta la budinera con mantequilla, se le pone al contorno papas fritas cortadas redondas y delgadas.

Budín con tallarines

Se prepara como el anterior rodeando el molde con chuletas saltadas en aceite. Al centro se colocan tallarines o macarrones con mantequilla, queso parmesano, nata, salsa de tomate y se pone al horno.

Budín de costillas de cordero

Se eligen costillas de chanco o de cordero, se sazonan con limón, sal, pimienta, ají, se golpean y se saltan en un poquito de aceite o mantequilla. Se unta con

mantequilla un molde, se arreglan las chuletas al contorno y en el centro pebre. El pebre se prepara como sigue: se muele muy bien la papa, se le pone mantequilla, yemas de huevo más o menos dos y las claras batidas por separado, nata.

Se pone al horno poniéndole encima pedazos de mantequilla.

Budín con tallarines

Se corta la carne cruda en pedacitos chicos, se dora en un poco de aceite y se deja hervir lentamente añadiéndole caldo para que forme jugo, se le pone sal, pimienta, salsa Perry y callampas secas picadas. Se retira del fuego y poco a poco se le mezclan los tallarines necesarios, queso parmesano y mantequilla. Se vacía al molde untado con mantequilla y rodeado con tostadas fritas.

Budín de carne con riñonada

Se muele a máquina un pedazo de carne cruda, (asiento picana) con un pedazo de riñonada de vaca, la miga de dos panes remojada en leche. Todo unido se pasa por cedazo, se aliña con sal, perejil, pimienta, salsa Perry y cuatro huevos batidos por separado.

Se vacía a la budinera untada con mantequilla con papas fritas al contorno.

Budín de achicoria

Se cuece achicoria la parte más blanca y se pasa por cedazo.

Se prepara salsa blanca con bastante mantequilla, harina, leche, se deja bien espesa, se enfría y se mezclan

cuatro huevos sin batir, se aliña con sal, pimienta y se bate todo junto quedando como espuma.

Se pone al horno en molde untado con mantequilla.

Se le pone salsa de achicoria que se prepara como sigue:

La achicoria se cuece y se pasa por cedazo, se fríe en mantequilla con un poquito de harina y se aclara con caldo. En el momento de servirlo se le pone una yema.

Budín de pan

Se pica carne cruda, se fríe en un poquito de aceite y se deja cocer lentamente, estando la carne bien blanda se le añade perejil, cebolla, huevo duro, pimienta. Se cortan tostadas delgadas de pan francés, se fríen y se arreglan en la budinera poniendo capa de tostadas y capa de pino. Se baten tres claras, se unen las yemas un poquito de leche y se vacia sobre las tostadas.

Se pone al horno.

Budín de pan

Se cortan tostadas delgadas de pan francés, se les unta mantequilla por ambos lados y se colocan en una budinera con mantequilla por capas, poniendo una de tostada y otra de pino, sea de carne o de pollo, marisco o chorizo. Se forman dos capas quedando la última capa de pan y se cubre con leche.

La leche se aliña con sal, pimienta, perejil, una o dos cucharadas de mantequilla o tres huevos incorporados.

Budín de sesos

Se pone en una budinera untada con mantequilla redondelas de papas cocidas, zanahoria y huevo duro. Se remoja la miga de pan y medio en leche, se estruja bien y se fríe en un poco de color y mantequilla, se le pone ají, perejil.

Los sesos cocidos se parten en tajadas y se saltan en mantequilla con un poco de cebolla y aceitunas partidas.

Se baten cuatro claras, se unen las yemas, se incorpora todo y se vacía en la budinera.

Arroz a la Pastourelle

Doscientos cincuenta gramos de arroz, cien de callampas, dos cucharadas de mantequilla, un litro de agua, un porrón, pimienta entera, perejil, apio, zanahoria partida. Se fríe el porrón picado en una cucharada de mantequilla, se añade el arroz lavado, las callampas partidas en pedazos chicos, los demás aliños y el agua hirviendo. Se pone al fuego y soltando el hervor, se retira y se deja cocer lentamente; estando cocido se le añade la otra cucharada de mantequilla, se incorpora y se vacía a un molde en forma de corona untado con mantequilla.

En el centro se coloca pescado o ave.

Budín de maíz con pollo

Se ralla maíz tierno, se cuece con un pedazo de mantequilla, se le pone un poco de leche y se aliña con sal, ají, se le añade tres yemas y dos claras batidas.

Se arregla en la budinera poniendo capa de maíz en seguida capa de pollo saltado en mantequilla, huevo duro en tajadas, la última capa debe ser de maíz.

Se le puede poner al maíz un poco de azúcar al paladar o bien se sazona con sal.

Budín de carne con chorizos

Se muele a máquina un pedazo de lomo de chanco con chorizos y miga de pan remojada en leche; se sazona con ají, pimienta y se incorporan los huevos batidos por separado. Se ponen al horno y se sirven con salsa picante y papas fritas.

Budín de chorizos

Se cortan tostadas delgadas de pan francés, se les unta mantequilla por ambos lados y se arreglan en budinera por capas poniendo capa de tostadas y capa de chorizos. Se baten tres o cuatro claras, se unen las yemas, un poco de leche y se vacia en el molde untado con mantequilla.

Se pone al horno.

Budín de macarrones

Se cuecen macarrones en agua hirviendo, se fríe en mantequilla un poco de cebolla, se unen los macarrones y se fríen un momento, se les pone queso, nata, cuatro huevos batidos por separado; los macarrones se calculan, no debe quedar espeso para que sea cremoso.

Budín de arroz

Se cuece arroz en leche y se deja no muy espeso, se le añade mantequilla, nata, huevo duro, perejil, dos o tres huevos batidos por separado. Se vacía en budinera con hueco al centro o en forma de corona.

Se sirve con verduras guisadas o con ave o guiso de carne.

Se cubre con salsa de zanahoria o de arvejas.

Budín de ubres

Las ubres cocidas se muelen a máquina con miga de pan remojada en leche, se sazona con perejil, pimienta, nata, nuez molida, tres huevos, batiendo las claras por separado. Se vacía al molde con bastante mantequilla y se sirve con leche crema.

Budín de maíz

Se rallan choclos tiernos, se pone a la cacerola con mantequilla, se sazona con azúcar y una pizca de sal; estando el maíz cocido, se le mezclan dos o tres huevos y se bate todo junto quedando como bizcochuelo.

Se vacía en moldes chicos untados con mantequilla y se pone al baño-maría al horno.

Se sirve con leche crema.

Budín de leche de maíz

Se rallan choclos, se pasan por el colador y se les exprime bien la leche; si resultara demasiado espesa se le mezcla un poco de leche; se le pone azúcar al pala-

dar y una pizca de sal que es indispensable ponerle al maíz, cuatro huevos incorporados. Se vacia al molde con mantequilla y se pone al baño-maría al horno con fuego abajo para que no se aconche.

Budín de mote maíz

Se pela el maíz en leña suave, soltando el hollejo se lava bien y se pone a cocer; estando cocido se muele en la piedra, se le pone mantequilla, ají, tres yemas y las tres claras batidas por separado, azúcar al paladar y un poco de sal.

Se vacia el molde con mantequilla y se pone al horno.

Budín de maíz con zapallo

Se pela el maíz en leña suave como el anterior, se cuece y en seguida se muele. Se cuece zapallo que sea dulce y harinoso, se le pone un poco de cebolla frita en bastante mantequilla, leche y el maíz pasado. Se mezclan los huevos, sal, un poco de azúcar y el zapallo. Se vacia en la budinera y se pone al horno.

Budín de acelgas

Las acelgas se cuecen en agua hirviendo, empezando a estar blandas, se les pone con la punta del cuchillo bicarbonato y estando bien cocidas, se destilan, se pican muy finas, se frien en mantequilla, se les pone miga rallada, bastante nata y cuatro huevos, batiendo las claras por separado.

Se arregla en la budinera por capas, poniendo dos dedos de acelgas, capa de huevo duro en tajadas, capa de acelgas, poniendo entre cada capa pedacitos de mantequilla, se pone al baño-maría, al horno y se sirve como todo budín con alguna salsa.

Budín de porotitos verdes

Se cuecen y se pican los porotos, se ponen a la cacerola con una cucharada grande de mantequilla, miga rallada, nata, cuatro huevos batidos por separado; se pone al horno y se sirve con alguna salsa.

Budín de sesos con mollejas

Se muele a máquina una cabeza de sesos crudos y mollejas cocidas, miga de pan remojada en leche, se mezcla todo y se pasa por cedazo; se añade mantequilla, perejil, cuatro yemas y las cuatro claras batidas por separado. Se pone al horno al baño-maría y se sirven con salsa de mantequilla negra.

Estos budines se ponen en moldes chicos y se sirven con arroz graneado

Budín de patitas de cordero

Las patas cocidas se pican, se fríen en mantequilla, se les pone sal, perejil, limón, ají, miga de pan rallado, huevo duro picado, orégano.

Se baten cuatro claras, se unen las yemas y las patas preparadas.

Se pone al baño-maría al horno en molde untado con mantequilla.

Se sirve con salsa de tomate o de ají.

Budín de guatitas

Las guatitas de cordero cocidas, se cortan como tallarines.

Se fríe en mantequilla un poquito de cebolla, se unen las guatitas, se aliñan con sal, limón, ají, orégano, nata y miga rallada.

Se mezclan los huevos batidos por separado y se vacía al molde con mantequilla.

Se sirve con mantequilla negra.

Budín de bofe

Después de cocido el bofe (de cordero) se muele a máquina; se fríe en mantequilla cebolla picada menuda, se une al bofe un pan remojado en leche, cuatro huevos batidos por separado.

Se vacía en una budinera untada con mantequilla y se sirve con alguna salsa.

Se puede hacer en forma de tortilla redonda, en sartén chica con mantequilla.

Panqueque de claras

Se baten cuatro claras bien consistentes; se deshacen con una cucharada de harina una o dos yemas, se aclaran con un poco de leche y se incorporan bien con las claras batidas.

Se forman con este batido tres panqueques, en la forma de los anteriores por cucharadas en sartén con mantequilla. Se rellenan con el pino que se quiera y se

cubren con leche crema, o con la salsa amarilla preparada en caldo.

Budín de panqueques

Se forman panqueques (véase pág. 196) se arreglan en la budinera poniendo entre cada hoja algún pino, sea de ave o pescado o bien puede variarse con alguna crema con marisco. Se cubre la budinera con lo siguiente: una taza de leche, nata, tres huevos, mantequilla y se pone al horno.

Pensiles de apio

Se cuece el apio y se pasa por cedazo con miga de pan remojado en leche, se le pone sal, pimienta, un poco de mantequilla o de nata. Se necesitan moldes chicos y lisos, se vacía la mezcla y se ponen al baño-maría al horno.

Los moldes se untan con mantequilla y los budines se sirven con salsa de crema o salsa de huevo preparada en caldo.

Pensiles de verduras

Se cuecen porotitos, zanahoria, arvejas y una papa, todo junto se pasa por cedazo con miga de pan remojada en leche, se sazona con perejil, pimienta, nata, dos yemas y tres claras batidas por separado.

Se vacía en los moldes untados con mantequilla y se ponen al baño-maría.

Se sirven con salsa de mantequilla negra

SOUFFLE

El soufflé se puede presentar en pastelera o en budinera. Si se hace en forma de budín se pone al horno al baño-maría.

Para que el soufflé resulte bien esponjado, la salsa que es la primera base debe ser espesa, se hace con treinta gramos de harina y otro tanto de mantequilla, incorporándola fuera del fuego, se aclara con la leche y se pone al fuego, sin dejar de revolver hasta que suelte el hervor.

Se retira del fuego, se enfría y se mezcla lo que se quiere, sea ave, pescado o marisco, saltado en mantequilla, con perejil, tres o cuatro yemas; se bate la mezcla durante un largo rato, en el momento de vaciarlo se incorporan las claras bien batidas y se pone al horno.

Soufflé de pollo con foie-gras

Proporciones: para un molde de quince centímetros de ancho por nueve de largo para ocho personas.

Ciento veinte cinco gramos de carne cruda de pollo, setenta gramos de foie-gras, ciento veinte gramos de mantequilla, treinta de harina, decilitro y medio de leche, tres cucharadas grandes de crema batida, una copita de coñac, tres huevos, sal, pimienta, ají Cayena y moscada.

Con la mantequilla, la harina y la leche se prepara una salsa espesa, que es lo más importante para que el soufflé resulte bien, si la salsa queda clara, el soufflé no levanta. La salsa debe hacerse a fuego lento, la harina no debe cocerse ni tomar ningún color, es sufi-

ciente que se mezcle bien con la harina formando una pasta lisa sin pelotones. Se aclara con la leche y se hierve un momento, se retira del fuego y se enfría antes de unirle la pasta. Se unta con mantequilla un molde que tenga hoyo al centro para que circule bien el agua al baño-maría.

La pasta se prepara como sigue: se pica o se muele un pollo, se mezcla con el foie-gras y se pasa por el cedazo con la salsa indicada, se añade el coñac las tres yemas, la crema y la mantequilla derretida, se bate todo junto añadiendo las claras batidas en el momento de vaciarlo al molde, que se pone al baño-maría al horno. No se pone el molde sin hervir el agua y debe cocerse en veinte minutos.

Con esta pasta se puede hacer croquetas, apanadas, puestas al horno con pedazos de mantequilla, encima de cada croqueta.

Se pueden hacer también a la cacerola con salsa de harina dorada o con salsa de tomate.

Soufflé de queso

Se prepara la salsa indicada, se le pone ají Cayena y queso parmesano rallado.

Se pone al horno en cajetillas de papel con queso rallado encima.

Soufflé de jamón

Se prepara la salsa indicada, se le pone jamón molido y se aliña con sal, limón, estragón, perejil.

Los huevos para el soufflé se aumentan en proporción según personas.

Soufflé de macarrones

Se cuecen los macarrones, se pican y se fríen en mantequilla con perejil y queso.

Se prepara salsa clara con leche y mantequilla perejil, bastante nata, dos yemas, los macarrones, calculando los necesarios para que la salsa no espese demasiado, tres o cuatro claras batidas por separado, queso parmesano. Se pone al horno en pastelera o budinera.

Si se quiere variar se puede preparar la sala en vez de harina miga de pan.

Soufflé de maíz

Se ralla el maíz que debe ser tierno, se cuece a la cacerola con un poco de mantequilla, azúcar y una pizca de sal; fuera del fuego se mezclan tres yemas y las tres claras, batidas por separado. Se vacia en pastelera o en moldes chicos.

Soufflé de sesos

Se compran dos sesos de cordero o de ternera, se cuecen, se pasan por cedazo con un pedazo de mantequilla.

Se prepara la salsa indicada, espesa, se le añade el seso y se mezcla bien con la salsa revolviéndole seguido; se añaden cuatro yemas y las cuatro claras batidas por separado, sal, perejil, estragón, pimienta.

Se vacia en pastelera o conchitas especiales y se ponen al horno.

Soufflé de alcachofas

La alcachofa cocida, se sacan los asientos y toda la comida de las hojas, se pican y se colocan a la cacerola, con mantequilla, sal, perejil, pimienta. Se prepara la salsa indicada, se mezcla la alcachofa, tres o cuatro yemas, y las claras batidas por separado. Se vacia en pastelera y se pone al horno.

Soufflé en conchitas

Se compran conchitas especiales de loza y se prepara en ellas infinidad de soufflés o pastelitos.

Sesos en conchitas

Se pican los sesos con un huevo duro y perejil, se ponen a la cacerola con mantequilla, nata, miga rallada, un poco de caldo para humedecer la pasta, se retira del fuego, se vacia en conchitas, se le espolvorea miga y se pone en cada una pedacitos de mantequilla para que dore el pan.

En la misma forma se prepara de verduras, jaivas, choros de lo que se quiera.

Tallarines con jugo

Dos huevos, harina la que embeban los huevos formando masa de sobar; se extiende muy fina, se forman tres o cuatro hojarasca, se envuelven de tres dedos de ancho, espolvoreándole harina en cada vuel-

ta para que no se pegue. Se cortan los tallarines lo más fino posible, se desprenden espolvoreándoles harina.

Se cuecen en agua hirviendo con sal en el momento de prepararlos y se destilan.

JUGO: Posta negra se pica y se dora en una o dos cucharadas de aceite, se le pone cebolla, zanahoria, laurel, un vaso de vino tinto, callampas y tomate en salsa, un poco de caldo. Si las callampas son frescas conviene saltarlas en mantequilla.

Estando la carne blanda se cuele el jugo y se arregla por capas en fuente de barro poniendo capa de tallarines, jugo, queso y mantequilla, hasta terminar, quedando la última capa de queso o mantequilla. Se pone un momento al horno. El queso especial es el parmesano.

Tallarines verdes

Se prepara la masa anterior poniéndole zumo de espinacas para darle color verde. Se cuecen y se destilan, se arreglan en la fuente poniendo capa de tallarines, capa de espinacas saltadas en mantequilla, capa de queso o tajadas de huevo duro, capa de mantequilla. Se termina con queso y mantequilla.

Pastel de tallarines

Se prepara salsa de leche con mantequilla, un poco de harina y leche dejando la salsa clara, se añaden los tallarines cocidos, bastante nata, tres o cuatro claras batidas.

Se vacia en pastelera, se le pone encima queso y mantequilla y se pone al horno.

Moldes nouget

La masa para los nouget la misma que para los tallarines,—se cortan muy finos, se cuece y se destila.

Se prepara salsa blanca con un pedazo grande de mantequilla, un poco de harina y leche la necesaria para una salsa clara, se retira del fuego, se incorporan los tallarines, tres yemas y las tres claras batidas por separado. Se vacia en moldecitos chicos y lisos untados con mantequilla y se ponen al baño-maría al horno.

Se sirven con salsa de tomate o salsa crema.

El queso parmesano es indispensable.

Nouget en flan

Se prepara la masa para tallarines, se cuecen y se destilan.

Se ponen a la cacerola con mantequilla, bastante nata, sal, perejil, callampas saltadas en mantequilla, dos o tres huevos incorporados en una taza de leche, queso. Se vacia en moldes chicos untados con mantequilla y se ponen al baño-maría.

Se sirven con salsa de callampas.

Budín de tallarines

Se preparan tallarines con un huevo, se cuecen y se destilan; se prepara un poco del jugo indicado, se mezcla con los tallarines, se le pone callampa, queso, tres huevos batidos por separado, mantequilla.

Se vacia en molde grande untado en mantequilla rodeado de callampas saltadas en aceite y se sirve con salsa de tomate.

Tallarines con hígado

Se prepara como los anteriores, se extiende la masa y se cortan los tallarines como fideos, lo más fino que se pueda; se cuecen como todos con un poco de sal, y se destilan. Se saltan en mantequilla hígados de ave, riñoncitos de cordero, se les pone vino tinto, pimienta, sal, callampas, se mezclan con los tallarines y se arreglan en una fuente con mantequilla y queso.

Tallarines amoldados

Se preparan los tallarines y se cortan muy finos, después de cocidos se les pone jugo de carne con callampas y tomate, mantequilla y queso, tres o cuatro claras batidas. Se incorpora todo y se vacía en pastelera o en budinera.

Tallarines con jamón

Se cuecen tallarines, se cortan grandes, se saltan en mantequilla, se les pone jamón picado, nata, un poco de leche y dos huevos a medio batir en el momento de retirarlos del fuego.

Tacitas de crema

Se miden las tacitas (que son las especiales para huevos) con leche, calculando que con todo lo que se le pone a la crema se llenen las tacitas.

La leche se aliña con sal, pimienta, estragón, bastante nata que es lo más esencial en esta crema y un

poquito de queso parmesano. Se incorpora todo bien, se llenan las tacitas y se ponen al horno.

Tallarines verdes

Se prepara la masa para tallarines con zumo de espinacas para darles el color verde. Se cuecen y se destilan, se arreglan en pastelera por capa de mantequilla, huevo duro y queso parmesano.

Si se quiere variar se le pone jugo de carne con callampas y salsa de tomate.

Tallarines especiales

Se forma la masa con tres o dos huevos, vino blanco y sesos de corderos crudos. Se extiende la masa delgada y se cortan los tallarines según lo indicado. Se cuecen con sal y se destilan.

Se arreglan en la fuente por capas, poniendo jugo, mantequilla, salsa de tomate, queso parmesano.

Si se le pone entre cada capa tajadas de sesos o pedazos de pollo o huevo duro partido por mitad, resulta un buen plato.

Tallarines

Se prepara la masa con dos huevos y un poco de vino blanco.

Se arregla en la fuente por capas, nata, queso fresco en tajadas delgadas y mantequilla hasta terminar.

Se pone al horno.

Ravioles

Se prepara la misma masa de los tallarines, se extiende fina y se forman empanaditas de dos dedos de ancho por un centímetro de largo, se rellenan con algún pino, como ser sesos, espinacas, callampas, ave, y jamón lo que se quiera y se cortan con rueda fina.

Se cuecen las empanaditas en agua hirviendo con un poco de sal, se conoce si están cocidas subiéndose para arriba.

Se arreglan en la fuente por capas como se preparan los tallarines, con jugo, mantequilla, callampas y queso parmesano.

Ravioles con salsa de ají

Se preparan como los anteriores y se rellenan con lo que se quiera. Después de cocidos se cubren con la salsa siguiente: se dora en mantequilla un poco de harina, se aclara con caldo y salsa de tomate, se le añade pimentones cocidos, raspados o pasados por cedazo para darle color rosado. Se arregla en la fuente por capas poniendo ravioles, salsa, queso, mantequilla y se pone al horno.

Tartaletas

Cinco onzas de harina, tres onzas mantequilla, dos o tres cucharadas de agua fría para unir la masa, no se soba, se extiende y se dobla como la masa de hoja tres veces; en seguida se extiende delgada y se figuran moldes chicos, untados con mantequilla. Se rellena

nan con el pino que se quiera, ya sea de jamón, ave o verduras, y se ponen al horno con la masa cruda rellenos con el pino que se quiera. Se decoran con tiras de la misma masa.

Tartaletas con jamón

Se fríe en mantequilla una cucharada de harina de maíz, se aclara con leche y se deja la salsa de regular espeso, se le añade huevo duro, queso suizo y jamón picado; se llenan los moldes crudos y se ponen al horno decorándolos con tiras de la misma masa.

Tartaletas con crema de choros

Se prepara la masa anterior, se rellenan como sigue. Se forma salsa espesa con mantequilla, harina de maíz y leche, estando espesa se le pone nata, choros pasados por cedazo, un huevo entero, perejil y huevo duro picado fino.

Tartaleta con jamón

Se prepara la masa indicada, se figura el molde y se pone al horno.

Se sirve con lo siguiente:

Se pica una cebolla, se pone a la cacerola con mantequilla y se deja cocer lentamente al vapor, estando cocida se pasa por cedazo y se pone a la cacerola con jamón molido, nata, mantequilla, huevo duro, un poco de leche y dos huevos incorporados. Se pone un momento al horno.

Crapinetas de pollo

Se muele a máquina una pechuga de ave y se pasa por cedazo con un poco de miga remojada en leche; se le pone sal, pimienta, jerez o vino blanco, dos huevos, dejando una pasta cremosa.

Se forman croquetas y se envuelven en tela de chancho. Se colocan en seguida en una asadera untada con mantequilla y se pone al horno muy caliente.

Se sirve con pebre y salsa de tomate.

Tazas de pebre

Se prepara pebre con una o dos yemas de huevo, un poquito de harina para unir el pebre, se forman bolas y poco a poco se les da la forma de tazas, se apanan y se frien, se les pone para servirlos arco de perejil y se rellenan con el pino que se quiera.

Croquetas de pollo

Se dora un poco de harina en mantequilla y médula cocida, se le añade nata y se incorpora bien con la harina y el pollo picado o molido, dos o tres yemas, un poco de caldo y leche.

Se forman las croquetas, se apanan y se frien.

Croquetas de arvejas

Se cuecen las arvejas y se pasan por cedazo, se fríe en mantequilla y médula cocida, un poco de harina, se mezcla la arveja, nata, sal, pimienta una o dos yemas. Se forman las croquetas, se apanan y se frien.

Croquetas de pescado

Se muele pescado crudo o cocido, se fríe en mantequilla con un poco de harina, se le pone un pedazo de médula cocida, nata, sal, pimienta, vino blanco. Se forman las croquetas, se apanan y se fríen.

Las croquetas, se pueden variar de lo que se quiera.

Papas en forma de tazas

Se eligen papas blancas, se pelan y se forman tazas sacándoles el centro; se ponen a la cacerola con un poco de agua, se cuecen y en seguida se rellenan con lo siguiente: Dos o tres tomates se ponen a asar, se pasan en seguida por cedazo, se le pone huevo duro picado con perejil, nata o mantequilla, formando una pasta cremosa.

Se rellenan las papas poniéndole el fondo y encima un pedacito de mantequilla con miga rallada.

Bocadillos

Se forma pebre con un poco de mantequilla, dos o tres yemas de huevo; se extiende en el marmol poniéndole un poco de harina para evitar que se pegue.

Si la pasta resulta muy blanda se le espolvorea un poco de harina.

Se uslereas y se corta con molde en forma de galletas redondas y delgadas.

Se juntan de a dos, rellenándolas con algún pino y apretándoles bien el bordo para que el pino no se salga,

se frien en grasa muy caliente o bien se ponen al horno untándoles huevo.

Pastelitos de maíz

Se rallan cinco o seis choclos, se pasan por colador exprimiéndoles bien la leche, se pone al fuego con mantequilla, una pizca de sal y azúcar al paladar, se hierve dejando la pasta muy espesa. Si el maíz no es tierno conviene ponerle un poco de leche, estando cocido se deja enfriar y se forman los capachitos con la masa siguiente.

Masa: dos yemas, grasa o mantequilla y salmuera en leche caliente, se soba mucho, se extiende la masa delgada se cortan en forma de galletas redondas, se humedece la orilla y se pellizcan las cuatro puntas, dándole la forma de capachitos. Se rellenan con el maíz que debe quedar espeso, se le unta huevo y se frien en grasa muy caliente.

Tostadas rellenas

Se cortan tostadas delgadas de pan francés, se les extiende mantequilla y se les coloca una tajada muy fina de jamón o de filete con mostaza y se cubre con otra tostada untada con mantequilla. Se sumergen en leche y se frien en grasa muy caliente.

Tostadas rellenas

Se cortan tostadas delgadas de pan francés, se les extiende mantequilla, en seguida una capa delgada de

pino de ave o de pescado de lo que se quiera, se cubren con otra tostada con mantequilla, se remojan con leche tibia y en el momento de freirlas se pasan por huevo, clara y yema y se fríen en grasa muy caliente.

Con pino de huevo duro y nata quedan muy buenas.

Panqueques rebozados

Se preparan los pancakes anteriores, se rellenan y se pasan por batido de rebozo.

Grapinetas de chanco

Se muele a máquina un pedazo de lomo de chanco crudo, se aliña con sal, limón, vino blanco, pimienta y se humedece con un poco de caldo para dejarlo jugoso.

Se compra tela de chanco, se corta en cuadrados de regular tamaño, se coloca una cucharada llena de la pasta y se envuelve dándole la forma de chuleta, poniéndole un palito o huesito delgado. Se ponen al horno muy caliente en una asadera.

En esta forma se preparan de ave, pescado, verduras.

Tartaletas con huevo

Se prepara la masa y se figura un molde que no debe tener más de dos dedos de alto, y se unta con mantequilla. Se pone al horno y en seguida se llena con pino de verduras y huevos crudos que se tapan con nata y se ponen al horno.

Panqueques apanados

Se remoja la miga de un pan en leche, se le añade dos yemas y las dos claras batidas, si resulta espeso se le pone un poco de leche, perejil y sal.

Se baña con mantequilla el fondo de un sartén chico, más o menos del tamaño de un platillo de té. Se le extiende una o dos cucharadas del batido y se dora, se forman algunas hojas.

Cada hoja se rellena con algún pino de ave, pescado o verduras; se emparejan las puntas se apanan y se fríen.

Tostadas con queso

Se cortan las tostadas delgadas como las anteriores, se les extiende mantequilla y se les coloca una tajada de queso. Se sumergen en leche se pasan por huevo y se fríen en grasa muy caliente.

Capachitos de pebre

Se prepara pebre, se le pone dos yemas, sal, un poquito de mantequilla; se extiende en la tabla espolvoreándole harina y se cortan redondas en forma de galletas, se les hace cuatro pellizcos formando taza, se les unta con una pluma huevo y se fríen en grasa muy caliente. Se rellenan con el pino que se quiera y se sirven con lluvia de yema dura pasada por el rallador.

Si se quiere variar se pasa por huevo y miga de pan cernida y se fríe.

Canastillos de pebre

Se prepara pebre con mantequilla, nata y una clara batida, se echa en mango de decorar y se forma en el centro de la fuente un molde, se sirve con ave o con pescado.

Nidos de pebre

Se prepara el pebre indicado, se vacia a una manga con embudo y se forman los nidos, se untan con yema y se ponen al horno. Se rellenan como se quiera.

Croquetas de pollo

Se fríe en mantequilla cebolla menuda, se le añade harina, se aclara con leche dejando una salsa espesa, se le pone sal, nuez moscada, perejil, el pollo picado, dos yemas para unir la pasta.

Se forman las croquetas en el mármol, se pasan por huevo, se apanan y se fríen en grasa muy caliente.

Nidos de papas

Se prepara el pebre anterior con mantequilla y yemas de huevo, se forma una bola poniéndose en la mano harina para que no se pegue y poco a poco se le forma un hueco dándole la forma de nido. Se apanan y se fríen en grasa o manteca.

Se rellenan con verduras, arvejas o con el pino que se quiera.

Papas asadas

Se eligen papas amarillas de las grandes todas iguales, se pelan y se ponen a asar, estando blandas se les forma la tapita y se les saca con cuidado la comida evitando que se rompan, dejándoles una capa muy delgada.

Con la papa que se les ha sacado, se forma pebre con bastante mantequilla, nata; se redondea interiormente la papa con este pebre para darle más consistencia. Al fondo se le pone jamón picado y en seguida se parte un huevo fresco, se tapa con nata o con el mismo pebre y se pone al horno para que se cueza el huevo claro y se dore la nata.

Pastelitos de hoja

A los pastelitos se les saca la tapita, se calientan un poco y se rellenan con lo que se quiera, ya sea marisco, ave o crema de huevo.

Con ostras, se prepara primeramente salsa de harina frita en mantequilla, se aclara con caldo o con un poco del agua de las ostras en conserva. Las ostras se pican y se unen con perejil y huevo duro.

Ponderaciones

Se necesita fierro especial que se compra en Mercaderías.

Tres o dos cucharadas de harina se deshacen con tres o dos yemas, según las que sean necesarias, se aclara con leche, dejando el batido que bañe el fierro y no se corra.

Se calienta grasa en cacerolita honda, estando bien caliente se deja el fierro un rato para que se caliente antes de sumirlo en el batido.

Bañado el fierro con el batido, se mete en la grasa caliente y se dora.

Se rellena con el pino que se quiera sea de ave, maíz verduras, pescado.

Canutos rellenos

Para dos tazas de harina cuatro onzas de mantequilla, cuatro yemas, un poco de caldo o agua para formar la masa. Se extiende delgada y se envuelven tiras en canutos de doce centímetros de largo y más gruesos que el dedo, se cuecen en horno caliente y en seguida se rellenan.

Relleno: Se forma salsa espesa con mantequilla, harina de maíz, pollo o choros pasados por cedazo, un huevo crudo y otro picado, nata.

Se sirven acompañados.

Papas Leontinas

Se pelan papas grandes que sean iguales, se les corta una tapa y se les saca con cuidado la comida, dejándole una cascarita delgada.

Se rellenan con el pino que se quiera, preparado en salsa de harina frita en mantequilla con yemas de huevo.

Se colocan en una asadera con queso y pedacitos de mantequilla y se ponen al horno.

Empanaditas parisienses

Para doce empanaditas más o menos se necesitan:

Seis onzas de harina, tres onzas de mantequilla, cuatro o cinco cucharadas de agua fría con un poco de sal.

Se forma la masa que debe quedar más bien dura que blanda, no se soba y se deja reposar un cuarto de hora.

Se uslereá delgada, se cortan en forma de galletas redondas, se rellenan con algún pino y se juntan dos hojas, asegurando bien el borde, y se fríen en grasa caliente.

Empanaditas de pescados

Se fríe en un poquito de aceite y color, cebolla picada fina, se añade pescado cocido en pedacitos, huevo duro, perejil, ají, se rocía con caldo para que el pino quede jugoso. Se forman las empanaditas chicas, y se fríen.

En la misma forma se prepara de bacalao, ostras o de pollo.

Empanaditas de carne

Se fríe en un poco de color, cebolla picada menuda, se añade la carne cocida picada fina, se le pone huevo duro, perejil, ají y un poco de azúcar.

La masa se prepara con dos yemas, salmuera en leche y grasa caliente.

Todo se calcula según la cantidad de masa necesaria y si se quiere se forma el pino con carne cruda.

Empanadas de crema

Se prepara masa con dos yemas, tres onzas de mantequilla, harina, salmuera en leche, se soba mucho, se forman las empanaditas y se fríen.

Se rellenan con nata espesa, con perejil, huevo duro, sal y una tajada de queso en cada una. A falta de nata se reemplaza con crema espesa, y el queso que sea del fresco.

Empanaditas de arroz

Se cuece arroz en leche con un palito de canela y se deja espesa.

Se prepara la masa anterior, se forman las empanaditas y se fríen.

Empanaditas de jamón

Se pica jamón, se fríe en mantequilla con perejil y huevo duro, se rocía con un poco de caldo para humedecer la pasta y se forman las empanaditas y se fríen.

Empanaditas de repollo

Se pica repollo de la parte más tierna, se pone a la cacerola con un poco de mantequilla y se deja cocer lentamente al vapor. Estando cocido se le pone nata, sal, pimienta.

Se forman las empanaditas poniendo en cada una, una tajada delgada de queso. Se fríen en grasa muy ca-

liente. En la misma forma se preparan las acelgas o zanahoria.

Papas fritas con repollo

Se cortan tajadas de papa cocida de un dedo de grueso, se extiende en cada una repollo preparado como el anterior. Se pasan por batido de rebozo y se frien.

Repollo con huevo

Se pica el repollo, se cuece al vapor con mantequilla, se le pone en seguida nata, pimienta, un poco de leche, dos o tres yemas para que forme crema. Se sirve con pan frito al rededor.

Albóndigas apanadas

Se cuecen una o dos papas, se pasan por cedazo con la carne cruda molida, se le pone sal, mantequilla médula cocida, un poquito de vinagre o unas gotas de salsa Perry, perejil y una yema.

Se forman bolas de regular tamaño, se aplanan y se pasan por yema y en seguida por miga de pan cernido.

Se doran en un poco de grasa y en seguida se ponen al horno para que se esponjen.

En esta forma quedan muy buenas, de sesos, ave o pescado.

Tostadas fritas

Se cortan tostadas de pan francés redondas y delgadas, se les extiende mantequilla y en seguida sal-

chichas deshechas saltadas en mantequilla; se pasan por leche y en seguida por clara y se fríen.

Tostadas fritas

Se preparan las tostadas como las anteriores, se les extiende mantequilla y se rellenan con huevo duro y nata, se forman como sandwich.

Se pasan por leche y en seguida por claras y se fríen.

Groquetas de bofe

Se pica el bofe o se muele, se fríe en mantequilla un poco de cebolla, se añade el bofe, sal, perejil y un poquito de miga rallada o de harina para unir la pasta.

Se forman las croquetas en forma de peritas, se apanan y se fríen, se sirven con perejil frito.

En la misma forma se preparan de pulpa de cordero con chorizos sin ají.

Groquetas de queso

Se forma pebre con una o dos yemas de huevo; se cortan palitos de queso blando, se envuelven en el pebre, se apanan y se fríen. Estas croquetas sirven con acompañamiento.

Papas rellenas

Se forma pebre de papa amarilla, calculando la cantidad suficiente, se muele la papa muy fina, se aliña con sal, dos yemas un poco de harina para unir la pasta en caso de estar muy blanda.

Se extiende en la mano un poco de pebre y poco a poco se adelgaza hasta dejarla fina. En el centro se coloca pino de carne o de verdura, ave o pescado, se envuelve quedando el pino encerrado y se le da la forma de un huevo; se apana y se fríe.

Para que la apanadura quede más fina conviene mezclar la miga cernida con un poco de harina.

Groquetas de crema

Se hierva leche calculando la que sea necesaria, poco a poco se le mezcla harina disuelta en un poco de leche fría, se forma una mazamorra espesa y se deja hervir lentamente sobre la plancha.

Estando cocida se añaden dos yemas y dos huevos duros picados, se forman las croquetas, se apanan y se fríen.

Jamón relleno

Se cortan tajadas finas de jamón, se rellenan con pino de huevo preparado con nata y queso; se envuelven y se colocan a la cacerola cubriendo el jamón con miga rallada, queso y mantequilla.

Quesillos de sémola

Se cuece sémola en leche y se deja espesa, se le añade mantequilla, sal, y dos huevos, se bate mucho y se forman los quesillos. Se pasan por miga, se les pone un pedacito de mantequilla y se colocan al horno. Se sirven con salsa de tomate.

Tomates rellenos con maíz

Se eligen tomates de los redondos lisos, se les saca con cuidado la comida, dejándolos bien lisos y se rellenan como sigue:

Se ralla maíz y se pasa por cedazo exprimiéndole toda la leche, se cuece con mantequilla, se le pone sal, ají y dos claras batidas y se ponen al horno.

Tomates con huevo

Se eligen los tomates anteriores, se dejan lisos y se rellenan poniendo al fondo bastante nata aliñada con sal, perejil, pimienta, en seguida se parte un huevo fresco y se tapa con un poco de nata y se pone al horno caliente.

El tomate se puede rellena con el pino que se quiera, ave, pescado, leche, crema.

Callampas fritas

Se eligen callampas grandes, se limpian bien y se ponen al horno con mantequilla y miga de pan. Se ponen a enfriar, se juntan dos poniendo al centro pino de huevo con nata.

Se pasan por rebozo y se fríen.

Alcachofas fritas

Se eligen asientos grandes, se cuecen y se rellenan con pino de huevo o con callampas con nata.

Se pasan por rebozo y se fríen.

Huevos rebozados

Se cuecen huevos duros, se sacan las yemas y se forma un pino con mantequilla, perejil, nata y miga de pan, o bien un pino de ave, pescado o callampas.

Se pasan por rebozo y se fríen.

Huevos duros rebozados

Se cuecen huevos duros, se parten por mitad y se rellenan con un pino de la misma yema, con perejil y mantequilla; se pasa cada pedazo por batido de rebozo y se fríen. Se cubren con nogada o con salsa de leche con yemas de huevo.

Se puede rebozar el huevo duro entero como se quiera.

Papas sencillas

Se pelan las papas todas iguales y se ponen a asar al horno.

Estando las papas cocidas se les forma una tapita y con cuidado se les saca la comida dejándole una cascarita delgada. Con la papa que se le saca se forma un pebre muy fino, con mantequilla, nata y huevo duro picado con perejil, se tapa con nata y se pone al horno.

Papas con salchichas

Se cuecen las papas en forma de tacitas en poca agua al vapor.

Se forma un pino de salchichas saltadas en mante-

quilla con un huevo duro y perejil, se rellenan las papas, se les pone una tapita de la misma papa, se pasan por rebozo y se fríen.

Papas rellenas de crema con queso

Se cuecen las papas en forma de tacitas como las anteriores. Se prepara salsa espesa con mantequilla, harina, leche y yemas de huevo, se le pone ají y queso parmesano. En la tapa se le pone nata y se coloca al horno.

En vez de ponerle crema se le pone pino de verduras, de zanahoria, porotitos, arvejas.

Se sirven con salsa de leche con yemas de huevo.

Tostadas con callampas

Se cortan las tostadas de dos o tres dedos de alto, se les forma en el centro taza, se pasan por mantequilla derretida y se llenan con callampas saltadas en mantequilla y un poco de aceite.

Tostadas con verduras

Se corta el pan en la forma anterior y se pasan por mantequilla; se rellenan con arvejas y se cubren con yemas de huevo rallada.

Papas en forma de tazas

Se pelan las papas y se les da la forma de taza, sacándoles con cuidado la pasta del centro.

Se pone a la cacerola con un poco de agua y sal y se

hierven lentamente; estando cocidas se cubren con la crema siguiente.

Media taza de leche se hierva con apio, media hojita de cebolla, se cuele y se le añade tres yemas, nata, nuez molida y se ponen al horno. Si se quiere variar se le pone dos claras.

Huevos envueltos en carne

Se muele un pedazo de lomo o de carne de cordero o bien una pechuga, se pasa en seguida por cedazo, se le pone sal, pimienta una o dos cucharadas de chuño para unir la pasta.

Se cuece un huevo fresco dejándolo claro, se pela y se envuelve en la pasta, se apana y se fríe.

Huevos con arvejas

Se forma un puré de arvejas con mantequilla y nata o bien se puede variar con porotitos o zanahoria, se pasa por cedazo formando una pasta muy fina. Se rellenan los huevos y con las yemas se forma la salsa con mantequilla.

Peritas con carne

Se pica la carne cocida, o se muele sea carne de vaca, ave o cordero.

Se fríe en mantequilla cebolla menuda. se añade la carne, perejil, huevo duro, un poco de miga rallada y caldo para humedecer la pasta. Se enfría y se forman las peritas, se apanan y se fríen en grasa bien caliente.

Fritos de arroz

Se fríe arroz en un poco de aceite y mantequilla, se le pone caldo y se deja cocer lentamente; estando cocido se le añade pino de carne frita en mantequilla con cebolla, perejil y huevo duro. Se baten tres claras, se unen las yemas, se incorpora todo y se forman los fritos en grasa muy caliente.

Tomates rellenos

Se eligen tomates de regular tamaño, se les corta la parte de arriba y con cuidado se saca la comida formando taza.

Se coloca en asadera untada con mantequilla; al fondo de cada tomate se pone mantequilla, en seguida un huevo fresco, se le extiende mantequilla y miga de pan rallado o bien se tapa el huevo con nata y se pone al horno.

Lechugas rellenas

Se eligen hojas grandes de lechuga, se sancochan al vapor y estando frías se rellenan como sigue: se forma un pino de carne frita en mantequilla con cebolla y perejil, huevo duro picado menudo, debe quedar el pino no muy jugoso. Se envuelve el pino en la hoja de lechuga y se pasa en seguida por un batido de rebozo y se fríe

Croquetas de pollo

Se pica el pollo y se fríe en mantequilla con un poco de cebolla, se le añade harina y caldo para aclarar la

salsa, un huevo duro picado, se deja la pasta muy espesa que corra apenas. Se apanan y se fríen.

Croquetas de macarrones

Los macarrones se cuecen en leche, se destilan y se pican, se fríen en mantequilla con cebolla y perejil, se le pone queso y un poquito de leche o de nata. Se forman las croquetas, se apanan y se fríen.

Calabazas rellenas

Se eligen calabazas delgadas, se cortan medallones más o menos de tres dedos de altos, se ponen a la cacerola con mantequilla y un poco de caldo y se cuecen lentamente al vapor.

Se rellenan en seguida con ave o con verduras como se quiera, se tapan con nata y se ponen al horno que se doren.

Brioche

Los brioche se compran en las pastelerías, se les saca el moño y la miga del centro dejando la cascarita delgada.

Se rellenan con la crema siguiente: Se fríe en mantequilla un poco de harina de maíz, se aclara con leche, se le añade pollo picado con huevo duro y perejil.

Se aliña con una yema en el momento de retirar el pino del fuego.

Se rellenan los brioche y se mantienen calientes.

Papas rebozadas

Se pelan las papas y se forman las tacitas indicadas, se cuecen y en seguida se rellenan con el pino que se quiera. Se pasan por batido de rebozo y se fríen.

Pancitos rellenos

Se compran pancitos de los especiales para sandwichs que se venden en las pastelerías.

Se les forma una tapita y con cuidado se les saca la miga dejando la cascarita delgada. Se forma un pino de ave o de puntas de espárragos dejándolo cremoso con mantequilla y yemas de huevo, se les pone la tapita, se sumergen en leche y en seguida la grasa caliente.

Albóndigas de arroz con jugo

Se cuece arroz en caldo, se le añade pino de carne preparado como sigue:

Se pica carne, se dora en mantequilla y un poquito de aceite, estando dorada se le pone apio, callampas, un poco de vino, tomate y un poquito de caldo; estando la carne bien cocida se une al arroz y se forman albóndigas, se apanan y se fríen.

Pechuga de pollo molida

Se muele a máquina la pechuga de ave cruda con la miga de un pan remojado en leche, se aliña, con sal, perejil, un poco de cebolla frita en mantequilla, limón,

vino blanco uno o dos huevos; se bate mucho se forman en seguida las albóndigas de regular tamaño y se aplastan un poco, se pasan por huevo, se apanan y se colocan al horno, poniendo sobre cada una un pedazo de mantequilla. Se sirven con arvejas o la verdura que se quiera.

Albóndigas de pollo

Se muele a máquina una pechuga cruda con miga de pan remojada en leche, se aliña como la anterior y se mezclan los huevos, perejil, moscada. Se forman croquetas y se ponen a la cacerola con un poco de caldo para que se cuezan lentamente, se les espolvorea harina para que forme la salsa. Se prepara en la misma forma de carne de cordero o carne de vaca.

A la salsa se le pone salsa Perry o vino blanco.

Hígados con arroz

Se fríe arroz en mantequilla y un poquito de aceite, se le pone caldo y se cuece lentamente, se mezclan pedacitos de hígados, arvejas y porotitos verdes.

Huevos duros apanados

Se cuecen huevos duros y se parten por mitad; se rellenan con ostras picadas saltadas en mantequilla, o bien se rellenan como se quiera, se figura el huevo, se apanan y se fríen. Deben pegar muy bien los dos pedazos.

Huevos envueltos en papas

Se cuecen huevos frescos en agua hirviendo durante un minuto, se sacan y se ponen veinte minutos en agua fría y se pelan.

Se muele papa y se aliña con mantequilla dos yemas y las dos claras batidas por separado, se forma la misma pasta que para los fritos de papa con un poco de harina.

Se envuelve cada huevo en este pebre y se fríen en grasa caliente.

Huevos rellenos

Se cuecen huevos duros, se parten por mitad, se les saca la yema y se rellenan como sigue:

Se deshace la yema, se fríe en mantequilla con un poquito de cebolla, se le pone perejil, miga de pan y un poquito de caldo para humedecer la pasta.

Con tres o cuatro yemas resulta buena cantidad para el pino.

Zapallitos rellenos

Se eligen zapallitos tiernos o bien de los que llaman italianos.

Se cuecen y se les saca con cuidado la comida, dejándole una cascarita delgada.

Se rellenan con pino de ave o carne o se prepara el pino con la misma comida del zapallo, que se le pone nata y queso.

Se les espolvorea miga de pan y se le pone pedacitos de mantequilla para que doren.

Zapallitos rellenos

Se eligen zapallitos chicos de los redondos, se cuecen con sal y estando cocidos se les saca la comida con una cucharita, dejando una cascarita delgada.

Se forma un pino de carne de cordero o de vaca o pollo, se fríe la carne en un poquito de color o mantequilla con cebolla muy fina, huevo duro, perejil y un poquito de harina o de miga para unir el pino.

Se rellenan los zapallitos, se ponen a la cacerola y se cubren con salsa de harina tostada o con salsa de tomates.

Zapallitos rellenos

Se cuece el zapallo, se le saca la comida y se pica con pepas, formando un pino con un poco de cebolla frita en mantequilla, huevo duro, nata, perejil y una yema cruda en el momento de rellennarlos.

Cada zapallito se tapa con nata y se pone al horno.

Panqueques con salsa

Se forman las hojas de panqueque según la indicación anterior (pág. 196).

Se rellenan y se envuelven, se sirven con alguna salsa, sea de vino blanco o salsa Perry, de tomate o de callampas.

Fritos de zanahoria

Se cuecen zanahorias, se pican y se fríen en mantequilla con un poco de cebolla, se le añade miga de pan rallado una o dos yemas y las claras batidas.

Se incorpora todo y se forman los fritos por cucharadas en grasa muy caliente.

Papas rebozadas

Se cuecen papas blancas, se cortan tajadas de un dedo de grueso, se les extiende pino de huevo con perejil y nata. Se pasan por batido de rebozo y se fríen.

Arroz con salsa de verduras

Se fríe el arroz en un poco de aceite y mantequilla, se cubre con caldo y se cuece lentamente; estando cocido se vacía en el azafate y se colocan huevos duros partidos por mitad. Se cubre con salsa de zanahoria o con salsa de alcachofa o salsa de arvejas preparada con mantequilla, leche y nata.

Arroz con alcachofas

Se cuece el arroz como el anterior, se le pone en vez de huevos, asientos de alcachofas rellenos con salsa espesa de mantequilla, harina, yemas de huevo; con limón y pimienta para el gusto.

VERDURAS

Espárragos blancos

Se raspan los espárragos, se cuecen sin sal, y después de cocidos se sazonan.

Se sirven con alguna salsa, en preferencia la salsa holandesa,

La salsa de mantequilla dorada al horno con miga de pan cernida, con perejil, y jugo de limón.

La salsa crema preparada en leche o en caldo con yemas de huevo mantequilla, nuez moscada.

La salsa de mantequilla negra que se prepara dorando la mantequilla con limón y perejil.

La harina dorada con caldo y huevo duro muy picado con perejil.

La salsa de crema batida sazonada se le une una clara batida.

Espárragos verdes

Los espárragos verdes se usan más como acompañamiento, o para tortilla o ensalada.

Tortilla de espárragos verdes

Se cuecen los espárragos y se parte la parte comible en pedacitos chicos, se saltan en mantequilla con sal, pimienta y unas gotas de limón.

Los huevos no se baten, se incorporan únicamente, se les pone nata una o dos cucharadas de leche y los espárragos preparados.

Se le pone a la sartén mantequilla, se vacía el huevo, dorando la parte de abajo, se dobla, debe quedar jugosa.

Tortilla de espárrago

Los espárragos deben ser de los verdes, se cuecen y se pican finos, se fríen en mantequilla con un poco de cebolla, se le añade miga de pan y los huevos batidos por separados. Se vacía a la sartén con mantequilla y se pone al horno.

Espárragos blancos

Se raspan los espárragos, se cuecen y se arreglan en la fuente con mantequilla, queso parmesano formando dos capas, se rocían con caldo y se les pone huevo duro picado.

En la misma forma se preparan con espárragos verdes.

Espárragos verdes

Se cortan los espárragos hasta la parte comible, se juntan todos por el mismo lado y se cuecen, se destilan, y se colocan en pastelera, se les espolvorea miga de pan y se les extiende mantequilla derretida con limón y pimienta.

Se sirven con huevos frescos pasados por agua o con huevos duros rellenos. Se puede variar poniéndole mantequilla dorada con médula cocida y nata.

Callampas

La callampa hace un plato delicioso, pero se necesita saberlas guisar y elegir las buenas callampas.

La callampa de álamos, no es buena, no tiene sabor.

Las callampas se pelan y se lavan bien para quitarles toda la tierra.

Se estrujan y se ponen a la cacerola con un poquito de aceite que es indispensable y un pedazo de mantequilla, se dejan hervir lentamente hasta reducirles todo el jugo; se aliñan con sal, pimienta, perejil y nata.

Preparadas en esta forma son muy buenas y si en vez de nata se les pone crema, quedan particular.

Callampas sobre tostadas o sobre masa de hoja

Se eligen callampas de las grandes, se pelan y se pasan por agua para sacarles toda la tierra.

Se rellenan con un pino preparado con callampas picadas menudas, un poco de aceite y mantequilla, se reduce el jugo y se le añade huevo duro picado con perejil, nata, pimienta.

Se colocan en asadera untada con mantequilla y se ponen al horno muy caliente.

A cada callampa se le espolvorea miga rallada y se le pone un pedacito de mantequilla, para que se doren.

Si en vez de miga se le extiende un poco de nata quedan como quesillos dorados.

Se sirven sobre tostadas fritas o sobre asiento de masa de hoja.

Callampas con nuez

Se prepara el pino indicado, añadiéndole nuez molida o bien un poco de leche de almendra.

Callampas con queso

Se pelan las callampas, se lavan bien con agua tibia, se ponen a la cacerola con un poco de aceite y mantequilla, se dejan cocer lentamente al vapor reduciéndoles un poco el jugo. Se aliñan con sal, pimienta, perejil y queso rallado, que es indispensable.

Callampas con jugo

Se saltan las callampas en un poco de aceite y mantequilla; se hierven reduciéndoles todo el jugo.

Se prepara jugo de carne (como para los huevos a la cocotte) se cubren las callampas con este jugo y se sirven en conchitas especiales. La callampa se aliña con sal, pimienta, queso rallado.

El queso parmesano de preferencia.

Callampas rellenas

Se ralla miga de pan sin nada de cáscara, se fríe en un poquito de aceite y mantequilla, se le añade huevo duro, perejil y un poquito de salsa de tomate.

Tortilla de callampas

Se limpia la callampa según lo indicado, se salta en un poquito de aceite y mantequilla, se hierva hasta reducirles todo el jugo; se les pone nata, pimienta.

Se mezclan tres o cuatro huevos, se les pone sal, perejil, nata o dos o tres cucharadas de leche en caso de faltar la nata.

Se vacia a la sartén con mantequilla y se dobla la tortilla estando dorada la parte de abajo.

Callampas rebozadas

Se saltan en mantequilla y aceite callampas grandes, se rellenan con pino de huevo con nata, se juntan dos y se pasan por rebozo y se fríen.

Arvejas

Se eligen arvejas de las más finas, se cuecen con un poquito de bicarbonato para que conserven el color verde.

Se fríe en mantequilla un poquito de harina, se le pone sal, y una pizca de azúcar, las arvejas y un poquito de caldo.

Se sirve con tostadas fritas al rededor.

Callampas al jugo

Se pelan las callampas y se ponen a la cacerola con mantequilla y un poquito de aceite, se hierven lentamente y se aliñan con sal, pimienta y perejil.

Tortillas de callampas al horno

Se pelan y se pican las callampas, se saltan en mantequilla con un poco de aceite, se le pone miga de pan rallada, nata y perejil. Se batén tres o cuatro huevos

por separado, se mezclan las callampas, se vacía a la sartén y se pone al horno. Se sirve con salsa de harina frita en mantequilla.

Callampas con nata

Las callampas deben ser grandes, se pelan y se pasan por agua para limpiarlas bien.

Nata espesa se sazona con sal y perejil, se rellenan las callampas y se ponen al horno en asadera untada con mantequilla.

Papas de apio

Se cuece la papa, se parte en pedazos, se le pone huevo duro en tajadas, perejil, se aliña con pimienta, sal, un poco de ají. Se cubre con mayonesa sazonada con mostaza, limón, dejándola espesa para aclararla con un poco de nata o clara batida.

Papas de apio con salsa crema

Se cuecen las papas, se parten como las anteriores, se saltan en mantequilla con perejil y sal y poco a poco se le mezcla crema de huevo hecha con dos o tres yemas, mantequilla, pimienta.

Se pueden hacer en forma de budín o de tortilla, o con salsa blanca con nuez molida.

Alcachofas

Para que los asientos queden blancos conviene pasarlos por limón o echarle al agua un poco de vinagre; se emparejan bien.



Alcachofas

Se cortan las puntas de las hojas dejándolas parejas; se les saca con cuidado la parte del centro dejándoles dos o tres hileras de hojas. Se colocan a la cacerola sobre dos o tres dedos de agua, y en el centro de cada una un poco de mantequilla o de aceite, se tapan y se cuecen al vapor.

Se sirven con la salsa que se quiera.

Alcachofas

Se cuecen arvejas y se pasan por cedazo, se fríe en mantequilla un poquito de harina, se le añade médula cocida, se incorpora bien, se mezclan las arvejas y una yema dura bien deshecha, se aclara poco a poco con un poco de leche. Se rellenan los asientos, se les espolvorea miga de pan y se ponen al horno con pedacitos de mantequilla.

Alcachofas con crema de marisco

Se frie en mantequilla harina de maíz se le añade leche formando salsa espesa, se le pone perejil, nata, un huevo entero y choros pasados. El choro se cambia por camarones o pescado. Se rellenan los asientos, se les pone encima nata y se ponen al horno.

Alcachofas buenas

Se remoja en leche miga de pan, se fríe en mantequilla y un poquito de aceite una pizca de cebolla, se aclara poco a poco con leche dejando una salsa de re-

gular espeso, se le pone sal, pimienta, perejil, un poco de ají. Se colocan los asientos sobre la salsa rellenos con porotitos verdes picados muy finos, saltados en mantequilla con nata y huevo duro.

Alcachofas con arroz

Se cuece arroz en leche con un pedazo de mantequilla, se deja hervir a fuego lento dejándolo cremoso. Estando cocido, se retira del fuego, se mezclan dos yemas a medio batir para que forme crema.

Se vacia el arroz y se colocan los asientos rellenos con pino de nata, con huevo duro y queso. Se ponen un momento al horno.

Pastel de alcachofas

Se prepara salsa espesa con mantequilla, harina y leche, se le pone sal, perejil, pimienta; se retira del fuego, se le añade la comida de las hojas, nata, un pedazo más de mantequilla, dos yemas y tres claras muy batidas.

Los asientos de las alcachofas se colocan en pastelera colocando en cada uno un pedacito de mantequilla o nata y se cubren con la salsa. Se ponen al horno bien caliente en el momento de servir la comida.

Pastel de alcachofas

Se forma salsa espesa con mantequilla, harina y leche, se le añade bastante nata, dos o tres yemas, perejil y cebolla frita en mantequilla. Se vacia la salsa en

pastelera, se colocan asientos de alcachofas que deben ser grandes, y se parte un huevo fresco en cada asiento y se pone al horno.

Pastel de alcachofas

Se cuecen los asientos y se colocan en pastelera poniendo en cada asiento pino de carne con huevo duro, perejil, mantequilla y cebolla.

Se cubre con lo siguiente:

Una taza de leche se hierve con un poco de mantequilla, perejil; se enfría y se mezcla tres yemas y dos claras sin batir; se pone al horno.

Pastel de alcachofas

Los asientos se colocan en pastelera y se cubren con la leche preparada como la anterior, se pone al horno y debe cuajar como flan.

Croquetas de alcachofas

Se cuecen cuatro o seis alcachofas, se pican los asientos y la comida de las hojas se fríe en mantequilla con un poquito de cebolla, se le añade miga de pan rallado, un poco de leche, huevo duro picado, nata, pimienta.

Se forman las croquetas redondas o cuadradas, se apanan y se fríen.

Alcachofas rebozadas

Los asientos cocidos se rellenan con pino de huevo duro, con nata y perejil; se pasan por batido de rebozo y se fríen.

Se sirve con arroz graneado.

Alcachofas con criadillas

Se cuecen los asientos, se colocan en pastelera, se les extiende mantequilla derretida con un poquito de cebolla y limón. Se coloca en seguida una criadilla o la mitad de una sobre cada asiento y se cubren con salsa de nata que se prepara como sigue:

Media taza de natas se aumenta con leche, se le pone sal, perejil, y en el momento de servirlo se le mezcla una yema de huevo o bien se le pone la salsa que se quiera.

Alcachofas con huevo

Se prepara como la anterior, cambiando la criadilla por un huevo duro que se coloca parado cortándole la parte de abajo.

Se cubre con la salsa anterior.

Alcachofas con criadillas

Se cuecen los asientos, estando fríos, se sazonan con aceite, limón, se coloca en cada uno la mitad de una criadilla y se cubre con mayonesa.

Al rededor del azafate se arregla ensalada de lechuga de la parte más tierna, con huevo duro.

En la misma forma se prepara poniendo en vez de criadilla un huevo duro parado.

Alcachofas con arroz

Se cuece arroz en leche con mantequilla, se sazona con sal, ají, pimienta, nata.

Los asientos cocidos se rellenan con el arroz, se

emparejan bien y se les unta yema de huevo y se ponen al horno. El arroz debe quedar cremoso.

Espárragos verdes

Se corta la parte comible del espárrago en pedacitos chicos, se cuece y se destila, se pone a la cacerola con mantequilla, se le espolvorea harina y un poquito de caldo para unir los espárragos.

No se revuelven; se mueven con la cacerola.

Gavillas

Se cuecen zanahorias grandes, se cortan redondas en forma de anillos sacándoles el centro. Se cuecen espárragos blancos la parte comible, se juntan dos o tres, calculando que quepan en los anillos figurando atados.

Se sirven con mayonesa.

Pastel de alcachofas

Se arreglan los asientos en pastelera untada con mantequilla; las hojas se pican y se forma pino con mantequilla y nata y se rellenan los asientos.

Se tapa el pastel con la crema siguiente: una taza de leche, se espesa con tres o cuatro yemas, y media cucharada de harina de maíz; se pone a enfriar y se mezclan las claras batidas por separado, se incorporan y se cubren los asientos.

Alcachofas calientes

Se sacan los asientos después de cocidas, se saca la comida de las hojas y se fríe en mantequilla con bastante zanahoria rallada, perejil picado muy fino y todos los olores necesarios; se rellenan los asientos, se cubren con salsa de mayonesa con zanahoria rallada y se pone ligeramente al horno.

Se puede cambiar la mayonesa por salsa holandesa.

Fritos de alcachofas

Se cuecen las alcachofas, se pican y se fríen en mantequilla, se le pone sal, huevo duro y miga de pan rallado, nata, huevo duro y queso rallado; se deja una pasta consistente, se forman bolas o peras, se apanan y se fríen.

Alcachofas rellenas

Se rellenan los asientos con jaivas o choros saltados en mantequilla y se cubren con salsa amarilla muy espesa con vino blanco o moscada para el gusto.

El relleno se les pone después de cocidas.

Alcachofas con queso

Los asientos cocidos se rellenan como sigue: se dermite mantequilla, se mezclan dos o tres yemas bien batidas, un poco de caldo, queso parmesano y ají Cayena, se les espolvorea miga de pan y se ponen al horno con pedazos de mantequilla.

Se sirven con arroz o tallarines.

Alcachofas con jamón

La comida de las hojas se pica muy fina con un pedazo de jamón, se fríe en mantequilla y se aliña con pimienta, sal y limón.

Se rellenan los asientos, se parte en cada uno un huevo fresco, se pone al horno y se cubre con salsa blanca hecha con mantequilla, harina y queso suizo.

Alcachofas

Los asientos cocidos, se colocan en pastelera poniendo en cada uno un pedazo de mantequilla y un huevo duro partido por mitad y se cubre con la salsa que sigue: las hojas de las alcachofas se pican muy finas y se fríen en mantequilla con un poco de cebolla, se aclara con caldo y se le pone una o dos yemas de huevo.

Zanahoria con crema

Se cuecen zanahorias y se parten en tajadas delgadas, se saltan en mantequilla con perejil y limón.

Se prepara salsa crema con mantequilla, leche, yemas de huevo para espesar la salsa y una clara batida en el momento de servirla.

Alcachofas con pollo

Se rellenan los asientos después de cocidos con pino de ave hecha con mantequilla, un poquito de harina, caldo, yemas de huevos y pimienta. Se rellenan los asientos, se cubren con nata y se ponen al horno.

Al pino se le pone vino blanco o salsa Perry.

Alcachofas con hígado

Se cuecen los hígados y se deshacen con el tenedor, con un pedazo de mantequilla, se pasa por cedazo y se aliña la pasta con vino blanco, pimienta, perejil y un poquito de nata.

Se rellenan los asientos, se cubren con miga de pan, se les extiende mantequilla derretida y se ponen al horno.

Se sirven con arroz graneado.

Alcachofas apanadas

Se cuecen los asientos se rellenan con pino de la misma alcachofa con huevo duro y mantequilla. Se pasan por huevo, se apanan y se fríen.

Se sirven con huevos con tomates.

Alcachofas apanadas

Se cuecen y se rellenan los asientos con una salsa muy espesa de harina de maíz, mantequilla, yemas de huevo, moscada o vino blanco y estragón, se apana y se fríe.

Alcachofas con huevo

Se eligen los asientos grandes, se cuecen y se ponen en la asadera con un pedacito de mantequilla en cada asiento y un huevo fresco, se le espolvorea miga de pan y un poco de mantequilla derretida y se pone al horno.

Tortilla de zanahoria

Se ralla la zanahoria cruda, se amortigua bien en mantequilla, se le pone sal, nata, perejil.

Estando fría se incorporan los huevos, en caso de no haber nata se le pone a los huevos dos o tres cucharadas de leche. Se vacía a la sartén con mantequilla, dorando la parte de abajo; se dobla.

Tortilla para acompañar carne o ave

Se ralla la zanahoria, se amortigua en mantequilla, se le pone sal, nata, perejil, miga de pan rallado y dos huevos batidos por separado.

Se vacía a la sartén con mantequilla y se pone al horno.

Habas con salsa de pan

Se cuecen la habas y en seguida se pelan; se remoja miga de pan en caldo, se fríe en mantequilla con un poco de cebolla, se aclara con caldo, se mezclan las habas, dos yemas, ají, huevo duro y un poco de nata.

Tallos rellenos

Se eligen tallos gruesos, después de cocidos, se cortan en forma de medallones de dos dedos de grueso, se les saca la comida formando taza, se rellenan con el salpicon que se quiera y se cubren con mayonesa.

Tallos rellenos

Se eligen como los anteriores, se cuecen y se rellenan con algún pino, sea de nata con huevo duro, ave o pescado, se tapan con nata o bien con miga rallada y pedazos de mantequilla y se ponen al horno.

Fritos de repollo

Se pica el repollo, se cuece y se destila; se pica cebolla, se fríe en mantequilla con el repollo, se le añade miga de pan rallada, sal, pimienta, jamón picado y se aliña con un huevo entero. Se fríe por cucharadas.

Repollo

Se pica el repollo y se cuece, estando sancochado, se retira del fuego y se lava en agua tibia una o dos veces.

Se fríe en mantequilla un poco de harina, se añade el repollo, se sazona y se cubre con leche, se hierve lentamente y en el momento de servirlo, se aliña con dos yemas.

Locro de verduras

Se cuecen por separado arvejas, porotitos, alcachofas, tallos, espárragos verdes.

Se fríe en un poco de color o mantequilla cebolla menuda, se añaden las verduras, se fríen) se le pone un poco de caldo, orégano seco y se deja hervir lentamente; conviene aliñarlo con un huevo.

Verduras con nogada

Se cuecen verduras como ser, apio, coliflor, arvejas y alcachofas, se parten en pedazos de regular tamaño, se saltan en mantequilla y se cubren con salsa de nuez y con papas fritas al rededor.

Verduras con arroz

Se cuecen verduras y se saltan en mantequilla, se le mezcla poco a poco sin revolver el arroz graneado y se cubre con leche, crema con mantequilla y queso parmesano.

Arvejas

Las arvejas se cuecen sin sal y es muy conveniente ponerles un poco de bicarbonato o flor de ceniza para que queden verdes.

Estando cocidas se ponen a la cacerola con mantequilla, miga de pan, un huevo entero en el momento de servir las y un poquito de caldo.

Porotitos

Para que los porotos conserven su color, se cuecen con un poquito de bicarbonato o flor de ceniza.

Se cortan finos a lo largo y se ponen a cocer en agua hirviendo sin sal; se retiran y se destilan, se fríen en mantequilla con sal, pimienta y tomate partido.

Porotitos con maíz

Después de cocidos se fríen en mantequilla con maíz rallado, sal y ají.

Tortilla de porotitos

Después de cocidos los porotos, se pican mui finos y se ponen a lá cacerola con mantequilla, miga de pan remojado en leche, sal y pimienta, se fríe bien y se retira del fuego; se añaden cuatro yemas y las cuatro claras batidas por separado. Se vacia a la sartén con mantequilla y se pone al horno.

Verduras con jamón

Se parte el jamón en pedacitos chicos, se fríe en mantequilla con un poco de cebolla, se le pone papas fritas cortadas como virutas y se mezclan dos huevos en el momento de servirle. Al rededor se le pone arvejas o porotitos saltados en mantequilla con huevo duro en tajadas,

Arroz a la crema

Se cuece arroz graneado y se cubre con la salsa siguiente preparada en leche o en el caldo, con dos cucharadas de mantequilla, tres o cuatro yemas batidas.

Se cubre el arroz y se sirve con verduras al rededor a con algún marisco.

Acelgas

Se cuecen acelgas, empezando ablandar, se les pone un poquito de bicarbonato; se pican en seguida muy finas y se mezclan con un poco de harina frita en mantequilla con un poquito de aceite, se aclara con un poco de leche y en el momento de servir las se le añade una yema de huevo. Se sirve con tostadas fritas al rededor y huevo duro en tajadas.

Espinacas o acelgas

Se cuecen como las anteriores y se preparan en la misma forma añadiéndole nuez molida, nata y mantequilla, en el momento de servir las se le añade una o dos yemas.

Se sirven con arroz graneado al rededor y huevo duro partido.

Fritos de espinacas

Se cuecen al vapor, se pican y se fríen en mantequilla, se les pone nata, queso y miga de pan.

Estando fría se reboza en grasa muy caliente.

Budín de espinacas

Se cuecen como las anteriores, se pican y se mezclan con pan remojado en leche, cuatro yemas y las cuatro claras batidas por separado y nuez molida.

Se vacía en la budinera untada con mantequilla y se pone al horno al baño-maría.

Fritos de espinacas

Se cuecen y se pican con una zanahoria, se fríe en mantequilla espolvoreándole miga rallada o harina y dos huevos.

Se fríe por cucharadas en grasa muy caliente.

Tortilla de acelga o espinacas

Se cuecen y se pican, se saltan en mantequilla y se le pone miga de pan remojado en leche, cuatro yemas y las claras batidas por separado. Se forma la tortilla redonda en la sartén con mantequilla y se pone al horno; se sirve con salsa.

Apio con nata

Se pela el apio, se parte en pedazos y se cuece, estando cocido se destila.

Se fríe en mantequilla un poco de harina, se dora y se aclara con caldo y leche, se le pone nata, y un huevo duro picado. Se sirve con pan frito al rededor.

Apio con salsa crema

El apio cocido se salta en mantequilla y se mezcla con mantequilla, leche y yemas de huevo para espesar la salsa.

Verduras con arroz

Se cuecen arvejas, espárragos y alcachofas, se saltan en mantequilla con sal, pimienta y perejil, se le añade

un huevo unido con un poco de leche en el momento de servirlo.

Se sirve con arroz graneado al rededor.

Lechuga

Se cuece al vapor una mata de lechuga tierna con un poco de caldo y mantequilla.

Estando cocida se cubre con jugo de carne como se prepara para los tallarines.

Repollitos de Bruselas

Se cuecen y se destilan, se saltan en mantequilla y se cubren con jugo como el anterior.

Zanahoria sobre tostadas

Se cuecen las zanahorias y se pican muy finas, se fríen en mantequilla con un poco de cebolla, se les pone sal, pimienta perejil, nata y un huevo, en el momento de servirlo. Al rededor de la fuente se ponen tostadas o papas fritas.

Arvejas al natural

Se cuecen las arvejas como las anteriores y se ponen a la cacerola con mantequilla, sal y un poquito de azúcar.

Se sirven con pan frito y huevo duro al rededor.

Arvejas con huevo

Después de cocidas se saltan en mantequilla y en el momento de servir las se les pone nata unida con un huevo.

Se sirve con tostadas al rededor. -

Pastel de arvejas

Se saltan las arvejas en mantequilla, se les pone miga de pan, sal, pimienta, huevo duro, un poco de leche y bastante nata. Se vacia en pastelera, se le sepolvorea queso y se pone al horno.

Habas al natural

Se cuecen y se pelan las habas, se ponen a la cacerola con mantequilla, miga de pan rallado y se fríe un momento, se le añaden uno o dos huevos y se sirve.

Habas en pastel

Se cuecen, se saltan en mantequilla, se les pone miga de pan rallado huevo duro picado, un poco de caldo y una yema. Se vacia en conchitas o tacitas especiales, se le espolvorea miga rallada y queso.

Habas con mantequilla

Se fríe en mantequilla un poco de cebolla, se le añade un poco de harina y se dora, se mezclan las habas y se aclara con caldo y leche.

Fritos de coliflor

Se parte la coliflor después de cocida en trozos chicos, se aliñan con sal, limón, pimienta, miga de pan rallado, un poco de mantequilla, tres yemas y las tres claras batidas por separado.

Coliflor rebozada

La coliflor cocida se parte en pedazos, se sazona con sal, limón y pimienta.

Se pasa por el siguiente batido y se fríe:

Dos o tres cucharadas de harina, se deshacen en un poco de leche dejando una pasta ligosa; se mezclan tres yemas, ácido de limón, sal, se revuelve bien durante un rato.

Se aclara esta pasta con clara batida en el momento de freirla y se une la coliflor.

Si se pone la clara con anticipación se pierde el batido porque aclara demasiado.

Coliflor con salsa de tomate

Se cuece la coliflor poniéndole pan o bicarbonato.

Después de cocida se coloca en una fuente, se le pone sal, mantequilla, pimienta.

Se cubre con salsa de tomate hecha con mantequilla, el tomate asado, un poco de harina y caldo.

Se le espolvorea queso rallado y mantequilla, se pone al horno un momento.

Coliflor con leche

Se cuece una coliflor, se destila y se arregla en la pastelera.

Se cubre con salsa de mantequilla, harina y leche, se le pone sal, perejil, pimienta, bastante nata, se le espolvorea queso, miga de pan y pedazo de mantequilla y se pone al horno.

Coliflor

La coliflor para quitarle la pesadez se cuece con bicarbonato o con miga de pan y harina.

Coliflor con nata

Se cuece y se parte en ramitos, se arregla en pastelera por capa, coliflor, nata, huevo duro en tajadas y se cubre con salsa crema hecha con mantequilla, harina de maíz y yemas de huevo.

Salsifí

Se raspa el salsifí hasta dejarlo blanco, se cuece en agua con sal y se cubre con la salsa siguiente.

Se fríe en mantequilla un poquito de cebolla se le pone un poco de harina o miga de pan y se aclara con leche, se aliña con sal, pimienta, dos yemas y perejil.

Si se quiere se le puede poner un poco de salsa Perry.

Budín de salsifí

Se prepara como el anterior, se cuece y se pica muy fino, se salta en mantequilla con miga rallada, huevo

duro picado con perejil, nata. Se baten tres claras, se unen las yemas, se incorpora todo y se vacía en budinera untada con mantequilla.

Se sirve con la salsa que se quiera.

Coliflor con mayonesa

Después de cocida, se pone a enfriar y se arregla en el azafate con lechuga al rededor y huevos duros partidos por mitad.

Se cubre con mayonesa, con salsa Perry o con mostaza.

Tortilla de coliflor

Se cuece la coliflor, se enfría y se parte en pedazos chicos, se saltan en mantequilla, se les pone miga de pan, cuatro huevos batidos por separado; se incorpora todo y se vacía al sartén con mantequilla, se pone al horno.

Se sirve con salsa de leche con mantequilla.

Coliflor con nogada

Se prepara salsa de harina, mantequilla y leche, se le pone nata y nuez molida.

Se cubre la coliflor y se pone un momento al horno.

Topinambour

Se pelan las papas, se saltan en mantequilla, se les pone nata, huevo duro en tajadas, miga de pan y se cubre con crema de huevo con dos claras batidas.

A la crema si se quiere variar se le pone nuez molida

Budin de topinambour

Se cuecen papas, se pican muy finas y se mezclan con miga de pan remojado en leche quedando la pasta cremosa.

Se baten tres claras, se unen las yemas, y poco a poco se mezcla la pasta añadiéndole nata. Se vacia en budinera untada con mantequilla o en sartén y se pone al horno.

Soufflé de topinambour

Se cuecen las papas y se pican finas, se prepara salsa espesa con mantequilla, miga de pan, nata, nuez molida, se incorpora la papa y tres huevos batidos por separado. Se pone al horno.

Topinambour

Se cuecen las papas y se arreglan en pastelera poniendo capa de papas saltadas en mantequilla con perejil y limón, en seguida tajadas de huevo duro, bastante nata y queso parmesano rallado.

La última capa debe ser de nata.

Topinambour

Se aliña una taza de leche con perejil, sal, pimienta, un pedazo de mantequilla, tres huevos, se vacia en pastelera sobre papas saltadas en mantequilla, poniéndole nata encima.

Topinambour

A una taza de leche se le pone sal, pimienta, se espesa con tres yemas, estando espesa se mezclan las tres claras y se vacia en pastelera sobre papas saltadas en mantequilla con bastante nata, se pone al horno.

Pimientos rellenos

Se les forma a los pimientos una tapita, se les saca las pepas y se rellenan con pino de carne o pino de ave; se colocan a la cacerola poniendo al fondo un poco de caldo y mantequilla, se tapan bien y se dejan cocer al vapor.

Con el caldo y el jugo exprimido se forma la salsa añadiéndole una o dos yemas y un pedacito más de mantequilla.

Pimientos con arroz

Se preparan los pimientos como los anteriores, se rellenan con arroz cocido en leche o cocido en caldo, se ponen a la cacerola con un poco de caldo y mantequilla para que se cuezan al vapor.

Al arroz cocido en leche se le pone después de cocido, un pedacito de mantequilla, huevo duro picado con perejil, nata, apio para el gusto.

Pimientos con arroz

Se preparan los pimientos como los anteriores; se rellenan con arroz cocido en leche, se le pone queso ra-

llado, callampas picadas saltadas en mantequilla y, por último, un poco de jugo de carne.

Pastel de berenjenas

Se pelan más o menos seis berenjenas, se cortan en tajadas redondas delgadas; se dejan un rato para que suelten el agua.

Se pasan por harina y se fríen.

Se arreglan por capas en una uente alternando con queso parmesano y salsa de tomate.

Se bate un huevo, se le pone sal, leche o nata, queso rallado y miga de pan rallada.

Se pone al horno.

Fritos de berenjenas

Se cuecen y se pica la comida; se fríe en mantequilla y un poco de aceite, cebolla menuda, se mezcla la berenjena, miga de pan remojada en leche, un huevo duro picado y tres huevos enteros, se mezcla todo bien y se fríe por cucharadas en grasa muy caliente.

Berenjenas con nuez tierna

Se corta la berenjena en tajadas redondas delgadas; se coloca en la cacerola una capa de berenjenas, otra capa de cebolla saltada en mantequilla con pedazos de tomate, en seguida otra de berenjenas y cebolla.

Encima se le espolvorea queso rallado, nuez tierna machacada, miga de pan, y, por último, dos yemas a medio batir.

Betarraga con leche

Se cuece la betarraga y se pica menuda; se fríe en mantequilla harina, se añade la betarraga y se incorpora bien. Se cubre con leche y se deja hervir lentamente, se le pone sal, ají, perejil.

En el momento de servirlo se le pone una yema y debe quedar cremoso.

Betarragas

Después de cocida la betarraga, se pica menuda, se fríe en mantequilla, con sal, limón, un poco de cebolla, un huevo duro y nata.

Betarragas frías rellenas

Se eligen betarragas chicas, después de cocidas se les saca la comida formando taza.

Se rellenan con pino de ave, con arroz aliñado con mayonesa o pino de pescado o de marisco.

Fritos de topinambour

Se cuecen y se pican las papas, se saltan en mantequilla con perejil, miga de pan rallado, huevo duro y un poquito de nata para unir la pasta.

Se rebozan y se frien.

Salsifí rebozado

Se raspa el salsifí y se cuece con sal, se enfría y se pasa cada salsifí por rebozo.

Pencas rebozadas

Se eligen pencas de las grandes (especiales) se cuecen con un poquito de bicarbonato para que conserven el color verde.

Cada pedazo se pasa por batido de rebozo y se fríen. Se sirven acompañados.

Guiso de todas verduras

Se cortan palitos chicos de papa blanca, de zanahoria, pencas, apio, espárragos verdes, arvejas, porotitos; se cuecen y se juntan, se saltan en mantequilla y se les incorpora la salsa siguiente:

Se dora en mantequilla un poco de harina, se aclara con caldo, se le pone sal, limón, pimienta, dos o tres yemas en el momento de servirlo.

Se puede variar poniéndole la salsa de nuez preparada en leche con mantequilla.

Papas de apio rebozadas

Se cortan en forma de tacitas, se rellenan y se fríen pasándolas por rebozo.

En esta forma sirven para acompañar carne o ave.

Verduras frías

Se cuecen tallos y se parten en pedazos de regular tamaño, asientos de alcachofas, puntas de espárragos, arvejas tiernas.

Después de frías, se incorporan con pedazos de huevos duros y se cubren con mayonesa.

Tortilla de verduras

Las verduras que quieran se pican y se saltan en mantequilla poniéndole miga de pan remojada en leche, queso parmesano y nata. Se incorporan huevos, cuatro o cinco según lo que sea necesario, y se vacía a la sartén con mantequilla, se pone al horno.

Berenjenas fritas

Se pelan y se cortan en torrijas redondas y muy delgadas, se pasan por batido de harina, yema de huevo, leche, sal, unas gotas de aceite, limón y pimienta; se pasa cada torreja por este batido y se fríen.

Berenjenas fritas

Se cortan en torrijas redondas y muy delgadas, se sazonan y se revuelcan en harina, se fríen en aceite al momento de servir las antes de ponerles la harina se secan bien con un paño.

Berenjenas rellenas

Se cuecen enteras y se parten por mitad a lo largo, se le saca la comida dejando únicamente la cáscara.

Se pica la comida y se pone a la cacerola con mantequilla y un poquito de cebolla, nata, huevo duro, nuez molida y un poquito de salsa de tomate. Se rellenan las cáscaras, se les espolvorea miga rallada y un pedacito de mantequilla en cada una.

En vez de rellenar la cáscara se puede presentar en conchitas.

LENGUA

Se limpia bien una lengua, se deja en agua con sal una o dos horas, en seguida se le hace tres o cuatro tajos y se pone a cocer con toda verdura, sal y pimienta entera.

Estando cocida, se le saca el cuero, se pasa por huevo, y en seguida por miga de pan.

Se coloca en la asadera con pedazos de mantequilla y se dora.

Se sirve con pebre o con arroz con azafrán.

Lengua a la jardinera

Se cuece y se pela la lengua según lo indicado; estando fría se arregla en el azafate con verduras a la jardinera, aliñadas.

La lengua se cubre con mayonesa o con salsa tártara.

Lengua apanada

Después de cocida se corta en tajadas, se pasa cada tajada por huevo y miga de pan y se fríen.

Se sirve con alguna verdura saltada en mantequilla y sobre cada tajada se coloca huevo duro con perejil, mostaza, un poco de aceite y limón.

Lengua rebozada

Se cortan tajadas como la anterior, estando fría se pasa por batido de rebozo y se fríe.

Se sirve con pebre de arvejas y salsa de tomate.

Lengua saltada en mantequilla

Se cortan tajadas como la anterior, se saltan en mantequilla con limón, pimienta, perejil, ají. Se arregla en el azafate poniendo sobre cada tajada un huevo pasado por agua, y se cubre con salsa holandesa.

Lengua envuelta en pebre

Se prepara pebre con mantequilla, yemas de huevo y nata.

Se corta la lengua en tajadas, se envuelve en pebre, se apana y se fríe.

Lengua con callampas

Después de cocida la lengua se pone a la cacerola con callampas enteras y mantequilla.

Lengua con salsa

La lengua para servirla con alguna salsa se cuece y se pela, se pone a la cacerola con la salsa que se quiera y se sirve siempre acompañada.

Lengua fría

Se sirve con cebolla picada menuda, amortiguada, fría, aliñada con huevo duro, ají, perejil. Se arregla la lengua en forma de corona, poniendo en cada tajada un poco de cebolla y salsa picante.

Lengua tártara

Se corta la lengua en tajadas como las anteriores, se arregla en el azafate en forma de corona, poniendo al centro ensalada de papa con pimentón en forma de palitos y saltados en aceite. Se prepara salsa tártara muy espesa y se arregla al rededor de la lengua en forma de merengón.

Mollejas cocidas

Se cuecen las mollejas, se les saca el hollejito y se salta en mantequilla con perejil, limón y un poquito de cebolla.

En el momento de servir las se le añade uno o dos huevos unidos con una cucharada de nata.

Mollejas asadas

Las mollejas para asadas no se cuecen, se sazonan y se ponen a la parrilla o al horno. Si son al horno se revuelcan en miga de pan y se sirven con pebre o arroz.

Criadillas con arroz

Se fríe en mantequilla y un poco de aceite, arroz, se le pone caldo y se deja cocer lentamente con apio, zanahoria y una hojita de cebolla para el gusto.

Las criadillas se parten y se saltan en mantequilla momentos antes de servir las y se incorporan con el arroz.

Criadillas con miga frita

Se desmenuza la miga de dos o tres panes, se frien en mantequilla con un poquito de cebolla y perejil. Las criadillas se parten crudas en tres o cuatro pedazos se colocan sobre la miga con un pedacito de mantequilla, se tapan y se dejan cocer al vapor.

Criadillas

Las criadillas es un guiso agradable que se puede preparar en la forma que se quiera con distintas salsas.

Criadillas

Se limpia bien la criadilla, se le saca el cuerecito y se sazonan; se pone a la cacerola con mantequilla y se deja cocer lentamente. Se sirve sobre tostadas de pan frito, y se baña la criadilla con la salsa siguiente:

Se fríe en mantequilla harina, se aclara poco a poco con caldo, dejando la salsa espesa, se le pone sal, limón, perejil.

Criadillas con callampas

Se les saca el cuerecito a las criadillas y se saltan en mantequilla, se les pone callampas frescas y se dejan cocer lentamente.

Budín de criadillas

Se muele la criadilla cruda con un poco de miga remojada en leche, se le añade bastante nata, perejil,

pimienta, cuatro o cinco yemas según el molde y las claras batidas por separado. Se vacía al molde untado con mantequilla y se pone al horno.

Criadillas con maíz

Se ralla maíz tierno, se pone a la cacerola con mantequilla y un poco de leche, sal, ají; estando cocido se le pone nata y las criadillas saltadas en mantequilla.

Criadillas rebozadas

Se saltan las criadillas en mantequilla partidas por mitad; se pasan por batido de rebozo y se fríen.

En la misma forma en vez de rebozarlas, se apanan y se fríen.

Se sirven con salsa de nuez o con salsa de tomate o salsa picante.

Mollejas en fricasé

Se cuecen las mollejas, se parten en pedazos chicos y se saltan en mantequilla con perejil y un poquito de cebolla, en el momento de servirlo se le añade miga de pan desmenuzada y papa frita cortada muy fina.

Se aliña con uno o dos huevos en el momento de servirlo.

Mollejas fritas

Se cuecen y se ponen a enfriar, se pasan por huevo y en seguida por miga de pan y se fríen.

O bien cada molleja se pasa por batido de rebozo.

Molleja con tomate

Se corta cebolla en pluma, se pone a la cacerola con cebolla cortada en pluma, tomate picado y bastante maíz y un pedazo de mantequilla o bien color.

Mollejas envueltas en pebre

La molleja cocida se envuelve en un pebre muy fino hecho con mantequilla y yemas de huevo, se pasa por huevo, se apana y se fríe.

Riñones de cordero

Se parten los riñones a lo largo sin desprenderlos, se sazonan y se ponen a la parrilla o a la sartén, se dejan cocer lentamente y se sirven sobre tostadas fritas.

Se le pone a cada riñón mantequilla con perejil y limón en el momento de servirlo.

Riñones a la brocheta

Se corta el riñón crudo en tajadas muy finas, se aliña con sal, limón y pimienta, se ensaltan en un palito de fierro especial, poniendo tres tajadas de riñón par una o dos de tocino cortado en la misma forma que el riñón.

Estando el palito completo se pasan por mantequilla y en seguida por miga de pan; se ponen en una asadera al horno con pedazos de mantequilla encima.

Se sirve con pobre y tajadas de limón.

Riñones con salsa de vino

Se cortan los riñones en tajadas chicas y delgadas, se colocan a la cacerola con un poquito de cebolla y una cucharada de color, vino tinto o vino blanco, y apio, se tapa y se deja hervir lentamente. Poco antes de servirlo se le pone miga de pan rallado para que forme la salsa y se sirve con papas cocidas alrededor.

Riñón molido

Se muele en la máquina un riñón crudo y se fríe en un poco de color con cebolla, perejil y ají. Estando cocido, se sirve con papas cocidas alrededor y debe quedar jugoso.

Riñón sobre tostadas

Se muelen riñoncitos de cordero y se fríen con un poco de cebolla, y se le pone huevo duro, perejil, un poco de caldo y vino blanco para dejar el pino jugoso.

Se fríen en mantequilla, tostadas, formándoles al centro taza, se llenan con el pino y se les espolvorea yema dura rallada.

Riñón con salsa

El riñón debe ser de los grandes y se deja una hora en agua tibia para que blanquee.

Se corta en seguida el riñón en palitos delgados, se

fríe en mantequilla, con cebolla, perejil, un poquito de harina y caldo para que forme la salsa; para el gusto se le pone salsa Perry o mostaza.

Riñones con salsa India

Para dos riñones de ternera chicos, cuatro onzas de callampas frescas, pocillo y medio de caldo, medio pocillo de crema, dos onzas de mantequilla, una cucharada de harina, una narigada de Curry, dos yemas sal y pimienta.

Se prepara el riñón sacándole el hollejo grasa y nervios. Las callampas se ponen a cocer durante una hora más o menos con una cucharada de mantequilla y tres da caldo, se obtiene así, una esencia de callampas que se pasa por cedazo.

Se dora la harina en una cucharada de mantequilla se aclara con el resto del caldo y se deja al fuego casi sin hervir durante media hora.

Se pone en una cacerola el resto de mantequilla y los riñones, se dejan doce a quince minutos para que se doren por todos lados moviéndolos para evitar que se peguen, se les pone sal y pimienta.

En seguida se incorpora la salsa con la esencia de callampas; la crema, el Curry y las yemas, se calienta sin que alcance a hervir.

Riñones de cordero

Ocho riñones de cordero, ochenta gramos de mantequilla; jugo de limón, mostaza, sal y pimienta.

Se limpian los riñones, se parten por el medio, se ponen a la cacerola con cuarenta gramos de mante-

quilla y se dejan cocer durante cinco o seis minutos. se les pone sal, pimienta y se retiran manteniéndolos calientes. En la cacerola que se cocieron los riñones, se le añade el jugo de limón y mostaza, se mezcla y se añade el resto de la mantequilla, se vacia esta salsa sobre los riñones y se sirven acompañados con papas saltadas en mantequilla.

Esta misma preparación sirve para el riñón de ternera o para mollejas.

Riñones

Dos riñones de ternera, cuatro onzas de mantequilla, tres onzas de callampas secas, una onza de harina, pocillo y medio de caldo, un huevo, miga de pan, jugo de limón, vino blanco, sal, pimienta, Cayena y se aclara con caldo.

Se limpian los riñones, se cortan en rebanadas de un centímetro de grueso, se pasan por harina, en seguida por huevo batido y después por miga de pan; se pone una onza de mantequilla en un sartén, se saltan los riñones durante tres o cuatro minutos, se les pone sal y pimienta.

Se derrite el resto de la mantequilla, se le pone perejil picado, un poco de jugo de carne o caldo, el jugo de un limón, sal y pimienta; se calienta sin que hierva y en el último momento se le pone un poquito de vino blanco.

Se sirve poniendo en una fuente caliente el picadillo de callampas, sobre éste los riñones y se cubre con la salsa de mantequilla.

Riñones de cordero

Se limpian los riñoncitos, se parten por mitad, se doran con mantequilla y se colocan sobre tostadas fritas en mantequilla.

En el mismo sartén que se han dorado los riñoncitos se les pone un poquito de harina, estando dorada se aclara con jugo de carne y un poquito de jerez para el gusto, mantequilla, sal y perejil.

Se cubren los riñoncitos con esta salsa y se sirven.

Hígado de ternera

Se corta un hígado de ternera en tajadas delgadas, se aliñan con sal, limón y se saltan en mantequilla.

Estando dorado por un lado, se vuelve al otro, se le añade, pimienta, perejil, una pizca de harina, mantequilla, vino blanco, cebolla menuda. Se deja hervir lentamente y se sirve con papas fritas.

Bofe con arroz

Se cuece un bofe de cordero sin la pana se pica y se fríe en un poco de color con cebolla y perejil, se pica muy fino zapallo, papa y toda verdura, arvejas, arroz, se le añade agua o caldo y se deja hervir lentamente, se le pone ají, orégano, se aliña con un huevo en el momento de servirlo.

Hígado mechado

Se compra hígado de ternera, se mecha con tiras delgadas de tocino; se dora en mantequilla y un po-

quito de aceite, se le pone cebolla picada fina, perejil, un poco de limón.

Se le espolvorea miga de pan y se pone al horno con pedazos de mantequilla.

Hígado en forma de beefteak

Se corta el hígado en tajadas de regular grueso, se les pone sal, limón, pimienta y cebolla picada muy fina. Se doran a la cacerola con un poco de aceite, se tapan y se dejan cocer lentamente.

Se sirven con pebre de zapallo o pebre dorado de papa con mantequilla y nata.

Sangre de cordero

Se reserva un poco de la sangre del cordero recién muerto y se le pone un poquito de sal para que se endurezca.

Se corta cebolla en pluma, se fríe en un poco de color con perejil y ají, se le añade la sangre deshaciéndola con la cuchara, se fríe dejándola bien cocida, se le pone orégano. La sangre se debe guisar cruda, si la cuecen se endurece y se debe preparar faltando poco para servirla.

Se sirve con papas al rededor.

Sangre de pavo

Se degüella un pavo, se recoge la sangre. Se pica cebolla, se fríe en un poco de color con perejil, orégano seco, ají, se le añade un poco de grasa del mismo pa-

vo bien picada (la grasa se puede sacar del contre) se deshace la sangre con la cuchara y se incorpora con la cebolla, se fríe bien y se sirve con papas al rededor.

Guatitas con salsa crema

Se compran guatitas de las de cordero, se cuecen y se cortan en forma de tallarines, se fríen en mantequilla con cebolla, perejil, un poco de harina y leche para formar salsa de regular espeso; se le añade nata y dos o tres yemas. Se vacia en pastelera, se cubre con miga rallada y pedazos de mantequilla y se pone al horno.

Guatitas con leche vinagre

Se deja avinagrar una taza de leche, estando cortada se pasa por cedazo, se calienta poniéndole ají, perejil, dos o tres yemas para espesar la salsa.

Las guatitas se cortan como tallarines y se fríen en mantequilla con un poco de cebolla, se mezclan con la salsa y se sirven con papas fritas al rededor.

Guatitas en fricasé

Las guatitas cocidas se muelen a máquina o se pican muy finas, se fríen en mantequilla con un poquito de cebolla, perejil, se le pone miga de pan y papas fritas cortadas muy finas.

En el momento de servir las se le incorporan uno o dos huevos, según la cantidad.

Guatitas con tomate

Se cuecen y se cortan como tallarines, se fríen en mantequilla, con cebolla, perejil, ají, tomate y maíz picado; se hierva lentamente y se sirve con papas cocidas al rededor.

Guatitas con nogada

Se pican las guatitas muy finas, se saltan en mantequilla y se les pone salsa de nuez preparada en leche y miga de pan remojado.

Guatitas con ají

Se cuecen dos o tres pimentones, se les raspa la comida y se pasa por cedazo con miga de pan remojado en agua; se fríe en mantequilla y se aclara poco a poco con caldo.

Se mezclan las guatitas y se sirven con papas fritas.

Guatitas

Se muelen a máquina las guatitas, se fríen en mantequilla, con cebolla y perejil, pimienta y ají; en el momento de servir las se les pone una o dos claras batidas y papas cocidas al rededor.

Guatitas rebozadas

Las guatitas se pican muy finas, se fríen en mantequilla con cebolla y perejil, se les pone miga de pan, una o dos yemas quedando la pasta espesa.

Se fríe por cucharadas pasándolas por batido de rebozo.

Guatitas con ají

Una o dos cucharadas de color cargada de ají se fríe un poco de cebolla y un poco de harina, se aclara con caldo quedando la salsa espesa, se mezclan las guatitas y al momento se servir las se aliñan con huevo.

El orégano es muy conveniente para todos estos guisos, pero debe ser del orégano seco.

Esta misma salsa si se quiere variar, se prepara con miga de pan en vez de harina.

Guatitas con nata

Se muelen las guatitas a máquina, se fríen en mantequilla con un poquito de cebolla, nata, una o dos yemas de huevo.

Pasteles de guatitas

Se pican las guatitas y se fríen en mantequilla con un poco de cebolla y perejil.

Se forma salsa de regular espeso con harina frita en mantequilla, se le pone orégano, un poco de vinagre y todo el caldo necesario.

Se arregla en la fuente poniendo capa de guatitas por

capa de huevo duro en tajadas, queso parmesano rallado y miga de pan rallado. Se pone un momento al horno.

Guatitas con arroz

Las guatitas cocidas, se parten en pedazos de regular tamaño; se fríe en color cebolla, se le añade papa, zapallo tierno, porotitos, todo picado fino, arvejas, puntas de espárragos, arroz, ají. Se cuece todo esto lentamente añadiéndole un poco de caldo.

Si se quieren caldudas se les pone más caldo al servir las, se aliñan con un huevo.

Guatitas con crema de zapallo

La crema de zapallo se prepara como sigue: se cuece un pedazo de zapallo, se deshace y se fríe en una cucharada grande de mantequilla con un poquito de cebolla y media cucharada de harina, se aclara sin dejar de revolver con leche y caldo quedando la salsa de regular espeso. Las guatitas se cortan como tallarines.

Patatas con salsa de ají

La salsa de ají se prepara con ají y pimentón con el que se usa para hacer la color.

Se echa en caldo una o dos cucharadas de este ají, se cuele y se forma la salsa con harina o miga de pan frita en aceite o en color, y se unen las patitas partidas.

Patitas con nogada y salsa crema

Se parten las patitas en pedazos de regular tamaño, se fríen en mantequilla y se mezclan con nuez tierna

molida, huevo duro y se cubre con salsa crema con nata y queso.

Patitas con ají

Se pican patitas de cordero, se le pone bastante ají, huevo duro, perejil, tomate y queso fresco.

Patitas frías

Se cuecen patitas y se parten en pedazos, estando calientes, se aliñan con sal, limón, ají y huevo duro, se amoldan cubriéndolas con un poco del caldo en que se cocieron.

Estando cuajadas se sirven sobre ensalada muy fina de lechuga.

Salpicón de patas

Se cuecen una o dos patas de ternera, estando cocidas se pican en pedazos de regular tamaño, se aliñan con sal, ají, cebolla en pluma amortiguada, huevo duro, aceite y limón. Al rededor se arregla ensalada de lechuga picada muy fina.

Patitas rebozadas

Se cuecen patitas de cordero, se parten en seguida en pedacitos chicos, se aliñan con sal, limón, perejil y se dejan enfriar.

Se prepara el batido para rebozar, que es de harina,

leche, yemas de huevo y las claras bien batidas que se mezclan en el momento de freír. Se mezcla el batido con las patitas por cucharadas y se fríe.

En el momento de servir las se les pone salsa crema con un poquito de azúcar.

Patatas con salsa de ají

Las patitas cocidas, se parten en pedazos de regular tamaño; se fríen en mantequilla con un poco de cebolla, perejil, ají, pimienta.

Se le añade salsa de ají preparada con ají pimentón molido, que se remoja en caldo y se pasa por el colador en el momento de formar la salsa con harina o con miga de pan rallado mantequilla o color.

Patitas con nogada

Se fríen las patitas como las anteriores en mantequilla y un poquito de aceite y se le pone la salsa que se quiera, la salsa de nuez preparada en caldo, moliendo la nuez con miga de pan remojado en agua.

La salsa amarilla preparada en caldo con mantequilla, un poco de harina, yemas de huevo, perejil, limón.

Pastel de patitas

Las patitas cocidas, se parten en pedazos y se fríen en mantequilla con perejil, sal y un poquito de caldo para dejarlo jugoso.

Se arregla en pastelera poniendo las patitas, en se-

guida, tajadas de huevo duro, queso rallado, ají; se repite la misma operación dos veces.

Se rocía la última capa con caldo y se pone al horno un momento.

Patas de chanco con salsa

Las patas cocidas, se parten por mitad o bien se les saca toda la parte comible; se ponen a la cacerola con mantequilla, ají, un poquito de cebolla, pan rallado, un poco de caldo para que forme la salsa, orégano, huevo duro.

Patas con miga frita

Las patas cocidas se saltan en mantequilla, se les pone ají y dos o tres huevos mezclados con nata, se revuelve todo quedando el huevo cocido.

Se tapa con miga deshecha frita en mantequilla.

Patas de chanco en pastel

Las patas indicadas anteriormente son de chanco de las que se venden en salitre.

Después de partidas se colocan a la cacerola con mantequilla, queso rallado, orégano, ají.

Se mezclan tres o cuatro huevos en una taza de leche, se aliña con sal, perejil, un pedazo de mantequilla, se mezclan las patas y se colocan al horno en una pastelera.

Patitas fritas de cordero

Se cuecen las patas, se les quita los huesos y se cortan en pedacitos chicos, se le pone sal, limón, pimien-

ta, perejil, un poco de aceite; se deja en este aliño dos horas o más.

Se corta en trocitos y se pasa por un batido de harina, yemas, un poco de leche y las claras batidas por separado. Se fríen en grasa muy caliente y se sirven con perejil frito.

Patas de chancho

Las patas se venden cocidas, preparadas en salitre.

Se parten por mitad, se pasan por huevo y se apañan con miga rallada y cernida.

Se colocan en la asadera al horno, poniendo en cada una un pedazo de mantequilla.

Patas de chancho rebozadas

Las patas cocidas como las anteriores, se parten por mitad, se rebozan y se fríen (véase rebozo). Se sirven con pebre o arroz graneado.

Chorizos con pan frito

Se compran chorizos de los chicos con ají, se pican crudos y se colocan sobre tostadas de pan frito. Se incorporan cuatro o cinco huevos con un poco de nata o leche y se vacía sobre los chorizos y se pone al horno.

Fricasé con chorizos

Se pican chorizos crudos, se fríen y estando dorados se les pone miga de pan desmenuzado y papa frita cortada muy fina.

Se mezclan dos huevos en el momento de servirlo y se revuelve seguido para que el huevo no se endurezca.

Fricasé de bofe

Se cuece un bofe y se pica menudo, se fríe en un poco de color con cebolla picada menuda, ají, perejil, se le añade miga de pan desmenuzado, papa frita picada muy fina, uno o dos huevos en el momento de servirlo.

Pastel de bofe

Se pica el bofe y se fríe con un poco de mantequilla y cebolla, se arregla en la fuente sobre tostadas fritas en mantequilla y se cubre con un poco de leche unida con sal, perejil, dos huevos incorporados.

Fritos de bofe

El bofe cocido se muele, se fríe en mantequilla con un poco de cebolla, se le añade miga de pan remojada en leche, perejil, pimienta y sal.

Se forma el batido para rebozo y se fríe por cucharadas, envolviendo el pino en el batido.

Sesos amoldados

Se decora el fondo de un molde liso, con jalea de colores blanco y rosado. Estando la jalea cuajada se le pone verduras aliñadas, como ser arvejas, porotitos, puntas de espárragos, zanahoria y apio, todo cortado

muy fino, se tapa con jalea quedando las verduras encerradas.

Se corta el seso en tajadas delgadas, se arregla en el molde y se cubre con mayonesa, formando dos capas en la misma forma y se cubre con jalea.

Sesos amoldados

Se necesitan moldes chicos y lisos, se decoran con jalea de colores o huevo duro picado, se le pone un poco más de jalea para encerrar la decoración. El seso se parte en pedacitos, se aliña con pimienta, limón, un poquito de aceite y se cubre con mayonesa aliñada con crema, mostaza, una o dos hojas de colapiz disueltas en un poquito de leche o caldo. Se sirve sobre arvejas o lechuga picada muy fina.

Sesos apanados

Se cuece una cabeza de sesos y se parte en tajadas delgadas; se rellenan juntando dos pedazos con el pino siguiente:

Se fríe en mantequilla cebolla picada menuda, se le añade huevo duro, perejil, nata.

Se pasan por huevo, se apanan y se fríen.

Salpicón de sesos

El seso cocido se parte en pedacitos, se les pone sal, limón, aceite, pimienta, huevo duro y tomate.

Se sirve con arvejas y huevos duros partidos por mitad decorados con perejil picado muy fino. El seso se cubre con mayonesa.

Sesos fríos

Se corta el seso en tajadas, se rellena con huevo duro picado con perejil, aliñado con limón, aceite, mostaza; se juntan dos pedazos y se barnizan con mayonesa.

Sesos fríos

Se cuece el seso y se parte en pedacitos, se aliñan con sal, pimienta, perejil, limón, se mezcla con mayonesa sazónada con mostaza, escabeche picado, huevo duro, estragón.

Se sirve en tacitas especiales.

Si se quiere hacer cundir la salsa se le pone la clara picada.

Sesos rellenos

Se corta el seso en tajadas delgadas, se rellenan con pino de nata hecho con huevo duro, perejil, estragón; la nata debe ser gruesa, si es posible que sea del día antes.

Se colocan en pastelera con miga de pan rallado y pedazos de mantequilla, se pone al horno y se sirve con verdura.

Sesos amoldados

Se corta el seso en tajadas delgadas, se rellenan con crema de palta y se cubren con mayonesa. La crema de palta es como sigue; se pasa por cedazo palta, se sazona y se mezcla con nata o con crema.

Sesos con nata

Se corta el seso en tajadas, se le extiende la pasta siguiente: se fríe en mantequilla, miga de pan remojada en leche, se le pone sal, perejil, un huevo duro, se aclara con leche y caldo, se cubren con nata y se ponen al horno.

Sesos a la jardinera

El seso cocido se arregla en el azafate cortado en tajadas, con verduras al rededor y se cubren con salsa tártara.

Sesos

Se cuece el seso y se pica, se fríe en mantequilla con un poquito de cebolla, se le añade miga de pan rallado, huevo duro picado, perejil y un poquito de caldo para dejarlo jugoso, se aliña con una yema y se vacia en conchitas (especiales o bien en pastelera) se le espolvorea miga rallada y pedacitos de mantequilla.

Sesos sobre tostada

Se corta el seso en tajadas, se saltan en mantequilla con perejil y limón; se coloca en seguida sobre tostadas de pan frito y se le espolvorea lluvia de huevo.

Sesos en tajadas de pan

Se cortan tostadas de pan de leche como para sandwiches, se les extiende mantequilla, se coloca una taja-

da de queso muy fina, y una tajada de seso, se tapa con otra tostada con mantequilla; se sumergen en leche y se frien en grasa muy caliente.

Sesos en concha

Se prepara salsa espesa con mantequilla, harina y leche, se mezcla el seso picado con dos o tres yemas, un huevo picado, una clara bien batida. Se vacia en conchitas y se pone al horno.

Sesos con tallarines

Se cuecen tallarines, se ponen a la cacerola con mantequilla, queso, perejil. Se arreglan en pastelera poniéndole capa de tallarines, capa de sesos saltados a la cacerola con callampas; a la última capa de tallarines, se le pone queso y mantequilla.

Sesos en pastel

Se cortan tajadas redondas de papa cocida, se arreglan en pastelera, se les pone mantequilla derretida con perejil y limón, en seguida capa de sesos, capa de queso fresco, nata y huevo duro, se tapa con nata y se le espolvorea queso.

Sesos con salsa amarilla

Se prepara salsa amarilla con mantequilla, un poco de harina, caldo, yemas de huevo, sal, pimienta, limón.

El seso se corta en tajadas y se sirve con papas fritas al rededor.

Pernil de chancho con puré de acelgas

Se coloca en la cacerola un pernil de chancho cocido, se cubre con salsa de ají y se sirve con puré de acelgas que se prepara como sigue:

Se cuecen las espinacas o las acelgas, se estrujan bien quitándole toda el agua y se pasan por cedazo.

Se hierva más o menos una taza de leche con miga de pan hasta dejarla espesa, se añade el puré de espinacas un buen pedazo de mantequilla, se le pone sal y pimienta.

Patatas de chancho, maitre d'hotel

Patatas de chancho cocidas, se parten en pedazos, se ponen al horno para que se calienten. Se prepara mantequilla negra, con limón y sal; se cubren las patatas, se les pone bastante huevo duro picado menudo.

Se sirve con arroz graneado o pebre.

Carne de chancho en adobo

Lomo de chancho o un pedazo de filete, se pone en vinagre con sal, ají, orégano seco, comino, se deja así uno o dos días.

Se saca y se parte en pedazos chicos de regular tamaño, se dora a la cacerola, se le añade papa frita cortada en palitos delgados, huevo duro en tajadas.

Si se quiere se le ponen chorizos chicos enteros.

Malaya asada

Se elige una malaya que sea de vaca o de novillo, se deja un día en salmuera, en la noche se deja exten-

dida con un poco de aceite; se cuece al día siguiente con un poco de caldo, estando cocida, se le pone harina tostada y se coloca al horno.

Si la malaya es de buey no sirve es perder plata; sólo se puede usar para fiambre.

Masa de hoja

El sistema más fácil para hacer la masa.

Vol-au-vent

Se coloca una libra de harina, se forma en el centro un hoyo, se ponen dos yemas, un poquito de sal, un vaso de agua fría en el verano y tibia en el invierno.

Se incorpora poco a poco mezclando la yema y el agua; estando todo incorporado se forma una bola, se tapa con un paño y se deja reposar media hora espolvoreando la mesa y la masa con harina.

Se uslereá en seguida dándole más largo que ancho, se le coloca media libra de mantequilla en pedacitos para toda la masa.

Se doblan en dos cuidando que junten bien las orillas, se uslereá hasta dejarla de un dedo de grueso, se dobla otra vez para el mismo lado juntando bien las orillas y se le da otro doblez en el sentido contrario al doblez anterior teniendo siempre cuidado que las orillas junten bien.

Se repite la misma operación y entre cada doblez se dejan pasar cinco minutos.

Se tiene el horno listo y se corta la masa según lo que se quiera hacer.

Si la masa se hace con dos libras de harina y una de mantequilla, se le darán doble cantidad de vueltas.

Se usará para pastelitos o vol-au-vent.

Vol-au-vent de pollo

Se prepara un pollo con salsa crema y champignones; al pollo conviene más sacarle los huesos, se forma el vol-au-vent se pone al horno y se sirve con el pollo.

Vol-au-vent relleno

Se forman albóndigas chicas de ave, se une con pedazos de mollejas, sesos y criadillas; todo esto se salta en mantequilla y se mezcla salsa de mantequilla dorada con vino blanco y jugo.

El vol-au-vent se puede variar rellenándole como se quiera teniendo el pino ya sea ave o verduras, salsa de harina dorada con mantequilla, vino o salsa Perry o bien leche crema.

Vol-au-vent con tallarines

Los tallarines se cortan muy finos, se cuecen y se unen a la salsa crema siguiente:

Se calienta medio litro de crema, se espesa con dos o tres yemas de huevo, quedando la salsa clara. Se mezclan tallarines, calculando pocos para dejarlos cremosos.

Se pone al horno, poniéndole encima queso parmesano y mantequilla.

Vol-au-vent con crema y jugo

Se preparan los tallarines anteriores con crema de huevo. Se rellena el vol-au-vent y se cubre con jugo

preparado como el de los tallarines. El vol-au-vent se rellena con la masa cocida.

Masa para empanaditas o para figurar moldes

Doscientos cincuenta gramos de harina, salmuera la necesaria para formar una masa que no se pegue en la mano; se forma un bolo, se extiende de cuatro centímetros de grueso, se le pone al centro ciento cincuenta gramos de mantequilla, se doblan las cuatro puntas sobre el centro para encerrar bien la mantequilla y formar un cuadrado.

Se uslereá y se dobla por seis veces procurando que sea siempre para el mismo lado y se deja reposar entre cada vuelta diez minutos.

Masa para empanaditas

Media libra de harina, tres yemas, un poco de mantequilla o de grasa, salmuera; se soba y se forman empanaditas.

Pastel de carne amoldado

Media libra de harina, un poco de agua, dos cucharadas chicas de aceite, cuatro onzas de mantequilla, dos yemas, un poco de sal.

Se mezcla todo bien y se forma una masa firme, si le faltara harina se le añade poco a poco más.

Se uslereá la masa delgada y se figura un molde liso untado con mantequilla, se rellena con el pino que se quiera y se pone al horno. Se forma una tapa de la misma masa y se pone al horno aparte del molde.

Pastel amoldado

Se prepara la masa anterior, y se figura el molde según lo indicado y se llena con la pasta siguiente:

Lomo de chanco y un pedazo de asiento picana se muelen a máquina con un pedazo de tocino y miga de pan remojada, sal, limón, perejil, dos yemas, salsa Perry, se mezcla todo bien y se vacia en el molde poniéndose al horno caliente.

ENSALADAS

Ensalada fina

Sardinas en aceite se les quita el espinazo y las espinas, se parten en pedacitos largos y finos, se juntan con berros y la parte más fina de la lechuga, se le añade alcaparras y la salsa que sigue:

Dos o tres yemas duras se deshacen bien y se les pone mostaza inglesa, pimienta y poco a poco se mezclan tres cucharadas de aceite, ají Cayena y jugo de limón.

Se incorpora todo bien y se sirve con tajadas de limón.

Ensalada de palta

Se pela la palta y se corta en tajadas de un dedo de grueso, se le pone sal, limón, un huevo duro, aceite.

Si se quiere variar se aliña con crema o con mayonesa.

Ensalada buena

Se pica un poco de lechuga de la parte más tierna, apio cocido cortado en palitos, huevo duro, nuez picada tierna.

Se aliña todo junto si se quiere con crema o con mayonesa bien sazonada.

Ensalada con cebolla

Se corta la cebolla en pluma, se le pone bastante ají verde, pedazos de tomate, pimienta y huevo duro en tajadas, se aliña con sal, aceite, limón.

Ensalada de tomate

Se corta el tomate en tajadas, botándole las pepas; sobre cada tajada se le extiende cebolla muy fina, aliñada con ají, pimienta, perejil, aceite y vinagre.

Ensalada de coliflor

Se cortan ramitas de coliflor, se ponen a cocer en agua hirviendo con un poquito de bicarbonato o migas de pan.

Estando cocidas se sacan y se pasan por agua fría, se aliñan con aceite, limón.

Se cubren con mayonesa y se adornan con huevo duro

Ensalada amoldada

Se pican porotitos verdes, apio, zanahoria, arvejas tiernas, coliflor.

Se prepara salsa mayonesa, con mostaza, estragón, dos hojas de colapiz disueltas en un poco de caldo, limón, sal.

Se vacia en pastelera que no tenga más de dos dedos de alto y se pone a enfriar.

Se corta en bizcochos cuadrados y se sirve como asientos de entradas ya sea langosta o ave.

Tomates crudos rellenos

Se necesitan tomates redondos; con cuidado se les corta la parte de encima, formando tapa.

Con una cuchara se saca la comida quedando la taza lisa.

Se pica apio tierno, nueces y la comida del tomate.

Se prepara mayonesa se mezclan las verduras y se rellenan las tazas.

Ensalada de pimientos

Se pasan los pimientos por agua hirviendo, se les quita el hollejo y se les forma tapa, sacándoles la comida, se rellenan con ensalada de varios verduras picadas menudas, aliñadas con mayonesa y un poco de jalea.

Se arreglan sobre hojas de lechuga.

Ensalada japonesa

Se cuecen papas en caldo, en seguida se cortan en rajitas finas, estando tibias se sazonan con sal y pimienta, aceite, vinagre blanco, mucho perejil, orégano fresco, berros, todo picado menudo.

Se cuecen choros amarillos, se cortan en pedazos, se incorpora todo bien y se adorna con lechuga fresca.

Ensalada de papa

Se necesita papa blanca y dura, se cuecen con sal, estando cocidas se ponen a enfriar y se cortan en forma de palitos delgados.

Se aliña con mayonesa preparada con mostaza francesa, pimienta y dos hojas de colapiz disuelta en un poco de caldo.

Conviene ponerle mostaza inglesa.

Ensalada macedonia

Se cuecen asientos de alcachofas y se parten en palitos, arvejas, coliflor, porotitos, puntas de espárragos, anchoas, pedazos de langosta, jaivas, camarones, escabeches y claras de huevo picadas. Se incorpora todo esto y se aliña con mayonesa.

Ensalada de aceitunas

Se amortigua cebolla picada fina, perejil y huevo duro, se juntan las aceitunas y se aliñan con aceite, limón y ají.

Ensalada

Se corta apio en palitos muy finos, se cuecen una o dos papas de las blancas, que sean de las duras, se parten en palitos, se le añade nueces picadas, plátanos en tajadas. Se incorpora todo esto y se aliña con mayonesa.

Ensalada verde

Se pelan paltas que sean maduras y sanas, se parten en tajadas de regular grueso, se le pone arvejas, lechuga de la parte más tierna, picada muy fina, huevo duro. Se incorpora todo bien y se aliña con mayonesa verde (véase pág. 41, salsas).

Ensalada

Se cuecen los asientos de alcachofas pasándoles un poco de limón para dejarlos blancos, estando cocidos, se parten en pedacitos largos y se juntan con puntas de espárragos verdes, porotitos, arvejas, una o dos papas de las blancas, picadas muy finas, camarones y champignones.

Se aliña con mayonesa, con mostaza y crema.

Ensalada de pepinos

Se corta el pepino en tajadas delgadas, se amortigua con sal, se le pone crema o nata, perejil, aceite.

Ensalada de pimientos

Se pelan los pimientos y se cortan en palitos finos, se aliñan con sal, ají, huevo duro, perejil, aceite y limón.

Ensalada con nueces

Se pelan nueces tiernas y se unen con apio; el apio se parte en palitos finos y se echa al agua fría para que se encrespe.

Ensalada de berros

Se sacan las hojas a los berros, se echan en agua fría y se lavan un poco, se secan y se aliñan con huevo duro, aceite y limón.

Ensalada de lechuga

Se corta la lechuga muy fina y de la parte más tierna, se le pone huevo duro, aceite, limón, sal, pimienta. Si se aliña con anticipación se amortigua demasiado.

Ensalada turca

Se cuece apio en pedacitos, una o dos zanahorias, porotitos verdes, puntas de espárragos, arvejas de las más finas; se juntan todas y se le añade manzanas picadas, se aliña con mayonesa o con crema.

Ensalada sencilla

Se corta el apio en palitos finos, se cuece y se mezcla con palta cortada en la misma forma; se aliña con aceite, limón, pimienta y huevo duro en tajadas.

Ensalada rusa

Se cuecen verduras aparte, se les añade arvejas tiernas, manzanas picadas, paltas y alcachofas; se aliña con mayonesa unida con crema, y dos o tres hojas de colapiz para que se amolde.

Ensalada de pimientos

Se cortan en palitos finos, se ponen a la cacerola con un poco de aceite y se sancochan. Se aliña con huevo duro, limón, pimienta, ají o bien se deshacen dos yemas duras con crema o con nata.

Ensalada de tallos

El tallo se parte en pedazos de regular tamaño, se cuece y en seguida se pela; se aliña con limón, aceite, huevo duro.

Ensalada turca

Se pelan nueces, cascotes de naranja sin hollejos, tajadas de plátanos, apio en palitos muy finos. Se aliña con mayonesa verde.

Manzana rellena

Se pela la manzana con cuchillo especial, se le saca la parte de adentro formando taza y se rellena con ensalada rusa.

Se barniza la manzana con jalea rosada.

Ensalada de betarraga

Se cuece la betarraga dejándole tallos y hojas para que se ablande luego.

Se cortan estando cocidas en tajadas delgadas y se dejan en vinagre un rato, se aliñan al servirla con aceite, y perejil.

Ensalada de achicoria

Se saca el cogollo a la achicoria, se lava en dos o tres aguas y se seca con un paño, se le pone mostaza, huevo duro, limón, aceite.

Ensalada de apio

Se elige una bonita mata de apio, se le quita las primeras ramas que son duras y huecas. La parte tierna se pela y se parte en pedazos chicos, se echan al agua fría para que se encrespen.

VARIEDAD DE SANDWICHES FRIOS Y CALIENTES

Sandwichs con ají

Se corta el pan en tajadas delgadas y redondas, de regular tamaño.

Se derrite mantequilla, se le pone queso parmesano rallado, se le extiende a cada tostada y se le espolvorea ají Cayena.

Palitos de queso

Cuatro onzas de harina, cuatro de mantequilla y cuatro de queso parmesano rallado, un poco de ají Cayena.

Sandwichs de crema

Se cortan tostadas delgadas de pan de leche, en el centro se le saca un poco de miga formando hueco, que se rellena con crema batida aliñada con sal, pimienta y trufas picadas finas.

Al rededor del hueco se le pone clara picada muy fina y yema de huevo rallada, se arregla un pedazo blanco y el otro amarillo.

Sandwichs de pollo

Se cortan las tostadas delgadas quitándoles la cáscara; se les extiende mayonesa, una capa delgada y en seguida el pollo; la pasta de pollo es la siguiente:

Se muele el pollo a máquina, se aliña con sal, cre-

ma, mostaza, pimienta; se decora el sandwich con trufas picadas y crema o mayonesa.

Sandwichs de aceitunas

Se prepara la tostada como la anterior, se le extiende mayonesa y en seguida la pasta de aceitunas.

La aceituna se muele a máquina, si se pasa por cedazo, se aliña con sal, crema, unas gotas de limón, pimienta. Se decoran con jalea.

Sandwichs de berro

Se bate mantequilla hasta dejarla como crema, se le pone zumo de berros, dejando la crema verdosa, se aliña con sal, limón, pimienta y se extiende sobre tostada delgada de pan de leche sin cáscara.

Estos sandwichs son cubiertos.

Sandwichs de jamón

Se muele el jamón a máquina, se le pone mantequilla, mostaza francesa, se deja la pasta muy sazonada, y si resulta muy seca se humedece con un poco de caldo o de leche, si se le pone crema resulta muy superior.

Se cortan tostadas delgadas de pan francés, se les extiende mantequilla, mostaza y en seguida la pasta.

Si se presentan descubiertos se decoran como se quiera.

Sandwichs de pollo

Se prepara la pasta como la anterior, cambiando el jamón por pollo, se le pone pimienta, unas gotas de limón, mostaza.

Se cortan las tostadas quitándoles la cáscara, se les extiende mantequilla y mostaza y en seguida se les extiende pasta.

Se juntan de a dos tostadas, o, si se quiere, se dejan descubiertos.

Sandwichs de aceitunas

Se bate la mantequilla hasta dejarla cremosa, se le pone mostaza y se le extiende a las tostadas, se cubre con aceitunas picadas muy finas, aliñadas con sal, limón, aceite.

Sandwichs de palta

La palta se pela y se pasa por cedazo, se aliña con sal, pimienta, un poquito de limón y crema.

Al pan cortado delgado sin la cáscara se le extiende mantequilla y palta; si se quiere se dejan descubiertos o bien se presentan tapados.

Sandwichs de berros

Se sacan las hojas de berros y se pican lo más finas posible, se aliñan con sal, limón, un poquito de aceite; se cortan las tostadas delgadas, se les extiende mantequilla y mostaza, se cubren con el berro y con otra tostada con mantequilla.

Sandwichs de lechuga

Se preparan como los anteriores, cambiando el berro por lechuga de la parte más tierna.

Sandwichs de pimentón

Se pelan los pimentones, se cortan tajadas y se colocan sobre tostada con mantequilla y mostaza, se cubren con otra tostada con mantequilla.

Sandwichs de queso

Una taza de leche o dos tazas, se espesa con tres yemas y una cucharadita de harina de maíz, se le pone sal, un poco de mantequilla, pimienta y queso parmesano rallado, ají Cayena. Se cortan tostadas delgadas, se les extiende crema y se espolvorean con queso.

Sandwichs de queso

Un pan de molde, cuatro onzas de mantequilla, cuatro onzas de queso colorado imitación inglés, cuatro yemas, cuarto litro de leche.

Se hierva la leche y se espesa con cuatro yemas muy batidas, revolviéndole seguido para que no se corte y se deja espesa.

Se bate la mantequilla, se le añade el queso rallado y la crema fría, se sigue batiendo.

Se cortan las tostadas y se les extiende la crema preparada y se decora con perejil.

En el verano se pone esta crema en hielo.

Sandwichs de pavo

Se muele carne de pavo, se aliña con sal, bastante mantequilla, pimienta, dos o tres yemas de huevo, un poco de caldo del mismo pavo o crema. Se bate todo junto quedando como crema.

Se cortan las tostadas delgadas, de pan francés, se les extiende pasta y se juntan de a dos.

Si se presentan descubiertos, se decoran con crema o con trufas picadas muy finas.

Sandwichs de pollo con paltas

Se muele el pollo y se mezcla con paltas pasadas, se aliña con sal, mantequilla, crema, sal, pimienta.

Se cortan las tostadas delgadas y se les extiende esta pasta.

Sandwichs de queso y nuez

Se prepara crema con leche, un pedazo de mantequilla, yemas de huevo, harina de maíz, estando bien espesa se le pone queso parmesano rallado y nueces picadas muy finas.

Sandwichs con nuez

Se pelan nueces y se secan un poco al horno, se pican muy finas y se extienden en tostadas untadas con mantequilla.

Si se quiere variar, se bate mantequilla hasta dejarla cremosa, se mezcla nuez picada muy fina, se extiende en las tostadas.

Sandwichs de camarones

Los camarones se muelen a máquina, se les pone sal, ají Cayena, crema batida formando una pasta cremosa.

Sandwichs de langosta

Se prepara la pasta anterior, cambiando los camarones por langosta.

Sandwichs de camarones

Se muelen los camarones a máquina y se pasan por cedazo con mantequilla, formando pasta espesa, se aliña con sal, pimienta, ají Cayena, una yema de huevo crudo, crema batida. Se bate todo junto quedando la pasta cremosa.

Sandwichs de paté-foie

Se prepara la pasta en la misma forma, cambiando los camarones por foie-gras y no ponerle ají.

Sandwichs de hígados

Se cuecen los hígados en un poco de caldo, en seguida se pasan por cedazo y se forma la pasta anterior.

Sandwichs de charqui

El charqui se muele y se fríe en mantequilla, se extiende sobre tostadas calientes doradas a la parrilla.

Sandwichs de sardinas

Se cortan las tostadas redondas, se les extiende mantequilla, mostaza inglesa o francesa y se coloca en cada

tostada una sardina sin espinas o bien sardinas preparadas en pasta.

Sandwichs de huevo

Se cuecen huevos duros, se sacan las yemas y se deshacen con un pedazo de mantequilla, se sazona con sal, limón, pimienta; debe quedar muy cremosa.

Sandwichs calientes

Se compran pastelitos de hoja, especiales de los chicos.

Se les saca la tapita y se rellenan con distintas pastas, de pollo, camarones, salmón, langosta, huevo duro.

Pasta de camarones

Se pone a la cacerola una cucharada grande de mantequilla con una cucharada de las de té colmada de harina, se fríe un momento y se aclara con caldo de ave; se añaden los camarones molidos a máquina quedando una pasta espesa que se aclara con crema, se le pone ají Cayena y unas gotas de limón.

Pasta de salmón

Se compra salmón marca Mariposa, se muele a máquina y se prepara en la misma forma, suprimiéndole el ají.

Pasta de pollo

El pollo cocido se pica o se muele a máquina; se fríe en mantequilla un poco de harina, se aclara con crema y se aliña con sal, limón y pimienta.

Pasta de langosta

Se prepara en la misma forma con langosta fresca añadiéndole el coral pasado en bastante crema.



SEGUNDA PARTE

SEGUNDA PARTE

Entradas.

Cazuela.

Huevos.

Bistec.

Variedad de guisos.

Empanadas.

Frituras o postres.



SEGUNDA PARTE

ENTRADAS PARA ALMUERZO

Pechuga con mayonesa

Se cuece una o dos pechugas con todo aliño, se enfrían y se parten en tajadas delgadas.

Dos o tres huevos duros se pican y se sazonan con un poco de salsa Perry y nata para unir la pasta; se extiende sobre la pechuga una capa gruesa y se cubren con la mayonesa preparada como sigue:

Se bate una yema dura con una yema cruda quedando como espuma, poco a poco se le echa el aceite y se deja muy espesa; se aclara con crema batida, se sirven sobre ensalada de palta.

Perdices con palta

Se pasan por cedazo tres o cuatro páltas, se aliñan con sal, limón, se aclara la pasta con crema y se le añade dos o tres hojas de colapiz disuelto.

Las pechugas de perdiz se ponen a la cacerola con mantequilla, un poquito de aceite, limón, un poco de caldo y unas gotas de salsa Perry.

Estando cocidas, se enfrían y se barnizan con la palta indicada.

Se decora el plato con crema batida formando merengones.

Perdices rellenas

Se sacan las pechugas, se ponen a la cacerola con mantequilla y crema quedando las pechugas cubiertas, se aliñan con pimienta, sal, estragón.

Estando cocidas se ponen a enfriar y se rellenan con una pasta de yema dura, palta y crema; con la crema sobrante se prepara salsa con yemas de huevo muy batidas, una o dos hojas de colapiz, se aliña con moscada, sal, estragón. Cada pechuga se pasa por esta salsa y se ponen en el mármol, estando cuajadas se decoran con lluvia de yemas.

Canutos de masa de hoja

Se forma la masa de hoja, se cortan tiras y se envuelven en canutos de lata y se ponen al horno.

Estando fríos, se rellenan con salpicón de erizos, con choros y pedazos de langosta. Se tapan los extremos con mayonesa.

Para variarlos se pueden rellenas con salpicón de pollo.

Perdices supremas

Se sacan las pechugas, se ponen a la cacerola con mantequilla, vino blanco, estragón y se ponen al horno muy caliente diez minutos tapándolas con papel enmantequillado para que no se doren.

Se pasan en seguida las pechugas por la salsa siguiente y se ponen en el mármol. Uno o dos cucharones de caldo se hierven con un pedazo de mantequilla, sal, pimienta y se espesa con cuatro o cinco yemas muy batidas; estando espesa se le añade una o dos hojas de colapiz, un poco de jerez o de nuez moscada para el gusto.

Se sirven con arvejas.

Pechugas supremas

Se cuecen las pechugas en la forma indicada al horno con vino blanco y mantequilla. Se pasan en seguida las pechugas como las anteriores por la salsa siguiente:

Con las patas y restos de las perdices se forma un poco de caldo que debe quedar muy sustancioso, se le pone vino blanco y mantequilla; se cuele y en seguida se oscurece con caramelo, se le pone jerez o bien moscada, tres o cuatro hojas de colapiz.

Se pasan las pechugas y se ponen en el mármol; se decoran como se quiere.

Huevos envueltos en pasta de pollo

Se muele una pechuga, se aliña con sal, pimienta, nuez moscada y se humedece la pasta con crema quedando consistente.

Se envuelve con esta pasta un huevo duro y se pasa como las pechugas por la salsa anterior. Se sirven con arvejas.

Hace un bonito plato formar de la pasta un nido y se barniza con la salsa; se le pone al centro arvejas o bien la mitad de un huevo duro, decorado.

Pechuga con palta

Se cortan tajadas delgadas de pechuga, se redondean las orillas y se le extiende una capa gruesa de crema de palta que se prepara como sigue:

La palta se pasa por cedazo, se le pone un pedacito de mantequilla y nata, se bate mucho hasta dejar la pasta cremosa, se aliña con sal, pimienta, limón.

Se cubre con mayonesa o con crema batida. Si se cubre con crema se decora con trufas picadas finas.

Pechuga con crema de hígados

Se prepara la pechuga como la anterior y se le extiende la siguiente crema:

Dos o tres hígados se cuecen y se deshacen bien, se pasan por cedazo y se mezcla con un poco de mantequilla y nata; se bate mucho hasta dejar la pasta como crema, se aliña con sal, pimienta, limón y unas gotas de salsa Perry.

La salsa Perry debe ser de la extranjera; la nacional no resulta buena.

Se cubren las pechugas con la salsa siguiente: Una o dos yemas, se deshacen bien, se aliñan con sal, pimienta, limón unas gotas de aceite; se aclara poco a poco con crema batida dejando la salsa consistente.

Huevos sobre galantina

Se compran tajadas de galantina, sea de chanco o de ave que sean cortadas muy finas; se redondean

y se arreglan poniendo al contorno arvejas o alguna ensalada muy fina.

Al centro se coloca la mitad de un huevo duro relleno con mayonesa espesa con ají y crema o con palta aliñada.

Pechugas con crema

Se sacan pechugas de perdiz, se dejan dos horas en agua con sal y en seguida se sazonan y se cuecen a la cacerola con mantequilla, vino blanco, se rocian con caldo y se cuecen al vapor.

Se prepara una pasta de palta con crema, se le extiende a la pechuga una capa gruesa y se cubre con la salsa número 1 de crema con yema de huevo.

Se decora el plato con jalea de colores.

Huevos duros rellenos

Se cuecen huevos, se rellenan con la pasta siguiente:

Se deshace bien la yema, se le pone nata y un pedacito de mantequilla, se bate todo junto hasta dejar la pasta cremosa.

Se cubren con palta y se decoran con jalea.

Huevos en jalea

El huevo se cuece en agua hirviendo fuera de la llama para que no se rompa; con la cuchara se le mueve la clara sobre la yema para dejarlos redondos, se colocan sobre servilleta para que se embeba toda el agua. Se coloca en seguida cada huevo en un molde chico decorado con jalea, trufas y tiras de paltas. El huevo debe quedar encerrado.

Huevos sobre ensalada de arroz

Se cuece arroz graneado, se enfría y se aliña con sal, pimienta, perejil, limón y un poquito de aceite, o bien se humedece con mayonesa. Los huevos duros enteros se arreglan en el plato con arroz alrededor, cubriendo el hueco con mayonesa y se les espolvorea queso parmesano.

Huevos con mayonesa

Se cuecen huevos duros y se parten por mitad, se saca la yema, se rellena con pasta de pollo que se prepara como sigue:

Se muele un pedacito de pechuga cocida, se mezcla con palta y se pasa por cedazo; se aliña con sal, pimienta, limón, un poco de crema o nata colada, se bate la pasta hasta dejarla cremosa. Se rellenan los huevos, se junta o se colocan en moldecitos chicos (especiales), decorados con jalea, se tapan con mayonesa preparada con una o dos hojas de colapiz. Si resultara la mayonesa muy espesa, se aclara con clara batida o con crema.

Se sirven con arvejas o con alguna ensalada fina.

Estos mismos huevos se pueden presentar sobre asiento de alcachofas, partidos y cubiertos con crema y decorados con palta.

Mayonesa con pollo

Se corta una pechuga en palitos, se añade palta cortada en la misma forma y huevo duro, se aliña con sal, pimienta, limón, perejil y se rocía con un poquito de aceite.

Se arregla en la fuente en forma de pirámide y se cubre con mayonesa. Se decora con tiras de paltas, huevo duro y perejil.

Mayonesa de mariscos

Lenguas de erizos, choro en tajadas, langosta, todo junto se aliña con ají Cayena, mostaza, pimienta y se cubre con mayonesa.

Huevos con hígados

Los hígados cocidos se parten en pedacitos chicos, se aliñan con sal y limón.

Se arreglan en el plato poniendo al centro el hígado, alrededor ensalada muy fina de tallos cocidos, y un huevo duro entero sentado en los hígados.

Se baña el huevo con salsa tártara o con crema.

Carne fría

Se cortan tajadas delgadas de filete o de algún fiambre, se le pone alrededor ensalada de lo que se quiera, siendo fina; en el centro se le pone huevo duro picado, aliñado con sal, pimienta, perejil, un poco de nata, ají picante y se tapa con mayonesa o con mostaza.

Huevos con jalea

Se necesitan para estos huevos, moldes especiales, se decoran con jalea y verduras picadas muy finas, como ser perejil o zanahoria.

Se coloca al centro un huevo pasado por agua dán-

dole una forma redonda y esto resulta moviendo la clara sobre la yema y echar el huevo al agua hirviendo fuera de la llama.

Se tapa el huevo con jalea, quedando encerrado.

Huevos fríos

Se forma ensalada rusa con verduras cocidas, picadas muy finas, se destilan y se aliñan con mayonesa preparada con todo aliño, con un poco de crema o nata colada, una o dos hojas de colapiz disuelto en caldo o leche.

Se vacia esta ensalada en un molde liso de un dedo de alto, cuadrado.

Estando cuajada, se corta en bizcochos cuadrados y se coloca en el centro un huevo relleno con crema de camarones o langostas, el marisco que se quiera.

Se decora con crema de palta consistente y sazónada.

Pollo sobre ensalada rusa

Se prepara la ensalada en la forma anterior, se extiende de un dedo de grueso y se cortan los bizcochos.

Se le coloca al centro un picadillo de pollo con huevo duro y pedazos de palta; se aliña con sal, limón y pimienta.

Se decora con crema sazónada espolvoreada con trufas.

Huevos en canastillos

Se prepara una masa muy fina de yemas de huevo con un pedacito de mantequilla batida; se soba y se extiende delgada.

Se untan con mantequilla moldes chicos y lisos, se figuran con la masa y después de cocidos se les pone un arco hecho con la misma masa y se rellenan como se quiera.

Con salpicón de camarones, con huevo duro y palta cubiertos con mayonesa, o bien se rellenan con pollo y se cubren con crema.

Alrededor del canastillo se forma una corona de verduras.

Estos mismos se pueden rellenas con la siguiente preparación:

Se juntan dos o tres mariscos cocidos, se pasan por cedazo con yemas duras, se aliñan con sal, perejil, pimienta y se aclaran un poco con crema batida y se decoran los canastillos con crema y palta.

Huevos con pimentón

Se pelan pimentones de los colorados, se parten en palitos largos muy finos, se sancochan en aceite, se enfrían y se aliñan con limón, ají y pimienta.

Se arregla en los platos, poniendo al centro un huevo duro cortado en cruz y bañado con la salsa picante que es la siguiente:

Se dora una cucharada de mantequilla, se le pone queso parmesano, ají Cayena y una yema cruda deshecha en un poco de caldo para que no se corte.

Alcachofas frías

Se prepara un salpicón muy fino de pollo con palta y huevo duro, se aliña con sal, limón un poco de crema, pimienta.

Se rellenan los asientos, se decoran con crema batida; se le pone a la crema una hoja de colapiz para darle consistencia.

Alcachofas con ostras

Se parten las ostras, se sacan y se aliñan con limón un poco de aceite y huevo duro picado. En cada asiento se colocan dos o tres ostras y se tapan con mayonesa sazónada con salsa Perry, limón y perejil.

Alcachofas con crema de paltas

Se bate la crema hasta espesarla, se le pone bastante palta pasada, se aliña con sal, pimienta, limón. Se rellenan y se decoran con mayonesa con salsa Perry y limón.

Alcachofas frías

Se eligen asientos grandes, se cuecen con un poco de ácido para que queden blancos.

Estando cocidas, se enfrían, se aliñan con sal, limón, se rellenan con pino de pollo con huevo duro y palta.

Se cubren con mayonesa y se decoran con tiras de paltas.

Alcachofas frías

Se cuecen arvejas, porotitos y se pasan por cedazo con dos yemas duras y un pedazo de mantequilla; se sazona con un poquito de aceite, limón, ají Cayena, pimienta.

Se rellenan los asientos y se decoran con huevo duro.

Alcachofas frías

Se prepara salsa espesa de mayonesa hecha con dos yemas duras y una yema cruda; poco a poco se le echa el aceite, se sazona con crema o con nata pasada por cedazo, pimienta, limón, dos o tres hojas de colapiz disuelta.

Se rellenan los asientos cocidos y se decoran, se colocan sobre ensalada muy fina de lechuga, espárragos, huevo duro y porotitos.

Alcachofas

Se prepara salsa blanca espesa con bastante mantequilla, se retira del fuego y se aclara con crema batida, se aliaña con pimienta y trufas picadas muy finas.

Se rellenan los asientos, se sirven sobre salpicón sea de ave o de marisco.

Alcachofas frías

Se pasa por cedazo dos o tres paltas con uno o dos asientos de alcachofas, dos yemas duras, se sazona

con sal, limón, pimienta, mostaza. Se cubren con mayonesa sazónada con salsa Perry y se decoran con tiras de aceitunas y clara de huevo.

Huevos fríos

Se forma una pasta muy fina de jamón París y carne de ternera fiambre; se compran tantas tajadas de jamón como de ternera.

Se muele a máquina, se le pone un poquito de caldo y más o menos una cucharada de chuño.

Se cuecen huevos duros; se envuelve cada uno en esta pasta, dejándolos parejos y la capa muy delgada.

Se pasa cada huevo por clara sin batir y en seguida por miga de pan cernida mezclada con un poquito de harina. Se fríen en grasa muy caliente, y estando fríos a la parte de encima se le pone mayonesa bien sazónada y consistente para que no se corra y una ramita de perejil como adorno.

Estos mismos huevos se pueden presentar partidos por mitad después de apanarlos.

Alcachofas con crema

Se pasan por cedazo camarones, se aliñan con sal, limón, pimienta y se aclara con crema batida. Se rellenan los asientos y se decoran con mayonesa.

Canastillos de naranja

Se parte por mitad la naranja, se raspa bien dejándole la cáscara casi trasparente, se les forma arco

con un palito de perejil y se rellenan con el pino que se quiera.

Se tapan con mayonesa o con crema batida con trufas picadas.

Canastillos con camarones

Se bate crema, se le pone palta pasada a camarones picados.

Se decora el canastillo con jalea rosada.

Canutos de jamón

Se forman canutos o cartuchos de jamón cortado en tajadas muy finas.

Se rellena con palta pasada, aliñada con crema, limón, pimienta y dos yemas duras.

Los dos extremos se tapan con mayonesa, se colocan sobre tostadas de un dedo de alto por dos dedos de ancho.

Estos mismos cartuchos se pueden rellenar con crema batida con trufas o con verduras.

Huevos con centollas

Se cuecen huevos duros, se cortan atravesados, se sacan las yemas y se pasan por el cedazo con centolla, se le añade un poco de mantequilla batida; se forma una pasta bien sazónada, se rellenan los huevos y se colocan sobre tostada untada con mantequilla formándole un hueco para colocar el huevo parado.

Sardinias

Se preparan las sardinias con tomate, huevo duro en tajadas, papa cocida cortada en palitos muy finos, manzana cruda cortada en la misma forma.

Se aliña todo esto con aceite, limón, mostaza al estragón y se incorpora todo bien. Los platos se decoran con tajadas de limón.

Sesos en jalea

Se necesitan moldes lisos, especiales, se bañan con jalea y se decoran con huevo duro, perejil y zanahoria.

El seso cocido se parte en tajadas, se pasa cada tajada por mayonesa y se colocan en los moldes, se tapan con jalea, quedando la tajada de seso enceberrada.

En la misma forma se presenta ave, pescado o marisco; se sirven sobre ensalada.

Huevos con pasta de carne

Se reservan dos o tres tajadas de asado, al día siguiente se muelen y se pasan por cedazo con dos yemas duras, se aliña con sal, limón, pimienta y se humedece la pasta con un poco de jugo del mismo asado y un pòquito de mayonesa.

Se bate mucho hasta dejar la pasta cremosa; se rellenan los huevos y se juntan figurando el huevo entero, se colocan sobre asiento de alcachofas o sobre ensalada muy fina de lechuga o arvejas.

Se cubren los huevos con mayonesa.

Huevos con jalea

Se decora un molde grande y liso de tres dedos de alto con jalea, en seguida se le pone arvejas o alguna ensalada fina y sobre éstos huevos duros cubiertos con mayonesa y se tapan con otra capa de jalea quedando los huevos encerrados. Si se preparan en moldes chicos, el huevo se coloca partido y cubierto con mayonesa.

Huevos con foie-gras

El foie-gras se pasa por cedazo, se le pone un poco de crema o de mantequilla, una o dos yemas crudas; se bate todo junto hasta dejarlo como espuma.

Se rellenan con esta pasta huevos duros y se cubren con la salsa siguiente:

Una o dos yemas se deshacen bien, se aliñan con sal, pimienta, limón y se aclara poco a poco con crema batida.

Se sirven sobre ensalada de palta.

Entrada sencilla

La pechuga o restos de pollo se pone a la cacerola con sal, limón, pimienta una cucharada de aceite, zanahoria, apio, una hojita de cebolla y un poco de caldo para que se cueza al vapor.

Estando cocida se muele o se pica muy fina, se sazona y se humedece con un poco del mismo caldo; la zanahoria, apio y la hojita de cebolla se pasa por el colador con el poco de caldo. Se arregla la pasta en los platos, poniendo en cada uno lo necesario, dán-

dole forma redonda o larga; en el centro se coloca la mitad de un huevo duro y se cubre con mayonesa; se decora con lechuga. Esta misma pasta se puede hacer de jamón París con carne de ternera.

Huevo fríos con pimentón

Se pelan pimentones maduros, se parten muy finos en palitos largos y delgados, se sancochan en una o dos cucharadas de aceite, se enfrían y se aliñan con sal, limón y pimienta.

Se sirven con huevo duro bañados con salsa picante que se prepara como sigue:

Se dora una cucharada de mantequilla, se le pone queso parmesano, ají Cayena y una yema deshecha en un poco de caldo para que no se corte.

Huevos con pasta de sardinas

Se limpian las sardinas que deben ser de las finas, en conserva, se pasan por cedazo y se aliñan con limón, perejil, y si es necesario, se humedece la pasta con crema.

Se rellenan los huevos y se cubren con mayonesa. A falta de crema se puede usar la nata colada.

Entrada sencilla

Se cuecen arvejas, habas, un pedacito de cebolla, uno o dos asientos de alcachofas; se pasan en seguida por cedazo y se aliña con sal, limón, pimienta.

Se arregla el plato poniendo una cucharada de la pasta, en el centro se coloca un huevo duro partido por mitad y se cubre con mayonesa. La mayonesa debe quedar consistente y con todo aliño.

Huevos duros

Se cuecen huevos duros, estando fríos se parten por mitad, se saca la yema y se rellena con pasta de pollo o de jamón, se figura el huevo y se montan en la pasta siguiente:

Se deshacen bien las yemas, se les pone un poquito de mantequilla y se bate hasta dejar la pasta espumosa, se sazona con sal, pimienta y limón.

Se arregla en los platos poniendo una cucharada de la pasta, en el centro se coloca la mitad del huevo o se cubre con jalea.

Arroz con marisco

Se cuece arroz, se aliña estando frío con sal, limón, un poco de aceite, un huevo duro picado con perejil.

Se arregla en el plato poniendo una cucharada de arroz, en el centro se le forma un hueco y se colocan dos o tres lenguas de erizos sazonadas.

Se decoran con yema rallada.

Se puede variar, poniendo el marisco que se quiera, teniendo por base la ensalada de arroz.

Huevos sobre ensalada de alcachofas

Se prepara la ensalada de alcachofas, picada muy fina con pedazos de paltas y huevo duro; se aliña con sal, limón, aceite. Se coloca el huevo entero en el plato y alrededor se le pone la ensalada y se cubre con la salsa número 1 que se prepara con yema dura deshecha con crema.

Huevos con caviares

Huevos duros, se parten por mitad y se rellenan con caviares, se cubren con la salsa número 1 que se prepara con yemas duras, una o dos, se aliña con limón, ají Cayena, sal, pimienta y se aclara con crema.

Huevos sobre asientos de alcachofas

Se cuecen los asientos pasándoles un poco de limón para dejarlos blancos, se rellenan con arvejas o con ensalada de alcachofas picadas fina. Se cuecen huevos entre duros y claros, se pelan y se colocan en el centro de la alcachofa, se bañan con mayonesa.

Huevos sobre ensalada rusa

La ensalada se prepara con verduras cocidas, picadas muy finas, apio, arvejas, porotitos, zanahoria, alcachofas; se destilan y se aliñan con mayonesa preparada con todo aliño, crema dos o tres hojas de colapiz disueltas en leche o en caldo.

Se mezclan las verduras y se extienden en pastelera quedando la ensalada de un dedo de alto. Estando cuajada se corta en bizcochos y se colocan los huevos. Los huevos se pasan por agua o por leche hirviendo, se dejan claros y para dejarlos todos iguales se cortan con molde.

Se cubren con crema, con palta o crema sola, batida, aliñada con sal, pimienta.

Alcachofas con huevo

Se limpian los asientos y se cuecen pasándoles un poco de ácido para dejarlos blancos. Se coloca en la parte del centro mayonesa espesa, se sienta un huevo duro, cortándole un poco de abajo, y a cada uno se le pone una ramita de perejil.

Se saca la comida de las hojas, se mezcla con arvejas finas y un huevo duro picado, se aliña con sal, limón y se arregla en el plato al contorno del asiento de alcachofa.

Huevo fríos

Se prepara jalea en caldo, se llena un molde redondo y liso de dos dedos de alto y se pone a enfriar.

Se pasan huevos frescos por agua hirviendo y se dejan entre duros y claros, se colocan en un cedazo y se les redondea el borde quedando todos parejos. Sobre la jalea fuera del molde se pone una capa de mouse de foie-gras y se colocan los huevos fríos y se decoran con jalea.

Tostadas con palta

Se cortan tostadas de pan francés de un dedo de grueso, se le extiende mantequilla y un poco de mostaza.

Una cucharadita de mantequilla se bate hasta dejarla espumosa, se le añade palta pasada por el cedazo y se le aliña con pimienta, un poco de limón y sal.

Se extiende sobre la tostada una capa gruesa y se decoran con tiras de clara o con lluvia de yema.

Palitos de queso

Se forma la masa con media libra de harina, cuatro onzas de queso parmesano rallado, dos onzas de mantequilla, ají Cayena, se cortan palitos y se ponen al horno.

Galletas con queso

Se forma la misma masa, se cortan galletas y se ponen al horno; se forma salsa espesa con mantequilla, leche, harina de maíz y cuatro yemas.

Alrededor de la galleta se forma una corona con esta salsa y se espolvorea con queso y el hueco del centro se llena con queso.

Entrada parisién

Se muelen restos de carne cocida o de carne del asado, o bien pescado o jamón.

Se cuece papa y cebolla picada fina, se junta todo, se aliña con sal, limón, huevo duro.

Se arregla en budinera untada con aceite y se pone en prensa.

Se sirve con mayonesa o con salsa tártara.

Filete frío con salsa tártara

Se prepara el filete el día antes al horno con toda verdura; se cortan tajadas delgadas y se sirve con salsa tártara o con salsa picante que se prepara como sigue:

Se cuecen tres o cuatro pimentones de los colorados, se pasan por cedazo y se aliña con sal, ají Cayena, aceite y limón.

Tostadas con paltas

Se cortan tostadas de un dedo de grueso de pan francés, se le extiende mantequilla y un poco de mostaza.

Se bate una cucharadita de mantequilla hasta formar crema, se le añade la palta pasada, se aliña con sal, pimienta, un poco de limón.

Se arregla la palta al contorno de la tostada, en el centro pollo picado, con huevo duro, ají, pimienta, limón y un poco de aceite.

Tostadas con lechuga

Se cortan las tostadas como las anteriores, se arreglan al contorno lechuga picada muy fina y de la parte más tierna, se aliña con limón, aceite, huevo duro, al centro se pone pino de pollo como el anterior o el marisco que se quiera.

Malaya con ensalada de cebolla

Se cortan tajadas de malaya fiambre, se arreglan en el plato poniendo sobre cada tajada ensalada de cebolla.

La cebolla se corta muy fina, se amortigua lavándola una o dos veces con agua caliente, en seguida se aliña con sal, limón, ají Cayena, huevo duro, perejil y aceite.

Tostadas

Se cortan tostadas de pan francés, se les extiende mantequilla, la necesaria para que pase la tostada, se pone un momento al horno, se les extiende en seguida pasta de jamón y se decora con huevo,

O bien se extiende palta pasada aliñada con sal, limón y se decora con anchoas o bien con ostras frescas.

Malaya con ensalada de tomate

Se pela el tomate y se pica con ají verde, se aliña con huevo duro, cebolla picada fina, aceite y perejil.

Se cortan tajadas de malaya y se decoran con esta ensalada.

Toda carne fiambre se presenta con variedad de salsas o ensaladas.

CAZUELA DE AVE

Se necesita para una buena cazuela que la gallina sea gorda y sana.

Se despresa y se cuece calculando el agua suficiente para el caldo, se despuma y se hierve hasta que las presas ablanden.

Se retiran las presas del caldo y se fríen en una o dos cucharadas de grasa, se añaden las papas, zanahoria, porotitos, arvejas, sal, ají, pimienta entera, comino; el arroz y el zapallo conviene echárselo a última hora para que no se deshaga y el caldo se debe echar siempre colado.

Se le da primeramente un hervor fuerte, se retira de la llama y se deja que hierva lentamente.

Se aliña con yema de huevo y perejil.

La papa para la cazuela debe ser de la papa blanca, no conviene la amarilla, tiene el inconveniente que se deshace mucho.

Cazuela de vaca

La carne para la cazuela debe ser costillas gordas

y carnudas o bien estomaguillo de la parte más gruesa.

Estando cocida, se sacan las presas y se fríen en una o dos cucharadas de grasa o de color, se le añade las papas, arvejas, zapallo, porotitos y se deja hervir lentamente más o menos una hora uniéndole el caldo colado.

El arroz y el zapallo es más conveniente ponérsele a última hora más o menos media hora antes, para que no se deshaga. Se aliña el caldo en la sopera con una yema, perejil picado muy fino.

Cazuela de cordero

Se compra espinazo y se prepara en la misma forma que la cazuela anterior.

Ajiaco

Se pone a asar un pedazo de filete o de lomo, se corta en tajadas delgadas y en seguida se reduce a pedazos de un dedo de grueso por tres de largo.

Se cuecen papas, se muelen y se pasan por cedazo.

Se fríe en un poco de color cebolla menuda, se añade la papa y se aclara con el caldo necesario dejándolo de regular espeso.

Se le pone ají, orégano y todo el jugo que exprimíó la carne.

La carne se une al caldo momentos antes de servirlo y se aliña con huevo duro y perejil, ambas cosas muy picadas.

Ajiaco de locos

Se prepara en la misma forma cambiando la carne por locos.

En día de ayuno se prepara en vez de ser en caldo, en agua hervida con verduras.

Caldillo con aceite

Se corta cebolla en pluma y se pone a la cacerola con un poco de aceite, se le añade papas, todo el caldo necesario y huevo duro en tajadas.

Caldillo de erizos

Se saltan los erizos en un poco de aceite, se les pone ají, pimienta, huevo duro y todo el caldo necesario.

Caldillo de locos

Se cuecen los locos y se parten en tajadas con huevo duro y perejil, se saltan en un poco de color y se les pone el caldo necesario.

Carbonada clara

Carne cruda, posta negra, se corta en pedacitos chicos y se fríe en un poco de color, se añaden cuatro o cinco cucharones de agua y se hierve hasta ablandar bien la carne.

Se saca la carne y se fríe en un poco de color con cebolla menuda, se pican las papas, zapallo, porotitos, arvejas, se unen a la carne, el arroz, ají y todo el caldo que se coció la carne aumentándole un poco más de agua, si es necesario.

Si se le pone choclo, se le pone a última hora, en pedazos.

Carbonada espesa

Se parte la carne cruda en pedacitos chicos, se dora en un poco de color, se le añade papas cortadas en pedacitos chicos, zapallo, porotitos, maíz picado, arroz, se le añade un poco de agua o de caldo y se cuece lentamente al vapor. Se aliña con sal, ají, orégano, un poco más de color, comino y un poquito de vinagre, se le pone un poco más de caldo o de agua si es necesario, debe quedar espesa y jugosa.

Se puede variar poniéndole en vez de arroz, miga de pan remojada en leche y se calcula la carne poniéndole un poco más de verduras.

Se aliña con un huevo.

Carbonada a la cuyana

Se corta la carne cruda en pedacitos chicos, se dora a la cacerola con una o dos cucharadas de color más o menos según la carne; se corta en pedacitos chicos, papa, manzanas, porotitos, arvejas, se hierve despacio y estando a medio cocerse se le pone arroz y vino tinto, orégano, ají.

Si se quiere se le pone peras y se aliña con huevo.

Ajiaco

Se corta cebolla en pluma, se pone a la cacerola con papas, ají, orégano y todo el caldo necesario. Al servirlo, se le pone carne asada partida en tajadas delgadas y chicas, huevo duro en tajadas.

Carbonada con machas

Se pican las verduras, se ponen a la cacerola con un poco de color y se dejan hervir lentamente al vapor con un poco de caldo.

Las machas se unen a las verduras poco antes de servir las, saltadas en color con cebolla y perejil, y orégano.

Si las machas se ponen con anticipación se endurecen, se preparan en el momento de unir las a las verduras.

En la misma forma se prepara con locos, pero los locos deben ser cocidos aparte.

Albóndigas

Se muele a máquina un pedazo de posta negra, se le añade miga de pan remojada en agua bien exprimida, sal, perejil, un poco de color más o menos dos cucharadas, cebolla picada muy fina, dos o tres huevos, pimienta, se revuelve uniendo bien la pasta.

Se forman las albóndigas chicas y se echan al caldo hirviendo que se prepara con un hueso, y las albóndigas se forman media hora antes de servir las. Al caldo se le pone papas, zapallo y demás verduras, arroz, orégano y comino.

Se alía el caldo en la sopera con yemas de huevo.

Las albóndigas preparadas en la misma forma se pueden hacer de ave, pescado o marisco.

Caldillo de huevo

Se pica cebolla menuda, se le pone caldo y se hierve un poco, se le añade perejil, ají, orégano, se par-

ten huevos frescos y se cuecen en el mismo caldo, quedando claros.

Caldillo de choros

Se eligen choros amarillos, se sacan de la concha, se limpian bien y se les saca la tripa, se ponen a la cacerola con cebolla picada menuda, y todo el caldo necesario, ají, orégano y perejil.

En la sopera se tiene huevo duro cortado en tajadas.

Valdiviano

La cebolla se echa en agua fría, sacándole las primeras hojas para que pierda la fuerza y en seguida se corta en pluma.

Se pone a la cacerola con una o dos cucharadas de color, ají, orégano y un poquito de comino.

En el momento de servirlo se le añade el charqui, se incorpora bien con la cebolla y se le pone el agua hirviendo calculando la que sea suficiente.

El valdiviano para que resulte bueno no debe quedar ni claro ni demasiado espeso, término medio, en la sopera se parte un huevo duro en tajadas y perejil.

Se sirve con naranjas agrias.

El charqui se machuca muy bien y se le saca todos los nervios.

Facilita mucho para machucarlo, ponerlo un momento al horno,

Caldo para enfermos

Se compra posta rosada, se pica y se pone en una cacerola, se cubre con agua pasando dos dedos de la carne. Se coloca al baño-maría y se hierve algunas horas, se le pone apio y zanahoria.

En el momento de servirlo se cuele en un linón para evitar que pase gordura.

Dieta para enfermos

Se necesita una gallina grande y gorda; se desprecisa y se lava bien; se tiene agua hirviendo, calculando la que sea necesaria, se echa la gallina y se hierve lentamente. No se le pone sal para que pueda guardarse para el día siguiente. Se le pone arroz y un pedacito de apio.

Si se quiere hacer más sustanciosa se le pone un hueso-del agarradero o hueso chascón o choquezuela.

Caldo vegetal para enfermos

Se pica muy fina una papa, una zanahoria, un puñado de porotitos, otro tanto de arvejas, apio y nabo.

Se necesita para cocer estas verduras, litro y medio de agua, se hierve lentamente una hora, y en seguida se cuele. Con permiso del doctor, si se le quiere dar un poco de sabor se le pone un pedacito de posta negra, un cuarto de hora antes de retirarlo.

Se calcula el caldo necesario para cada vez y se le pone sémola o arroz y se hierve veinte minutos.

CALDILLOS Y SOPAS

DÍA DE AYUNO

Se reemplaza la cazuela o sopa por caldillos preparados en agua, en vez de ser en caldo. Toda sopa de puré debe tener por base la salsa de harina, frita en mantequilla.

Caldillo de pescado

Se compra congrio, se le quita el cuero y el espinazo; se parte en pedazos y se arregla en la fuente (de barro), se aliña con sal, limón, pimienta, un poco de color y cebolla picada o cortada en pluma, ají. Se cubre con caldo o con agua si es de día de ayuno.

Se hierve lentamente en el horno.

Caldillo de locos

Se cuecen los locos, se prepara como el caldillo anterior, se le pone huevo duro en tajadas, o huevos partidos, cocidos en el mismo caldo.

Caldillo de choros

Los choros se limpian bien y se les saca la tripa.

Se arreglan crudos en la fuente (de barro), con un poco de cebolla, un poco de color, huevo duro en tajadas, ají, perejil picado, se cubren con agua y se hierven lentamente.

Si se quiere variar se cambia el huevo duro por huevos frescos cocidos en el mismo caldo.

Pejerreyes en caldillo

Los pejerreyes se pueden preparar fritos o crudos, quitándole las espinas y el espinazo.

Se arreglan en fuente (de barro), se les pone cebolla en pluma, pimentón, apio y el caldo o agua necesaria, se hierva lentamente al horno o sobre la plancha bien tapada. Se le pone perejil y huevo duro.

Caldillo de machas

Las machas se limpian y se golpean según lo indicado.

Se arreglan en fuente (de barro), poniendo capa de machas crudas, cebolla en pluma, huevo duro en tajadas, tostadas fritas, orégano, ají, pimentón.

Se cubre con agua o con caldo y se deja hervir un momento lentamente.

La macha no debe hervir más de cinco minutos.

Caldillo de machas con huevo

Se colocan las machas en fuente (de barro), con un poco de cebolla, perejil, ají, un poco de color, se le echa agua hirviendo y se hierva un momento, cinco minutos a lo más; se parten huevos frescos y se cuecen en el caldillo.

Las machas se preparan crudas como el caldillo anterior.

Cazuela de bacalao

Se remoja el bacalao dos días antes, se cuece y se sacan las espinas,

Se fríe en color, se le pone arroz, papa, porotos, arvejas y el agua o caldo necesarios para la cazuela. Se aliña con huevo y se sirve.

Cazuela de cochayuyo

Se cuece el cochayuyo remojándolo la noche antes, se parte en pedazos chicos, se fríe en un poco de color con cebolla, perejil y un huevo duro picado.

Se prepara un batido de harina y leche, se deja de regular espeso.

Se fríe por cucharadas chicas en grasa caliente y se unen al caldo media hora antes de servirlo. El caldo se prepara con arroz y verduras como toda cazuela.

Cazuela de locos

Los locos se cuecen aparte, se fríen en un poco de color con las verduras y se le pone todo el caldo necesario.

Pescado en fuente

Se necesita congrio o corvina, se le quita el cuero y el espinazo, se sazona con sal, limón y pimienta.

Se corta cebolla en pluma muy fina, se amortigua con un poco de aceite, más o menos una cucharada o bien en color; se le añade tomate picado.

Se arregla por capas en fuente de barro, poniendo capa de pescado, en seguida cebolla y tomate, y capa de tostadas fritas, se repite lo mismo, enterando dos capas, huevo duro en tajadas, ají y perejil.

En vez de tostadas se le pone papa cocida cortada en tajadas redondas.

Es más conveniente que sea papa blanca.

Sopa de pantrucas

La masa se prepara con harina y salmuera en agua tibia; se extiende la masa delgada y se corta en tiras de dos dedos de ancho, en seguida se corta en pedacitos chicos y poco a poco se echa en el agua hervida sin dejar de revolverla para que no se aconche; el agua se hierve con apio, cebolla y un poco de color. Se calcula el agua según el caldo necesario para dejarlas como sopa clara.

Se aliña con sal, orégano, queso rallado, ají, una o dos yemas en el momento de servirla.

Sopa de huevo

Se deshacen dos o tres cucharadas de harina en un poco de agua, se mezclan tres o cuatro yemas quedando un batido espeso, se echa por cucharaditas en forma de albóndigas al agua hervida con verduras, calculando lo que sea necesario.

Si se prepara en caldo se vacia el batido a un colador y cae como viruta sobre el caldo o sobre grasa caliente para que las virutas sean fritas.

Sopa de miga

Se remoja en agua, miga de pan, se le exprime bien el agua y se fríe en una o dos cucharadas de color con cebolla picada menuda, se le pone ají, pimentón, orégano, apio. Se le echa agua hirviendo calculan-

do lo que sea suficiente y se hierva un poco con la miga.

Se sirve en la misma fuente con huevos cocidos en el mismo caldo.

Sopa de harina frita

Se dora a la sartén con una o dos cucharadas de grasa (riñonada), harina, estando bien dorada, se aclara poco a poco con agua hervida con verduras, ají y se deja de regular espeso; se aliña en la sope-
ra con yemas de huevo y pedazos chicos de pan frito.

Sopa de porotos

Los porotos para pelarlos más fácilmente se echan en lejía suave y se hierven; soltando el hollejo, se retiran del fuego y se lavan cambiándole varias veces agua. Se ponen a cocer y estando blandos se pasan por cedazo.

Se fríe en una cucharada grande de mantequilla, cebolla picada menuda, se mezclan los porotos y se aclaran poco a poco con caldo o con agua hervida con verduras, se aliña con ají, sal, pimentón, orégano.

Esta sopa debe quedar de regular espeso y se prepara en fuente de barro con tostadas fritas y huevo duro en tajadas.

Se suprime el huevo duro y se cuecen huevos en el mismo caldo.

En esta misma forma se prepara de garbanzos.

Albóndigas de cochayuyo

Se cuece cochayuyo y se muele a máquina, se le añade miga de pan remojada en agua, sal, perejil, un poco de cebolla picada fina, una o dos cucharadas de color, dos huevos; se incorpora todo bien y se bate un poco.

Se prepara el caldo como para la cazuela con papa arroz, verduras y se forman las albóndigas.

Se prepara en agua en vez de ser en caldo.

Albóndigas de salmón

Se preparan como las albóndigas de carne poniéndole mantequilla a la pasta en vez de ponerle color.

Se forman las albóndigas de regular tamaño y el caldo se prepara como el anterior.

De la misma forma se prepara el marisco que se quiera.

HUEVOS

Huevos especiales

Se necesita crema fresca, se pone al fuego y se espesa con dos o tres yemas, se aliña con sal, perejil, estragón y se deja enfriar.

El jugo se prepara como sigue:

Se pica un pedazo grande de posta negra, se dora en un poco de aceite y mantequilla, se le pone sal, apio, un poco de cebolla, un pedacito muy chico de laurel, callampas, se hierve lentamente y estando la carne blanda, se le exprime todo el jugo.

Se necesitan tacitas especiales, se les unta mantequilla, se les pone un poco de la crema, se parte un huevo fresco y se cubre con jugo.

A la crema se le puede suprimir el jugo, si se quiere variar.

Huevos con crema

Se necesita para los huevos tacitas especiales, se les unta mantequilla y se ponen sobre la plancha o bien al horno.

Se pone al fondo de la tacita un poco de crema, se parte el huevo y se le extiende mantequilla negra, cubriendo el huevo.

La mantequilla negra es mantequilla dorada, que se le pone unas gotas de limón y perejil.

Huevos con camarones

Se parten los camarones en pedacitos chicos, se saltan en mantequilla, se les pone ají Cayena, perejil y se humedecen con un poco de caldo.

Se ponen camarones al fondo de las tacitas, en seguida el huevo y se cubre con la salsa que sigue:

Las cabezas de los camarones se secan al horno, se muelen y se reducen a polvo, se cierne, se forma la salsa con mantequilla, leche y yemas de huevo, perejil y estragón.

Huevos con langosta

Se saltan en mantequilla restos de langosta con perejil, ají Cayena, se pone en una fuente, se parten los huevos y se cubren con crema.

Huevos con crema de camarones

Se cuecen los camarones y se muelen, se ponen a la cacerola con un poco de mantequilla se aclara con el caldo que se cocieron los camarones, nata o crema, perejil y ají.

Se unta con mantequilla una fuente, se parten los huevos, se cubren con la salsa y se ponen al horno.

Huevos con locos

Se cuecen los locos, se pican muy finos o se muelen, se ponen a la cacerola con mantequilla, se les pone ají, perejil, nata o crema y se deja de regular espeso.

Se arreglan los huevos en fuente como los anteriores y se cubren con la salsa.

Huevos con champignon

Se fríe en mantequilla un poco de harina, se aclara con caldo, se le pone perejil, yemas de huevo (más o menos dos), limón, estragón, champignon partidos por mitad.

Se untan con mantequilla tacitas, se parte un huevo, se cubre con la salsa y se pone al horno.

Al servirlo se le pone una cucharadita de mantequilla negra.

Huevos a la cocotte

Se pica un pedazo de posta negra, se dora en un poco de aceite y mantequilla, se le pone sal, pimien-

ta entera, estragón, callampas, vino blanco; se deja hervir lentamente y estando cocido se le exprime todo el jugo. Se parten los huevos en las tacitas, se cubren con el jugo y se ponen al horno.

Si se quiere variar se le pone al jugo champignones picados.

Huevos finos

Se cortan tostadas de pan de leche, se les da forma redonda y se les hace al centro un hueco para colocar el huevo parado.

Se fríe la tostada y el huevo debe quedar cocido entre claro y duro, cubriéndose con la salsa siguiente:

Se dora en un poco de aceite y mantequilla un poco de harina, más o menos media cucharadita, se aclara con caldo y se espesa con yemas de huevo, se sazona con sal, pimienta, limón, perejil, salsa Liebig, que es indispensable, se retira del fuego y se le añade un poco de cognac en el momento de cubrir los huevos, porque se corta fácilmente.

Huevos sobre puré de porotos o de castañas

Se forma pebre de porotos con mantequilla, queso, nata y ají, se deja de regular espeso. Se vacía en pastelera, se parten huevos y se ponen al horno.

El pebre se puede preparar de castañas asadas. La castaña para usarla debe ser siempre asada y se le suprime la nata y el queso.

Huevos a la tripita

Se corta cebolla en pluma muy fina, se fríe bien en mantequilla.

Se cuecen huevos duros, se les saca la yema, se deshace bien y se mezcla con la cebolla añadiéndole un poco de nata.

Las claras se cortan como tallarines finos y se incorporan con la cebolla.

Se sirven con tostadas fritas alrededor.

Huevos con queso

Se prepara crema espesa con mantequilla, leche y yemas de huevo, se le pone sal, pimienta, queso parmesano. Se extiende esta pasta sobre tostadas fritas en mantequilla, se coloca un huevo sea amolidado o pasado por agua o bien cocido claro.

Se baña el huevo con mantequilla negra.

Huevos con callampas

Se preparan moldecitos de masa (la masa para tartaletas), se figuran los moldes y se ponen al horno.

Se forma pino de callampas, se pone una cucharada en cada molde y en seguida se coloca un huevo cocido entre duro y claro y se cubre con nata sazonado o con crema o con salsa de manzana.

Se pone al horno un momento, lo suficiente para que se caliente la nata.

Huevos con queso

Se preparan los moldecitos anteriores, se ponen al horno y se rellenan como sigue:

Se forma crema espesa con un poco de harina frita en mantequilla, se aclara con leche y se espesa con yemas de huevo, se le pone sal, queso parmesano y peréjil.

Se arreglan los moldes poniendo crema al fondo, en seguida se coloca un huevo cocido entre duro y claro y se cubre con mantequilla negra.

Huevos sobre arroz

Se cuece el arroz graneado, se le pone mantequilla, sal y perejil.

Se amoldan huevos y se dejan entre duros y claros, se colocan sobre el arroz y se cubren con salsa amarilla con champignon.

Huevos peruanos

Se cortan tostadas de dos dedos de grueso, se les forma al centro un hueco para colocar el huevo partido, y se cubre con la salsa siguiente:

Se fríe en mantequilla, cebolla picada muy fina, se le pone perejil, estragón, media taza de vino blanco y media de vinagre. Se reduce a la mitad, se deja enfriar y se mezclan dos yemas batidas, se pone al baño-maría añadiendo poco a poco pedacitos de mantequilla hasta completar cuatro onzas.

Debe quedar tan espesa como la salsa de mayonesa.

Huevos con alcachofas

Se cuecen los asientos con un poco de jugo de limón para dejarlos blancos.

Se rellenan con pino de callampas hecho con mantequilla, huevo duro y nata.

Se coloca sobre el pino un huevo cocido claro cortándole la parte de abajo para poderlo sentar fácilmente.

Se baña el huevo con salsa blanca o con salsa amarilla con un poquito de limón y estragón.

Huevos con acelgas

Las acelgas se cuecen con un poquito de bicarbonato, se pican muy finas y se saltan en mantequilla. Se colocan en el azafate, con huevos amoldados entre duros y claros y se cubren con crema con queso.

Huevos envueltos en pebre

Se muele la papa y se pasa por cedazo, se le pone un pedacito de mantequilla, dos yemas, sal. Se cuecen huevos en cinco minutos y se dejan claros, se echan al agua fría media hora y en seguida se pelan.

Cada huevo se envuelve en este pebre, se apanan y se fríen.

Para que la miga resulte más fina conviene mezclarle un poco de harina.

Huevos imperiales

Se fríe en bastante mantequilla cebolla picada fina, pimentón, perejil, se revuelve seguido evitando que la cebolla se dore, se le añade un poquito de harina y se fríe todo bien, se aclara con un poco de caldo y tomate pasado.

Se unta con mantequilla una fuente, se vacía la salsa, se parten los huevos y se ponen al horno. Deben quedar cocidos claros.

Huevos con callampas

Las callampas se pelan y se pasan por agua tibia se saltan en mantequilla y un poco de aceite, se dejan hervir lentamente, que consuma todo el jugo.

Se preparan las tacitas, se parte el huevo poniendo las callampas al fondo, el huevo se cubre con nata o con crema y debe quedar claro, si se endurece el huevo no resulta. A la nata se le pone sal, perejil.

Huevos con hígados

Se cuecen hígados en caldo con un poco de vino blanco, se pasan en seguida por el cedazo con un pedazo de mantequilla formando pasta, se le pone pimienta, sal, limón y un poco del caldo que se cocieron los hígados para aclarar la pasta. Se preparan las tacitas, se parten los huevos y se cubren con la salsa, se ponen al horno.

Huevos en nido

Se prepara un pebre fino con yema de huevo, mantequilla y una clara muy batida; se vacia en seguida a un mango fino y poco a poco se le da la forma de un nido, se coloca un huevo y se tapa con nata aliñada con sal y perejil. Se pone al horno calculando el tiempo necesario para que se cueza el huevo quedando claro y la papa dorada.

Huevos con erizos

Se saltan en mantequilla lenguas de erizos con limón y perejil; se arreglan al fondo del molde y se coloca un huevo fresco, se ponen al horno. Se sirven sobre arroz y se pueden preparar con el marisco que se quiera.

Huevos envueltos en masa

Se prepara masa con mantequilla, salmuera en leche, una o dos yemas, se soba y se extiende la masa haciéndole los dobleces de la masa de hoja tres veces, espolvoreándole harina cada vez. Se extiende la masa delgada y se cortan hojarascas, calculando la capacidad para un huevo.

El huevo debe ser muy fresco, se pasa por agua o por leche, se le da forma redonda envolviendo la clara sobre la yema o bien se redondean todos iguales orillando con un molde la clara. Se coloca el huevo, se rocía con mantequilla negra y se tapa con otra hojarasca juntando muy bien las orillas para que no se abran al freirlas.

Huevos duros sobre arroz

Se fríe arroz en mantequilla, se le pone caldo y se deja cocer lentamente.

Los huevos duros se parten a lo largo sin desperarlos, en cuatro, y se colocan sobre el arroz y se bañan con la salsa siguiente, que se prepara en el momento de usarla: Se dora mantequilla, se le añade queso parmesano rallado, ají Cayena, se incorpora bien y para evitar que se corte, se le pone una yema disuelta con un poquito de leche.

Huevos italianos

Se fríe en un poco de aceite y mantequilla, arroz, se le pone para el gusto apio, zanahoria, pimentón, se cubre con caldo y se deja hervir lentamente. Se amoldan huevos y se ponen al horno poniéndoles papel untado con mantequilla para que no se les forme costra.

Se colocan sobre el arroz y se cubren con la salsa siguiente:

Se dora en mantequilla y un poco de aceite, harina, se aclara poco a poco con leche, tomate pasado, nata y perejil.

Huevos con hígados

Se cortan tostadas de dos dedos de grueso, se le forma taza sacándole la miga del centro, se fríe y se rellena como sigue:

Se cuecen los hígados con mantequilla, vino blanco y caldo; se parten en seguida en tajadas delga-

das y chicas, se saltan en mantequilla, se les pone sal, pimienta y perejil y se colocan al centro de la tostada con un huevo amoldado, cubierto con la salsa siguiente:

Se dora en mantequilla un poco de harina, se aclara con el caldo en que se cocieron los hígados, se le pone perejil, estragón y pimienta.

Huevos a la francesa

Huevos duros se parten por mitad, se sacan las yemas y se deshacen bien, se mezclan con puré de arvejas y se sazona con limón, aceite y pimienta.

Se rellenan las claras con este puré y se colocan sobre tostadas untadas con mantequilla vueltos para abajo.

Se decora la orilla de la tostada con lo que resta del puré y se cubre con la salsa siguiente:

Se fríe en mantequilla un poco de harina, se aclara con caldo formando salsa espesa, se le añade anchoas pasadas, una o dos hojas de colapiz disueltas en la salsa, limón, estragón.

Se puede variar poniéndole el marisco que se quiera.

Huevos con crema de huevo

Se fríe en una cucharada de aceite y mantequilla un poquito de harina, se aclara poco a poco con nata y leche, se mezclan dos yemas quedando la salsa de regular espeso, en el momento de retirarlos se le añade una clara batida.

Se amoldan los huevos como los anteriores y se cubren con la salsa.

Huevos turcos

Se corta cebolla muy fina en pluma, se dora en mantequilla, se le añade leche, ají y nuez moscada que es indispensable. Se cuecen huevos duros, se parten en cruz, se colocan sobre miga desmenuzada frita y se cubren con la salsa.

Huevos con maní

La almendra tostada o maní se muele muy fina y se fríe en mantequilla con un poquito de cebolla, se aclara con leche y se aliña con sal, pimienta, estragón.

Los huevos se colocan sobre tostadas fritas y se cubren con la salsa.

Huevos con crema de cebolla

Se corta cebolla en pluma y se pone a la cacerola con un pedazo grande de mantequilla; estando cocida se pasa por el cedazo y se mezcla con salsa blanca preparada con mantequilla, harina, leche y se deja de regular espeso. Se vacía esta salsa en pastelera se parten huevos frescos y se ponen al horno.

Huevos con nata

Se necesita que la nata sea gruesa, se le pone sal, perejil.

Se unta con mantequilla una pastelera, se parten

huevos frescos y se cubren con nata, se ponen al horno quedando los huevos como los anteriores, claros.

Huevos con tallarines

Se amoldan los huevos, se ponen al baño-maría, al horno.

Se sirven sobre tallarines saltados en mantequilla con un poco de salsa de tomate. Se cubren con leche crema con mantequilla, leche, yemas de huevo y queso parmesano.

Huevos con tallarines

Se prepara salsa de tomate con bastante mantequilla, es decir, el tomate pasado se fríe en mantequilla, se le añade tallarines y leche quedando la mezcla de regular espeso.

Se coloca en pastelera, se parten huevos frescos, se cubren con queso y se ponen al horno.

En la misma forma se preparan con arroz o con verduras o con mote.

Huevos Richieleu

Se cortan tostadas de pan de leche, se les forma al centro hueco calculando que pueda colocarse un huevo.

Se fríe la tostada, se le pone al fondo nata sazonada con perejil, pimienta, se coloca un huevo y se pone al horno, se deja claro. Al servirlo se le pone una cucharadita de mantequilla negra.

Huevos en brioche

Las brioches se compran en pastelería, se les saca el moñito y toda la miga del centro, se les extiende al fondo mantequilla derretida y se mantienen calientes.

Se cuecen huevos y se dejan claros, se tienen un momento en el agua fría y se pelan.

Se colocan en la brioche y se bañan con salsa, crema preparada en caldo con mantequilla y yemas de huevo, nuez moscada para el gusto.

La salsa holandesa o la de camarones, reemplaza la anterior.

Huevos sobre asientos de papas

Se prepara pebre con mantequilla, una o dos yemas de huevo, queso, se extiende como masa en el mármol y se cortan galletas redondas de un dedo de grueso, se pasan por huevo, se apanan y se fríen.

Se coloca en seguida sobre cada galleta un huevo pasado por agua bañado con mantequilla negra.

Huevos duros amoldados

Se necesitan moldes lisos especiales de dos dedos de alto, se untan con mantequilla, se parte un huevo y se pone al horno, si se quiere se deja duro o claro.

Se les pone al servirlos, mantequilla negra.

Huevos a la aurora

Se cuecen huevos duros, se separan las claras de las yemas; las claras se cortan en tajadas en forma

de pluma, se coloca en pastelera y se cubre con la salsa blanca preparada con bastante mantequilla, harina y leche, queso parmesano, ají y se deja de regular espeso.

Las yemas se pasan por el colador sobre las claras y se forma alrededor una corona de tostadas fritas.

Huevos con tomate

Se parten por mitad dos o tres tomates, se les bota las pepas y se saltan en un poco de aceite, se pasan por cedazo con miga de pan remojada en leche, se aclara con caldo.

Se pone en las pailitas una cucharada de esta salsa, se parte un huevo, se pone al horno, no conviene dejarlos duros.

Huevos sobre masa de hoja

Se prepara la masa de hoja con mantequilla, se cortan cuadros calculando para un huevo, se ponen al horno y se sirven con huevos amoldados, cubiertos con salsa de erizos.

Para los huevos amoldados se necesitan moldes lisos y se calcula el tamaño necesario para un huevo; se les pone mantequilla y se ponen al horno o sobre la plancha de la cocina, tapados.

Huevos buenos

Se amoldan los huevos y se ponen al horno dejándolos cocidos claros, se colocan sobre tostadas fritas y se cubren con la salsa que sigue:

Se dora una cucharada de mantequilla con media

de harina, se dora hasta que tome el gusto a harina tostada, se aclara con caldo y leche, y se deja de regular espeso y se le pone perejil, pimienta.

Huevos con arroz

Se fríe el arroz en mantequilla y aceite, se le pone caldo disolviéndole un poco de azafrán, se hierve lentamente; debe quedar graneado seco.

Se vacía en pastelera y se colocan los huevos duros, partidos por mitad, se les espolvorea queso y se le pone a cada uno un pedacito de mantequilla. Se ponen al horno.

Huevos con hígados

Los hígados crudos se pican muy finos, se ponen a la cacerola con un poco de aceite y mantequilla, se fríe bien y se le añade vino blanco, caldo y una pizca de harina para unir la salsa que debe quedar de regular espeso.

Se arreglan las pailitas, se parte un huevo y se cubre con la salsa.

Huevos holandeses

Se amoldan los huevos y se sirven sobre tostadas con la salsa siguiente:

Se coloca al baño-maría un pedazo de mantequilla y cuatro yemas bien batidas, se revuelve seguido hasta espesarla, se le añade pedacitos de mantequilla enterando más o menos cuatro onzas, se alía con sal y limón.

Huevos con salsa blanca

Se dora en mantequilla un poco de harina hasta que tome color rubio, se aclara con mitad leche y caldo. Se arreglan las tacitas poniendo al fondo un poco de salsa, en seguida el huevo y se tapan con la salsa, se ponen sobre la plancha de la cocina o al horno quedando los huevos claros.

Huevos con camarones

Se pican camarones crudos, se ponen a la cacerola con bastante mantequilla y se hierven lentamente, se le saca la gordura que se le forma que resulta la mantequilla de camarones. Con esta gordura se prepara salsa blanca para darle color rosado y el gusto a camarones.

Se untan tacitas con mantequilla, se parte el huevo, se cubre con esta salsa y se pone al horno.

Huevos con maíz

Se ralla maíz y se pasa por el colador, se pone a la cacerola con mantequilla y una pizca de azúcar, dos o tres cucharadas de leche, se deja la salsa de regular espeso. Se vacía en pastelera, se parten los huevos y se ponen al horno.

Huevos a la crema

Se unta con mantequilla una fuente, se le espolvorea queso y miga de pan, se parten los huevos se

les pone tantas cucharadas de leche como huevos, sal, pimienta, se cubren con queso, mantequilla y miga rallada.

Huevos con jugo

Se prepara el jugo como para los tallarines, se vacia en pastelera y se parten los huevos, se le pone a cada uno mantequilla y queso parmesano. Se ponen al horno.

Huevos duros con salsa blanca

Se prepara salsa espesa con mantequilla, harina y leche, estando bien espesa se retira del fuego y se le añade tomate asado pasado por cedazo y una clara bien batida. Se colocan los huevos cocidos, duros en pastelera y se cubren con la salsa.

Huevos con pimentón

Se cuece un pimentón grande de los colorados y se pasa por cedazo. Se fríe en mantequilla, harina o miga rallada, se añade el pimentón y se aclara con leche y caldo.

Los huevos se amoldan, teniendo un molde especial untado con mantequilla, se ponen sobre la plancha de la cocina o al horno, se dejan claros. Se sirven sobre tostadas y se cubren con la salsa.

Huevos buenos

Se cortan tostadas de dos dedos de grueso, se les forma al centro un hueco en forma de taza, se sumer-

gen en leche caliente y en seguida se fríen. Los huevos se cuecen dejándolos blandos, se colocan parados sobre la tostada y se cubren con la salsa siguiente:

Se fríe un poco de harina en un poco de aceite y mantequilla, se aclara con caldo y se le pone para el gusto vino blanco o salsa Perry, dos yemas, perejil, estragón.

Huevos con salsa blanca

Se prepara salsa blanca espesa con mantequilla, estando fría se forran con esta salsa huevos entre duros y claros, se apanan y se fríen. Se sirven con verdura.

Huevos sencillos

Se cortan tostadas de dos dedos de grueso, se les forma taza, se sumergen en leche para dejarlos blandos y se fríen, se coloca en seguida un huevo entre duro y claro con la salsa siguiente:

Se fríe en mantequilla un poco de cebolla, perejil y dos o tres hígados picados, se les pone vino blanco y limón.

Tortilla de perejil

Se pica bastante perejil, se fríe en mantequilla y médula cocida, con cebolla picada menuda, se le añade un poco de miga rallada y los huevos necesarios batidos por separado.

Tortilla de papa

Se muelen seis o siete papas, se les pone nata, queso, mantequilla y los huevos necesarios para formar la tortilla batidos por separado.

Huevos rellenos

Se cuecen huevos, se parten por mitad a lo largo, se les saca la yema y se deshace bien con un tenedor; se fríe en mantequilla un poco de cebolla picada muy fina, se añade la yema, miga de pan rallada, perejil, nata o leche para unir la pasta y unas gotas de salsa Perry. Se rellenan los huevos, se les pone encima miga de pan rallada y mantequilla. Se sirven con callampas o salsa de tomate o con la verdura que se quiera.

Huevos rellenos fritos

Se rellenan los huevos después de partidos, formando la pasta con las yemas de huevos frita en mantequilla con cebolla, perejil y miga de pan rallada. Se rellenan los huevos y se fríen pasándolos por rebozo. Se sirven con salsa de nuez o salsa de yemas duras o bien sin salsa.

Huevos a la tripita

Se corta cebolla en pluma muy fina, más o menos la mitad de una cebolla, se lava y se fríe en mantequilla y un poquito de aceite, se revuelve seguido para que la cebolla se cueza sin dorarse; se le

añade un poquito de harina (más o menos una cucharadita de las de té), nata y leche, se hierva lentamente y en el momento de servirlo se incorpora una o dos yemas, revolviéndose seguido para que no se corte.

Los huevos duros se parten por mitad, se colocan sobre la crema y se cubren con lo mismo. La cebolla queda completamente deshecha.

Huevos duros con nata

Se cuecen los huevos duros, se parten por mitad, se saca la yema y se forma una pasta con nata, un poquito de mantequilla, sal, perejil. Se rellenan los huevos y se cubren con nata, se ponen al horno y se doran. Se colocan sobre tostada de pan frito con hueco al centro para colocar el huevo.

Huevos con locos

Se cuecen locos, se muelen y se pasan por cedazo con miga de pan remojado en leche. Se fríe en mantequilla cebolla picada muy fina, perejil, se añade el loco pasado, nata, caldo y un poco de leche, quedando la salsa de regular espeso. Se amoldan huevos dejándolos claros, se colocan sobre tostadas fritas y se cubren con la salsa. Los moldes con los huevos se ponen al horno o sobre la plancha.

Huevos con espinacas

Se eligen hojas tiernas, se ponen a la cacerola con un poco de aceite, estando cocidas se pasan por cedazo con un poco de miga de pan remojada en leche;

se pone a la cacerola con mantequilla y se aclara con leche y nata. Se amoldan los huevos dejándolos claros y se sirven con la salsa.

Esta salsa se puede preparar con perejil.

Huevos con hígado

Los hígados cocidos se deshacen con el tenedor con un pedazo de mantequilla, se le pone perejil, ácido de limón, sal. Se cuecen huevos duros, se parten por mitad, se les saca la yema y se rellenan con la pasta de hígados; se cubren con nata o bien se forma una pasta clara con las yemas deshechas con mantequilla o con nata aliñadas con sal, pimienta y se ponen a la cacerola.

Huevos con salchichas

Se deshacen las salchichas, se saltan en mantequilla con perejil, se vacian en pastelera y se colocan huevos, se espolvorean con miga de pan y se ponen al horno con pedazos de mantequilla.

Huevos sobre vinagrillo

Se calcula más o menos una libra de vinagrillo, se lava y se destila, se pone a la cacerola con cincuenta gramos de mantequilla y se deja a fuego lento. Estando cocido se mezclan huevos unidos como para tortilla, fuera del fuego y se reposa un rato. Se sirve con huevos pasados por agua.

Tortilla a la francesa

Se parten cinco o seis huevos, se incorporan a medio batir, se les pone sal, un poco de nata, perejil.

A falta de nata se les puede poner dos o tres cucharadas de leche. Se vacia a la sartén con un poco de mantequilla, dorando la parte de abajo y estando jugosa la parte del centro se dobla en dos y se retira del fuego evitando que se endurezca el huevo.

Si se prepara de verduras es conveniente saltarlas primeramente en mantequilla con un poquito de cebolla, se puede hacer de espárragos verdes, tomate, zanahoria, porotitos y del marisco que se quiera en la forma indicada.

Tortilla con fundidora

Se pican las verduras que se quiera, se saltan en mantequilla con un poco de cebolla, se les pone un poco de miga rallada o remojada en leche y los huevos necesarios batidos por separado. Se forma la tortilla redonda en la sartén con mantequilla.

Tortilla de cebolla

Se corta la cebolla en tajadas redondas y delgadas, se amortigua con un poco de aceite, se le pone ají, limón, perejil y miga de pan rallada. Se baten las claras, se unen las yemas, se incorpora bien la cebolla, y se vacia a la sartén con mantequilla.

Tortila con jamón

Se pica jamón y se fríe en mantequilla con un poco de cebolla picada menuda; con cuatro o seis papas se prepara pebre poniéndole bastante nata, perejil y se une al jamón. Se baten los huevos por separado, se incorpora todo y se forma la tortilla como la anterior.

Tortilla de repollo

Se pica repollo, se cuece y se le exprime bien el agua; se fríe en color un poquito de cebolla, se le añade miga de pan y se fríe bien, en seguida se mezcla el repollo, se le pone nata, queso y los huevos batidos por separado. Se forma la tortilla.

Tortilla con dulce

Se incorporan cinco o seis huevos a medio batir, se le pone azúcar al paladar y se vacian a la sartén con un poco de mantequilla; dorando la parte de abajo y el centro jugoso, se dobla en tren y se retira del fuego. Se le espolvorea azúcar y se le pasa un fierro caliente para que dore.

Tortilla gloriosa

Más o menos una tacita de las de (café) de leche con bastante nata, se disuelve el azúcar necesaria y se incorpora con tres huevos o con dos a medio batir. Se vacia la sartén con mantequilla dorando la parte baja, se dobla en dos.

Huevos con tomate

Se pica tomate, se fríe en un poco de color con cebolla, estando bien frito se mezclan los huevos poco a poco sin dejar de revolver. Se sirven con pan frito alrededor.

Huevos alemanes

Con dos tazas de leche se forma una salsa espesa con harina de maíz, se le pone mantequilla y queso parmesano. Se vacia en pastelera, estando frío se parten huevos, se les espolvorea queso y mantequilla y se ponen al horno.

Huevos turcos

Se amoldan huevos y se ponen al horno, se dejan claros, se colocan sobre tostada y se cubren con salsa de arvejas, hecha con mantequilla, arvejas pasadas y leche.

Huevos napolitanos

Se eligen tomates redondos y todos iguales, se les forma tapa y con cuidado, se les saca las pepas y todo el centro. Se coloca al fondo de cada uno, un pedazo de mantequilla y un huevo fresco, se cubre con nata preparada con sal, pimienta y perejil picado; se pone en seguida al horno quedando el huevo claro.

Huevos a la italiana

Se cuecen macarrones, se destilan y se ponen a la cacerola con mantequilla, queso, un poco de caldo y salsa de tomate. Se amoldan los huevos en moldes especiales, untados con mantequilla, se sirven sobre los macarrones con salsa de tomate.

Huevos con médula

Se preparan los huevos en tacitas untadas con mantequilla y se cubren con lo siguiente: Se dora mantequilla, se le añade médula cocida, se incorpora bien, se aliña con sal y limón. Si se quiere variar se le añade a la médula nata y quedan particular.

Huevos revueltos

Se incorporan cuatro o cinco huevos según los necesarios, se les pone sal, perejil, nata, se vacian a la sartén con mantequilla, revolviéndole seguido hasta que el huevo quede cocido pero no debe endurecerse.

Se vacia al azafate con tostadas fritas alrededor.

Se le pone a las tostadas nata y se ponen al horno.

Huevos fritos

Se calienta grasa y cuando empieza a humear se parte el huevo que debe ser fresco; se envuelve con la cuchara la clara sobre la yema y queda redondo. La grasa debe estar muy caliente para que se dore el huevo ligero.

BEEFTEAK Y CARNE PARA EL ALMUERZO

Asado Poissin

Medio kilo de lomo de chanco, un cuarto de kilo carne de ternera, un pedazo de tocino, dos huevos, cebolla picada fina, la miga de dos panes remojados en caldo, media cucharada de salsa Perry, perejil, pimienta, una cucharada de aceite y limón.

Se muele la carne y el tocino a máquina, se mezcla la miga, los huevos y demás ingredientes; se incorpora todo bien y se amasa un rato, se pone al horno dándole la forma de un pan de molde.

Se pone al horno con pedacitos de mantequilla.

De pollo con carne de chanco queda muy bueno, se sirve con pebre o arroz.

Beefteak

El beefteak es preferible hacerlo a la parrilla y la carne que se necesita es lomo o filete.

Se golpea ligeramente y en el momento de ponerlo a asar se sazona.

En primer lugar, la parrilla se calienta bien antes de poner el beefteak, se dora por un lado antes de volverlo y se conoce cuando está cocido y jugoso que se empieza a ver sangre por encima, se retira al momento si quieren un beefteak jugoso.

Si el beefteak se hace a la sartén, se calienta bien y se le pone un poco de grasa de riñonada derretida, estando caliente, se coloca el beefteak dorando un

lado, se vuelve como el anterior y se retira estando cocido según lo indicado.

El fuego no conviene muy activo, se arrebatada y queda crudo.

Beefteak rebozado

Se cortan las tajadas de lomo o de filete, se aplastan ligeramente y se colocan un momento a la sartén para que quede a medio asar, se retira del fuego y se reboza estando la carne fría. Si la tajada es muy delgada no es necesario ponerla a asar, se reboza la tajada cruda.

Rebozo

Dos o tres cucharadas de harina se deshacen bien con un poco de agua, dejando la pasta ligosa, se le añade dos yemas, unas gotas de limón y las claras bien batidas, se les incorporan en el momento de freir.

Si se quiere se le puede poner una clara más para que aumente el batido.

Beefteak apanado

Se cortan los beefteak, se sazonan y se pasan por huevo aliñado con sal, un poco de aceite; pimienta, en seguida se pasan por miga de pan cernida. Se colocan a la sartén con un poco de grasa caliente, dorando un lado se vuelven.

Chateaubriand

Se corta una tajada gruesa de lomo o de filete, se golpea y en seguida se recoge dándole la forma de un beefteak grueso.

Media hora antes de ponerlo a asar se le pone sal, pimienta y ácido de limón.

Se retira del fuego estando asado y se les extiende mantequilla derretida con perejil picado.

Beefteak alemán

Se muele a máquina un pedazo de asiento de picana o de lomo, se le añade un poco de cebolla picada fina, frita en aceite o en mantequilla, se le pone sal, pimienta y perejil. Se forma el beefteak de regular tamaño y se coloca a la sartén con un poquito de aceite o de riñonada.

Estando cocido, se le extiende mantequilla con limón y perejil.

Beefteak apanado

Un trozo de pulpa de cordero o de ave se muele a máquina y se le pone un huevo, un poco de miga de pan remojada en leche, sal, comino, orégano y pimienta. Se forman beefteaks, se apanan y se doran en un poco de manteca.

Se prepara salsa de tomate y momentos antes de servirlos se ponen los beefteaks en la salsa y se mantienen calientes: Se sirven acompañados.

ACOMPAÑAMIENTOS PARA EL BEEFTEAK O PARA GUISOS

Papas virutas

Se cortan tajadas redondas y delgadas, se juntan dos o tres tajadas y se cortan palitos, se secan con un paño, se les espolvorea sal y se fríen en grasa muy caliente. Hace el efecto de virutas.

Papas doradas

Se cuecen papas, se parten por mitad y se doran en seguida en un poco de grasa.

Papas doradas

Se eligen papas grandes, se pelan y se colocan en una asadera al horno con pedazos de mantequilla o alguna gordura para que doren, sal.

Papas soufflés

Se prefiere la papa amarilla, se corta en tajadas redondas y delgadas. Se necesitan tres sartenes con manteca caliente, uno de regular calor, el segundo más caliente y el tercero hirviendo.

Se echan las papas a la primera sartén y empezando a cocerse se pasan al segundo y empezando la grasa a humear se pasan al tercero y se doran.

Al retirarlas se les espolvorea sal fina.

Bolitas de papa

Se muele la papa, se le pone un poco de mantequilla, una yema, sal, un poquito de harina para unir la pasta.

Se forman bolitas poniendo en el mármol un poco de harina y se dejan un rato antes de freirlas.

Peritas

Se prepara el pebre anterior, se forman bolitas colocando al centro la crema siguiente: Se fríe en mantequilla un poco de cebolla, se le añade harina de maíz y se aclara con leche, se le ponen yemas de huevo.

Se envuelven y se les da la forma de peras, se les unta huevo y se ponen al horno.

Si se quiere variar, se apanan y se fríen.

Peras con mariscos

Estas mismas peras, se pueden variar, poniendo al centro en vez de crema, ostras o erizos

Papas fritas rellenas

Se eligen las papas iguales, de regular tamaño, se pelan redondeándolas, se les saca la parte del centro formando taza, se secan con un paño y se fríen. En seguida se rellenan con pino de verduras o de huevo duro y sirven para acompañar filete o ave.

Tomates rellenos

Los tomates se eligen iguales y de tamaño regular, o bien se parten por mitad, se les saca la comida formando taza y se rellenan como sigue:

Se pican dos o tres tomates quitándoles las pepas y se fríen en mantequilla con un poco de cebolla, se le añaden tres o cuatro huevos, uno por uno, sin dejar de revolverle.

Se rellenan los tomates y se ponen al horno, poniéndoles encima mantequilla o nata.

Se puede variar rellinando el tomate con huevo duro, perejil y nata.

Se cubre con miga de pan y mantequilla y se pone al horno.

Tomates rellenos

Los tomates deben ser de los lisos, se parten por mitad y se rellenan con miga frita en aceite con cebolla y perejil. Se ponen al horno en asadera untada con mantequilla.

En la misma forma se rellenan con mantequilla y queso rallado o bien se rellenan con miga frita, con queso fresco picado.

Flan de verduras

Se cuecen espinacas o acelgas, se pican y se fríen en mantequilla, se les incorpora miga de pan, leche, tres o cuatro huevos. Se vacía en pastelera untada con mantequilla o aceite y se pone al horno.

Se pone a enfriar y se corta en seguida en bizcochos.

Se puede hacer de las verduras que se quiera.

Papas de apio

Se cuecen las papas y se cortan de un dedo de grueso, se saltan en mantequilla y se rocian con salsa crema espesa, se les espolvorea perejil y queso.

Papas de apio con mayonesa

Se cuecen las papas y se cortan en tajadas delgadas, se aliñan con sal, limón perejil y se cubren con mayonesa.

Papas torpernanbú

Se cuecen y se saltan en mantequilla con sal, limón, perejil y pimentón picado fino.

Papas topernanbú

Se cuecen y se preparan como las anteriores, se cubren con salsa de leche, con queso y mantequilla.

Se pueden variar pasándolas por batido de rebozo o bien ponerles salsa crema.

Verduras apanadas

Se cuecen verduras, se pican y se fríen en mantequilla o aceite con un poco de cebolla, se le añade miga de pan rallada, tres huevos batidos por separado; se

vacía en pastelera untada en mantequilla, estando cocido se deja enfriar y se cortan en seguida en bizcochos.

Se apanan y se frien en grasa caliente.

Tallos de acelgas

Los tallos se pelan y se cuecen, se saltan en mantequilla con limón y perejil.

Si se quiere variar se juntan tres o cuatro tallos, se pasan por batido de rebozo y se fríen o bien se pueden apanar.

Papas de apio

Se pelan y se cuecen, se cortan en tajadas de un dedo de grueso, se rebozan y se fríen o bien se apanan.

Callampas rellenas

Se pelan las callampas y se eligen de las grandes, se lavan y se rellenan crudas con miga de pan frita en aceite con un huevo duro.

Pimientos con mantequilla

Se pelan los pimientos y se cortan en palitos delgados y cebolla en la misma forma.

Se pone a la cacerola con mantequilla y un poco de aceite; perejil y ají Cayena.

Al servirlo se le mezcla un huevo.

Pebre de castañas

Se ponen a asar castañas, se les saca la comida y se forma pebre con mantequilla o bien en vez de mantequilla se humedece con crema.

Castaña para decorar

Se pone a asar la castaña, se pasa por cedazo al rededor del filete o pescado de lo que se quiera, no se le pone nada, queda como nevada al contorno del guiso.

Huevos con verdura

Se cuecen porotos, arvejas, se destilan y se saltan en mantequilla, poco a poco se le mezclan cuatro o cinco huevos. Es conveniente freir las verduras con un poquito de cebolla.

Peritas de papa

Se forma pebre, se aliña con sal, mantequilla, queso rallado, dos yemas. Se mezcla todo bien quedando la pasta consistente; se forman las peritas, poniendo en cada una un palito; se pasan por huevo y en seguida por miga de pan rallada; se fríen en grasa caliente.

Peritas al horno

Se prepara el pebre anterior, se forman las peritas, se les pasa huevo, clara y yema, y se ponen al horno a dorar.

Papas con mantequilla

Se cuecen papas de las blancas, se parten en pedazos de regular tamaño, se saltan en mantequilla con perejil, sal, pimienta, un poco de limón.

Pebre de zapallo

El zapallo debe ser dulce y harinoso; después de cocido se pasa por cedazo, se le pone mantequilla, nata y sal.

Pebre de poroto

El poroto se hierva primeramente en lejía suave, para que suelte el hollejo. Se lava bien y se pone a cocer, estando bien blando se muele y se pasa por cedazo. Se le pone sal, mantequilla, nata, perejil.

Papas con mantequilla

Se cortan bolitas de papas blancas y zanahorias, se cuecen y se destilan.

Se fríe en un poquito de aceite y mantequilla cebolla muy fina, se echan las papas y se fríen un momento; se les pone sal, limón, perejil.

Arroz graneado

Se lava el arroz, se echa al agua hirviendo y se deja hervir fuerte a todo fuego poniéndole al agua sal.

Estando cocido se vacía en un colador y se destila; se pone en seguida a la cacerola con un poco de man-

tequilla, sal, perejil, se mueve la cacerola sin revolverlo y se deja sobre la plancha caliente.

Arroz graneado

Se lava el arroz y se le da un ligero hervor, se vacía a un colador y se destila; se fríe en seguida en un poco de aceite estando cristalino se le pone agua que pase dos dedos del arroz y se deja cocer lentamente. Para el gusto se le pone apio, un pedazo de cebolla, sal.

El hervor se le da muy ligeramente para que le salga la goma.

Tostadas fritas

Se cortan tostadas de un dedo de grueso, se bañan en leche y se echan a la grasa caliente.

Estas tostadas se usan para muchos guisos.

Fritos de verdura

Se cuecen porotitos, arvejas, zanahorias, todo picado fino, se saltan en mantequilla, se les pone miga rallada y un poquito de caldo dejando el pino espeso. Se forman croquetas por cucharadas, se apanan y se fríen.

Papas fritas

Se cortan largas y de un dedo de grueso, se prefiere la papa amarilla, se les espolvorea sal fina y se secan bien con un paño.

Si se quiere después de secas, se revuelcan en hari-

na; se fríen en grasa caliente. Se conoce cuando la grasa está caliente que empieza a humear; no conviene echarlas antes, se pasan de grasa.

Pebre de papa al horno

Se cuecen papas, prefiriendo la papa amarilla, se deshacen bien sobre caliente, se pasan por la máquina (especial). Se le pone mantequilla, nata, sal, se bate y se le añade una clara batida. Se vacia en pastelera untada con mantequilla o en budineras.

El pebre de garbanzos o de arvejas se prepara en la misma forma.

Verduras con mantequilla

Se cuecen arvejas, apio, porotitos, zanahorias y papas cortadas finas.

Se fríe en mantequilla un poco de cebolla, se mezclan las verduras y se fríen un momento, se les pone sal, pimienta y un huevo en el momento de servirlos.

Achicoreo

Se pica achicoreo y se cuece en agua hirviendo, se le exprime bien el agua o bien se puede cocer al vapor. Se fríe en un poco de aceite o mantequilla, cebolla menuda, se añade el achicoreo y se fríe un momento, se aliña con sal, limón y un huevo en el momento de servirlo.

Espinacas

Se eligen hojas tiernas y frescas, se ponen a la cacerola con una cucharada de mantequilla, estando

cocidas, se les pone cebolla frita en aceite, nata, sal y pimienta.

Acelgas

Se ponen las acelgas a cocer, estando a medio cocer, se les pone con la punta del cuchillo, bicarbonato y estando bien cocidas se destilan y se pican muy finas.

Se fríe en una cucharada de mantequilla un poco de harina, se mezclan las acelgas y un poco de leche. En el momento de servir las se le pone una yema de huevo.

Acelga con zanahoria

Se cuecen las acelgas y se destilan, se pican muy finas, se fríen en mantequilla o aceite con zanahoria, se le pone miga rallada y un huevo en el momento de servir las.

Macarrones

Se cuecen los macarrones, se pican y se fríen en mantequilla y un poquito de aceite; se le pone queso picado y un huevo en el momento de servirlo.

Papas ligeras

Las papas después de cocidas, se colocan en una fuente, se le pone cebolla frita en una cucharada grande de mantequilla, queso rallado, perejil, ají picado, huevo duro, miga de pan rallada.

Se pone al horno.

Papas doradas a la cacerola

Se pelan papas chicas, cazuela, se secan bien con un paño y se ponen a la cacerola con una cucharada o menos de grasa riñonada, sal; se ponen a fuego lento tapando bien la cacerola, se mueven seguido para que doren por parejo.

Papas con natas

Se cuecen papas y se parten por mitad, se colocan en pastelera, se les pone por encima bastante mantequilla y se doran al horno; se sacan y se cubren con nata, tajadas de huevo duro, ají en vaina, se ponen nuevamente al horno.

Papas rebozadas

Las papas para hacerlas rebozadas, deben cocerse primeramente, se parten en seguida en tajadas delgadas.

Se prepara un batido de harina, leche y sal; quedando de regular espeso, no conviene muy espeso.

Dedos de zapallos

Se necesita que el zapallo sea harinoso y dulce, se cortan palos redondos, se les espolvorea sal y se frien.

Porotos apanados

Se eligen porotos tiernos y de la mejor clase, que no sean hiludos.

Se despuntan y se ponen a cocer enteros, se pasan por huevo, se apanan y se fríen.

Bolitas de pebre apanados

Se forman bolitas de pebre, al pebre se le pone queso y mantequilla, se apanan y se fríen.

Arroz con azafrán

Se remoja el arroz y se le da un ligero hervor, se pone a destilar, se fríe en seguida en un poco de aceite, se le pone agua con el azafrán disuelto quedando el agua amarilla. Estando cocido se le pone mantequilla, sal, perejil.

Papas con tomates

Se pelan papas y se parten por mitad a lo largo, se ponen al horno con un pedazo grande de mantequilla, sal y pimienta, estando sancochados se les espolvorea queso parmesano y se cubren con pedazos de tomates partidos por mitad sin pepas y pedazos de mantequilla. Se ponen al horno.

Berenjenas fritas

Se cuecen berenjenas, se pican y se fríen en mantequilla con un poco de cebolla, miga rallada, nata, queso y huevo duro.

Se mezclan tres huevos y se fríe por cucharadas en grasa bien caliente.

Pebre de arvejas

Se cuecen arvejas, se pasan por cedazo y se ponen a la cacerola con mantequilla, nata, sal, ají, pimienta.

Pebre de arvejas con huevo

Se cuecen arvejas, se pasan por cedazo y se ponen a la cacerola con mantequilla, nata, sal, ají, pimienta.

Pebre de arvejas con huevo

Se prepara como el anterior añadiéndole una o dos yemas, mantequilla, nata y queso rallado.

Pebre de habas

Se cuecen las habas, se pelan y se pasan por cedazo; se ponen a la cacerola con mantequilla, nata, pimienta, una yema, sal.

Fideos de pepitas

Se cuecen, se destilan y se fríen en mantequilla con un poco de cebolla, se les pone queso rallado y huevo duro picado.

Asientos de alcachofas

Después de cocidas las alcachofas, se sacan los asientos, se apanan y se fríen.

Alcachofas con huevo

Después de cocidas se pican, se saltan en mantequilla con un poco de cebolla, se le añade papas fritas cortadas en pluma muy fina y un huevo en el momento de servir las.

Penca con nata

Se pelan las pencas y se pican echándolas en agua fría para que no se pongan negras. Se cuecen y se destilan, se ponen a la cacerola con mantequilla, nata y un huevo. Para dejarlas verdes conviene al cocerlas echarles bicarbonato.

Tallos

Los tallos se parten en pedazos de regular tamaño, se cuecen y en seguida se pelan. Se ponen a la cacerola con mantequilla, miga de pan rallada, se rocian con un poco de caldo y se aliñan con un huevo.

Tomates con huevo

Se pica el tomate, se pone a la cacerola con cebolla frita en mantequilla, miga de pan rallada y un huevo.

Miga frita

Se desmenuza la miga de tres o cuatro panes, se fríe en mantequilla y se aliña con un huevo en el momento de servir las.

Apio con queso

Se parte el apio en pedazos de regular tamaño, se cuece y se destila.

Se fríe en mantequilla un poco de cebolla, se añade el apio, bastante queso, un poco de leche y un huevo en el momento de servirlo.

Cebolla con huevo

Se corta cebolla en pluma, se lava cambiándole dos o tres veces agua fría. Se pone a la cacerola con un pedazo de mantequilla, perejil, pimienta y un huevo. Queda mejor preparándola en el momento de servirla.

Si se prepara con anticipación se amortigua demasiado la cebolla. El huevo debe quedar cocido y claro y se le echa a la cebolla en el momento de servir las.

Papas con queso

Se cuecen papas chicas, se colocan en fuente o pastelera, con bastante mantequilla, queso rallado, huevo duro y pedazos de ají picante. Se ponen al horno.

Papas con crema

Las papas cocidas, se colocan en pastelera con mantequilla y queso; se cubre con la crema siguiente: Se hierva más o menos una taza de leche, se le pone

sal, perejil, tres o cuatro yemas para espesar la crema y se deja de regular espeso.

Se vacia sobre las papas, se le pone pedazos de mantequilla y miga de pan rallada para que dore.

Papas duquesa

Se prepara pebre con nata o mantequilla, se le pone perejil, dos yemas de huevo, si resultara claro, se le pone más papa para dejarlo consistente. Se forman bolitas, se aplastan y se les da la forma de galletas redondas del grueso de un dedo. Se doran ambos lados con mantequilla.

Zanahoria con huevo

Se pica la zanahoria menuda, después de cocida se fríe en mantequilla con un poco de cebolla, sal y perejil, miga rallada. Se le mezcla uno o dos huevos en el momento de servirlo.

Arvejas

Se eligen arvejas tiernas y se cuecen, después de cocidas, se destilan, se ponen a la cacerola con mantequilla y un huevo o dos en el momento de servir las.

Apio al jugo

Se parte el apio en pedazos, se pela y se cuece, se fríe en un poco de mantequilla y aceite, se le pone sal, ají, pimienta.

Cebolla asada

Se corta la cebolla en pluma, se lava en agua tibia, se pone en una asadera al horno con un pedazo de mantequilla, sal, pimienta, limón.

Estando la cebolla a medio asar, se aliña con un huevo.

Cebolla con tomate y maíz

Se corta la cebolla en pluma, se lava y se pone a la cacerola con mantequilla, maíz y tomate picado.

Aceitunas con huevo

Se parte la aceituna en pedacitos, se salta en mantequilla con un poco de cebolla, ají, pimienta, en el momento de servir las se les une un huevo.

Papas con crema

Se cuecen papas, se parten en tajadas redondas, se saltan en mantequilla con sal, limón y perejil.

Se colocan a la cacerola y se cubren con lo siguiente:

Una taza de leche se aliña con sal, pimienta, se mezclan tres huevos y se vacía sobre las papas.

Se pone al horno.

Repollitos de Bruselas

Se cuecen los repollitos en agua con sal, estando cocidos, se destilan. Se colocan a la cacerola con man-

tequilla y se dejan freír un momento; se aliñan con perejil, limón, pimienta.

Berenjenas fritas

Se pelan las berenjenas y se cortan en tajadas muy finas, se les pone sal, se revuelcan en harina y se frien en aceite o en grasa.

Papas fritas con huevo

Se cortan las papas en pluma o cuadradas y se fríen.

Se dora en mantequilla un poquito de cebolla, se une la papa y un huevo en el momento de servirlo, sal, perejil.

Tomate con huevo

Se fríe en mantequilla un poquito de cebolla, se añade tomate picado, estando amortiguado se le mezclan tres o cuatro huevos según la cantidad de tomate, se revuelve hasta dejarlo cocido.

Habas con mantequilla

Se cuecen las habas, se pelan y se saltan en mantequilla con sal, limón, miga rallada y un huevo. Puede prepararse sin miga y sin huevo.

Alcachofa con huevo

Se cuecen seis o siete alcachofas, se le saca toda la comida a las hojas, los asientos se parten y se salta

todo en mantequilla. Se aliña con sal, pimienta y se rocía con un poco de caldo y se aliña con una o dos yemas.

Si se quiere variar se le ponen papas fritas cortada en palitos.

Maíz con mantequilla

Se cuece el choclo y se corta fino, se pone a la cacerola con mantequilla, sal y pimienta.

Maíz con nata

El maíz debe ser muy tierno, se corta o se ralla, se pone a la cacerola con bastante nata, mantequilla y se aliña con un huevo, sal, perejil.

Fritos de zanahoria

Se cuece zanahoria, se pica y se prepara como los fritos de porotitos con mantequilla, miga rallada y huevo.

Fritos de espárragos

Se cuecen espárragos verdes, se pican y se saltan en mantequilla, se le ponen dos o tres huevos y se fríe por cucharadas.

Verduras saltadas en mantequilla

Se cuecen arvejas, porotitos, zanahorias y papas, se pica todo y se saltan en mantequilla, se rocían con un poco de caldo y se le añade una o dos yemas.

Tallarines

Se cuecen los tallarines, se saltan en mantequilla, se rocían con caldo y se le añade una o dos yemas de huevo.

Fritos de cebolla

Se corta la cebolla en pluma, se lava en dos o tres aguas frías, se le exprime en seguida toda el agua, se le pone sal, pimienta, perejil y tres huevos.

Se fríe por cucharadas en grasa caliente.

Fritos de porotitos verdes

Después de cocidos, se pican menudos, se saltan en mantequilla con sal, pimienta, se le pone miga de pan rallada, tres o cuatro huevos.

Se frien por cucharadas en grasa caliente.

Papas con queso

Se prepara pebre con mantequilla, una yema de huevo; se cortan palitos de queso como de un dedo de grueso y de largo, se envuelven en el pebre, se apanan con miga de pan rallada y se fríen.

Fritos de papa

Se prepara un poco de pebre, se aliña con sal, queso rallado, dos yemas y las dos claras batidas por separado.

Fritos de fideos

Los fideos cocidos, se saltan en mantequilla, se les pone sal, queso rallado, nata, tres huevos, se fríe por cucharadas chicas.

En la misma forma se prepara de macarrones con queso.

Fritos de acelgas

Se cuecen las acelgas y se pican muy finas, se estrujan bien, se ponen a la cacerola con mantequilla y miga de pan rallada. Se enfrían y se mezclan dos o tres huevos, se forman los fritos por cucharadas, la grasa caliente.

Se le puede añadir a la acelga, zanahoria picada muy fina.

Tortilla de verduras para acompañar filete o guiso de ave

Se cuecen verduras, apio, porotitos, zanahorias, papas, se pican muy finas y se saltan en mantequilla, se les pone sal, pimienta.

Se batan tres o cuatro claras, se unen las yemas y las verduras, se vacía en seguida a la sartén con mantequilla y se pone al horno.

Tortilla de coliflor

Se cuece la coliflor, se pica menuda y se mezclan los huevos, miga de pan rallada y se pone al horno en la sartén con mantequilla,

Tortilla de porotitos

Se cuecen los porotos y se pican muy finos, se fríen en mantequilla, se les pone sal, pimienta y un poquito de harina o bien nada, poniéndole más porotos que huevos. Se pone al horno en sartén con mantequilla con fuego abajo.

Tortilla de espárragos

Se cuecen espárragos verdes, se pican muy finos y se prepara la tortilla como la de porotos.

Tortilla de papa

La papa cocida se salta en mantequilla con sal, perejil, limón, se pone a enfriar y se mezclan tres o cuatro huevos y se vacia a la sartén. Se forma la tortilla.

Tortilla de pan

Se remoja pan en leche, se pasa por cedazo, se le pone bastante nata, perejil, pimienta, tres o cuatro huevos batidos por separado. Se vacia a la sartén con mantequilla y se pone al horno con fuego abajo.

VARIEDAD DE GUIOSOS CRECIDOS

Para esta clase de guisos se usa generalmente la color preparada en grasa riñonada y el ají pimentón debe ser de primera. Es conveniente ponerle a ciertos guisos, en el momento de servirlos, mantequilla o nata.

Porotos

Los porotos se deben remojar el día antes, se lavan y se ponen a cocer en agua fría a fuego lento; no conviene que hiervan fuerte, se endurecen; en seguida se lavan en agua tibia.

Garbanzos

Los garbanzos se remojan el día antes con un poco de ceniza y un puñado de sal, se retiran del agua y se lavan bien con agua tibia; no es conveniente lavarlos con agua fría y se ponen a cocer.

Resultan buenos olvidándose de remojarlos el día antes, darles un hervor en leña suave como se pelan los porotos, el trigo y el maíz. Soltando el hollejo se retiran de la leña, se lavan y se cuecen.

Porotos con salsa de ají

Se cuecen los porotos según lo indicado, estando cocidos se lavan bien cambiándoles agua dos o tres veces.

Se fríe un poco de cebolla en dos o tres cucharadas de color, se añade harina calculando para una salsa

espesa, se vacia sobre los porotos, se incorpora bien añadiéndole un poco de caldo en caso de quedar espeso, se les pone ají, sal y se deja hervir lentamente. La salsa debe quedar espesa, con los porotos aclara mucho.

Porotos con salsa de cebolla

Se remojan el día antes y se cuecen como los anteriores; la salsa se prepara como sigue: Un plato colmado de cebolla, se fríe en una cucharada de color y se hierva lentamente una o dos horas; se añaden los porotos y se hierven otras dos horas, se les pone cuatro tazas de leche y una taza de nata, ají pimentón. Deben hervir muy lentamente.

Porotos con leche

A los porotos después de cocidos, se les pone cebolla frita en un poco de color y aceite, se cubren con leche y se dejan hervir lentamente. En el momento de servirlos se les pone color preparada en mantequilla, sal, ají. La cacerola se mueve sin revolverlos, no conviene meterles cuchara.

Porotos con salsa crema

Los porotos cocidos se saltan en mantequilla con un poco de cebolla, pimentón y se cubren con salsa crema preparada con harina, mantequilla y yemas de huevo; se sazona con ají, orégano y se deja hervir lentamente.

Porotos peruanos

Se cuecen como los anteriores, se fríen con jamón picado, un poco de tocino, cebolla frita en mantequilla, leche y salchichas picantes.

Porotos con arroz

Se fríen los porotos cocidos en un poco de color con cebolla y arroz; se les pone sal, ají y el agua necesaria para que hiervan lentamente. Estando espesos se les pone un poco de leche o un poco más de color si es necesario.

Porotos con salchichas

Los porotos cocidos se pasan por cedazo formando pebre. Se une al pebre salchichas con ají saltadas a la cacerola, se aclara con leche, se les pone orégano, huevo duro, sal y se vacía en pastelera.

Porotos con queso

Se forma el pebre anterior, se le pone cebolla frita en bastante mantequilla, leche, huevo duro, nata y queso rallado, orégano, ají.

Porotos con jugo

Se prepara jugo con callampas, salsa de tomates, una cucharadita de aceite y mantequilla, se exprime bien el jugo y se vacía sobre los porotos saltados en mantequilla con un poco de cebolla.

Porotos con mantequilla

Se cuecen los porotos y se prepara la salsa con mantequilla, caldo y leche.

La color se prepara con mantequilla en vez de ser con grasa. Se hierven lentamente para dejarlos cremosos.

Porotos con crema de zapallo

Los porotos cocidos se ponen a la cacerola con cebolla frita en color y una cucharadita chica de las de (té) de aceite, perejil y pimentón picado muy fino. Se cubren los porotos con la salsa siguiente:

Se cuece un pedazo de zapallo que sea dulce y harinoso, se deshace y se le pone un pedazo grande de mantequilla, leche y un poco de caldo, se deja de regular espeso, se hierve con los porotos lentamente, se le pone ají, orégano.

Porotos pelados

Se pelan los porotos hirviéndolos en lejía suave hasta que suelten el hollejo; se lavan en seguida y se ponen a cocer hirviendo despacio.

Estando cocidos se pasan por cedazo y se ponen a la cacerola con cebolla frita en mantequilla, leche, nata, ají, orégano y huevo duro en tajadas.

Estos porotos para que resulten buenos necesitan mucha mantequilla.

Porotos con mote

Se fríe el mote en una o dos cucharadas de color con cebolla y pimentón picado, ají, se le pone un poco de caldo y se hierva un rato; se añaden los porotos y se le pone caldo y leche, deben quedar cremosos.

Porotos especiales

Se cuecen los porotos cambiándoles dos o tres veces agua, estando cocidos se lavan y se preparan como sigue: Se pica zapallo que sea harinoso, se pone a la cacerola y se calculan los porotos necesarios, se cubren con leche, se les pone cebolla frita en bastante mantequilla, pimentón, ají y la punta del cuchillo de bicarbonato, que es muy esencial y pierde el gusto; se hierven lentamente.

Porotos especiales alemanes

Se cuecen los porotos como los anteriores, se fríen en dos o tres cucharadas de color preparada en manteca, un poco de cebolla, se mezclan los porotos, uno o dos cucharones de agua, soltando el hervor se le añade arroz o mote, se incorpora y se deja hervir lentamente, se sazona con sal, comino y pimienta molida, si es necesario para no dejarlos secos se le aumenta un poco más de agua y si es necesario más color, quedan cremosos.

Porotos al Jugo

Se cuecen los porotos y se saltan en mantequilla, con un poquito de cebolla, perejil, ají picante, se

fríen bien; se colocan en pailitas y se cubren con el jugo siguiente:

Pedazos de carne y restos de huevos se hierven con un poco de agua para que el jugo sea espeso, gelatinoso, se le pone champignones o bien trufas. Se cubren los porotos.

Porotos al jugo con huevo

Los porotos cocidos se saltan en mantequilla con un poquito de cebolla y nata, se deshacen y se unen para espesarlos.

Se colocan en fuente poniendo un huevo por persona (el huevo debe ser pasado por agua) y se cubre con el jugo anterior.

Granados con tallarines

Se cuecen los porotos como los anteriores y se lavan bien.

Se cuecen tallarines y se saltan en mantequilla y un poco de aceite con cebolla picada menuda y perejil, ají, se unen los porotos, se les pone queso parmesano, dos o tres cucharadas de leche. Los garbanzos preparados en esta forma resultan buenos.

Calabazas en fuente

Se corta la calabaza en torrijas delgadas, se ponen al sol para que pierdan la humedad, en seguida se revuelcan en harina y se fríen en grasa bien caliente.

Se corta cebolla en pluma, se amortigua con tomates, poniéndole color o mantequilla, se arregla en la fuente por capas, la primera capa de calabaza, en seguida tostadas de pan frito, capa de cebollas,

huevo duro, queso y un poco de caldo para dejarlo jugoso. Se le puede suprimir las tostadas si se quiere variar y ponerle al contorno de la fuente palitos de pan frito.

En esta forma se prepara de berenjenas.

Lentejas

Se limpian bien las lentejas que deben ser del año, se remojan la noche antes y se cuecen echándolas en agua fría. Estando cocidas, se lavan en agua tibia hasta que el agua quede clara; se ponen nuevamente al fuego con cebolla frita en color, pimentón y un poco de caldo, se dejan hervir lentamente. Se deshacen una parte con cuchara de madera para que formen la salsa. Si quedaran claras, se espesan con harina frita o con pan remojado. El vinagre es indispensable.

Garbanzos tostados

Se tuesta el garbanzo como el trigo, se muele y se forma harina.

Se cuecen papas en poca agua, con un pedazo de cebolla, ají y color.

Se deshace la harina necesaria en un poco de agua o caldo, se vacia sobre las papas moviéndolas con cuidado y se hierven lentamente.

Garbanzos

Los garbanzos para que resulten blandos se cuecen como sigue:

Para medio kilo de garbanzos, se calcula una cucharada de ceniza disuelta en agua fría.

Se hierva agua según los garbanzos y se echa la ceniza y los garbanzos remojados la noche antes.

Soltando el hollejo se retiran los garbanzos y se lavan cada vez en agua tibia. Se ponen nuevamente al fuego en agua hirviendo y se dejan hervir lentamente sin tocarlos.

Estando cocidos se les pone arroz, tocino picado, ají, un pedazo de cebolla y apio para el gusto, se le pone el arroz media hora antes de servirlo para que no se recueza y sin revolverlo.

Garbanzos

Se remojan el día antes en agua tibia con un poco de ceniza y un puñado de sal. Se retiran del agua, se lavan con agua tibia, no conviene lavarlos en agua fría y deben ser garbanzos del año para que se cuezan parejos.

Se ponen a cocer con un hueso y se dejan hervir lentamente; estando blandos se les pone la siguiente salsa y se dejan reposar:

Se fríe en color o grasa, más o menos media cebolla picada fina y una cucharada de harina, se dora y se mezcla a los garbanzos hirviendo lentamente.

Garbanzos con espinacas o con acelgas

Se cuecen como los anteriores y poco antes de servirlos se les mezcla el arroz siguiente: Se fríe en una cucharadita de aceite y una cucharada de manteca, arroz se le pone caldo, cebolla picada menuda, ají pimentón, se deja hervir lentamente, estando cocido se incorporan los garbanzos y se cubren en la fuente con espinacas molidas saltadas en mantequilla con

un poco de leche. Esta salsa se puede variar con maíz, acelgas, zanahorias. En vez de ponerles leche se le pone caldo.

Garbanzos

Los garbanzos cocidos se muelen, se ponen a la cacerola con cebolla frita en color y un poquito de aceite, se fríe bien, se le añade miga de pan y se aclara mitad agua y leche, se sazonan con ají, orégano; al servirlos se les pone queso y huevo duro.

Garbanzos con mote

El garbanzo cocido según lo indicado se fríe con un poco de cebolla frita en dos o tres cucharadas de color preparada con manteca, se le pone el agua necesaria y se deja hervir lentamente, se añade el mote o el arroz necesario, pimienta, comino, debe quedar cremoso; si resultan secos se les pone un poco más de agua.

Se aliña con huevo en el momento de servirlo.

Garbanzos con salsa de pan

Se cuecen los garbanzos según lo indicado, se deshace con cuchara de madera una parte y la otra parte se dejan enteros.

Se remoja miga de pan en agua, se pasa por cedazo y se forma la salsa.

Se fríe en color cebolla, se mezcla el pan y los garbanzos, se aclara con caldo y se hierve lentamente.

Lentejas monjas Rosas

Se cuecen las lentejas, una parte se muelen en la piedra.

Se fríe un poco de cebolla en color, se unen las lentejas molidas, se sazonan y se les añade tres o cuatro cucharadas colmadas de harina, un poco de vinagre, cuatro o cinco ajíes dulces cocidos y pasados por cedazo. Se vacia sobre las lentejas enteras que deben estar hirviendo en un poco de caldo, se le pone cuatro o cinco cucharadas de color y se dejan hervir lentamente.

Se aliñan al servir las con cuatro o cinco yemas, huevo duro y queso.

Lentejas al jugo

Se cuecen las lentejas y se preparan en la salsa siguiente:

Se fríe en color un poco de cebolla, se le añaden las lentejas, una cucharada grande de harina y se aclara con jugo de carne; se deja hervir lentamente, se sazona y se deja de regular espeso. Al servir las se le pone queso, mantequilla, ají y pan frito alrededor.

Lentejas

Después de cocidas las lentejas se muele la mitad en la piedra y la otra mitad se dejan enteras.

Se fríe en color un poco de cebolla, se unen las lentejas enteras, un poco de caldo y se dejan hervir un momento, se añade la lenteja pasada, un poco de

vinagre, color, pimentón, apio, ají, orégano. Se hierva lentamente y al servir las se les pone queso, uno o dos huevos.

Lentejas sencillas

Después de cocidas las lentejas, se ponen a la cacerola con un pedazo grande de mantequilla, ají, caldo y se dejan hervir despacio.

Lentejas

Las lentejas después de cocidas se lavan bien, se muelen y se fríen con un poco de cebolla frita en color, se sazona con queso, ají y se coloca en pastelera sobre tostadas fritas, se cubren con nata, queso fresco y se ponen al horno.

Porotos granados

Se cuecen y se hacen hervir despacio; estando cocidos se lavan en agua tibia y se reserva un poco del agua que se cocieron los porotos.

Se fríe en color o grasa quemada, cebolla picada menuda, zapallo tierno y maíz, se añaden los porotos, un poco del agua que se reservó y un cucharón de caldo; se dejan hervir lentamente. Habiendo espesado se les pone, si se quiere, un poco de leche y mantequilla, ají.

Porotos caldudos

Se preparan en la misma forma poniéndoles más caldo y agua, no se les pone leche.

Chupe de arroz

Se fríe en una o dos cucharadas de color cargada de ají, un poco de cebolla, se añade el arroz necesario y se fríe un momento, se le pone leche y caldo y se deja cocer lentamente.

Se cuecen papas y se pasan por cedazo, poco a poco se mezclan con el arroz añadiéndole mantequilla, ají, huevo duro en tajadas, queso rallado, un poquito de orégano seco y un pedazo más de mantequilla en el momento de servirlo.

Papas buenas

Tres o cuatro huevos se pican menudos, se fríen en mantequilla cebolla, se añade el huevo, perejil, sal, pimienta.

Se cuecen papas, prefiriendo la papa blanca, se corta en tajadas y se arregla en pastelera poniendo capa de papa, capa del pino de huevo, capa de nata gruesa, queso fresco en tajadas muy finas, se repite hasta terminar el pino y se pone al horno.

Chupe de locos

Se cuecen locos y se parten en pedazos de regular tamaño.

Se fríe en una cucharadita de aceite y en una cucharada grande de mantequilla un poquito de cebolla, se añade el loco y se fríe todo junto un momento, añadiendo miga de pan rallada; poco a poco se aclara con mitad leche y caldo, dejando la salsa espesa.

En el momento de servirlo se le pone nata, queso, ají, huevo duro.

Chupe de camarones

Se cuecen camarones con cáscara, se pelan y se parten. En el agua que se cocieron los camarones se cuece arroz; estando cocido se pasa por cedazo y se fríe en color preparada en mantequilla con ají picante con un poco de cebolla, se aclara poco a poco con leche y se añaden los camarones, huevos duros partidos por mitad.

Chupe de pan y papas

Se cortan las papas en torrijas delgadas, se secan con un paño y se fríen sin dorarlas.

Se cortan tajadas delgadas de pan francés, se arreglan en la cacerola por capas, una de papas y otra de pan, se cubren con leche y se le pone una o dos cucharadas de color, se deja hervir lentamente, moviéndole con cuidado para que no se pegue. Se le añade estando espeso, sal, ají, queso rallado y huevo duro en tajadas. Si resulta seco se le aumenta la leche y si se quiere se le pone mantequilla.

Chupe de zapallo

Se cuece zapallo que sea dulce y harinoso, se pasa por cedazo y se pone a la cacerola con un pedazo grande de mantequilla, cebolla y miga de pan remojada en leche, más o menos la miga de dos panes,



una cucharada de color preparada en ají picante. Se aclara todo con mitad leche y caldo, se añaden papas chicas y huevo duro en tajadas, queso, rallado.

Chupe de tomate

Se pelan dos o tres tomates, se pican y se fríen en una cucharada de color o manteca con cebolla y maíz tierno, miga de pan remojada en agua; se aclara con un poco de caldo y se vacia sobre las papas cocidas, se le pone oregano y ají.

Papas con arroz

Se fríe arroz en una o dos cucharadas de color, se añaden papas crudas y un poco de agua, se deja a fuego lento, estando las papas y el arroz cocido se le añade la salsa siguiente quedando cremoso.

Se rallan dos o tres zanahorias, se ponen a la cacerola con un pedazo de mantequilla y un poco de color, se aclara con leche y nata; se incorpora con el arroz sin revolverlo moviéndole con cuidado en la fuente, se le espolvorea queso y huevo duro.

En la misma forma se prepara con arvejas o alcachofas pasadas por cedazo, en vez de zanahorias.

Papas con arroz

Se cuece arroz en leche con mantequilla y color, se deja claro añadiéndole bastante nata, queso rallado, una o dos yemas de huevo duro deshechas en

un poco de leche. Se vacia esta salsa sobre las papas cocidas, con una ramita de apio, cebolla y ají.

Si se quiere variar se cambia el arroz por miga de pan remojada o por sémola.

Arroz con verduras

Se fríe arroz en un poco de color y aceite, estando bien frito se le pone verduras picadas menudas y un poco de agua para que se cuezan lentamente, se sazona con ají y orégano. En la misma forma se prepara en vez de arroz, con mote o con frangollo.

Pastel de porotos con huevo

Se forma pebre de porotos, se le pone bastante mantequilla, nata, leche, se hierve un momento quedando el pebre claro. Se arregla en pastelera poniendo una capa de pebre, en seguida se parten huevos frescos y se tapan con pebre que debe ser como salsa clara. Se pone al horno poniéndole encima queso rallado, mantequilla y miga de pan.

Papas con arroz

Se ponen en la cacerola papas partidas por mitad, dos o tres pedazos de zapallo y el agua necesaria para que se cuezan; estando cocidas se les pone el arroz necesario, cebolla frita en color. El zapallo se deshace formando como salsa.

Chupe de pescado

Se aprovechan restos de pescado, se desmenuzan y se sacan las espinas, puede ser crudo o cocido. Se

pone a la cacerola con un pedazo grande de mantequilla, un poco de color o aceite, se fríe bien el pescado, se le pone más o menos una taza de leche, ají, pimienta. Al servirlo se le pone huevo duro en tajadas, queso, mantequilla, miga rallada y un poco de caldo para dejarlo jugoso.

Se sirve con papas al rededor.

Chupe de papa molida

Se prepara pebre, se le pone cebolla frita en un poco de color y mantequilla, pimientas cocidas pasadas por cedazo, ají, queso, huevo duro partido en tajadas.

Chupe de papa con arroz

Se cuece arroz en leche con una cucharada grande de color y un poco de cebolla picada fina.

Se cuecen uno o dos pimentones, se pasan por cedazo y se mezclan con el arroz, queso, huevo duro, ají y un pedazo de mantequilla y papas al rededor.

Chupe de arroz con leche de maíz

Se cuece el arroz como el anterior, se aclara con leche de maíz y leche de vaca; se le pone ají, orégano, huevo duro partido por mitad, queso fresco picado, perejil y papas al rededor.

Papas buenas

Se cuecen papas de las blancas y se parten en tajadas, se colocan en pastelera y se cubren con un pi-

no de huevo duro y cebolla frita en mantequilla, en seguida capa de nata y se cubre con leche crema.

En la misma forma se prepara poniéndole a la crema nuez molida.

En vez de leche crema puede ponerse crema de zapallo o crema de espinacas o de maíz.

Papas buenas en forma de canastillo

Se cuecen las papas y se rellenan con el pino de huevo anterior, se tapan con nata y se ponen al horno; a la papa se le forma hueco para darle la forma de canastillo.

El pino debe quedar jugoso.

Papas sencillas

Se cuecen papas y se rellenan con nata espesa preparada con huevo duro, perejil, se les espolvorea miga de pan y se le pone a cada una un pedacito de mantequilla y se ponen al horno.

Se cubren con salsa amarilla preparada en caldo con nuez moscada para el gusto.

Papas con tomate

Se fríe en una cucharadita de aceite y una cucharada de color cebolla menuda, se añade maíz y tomate pelado.

Estando amortiguado se mezclan las papas cocidas y se deshacen dos o tres con un poco de leche y se vacía sobre las papas formando como salsa.

Mote de maíz con zapallo

Se cuece un pedazo de zapallo que debe ser dulce y harinoso; estando cocido se deshace bien y se mezcla con un poco de cebolla frita en color y el mote cocido.

Se sazona con azúcar una pizca de sal y mantequilla, se humedece con un poquito de caldo en caso de estar seco.

Papas con maíz

Se fríe en color cebolla picada menuda, se le pone leche de maíz y estando espesa, se aclara con leche y se deja de regular espeso, se le añade tomate asado, huevo duro en tajadas, papas cocidas, sal, orégano. El tomate se pasa por cedazo.

Chupe de maíz con tomate

Se ralla el maíz y se pasa por el colador, se cuece con una cucharada de manteca o de color, se aclara con tomate pasado, se le pone ají, queso, cebolla frita, huevo duro. El tomate para la salsa se pone a asar y en seguida se pasa.

Chupe de papa molida

Se muele papa y se fríe en color con un poco de cebolla, se aclara con leche y se deja espeso, se le pone, ají, queso, orégano. Se sirve con huevos, que se parten crudos sobre el chupe y se ponen al horno

en la pastelera. Los huevos después de cocidos se cubren con salsa de tomate.

Chupe de maíz que se puede hacer en el invierno

Se remoja maíz blanco tres días en agua fría; en seguida se muele y se vacia a la cacerola con cebolla frita en color, se aclara con leche, se le pone ají, orégano, se vacia en pastelera y se sirve con huevos cocidos en el mismo chupe.

Pastel de maíz para el invierno

Se remoja maíz tres días en agua fría, se muele en seguida y se vacia a la sartén, con cebolla frita en color, se cuece el maíz y se le pone la leche necesaria y se sazona con azúcar y una pizca de sal; si se quiere se le pone ají picante.

Arroz con jugo

Se prepara el jugo como para los tallarines con callampas, salsa de tomate y vino tinto, la carne se dora en un poquito de aceite.

El arroz se fríe en mantequilla y se cuece en caldo, se arregla en una fuente por capa poniendo la primera capã de arroz, en seguida huevo duro en tajadas, queso rallado y jugo; se repite esta misma operación dos o tres veces.

Si se le pone callampas frescas, se saltan en mantequilla y se arregla una capa al centro del arroz.

Papas con chuchoca

Se cuecen papas y pedazos de zapallo en un poco de agua, se les pone para el gusto apio, ají, un poco de color, pimentón; estando las papas cocidas, se le pone poco a poco la chuchoca, moviéndola con cuidado para que no se aconche y se deja a fuego lento. Se calcula el agua para que no quede muy espesa ni muy clara, debe tener más chuchoca que papas para dejarla jugosa.

Si se prepara con anticipación se pone agria.

Frangollo

El trigo se pasa por la piedra y se deja a medio moler que se parta únicamente; se lava en agua fría refregándolo bien para que suelte el hollejo; estando bien lavado sin nada de hollejo se pone a la cacerola con poca agua, apio, cebolla, zanahoria y se deja hervir lentamente, estando el trigo medio sancochado se le ponen papas crudas, un poco de color y se hierve lentamente, quedando todo bien cocido se le pone ají, perejil, pimentón, y zapallo.

Sopa Quijote

Se cortan rebanadas de pan francés y se tuestan a la parrilla; se forma un pino jugoso de carne picada con cebolla frita en color, se le pone ají, orégano seco y un poquito de caldo para dejarlo jugoso. Se arregla en la fuente (de barro) por capas, poniendo la primera capa de tostadas, en seguida pino de car-

ne, tajadas de huevo y queso rallado, se repiten las mismas capas hasta completar la fuente. Se rocía con caldo para dejarlo jugoso.

Pino con carne

Se pica la carne cruda, se dora en un poquito de aceite, se le pone sal, ají, orégano seco y se hierve lentamente; momentos antes de servirlo se le pone miga rallada y se rocía con caldo para que no quede seco; se aliña con un huevo.

Se sirve con arroz graneado al rededor.

Pino con chorizos o con prietas

Se deshacen dos o tres prietas y se fríen a la cazuela, se les pone papas fritas cortadas en pedacitos chicos, miga rallada, dos huevos; se le une todo esto al momento de servirlos.

Pantrucas

Se forma la masa con salmuera en agua fría, se uslereas delgadas y se cortan tiras de dos dedos de ancho y en seguida se parten las tiras en pedacitos chicos. Se hierve agua con color, un pedazo de cebolla, se echan los pedacitos y se dejan hervir un rato fuerte, se retira y se pone a fuego lento, se sazona con sal, ají, orégano, comino y debe quedar espeso.

En el momento de servirlo se aliña con un huevo.

Pantrucas

Se prepara la masa como la anterior, se corta en tiras de dos dedos de ancho y en seguida en pedacitos chicos.

En vez de prepararlas en agua se preparan en caldo, se les pone ya estando cocidas y espesas un poco de leche.

Se le añade huevo duro en tajadas, ají, queso y se aliña con una yema disuelta en un poco de leche, perejil picado, mantequilla.

Pantrucas

Se prepara la masa con vino blanco y se le espolvorea sal fina.

Si se quiere hacer la pantruca verde, se le pone zumo de espinacas.

Se cuecen en caldo y se le pone mantequilla en vez de color.

Chupe de maíz

Se rallan tres o cuatro choclos y se pasan por el colador.

Se fríe en color un poco de cebolla, se añade el maíz y se aclara con leche, se le pone sal, ají y se deja de regular espeso.

Se le añade a la salsa papas cortadas en tajadas, queso rallado y huevo duro en tajadas.

Chupe de pan con papas

Se remoja la miga de uno o dos panes en leche, se fríe en color con cebolla y perejil, se aclara con leche y un poco de caldo dejando la salsa de regular espeso.

Se le añade papas cocidas, bastante queso, nata, huevo duro en tajadas, ají y un pedazo de mantequilla.

Chupe de papas

Se cuecen pimentones, uno picante y el otro sin ají, se pasa por cedazo y se mezcla con salsa de harina frita en color con cebolla, perejil y una cucharadita chica de aceite; se aclara con leche, se le añaden papas enteras, huevo duro, queso rallado.

Chupe de salmón

Se fríe en mantequilla cebolla, se le añade harina y se aclara con leche dejando la salsa espesa, se le añade salmón o pescado molido, ají, huevo duro, nata y queso. Se sirve con tostadas fritas al rededor.

En la misma forma se prepara de locos o del marisco que se quiera.

Picante de sesos

Se cuece una cabeza de sesos, se pica y se fríe en una cucharada de mantequilla y una cucharadita de aceite con cebolla picada menuda y bastante miga de pan rallada. Se fríe todo bien, se le añade pe-

reñil, ají, pimienta, mitad caldo y mitad leche para aclarar la salsa.

Al servirla se aliña con una yema de huevo y se le pone queso rallado y huevo duro en tajadas. Se sirve con papas fritas al rededor.

Chupe de locos o centollas

Se fríe en color cebolla picada menuda, se le añade miga de pan remojada en leche, se mezclan los locos o lo que sea cortado en tajadas, se le pone ají Cayena, bastante nata, dos yemas, un huevo entero, mantequilla.

Se vacía en pastelera y se le pone encima queso rallado.

Picante peruano

Se fríe en aceite ají mirasol, una cabeza grande de cebolla, tres o cuatro tomates asados pasados por el colador. Se le añade pan rallado, queso parmesano, bastante mantequilla, una yema cruda; se vacía sobre papas cocidas pedazos de pollo y huevo duro.

Si se le pone langosta queda mejor.

Chupe bueno

Se fríen en aceite dos o tres tomates partidos por mitad y en seguida se pasa por cedazo. Se fríe cebolla picada menuda en dos o tres cucharadas de color, se le añade la miga de dos panes remojada en leche, el tomate pasado se aclara con mitad agua y leche. Se parten las papas cocidas a lo largo, huevo en tajadas y queso y se cubren con la salsa.

Fangletelli

Se prepara la masa de los tallarines y se cortan en la misma forma. Se cuecen y se arreglan por capas, poniendo capa de tallarines, queso y mantequilla, dejando la última capa de tallarines. Se cubre con nata, o con crema de huevo a falta de nata.

Picante bueno

Se fríe en una cucharada de aceite cebolla picada fina, se le añade miga de pan rallada y se aclara con caldo. Al caldo para darle color se le pone ají pimentón y se deja la salsa de regular espeso.

Se unen a la salsa huevos duros enteros y se sirve con papas al rededor.

Papas buenas

Se pelan papas todas iguales, se les saca la comida del centro formando taza y se cuecen en agua con sal.

Se fríe en mantequilla cebolla muy fina, se le pone perejil, ají, queso parmesano, dos yemas crudas unidas con un poco de leche.

Se rellenan las papas, se tapan con nata y se ponen al horno.

Papas buenas

Se corta cebolla en pluma muy fina, se amortigua con mantequilla, se le añade dos o tres yemas de huevo duras, bien deshechas con nata.

Las claras se cortan muy finas como tallarines, se les pone ají y sal y se vacía sobre papas cocidas cortadas en tajadas.

Se le extiende nata y un poco de leche para que doren.

Arroz con callampas

Se cuece arroz graneado, se le pone sal, perejil y se cubre con callampas enteras saltadas en mantequilla.

Al rededor del arroz se arreglan pastelitos de hoja rellenos con callampas.

Charquicán

Se pone a asar un pedazo de posta; se pica o se machuca; se fríe en una o dos cucharadas de color con cebolla y maíz picado, se le pone ají, comino, orégano seco y se fríe bien todo junto.

Estando todo bien frito se vacía sobre la papa y verduras cocidas en un poco de caldo al vapor: se deja a fuego lento para que hierva despacio.

Humitas con dulce

Se ralla el maíz y se cuece poniéndole grasa estando cocido, se le pone leche calculando que la humita no quede seca.

Se le pone una pizca de sal, azúcar al paladar, ají.

Para formar la humita se necesitan hojas tiernas de los mismos choclos, se les da un ligero hervor y se forman las humitas; se amarran con tiras de las

mismas hojas y se echan al agua hirviendo, se les da un hervor o bien se pueden dorar a la parrilla.

Humitas con ají

Se ralla el maíz, se le pone sal, ají, cebolla frita en color, orégano; se incorpora todo bien y se forman las humitas como las anteriores.

Se echan al agua hirviendo con un poco de sal y se cuecen.

Tallarines con huevos

Se cortan los tallarines finos, se cuecen y se destilan, se ponen a la cacerola con un poquito de aceite, mantequilla, salsa de tomate, se fríen bien los tallarines y se vacian en pastelera. Se parten huevos, se colocan al rededor de los tallarines, se les espolvorea queso parmesano y se ponen al horno. Si se quiere los huevos se pueden cubrir con salsa de tomate.

La salsa de tomate se prepara como sigue: Se fríe en mantequilla un poquito de cebolla, se añade tomate pasado, calculando lo que sea necesario para cubrir cada huevo.

Humitas con tomates

Se reservan tres o cuatro humitas de las con sal cocidas el día anterior. Se corta cebolla en pluma, se amortigua con un poco de color y tomate picado, se parte la humita en pedazos y se une con la cebolla.

Calabazas con crema

Se cortan en tajadas delgadas, se revuelven en harina y se fríen. Se arreglan en pastelera poniendo capa de calabazas, capa de huevo duro frito en mantequilla con cebolla y perejil, se repite otra capa y se cubre con leche crema.

Calabazas con maíz

Se pica calabaza y zapallo tierno, se cuece al vapor con un poco de cebolla frita en color, se le añade maíz rallado y en el momento de servirlo se le pone queso y una yema cruda.

Calabazas con nata

La calabaza se cuece al vapor, se le pone cebolla frita en color, sal, perejil, ají, bastante nata, yemas de huevo y queso fresco picado fino.

Calabazas con nogada

Se pican y se cuecen al vapor, se ponen a la cacerola con mantequilla o color, sal, perejil, nuez tierna molida con miga de pan remojada en leche, caldo y nata, se aliña con yema.

Chuchoca con nogada

La chuchoca entera se pela en lejía como el maíz; soltando el hollejo se retira de la lejía y se le cambia dos o tres veces agua.

Se pone a cocer y estando cocido se le mezcla nuez molida con miga de pan.

Papas con salsa de cebolla

Se pican una o dos cebollas, se cuece en un poco de caldo, hasta que se deshaga y el caldo quede reducido.

Se fríe en mantequilla harina, se añade la cebolla y se aclara con leche y caldo. Se vacía sobre papas cocidas, se le pone huevo duro, orégano y queso.

La cebolla antes de unirla a las papas se pasa por cedazo.

Papas con tomate

Se ponen a asar cuatro o cinco tomates y una cabeza de cebolla partida en cuatro, se pasan por cedazo y se ponen en una cacerola con color o con mantequilla.

Se le añade leche, nata, papas cocidas, huevo duro.

Mote de maíz

Se pela en lejía suave, soltando el hollejo se saca y se lava bien, se pone en seguida a cocer.

Mote de maíz guisado

El mote cocido se muele a máquina; se fríe en mantequilla un poquito de cebolla, se añade el mote, perejil, y se aclara con leche. Se le pone al servirlo dos yemas, queso, nata y papas fritas al rededor.

Locro falso

Se pican verduras, apio, porotos, zapallo tierno, arvejas, se ponen a la cacerola con papas partidas por mitad, un poco de agua y color, se cuecen lentamente al vapor.

Se fríe en color cebolla picada menuda con tomate y maíz, se vacia sobre las verduras y se incorpora poco a poco, no conviene revolverla, se le pone orégano, comino, ají.

Si resulta seco se le pone caldo y un poco de leche y si se aliña con un huevo resulta mejor.

Bocadillos de papa

Se cuecen papas de las blancas, se cortan tajadas de un dedo de grueso, se les extiende pino de huevo duro con perejil y nata dejando el pino seco, se pasan por batido de rebozo y se fríen.

Se necesitan papas grandes y de las blancas. Se pueden variar poniéndoles el pino que se quiera y se tapa con pebre con mantequilla y nata, no debe quedar ni claro ni muy espeso, lo necesario para que no corra. Se dora al horno.

Papas con arroz

Se ponen las papas necesarias en una cacerola, se les pone dos o tres puños de arroz, color y un poco de agua; estando las papas y el arroz cocidos se les pone cebolla frita en color y un pedazo de zapallo deshecho con un poco de leche. Si se quiere se le pone queso, ají y orégano.

Papas con nogada

Se cuecen papas y se cubren con salsa de nuez molida con miga de pan remojada en agua o en leche.

Repollo frito

Se pica el repollo, se cuece con sal y estando cocido se estruja bien; se fríe en color cebolla, se le pone perejil y se añade el repollo, se deja freír un rato, se le pone al servirlo, huevo batido unido con un poco de leche.

Se sirve con papas fritas al rededor.

Luche

Se pone el luce un momento al horno a secar, el horno debe ser suave porque es muy fácil que se queme y así sería perderlo.

Se apreta el luce y en seguida se lava para quitarle la tierra.

Se cuecen verduras con un poco de agua, papa, zapallo, porotitos; el luce se fríe en color con cebolla picada menuda, maíz y tomate, se incorpora con las papas y se le pone un poco de leche en el momento de servirlo.

Luche con cochayuyo

Se remoja el cochayuyo la noche antes y se parte en pedazos de regular tamaño, se cuece en poca agua con bastante zapallo que debe ser dulce y harinoso.

Se fríe en color cebolla menuda, se añade el luche como el anterior, tomate partido, un poco de leche para que forme salsa y quede cremoso. Se sirve con tajadas de huevo duro, ají, y orégano.

Chupe de maíz y papa

Se cuecen papas, se deshacen bien con un pedazo de mantequilla, se le añade cebolla frita en color, tomate asado y pasado, leche de maíz y leche de vaca, se hierve un momento revolviéndole seguido y se deja espeso.

Se le pone ají, orégano, huevo duro y queso parmesano.

Tallarines con carne

Se pica carne, se dora en media cucharada de color, se le pone vino tinto, callampas y un poco de caldo para aumentar el jugo. Se cuecen tallarines y se mezclan con el jugo y la carne, se le pone queso y mantequilla.

Se prepara el jugo con carne picada menuda, callampas, vino tinto, tomate y un poco de caldo para aumentar el jugo. Los tallarines cocidos se mezclan con el jugo y la carne, mantequilla y queso parmesano.

Luche al vapor

Se limpia el luche y se pone un momento al horno según lo indicado, se deshace en seguida apretándolo.

Se cortan tajadas redondas y delgadas de papa y

cebolla en la misma forma; se arregla en la cacerola poniendo primeramente una cucharada de color, en seguida capa de cebolla, una de papa y otra de luce, la última capa debe ser de tomate y pimentón.

Se deja a fuego lento sin revolverlo hasta el momento de servirlo para que se incorpore bien. En la misma forma se prepara luce con cochayuyo tostado y molido.

El cochayuyo es muy fácil que se tueste demasiado y así no resulta, queda amargo.

Fritos de luce

Se fríe el luce en color con cebolla y porotitos, huevo duro y nata para humedecer la pasta, miga de pan o harina.

Se incorporan dos o tres huevos y se fríen por cucharadas.

Tortilla de luce

Se fríe en mantequilla y un poco de aceite cebolla picada menuda, se añade el luce deshecho, nata y miga de pan.

Se baten las claras, se unen las yemas y se incorpora el luce; se forma la tortilla al horno.

Fritos rebozados

Se forma un pino con luce, huevo duro y nata; se extiende sobre una tajada de papa blanca cocida y en seguida se reboza.

Se sirve con salsa de ají o salsa de tomate.

Cochayuyo

El cochayuyo se seca al horno, se muele en seguida y se fríe en un poco de color con cebolla, perejil y maíz.

Se pican finas toda clase de verduras, se cuecen al vapor con un poco de caldo, se mezcla el cochayuyo, se incorpora todo bien y se deja a fuego lento. En el momento de servirlo se le añade ají, huevo duro y perejil; si se le pone un pedacito de mantequilla resulta bueno.

Cochayuyo guisado

El cochayuyo se lava y se corta en pedazos, se remoja en vinagre durante una noche; se saca al día siguiente y se cuece en agua con sal, pimienta y olores.

Se fríe en color o mantequilla un poco de cebolla, se agregan dos tomates picados y una copita de vino blanco, se hierva y se añade el cochayuyo picado, estando bien cocido, se le mezcla un huevo, dos o tres cucharadas de nata y se vacía a una fuente, se le espolvorea queso parmesano y miga de pan, se pone al horno a dorar.

Cochayuyo al vapor

Se seca el cochayuyo al horno y se muele entre dos paños; se arregla en la cacerola capa de cochayuyo, capa de cebolla cortada en pluma con pedazos de tomate, maíz y bastante color. Se tapa bien la ca-

cerola y se cuece al vapor en cuatro horas; si quedara seco se humedece con caldo. Se sirve con papas al rededor.

Cochayuyo

Se elige cochayuyo del rubio y del más fresco, se remoja la noche antes y al día siguiente se cuece y se parte en pedacitos de regular tamaño.

Se fríe en color y un poco de aceite cebolla, se le pone un poco de harina y se aclara con leche quedando la salsa clara; se añade el cochayuyo y se deja hervir lentamente.

Al servirlo se le mezclan dos yemas, debe quedar cremoso y se sirve con papas al rededor.

Fritos de cochayuyo

Se cuece el cochayuyo y se deja muy blando, se pica fino y se fríe en un poco de aceite con cebolla y perejil, se le espolvorea harina, un poco de caldo para unir el pino y una yema quedando el pino cremoso. Se cortan tostadas redondas y delgadas de pan francés, se les unta mantequilla y se les extiende pino al centro y al contorno figurando un alfajor.

Se pasa por batido y se fríe en grasa muy caliente.

Papas con repollo

Se corta el repollo muy fino, se cuece y se destila, se fríe en color con un poco de aceite, se le pone sal, orégano, nata, se le espolvorea un poquito de harina, caldo y una yema de huevo para que forme salsa.

Se añaden las papas cocidas, y huevo duro en tajadas.

Papas con sémola

Se hierve el agua necesaria con un pedazo de cebolla y papas partidas por mitad. Se espesa con sémola quedando de regular espeso.

Se fríe en aceite cebolla picada menuda, perejil, pimentón, se vacia sobre las papas y se sirven.

Picadillo de carne

Se cuece o se asa un pedazo de carne posta, se pica y se fríe en color con cebolla, tomate y maíz; si resultara el pino muy seco se humedece con caldo, se le pone ají, orégano, huevo duro.

Se sirve con papas al rededor.

Cochayuyo

Se corta el cohayuyo en pedazos, se pone a cocer y en seguida se limpia raspándolo con cuchillo y se corta en pedazos de dos dedos. Se fríe en color cebolla, se añade el cohayuyo, perejil, ají, orégano, comino y se fríe un momento.

Se cuecen verduras, papas y zapallo al vapor con poca agua; se le añade el cohayuyo y se deja hervir lentamente; si resultara muy seco se humedece con un poco de caldo y unas cucharadas de leche.

Budín de mote

Se cuece el mote en leche y se pone a enfriar, se le pone sal, mantequilla, queso picado nata, y los

huevos batidos por separado. Se pone al horno en budinera untada con mantequilla.

Se sirve con salsa crema.

Cochayuyo con maíz

Se cuece el cohayuyo y se pica menudo, se fríe en color cebolla, tomate y maíz, se mezcla el cohayuyo y se rocía con un poco de caldo, se le pone sal, perejil. Se sirve con papas y chorizos de los grandes al rededor.

Fricasé de cohayuyo

Se cuece el cohayuyo, se parte en pedacitos y se fríe en color con cebolla, perejil, jamón y chorizos picados. En el momento de servirlo se le pone papas fritas picadas muy finas, miga de pan deshecha y dos huevos que se unen revolviéndole seguido para evitar que se pongan duros. Si resulta seco, antes de ponerle huevo es conveniente ponerle un poco de caldo.

Cochayuyo relleno

Se elige cohayuyo de la parte ancha, se cuece y se corta en pedazos de cuatro dedos de largo.

Se abren los pedazos con cuchillo y se rellenan con pino de huevo duro frito en mantequilla con cebolla y perejil.

Se pasa cada pedazo por un batido de harina deshecha en leche de regular espeso que se pueda rebozar. Se fríe y se sirven con salsa de harina frita en mantequilla o salsa de tomate.

Fritos de cochayuyo

Se cuece el cochayuyo, según lo indicado, se pica menudo y se fríe en color con cebolla, se le pone sal, perejil, un poco de nata y miga de pan. Se prepara el batido para rebozo, se forman los fritos por cucharadas y se sirven con arroz o alguna verdura.

Budín de cochayuyo

Se cuece el cochayuyo y se pica muy fino, se fríe en mantequilla y un poco de aceite, cebolla, se añade el cochayuyo, miga de pan remojada en leche, perejil, queso rallado. Se baten tres o cuatro claras, se unen las yemas, se incorpora el cochayuyo y se vacía en budinera untada con mantequilla.

Se sirve con salsa de tomate o con salsa de callampas.

Ensalada caliente de porotos verdes

Los porotos se despuntan y se quebran en tres pedazos; se cuecen en muy poca agua, en seguida se destilan y se ponen a la cacerola con un poco de cebolla frita en color con maíz y tomate, se le pone sal, orégano seco y ají.

Se sirve con huevos pasados por agua o bien con huevos amoldados.

Zapallo con tomate

Se elige zapallo dulce y cremoso, se parte en pedazos de regular tamaño y se mezcla con cebolla cor-

tada en pluma muy fina frita en color con tomate picado y se le pone un poco de caldo para que no resulte seco.

Mote guisado

Se pela mote de trigo y se guisa como sigue: se fríe en color, cebolla picada menuda, se le pone pimentón, ají, se mezcla el mote necesario, se aclara con leche y caldo y se deja hervir lentamente.

Para variarlo se le pone agua únicamente sin nada de leche.

Mote con leche

Se cuece el mote en leche, se le pone en seguida cebolla frita en bastante mantequilla, ají y perejil.

Mote con verduras

Se cuecen papas en poca agua, estando sancochadas se tapan con el mote quedando las papas abajo sin moverlas; empezando el mote a abrir se le pone cebolla frita en color y verduras cocidas picadas finas; se incorpora todo bien y se sirve.

Trigo guisado

Se limpia el trigo y se pone a cocer, estando blando, se lava bien, se pone a la cacerola con cebolla frita en color, tocino picado, agua o caldo, ají, perejil, orégano, se deja hervir lentamente.

Trigo guisado

Se hierve el trigo en lejía suave, soltando el hollejo, se saca y se lava bien.

Se pone a la cacerola con un poco de agua y se deja hervir lentamente añadiéndole apio, zanahoria y porrón.

Estando el trigo cocido se le añade cebolla frita en manteca con tomate, sal, orégano, comino, ají y un poco más de caldo para que no quede seco, bastante queso.

Arroz y maíz cocido en leche

Se remoja arroz y se pone a la cacerola con maíz picado, cebolla frita en color o en mantequilla, se cubre con leche y se deja hervir lentamente; estando bien cocido se le pone ají, sal y mantequilla.

Se sirve con salchichas o prietas al rededor.

Arroz con molleja

Se cuece arroz en bastante agua y se hierve a todo fuego, estando cocido, se vacia a un colador de hoyos grandes para que destile. Se pone en seguida a la cacerola con mantequilla, perejil, pimienta y sal.

Las mollejas cocidas se parten en pedazos de regular tamaño, se saltan en mantequilla con perejil, sal, un poco de limón, dos o tres huevos en el momento de servir las.

Miga frita

Se deshace bien la miga de dos o tres panes y se fríe en mantequilla con perejil y sal. Se arregla en la fuente poniendo la miga al centro, mollejas o criadillas al rededor, saltadas en mantequilla, tres o cuatro huevos se le incorporan al momento de servirlos.

Charqui frito

Se machuca el charqui lo más fino posible, se le saca todo nervio y dureza.

Se corta cebolla en pluma, se pone a la cacerola con un poco de color, ají, perejil. Momentos antes de servirlo se le mezcla el charqui y se humedece con el jugo de la misma cebolla y se sirve con papas al rededor.

La cebolla se pone en proporción al charqui y no conviene prepararlo con anticipación porque se amortigua demasiado.

Miga frita

Este es un guiso económico aprovechando el pan añejo.

Se fríe en una o dos cucharadas de color cebolla picada menuda, se añade el pan en pedacitos y un poco de caldo o de agua, se le pone ají, orégano y un huevo en el momento de servirlo. No conviene prepararlas con anticipación, se ponen ácidas.

Zapallitos rellenos con verduras

Se cuecen porotitos picados muy finos, arvejas, habas tiernas, se saltan en mantequilla con un poco de nata, se aliñan con sal, pimienta y un huevo duro picado. Los zapallitos se cuecen, se les saca la comida formando taza y se rellenan.

Se sirven con salsa de tomate.

Zapallitos rellenos con arroz cocido en leche

Se cuece arroz en leche con mantequilla, se le pone estando cocido, bastante nata, un huevo duro picado y queso parmesano rallado. Se rellenan los zapallos y se sirven con salsa blanca o salsa amarilla.

Zapallitos rellenos fríos

Se forma salpicón de ave o de marisco con verduras, se aliña con aceite y limón, se rellenan los zapallitos y se tapan con mayonesa.

Pastel de porotos

Se pelan los porotos pasándolos por lejía suave, soltando el hollejo se lavan y se ponen a cocer con un pedazo de cebolla, apio, zanahoria.

Estando cocidos se pasan por cedazo, se ponen a la cacerola con cebolla frita en mantequilla y un poco de color, se les pone leche y se hierven un mo-

mento, se sazonan con ají, orégano seco, nata y huevo duro en tajadas.

Se vacia en pastelera y si resulta espeso se le pone un poco de leche y mantequilla.

Se les pone encima miga de pan y pedazos de mantequilla.

Pastel de porotos

Después de cocidos los porotos se deshacen con la cuchara, quedando a medio deshacer.

Se fríe en color y mantequilla cebolla menuda, se mezclan los porotos, se aclaran con leche, se les pone si es necesario más color, ají, orégano; se vacia en pastelera, se les pone por encima miga de pan, y se clavetea con chorizos. Se ponen al horno.

Los porotos guisados el día antes se preparan en pastel en la misma forma, poniéndoles miga de pan y mantequilla encima y se ponen al horno.

Pastel de arroz

Se cuece arroz en leche, estando cocido se le pone cebolla frita en mantequilla, perejil, orégano, ají.

Se arregla en pastelera poniendo al centro una capa de chorizos saltados a la cacerola y huevo duro en tajadas. Se cubre con el arroz y se pone al horno con miga de pan y mantequilla para que dore.

Porotos con salsa de ají

Se fríe en color cebolla menuda, se le añade harina y se aclara con caldo, se le mezcla el poroto deshecho, se le pone ají y un poco de leche.

Se vacia en pastelera y se cubre con miga rallada y un poco de color para que dore.

Porotos con salchichas

Se fríe en color cebolla menuda, se le añade harina y se fríe bien, se aclara con mitad leche y caldo, se le añade salchichas picadas y los porotos deshechos.

Se vacia en pastelera y se cubre con miga de pan rallada y un poco de color para que dore.

Pastel de apio

Se cuece apio en pedazos de regular tamaño, en seguida se destila. Se fríe en mantequilla cebolla cortada en pluma muy fina, se añade al apio, queso, bastante nata, huevo duro en tajadas, un poco de caldo, ají, orégano. Se vacia en pastelera y se cubre el pastel con miga frita en un poco de aceite y mantequilla.

Pastel de tomate

Se forra una budinera con masa preparada con mantequilla, yemas de huevo y se deja de una pulgada de grueso.

Se pelan y se parten seis tomates, se les exprime el jugo y se colocan dentro del molde con seis riñoncitos sobre cada tomate y con una tajada muy fina de tocino, se cubren con miga de pan rallada y pedazos de mantequilla.

Pastel de arroz

Se cuece arroz en leche con sal un poco de mantequilla, estando cocido se le pone nata, perejil, y se arregla en pastelera poniéndole una capa de huevo duro y queso.

Se pone al horno, se le extiende mantequilla derretida y queso rallado.

Pastel de arroz

Se cuece arroz en leche, se le pone en seguida mantequilla, nata, huevo duro y queso fresco picado. Se arregla en pastelera poniendo capa de arroz y capa de pino de ave o de verduras saltadas en mantequilla.

Pastel de mote

Se prepara en la misma forma del pastel de arroz.

Pastel de mote con carne

Se cuece el mote en caldo, se le añade cebolla frita en color, se deja bien espeso, se retira del fuego, se le añade huevo duro picado con perejil, nata y queso. Se vacía en pastelera sobre pino de carne o de ave.

Pastel con tomate

Se fríe en mantequilla y un poco de aceite cebolla cortada en pluma, estando amortiguada se le aña-

de más o menos dos tomates pelados y sin nada de jugo, callampas picadas, perejil y un poco de leche para dejarlo bien jugoso.

Se vacía en pastelera, se le pone una capa de huevo duro y se cubre con pebre preparado con mantequilla, leche y dos huevos, se bate dejándolo espumoso. Las callampas si son secas conviene antes de picarla remojarla en agua caliente dos horas sin hervirlas.

Pastel económico

Se cuecen papas de las duras, se parten en tajadas redondas y delgadas, se arreglan en pastelera por capa poniendo capa de papa, de jamón o de ave o restos de carne, capa de queso y huevo duro en tajadas.

A un poco de leche se le incorporan dos huevos, perejil, mantequilla y se cubre el pastel; se le espolvorea miga de pan rallada y pedazos de mantequilla.

Pastel de bofe

Se cuece un bofe de cordero y en seguida se pica menudo; se fríe en color cebolla, se añade el bofe, se aliña con sal, ají, orégano, pimienta.

Se arregla en pastelera tostadas fritas en mantequilla, se añade el bofe, huevo duro en tajadas, un poco de leche incorporándole dos huevos, se pone en seguida al horno.

Budín de arroz

Se cuece arroz en leche, se le pone bastante mantequilla, queso rallado, perejil, se unta con mante-

quilla una budinera o pastelera, se arregla por capa arroz y pino de carne ya sea de ave o de carne de chanco preparado como sigue: Se pica carne de chanco crudo, se fríe en una cucharada de mantequilla con tocino picado, estando amortiguada se le añade cebolla, ají, sal, dejando el pino jugoso.

En cada capa se pone queso rallado, huevo duro en tajadas, se pone al horno muy caliente.

Pastel de maíz con pollo

Se despresa un pollo tierno, se pone a la cacerola con una capa de cebolla y un pedazo grande de mantequilla, se deja cocer lentamente al vapor.

Estando cocido se deshuesa el pollo y se arregla en pastelera con todo el jugo que exprimíó, huevo duro en tajadas y pasas si se quiere.

El maíz se ralla y se pone a la cacerola con mantequilla, una pizca de sal y azúcar al paladar; si el maíz es tierno no es necesario ponerle leche.

Se vacia el maíz sobre el pollo, se le extiende por encima un poco de color para que dore.

Pastel de apio

Se cuece el apio y se parte en pedazos de regular tamaño, se destila y se fríe en mantequilla con un poquito de cebolla, huevo duro, queso, ají, se rocía con un poco de caldo con salsa Perry.

Se vacia en pastelera y se pone al horno poniéndole encima nata y queso para que dore.

O bien se puede preparar en salsa de leche con mantequilla, nata, queso y el apio cocido.

Pastel de maíz

Se ralla maíz tierno, se vacía a la cacerola con un poco de grasa quemada o mantequilla o color, se cuece revolviéndole seguido, se le pone azúcar al paladar y una pizca de sal, si queda muy espeso se le pone un poco de leche. Se vacía en pastelera, se le extiende un poco de mantequilla y se espolvorea con azúcar para que dore.

Si se quiere variar se le pone yema de huevo, una o dos claras batidas.

Pastel de carne con maíz

Se pica carne cruda, se fríe en color y se deja hervir a fuego lento; estando la carne cocida se le añade cebolla y se le da un ligero hervor, se le pone ají, azúcar al paladar y una pizca de sal. Se vacía en pastelera, se le pone una capa de hueyo duro, pasas y tajadas de pollo. Se cubre con maíz preparado como para el pastel.

Pastel de repollo

Se cuece el repollo, se destila y se pica muy fino, se fríe en color, se sazona, y se le añade dos yemas y un poco de caldo para dejar la salsa de regular espeso.

Se arregla en pastelera poniendo una capa de papa, otra de sesos o de carne, huevo duro y se cubre con la salsa.

Se pone un momento al horno.

Pastel de sesos

Se corta cebolla en pluma muy fina, se salta en mantequilla con tomate y pimentón picado, se aliña con sal, orégano seco. Se cortan tajadas delgadas de papa cocida y se arregla en pastelera por capa poniendo mantequilla, queso rallado, tomate y cebolla saltada en mantequilla o en aceite, capa de sesos en tajadas, huevo duro, se le espolvorea queso, miga y se pone al horno.

Pastel de carne

Se cuece o se asa un pedazo de posta, se pica en seguida muy fina con tocino; se fríe a la cacerola con mantequilla y un poco de cebolla, se aliña con sal, ají, orégano seco y un poco de vinagre que es indispensable. Se arreglan en pastelera tostadas fritas en mantequilla, se pone toda la carne, huevo duro, se rocía con caldo evitando que quede muy seco, se humedece únicamente.

Pastel de espárragos verdes

Se cuecen los espárragos, se les corta la parte comible y se colocan en una fuente.

Se prepara la siguiente salsa cubriendo los espárragos y se ponen un momento al horno.

Se derite mantequilla, se le añade nata, limón y un pedazo de médula, se pasa por el colador sobre los espárragos.

Preparados en esta forma resultan buenos.

Pastel de verduras

Se cuecen arvejas, porotitos, habas, se destilan y se colocan en la fuente como los espárragos.

Se cubren con la salsa anterior y se ponen al horno.

Pastel de alcachofas

Se cuecen las alcachofas, se les saca los asientos, se cubren con la salsa anterior y se ponen un momento al horno.

Pastel de alcachofas

Se cuecen diez y seis alcachofas, se les saca bien la comida.

Se derrite una cucharada de mantequilla, se le añade dos cucharadas de harina, se fríe bien y se mezcla la alcachofa, perejil y se pone un momento al fuego.

Se retira del fuego y se añaden cuatro claras bien batidas y las yemas una a una.

Se pone al horno en pastelera.

Pastel de alcachofa

Se cuecen las alcachofas, se sacan los asientos, la comida de las hojas se pica muy fina.

Se fríe en una cucharadita de aceite y un poco de mantequilla, cebolla picada muy fina, se añade la alcachofa y se fríe un momento una o dos cuchara-

das de miga rallada, cuatro yemas y las claras bien batidas, se incorpora bien y se arregla en pastelera. Los asientos se colocan sobre el pino y se llenan con huevo duro, nata y se pone al horno.

Pastel de coliflor

Se cuece una coliflor entera, se le pone al cocerla un pedazo de pan o un poco de bicarbonato para que no quede pesada.

Después de cocida la coliflor se arregla en pastelera untada en mantequilla y se cubre con la salsa siguiente:

Se fríe en una cucharada grande de mantequilla, un poco de cebolla, se le añade harina, más o menos la necesaria para una salsa regular, se le pone sal, pimienta, perejil, nuez molida.

Se cubre la coliflor, se le espolvorea miga rallada, queso y pedazos de mantequilla.

Se pone al horno.

Pastel de coliflor

Después de cocida la coliflor, se arregla en pastelera untada con mantequilla, se le espolvorea bastante queso y se cubre con nata gruesa del día antes, con sal.

Se pone al horno.

Pastel de coliflor

Después de cocida la coliflor, se parte en pedazos de regular tamaño; se salta en la cacerola con man-

tequilla, perejil, sal, pimienta; se vacia en seguida en pastelera y se cubre con la salsa siguiente:

Una cucharada grande de mantequilla se fríe con un poco de harina, se aclara con leche formando salsa de regular espeso, se le pone huevo duro picado, nata, bastante queso fresco picado menudo.

Se cubre la coliflor y se pone al horno.

Pastel de papas topernambú

Se cuecen y se parten en pedazos chicos, se saltan en mantequilla con perejil, huevo duro, ají; se calcula más o menos una taza de leche, se le incorporan tres huevos, un poco de miga remojada en leche, se vacia sobre las papas, se le extiende nata y se pone al horno.

Pastel de repollo

Se pica el repollo fino, se lava y se coloca a la cacerola con un pedazo de mantequilla y se cuece lentamente al vapor.

Se prepara salsa blanca con mantequilla, miga de pan rallada, leche, nata, sal, pimienta; se deja de regular espeso.

Se arregla en pastelera, poniendo capa de repollo, huevo duro, capa de salsa, quedando la última capa de salsa, se le espolvorea miga rallada y pedazos de mantequilla.

Pastel de macarrones

Se pica carne cruda en pedacitos chicos, se dora en color con un poco de cebolla, se le pone sal, pimienta, vino tinto. Se cuecen macarrones, después

de cocidos, se les pone un poco de caldo, queso parmesano, mantequilla.

Se arregla en la pastelera por capas o en budinera poniéndole capa gruesa de mantequilla y pan rallado para que no se pegue.

Pastel de huevos duros

Se cuecen huevos duros, y se parten por mitad.

Sobre cada uno se coloca una tajada de queso y se cubre con bastante nata sazonada con sal, perejil.

Pastel de huevos

Los huevos duros se pelan y se colocan partidos por mitad en la fuente.

Se cubren con salsa de tomate hecha con mantequilla, nata y queso fresco.

O bien con salsa de leche con tomate, mantequilla y una clara batida.

Pastel de papas topernambú

Se cuecen y se destilan las papas, se saltan en mantequilla con sal, pimienta, y se mezcla la salsa siguiente: Se fríe en mantequilla cebolla picada menuda, se le pone un poco de harina, se aclara con leche y se deja de regular espeso, se mezclan dos yemas y las claras batidas por separado.

Se le extiende nata y se le espolvorea bastante queso rallado.

Pastel de carne

Se pone a asar un pedazo de carne, se corta en seguida en pedacitos chicos y largos o bien se pica.

Se fríe en color un poco de cebolla, se añade la carne, se aliña con sal, vinagre, orégano, se arregla en la fuente sobre tostadas fritas y se rocía con leche incorporándole dos huevos a medio batir.

Se pone al horno en el momento de cubrir la carne con la leche para que no se remoje el pan.

Pastel de mollejas

Después de cocidas las mollejas, se saltan en mantequilla con perejil, cebolla, pimentón y tomate.

Se colocan en pastelera y se cubren con arroz granado cocido en caldo con azafrán. Las mollejas se parten en pedazos de regular tamaño.

En la misma forma se puede hacer de chorizos con carne de chanco.

Pastel de chorizos

Se corta lomo de chanco en pedacitos de regular tamaño, se doran en una cucharadita chica de color, se le añade chorizos picados, y se fríe todo junto un momento; se le añade huevo duro y se vacía en pastelera.

Se cubre con miga de pan o pedazos de mantequilla.

Pastel de verduras

Se cortan tostadas, se les saca la cáscara de la orilla y se fríen.

Se arreglan en pastelera, se cubren con porotitos o arvejas, habas, lo que se quiera, y se cubren con la salsa anterior o con nata sazónada y se pone al horno.

Pastel de papa

Se cuecen papas, se cortan en tajadas y se arreglan en pastelera cubriendo el fondo, en seguida tajadas delgadas de pollo o filete y se cubre con pebre preparado con bastante mantequilla, leche o nata dejando el pebre claro, se dora al horno.

Pastel de alcachofas

Se cuecen las alcachofas, se sacan los asientos y se colocan en la pastelera, poniendo en cada una un pedacito de mantequilla; en seguida se pone una capa de espárragos verdes en pedacitos chicos y se cubre con la salsa siguiente:

Se pone en la cacerola un poco de mantequilla y médula cocida, se añade harina, la comida de las hojas y leche para aclarar la salsa, nata y una yema de huevo, debe quedar de regular espeso.

Se cubre el pastel y se pone al horno.

Carne de chancho en pastel

Se pica lomo de chancho crudo, se pone a la cacerola con una cucharadita de color, dorando se rocía

con caldo y se deja cocer, estando la carne blanda se le pone un poquito de vinagre para el gusto, miga de pan y dos huevos.

Se vacia en pastelera.

Los huevos se incorporan con un poquito de caldo para que cubran la carne.

Callampas

Se pelan y se pasan dos y tres veces por agua caliente; se colocan a la cacerola con mantequilla, sal, pimienta, se dejan a fuego lento que hiervan y se consuma el jugo.

Se le pone en seguida nata, huevo duro, dos yemas disueltas en un poco de leche y se vacia en pastelera. Se parten huevos frescos sobre las callampas y se ponen al horno.

En la misma forma se le puede poner leche de almendras, sin ponerle yema.

Pastel con huevos duros

Se cuecen huevos duros y se parten por mitad, se arreglan en pastelera poniendo en cada uno mantequilla y queso rallado. Se cubren con la salsa siguiente: Se cuece repollo, se destila y se muele con pan remojado en leche, se aclara con leche y caldo, poniéndole un poco de cebolla frita en mantequilla. Se vacia sobre los huevos, se le espolvorea miga y se pone al horno.

Pastel de carne con arroz

Se forma un pino de carne cocida con un poco de cebolla frita en color, se le añade porotitos verdes, arvejas, maíz picado y un poco de caldo para humedecer el pino. Se vacia en pastelera y se cubre con arroz frito en mantequilla y cocido en caldo. Se le extiende mantequilla o color para que dore.

Pastel de repollo

Se pica el repollo, se cuece y se destila, se pone a la cacerola con un poco de cebolla frita en color o mantequilla, se le pone nata, queso y un poco de leche con dos huevos unidos. Se vacia en pastelera sobre tostadas de pan frito y se pone al horno.

Pastel de maizena

Medio litro de leche, un paquete de harina de maíz, dos cucharadas de queso parmesano. Se forma una mazamorra espesa, se le pone sal, mantequilla y se extiende delgada; estando frita se corta en cuadritos. Se arregla en una fuente capa de cuadritos, capa de natas, capa de queso y mantequilla. Se repite hasta terminar y se pone al horno.

Panqueques en pastelera

Tres huevos, harina y leche, se forman los panqueques delgados, se arreglan en pastelera poniendo entre cada hoja algún pino y se cubren con un poco de leche con dos huevos incorporados.

Se pone al horno hasta que cuaje la leche.

Pastel de carne con pebre

Se pica carne cruda, se pone a la cacerola con un poco de cebolla, estando la carne blanda y jugosa se le pone callampas y tajadas de huevo duro. Se vacia en pastelera y se cubre con pebre con mantequilla, dos yemas, un poco de azúcar y las dos claras batidas por separado; se deja el pebre espumoso. Se pone al horno y para que dore se le extiende un poco de color.

Se le espolvorea en seguida azúcar.

Pastel de acelgas con huevo

Se cuecen acelgas, se les exprime bien el agua, se mezclan con pan remojado en leche y se muelen. Se fríe en color un poco de cebolla, se une la acelga y se aclara con mitad leche y caldo quedando la salsa espesa. Se arregla en pastelera, la primera capa de salsa, en seguida huevo duro en tajadas, queso rallado y mantequilla, se tapa con la salsa y se cubre con nata.

Se pone al horno.

Pastel de macarrones

Se cuecen los macarrones en mitad leche y agua, estando cocidos se destilan y se ponen a la cacerola con mantequilla, nata, queso, dejando la mezcla cremosa. Se vacia en pastelera y se cubre con un poco de leche uniéndole un huevo y nata. Se dora al horno.

Pastel de tallarines o macarrones

Se cuecen en agua y se destilan, se prepara salsa en leche con mantequilla, una o dos cucharadas de salsa de tomate, nata, se mezclan los tallarines se le pone queso, huevo en tajadas y un poco de mantequilla. Se vacia en pastelera y se pone al horno, espolvoreándole queso para que dore.

Pastel de tallarines

Después de cocidos se destilan y se mezclan con una salsa clara de harina, mantequilla y leche, se le añade dos yemas y las dos claras batidas, queso y nata. Se vacia en pastelera y se pone al horno.

Pastel de alcachofas

Después de cocidas las alcachofas se sacan los asientos y la comida de las hojas.

Los asientos se colocan en la pastelera, la comida de las hojas se fríe en mantequilla con un poco de cebolla picada muy fina, un huevo duro y perejil. Se rellenan los asientos y se cubren con la crema siguiente: Se fríe en mantequilla un poco de harina, se le pone leche y se deja de regular espeso, se mezclan tres yemas y las tres claras batidas por separado.

Se cubre la alcachofa y se pone al horno, no conviene ponerlo con anticipación, pues debe quedar como soufflé.

Pastel de huevos

Se pone al fondo de la pastelera bastante nata sazónada, en seguida se parten huevos frescos y se cubren con camarones molidos, saltados en mantequilla, con ají, sal, perejil, se aclara la pasta con un poco de leche. Se cambia el camarón por lo que se quiera, ave o verduras.

Pastel de papas de apio

Se cuecen las papas y se cortan en tajadas delgadas; se saltan en mantequilla y un poquito de aceite con cebolla picada fina, se le pone perejil, pimienta, limón. Se arreglan en pastelera con huevo duro en tajadas y queso rallado. Se cubre con salsa de leche preparada con miga rallada, mantequilla, nata, una yema y la clara batida.

Pastel de papas

Se cuecen papas y se cortan en tajadas, se colocan en pastelera con mantequilla y huevo duro en tajadas y un poco de leche, se cubre con pebre preparado con mantequilla, nata, queso y una clara batida.

Este pastel se varía cambiando la papa por zanahoria o berenjenas saltadas en mantequilla, con salsa de tomate, tajadas de queso y huevo duro.

Pastel de mote de maíz

El mote de maíz cocido se muele en la piedra, se le pone leche o caldo y se vacia a la cacerola con cebolla frita en grasa.

Se retira del fuego, se le añade dos o tres huevos, se bate todo junto durante un rato y se vacia en pastelera y se pone al centro la siguiente preparación:

Se pelan nueces y se muelen con pan y medio remojado en leche y un pimentón de los colorados, frescos.

El maíz se sazona con azúcar y una pizca de sal, se le pone huevo duro en tajadas y se pone al horno.

Pastel de harina de maíz

Para un litro de leche un paquete de harina de maíz, dos cucharadas de mantequilla, nata, queso huevo duro.

Se vacia en pastelera, se le espolvorea queso y se pone al horno.

EMPANADAS

Observación:

El pino para las empanadas debe quedar jugoso y la carne debe picarse fina como la cebolla; es indispensable el ají y el comino.

La masa para dejarla tierna se le pone la grasa y la salmuera hirviendo. Es muy conveniente mezclar la grasa con un poco de manteca.

El horno se precisa muy caliente tanto de arriba como de abajo.

Empanadas

Medio kilo de posta negra o posta rosada sin nervios, se corta en pedacitos chicos y se pone a la cacerola con tres o cuatro cucharadas de color, carga-

da de ají, se fríe bien la carne, se le pone ají, comino, un poquito de orégano seco, y un poco de caldo o de agua manteniendo la carne jugosa. Se deja hervir lentamente y estando la carne blanda se le añade la cebolla. La cebolla se pica fina, se amortigua con un poco de color, se incorpora en la carne, se le pone una cucharadita (de las de té) de harina y se le da un ligero hervor.

Si le falta jugo se le añade caldo, para que resulten buenas el pino debe quedar más bien claro que espeso; se calcula un poco más de cebolla que de carne.

En cada empanada se coloca una aceituna, pasas, tajada de huevo duro; la masa se extiende delgada; se forman las empanadas y se les pone para que doren color o huevo.

Empanada

Medio kilo de posta se corta en pedacitos chicos, se pone a la cacerola con tres o cuatro cucharadas de color, se fríe bien y se le añade la cebolla calculando dos veces la carne, es decir, doble cantidad, y se deja a fuego lento añadiéndole un poco de caldo para que ablande la carne y se mantenga el pino jugoso. Se le pone una cucharadita de harina, ají, comino.

La carne se cuece lentamente en el jugo que exprime la cebolla, se pone a enfriar y se forman las empanadas.

Masa especial para empanadas

Una libra de harina, cuatro onzas de grasa, dos o tres yemas, salmuera, mitad leche y mitad agua, un

terrón de azúcar. La grasa y la salmuera se mezclan con la harina hirviendo, se soba mucho, se extiende delgada.

El agua se calcula poco a poco, primero se mezclan las yemas y se incorporan con la harina, se mezcla la grasa por cucharadas y la salmuera poco a poco lo indispensable para no aguar la masa que resulta dura.

Para que doren las empanadas se les unta color o clara de huevo a medio batir.

Empanadas buenas

Se cuece medio kilo de carne pollo de ganso, estando cocida se corta en pedacitos chicos, se fríe en dos o tres cucharadas de color y un poco de caldo para dejar el pino jugoso. La cebolla se corta muy fina en pluma, calculando un poco más que la carne, se mezcla con la carne y se le da un ligero hervor, se le pone ají, pasas, aceitunas, comino.

Masa: Una libra de harina, tres onzas de grasa hirviendo, salmuera; se soba mucho la masa.

Empanadas mendocinas

Siete yemas se baten como para bizcochuelo con media libra de azúcar, se le añade, cuatro onzas de manteca y la harina necesaria para dejar la masa blanda.

El pino se prepara con carne de cordero, se le añade pedazos de regular tamaño de pechuga de ave cocida, cebolla, ají, pasas.

Se forman las empanadas y se ponen al horno, es-

tando doradas se les pone por encima almíbar espesa con almendras molidas y se ponen nuevamente al horno.

Empanadas de masa de hoja

Se prepara la masa de hojas con cuatro dobleces y se extiende delgada; se rellenan las empanadas con pino de carne y pollo. Se forman las empanadas y se ponen al horno.

Empanadas de pescado

Se parte el pescado en pedazos chicos, se fríe en dos o tres cucharadas de color, con cebolla cortada muy fina en pluma, se le pone ají, pimienta, perejil y un poco de caldo para dejar el pino jugoso. Se le añade huevo duro picado.

Se forma la masa según lo indicado y las empanadas chicas.

Empanadas de locos

Los locos cocidos muy blandos, se cortan en pedazos chicos, se amortigua cebolla en una o dos cucharadas de color, se añaden los locos, sal, ají y un poco del agua con que se cocieron los locos, huevo duro.

Se forman las empanadas chicas.

Empanadas de machas

Se corta la cebolla en pluma muy fina, se amortigua en una o dos cucharadas de color, se añaden las ma-

chas picadas, crudas, sal, perejil, comino, ají y huevo duro en tajadas.

Empezando a ponerse coloradas las machas, se retira el pino y se deja enfriar.

La masa se prepara con una libra de harina, tres yemas, tres onzas de grasa hirviendo, salmuera, mitad leche y agua.

Si se quiere variar se pueden hacer en la misma forma de locos, choros o restos de pescado.

FIAMBRES

Pastel mil hojas con foie-gras

Masa: trescientos gramos de mantequilla, trescientos de harina, dos decilitros de agua y sal.

Relleno: seiscientos gramos de huesos gelatinosos, diez o doce hígados de ave, una cajita de paté de foie, un tarrito de trufas, cien gramos de mantequilla fresca, un pocillo de vino blanco, pimienta y sal.

Se hace la masa de hojas, se adelgaza hasta dejarla de medio centímetro y se cortan cuatro pedazos de diez, ocho o veinte centímetros cuadrados cada uno; se cuece al horno caliente y estando fría se rellena con la crema de foie-gras.

Se parte bien el hueso y se pone a hervir con tres pocillos de agua, zanahoria, cebolla, perejil, pimienta; cuando se ha reducido a una pocillo se cuele y se deja enfriar.

Los hígados se cuecen en el vino blanco, en seguida se pasa por cedazo, se le agrega el caldo que debe estar medio cuajado, los cien gramos de mantequilla apenas derretida, la caja de paté, y se bate todo para que se ponga liviano, se le agrega el caldo de las trufas,

sal, pimienta molida; con esto se rellenan las hojas de masa poniendo una sobre otra como para formar masa de torta; se cubre con la misma crema que se habrá reservado con este objeto y se decora con las trufas bien picaditas.

Galantina de pavo

Se cuece un pavo que sea grande y gordo con pimienta entera, porrón, apio, una hojita de laurel, zanahoria, aceite.

Empezando ablandar el pavo se le pone un pedazo de lomo de chanco y se cuece quedando todo bien cocido.

Si el pavo es muy grande, se calcula medio kilo de filete o de lomo, en caso contrario se necesita un kilo.

Se le pone a la galantina tiras de tocino y para esto se sancocha en el mismo caldo del pavo un pedazo chico de tocino y empezando a ponerse cristalino se retira del caldo y se corta en tiras de un dedo de largo y de ancho.

Estando el pavo cocido, se retira del fuego, se saca una parte de la pechuga y se corta en tiras de dos dedos de ancho, delgadas. El resto del pavo se muele a máquina sin dejarle nada cuero y gordura, se pone al fuego con sal, limón, moscada, mantequilla, se amasa con cuchara de madera y se mantiene la pasta caliente a fuego lento, se humedece con dos o tres cucharones del mismo caldo de la gordura.

La carne de pavo se muele con la de chanco y se aprovecha del pavo el cuero y la gordura.

Se arregla en el molde que es especial para galantina sin fondo y se coloca sobre tabla o mármol.

La primera capa es de pavo molido de dos dedos de grueso, en seguida tiras de tocino y de pavo, otra capa gruesa de pavo, en seguida otra capa de tiras de tocino y de pavo y la última capa debe ser gruesa de pavo molido.

Se cubre con un linón y se le pone la tapa que debe quedar un poquito más adentro del borde para que se pueda aprensar bien.

A medida que se enfría se le aumenta el peso y se deja hasta el día siguiente. Se decora con jalea preparada en el mismo caldo, con limón y moscada.

Galantina de pavo

Se cuece un pavo gordo, se pica muy fino, en vez de ser molido, se aliña con sal, limón, aceite, moscada y se humedece con la gordura del caldo en que se coció el pavo y se mantiene caliente. Se arregla en el molde poniendo capa de pasta, capa de tiras de tocino y de pavo, dejando la última capa de pasta.

Se arregla en el molde poniendo una capa gruesa de pasta, otra capa de tiras de tocino y de tiras de pavo, quedando la última capa de pasta.

Se le pone mucho peso y se decora con jalea preparada en el mismo caldo.

Se puede preparar en la misma forma de gallina rellena con perdiz o con chanco.

Gallina rellena fría en jalea

Se deshuesa una pollona, se hace un relleno de carne de ternera, tocino, hígados de ave.

Se pasa todo esto por la máquina de moler, se le añade sal, pimienta, nuez moscada, trufas, jerez, un huevo entero.

Se rellena la pollona con esto, se cose con hilo, se amarra bien y se pone a cocer cebolla, clavo de olor, zanahoria.

Se deja por dos horas a fuego lento; estando cocida, se saca del fuego y se pone en prensa.

Se prepara jalea hecha en el mismo caldo y se decora la gallina.

Perdices fiambres

Se pelan las perdices y se pasan por agua caliente para blanquearlas.

Se sazonan con limón, pimienta, sal, se ponen a la cacerola con una capa de cebolla cortada en pluma, apio, zanahoria, laurel, una taza grande de aceite, limón, pimentón, uno o dos cucharones de agua, orégano, ají picante.

Se tapan bien y se dejan a fuego lento. Estando ya cocidas, se arreglan en el azafate; el pimentón se les refriega en la pechuga y en todo el contorno. El jugo con la cebolla y demás verduras se pasan por el colador sobre las perdices.

Se decoran con huevo duro y tiras de pimentón.

Pan de ave frío

Se muele a máquina una pechuga de gallina, se mezcla con salsa blanca muy espesa, hecha con mantequilla, harina de maíz y leche, se aliña con sal, perejil, nuez moscada, cinco huevos; se bate todo junto hasta dejarlo como espuma.

Se vacia en budinera untada con mantequilla y se pone al horno al baño-maría.

Se decora el molde con jalea de colores.

Malaya fiambre

Se compra malaya de novillo que es la más blanda.

Se pone la malaya uno o dos días en vinagre con sal, ají y orégano; se retira, se enrolla y con un cordel delgado se amarra, quedando en forma de arrollado.

Se pone a cocer en poca agua, y con el mismo vinagre o sal que tenía la malaya, envuelta en género blanco para que no quede negra.

Galantina de chanchito

Se limpia y se lava bien el chanchito, se deshuesa entero, menos la cabeza.

Se muele a máquina dos libras de hígado de ternera y dos libras de tocino; se mezcla bien, se le pone sal, pimienta, ají, comino, orégano y dos huevos enteros para unir bien la pasta.

Se llena el chanchito con este relleno por capas, poniendo la otra capa de tiras de carne de ave, trufas picadas, huevo duro y tocino, se repiten las capas hasta terminar de llenar el chanchito.

Se cierra el chanchito, se cose con cáñamo para que no pierda la forma, en seguida se pone a cocer con zanahoria, apio, porrón, los huesos del mismo chancho, dos patas de ternera, media botella de vino blanco; se cuece a fuego lento durante cuatro horas.

Se saca y se le pone bastante peso encima hasta el día siguiente. Se decora con jalea hecha en el mismo caldo.

Perdices con pimentón

Las perdices después de peladas, se sazonan con sal, limón, bastante pimentón colorado cortado en tiritas largas o delgadas, una o dos tazas de aceite y cebolla en pluma, ají picante.

Se tapan bien y se dejan cocer lentamente al vapor con un cucharón de caldo.

Son particulares.

Tórtolas o torcazas fiambres

Las tórtolas se sazonan con sal, limón, ají, cebolla, zanahoria, laurel.

Se cuecen al vapor con un poco de caldo.

Malaya Fiambre

Se eligen dos malayas chicas, se les saca toda la gordura y se ponen en vinagre, con ají, orégano, comino, sal; se deja un día, bien tapado.

Una de las malayas, se corta en tiras y se rellena la otra, poniendo tiras de malaya y tiras de tocino, como se preparan los arrollados de chanco; se envuelve y se amarra con un cáñamo delgado.

Se cuece con cebolla, ají, zanahoria y un poco de agua; estando cocida se pone en prensa, se saca y se le extiende ají disuelto en un poquito de caldo.

Chanco arrollado

Se saca el lomo del chanco, se pone un día en agua fría, se saca y se corta en tiras largas y angostas, se

colocan en un lebrillo con sal, vinagre, orégano, ají, comino y se deja todo un día. Se saca al día siguiente, se rellenan tiras anchas del cuero, con las tiras de chanco y el tocino, se amarra con cáñamo y se pone a cocer en agua con el vinagre y aliños sobrantes del chanco.

Se echa al agua hirviendo, y al sacarlo se le extiende ají disuelto en un poquito de caldo.

Perdices frías

Se limpian bien las perdices, se ponen en agua con sal una o dos horas para que blanqueen.

Se ponen a la cacerola con dos o tres cucharadas de aceite y una de mantequilla, se doran las perdices se les pone apio, jerez, zanahoria y se dejan cocer a fuego lento.

Estando cocidas, se arreglan en un azafate, se cubren con mayonesa con palta y se decoran con jalea y pedazos de huevo.

Pechugas de perdiz fría

Se sacan las pechugas crudas, se colocan a la cacerola con mantequilla, caldo y verduras, apio, estragón, pimentón, se tapan bien y se cuecen al vapor. Los huesos y restos, se hierven en poca agua; se forma una salsa de harina, mantequilla, se aclara con el caldo preparado de los restos, y se le añade cuatro o cinco yemas muy batidas; se divide esta salsa en dos, a una parte se le pone paltas pasadas para darle color verde y la otra parte amarilla.

Cada pechuga se pasa por la salsa amarilla, al con-

torno se le forma un cordón con la salsa verde. Se decora con jalea.

Huachalomo salpreso

Se pone un pedazo de lomo, o de huachalomo, estomaguillo o filete en un lebrillo, se le pone sal, ají, orégano, comino, se cubre con vinagre y se deja tres días.

Se pone al horno y con el mismo jugo que exprime se rocía la carne.

La malaya preparada en esta forma es muy sabrosa, pero antes de ponerla al horno conviene darle un hervor.

Perdices en escabeche

Se arreglan las perdices en olla de barro con cebolla cortada en pedazos grandes, una taza de aceite, media taza de vinagre, orégano, laurel, apio, se cubren con hojas de naranjo y se cuecen lentamente.

Lenguas en salitre

A cada libra de sal negra, se le mezcla una cucharada de salitre.

Se le pasa a cada lengua esta sal, con fuerza hasta dejarlas sueltas y bien suaves.

Se arreglan en un lebrillo poniendo la primera capa de sal mezclada con salitre, se colocan las lenguas cubriéndolas bien y llenando todos los huecos.

Se les pone prensa durante todo un día, se les retira

la prensa quedando completamente tapadas con la sal. Se dejan así quince días, se sacan y se cuelgan en la cocina.

La sal que queda después de sacar las lenguas, se aprovecha para preparar otras.

Estomaguillo en salitre

Se compra estomaguillo de la parte gruesa, se le saca toda la gordura. Se le refriega por todo salitre y se coloca en un lebrillo tapándolo con sal negra.

Lenguas en salitre

Se eligen lenguas frescas, se golpean, se les saca toda gordura.

Se les resfriega por todo salitre, se colocan en seguida en un lebrillo quedando bien juntas; se tapan con sal negra y se les pone encima peso.

Se tienen tres días en esto; se sacan y se cuelgan en la cocina.

Queso de lenguas

Se sancocha una lengua y en seguida se parte en tajadas, se pone en una cacerola con dos patas de vaca sancochada y cortada como la lengua. Se añade a esto tocino picado, más o menos cuarenta centavos, un pedazo de lomo de chanco, vinagre, pimienta, sal, perejil, orégano, apio.

Todo esto se pone a cocer en bastante agua hasta que se consuma; en seguida se arregla en un molde por capa y al día siguiente se saca.

Dela lengua se corta únicamente la parte blanda y sin gordura.

Budín frío de patitas

Se cuecen las patitas, sobre caliente se pican menudas, se le añade cebolla picada fina, perejil, huevo duro, bastante aceite, vinagre, ají, salsa inglesa, pimienta, orégano.

Se amolda sobre caliente y en seguida se pone a enfriar.

Pato fiambre

Se elige un pato gordo, se le pone sal, limón, hojas de naranjo, pimentón, cebolla en pluma, tomate, pimienta entera, se deja cocer lentamente al vapor. Estando cocido se cuela el jugo y demás ingredientes sobre el pato.

Pejerreyes en adogo

Se frien los pejerreyes, pasándolos por un batido delgado de harina y una yema de huevo.

Al día siguiente fríos, se arreglan en el azafate y se cubren con la salsa siguiente:

Aceite, limón, pimentón cocido deshecho, y cebolla picada fina, amortiguada, ají picante.

Se decora el azafate con pimentón cortado en palitos muy finos.

Congrio con adogo

Se parte el congrio en lomititos, se pasan por un batido delgado de harina y una yema de huevo.

Se arregla el pescado en el azafate y se cubre con la salsa indicada para los pejerreyes anteriores.

Lenguas ahumadas

Se compran lenguas frescas, se pasan por agua hirviendo para quitarles el cuerecito. En la parte más gruesa se les hace unos tajos y se les introduce sal, y salitre, se dejan dos horas para que destilen la sangre.

Se colocan en seguida en agua cocida fría, se le pone salitre, se dejan seis días bien tapadas.

Se sacan las lenguas y se colocan en un cajón con aserrín, se les prende fuego.

Perdices frías esterilizadas

Se limpian bien las perdices, se les dá un ligero hervor y se pasan en seguida por agua fría para blanquearlas.

Se ponen nuevamente al fuego con un hueso gelatinoso, vino blanco o jerez, y olores.

Se esterilizan hora y media.

Chand fraid de zorzaes o tórtolas

Se deshuesan los zorzaes, dejándoles las patas y las alas, se rellenan con hígados de ave molidos, aliñados con sal, pimienta, jerez y se cosen con hilo; se doran en mantequilla se les pone jerez o vino blanco; estando cocidos se retiran y se ponen en prensa.

El jugo que resta, se cuele y se mezcla con la salsa siguiente:

Se doran en mantequilla los huevos y restos de las aves, se le añade un poco de carne, vino tinto, caldo, caramelo para obscurecer la salsa y se hierve

una hora. Se cuele el caldo y se mezclan cuatro o cinco hojas de colapiz; estando frío se pasan los pájaros y se colocan en el mármol.

Como se debe cocer un jamón

Se coloca el jamón en una olla honda, llena de agua, se pone a hervir, se conoce cuando está cocido, al introducirle una aguja grande que entre y salga con facilidad.

Se saca la olla del fuego y se deja el jamón en la misma agua hasta el día siguiente que se retirará. Es conveniente remojar el jamón el día antes en agua fría.

Conserva de tomate

Se parte el tomate por mitad, se le botan las pepas y se ponen a asar o bien se cuecen al vapor.

Estando cocidos, se pasan por cedazo, se le da punto poniéndole sal, pimienta entera, cebolla, laurel y un poco de vinagre.

Se llenan los frascos o botellas, se tapan y se esterilizan.

Arvejas en conserva

Se cuecen arvejas o porotitos, se colocan en frascos de cristal y se cubren con agua hervida sazónada.

Se tapan bien los frascos que deben tener su goma en la tapa. Se esterilizan hora y media.

Aceitunas

Se toman las aceitunas maduras, se les hace tajos a lo largo y se desaguan en agua tibia durante tres días, cambiándoles agua diariamente.

Se hace una lejía regular, se deja aconchar y en el agua clarita se echan las aceitunas; esta operación se repite cada dos días, hasta que pierdan lo amargo.

En seguida se dejan un día en agua para que pierdan la lejía.

Se prepara una salmuera suave, se echan las aceitunas y se dejan el tiempo que se quiera; teniendo cuidado de cambiarles agua si se ponen negras.

COMO SE DEBE PREPARAR LA CHUCHOCA Y COMO SE PELA EL MOTE

Chuchoca

La chuchoca se hace de choclos cocidos o asados.

Después de cocidos se desgranán y se ponen al sol hasta secarlos bien.

Es conveniente conservar la chuchoca molida en bolsa colgada.

Para guisarla se cierne en el colador.

Morocho

El morocho es un maíz especial, se desgrana y se seca al sol.

Frangollo

El frangollo es trigo machacado que antes de guisarlo se lava bien hasta sacarle todo el hollejo, quedando únicamente la parte comible.

Mote de trigo

El mote se pela como sigue:

Se forma lejía suave con ceniza de leña de espino, se echa el trigo limpio y se hierve hasta que suelte el hollejo y se ponga amarilloso; no conviene que se recueza.

Se saca de la lejía, se lava bien y se muele en la piedra, se vuelve a lavar y se pone a secar si se quiere guardar.

Mote de maíz

Se pela el maíz en lejía suave, se saca y se lava bien, se pone en seguida a cocer hasta que ablande.

Chuchoca pelada

A la chuchoca se le da un ligero hervor en lejía suave para que suelte el hollejo.

FRITURA

Roscas de masa cocida

Se hierva más o menos una taza de agua con canela, cáscara de limón y un pedacito muy chico de mantequilla.

Hirviendo el agua se le mezcla poco a poco harina hasta formar un sanco espeso; se cuece revolviéndole seguido con cuchara de madera formando masa dura. Con la punta de los dedos se saca un poquito de masa y pudiendo amasarse sin pegarse en los dedos es el punto.

Se retira del fuego, se mezclan cinco huevos uno a uno, batiéndole seguido hasta dejarla cremosa.

Se forman las roscas humedeciéndose la mano y abriéndoles hueco al centro como se forman los picarones. Se fríen en bastante grasa, al principio no muy caliente para que puedan esponjar. Se cubren con almíbar con vainilla.

Fritos esponjados

Se hierva más o menos media taza de agua o leche, con cáscara de limón, canela, poco a poco se le echa harina hasta formar un sanco espeso, que se desprenda fácilmente del fondo.

Se conoce si está de punto, si se amasa fácilmente con la punta de los dedos.

Se saca del fuego, se mezclan tres o cuatro huevos, uno por uno y se bate como para bizcochuelo.

Se fríe por cucharadas en bastante grasa, no muy

caliente al principio para que esponjen, el calor se gradúa dejándolos dorados y esponjados.

Estos fritos pueden rellenarse con crema o con verduras, como se quiera.

Bizcochos de masa cocida

Se forma el sanco anterior en leche en vez de ser en agua, se le pone canela entera y cáscara de limón para el gusto, se amasa en la misma sartén a todo fuego con cuchara de palo hasta dejar la masa bien cocida.

Debe quedar muy bien cocida, pues es lo indispensable para que el frito esponje.

Se conoce si la masa está cocida sacando un poco con la punta de los dedos, poderla amasar sin que se pegue, quedando lisa.

Se vacía al mármol, se mezclan cuatro yemas, una clara, se bate mucho con la mano y se extiende más o menos de un dedo de grueso espolvoreándole al mármol harina para que no se pegue; a la masa no conviene ponerle más harina después de batida. Se corta la masa en bizcochos cuadrados, se les figura tapita como los pastelitos de hoja; se fríen en grasa no muy caliente para que esponjen.

Después de fritos, se les saca con cuidado la tapita y se rellenan con leche crema espesa y se bañan con almíbar con vainilla.

Fritos de papas

Se cuece harina en leche formando un sanco de masa cocida, se retira del fuego y se mezcla papa molida, tres yemas, una clara, una cucharadita de

polvos Royal, un poquito de bicarbonato, azúcar y raspadura de naranja.

Se bate todo unido durante un rato y se fríe por cucharadas en grasa no muy caliente para que esponjen.

Roscas de zapallo

Se cuece la harina en leche formando un sanco que forme masa, se saca del fuego y se mezcla zapallo cocido bien exprimido que no le quede nada de agua, se mezclan tres yemas y una clara, una cucharadita de polvos Royal, un poquito de bicarbonato, raspadura de naranja y un poquito de azúcar.

Se bate mucho con la mano y si resultara un poco claro se le espolvorea harina, se forman las roscas como los picarones, humedeciéndose las manos.

Se fríen y se sirven con almíbar dorada o miel de palma.

Roscas con nata

Una taza de natas sin nada de leche se le ponen dos yemas y un huevo entero, una cucharadita de polvos Royal, ralladura de limón y toda la harina necesaria para una masa suelta.

Fritos espumosos

Tres claras, dos yemas, dos cucharadas ralladas de azúcar cernida y dos de harina.

Se baten las claras, se unen las yemas una a una

y el azúcar y se sigue batiendo hasta que espese; la harina se mezcla al momento de freir. Se echan a la grasa no muy caliente en forma de tortitas.

Se sirven con almíbar preparada en leche de punto subido.

En vez de harina flor se le puede cambiar por harina de maíz dos cucharadas en vez de tres.

Tostadas con mermeladas

Se cortan tostadas de un centímetro de ancho.

Se cubren con mermelada con un poquito de rón, se juntan de a dos quedando bien unidas, se humedecen con leche hirviendo con un poquito de azúcar, vainilla, canela, se pasan por huevo y se fríen en grasa bien caliente.

Tostadas fritas

Se cortan tostadas de pan de molde, se bañan con crema de huevo con vainilla. En seguida se rebozan pasando cada tostada por batido de huevo, se fríen en grasa bien caliente.

Tostadas con nata

Se cortan tostadas delgadas, se les extiende huevo mol. con fresas o con plátanos para el gusto y se cubren con nata.

Se ponen un momento al horno y se sirven con miel de palma.

Fritos de hojas de naranjo

Se prepara batido de rebozo; se pasan hojas de naranjo y se fríen.

Se sacan las hojas y queda el rebozo; se sirven con miel de palma.

Roscas de natas

Un platillo de natas bien colmado, cinco yemas, dos tazas de harina y el jugo de tres naranjas; se forma la masa, se soba mucho hasta que se desprenda de las manos. Si quedara dura la masa, se le añade una yema más.

Se forman las roscas, se les hace rayas con el cuchillo, y se fríen a última hora en grasa tibia al principio, empezando a esponjar se pone la sartén a todo fuego.

Panqueques de espuma

Se baten tres claras, se unen las yemas un poquito de harina, nata y un poco de leche. Se forman los pancakes por cucharadas en sartén untada con mantequilla; estando dorada la parte de abajo se envuelven poco a poco.

Bizcochos fritos

Se deshace una cucharada grande de mantequilla en media libra de harina, se mezclan tres yemas con

dos cucharadas de azúcar y se forma la masa poniéndole anís.

Se cortan los bizcochos y se fríen en grasa caliente; se sirven con almíbar con almendra.

Tostadas con mermelada

A una taza de leche se le mezclan dos huevos, se cortan tostadas de pan de molde quitándole la cáscara y se remojan en la leche preparada.

Sobre cada tostada se pone una capa de nata, en seguida otra de mermelada y se pone al horno.

Se sirve con almíbar dorada con licor.

Fritos de plátanos

Los plátanos se parten en tajadas y se les espolvorea azúcar; se pasan por batido de huevo hecho con harina de maíz y las claras batidas por separado.

Se fríen en manteca y se les espolvorea azúcar flor.

Roscas con betún

Se necesitan: cuatro onzas de harina, dos onzas de mantequilla, cuatro huevos, medio litro de leche, vainilla, cuatro onzas de azúcar, tres claras y fresas.

La leche se hierve con la mantequilla y cuatro terrones de azúcar, se mezcla la harina revolviéndole seguido, formando un sanco que se despegue fácilmente de la cacerola.

Se bate esta mezcla durante un rato, se forman las roscas untándose la mano con harina para que no se pegue. Se fríen con manteca y grasa no muy calien-

te para que esponjen; estando bien esponjados se pasan a otra sartén y se doran.

Se pasan por almíbar gruesa y se cubren con betún con fresas.

Roscas

Taza y media de harina, tres yemas, una tacita de leche, una cucharada de azúcar cernida, dos cucharaditas de polvos Royal, dos cucharadas de mantequilla derretida, ácido de limón. Se une la masa y se soba un rato, se forman las roscas y se pasan por almíbar.

Roscas sencillas

Dos yemas, más o menos una cucharada de leche, harina la necesaria, una pizca de sal, polvos de levadura, cucharada y media de manteca caliente.

Se forman las roscas y se fríen en grasa no muy caliente al principio para que esponjen.

Se rocian con almíbar acaramelada y se espolvorean con azúcar flor.

Fritos de zapallo

Se pone a asar el zapallo, se necesitan más o menos dos cucharadas, media cucharada de mantequilla, otro tanto de polvos Rogal, una o dos cucharadas de nata, harina la necesaria para formar la masa, se cortan en forma de roscas, se fríen y se pasan por almíbar. En la misma forma se prepara de camote.

Frito de arroz

Se cuece arroz en leche con azúcar, cáscara de limón, canela, un poco de mantequilla, dos yemas.

Después de frío, se mezclan dos yemas y tres claras batidas por separado.

Se fríen en grasa caliente y se espolvorean con azúcar.

Fritos de manzana

Después de pelar las manzanas, se parten en pedazos chicos, se ponen a la cacerola con un pedazo de mantequilla, un poco de azúcar, estando cocidas se retiran del fuego y se mezclan con crema espesa hecha en leche, harina de maíz y yemas de huevo.

Se mezclan las claras bien batidas, se incorpora todo, se enfría y en seguida se fríe por cucharadas.

Se les espolvorea azúcar flor.

Tostadas imitación quesillo

Se cortan tostadas de pan francés, se les saca la cáscara dejando únicamente la miga.

Se les unta mantequilla por un lado, se cubre con nata y se ponen al horno a dorar.

Se dejan enfriar, se hace la misma operación al otro lado, quedando ambos lados cubiertos con nata y dorados, dándoles la forma de un quesillo.

Se sirven con almíbar dorada espesa o bien miel de palma.

Tostadas con chancaca

Se deshace chancaca de Paita en un poco de agua, se hierve quedando de regular espeso.

Se cortan tostadas de pan de molde, se les saca la cáscara y se sumergen en la chancaca, se sirven calientes.

Bizcochos

Tres yemas se baten como para bizcochuelo con una cucharada de azúcar; se añade una de harina no muy colmada, una de leche, una cucharadita de polvos Royal, las tres claras batidas y una cucharada de mantequilla. Se vacia esta mezcla en pastelera cuadrada de dos dedos de alto, untada de mantequilla.

Se pone al horno con fuego abajo; estando cocido se le extiende alguna mermelada y se corta cuadrado en forma de bizcochos.

Tostadas con almíbar

Se cortan tostadas de regular grueso, se les saca la cáscara y se les unta mantequilla por un lado.

Se sumergen en almíbar dorada espesa, con vainilla y algún licor.

Panquequitos fritos

Diez onzas de harina, una cucharadita de polvos Royal, dos yemas y tres claras batidas por separado, media taza de leche.

Se forman los panquequitos espolvoreándose las mano con harina.

Se fríen y se sirven con almíbar.

Ponderaciones

Se prepara el batido para panqueques acaramelados, se necesita un fierro especial, ya sea en forma de canastillo o de callampa de la forma que se quiera y debe ser de fierro no de lata.

Se sumerge primeramente el fierro en grasa caliente y sobre caliente se mete al batido que debe estar en algún tiesto hondo y se mete en seguida a la grasa hirviendo.

La grasa debe quedar en un tiesto hondo que alcance a cubrir el fierro con el batido.

Estando dorado se retira de la grasa; si es en forma de canastillo, se rellena con alguna mermelada o crema, maíz como se quiera.

Si son en otra forma se bañan con almíbar y se espolvorean con azúcar flor.

Hojaldres

Se baten dos o tres yemas, poco a poco se le mezcla harina formando masa suelta, un poco de aguardiente o vino blanco y ralladura de limón.

Se extiende la masa muy fina, transparente, se cortan bizcochos, se pican y se fríen.

Se sirven con almíbar, con vainilla o con huevo molido.

Fritos rellenos

Se forma la masa con tres yemas, un poco de mantequilla, media cucharadita de polvos Royal y un poquito de leche.

Se extiende la masa delgada, se cortan redondas y se doblan por mitad poniendo al centro alguna mermelada.

Después de fritos se pasan por almíbar y se les espolvorea azúcar flor.

Roscas con jugo de limón

Se baten cuatro yemas como para chimbos, poco a poco se le pone harina calculando dejar la masa suelta, se le estruja limón o naranja y se soba mucho. Se forman las roscas delgadas y no grandes porque crecen mucho.

Se fríen en grasa no muy caliente para que esponjen aumentándoles el calor a lo último para que doren.

Se sirven con almíbar dorada o bien almíbar preparada en leche.

Fritos de pan

Se remoja miga de pan en leche, se estruja bien y se pasa por el colador; se le pone azúcar, canela, ralladura de limón y tres yemas, se bate todo junto quedando la pasta espesa, en el momento de freir se mezclan las tres claras batidas por separado.

Se fríe por cucharadas y se les espolvorea azúcar flor.

Fritos de huevo

Dos cucharadas de harina se deshacen con un poco de agua fría dejando una pasta ligosa; se mezclan tres yemas y se sigue batiendo, en el momento de freir se añaden las tres claras batidas por separado.

Se fríe por cucharadas y se les espolvorea azúcar flor o almíbar con vainilla o limón.

Fritos con nata

Dos o tres cucharadas de harina se deshacen con agua, calculando dos de agua por una de harina; quedando una pasta ligosa, se unen dos yemas y las dos claras batidas por separado.

En el momento de freir se envuelve una cucharada del batido con nata espesa, sin nada de leche, aliñada con azúcar y canela, quedando la nata al centro del batido.

Se fríe en grasa caliente y se sirve con miel de palma o almíbar azucarada.

Roscas

Cuatro yemas, cuatro cucharadas de azúcar, dos de grasa, una cucharadita de polvos Royal, tres tazas de harina, una cucharada de leche con canela. Se baten las yemas con el azúcar, se le añade la grasa quemada tibia y las claras batidas por separado.

Se forman las roscas y se fríen.

Roscas con nata

Una taza de natas se endulza al paladar, se mezclan tres yemas muy batidas, una cucharadita de polvos Royal, las claras batidas por separado y la harina necesaria para una masa suelta.

Se cortan las roscas gruesas con molde y se fríen en grasa no muy caliente.

Tostadas con crema

Se cortan tostadas de pan de molde de un dedo de grueso, quitándoles la cáscara.

Se prepara leche crema con dos yemas, vainilla y un poco de harina de maíz.

Sobre cada tostada se pone una capa de crema, en seguida capa de mermelada y sobre la mermelada un merengón.

El merengón se prepara con los dos claras, mezclándole, después de batidas, una cucharada colmada de azúcar por clara.

Torrejas de zapallo

Se pone asar un pedazo de zapallo que sea dulce y harinoso.

Estando asado se deja enfriar, se cortan torrejas de un dedo de grueso y se pasan por un batido delgado de harina deshecha en leche fría con un poquito de sal.

Se fríen, se les espolvorea azúcar flor.

Torrejas de zapallo

Se cortan las torrejas delgadas se ponen al horno y estando cocidas, se pasan por almíbar acaramelada. Se les espolvorea azúcar y se sirven.

Torrejas en almíbar

Se cortan las torrejas gruesas, se colocan en una asadera con bastante azúcar granulada y agua la suficiente para que forme almíbar espesa. Se pone al horno durante una hora o más si es necesario.

La almíbar debe quedar espesa.

Roscas sencillas

Tres yemas se baten y se mezclan con harina quedando una masa suelta, se añade una taza de leche, una cucharada de grasa y una cucharadita de polvos Royal.

Se fríen en grasa no muy caliente para que esponjen.

Roscas

Cinco huevos batidos por separado se mezclan con la harina necesaria, se añade una cucharada de azúcar flor, tres cucharadas de aguardiente o de cognac.

Se soba mucho la masa y se forman las roscas, se fríen y en seguida se revuelcan en azúcar granulada.

Hojaldas con mermelada

Se prepara la masa para hojaldas, se extiendela masa delgada, se cortan bizcochos cuadrados y se ponen al horno.

Estando cocidos se sacan; se les pone algún dulce o mermelada y se cubren con merengón.

Se ponen al horno.

Tostadas con chancaca

Se cortan tostadas de dos dedos más o menos de grueso, prefiriendo el pan de molde francés.

Se les saca la cáscara y se les pone mantequilla por ambos lados, en seguida se sumergen en almíbar con chancaca de punto subido.

Bizcochos

Harina la necesaria, media cucharada de mantequilla, nata, polvos Royal, anís.

Se extiende la masa, se cortan los bizcochos y se fríen. Se pasan por huevo mol o almíbar con vainilla.

Roscas cundidoras

Una libra de harina, media taza de azúcar flor, se bate con una cucharada grande de mantequilla hasta dejarla como espuma.

Se mezcla la harina con una cucharadita de cremor, dos yemas, una taza de leche tibia unida con

una cucharadita de bicarbonato, se soba y en seguida se extiende la masa gruesa.

Se cortan las roscas con un vaso y el centro con una copita para darles la forma de roscas.

Roscas de masa cocida

Se prepara el sanco en leche con canela y un poquito de mantequilla.

Después de cocida se vacia al mármol (se conoce si está cocida amasando con la punta de los dedos sin pegarse).

Se mezclan tres yemas, un pedacito de mantequilla, polvos de levadura. Se soba y se cortan las roscas como las anteriores.

Se pasan por almíbar y se espolvorean con azúcar.

Empanaditas de nata

Se necesita nata gruesa, se le pone azúcar al paladar, canela; no debe tener nada de leche.

Se forma la masa con dos o tres yemas de huevo, grasa tibia y salmuera en leche, se soba mucho, se forman las empanaditas y se fríen; la masa se extiende fina.

Si la nata resulta poca se aumenta con un huevo duro picado.

Empanaditas de crema

Se prepara crema de leche espesa con vainilla, azúcar al paladar.

La masa se prepara como la anterior y se extiende delgada.

Estas mismas empanaditas se pueden variar poniendo en cada una sobre la crema una tajadita de plátano.

Empanaditas con huevo mol

Se prepara una masa fina con yemas de huevo, mantequilla, leche y harina la necesaria quedando una masa suelta.

Se extiende y se forman las empanaditas, se rellenan con huevo mol, preparado con cuatro onzas de azúcar hecha almíbar espesa con ralladura de naranja y tres yemas batidas.

Las empanaditas se pueden preparar de lo que se quiera, ya sea de betún, de manjar blanco, mermelada o de peras.

Empanaditas de peras

Se remojan peras secas el día antes, se cuecen en seguida con canela, clavo y se ponen a enfriar. Se pesa tanto de peras como de azúcar, se pone al fuego y se forma mermelada espesa. Se forma la masa con cinco yemas, cuatro cucharadas de grasa tibia, una libra de harina y la leche suficiente para una masa blanda.

Se soba mucho, se forman las empanaditas y se fríen.

Bonetes rellenos

Se prepara la masa con mantequilla, tres o cuatro yemas de huevo, leche y harina la necesaria, se soba mucho.

Se cortan galletas redondas y delgadas, se pelliz-

can las cuatro puntas formando el bonete (al hacerles el pellizco se humedece para que junte fácilmente).

Se fríen y se rellenan en seguida con lo que se quiera; si es con huevo mol se le forma un merenguito en cada uno y se pone al horno.

Fritos apanados de crema

Se hierve leche con cáscara de limón o con vainilla; se deshace en un poco de leche fría, harina de maíz, se mezcla con la leche hirviendo formando mazamorra espesa. Se extiende en un azafate y se corta estando frío en bizcochos; se pasan por huevo, se apanan y se fríen.

Se les espolvorea azúcar cernida con canela. Se pueden variar poniéndole a la crema dos o tres yemas de huevo y en vez de harina de maíz harina de trigo.

Roscas buenas

Una libra de harina, dos cucharadas de azúcar cernida, una cucharada de mantequilla, dos cucharaditas de polvos Royal, dos yemas.

Se extiende la masa de regular grueso, se cortan las roscas, se fríen en grasa caliente y se pasan por chancaca de Paíta.

Rosquitas de huevo

Cuatro yemas muy batidas, salmuera en leche hirviendo, un poquito de azúcar, anís, la harina necesaria, cuatro cucharadas de grasa tibia, se soba mucho quedando una masa blanda.

Panqueques acaramelados

Uno o dos huevos, se baten las claras y se unen las yemas, se le añade media cucharada de harina, más o menos media taza de leche, ralladura de limón, un poco de azúcar y canela. Se vacía por cucharadas a una sartén poniendo al fondo mantequilla, se cubre con una o dos cucharadas del batido para que forme una capa delgada. Se dobla en tres poniéndole antes de envolverla alguna mermelada o betún.

Se sacan los panqueques y si se quieren acaramelar se hace lo siguiente: En la misma sartén se forma caramelo a todo fuego con azúcar flor no poniéndole nada de agua, un poquito de mantequilla.

Panqueque espumoso

Se baten dos claras, se unen las yemas a medio batir, se le añade media cucharada de harina, más o menos media taza de leche, canela, ralladura de limón y un poco de azúcar. Se forman los panqueques como los anteriores en sartén con mantequilla, teniendo más o menos el fondo de un platillo de taza de té.

Se extiende al fondo una o dos cucharadas del batido, dorando la parte de abajo se dobla en tres poniendo al centro en vez de mermelada una cucharadita del batido.

Se le espolvorea azúcar flor,

Pan con nata

Se cortan tostadas delgadas de pan de molde, se arreglan en pastelera, se les extiende bastante nata, alguna mermelada. Se baten tres claras, se unen las yemas y dos cucharadas de azúcar. Se cubre el batido y se pone al horno.

Queques de espuma

Se baten como para merengues cinco claras, las yemas se baten por separado con una cucharadita de harina, raspadura de limón. Se toma una cucharada de yemas y se envuelve en batido de claras, quedando la yema en el centro envuelta en clara.

Se colocan en sartén con un poco de mantequilla y se doran por ambos lados.

Se sirven con miel de palma o con almíbar con vainilla o con leche crema.

Picarones especiales

Se prepara la levadura hecha en la casa de harina fermentada, se cuece más o menos dos libras de zapallo, tres papas de regular tamaño con sal. Estando cocidas se pasan por cedazo con el zapallo, se añade la levadura más o menos una taza, sal fina, harina y un poco del agua que se coció el zapallo, dos o tres cucharadas de grasa caliente.

Se bate mucho hasta que se desprenda fácilmente de la mano, se empuña y se golpea.

Conviene prepararlos la noche antes para que liuden y hay que evitar que se pongan agrios; se de-

jan bien tapados sobre la plancha de la cocina en olla de greda.

Se fríen y se pasan por almíbar con chancaca; se le pone a la almíbar cáscara de naranja y de limón y un poco de café para que pierda el gusto ácido.

Falsos picarones

Tres cucharadas colmadas de zapallo molido, una taza de harina, media taza de leche, una cucharadita de polvos Royal, y la punta de un cuchillo de sal.

Se forman los picarones humedeciéndose la mano y se fríen.

Se pasan por almíbar con chancaca.

Picarones ligeros

Una libra de harina, una libra de zapallo, tres cucharaditas colmadas de polvos Royal.

Se junta todo y se bate mucho, que se desprenda fácilmente quedando el batido ligoso; se forman los picarones y se fríen en grasa caliente.

Moldes rellenos

Moldecitos chicos y lisos, se untan con mantequilla y se figuran con la masa siguiente: Cuatro onzas harina, dos de mantequilla, un poquito de azúcar, dos o tres cucharadas de agua fría para unir la masa, se soba y se le hacen dobleces como para la masa de hoja.

Se rellenan crudos con alguna mermelada y se decoran con tiritas de la misma masa. Horno caliente.

Preparados en esta forma se pueden rellenar con crema de huevo tapados con betún, o con huevo mol.

Tártaras con crema

Se figuran los moldes y se rellenan crudos con mermelada de manzana o crema de huevo.

La crema se prepara como sigue: Dos tazas de leche, azúcar al paladar, dos yemas, una clara; se forma la crema poniéndole onza y media de harina y una gotas de agua de azahar.

Rosquitas o bizcochos buenos

Dos huevos, tres cucharadas de grasa tibia, dos cucharaditas de polvos Royal, un poco de leche y la harina necesaria para una masa blanda.

Se forman roscas o se cortan en forma de bizcochos y se fríen; se sirven con almíbar o con huevo mol o manjar.

Sopaipillas de zapallo

Se pone a asar un pedazo de zapallo, que sea harinoso y dulce, se deshace bien, se le pone harina la que embeba el zapallo, un poquito de sal fina, dos o tres cucharadas de manteca derretida, una cucharada más o menos de polvos de levadura.

La manteca es según la cantidad de masa que se prepara.

Se forman las sopaipillas y se fríen.

Sopaipilla con papa

Después de cocidas las papas, se muelen (más o menos una o dos) se le pone harina, grasa caliente, polvos de levadura, sal; se soba bastante.

La grasa se calcula según la cantidad de masa.

Se pasan por almíbar con chancaca o se les espolvorea azúcar.

Fritos de nata

Se necesita nata gruesa que no tenga nada de leche; se forman montoncitos de la nata y en seguida cada uno se pasa por batido de rebozo.

Se espolvorean con azúcar y se sirven con miel de palma en vez de ponerles azúcar.

Picarones

Libra y media de harina, una libra de zapallo asado o cocido, media libra de papas.

Se deshace el zapallo con las papas, se le añade una taza de leche, la harina y una cucharada de polvos Royal.

Fritos de zapallo

Se asa un pedazo de zapallo, en seguida se deshace bien, se le pone azúcar al paladar, un poquito de harina, tres yemas y las tres claras batidas por separado; si resultara clara, se le pone un poco más de zapallo.

Fritos de maíz

Se rallan los choclos, se pasan en seguida por el colador.

Se cuece el maíz con mantequilla o se le pone azúcar y un poquito de sal; si el maíz resultara duro, se le pone un poco de leche.

Se retira del fuego mezclándole dos o tres yemas y las claras batidas por separado.
Se fríen en grasa caliente.

Fritos de arroz

Se cuece arroz en leche con canela, cáscara de limón y se deja bien espeso.

Se mezclan dos huevos incorporándolos bien con el arroz, se echa por cucharadas en una sartén con un poquito de mantequilla.

Se doran por ambos lados, se sirven espolvoreándole azúcar con canela o con vainilla.

Fritos de papa

Se cuecen papas y se pasan por la máquina, se mezclan tres yemas, un poquito de azúcar y las tres claras bien batidas en el momento de freirlos.

Si el batido se corre se le pone un poco de harina; se echa por cucharadas en la grasa caliente, se le espolvorea azúcar.

Toda fritura debe freirse en el momento de servir-la, si se pone al horno se reviene y resultan malos.

Buñuelos a la genovesa

Una taza de leche, ralladura de limón, azúcar al paladar, tres huevos y tres cucharadas de harina.

Se vacía esta mezcla en un plato untado con mantequilla y se pone al horno, cuajando la leche se pone a enfriar y se corta en bizcochos, se pasa por batido de huevo y se fríe en grasa caliente.

Fritos de novia

Se cortan tostadas de regular grueso, se bañan con leche hervida con un poco de azúcar y limón.

Se prepara el batido que es como sigue; dos o tres huevos, se incorporan a medio batir, se le pone leche y un poquito de harina.

Se pasan las tostadas por este batido y se fríen en grasa caliente.

Sopaipillas con huevo

Harina, yemas de huevo, una cucharada de grasa tibia o (de mantequilla) polvos Royal, nata, canela.

Se soba y se cortan redondas de regular grueso, se fríen y se pasan por almíbar.

Libros sencillos

Se forma la masa con dos yemas, salmuera en leche o en agua, se soba un rato.

Se uslereá de regular grueso, se le extiende grasa derretida fría, se le espolvorea harina y se dobla en tres. Esta operación se repite por tres veces, se cortan cuadritos y se doblan por mitad.

Se fríen en grasa no muy caliente al principio, para que abran como libros.

Roscas

Cuatro yemas se baten mucho, poco a poco se le mezcla harina la necesaria para una masa blanda, media taza de leche caliente con azúcar al paladar, anís y un poquito de sal y canela. Se mezcla bien y se

forma la masa añadiendo cuatro cucharadas de grasa tibia, se soba un rato.

La masa debe quedar blanda, pero que no se pegue, se forman las rosquitas y se fríen en grasa no muy caliente.

Fritos con manzanas

Se cortan redondelas de manzanas de regular grueso, se ponen a la cacerola al vapor para que se sancochen y en seguida se ponen a enfriar.

Se hierva leche, más o menos media taza con vainilla; se baten tres yemas con un poco de harina quedando espesa y ligosa, se aclara con la leche hervida y se mezclan las claras batidas. Se les espolvorea azúcar.

Fritos de manzana

Se cortan redondelas de manzanas de regular grueso, se pasan por batido de huevo y se fríen.

Bonetes de cura

Se forma la masa con harina, salmuera en leche caliente, media cucharada de mantequilla o una cucharada entera según la cantidad de masa necesaria.

Se soba y se uslereá delgada, se cortan cuadritos, dos para cada frito poniendo crema o mermelada en el centro; se les da la forma de bonete quedando el relleno al centro.

Se fríen en grasa caliente y se espolvorean con azúcar.

Fritos de masa

Un puñado de harina, tres o cuatro yemas, un poquito de azúcar, una copita de cognac o de aguardiente, una cucharada de mantequilla, una cucharadita de polvos Royal.

Se soba y se cortan redondas, se fríen y se pasan en seguida por almíbar, se les espolvorea azúcar flor.

Barcos fritos

Cuatro huevos, una cucharada de azúcar, una copita de vino blanco, una cucharada de manteca y la harina necesaria. Se cortan en forma de botes y se fríen; se rellenan con dulce.

Fritos esponjados

Se prepara el sanco de masa cocida, se le ponen tres yemas y las tres claras batidas por separado, se bate mucho.

Se fríen por cucharadas chicas.

Fritos de plátanos

Se cortan tajadas de plátanos a lo largo, se pasan por rebozo y se fríen.

Se sirven con miel de palma.

Lazos de cintas

Un poco de harina, tres yemas, mantequilla, raspadura, de limón, canela, ácido de limón. Se uslereá

y se cortan huinchas; se forman lazos chicos y se fríen en grasa caliente, se les espolvorea azúcar cer-nida.

Bizcocho de masa

Un poco de harina, más o menos una cucharada de mantequilla, tres yemas, una cucharada de vino blanco, un poquito de levadura en polvo, canela raspadura de limón.

Se extiende la masa delgada, se cortan bizcochos y se fríen.

Se pasan en seguida por huevo mol y se espolvorean de azúcar.

Fritos sencillos

Se forma la masa de hojalda de dos o tres yemas a medio batir, harina la necesaria para formar masa blanda.

Se extiende delgada, se cortan galletas, se rellenan con lo que se quiera juntándolas y se fríen en grasa muy caliente.

Tostadas

Se cortan tostadas de pan de molde delgadas, se les extiende mantequilla y alguna mermelada; se juntan de a dos, se pasan por huevo y se fríen.

BUDINES Y POSTRES PARA EL ALMUERZO

Budín con tostadas y dulce

Se arregla un molde liso de tres o cuatro dedos de alto con tostadas de bizcochuelo rociadas con jerez y cognac y capa de dulce sea de frutilla o de lúcumas dejando la última capa de tostadas.

Se cubre con la crema siguiente y se pone al horno: Una taza de leche se espesa con dos yemas, se enfría y se mezclan las claras batidas.

Se sirve con almíbar con cognac o jerez.

Budín frío

Se prepara como el anterior poniéndole a la crema una o dos hojas de colapiz, dejándolo en hielo media hora.

Se sirve con almíbar con licor.

Queque con mermelada

Se baten hasta formar espuma tres onzas de mantequilla con tres onzas de azúcar flor, se mezclan tres yemas, una cucharadita de polvos Royal, cuatro onzas de harina y las tres claras batidas por separado.

Se vacia en budinera lisa de cuatro dedos de alto untada en mantequilla, se pone al horno suave.

Estando cocido se cubre con alguna mermelada, sea de naranja o de castaña, frutilla o fresa. Se decora con betún o con crema batida.

Queque con licor

Se prepara el queque anterior y se vacia en molde untado con mantequilla de tres dedos de alto. Estando cocido se coloca en compotera y se cubre con dulces picados bañados con algún licor.

Se decora con betún con vainillas.

Queque relleno

Se prepara el queque anterior, estando cocido y frío se rellena partiéndolo en tres hojas con dulce de castaña molida y se baña por fuera con crema de chocolate que se prepara como sigue:

Se ponen al baño-maría tres tabletas de chocolate con un pedacito de mantequilla, estando bien disuelto se le añade nata, se cubre el queque y se decora con castañas enteras.

Queque con huevo mol

Se prepara huevo mol con cuatro onzas de azúcar hecha almíbar de punto subido y cinco yemas muy batidas.

Se prepara el queque indicado, se rellena con el huevo mol y se decora con crema y huevo mol.

El huevo mol para el relleno no debe ser muy espeso para que humedezca el queque y se echa caliente.

Queque con almíbar con naranja

Se prepara el queque anterior, se vacia en molde de dos o tres dedos de alto.

Estando frío se baña con almíbar de regular espeso hecha con jugo de naranja con canela y un poco de licor.

El almíbar se vacia caliente para que el queque quede bien bañado y se decora con cáscara de naranja.

Queque con fresas

Se prepara el queque anterior, se le pone encima compota de fresas o de frutilla y se decora con crema Chantilly.

La compota se puede variar con dulces picados bañados en licor, decorando el molde con crema batida.

Queque con dulce de castañas

Se prepara el dulce de castaña como el de camote o el de poroto pasado.

Se rellena el queque por capas poniendo el dulce caliente para que el queque se alcance a pasar bien.

Se decora con crema batida y castañas enteras bañadas en almíbar.

Tartaleta con fresas

Cinco onzas de harina, tres onzas de mantequilla, dos o tres cucharadas de agua y una pizca de azúcar. No se soba, se uslereas y se extiende haciéndoles los tres dobleces como para la masa de hoja tres veces.

Se unta con mantequilla un molde de dos dedos de alto, se extiende la masa figurando el molde, se rellena crudo con fresas en almíbar o frutilla, se decora con tiras de la misma masa y se pone al horno.

Tostadas con dulce

Se cortan tostadas delgadas de pan francés, se les pone mantequilla por ambos lados y se colocan en pastelera.

Se les extiende alguna mermelada y se cubre con bastante nata espesa y se pone al horno.

Arroz con dulces

Se cuece arroz en leche, se le pone bastante nata y se vacía en pastelera, se le extiende alguna mermelada y se cubre con un batido de dos huevos, batiendo primero las claras y uniendo las yemas una a una con una cucharada de azúcar.

Soufflée ligero

Se hierva una taza de leche con azúcar al paladar, cáscara de limón, se le pone una cucharada grande de harina de maíz disuelta en un poco de leche fría, formando un chuño espeso; se mezclan tres yemas y las tres claras batidas por separado.

Se pone al horno en pastelera, y el horno debe estar muy caliente.

Flancitos de natas

Se miden los moldes con leche quitándoles uno o dos dedos para completarlos con los huevos y la nata.

Se calcula un huevo entero para cada dos moldecitos que deben ser chicos y altos, untados con mantequilla.

Se ponen los moldes al baño-maría al horno y se sirven con miel de palma.

Los moldes deben tener de altura cuatro dedos y deben ser más angostos de abajo que de arriba.

• **Chimbitos de espuma**

Se baten tres claras, se unen las yemas y una cucharada de harina de maíz, se incorpora bien y se vacía en moldecitos untados con mantequilla y se ponen al horno al baño-maría.

Tortilla de hojas de panqueques

Tres o cuatro huevos, se baten las claras y se unen las yemas, se le pone harina y leche dejando el batido de regular espeso, se le pone canela y un poco de azúcar.

Se necesita sartén de regular fondo, se unta con mantequilla y se extiende una o dos cucharadas del batido que cubra el fondo y se dore.

Se colocan las hojas una sobre otra y se doblan todas juntas por mitad o con tres.

Panqueques rellenos

Se prepara el batido anterior y se forman las hojas.

Se arreglan las hojas en budinera poniendo una capa de mermelada y otra capa de panqueques, o se puede rellenar con crema en vez de dulce. Se saca del molde y se cubre con almíbar.

Arroz con leche crema

Se cuece arroz en leche, se deja espeso y se aclara con leche crema preparada con vainilla, tres o cuatro yemas para espesar la salsa, azúcar al paladar.

Arroz con chocolate

Se cuece arroz en agua con canela y cáscara de limón, se arregla en compotera y se cubre espolvoreándole chocolate rallado. O bien se cubre con almíbar espesa con almendra molida.

Budín de pan

Se acaramela un molde y se arregla por capas, tostadas de pan muy delgadas untadas con mantequilla y capa de betún preparado con tres claras, media libra de azúcar hecha almíbar de punto de volar, se bate hasta que se enfríe y se le añade plátanos picados.

Se completa el molde y se pone al baño-maría.

Se sirve con leche crema.

Arroz con leche

Se cuece arroz en leche con un poco de azúcar y clavo de olor.

Se vacia en compotera y se cubre con almíbar dorada acaramelada. El almíbar se vacia en colador sobre el arroz para que caiga de hilo.

Arroz con leche

Se cuece arroz con vainilla, leche y bastante nata. Se arregla en compotera, se cubre con huevo mol y al rededor se le forma una corona de dulces confitados.

El huevo mol-se tapa con tostadas de bizcochuelo.

Arroz con leche

Se cuece arroz como al anterior, se arregla en compotera con tostadas de bizcochuelo y tajadas de plátano. Se cubre con betún hecho con tres claras y media libra de azúcar de punto de volar.

Se pone un momento al horno.

Leche asada

Una taza de leche se hierva con cáscara de limón y azúcar al paladar, se espesa con cuatro yemas batidas.

Las claras se baten bien, se incorporan poco a poco con la crema que debe estar fría. Se vacia en compotera y se pone al horno espolvoreándole azúcar granulada para que forme costra.

Leche asada

Se hierva una taza de leche con cáscara de limón y un palito de canela; se deshace una cucharada de harina o de chuño en un poco de leche fría y se incorpora poco a poco con la leche hirviendo, se forma un chuño espeso, se le añade tres o cuatro yemas

y las claras muy batidas, se incorpora todo bien y se pone al horno en pastelera con fuego abajo para que suba.

Pan con mermelada

Se cortan tostadas delgadas de pan, se les pone mantequilla por un lado, se les extiende mermelada y se cubre con lo siguiente.

Se baten tres yemas con dos onzas de azúcar, se incorporan las claras muy batidas.

Se vacia sobre las tostadas y se pone al horno.

Nata en fuente

Se pone en una fuente o pastelera bastante nata sin nada de leche, se le pone encima frutas en almíbar de dos o tres clases y almendra tostada machacada. Se baten seis yemas con tres onzas de azúcar, se mezclan las claras muy batidas y se cubre la nata.

Budín de arroz

Se cuece arroz en leche espeso; se le pone bastante nata, manzana asada picada, pasas, dulces confitados, tres huevos batidos por separado. Se vacia al molde acaramelado y se pone al baño-maría.

Se sirve con almíbar con licor.

Budín de manzana

Manzanas asadas, se pican y se mezclan con nata, azúcar al paladar, miga de pan rallada, tres huevos

batidos por separado. Se vacia en molde untado con mantequilla y se sirve con almíbar con licor.

La manzana se puede mezclar con mermelada de damasco.

Huevo mol con betún

Se baten cuatro yemas como para bizcochuelo con cuatro cucharadas ralladas de azúcar flor, ralladura de limón o vainillas.

Las claras se baten por separado y estando bien batidas se les incorpora cuatro cucharadas ralladas de azúcar flor y se sigue batiendo.

Se arregla en fuente o compotera, las claras al rededor en forma de merengones, las yemas al centro, se pone un momento al horno.

Se puede variar poniendo al fondo el merengón y se cubre con el huevo mol y almendra tostada machacada.

Se pone un momento al horno.

Huevo mol con nata

Se baten como para bizcochuelo cinco yemas con cinco cucharadas ralladas de azúcar flor, estando bien espesas que apenas corran se vacian en pastelera, se cubren con tostadas de bizcochuelo y bastante nata o crema.

Nata con frutas

Una taza de natas sin nada de leche se le pone un poco de azúcar, canela.

Se arregla en pastelera poniendo en seguida una capa de dulce de frutilla o de fresas, tostadas de biz-

cochuelo y se cubre con un batido de tres yemas, las tres claras batidas por separado y una cucharadita de harina.

Se pone al horno.

Huevo mol con fresas

Cinco yemas se baten con cinco cucharadas ralladas de azúcar flor, estando bien espesas se le añade fresas pasadas, se arregla en pastelera con tostadas de bizcochuelo y se cubre con nata o con crema.

Torta de arroz

Se cuece arroz en leche, con bastante nata, después de cocido se le pone pasas, dulces secos picados, canela, clavó.

Se arregla en compotera y se cubre con tostadas de bizcochuelo y con almíbar acaramelada pasada por el colador.

El almíbar debe quedar de punto de quebrar.

Hojarascas rellenas

Se forma una masa suelta con tres o cuatro yemas, una cucharadita de aguardiente y la harina necesaria, se soba mucho, hasta que la masa suene ronco. Se extiende muy fina y se cortan hojarascas del tamaño de un plato de postre, se ponen al horno y se rellenan como sigue:

Media libra de azúcar, se hace almíbar de punto de volar con vainilla y cáscara de limón, poco a poco se une a tres claras muy batidas, y se sigue batiendo hasta que se enfríe.

Se rellena cada hojarasca con este betún espolvo-

reándole sobre el betún nuez tostada molida muy fina en cada capa.

Al rededor se le pone betún y se espolvorea con nuez, o almendra tostada.

Tortilla soufflée

Se parten seis huevos separando las claras de las yemas.

Las yemas se baten con tres cucharadas de azúcar flor, se le pone canela y ralladura de limón. Las claras se baten por separado quedando bien consistentes, las yemas se incorporan ligeramente.

Este batido se mantiene esponjado y se prepara momentos antes de servirlo, si baja el batido no resulta el soufflée.

Se unta con mantequilla una pastelera, se vacia el batido y se pone al horno que debe estar caliente con fuego abajo.

Flan con crema

Se mide un molde con leche calculando dos dedos menos para que se complete con los huevos y la nata.

Se hierva la leche con vainilla o con café o con cáscara de limón y azúcar al paladar, se deja enfriar y se mezclan tres o cuatro huevos a medio batir.

Se acaramela el molde, se vacia la leche y se pone al baño-maria. Se conoce si está cocido empezando a desprenderse de los lados.

Se vacia en la compotera y se decora con crema Chantilly.

Flan con lúcuma

Se prepara como el anterior, se mezclan los huevos y lúcuma pasada.

Flan con naranja

Se hierva la leche con azúcar al paladar, se pone a enfriar y se le añade ralladura y el jugo de una naranja como se preparan los helados.

Se mezclan los huevos y se pone al baño-maría.

Budín de manzanas

Se rallan dos o tres manzanas, se mezclan uno o dos plátanos y se incorpora con betún preparado con tres claras, media libra de azúcar hecha almíbar de punto de volar. Se vacia en budinera untada con mantequilla y se pone al baño-maría.

Se sirve con leche crema o con crema batida.

Budín sencillo

Se forma betún con tres claras, media libra de azúcar hecha almíbar con vainilla.

Con las yemas aumentando dos o tres más, se forma huevo mol y se arregla en la budinera con tostadas de bizcochuelo por capas betún, tostadas y huevo mol.

Se pone al baño maría y se sirve con almíbar con licor, cognac o jerez.

El huevo mol se prepara batiendo las yemas con una cucharada de azúcar flor por yema.

Budín con nueces

Se prepara el betún de cinco claras muy batidas, una libra de azúcar hecha almíbar de punto de volar; estando el betún frío se le añade nueces peladas y molidas, se pone al horno y se decora con nueces tostadas.

Budín de arroz

El arroz se cuece en leche con canela, ralladura de limón, clavo de olor y se deja de regular espeso, se le pone azúcar al paladar y bastante nata.

Estando frío se mezclan tres yemas y se bate todo junto durante un rato; las claras se baten por separado, se incorporan con el arroz, se le pone pasas dulces picados; se vacía en budinera y se pone al horno.

Se sirve con almíbar con licor, a la almíbar se le pone dos o tres yemas.

De tapioca o sémola se prepara sin pasas ni dulces.

Sémola con huevo

Se cuece la sémola en leche con vainilla, azúcar al paladar, se retira del fuego y se mezclan dos yemas batidas.

Con las claras se forma betún con doce terrones de azúcar hecha almíbar de punto de volar, se le pone para el gusto ralladura de limón, o algún licor al betún estando frío.

Se cubre la sémola con el merengue.

En esta forma se prepara de arroz o de tapioca.

Leche ligera

Se cuece la leche con azúcar y vainilla, se le pone un poco de harina de maíz y dos huevos batidos, y deja la crema de regular espeso.

Se vacia esta crema en compotera y estando fría se decora con caramelo formando cuadros.

Al rededor se le pone yema de huevo duro pasada por cedazo con azúcar granulada y limón rallado.

Budín de natas con frutas

Una taza de natas sin nada de leche, se le pone azúcar al paladar, canela, una cucharadita de harina, tres yemas bien batidas y las tres claras batidas por separado.

Se vacia en budinera untada en mantequilla por capas, poniendo dos cucharadas del batido y una de dulces de fresas o de frutilla.

Soufflée de claras

Se hierve una taza de leche con azúcar al paladar, ralladura de limón o vainilla, se espesa con harina de maíz formando un chuño espeso, se retira del fuego y se mezclan cuatro claras batidas como para merengue. Se vacia en pastelera y se pone al horno momentos antes de servirlo.

Si al chuño se le pone alguna mermelada o dulces picados no resulta mal.

Imitación chimbos

Se baten cuatro claras bien consistentes (más que cortadas), poco a poco se unen las yemas y se siguen batiendo; en el momento de ponerlo al horno se le incorpora una cucharada rallada de harina. Se vacía al molde que debe tener cuatro dedos de almíbar de regular espeso con vainilla. Se pone al horno al baño-maría.

Budín de pan con nata

Se acaramela un molde y se arregla por capas tostadas delgadas de pan francés untadas con mantequilla, capa de mermelada y capa de natas. Se repite hasta terminar.

Se baten dos claras, se unen las yemas y un poco de leche, se cubre el molde y se pone el horno.

Se sirve con almíbar con licor y dulces secos picados.

Zapallo asado

Se elige un pedazo de zapallo que sea dulce y harinoso; se raspa la parte del centro con una cuchara hasta dejarlo liso.

Se pone al horno y cuando empieza a ablandar se le pone leche con bastante azúcar y canela; se retira del horno estando bien asado y habiéndose consumido toda la leche.

Soufflée de zapallo

Se cuece o se pone a asar un pedazo de zapallo que debe ser harinoso y dulce.

Después de cocido se deshace bien, se mezcla con cuatro claras bien batidas y tres cucharadas de azúcar flor, se une al zapallo calculando lo que sea necesario no quedando muy espeso; se vacia a un molde acaramelado y se pone al baño-maría al horno.

Se sirve con almíbar con vainilla.

Budín de maíz

Se rallan cuatro o cinco choclos, se pasan por el colador exprimiendo toda la leche y se mezcla con un poco de leche hervida, se le pone azúcar al paladar y una pizca de sal.

Se baten tres o cuatro claras, se unen las yemas una a una, se añade la leche del maíz y se vacia en budinera untada con mantequilla, se pone al horno o al baño-maría.

Estando cocido se vacia el molde y se espolvorea con azúcar flor. —

El horno debe estar caliente con fuego abajo para que no se aconche el budín.

Budín de tostadas y dulce

Se arregla un molde liso de tres o cuatro dedos de altura con tostadas de bizcochuelo rociadas con licor, se forman dos capas de dulce y dos de tostadas de bizcochuelo. Se hierva media taza de leche con vainilla, se espesa con tres yemas, se retira del fuego y se

mezclan las tres claras batidas por separado y dos o tres hojas de colapiz disueltas al baño-maría.

Budín de chuño

A taza y media de leche hervida con cáscara de limón, canela, se espesa con tres cucharadas colmadas de chuño, azúcar al paladar, quedando el chuño bien espeso.

Estando frío se mezclan seis huevos uno a uno y se bate todo junto durante un rato, quedando el batido como bizcochuelo.

Se pone al horno en molde untado con mantequilla y se sirve con almíbar con cáscara de limón.

Budín de pan

Se remoja en leche la miga de una marraqueta, se pasa en seguida por el colador, se le pone azúcar, canela, ralladura de limón. Se baten cuatro o cinco claras, se unen las yemas, la miga pasada y una taza de natas.

Se vacia al molde untado con mantequilla y espolvoreado con miga de pan, o bien se puede acaramelar el molde.

Se pone al horno al baño-maría y se sirve con almíbar con licor.

Budín de camote

Se cuece un camote y se pasa por cedazo, se le pone azúcar al paladar y se bate mucho, se le añade cuatro yemas, las claras batidas por separado.

Se vacia al molde acaramelado y se pone al horno. Se sirve con almíbar con licor.

Budín de lúcuma

Litro y medio de leche se hierva con un poco menos de media libra de azúcar quedando el manjar de regular espeso, se retira del fuego, se enfría y se le añade lúcuma pasada, cuatro yemas y las claras batidas por separado.

Se vacía al molde acaramelado y se pone al baño-maría.

Budín de manzana

Se pica la manzana y se pone a la cacerola con un pedazo de mantequilla, miga de pan rallada, azúcar al paladar, ralladura de limón.

Se baten cuatro claras, se unen las yemas y se incorpora la manzana; se vacía a un molde acaramelado y se pone al horno al baño-maría.

Merengón con lluvia de almíbar acaramelada

Cinco claras se baten como para merengue, poco a poco se mezclan cinco cucharadas de azúcar y se sigue batiendo hasta que las claras se separen solas.

Se ponen al horno en budinera untada con mantequilla al baño-maría.

Estando cocido se saca del molde y se cubre con lluvia de almíbar acaramelada, que se prepara como sigue:

Se dora media libra de azúcar y se hace el almíbar de punto de quebrar; se vacía sobre el merengón pasando el almíbar por un colador no fino y se sirve con crema batida.

Tortilla de nata

A una taza de natas, sin nada de leche, se le pone azúcar al paladar, canela.

Se baten cinco claras, se mezclan las yemas batidas por separado, una cucharadita de harina y se incorpora bien.

Se vacia a una sartén o budinera untada con mantequilla y se pone al horno caliente.

Esta tortilla se prepara en el momento de ponerla al horno.

Budín de manzana

Se pican manzanas, tres o cuatro y se ponen a la cacerola con un pedacito de mantequilla, estando cocidas se le añade dulces secos picados y se arregla en la budinera acaramelada, capa de tostadas de bizcochuelo y capa de manzanas hasta terminar dejando la última capa de tostadas.

Una taza de leche se mezcla con cuatro huevos y se vacian sobre las tostadas; se pone al baño-maría al horno.

Merengón con mermelada

Cinco claras, media libra de azúcar hecha almíbar de punto de volar, se forma el betún, se le añade mermelada de damasco, se incorpora bien y se pone al horno.

Membrillo asado

Se parten membrillos por mitad; se les saca con cuidado la goma; con una cuchara se les raspa la comida formando como taza.

Se prepara una mezcla de azúcar con vino tinto, se rellenan los membrillos con esta mezcla y se ponen a asar.

La mezcla debe quedar espesa.

Manzanas

Se pelan las manzanas, se les saca con cuidado el centro, se cuecen con limón. Se arreglan en compotera poniendo al centro de las manzanas sorbete de grosella y se tapan con crema batida en cortelera con un poco de licor.

Merengón

Se baten cinco o seis claras según las que sean necesarias, y estando batidas poco a poco se le añade azúcar flor cernida, se calcula una cucharada rallada por clara y se sigue batiendo hasta darles punto de betún.

Se acaramela un molde, se vacia el batido espolvoreándole azúcar granulada para que forme costra. Se pone al baño-maría al horno.

Se saca del molde y se sirve con leche crema con vainilla o con chocolate.

El chocolate se prepara en almíbar de regular espeso, con dos o tres tabletas que se ablandan al calor o bien se puede poner rallado.

Merengón con huevo mol

Se prepara el merengón anterior con el azúcar indicada, se le espolvorea azúcar flor y se pone al baño-maría al horno.

Se cubre con huevo mol, preparado con cinco yemas muy batidas, cuatro onzas de azúcar hecha almíbar de punto de volar, poco a poco se une a las yemas y se le da punto.

Se cubre el merengón con frutas confitadas picadas.

Merengón con mermelada

Al merengón indicado se le añade una cucharada de mermelada de damasco, se incorpora bien y se pone al horno en budinera acaramelada o untada con mantequilla.

Este merengón se puede variar poniendo en vez de mermelada lúcuma, fresas o frutillas o plátanos.

Merengón con fruta

Se prepara el merengón poniéndole dulces secos picados, pasas, ciruelas.

Se pone al horno al baño-maría veinte minutos, horno caliente.

El merengón queda mejor al baño-maría.

Budín de pan

Se unta con mantequilla un molde liso, se arreglan dos capas de tostadas y una capa de dulces picados.

A una taza de leche con nata, se le incorporan tres

huevos, vainilla y un poco de azúcar; se vacia sobre las tostadas y se pone al horno, al baño-maría.

Se sirve con almíbar con damasco o con vainilla o licor.

Este budín debe quedar esponjado, no conviene reposarlo mucho al horno.

Tortilla de pan

En una taza de leche se remoja la miga de dos panes, se deshace bien la miga y se pasa por cedazo uniéndole toda la leche.

Se le pone azúcar al paladar, seis yemas batidas, ralladura de limón, canela y las seis claras batidas por separado. Se vacia a una sartén de regular tamaño, con mantequilla y se pone al baño-maría al horno.

Budín de papa

Se baten tres yemas con azúcar al paladar, se le pone ralladura de limón, tres o cuatro cucharadas de papa bien molida, una cucharada de polvos y las tres claras bien batidas. Se vacia en budinera untada con mantequilla y se pone al horno muy caliente.

Budín de papa

Dos o tres papas se deshacen bien, se mezclan tres huevos y un poco de azúcar, se bate mucho quedando el batido como bizcochuelo, se vacia en budinera untada con mantequilla y se pone al horno muy caliente, en el momento que se pide la comida.

Budín de papa con dulce

Se prepara el batido anterior con papa y huevo, se vacia en la budinera untada con mantequilla poniéndole al centro una capa de dulce sea de membrillo o de frutilla. Se pone al horno y se sirve con almíbar con vainilla.

Soufflée de pan

Se remoja la miga de un pan en leche, se exprime bien y se mezclan tres yemas batidas, ralladura de limón, canela, azúcar al paladar y las tres claras bien batidas.

Se vacia en pastelera y se pone al horno.

Budín de zapallo

Se deshace bien un pedazo de zapallo, se le pone un pedazo de mantequilla, azúcar al paladar, tres yemas y las tres claras batidas por separado. Se vacia en budinera untada con mantequilla y se pone al horno.

Se sirve con almíbar con canela.

Budín de tapioca

Se cuece la tapioca en leche, se le pone azúcar al paladar, bastante nata, tres yemas y las tres claras batidas por separado. Se pone al horno en pastelera.

Budín con mermelada

Se unta con mantequilla un molde liso, se arreglan tostadas al contorno y al fondo.

Se calcula el molde de leche, se hierva con azúcar al paladar, canela, cáscara de limón, se enfría y se incorporan los huevos y mermelada de damasco y un poco de licor.

Se pone al horno y se sirve con almíbar con cognac o con crema caliente.

Leche asada

Se hierva una taza de leche con azúcar al paladar, vainilla o cáscara de limón; en seguida se pone a enfriar y se mezclan cinco yemas muy batidas y una clara.

Se vacia en pastelera y se pone al horno; estando la leche cuajada se retira del fuego y se enfría.

Estando fría se le extiende algún dulce o mermelada y se cubre con betún.

El betún se prepara con tres claras, media libra de azúcar hecha almíbar de punto de volar; se pone un momento al horno para que dore.

Crema con almendra

Una taza de leche se hierva con vainilla, se endulza al paladar y se espesa con yemas de huevo batidas; estando de regular espeso se deja enfriar, y se le añade almendra tostada molida muy fina.

Se baten tres o cuatro claras, se incorporan con la crema.

Se vacia en compotera, se le espolvorea azúcar flor y se pone un momento al horno que forme costra.

A la crema se le pone si se quiere variar café, chocolate, o nuez o bien algún licor.

Crema con tostadas

Se forma la crema anterior con vainilla, se cubre con tostadas pasadas por almíbar con chocolate, o por almíbar con café. La crema se pueda variar con café o con licor.

Tortilla con chocolate

Se hierva media taza de leche con azúcar al paladar, canela, tres o dos tabletas de chocolate y una cucharadita de harina maizena.

Se enfría y se mezclan poco a poco cinco huevos batidos por separado, se incorpora todo bien y se vacía a la sartén untada con mantequilla; y se pone al horno.

Crema con plátanos

Se prepara la crema con leche, vainilla, azúcar al paladar, cinco yemas batidas, se espesa dejando la crema de regular espeso.

Se arregla en fuente o compotera por capas poniendo crema, tostadas de bizcochuelo, plátanos partidos a lo largo, se repite otra capa y se cubre con betún.

El betún se prepara con tres claras, media libra de azúcar hecha almíbar de punto de volar, se bate hasta que se enfría.

Se pone al horno un momento para que seque el betún.

El betún debe estar completamente frío, si se pone

al horno antes de estar frío no forma costra y queda espumoso.

Panqueque con dulce

Con uno o dos huevos se forma una hoja de panqueque grande, se le extiende en seguida manjar o alguna mermelada.

Se envuelve en forma de arrollado y se le espolvorea azúcar; la mermelada o el manjar debe ser caliente.

Flan de avellana con almendra tostada

Se sazona la leche como la anterior, se le añade avellanas o almendras tostadas molidas como polvo, se cuele y se mezclan los huevos, se incorpora todo bien y se vacia en molde acaramelado.

Flan con vainilla

Se hierva la leche según lo indicado con vainilla o con cáscara de limón, se mezclan seis yemas y tres claras batiendo un poco la leche con los huevos, se vacia en el molde untado con mantequilla y se cuece al baño-maría; estando cocido se desprende del molde. Se sirve con chocolate disuelto al baño-maría con un poco de mantequilla.

Se puede bañar con almíbar con fresas o con frutilla o damasco al natural con azúcar.

Flan de claras

Se hierva la leche con lo que se quiera, chocolate o café o bien vainilla, se calcula la leche según el mol-

de, se pone a enfriar y se mezclan cinco o seis claras sin batir, todo junto se bate media hora y se vacia al molde acaramelado y se pone al baño-maría.

Nata en fuente

Se acaramela el fondo de una pastelera, se le pone en seguida mucha nata que debe ser gruesa y fresca. Se cubre con un batido de cuatro claras muy batidas, se unen las yemas y una cucharadita de harina cernida y azúcar. Se pone al horno momentos antes de servirlo.

Postre especial

Se cortan tostadas delgadas de pan francés, se les unta mantequilla y se colocan en pastelera, se les extiende dulce de membrillo o alguna mermelada, se pone otra capa de tostadas untadas con mantequilla y se cubre con crema de huevo con un poco de licor

Se tapa con betún hecho con tres claras, media libra de azúcar y se pone al horno. Se sirve frío.

Merengón con huevo mol

Se baten como para bizcochuelo cinco yemas con cuatro cucharadas ralladas de azúcar flor; las claras se baten por separado y estando bien batidas se les incorpora cuatro cucharadas de azúcar flor cernida.

Se vacia el huevo mol en fuente honda, se cubre con el betún formando merengones, se les espolvorea azúcar y se pone al horno.

Bizcochuelo doblado

Se baten tres yemas con dos cucharadas ralladas de azúcar flor, se le añade tres cucharadas ralladas de harina y las claras bien batidas; en el momento de vaciar el batido se le añade dos cucharadas de leche y una cucharadita llena (de las de té) de polvos Royal.

Se vacia en pastelera calculando el tamaño necesario, se pone al horno y estando cocido se dobla poniendo al centro betún o lo que se quiera.

El betún se prepara con tres claras, media libra de almíbar de punto de volar con vainilla.

Bizcochuelo con huevo mol

Se prepara el bizcochuelo anterior, estando cocido no se dobla, se cubre con huevo mol y se decora con betún y dulces secos.

El huevo mol se prepara con cuatro onzas de almíbar espesa, se vacia sobre seis yemas batidas, se pone a fuego lento y se le da punto. Se puede variar bañando el bizcochuelo con chocolate disuelto con almíbar.

Tostadas con fresas

Se cortan tostadas delgadas de pan francés, se les quita la cáscara, se les unta mantequilla por ambos lados y se colocan en una fuente.

Media libra o cuatro onzas de azúcar se hace almíbar de punto de volar; se le añade fresas o frutillas y se vacia sobre las tostadas.

Se decoran con crema batida.

Tostadas con fresas

Se cortan tostadas como las anteriores, se les extiende mantequilla por ambos lados y se colocan en una fuente con la crema siguiente:

Se hierve un poco de leche con azúcar al paladar, vainilla, se espesa con yemas de huevo y una cucharadita chica de harina de maíz.

La crema se arregla al rededor de la tostada, al centro se le pone fresas o frutillas pasadas por almíbar.

-Se ponen al horno un momento para mantenerlas calientes.

Imitación quesillo

Se cortan tostadas de pan francés, gruesas, se les quita la cáscara y se arreglan en una fuente sin dejar hueco.

Se hierve leche con azúcar al paladar (conviene más dejarla dulce), se cubre con esta leche el pan, se calcula la leche suficiente para que remoje bien el pan.

Se le extiende bastante nata gruesa y se pone al horno que dore.

La leche debe consumirse bien en el pan antes de extenderle la nata.

Merengón

Se baten claras cuatro o cinco, según las que sean necesarias, estando a medio batir se les pone una cucharada rallada de azúcar por clara y se sigue batiendo quedando las claras bien con sistentes.

Se vacia a un molde acaramelado o enmantequillado, se le espolvorea azúcar granulada para que forme costra y se pone al horno regular.

Se cubre con huevo mol preparado con cinco yemas muy batidas, cuatro onzas de almíbar de punto de volar, se pone a fuego lento y se le da punto espeso. Se decora con frutas confitadas.

Postre muy bueno

Se forma betún con cinco claras, media libra de azúcar hecha almíbar. Sobre una lata untada con mantequilla se forma con el betún una rosca grande que se dora al horno y se repiten las rosas hasta terminar el betún, resultan tres. Se arreglan en una fuente o compotera una sobre otra y se llena el hueco con crema batida y pedazos de chirimoya o fresas.

Postre bueno

Se forma betún con cinco claras y cinco onzas de azúcar hecha almíbar, se le añade tres o cuatro lúcumas pasadas y se vacia a un molde untado con mantequilla, se pone al horno y se deja hasta que levante.

Se sirve frío y se cubre con huevo mol hecho con cuatro yemas, media libra de azúcar.

Tortilla doblada

Se baten tres claras, se unen las yemas y se sigue batiendo; se le añade un poco de azúcar y una cucharadita de harina.

Se vacia a la sartén untada en mantequilla, doran-

do la parte de abajo, se dobla ligeramente poniendo al centro mermelada o crema de huevo con vainilla.

Tortilla espumosa

Se baten tres claras y estando a medio batir, se mezclan tres cucharadas de azúcar cernida y se sigue batiendo hasta espesarla, poco a poco se unen las yemas sin dejar de batir.

Se vacía a la sartén con mantequilla, se le espolvorea azúcar y se pone al horno para que dore.

Tortilla con dulce

Se incorporan cuatro o cinco huevos; se les pone azúcar al paladar una o dos cucharadas de nata o de leche.

Se pone en la sartén un pedazo de mantequilla la necesaria para que no se pegue la tortilla.

Se vacían los huevos, se dora la parte de abajo, se dobla en seguida y se le espolvorea azúcar y con un fierro caliente se dora.

Manzanas asadas

Se pelan manzanas, se les saca el corazón con un canuto y se rellenan con mantequilla mezclada con bastante azúcar.

Se ponen al horno y con el jugo que exprimen se bañan las manzanas.

Manzanas asadas

Se pelan y se les saca el corazón, se ponen a la cacerola que se cuezan al vapor. Estando blandas se

colocan en pastelera, se cubre el hueco con crema con licor, se les espolvorea bastante azúcar y se ponen al horno.

Se sirven con crema batida en cortelera.

Conviene ponerle a la manzana un poco de limón para que queden blancas.

Crema nevada

Se hierva leche con vainilla o con café; se espesa con cuatro o cinco yemas de huevo y se deja de regular espeso, se le pone azúcar al paladar.

Las claras se baten por separado quedando tan batidas que se separan solas; se echan por cucharadas en un poco de leche hirviendo, estando cocidas se colocan sobre la crema.

Budín de tapioca

Se remoja la tapioca un momento, se cuece en seguida con leche, canela, estando cocida se deja enfriar y se mezclan los huevos batidos por separado.

Se sirve con almíbar con licor.

Budín peruano

Se hierva una taza de leche con canela y azúcar al paladar, se espesa con papa molida. Estando fría se mezclan cuatro yemas y las cuatro claras batidas por separado; se vacía en budinera untada en mantequilla y se pone al horno.

Se sirve con almíbar con limón o con cáscara de naranja o vainilla,

Tapioca

Se cuece la tapioca en leche, se vacia en pastelera, se cubre con betún y se pone al horno.

BUDINES FRIOS Y CALIENTES

Budín Muselina

Se baten cinco yemas con tres cucharadas de azúcar flor, se mezclan en seguida dos cucharadas llenas de chuño y dos cucharadas grandes de mantequilla; se pone la cacerola al baño-maria revolviéndole seguido, se conoce cuando está cocido que levantando la cuchara cae como hebra.

Se retira del fuego y se mezclan las claras bien batidas, se le pone ralladura de limón o de naranja.

Se unta con mantequilla un molde, se le espolvorea azúcar granulada y se vacia el batido, se pone al baño-maria al horno muy caliente, veinte minutos.

Se cubre con la siguiente salsa: Se baten tres o cuatro yemas con dos cucharadas grandes de azúcar flor, se pone la cacerola al baño-maria poniéndole un vaso grande de vino blanco, se deja de regular espeso.

Budín Muselino

Siete onzas de azúcar, cuatro de mantequilla, tres de chuño, seis huevos, un limón, leche mermelada. Se pone en una cacerola la mantequilla, el chuño, la leche y el azúcar formando un chuño espeso, se añe-

den las yemas y estando frío se mezclan las claras bien batidas, se incorpora todo bien y se vacia al molde untado con mantequilla y espolvoreado con azúcar, se cuece al baño-maría al horno suave con fuego abajo durante una hora.

Se deja enfriar y se sirve con almíbar con mermelada de damasco o con crema de vainilla.

Budín de castañas

Se rocian con licor tostadas de bizcochuelo y se arreglan en budinera rodeando el costado y el fondo. Se calienta una taza de crema y se espesa con yemas de huevo, más o menos tres, se le añade puré de castañas con vainilla, dos o tres claras batidas. Se arregla por capas de tostadas y capa de batido; se pone al baño-maría al horno y se sirve con huevo mol preparado en vino blanco y se decora con lluvia de castaña pasada.

Budín con frutas

Se preparan las tostadas como las anteriores bañándolas en cognac; se prepara la crema, se le pone algún licor y dulces picados. Se arregla por capas y se pone al baño-maría. El licor Kirches muy conveniente para los budines.

Flan con chocolate

Se remoja la miga de dos panes en leche, se pasa en seguida por cedazo.

Se mide un molde con leche, calculando dos o tres dedos menos para que resulte el molde entero.

Se hierva la leche con azúcar al paladar, cáscara

de limón, se pone a enfriar, se le añade la miga remojada, dulces secos picados, pasados por licor, tres o cuatro huevos incorporados. Se vacía al molde untado con mantequilla y se pone al baño-maría.

Se sirve con salsa de chocolate disuelto al baño-maría con un poco de licor.

Merengón con chocolate

Se baten cuatro o cinco claras bien consistentes, se le añade la azúcar y se sigue batiendo calculando una cucharada rallada por clara, se vacía al molde untado con mantequilla y se pone al baño-maría al horno.

Se sirve con salsa de chocolate preparada en almíbar espesa con una o dos tabletas de chocolate.

Merengón con dulces secos

Se baten las claras consistentes, se le añade el azúcar calculando como la receta anterior una cucharada por clara; se le añade ciruelas secas, pasas y dulces picados.

Se pone al horno en molde acaramelado al baño-maría y se sirve con almíbar con licor.

Budín de chocolate

Se bañan tostadas en algún licor, se arreglan en una budinera poniendo al fondo y al contorno.

Se disuelven tres o cuatro panes de chocolate al baño-maría con un pedazo de mantequilla, se le pone

una taza de crema, azúcar y se incorpora con un batido de cuatro claras uniéndole las yemas una a una.

Se pone al horno, al baño-maría; se sirve con almíbar con coñac.

Budín con huevo mol

Se baten seis u ocho yemas como para bizcochuelo con una cucharada rallada de azúcar flor por huevo.

Se vacia en budinera rodeada con tostadas al fondo y al contorno, poniendo capa de huevo mol y capa de betún. El betún se prepara en forma de merengón, batiendo bien las claras, añadiéndole en seguida una cucharada de azúcar por clara. Se pone al horno al baño-maría y se sirve con salsa crema.

Budín diplomático

Se prepara la crema con dos tazas de leche, cuatro onzas de azúcar, ocho yemas y cuatro claras a medio batir, coñac al paladar, vainilla, ralladura de naranja y pedacitos de dulces confitados.

Se unta con mantequilla un molde liso, se le pegan pasas de Corinto y pedazos de frutas confitadas; se arregla por capas, poniendo tostadas de bizcochuelo y frutas confitadas, dejando dos dedos para completarlo con la crema.

Se pone al baño-maría al horno y se sirve con almíbar con yemas de huevo y licor al paladar, o leche crema con licor.

Plum Budín al ron

La medida más conveniente es la de un plato de los de postre

Se necesita: un plato de riñonada de vaca sin nada de hollejo y picada muy fina, la misma cantidad de pasas de Málaga sin pepas ni hollejo, pasas de Corinto, azúcar flor, miga de pan rallada y cernida.

Se añaden tres cucharadas de corteza de naranja y de cidra confitada picada menuda, ralladura de limón, tres clavos machacados, una pizca de sal.

Se incorpora revolviéndole seguido, se añaden seis huevos uno después de otro y una copita de ron, se sigue revolviendo incorporando bien la mezcla.

Se baña con mantequilla un molde (especial con tapa) se llena con la mezcla y se amarra fuertemente la tapa; se pone al baño-maría y se hierve cuatro horas, cuidando que conserve siempre la misma cantidad de agua.

Estando cocido se saca del molde poniendo en la fuente o compotera bastante azúcar al fondo.

Al rededor del budín se le derrama taza y media de ron caliente y en el momento de servirlo se le prende un fósforo para hacerlo arder. Se sirve con alguna salsa ya sea almíbar con vino blanco o con algún licor.

Plum Budín

Un plato chico como el anterior, de riñonada de cordero picada muy fina sin ningún cuerecito, otro tanto de miga de pan rallada y de pasas sin hollejo ni pepas, una copa de oporto, otra de jerez y de miel de palma.

Se incorpora todo bien, se le añade siete yemas y las siete claras batidas por separado, una cucharadita (de las de té) de harina.

Se vacia en seguida a un paño húmedo, espolvoreado de harina, se cose con hilo o se amarra para impedir que le entre agua. Se pone a cocer en una cacerola con agua hirviendo durante tres horas, poniendo al fondo un plato para evitar que se quemé.

Se sirve con la salsa siguiente: Una botella de vino Burdeos para una libra de azúcar; se le da punto espeso.

Budín escocés

Se cortan tostadas de pan de molde, se les pone mantequilla y se rocian con bastante leche hervida con un poco de azúcar, ralladura de limón y un poco de coñac.

Se acaramela un molde liso, se le pone al fondo una capa de tostadas, en seguida frutas confitadas, pasas y se repite hasta terminar.

Se baten cinco huevos con cuatro cucharadas de azúcar flor, se le añade la leche, vainilla y limón.

Se cubre el molde y se pone al baño-maría al horno; se sirve con salsa crema o con almíbar acaramelado o con chocolate.

Budín de lúcumas

Litro y medio de leche, se hierve con media libra de azúcar, se forma manjar de regular espeso.

Se retira del fuego y se mezclan seis yemas muy batidas, seis lúcumas pasadas (que sean aromáticas) y las seis claras batidas por separado.

Se incorpora todo bien y se vacia al molde untado

con mantequilla, se pone al baño-maría y se sirve con almíbar con vainilla.

Budín con coco

Se prepara en la misma forma, cambiando la lúcuma por coco rallado.

Budín de pan

Se cortan tostadas delgadas de pan francés, se les quita la cáscara y se les pone mantequilla por ambos lados.

Se arreglan por capas en un molde acaramelado, poniendo capa de tostadas, capa de dulce de membrillo cortado en tajadas muy finas, pasas y ralladura de limón, se arreglan dos o tres capas y se cubren con leche unida con tres yemas muy batidas, y se pone al horno.

Se sirve con miel de palma caliente.

Budín de pan con frutas

Se remoja la miga de una marraqueta en agua o en leche, se pasa por cedazo, se le añade tres yemas y las tres claras batidas por separado, jerez, dulces secos picados.

Se vacía al molde acaramelado y se sirve con almíbar con jerez.

Budín Victoria

Se acaramela un molde liso, se arregla por capas, tostadas de bizcochuelo y capa de plátanos en tajadas delgadas, se cubre con la crema siguiente:

Se baten cuatro huevos con dos o tres cucharadas de azúcar, se le añade una tacita de leche, ralladura de limón; se pone al horno al baño-maría, se sirve con almíbar acaramelada o con crema.

Budín ligero

Se remojan tostadas en vino blanco, se le añade el jugo y la ralladura de una naranja. Se unta con mantequilla un molde liso, se le espolvorea azúcar flor y se colocan las tostadas al rededor del molde.

Se hierve más o menos dos tazas de leche con azúcar y vainilla, se espesa con cuatro yemas sin dejar de revolver para evitar que se corte; se sigue revolviendo sacándolo del fuego y se le añade pedazos de plátanos y dos lúcumas cortadas en la misma forma añadiéndole un poco de cognac.

Se llena el molde con esta crema y se pone al baño-maría

Budín japonés

Se pasan por cedazo dos lúcumas aromáticas; se mide un molde de leche, se le quita dos o tres dedos, se mezcla la lúcuma, ralladura de limón, cinco huevos batidos con tres cucharadas de azúcar flor y vainilla.

Se acaramela un molde; se le pone en el fondo tostadas de bizcochuelo, capa de crema, se le espolvorea almendras tostadas y molidas, se le pone otra capa de tostadas quedando la última capa de crema y se pone al horno al baño-maría.

Se sirve con almíbar o con jerez.

Budín de pan con vino

Se remoja en vino tinto la miga de cuatro panes, se pasa por cedazo, se le pone pasas sin hollejo ni pepas, canela, ralladura de limón, cuatro huevos batidos por separado.

Se vacía a una budinera acaramelada y se pone al horno.

Se sirve con almíbar con licor.

Budín de café

Se prepara almíbar con veinte y cinco terrones de azúcar, poniéndole café en vez de agua, estando el almíbar de punto de volar, se mezcla poco a poco con cinco claras bien batidas y se sigue batiendo hasta enfriarlo.

Se vacía al molde untado con mantequilla y se pone al baño-maría al horno.

Se sirve con leche, crema con vainilla o con crema caliente.

Budín de chocolate

Tres onzas de azúcar, tres de harina, dos de almendras muy molidas, tres de mantequilla, tres tabletas de chocolate rallado, ralladura de limón, cuatro huevos batidos por separado.

Se vacía esta mezcla en una budinera untada en mantequilla, se pone al horno al baño-maría.

Se sirve con almíbar con licor o almíbar con chocolate.

Budín sencillo

Cuatro claras se baten como para merengues, se le unen las yemas batidas con cuatro cucharadas de azúcar, una cucharada de almendras molidas y dos de harina. Se mezcla todo bien y se vacía a una budinera, se pone al horno al baño-maría.

Se sirve con almíbar o con vino blanco. Se clavetea con almendras.

Budín con mermelada

Se remoja miga de pan en leche hervida con cáscara de limón o vainilla; se baten cuatro claras, se unen las yemas, se incorporan con el pan y la leche, que debe ser poca.

Se unta con mantequilla un molde y se arregla por capas, poniendo una capa del batido, en seguida mermelada o dulce de membrillo, bastante nata, se repite otra capa y se pone al horno al baño-maría.

Budín de naranjas

Se baten diez yemas con cinco claras, como para bizcochuelo; media libra de azúcar se hace almíbar de punto de volar, con el jugo de seis naranjas y un palito de canela, se mezcla poco a poco con las yemas y se sigue batiendo hasta que espese más y se enfríe.

Se vacía a un molde acaramelado y se pone al baño-maría al horno.

Budín de pan

Se remoja en una taza de leche tibia la miga de dos panes, estando completamente embebida la leche, se deshace bien el pan y se pasa todo por un colador grueso.

Se agregan pasas, tres yemas, raspadura de limón, una cucharadita de coñac un pedacito de mantequilla y las claras bien batidas, y azúcar.

Se incorpora todo bien y se vacia a un molde liso untado con mantequilla, se pone al horno o al baño-maria.

Se sirve con salsa de almíbar preparada con vainilla y limón.

La salsa que más conviene es la de fruta pasada, como ser durazno o damasco que se une a una almíbar de punto subido.

Budín de pan

Se cortan tostadas, se les pone mantequilla y alguna mermelada.

Se colocan en budinera hasta la tercera parte agregándole pasas de Corinto y de Málaga, canela y ralladura de limón.

Se baten tres o cuatro huevos con azúcar y canela, más o menos una taza de leche y se vacia sobre el budín.

Budín Reina

Una taza de pan rallado, dos tazas de leche, dos huevos, limón, una cucharada de mantequilla, cuatro

de azúcar flor o más si es necesario, un poco de mermelada de lo que se quiera.

Se baten las yemas, se incorporan con la leche hervida, el pan y demás ingredientes; se vacía al molde y se pone al horno suave, estando cocido se saca y se cubre con una capa de mermelada y se decora con merengones.

Se sirve frío.

Budín de frutas

Se acaramela un molde liso y se arregla por capas poniendo capa de tostadas de bizcochuelo rociados con coñac o con ron y capa de plátanos y manzanas cortadas en tajadas muy finas, en seguida una capa de miel de palma, se repite hasta completar el molde, quedando la última capa de tostadas.

Se baten seis huevos con tres cucharadas de azúcar flor, se añade la leche necesaria para cubrir el molde y se pone al baño-maría.

Budín de castañas

Se cuecen castañas, se pelan y se pasan por cedazo; se hierva leche con azúcar al paladar, vainilla, cáscara de limón y se pone a enfriar.

Estando la leche fría se mezclan cuatro yemas batidas y las claras como para merengues.

Se incorpora todo bien y se pone al baño-maría; se sirve con leche crema o con almíbar con vainilla.

Bizcocho al ron

El peso de seis huevos de azúcar y harina; se baten como para bizcochuelo las yemas con el azúcar, se

añaden las claras batidas por separado, la harina ceruida, cuatro onzas de mantequilla derretida, dos tabletas de chocolate rallado, y dos cucharadas de ron. Se bate mucho y se vacia al molde untado con mantequilla y espolvoreado con azúcar.

Se sirve con almíbar que se prepara con lúcumas, uva rosada, plátano; se hierve con la fruta cinco minutos.

Bizcocho printanier

Se baten cuatro yemas con media libra de azúcar flor, estando bien batidas se le añaden cuatro onzas de mantequilla, diez onzas de harina mezclada con un poco de harina de maíz y las cuatro claras batidas como para merengues.

Se rellena con almíbar con distintas frutas, con un poco de licor, plátano y piña.

Budín Royal

Se baten cinco claras como para merengues, se le añaden cuatro cucharadas de azúcar flor, las yemas una a una sin dejar de batir, cuatro cucharadas de chuño, cuatro de harina de maíz, una de mantequilla derretida, una de chocolate rallado; se mezcla todo bien y se vacia a un molde untado con mantequilla y se pone al horno al baño-maría diez minutos, se saca en seguida del baño-maría y se pone al horno por media hora. Estando cocido se saca del molde, se le espolvorea azúcar y chocolate molido.

Se hace una almíbar con media libra de azúcar, un poco de agua y vainilla; estando espesa se le añade vino blanco y se hierve diez minutos más.

Budín de pan con almendras

Se remoja en leche pan y medio y se pasa en seguida por cedazo.

Se baten cuatro claras, se unen las yemas una a una, el pan remojado y cuatro onzas de almendras bien molidas.

Se acaramela un molde o bien se unta con mantequilla, se vacia el batido y se pone al baño-maría. Se sirve con almíbar con vainilla o con licor.

Budín con natas

Se baten como para bizcochuelo ocho huevos, se añade taza y media de leche y una taza de natas.

Se vacia en budinera untada con mantequilla, se pone al horno al baño-maría y se sirve con miel de palma.

Budín Emperatriz

Se cuece arroz en agua con clavo, canela, cáscara de limón; en seguida se le pone leche para que termine de cocerse. Se deja enfriar, se mezclan seis huevos con dos cucharadas de azúcar, el arroz, un poco de leche, frutas confitadas picadas.

Se unta con mantequilla un molde, se le ponen tostadas al rededor y al fondo.

Budín a la Reina

Cuatro cucharadas grandes de pan rallado, se mezcla con cuatro cucharadas de mermelada de frambuesa.

Se incorporan dos huevos con una taza de leche,

se mezcla todo bien y se vacia al molde untado con mantequilla, se pone al horno.

Se sirve con la salsa siguiente: tres yemas, se baten con tres cucharadas de azúcar y un vaso de vino blanco y se pone al baño-maría

Budín San Cloud

Se unta con mantequilla un molde liso y se espolvorea con almendras tostadas machacadas.

Se llena el molde tres cuartas partes con tostadas de bizcochuelo y con la crema siguiente:

Se disuelven dos onzas de azúcar en dos tazas de café muy cargado y se mezcla con dos cucharadas grandes de licor marrasquín y cuatro huevos muy batidos unidos con una taza de crema sin batir.

Se tapa el molde con papel enmantequillado y se cuece al baño-maría una o dos horas.

Se enfría y se cubre con mermelada.

Budín con chocolate

Se baten cuatro claras, se unen las yemas y se siguen batiendo, se le añaden dos onzas de chocolate rallado, una onza de harina y dos onzas de almendras molidas muy fina.

Se pone al horno, en molde untado con mantequilla y se sirve con almíbar con jerez, cáscara de limón o bien con leche crema.

Budín Saboyón

Se acaramela un molde, y se arregla con bizcochuelo cortado en tajadas delgadas al rededor y al fondo aprovechando todos los pedacitos restantes. Se arregla por

capas, frutas confitadas y alguna mermelada o capa de bizcochuelo.

Se hierva taza y media de leche con azúcar al paladar y vainilla, se enfría y se mezclan tres o cuatro huevos, se vacía al molde cubriendo el bizcochuelo; se pone al baño-maría al horno, se sirve con la salsa siguiente:

Salsa: Un huevo entero y dos yemas más, se baten como para bizcochuelo; poco a poco se le incorpora una taza de vino blanco hirviendo con un poco de azúcar, se revuelve seguido a fuego lento quedando de regular espeso.

Budín de chocolate

Una cucharada de chocolate rallado y una de mantequilla, se pone al fuego y se une bien; se baten como para bizcochuelo seis yemas, se mezclan seis cucharaditas de harina, el chocolate y las seis claras batidas por separado.

Se pone al horno al baño-maría y se sirve con almíbar con vainilla y jugo de limón.

Budín de pan con dulce

Se cortan tostadas delgadas de pan francés quitándoles la cáscara; se le pone mantequilla por un lado.

Se unta con mantequilla una budinera, se colocan las tostadas orillando el molde.

En el centro se arregla capa de tostadas por capa de dulces variados, la última capa debe ser de tostadas.

Se hierven dos tazas de leche con un poco de azúcar, cáscara de limón, estando fría se mezclan tres huevos incorporados.

Se vacia en seguida en el molde cubriendo las tostadas.

Se pone al baño-maría y se sirve con almíbar con vainilla o huevo mol o con crema caliente.

Budín parisiense

Se hierve una taza de leche con cáscara de limón y canela; poco a poco se le mezcla chuño y seis yemas bien batidas quedando la crema de regular espeso. Se forma betún con tres claras y media libra de azúcar hecha almíbar de punto de volar.

Se baña en mantequilla un molde y se arregla por capas poniendo capa de tostadas, capa de dulce, capa de crema, plátano y, por último, tostadas.

Se saca del molde y se cubre con betún, se dora al horno.

Budín de arroz

Se cuece arroz en leche a fuego lento, se deja de regular espeso cremoso, se le pone azúcar al paladar, limón y vainilla. Se retira del fuego y se añaden cuatro yemas, se bate todo unido durante un rato, las claras se baten por separado y se mezclan con el arroz.

Se vacia a un molde acaramelado y se pone al horno al baño-maría y se sirve con crema caliente.

Budín de pan con huevo mol

Se mide un molde de leche quitándole uno o dos dedos, se acaramela y se pone al baño-maría con la siguiente preparación:

Se hierve la leche con azúcar al paladar, canela y ralladura de limón, se le añade más o menos la miga

de una marraqueta remojada en leche y pasada por el cedazo, se hierva un momento y se mezclan cuatro o cinco yemas bien batidas, se revuelve seguido y se deja de regular espeso; se aliña con jerez, pasas, dulce de sandía y damasco, todo picado menudo. Se baten las claras bien consistentes, se mezcla la leche, se vacía al molde y se pone al baño-maría.

Se sirve con huevo mol preparado con cuatro yemas muy batidas, cuatro cucharadas de azúcar flor y jerez al paladar, se cubre el budín y se sirve.

Este mismo budín se sirve con almíbar, con fresas o con sorbete de guindas, caliente.

Budín frío

Media libra de azúcar, se hace almíbar con cáscara de limón, canela y clavo de olor, se le da punto de volar y se mezcla poco a poco con cinco claras bien batidas; se pone a fuego lento sin dejar de revolver, se retira viéndose el fondo y corriendo apenas.

Se retira del fuego y se mezcla harina tostada molida muy fina o bien nuez tostada.

Se vacía al molde rodeado de tostadas bañadas con licor y se pone en hielo.

Se sirve con crema batida o con salsa crema con vainilla.

Budín sencillo

Se remojan tostadas de bizcochuelo en un poco de ron mezclado con agua, se arreglan en un molde por capas, poniendo capa de tostadas y capa de mermelada de grosella hasta completar el molde. Se deja en prensa diez minutos y se cubre con crema de huevo o con crema batida.

Budín frío o caliente

Seis yemas se baten como para bizcochuelo con tres onzas de azúcar flor, se le añade almendra tostada o sin tostar molida finas. Se arregla en la budinera por capas, dejando la última capa de tostadas. Se pone al horno y se sirve con salsa de fruta.

Fin de siglo

Cuatro onzas de azúcar flor y otro tanto de mantequilla, se bate hasta dejarla cremosa, poco a poco se mezclan tres yemas, cuatro onzas de harina y se sigue batiendo; las claras se incorporan poco a poco en el momento de vaciarlo al molde. Se unta con mantequilla un molde liso, se vacia el batido y se pone al horno.

Se enfría y se parte en tajadas que se rellenan con fresas preparadas en almíbar y por fuera se baña con azúcar batida.

Salsas para budines

Se hierva una taza de leche con azúcar al paladar, se espesa con yemas de huevo y en el momento de usarla se le pone algún licor.

Salsa de plátanos

Se prepara un poco de almíbar, estando de punto se le pone plátanos deshechos con el tenedor y se pone al fuego un momento.

Se cuela por el cedazo y se le añade un poco de licor marrasquino o el que se quiera.

Salsa de vino

Se hace almíbar, para media libra de azúcar medio vaso de agua, un poco de vino tinto, se hierve quedando el almíbar de regular espeso; se le agrega una cucharita (de las de té) de chuño.

Salsa de almendras tostadas

Se prepara almíbar, estando de punto se le añade almendras tostadas molidas.

Salsas calientes para budines

Se forma en almíbar un chuñito delgado, se le pone vino blanco, limón, vainilla, una o dos yemas.

Salsa de frutillas

Sé prepara almíbar espesa, se retira del fuego y se le añade frutillas o fresas pasadas.

Salsa con licor

Se prepara almíbar espesa, se hierve con vainilla, cáscara de limón; se aclara con vino blanco, se hierve un momento y se sirve.

Salsa con limón

Se prepara almíbar, se hierve con cáscara de limón se deja de regular espeso, se le pone ácido de limón y se retira.

Salsa de espuma para budines

Se baten cuatro yemas con cinco onzas de azúcar flor, se añade medio vaso de jerez, el jugo y la raspadura de un limón.

Se bate todo esto a fuego suave hasta que forme espuma; en seguida se añaden las cuatro claras bien batidas y se bate un momento al rescoldo.

Salsa de vino

Se prepara almíbar con vainilla, cáscara de limón, canela y clavo, se deja de punto subido y se aclara con vino blanco o algún licor.

Salsa con fresas

Se prepara almíbar con canela, se aclara con fresas o frutillas o damascos como la anterior, cambiando el licor por fruta.

Salsa muselina

Se prepara almíbar, se espesa al baño-maría con yemas de huevo bien batidas con vainilla y limón.

Se conoce el punto cuando cae de hebras.

Salsa crema

Más o menos una taza de leche, se hierve con azúcar al paladar, vainilla y se espesa con tres o cuatro yemas, se deja regular espeso.

Salsa de coñac

Se necesita una cucharada de harina, media taza de agua, una yema, dos cucharadas de azúcar, una copa de coñac y dos cucharadas de jerez.

Se deshace la harina con media taza de agua fría, se mezcla con media taza de agua hirviendo y se pone al fuego revolviéndole seguido hasta que espese; se le añade la yema batida de un huevo, se sigue revolviendo por cinco minutos, poniéndole el azúcar.

Se retira del fuego y se le pone el licor, se vacia el budín.

Se le puede añadir un poco de nuez moscada y un pedacito de mantequilla.

Salsa de vino blanco

Se prepara almíbar en vino blanco, más o menos media libra de azúcar, dos vasos de vino blanco; se espesa con yemas de huevo quedando como huevo mol.

Almíbar con naranja

Media libra de azúcar, se hace almíbar de regular espeso, se le pone clavos, vainilla, ralladura de naranja y ácido de lo mismo, se espesa con dos o tres yemas de huevo.

VARIEDAD DE POSTRES SENCILLOS

Diplomático frío

Se hierve una taza de leche con vainilla, azúcar al paladar, tres o cuatro yemas para espesar la crema; se retira del fuego y se mezclan tres hojas de colapiz, se revuelve seguido evitando que se corte y disolviendo bien el colapiz.

Se arregla un molde poniendo capa de tostadas de bizcochuelo rociadas con licor, capa de crema y capa de dulces confitados picados menudos, quedando la última capa de tostadas. Se pone en hielo.

Postre sencillo muy bueno

Se baten seis claras, deben quedar tan batidas que se separen solas; poco a poco se mezcla una cucharada rallada de azúcar flor por clara, se sigue batiendo para darle más punto, se le añade crema batida bien espesa, vainilla molida, se arregla en compótera.

Se cubre el betún con chocolate disuelto en un poco de almíbar quedando espeso; o bien se prepara huevo mol preparado en la forma siguiente:

Se baten cinco o seis yemas como para bizcochuelo con cinco cucharadas ralladas de azúcar flor.

Al rededor de la pirámide del centro se forman merengones.

Merengones con crema y fresas

Se prepara el merengón como el anterior, se añade la crema y fresas.

Se arregla el merengón en pirámide reservando un poco para formar merengones al rededor.

Se bañan los merengones con huevo mol.

Damasco con crema

Una taza de leche, se hierva con azúcar al paladar y se espesa con cuatro o cinco yemas muy batidas; se revuelve seguido a fuego lento, espesando se retira y se mezclan dos o tres hojas de colapiz, se sigue revolviendo disolviendo el colapiz.

Estando fría la crema se le añade dos tazas de puré de damasco, una taza de crema batida espesa, se incorpora todo bien.

Se vacia al molde que debe humedecerse antes, se pone en hielo y se decora con damascos.

Budín frío

Dos o tres onzas de azúcar se hace almíbar espesa con vainilla, se le añade dos hojas de colapiz y se deja enfriar. Se baten dos tazas de crema hasta espesarla con una clara, poco a poco se le incorpora el almíbar y se vacia al molde rodeado con tostadas. Se pone en hielo una hora, se saca del molde y se cubre con salsa de chocolate o con huevo mol.

Panache

Se baten dos yemas con dos cucharadas de azúcar, se le mezcla una copa de leche y se pone a fuego lento revolviéndole seguido hasta espesarlo; se pone a enfriar y se le incorpora tres tazas de crema batida.

Se arregla en un molde por capas, poniendo crema

de huevo, capa de crema batida y otra de frutas confitadas picadas. Se pone en hielo y se sirve con crema con licor.

Biscuit de Piña

Se compran tres docenas de tostadas de bizcochuelo, se remojan en almíbar con licor Kirch.

Se pela una piña, se corta en tajadas delgadas, se prepara con azúcar flor, jugo de medio limón y se deja dos horas.

Se prepara almíbar con el jugo que ha exprimido la piña y media libra de azúcar, un palo de vainilla y estando espesa se le añade tres yemas muy batidas y una copita de licor Kirch.

Se retira del fuego y se pone a enfriar; se arregla con un molde liso capa de tostadas, capa de crema y otra de piña hasta terminar el molde; se tiene en prensa media hora poniéndole un plato y algo más de peso.

Se saca del molde y se cubre con lo siguiente: se baten cuatro claras, quedando bien consistentes se le añade cuatro cucharadas de azúcar flor, dos hojas de colapiz disueltas al baño-maría. Se cubre el molde con el betún.

Crema Rusa

Una tacita (de las de café) de leche, se hierve hasta espesarla con una onza de azúcar.

Se baten como para bizcochuelo cuatro yemas con una onza de azúcar flor, las claras se baten por separado y estando bien batidas se le incorpora una onza de azúcar flor y se sigue batiendo durante un rato.

Poco a poco se juntan los dos batidos con el manjar,

se pone a fuego lento revolviéndole seguido hasta darle punto espeso.

Se pican duraznos frescos o de los en conserva, se rocían con algún licor.

Se sirve esta crema en copitas poniendo al fondo unos pocos duraznos, en seguida se llena con la crema y se decora con crema batida.

Crema Rusa

Se prepara la crema anterior con los mismos huevos y azúcar indicada; se cambia el durazno por crema batida con vainilla.

Se arreglan las copitas poniendo al fondo crema batida, en el centro la crema de huevo y se decora con merenguitos hechos con la crema batida.

Crema blanca

Dos tacitas (de las de café) de leche, se hierve con vainilla y cuatro onzas de azúcar hasta espesarla.

Estando espesa y fuera del fuego se incorporan seis claras bien batidas, se pone a fuego lento y se le da punto espeso, se bate hasta enfriarlo, se le pone coñac y frutas confitadas picadas y se cubre con crema. Se sirve en copitas.

Crema tricolor

Un litro de crema se divide en tres cantidades, se bate por separado hasta espesarla poniendo en cada una un poco de azúcar, (no es buena la crema dulce) de-

be ponérsele muy poca. A una parte se le pone esencia de café, otra parte fresas pasadas; la última debe llevar vainilla o bien ralladura de limón.

Budín frío de claras

Se baten cuatro claras como para merengues, poco a poco se le incorpora tres onzas de azúcar hecha almíbar dorada y dos hojas de colapiz disueltas en el almíbar.

Un molde se rodea con tostadas bañadas con licor y se vacía el batido, se pone en hielo.

Se saca del molde y se baña con huevo mol que se prepara como sigue:

Se baten como para bizcochuelo cuatro yemas con tres onzas de azúcar flor, se pone un momento al rescoldo hasta que pierda el gusto a crudo; se enfría y se cubre el budín, se decora con crema batida.

Este budín debe marcar el gusto a azúcar dorada.

Postre de chirimoya y crema

Se parte la chirimoya en pedacitos de regular tamaño; se cubre con crema de huevo, preparada en crema cruda con un poco de azúcar,

Sobre la crema se pone chocolate, disuelto al baño-maría con un poco de almíbar para evitar que quede muy espeso. Se decora con crema Chantilly.

Duraznos o damascos

Se prepara como el anterior, cambiando la chirimoya por duraznos zaragosos o damasco.

Duraznos con nata

Se compran duraznos de los especiales de conserva.

Se rellenan con nata, con vainilla; la nata debe ser gruesa del día antes y se cubren con almíbar con licor.

Compota de peras sobre flan de claras

Se mide un molde chico de leche, se hierva con cáscara de limón, un poco de azúcar, se le añade una taza de natas sin nada de leche, y cuatro claras muy batidas.

Se vacía a un molde acaramelado y se pone al baño-maría.

Se sirve con compota de peras alrededor que se prepara como sigue:

Se parten por mitad peras chicas, se les da un ligero hervor antes de ponerle azúcar; se le pone el azúcar necesaria y se le da punto espeso.

Se mezcla, al sacarlas, algún licor.

Betún con nata

Se baten tres claras con tres onzas de azúcar flor, estando espeso que no corra el batido se incorpora un plato de natas sin nada de leche.

Se arregla en la compotera poniendo capa de betún y capa de tajadas de plátanos cortadas finas o de chirimoya.

Peras a la Condé

Se cuecen peras de las chicas, estando sancochadas se les pone el azúcar, jugo de limón y se hierva hasta darle punto.

Se sacan las peras y se enfrían; se cuece arroz en leche con vainilla, cáscara de limón y clavo, estando cocido se amolda. Se cubre al servirlo con mermelada de damasco y se decora con guindas confitadas.

Se colocan las peras al rededor, se cubren con el almíbar de punto subido.

Se sirve con leche crema con licor Kirch.

Postre barato y agradable

Se necesita una manzana de tamaño regular, entre dulce y agria, se ralla y se mezcla un plátano deshecho con el tenedor.

Se añade cuatro onzas de azúcar flor y dos claras sin batir, se le bate todo junto, quedando el batido espumoso y bien consistente.

Se sirve en copitas y se cubre con leche crema hecha con bastante vainilla, dos o tres yemas muy batidas.

Si se quiere hacer la crema con economía se le pone una yema batida con un poco de harina de maíz. Como queda particular es poniéndole crema batida en vez de leche crema.

Postre bueno

Media libra de azúcar se hace almíbar de punto subido, se añade seis yemas batidas como bizcochuelo y se pone a fuego lento revolviéndole seguido; estando de punto se pone a enfriar y se mezcla una taza de natas sacándole toda la leche.

Se agrega en compotera poniendo capa de tostadas de bizcochuelo rociadas con algun licor y capa de huevo mol hasta terminar. Se decora con guindas o algún dulce seco.

Postre sencillo

Cuatro huevos: se baten las claras como para merengues con una cucharada de azúcar flor por clara.

Las yemas se baten como para bizcochuelo con cuatro cucharadas ralladas de azúcar; se arregla en compotera o fuente una capa de claras y se pone al horno, en seguida capa de yemas y se pone al horno; se repiten las capas poniendo cada capa al horno que forme costra; la última capa debe ser de claras decorándola con merenguitos.

Crema a Saint-Honoré

Se necesitan: ciento veinticinco gramos de azúcar, otro tanto de chuño, cinco gramos de vainilla, tres yemas, tres claras, un huevo, medio litro de leche.

Se baten las yemas con el azúcar y el huevo entero, se añade la leche hirviendo, se espesa a fuego lento, estando espesa se retira del fuego sin dejar de revolver y se mezclan poco a poco las claras.

Se decora con crema batida.

Crema con azúcar dorada

Se dora media libra de azúcar y se evita que se queме; se le pone agua y se forma un almíbar de punto de volar.

Se baten seis claras, poco a poco se mezcla el almíbar y se forma un betún; se pone a fuego lento revolviéndole seguido y se le da punto que apenas corra.

Se retira del fuego y se sigue batiendo hasta que se enfríe.

Se sirve en copitas, se decora con crema espesa con almendras tostadas.

A falta de crema se reemplaza con mantequilla fresca muy batida.

Jalea de leche

Se mide un molde de leche, se hierva con vainilla cáscara de limón, azúcar al paladar, canela; se retira del fuego y se mezclan dos o tres hojas de colapiz.

Se pone en hielo y se sirve con miel de palma o con almíbar con licor o con fruta.

Tocinos de cielo

Media libra de azúcar se hace almíbar de regular espeso, poco a poco se mezclan doce yemas y una clara a medio batir.

Se acaramelan moldecitos chicos (especiales en forma de timbales), se vacia en cada molde un poco del batido y se pone al baño-maría, se le puede poner vainilla o ralladura de limón.

Arroz amoldado

Se cuece arroz en leche, espeso, se aclara con crema de huevo preparada en una taza de leche, tres yemas batidas, vainilla y se deja de regular espeso; se incorpora bien con el arroz añadiendo tres hojas de colapiz disueltas en la crema. Se sirve con crema batida en cortelera con algún licor o con sorbete de grosella o de damasco.

Crema rusa

Se hierven cuatro tazas (de las de café) de leche con tres onzas de azúcar y vainilla.

Estando a medio espesar se le añade seis yemas muy batidas, y las seis claras batidas por separado con seis cucharadas de azúcar flor; se le da punto a fuego lento sin dejar de revolver.

Se vacia en compotera poniendo capa de tostadas de bizcochuelo remojadas en licor, capa de plátanos cortado en torrejitas delgadas y capa de crema.

A la crema se le pone vainilla molida y ácido de limón.

Crema blanca

Se forma un betún con tres claras, media libra de azúcar hecha almíbar de punto de volar, se bate hasta que se enfríe, se le pone vainilla o cáscara de limón.

Se pone al fuego a un rescoldo muy suave sin dejar de revolver, que corra apenas el batido. Se sirve en copitas y se decora con crema batida espesa con un poco de café.

Crema de almendras

Se baten como para bizcochuelo cinco yemas con cuatro onzas de azúcar, poco a poco se mezclan las claras muy batidas, dos onzas de almendras tostadas y molidas.

Se pone a fuego lento y se le da punto espeso que apenas corra el batido.

Se vacia en copitas y se decora con crema batida con almendra tostada.

Crema de chocolate

Se deshacen cuatro onzas de chocolate en un poquito de leche y un poco de mantequilla, se incorpora con media libra de azúcar hecha almíbar de punto subido.

Se baten tres claras como para merengues, poco a poco se le incorpora el chocolate y se siguen batiendo hasta que se enfríe. Se vacía en copitas y se decora con crema.

Crema en copitas

Se bate crema hasta espesarla; se le mezcla poco a poco crema de huevo con azúcar al paladar, esencia de café.

Se sirve en copitas.

Crema praliné

Se bate la crema hasta espesarla, se le añade azúcar al paladar y almendra tostada molida muy fina.

Se sirve en copitas y se le espolvorea almendra tostada machacada.

Crema en copitas

Se miden las copitas necesarias de leche sacándole a cada una dos dedos; se hierve la leche con vainilla y cáscara de limón y se espesa con yemas de huevos. Si se hace la crema con jerez no se le pone vainilla y el licor se le pone a la crema estando fría.

Leche asada

Se baten veinticuatro yemas con media libra de azúcar y un poquito de canela, estando bien batidas se vacían a una fuente o pastelera.

En seguida se le pone media tacita de leche por medio de un embudo colocado al centro de la fuente para introducir bien la leche. Se pone al horno y empezando a secar se le espolvorea azúcar flor y se dora.

Postre sencillo

Cuatro claras se baten como para betún, poco a poco se le añade azúcar hecha almíbar de punto de volar y se sigue batiendo hasta que se enfríe.

Se le añade una taza de natas, sin nada de leche, vainilla molida; se arregla en la compotera por capas, poniendo capa de betún y capa de natas.

Se tapa con tostadas de bizcochuelo rociadas con licor y pasadas por almíbar de punto de caramelo o con chocolate disuelto al baño-maría.

Crema amoldada

Una taza de leche se hierve con vainilla, azúcar al paladar, se espesa con tres o cuatro yemas formando una crema de regular espeso. Se baten cuatro onzas de mantequilla con cuatro onzas de azúcar flor hasta dejarla como espuma, poco a poco se le añade la crema, cuatro onzas de almendras tostadas y molidas muy finas.

Se arregla con tostadas de bizcochuelo un molde liso

poniéndole al fondo y al contorno; se vacia la crema y se tapa con tostadas.

Se decora con dulces secos y almendras tostadas machacadas.

Huevo mol con chocolate

Se baten ocho yemas con siete cucharadas de azúcar rallada estando como para chimbos, se ponen al baño-maría y se le da un punto sin dejar de revolver.

Se vacia en copitas, se le pone algunas mermeladas con licor, ya sea oporto o coñac y se tapa con chocolate disuelto al baño-maría con un poquito de almíbar.

Se sirve en copitas y se pone en hielo.

Huevo mol con chirimoya

Se baten seis yemas con seis cucharadas ralladas de azúcar, estando bien batidas se les da punto al baño-maría.

Se parte una chirimoya en pedazos chicos, y se arregla en la compotera, se cubre con el huevo mol, se tapa con tostadas de bizcochuelo y el siguiente betún: Seis claras se baten al rescoldo con seis cucharadas ralladas de azúcar formando un betún espeso.

Crema especial

Medio litro de crema se bate en cortelera con una clara, estando espesa se le pone azúcar al paladar y algún licor. Se vacia en copitas, se decora con frutas confitadas.

Crema en copas

Se bate la crema en cortelera dejándola de regular espesor, se le pone azúcar al paladar mezclada con esencia de café.

Flan especial

Se dora un poco de azúcar y se hierve con la leche necesaria, se calcula el molde quitando más o menos dos dedos que se completa con los huevos.

Se incorporan seis yemas y tres claras y se mezclan bien con la leche fría; se pone al baño-maría al horno en molde untado con mantequilla, redondo en forma de corona.

Se saca del molde; al rededor se colocan damascos rellenos con crema Chantilly con fresas y al centro crema bañada con puré de damasco con un poco de almíbar.

Huevo mol con coco

Se baten las yemas necesarias con una cucharada rallada de azúcar por yema y se le da punto al baño-maría. Se retira del fuego y se le añade coco rallado; se arregla en la compotera con tostadas de bizcochuelo y betún.

El betún se prepara con tres claras y tres cucharadas ralladas de azúcar y se bate al rescoldo.

Huevos mol con tostadas bañadas con frambuesas

Cinco onzas de azúcar se hace almíbar de punto espeso con vainilla, se enfría y se mezclan ocho yemas muy batidas, se pone a fuego lento, se le da punto que

apenas corra, se saca del fuego y se mezclan dos o tres claras bien batidas.

Se pone nuevamente al fuego en un rescoldo suave, sin dejar de revolver, viéndose el fondo y corriendo apenas se saca y se bate fuerte hasta que se enfríe.

Se vacía en compotera y se tapa con tostadas de bizcochuelo bañadas con frambuesa, o con chocolate o con almíbar batida con café.

Para bañar las tostadas con chocolate, se disuelve el chocolate al baño-maría con un pedazo de mantequilla.

Con café se mezcla la esencia al almíbar batida con unas gotas de ácido acético para que no se azucare.

Postre de huevo mol y lúcumas

Se forma betún con tres claras y media libra de azúcar hecha almíbar de punto de volar, se le pone al betún unas gotas de limón.

Con las cinco yemas se forma huevo mol con cuatro onzas de azúcar hecha almíbar.

Se pasan por cedazo lúcumas aromáticas y se pesa tanta lúcumas como azúcar, se hace el almíbar de punto subido, se echa la lúcumas y se le da punto, se retira del fuego y se mezclan dos yemas.

Se arregla en fuente poniendo la primera capa delgada de betún, y se pone al horno, en seguida capa de huevo mol y capa delgada de betún y se pone al horno, capa de lúcumas y de betún y se pone al horno.

La última capa debe ser de betún puesto al horno.

Postre de almendra y chocolate

Cuatro onzas de chocolate, cuatro de almendras molidas, cuatro de azúcar, cuatro de mantequilla, cuatro huevos.

Se bate el azúcar y la mantequilla, se añaden las yemas y en seguida las almendras y el chocolate rallado; se une bien todo y por fin se agregan las claras bien batidas.

Se vacia a un molde liso untado con mantequilla y se cuece dos horas al baño-maría. Se vacia el pastel en una compotera honda y al tiempo de servirlo se cubre con crema de vainilla o de almendra.

Se puede servir caliente con alguna salsa.

Betún con nueces

Media libra de azúcar se hace almíbar de punto de volar, se mezcla con seis claras batidas como para merengue y las seis yemas batidas por separado.

Se pone a fuego lento revolviéndole seguido y se le da punto espeso.

Se saça del fuego, se bate hasta enfriarlo, se le pone tres onzas de nueces tostadas y molidas.

Se pone en hielo y se sirve en copitas.

Betún con plátanos

Media libra de azúcar se hace almíbar de punto de volar, se forma betún con tres claras muy batidas y se sigue batiendo hasta que se enfríe.

Se pasan por cedazo plátanos y se mezclan con el betún.

Con las tres yemas se prepara crema con vainilla y una taza de leche.

Se arregla en compotera por capas, poniendo una capa de crema, de tostadas de bizcochuelo y otra de betún hasta terminar, quedando la última capa de bizcochuelo.

Se dora al horno la parte de encima.

Crema rusa

Se baten cuatro huevos por separado, se juntan y poco a poco se le mezcla cuatro onzas de azúcar hecha almíbar de punto de volar, con vainilla.

Se sigue batiendo a fuego lento dándole punto; se retira del fuego y se bate hasta enfriarlo.

Se le pone jerez o vino blanco, ácido de limón.

Se sirve en copitas y se decora con guindas confitadas.

Merengón con huevo mol

Se baten ocho claras con ocho cucharadas de azúcar flor; se baten quedando bien consistentes que se separen solas.

Se forman dos o tres merengones y se ponen al horno; estando dorados se colocan en fuente o en compotera, se cubren con huevo mol y se espolvorea con coco rallado.

El huevo mol se hace con las ocho yemas y diez onzas de azúcar hecha almíbar espesa pero no de pelo.

Debe quedar el huevo mol más bien claro que espeso.

Crema con coco

Se necesitan cuatro huevos, media libra de azúcar, dos onzas de coco, tostadas de bizcochuelo. Se divide el azúcar en dos porciones, se hace almíbar de punto de volar, una parte se mezcla con las yemas batidas y la otra parte sobre las claras batidas como para merengues.

Se arregla en compotera por capas poniendo betún, yemas y coco hasta terminar.

Se cubre con coco, la mitad blanco y la otra mitad rosado.

Pirámide de lúcumas

Cuatro onzas de azúcar y cuatro de mantequilla, se baten hasta dejarla como espuma; se mezclan cuatro yemas y se sigue batiendo.

Se le añade vainilla y cinco lúcumas pasadas; se arregla en compotera en forma de pirámide y se adorna con betún.

Leche asada

Se hierva una taza de leche con azúcar al paladar, cáscara de limón; se espesa con tres yemas batidas con una cucharadita de harina de maíz y se deja de regular espeso.

Se baten las claras, se mezclan con la crema estando fría y se ponen al horno en fuente espolvoreándole azúcar.

Crema con coco

Se necesita: un coco, cuatro huevos, doce onzas de azúcar compartida en dos porciones.

Con media libra se hace el betún haciendo el almíbar de punto de volar con vainilla y tres claras bien batidas.

Con dos onzas se hace almíbar de regular espeso y poco a poco se mezclan las yemas revolviéndole seguido al rescoldo.

Se arregla en la compotera por capas.

Arroz con crema

Se cuece arroz en leche, se le añade dos hojas de colapiz disueltas en un poco de leche, azúcar al paladar y medio litro de crema; se vacía a un molde liso y se pone en hielo.

Con una cuchara se saca la parte del centro formando taza, se llena con frutilla o fresas con crema y se pone en hielo.

Se saca del molde y se decora con crema y fresas.

Merengón con crema Chantilly

Se baten cinco claras bien consistentes (que se separen solas) poco a poco se mezclan cuatro cucharadas ralladas de azúcar flor cernida y se sigue batiendo hasta incorporar bien el azúcar.

Se arregla en fuente o compotera en forma de corona, se le espolvorea azúcar y se pone al horno suave para que forme costra. Se saca del horno y se enfría; se coloca al centro crema Chantilly con café.

La crema Chantilly se prepara como sigue:

Crema cruda se bate hasta espesarla, se le mezcla una clara batida, vainilla molida o esencia de café.

Merengón con chocolate

Se prepara el merengón anterior; se vacia en molde acaramelado, se pone al baño-maría al horno.

Se sirve con crema de chocolate que es como sigue: Se deshacen al baño-maría dos o tres tabletas de chocolate con un poco de mantequilla; se mezcla con almíbar de regular espeso y se incorpora bien. Si se le pone crema el chocolate queda particular.

Merengones con mermeladas

Se baten tres claras como para merengues, se mezclan dos cucharadas ralladas de azúcar flor y se sigue batiendo hasta espesarlas, se le añade mermelada más o menos dos cucharadas y se pone al horno.

Si se presenta en forma de budín, se acaramela el molde y se sirve con leche crema.

Turrón con miel de palma

Una libra de azúcar se hace almíbar de punto de volar, se mezcla poco a poco con siete claras batidas como para merengues y un vaso de miel de palma, caliente. Se incorpora bien el batido, se pone a fuego lento revolviéndole seguido, se conoce el punto corriendo apenas el batido, se retira del fuego y se bate hasta que se enfríe. Se vacia en compotera y se le espolvorea colación muy fina.

Postre de coco y castaña

Cuatro onzas de azúcar se hace almíbar de punto subido, se incorpora poco a poco coco rallado, calculando el mismo peso de azúcar y seis yemas muy batidas, se pone en fuego lento hasta darle punto de regular espeso.

Se prepara puré de castañas, se pesa tanta azúcar como castañas; se hace almíbar con vainilla de punto subido, se mezcla bien la castaña y se le da punto espeso.

Se arregla en compotera por capas, poniendo el puré y la cocada.

Turrón con azúcar dorada

Se dora una libra de azúcar, se le pone el agua necesaria y se forma el almíbar de punto de volar. Poco a poco se incorpora con cinco claras muy batidas, y se sigue revolviendo a fuego lento hasta que no corra; se retira del fuego y se bate hasta que se enfríe.

Turrón con arrope

Una libra de azúcar se hace almíbar de punto de volar y se mezclan dos vasos de arrope.

Se baten siete claras, poco a poco se le echa el almíbar y se sigue batiendo a fuego lento, se le da punto que no corra y se bate hasta que se enfríe.

Turrón con jugo de naranja

El jugo de cinco naranjas grandes se echa en un vaso y lo que falte para llenarlo se le pone de agua.

Se prepara almíbar con el jugo, con una libra de azúcar de punto de volar y se mezcla poco a poco a cinco claras muy batidas.

Se incorpora bien y se pone al rescoldo hasta darle punto que corra apenas.

Se bate hasta enfriarlo.

Turrón con leche

Media libra de azúcar se hace almíbar de punto de volar, se le añade medio vaso de miel de palma y se mezcla con seis claras batidas como para merengues.

Se pone a fuego lento revolviéndole seguido, se le añade poco a poco unas taza de leche y se le da punto que corra apenas.

Se saca del fuego y se bate hasta que se enfríe.

Turrón con vino blanco

Una libra de azúcar se hace almíbar de punto de volar en dos vasos de vino blanco, estando de punto subido, se mezcla con cinco claras muy batidas y se sigue revolviendo a fuego lento hasta que no corra.

Turrón con miel de abeja

A tres claras muy batidas, se le pone una libra de azúcar hecha almíbar de punto de volar y un vaso de miel de abeja.

Se vacia sobre las claras y se pone a fuego lento revolviéndole seguido, se le da punto que apenas corra.

Se retira del fuego y se bate hasta que se enfríe. Este turrón si se quiere se deja como alfeñique de duro.

Turrón de yemas

Se baten seis yemas como para bizcochuelo, poco a poco se le mezcla media libra de azúcar hecha almíbar en vino blanco en vez de ponerle agua; se sigue batiendo al rescoldo hasta darle punto.

Se retira del fuego y se bate hasta que se enfríe.

Postre sencillo

Se baten como para bizcochuelo seis yemas, poco a poco se le pone cuatro onzas de azúcar hecha almíbar de punto de volar; se pone a fuego lento revolviéndole seguido y se deja de regular espeso.

Se arregla en compotera poniendo capa de tostadas, en seguida capa de plátano cortado en torrijas delgadas y capa de huevo mol.

Alrededor se le pone betún hecho con tres claras, media libra de azúcar, una hoja de colapiz.

Manzanas con crema

Se pelan las manzanas, se les saca con canuto el corazón y toda dureza.

Se colocan en asadera untada con mantequilla, estando cocidas se enfrían, se les pone mermelada de frambuesa o mermelada de lo que se quiera.

Se prepara la siguiente crema que sirve ya sea para sentar las manzanas o bien para rellenarlas.

Se hierve leche con vainilla o cáscara de limón, poco a poco se le mezclan cuatro yemas muy batidas, se pone al fuego nuevamente revolviéndole seguido a fuego lento, se le da punto espeso. Con las tres claras se forma un merengón con tres cucharadas de azúcar.

Manzana de huevo mol

Se pelan las manzanas, se les saca el corazón y toda dureza; se ponen al horno en asadera untada en mantequilla; estando cocidas se cubren con huevo mol preparado como sigue:

Seis yemas se baten con cuatro onzas de azúcar flor hasta dejarlas como bizcochuelo, se pone al fuego lento revolviéndole seguido; el punto es que se vea el fondo y caiga espeso. Se cubren las manzanas, se decoran con merengón, y mermelada de frambuesa. Al huevo mol si se le mezcla con crema espesa queda particular.

Postre de manzana con damascos Imperiales

Se rallan dos manzanas y se mezclan con cuatro o cinco damascos, cuatro onzas de azúcar flor y dos claras sin batir.

Se bate todo junto formando un betún espeso, se sirve en copitas llenándolas con el betún y tapándolas con crema batida con vainilla.

Postre de manzana con caki

Se ralla la manzana, se mezcla con caki tres o cuatro; cuatro onzas de azúcar y dos claras sin batir; todo junto se bate formando el betún espeso, se pone en compotera y se tapa con crema batida con vainilla.

Betún con manzana

Con tres claras y media libra de azúcar hecha almíbar con vainilla y clavo, se forma betún y se mezcla con dos

o tres manzanas ralladas con limón y dos plátanos deshechos.

Se pone al horno y se sirve con crema de huevo con vainilla de regular espeso.

Manzanas asadas

Se pelan las manzanas y se ponen en la asadera con mantequilla, partidas por su mitad y se le espolvorea azúcar flor.

Sobre cada una después de cocidas se le pone un poco de mermelada de frambuesa o grosella y se decora la fuente con betún.

Se pone al horno para que dore el betún.

Manzanas asadas

Se pelan las manzanas y se les saca el corazón; se mezcla azúcar con vino blanco quedando una pasta espesa, se rellenan las manzanas y se pnen al horno, pasándoles con un pincel, antes de ponerlas al horno mantequilla con yema de huevo.

Turrón con chancaca de Paita

Media libra de azúcar se hace almíbar de punto subido, se mezcla la chancaca y se incorpora bien.

Se baten cinco claras, poco a poco se le echa el almíbar y se sigue batiendo a fuego lento que apenas corra en la paila.

Se saca del fuego y se bate hasta que se enfríe.

Manjar con nuez

Tres tazas y media de leche, cuatro onzas de azúcar, se hierve hasta espesarla, se mezclan cuatro o cinco yemas muy batidas, se deja un momento a fuego lento para que pierda el gusto a huevo crudo.

Se enfría y se mezclan dos o tres claras batidas y nueces peladas y molidas. Se vacía en compotera con tostadas de bizcochuelo.

Manjar blanco con nuez

Una taza de leche se hierve con cuatro onzas de azúcar, espesando un poco se mezclan ocho yemas batidas como para bizcochuelo y tres claras batidas por separado.

Poco antes de retirarlo del fuego, se le pone nuez molida y almendra tostada.

Se arregla en compotera con tostadas de bizcochuelo.

Manjar blanco

Dos litros de leche para la libra de azúcar, se hierve a toda llama para dejarlo blanco. El punto que debe tener, es cuando empieza a verse el fondo, dejándolo uno o dos minutos más, revolviéndolo seguido para que no se corte. Al sacarlo del fuego se le pone la punta del cuchillo con bicarbonato.

Manjar blanco cortado

Se prepara como el anterior a toda llama, empezando a verse el fondo, se retira de la llama y se deja sobre la plancha sin moverlo.

Esta operación se hace estando el manjar hirviendo fuerte; si no corta se pone de nuevo un momento al fuego y se deja sobre la plancha hirviendo sin tocarlo.

Duraznos con betún

Se compran duraznos de los en conserva de los grandes, especiales.

Con el jugo se prepara almíbar con seis cucharadas de azúcar de punto de volar y se forma betún con tres claras.

Con las tres yemas y una taza de leche y vainilla, se prepara crema espesa.

Se rellenan los duraznos con la crema y se decoran con el betún.

Duraznos con crema

Almíbar de punto subido, se bate con un tenedor formando hilos de nieve.

Se coloca al centro de la compotera en forma de nevada, al rededor los duraznos rellenos con crema batido con vainilla, azúcar y una clara batida.

Los duraznos deben ser de los grandes, en conserva.

Duraznos con crema

Se eligen duraznos de los grandes especiales en conserva, amarillos.

Se rellenan con crema de huevo espeso con vainilla; se decoran con crema batida y se colocan sobre hielo picado.

Duraznos con huevo mol

Se colocan los duraznos de los grandes amarillos priscos, sobre nieve picada.

Se cubre cada durazno con huevo mol preparado como sigue:

Cuatro yemas se baten como para bizcochuelo con cuatro cucharadas relladas de azúcar flor y sobre el huevo mol se pone una cucharada de crema batida.

Manzanas a la Condé

Después de pelar las manzanas, se les saca el corazón y toda dureza.

Se pasa cada una por ácido de limón para dejarlas blancas y se les da un hervor corto, antes de echarles el azúcar para que ablanden más ligero.

Para diez manzanas más o menos una libra de azúcar, se les da punto espeso.

Se cuece sémola o arroz en leche con vainilla; estando cocido se le mezcla crema batida, azúcar al paladar y se amolda.

Se coloca el arroz en compotera poniendo las manzanas al rededor.

Se decora cada manzana con guindas y se bañan con almíbar que debe estar congelada.

A falta de crema suple la nata.

Duraznos con vino blanco

Se colocan los duraznos sobre hielo picado como los anteriores.

Se cubren con betún preparando el almíbar en vino

blanco, después de hecho el betún se pone al fuego y se le da punto que apenas corra.

Frutas con jalea

Duraznos amarillos priscos, se parten por mitad con damascos imperiales y ciruelas claudias peladas y partidas.

Se les pone azúcar flor y vino blanco; se colocan en un molde y se cubren con jalea de limón o con Babarois.

Canastillos de naranja

Se parten por mitad naranjas que sean grandes y parejas; con cuidado se le saca todo el alpechin dejando la cáscara trasparente. Se pican duraznos, plátanos, uvas, piña, se le pone azúcar molida y un poco de licor Kirch.

Se rellenan los canastillos, se les forma arco ya sea con palito de perejil o un alambrito forrado en papel verde o de distintos colores

Se llenan con fruta y se tapan con jalea de limón y con crema Chantily.

Canastillos rellenos

Se limpian las naranjas, se parten por mitad y con una cuchara se les saca la comida; se raspan con cuidado hasta dejarlas transparentes.

La comida de la naranja se pasa por cedazo, se estruja exprimiéndole todo el jugo.

Se hace almíbar de punto subido con una libra de azúcar, dos tazas de agua, se deja el almíbar de punto de volar, se mezcla el jugo de la naranja y se enfría.

Se pasa por cedazo dos plátanos y uno se pica muy

fino; se mezclan con el almíbar y tres o cuatro hojas de colapiz disueltas en un poquito de agua hirviendo y los plátanos picados.

Se rellenan las naranjas y se ponen sobre nieve picada.

Se decoran con merengón hecho con tres claras, tres cucharadas de azúcar y se espolvorean con chocolate rallado.

Piña con crema

Se necesitan: cuatro onzas de mantequilla, igual peso de azúcar; harina, una cucharada de polvos Royal y cuatro cucharadas de leche.

Se bate primeramente la mantequilla con el azúcar hasta dejarla como espuma y poco a poco se incorpora todo; se bate un rato.

Se saca del molde envuelto en paño para evitar que baje.

Relleno: la mitad de una piña o una que sea chica, azúcar molida, jerez o vino blanco. Se corta la piña en tajadas delgadas y se pone a cocer en poca agua con azúcar y vainilla; estando la piña cocida se saca en un plato, y el jugo que se coció la piña se le pone media copita de jerez.

Al panqueque se le saca el centro como quien forma una corona; se corta en tajadas de un centímetro de grueso, se baña con el jugo de la piña y se forma de nuevo la corona poniendo entre cada tajada de panqueque una de piña.

El chocolate se deshace en un poquito de agua, se pone al fuego hasta espesarlo; se baña con esto la parte de bizcochuelo.

Compota de peras

Se cuece arroz en leche con vainillas, estando cocido se le pondrá una o dos yemas, crema, azúcar o nata a falta de crema, se vacia en molde y se pone en hielo. Se sirve poniendo al rededor la compota de peras con la almíbar bien de punto, una copita de licor Kirch.

Sobre el arroz se pone sorbete de guindas o de frutilla.

Crema con chocolate

Se hierva la leche necesaria con azúcar al paladar, vainilla o cáscara de limón.

Se baten tres o cuatro yemas con una cucharadita de harina de maíz, poco a poco se incorporan con la leche y se deja a fuego lento revolviéndole seguido y se añade el chocolate deshecho.

Se sirve en copitas, se decora con merenguitos chicos hechos aparte y dorados al horno; los merenguitos conviene hacerlos con cucharita de las de sal.

Cocada con huevo

Cuatro onzas de azúcar se hace almíbar de punto de volar, poco a poco se mezclan nueve yemas muy batidas sin dejar de revolver, a fuego lento, se le añade una o dos cucharadas de coco rallado, se le da punto que corra apenas el batido.

Se arregla en compotera con tostadas de bizcochuelo poniendo la primera capa de betún en seguida tostadas, se repite hasta terminar y se cubre con huevo mol.

El betún se prepara como sigue:

Tres claras se baten con media libra de azúcar

hasta formar un betún espeso. Se cubre la última capa con betún y se le espolvorea coco.

En la misma forma se puede preparar de almendra tostada o con lúcumas.

Postre especial

Se prepara huevo mol con seis yemas batidas como para bizcochuelo y cuatro onzas de azúcar hecha almíbar con vainilla. Se arregla en compotera capa de tostadas de bizcochuelo, capa de huevo mol y capa de puré de castaña. Se cubre con crema y se pone en hielo.

La crema se bate con una clara y se deja espesa, se decora con dulce de castaña.

Postre bueno

Se prepara huevo mol con seis yemas, cuatro onzas de azúcar hecha almíbar de regular espeso.

Con tres claras y media libra de azúcar se forma el betún, se bate hasta espesarlo y se le añade la mitad de un coco rallado.

Se arregla en compotera poniendo capa de tostadas bañadas en huevo mol y capa de betún hasta terminar, se cubre la última capa con betún.

Crema de castaña

Media libra de azúcar se hace almíbar de punto subido, se mezcla poco a poco con tres claras muy batidas y se sigue batiendo hasta que se enfríe, se le pone para el gusto vainilla.

Se arregla en compotera y se cubre con castaña cernida que caiga como lluvia.

Se hierve la leche con vainilla o con café, como se quiera o chocolate con un poco de azúcar, se espesa con tres o cuatro yemas batidas.

Se vacia en las tacitas y se tapa con betún, que se prepara con tres claras, media libra de azúcar hecha almíbar con café o con chocolate.

Crema con nuez

Se hierve una taza de leche y se endulza al paladar; se espesa la crema con cuatro o cinco yemas bien batidas y se pone a fuego lento revolviéndole seguido hasta que espese, se añaden doce nueces peladas y molidas. Se enfría y se mezclan las tres claras bien batidas con tres cucharadas de azúcar.

Se arregla en compotera con tostadas de bizcochuelo.

Crema esponjada

Se hierve una taza de leche con azúcar al paladar, vainilla o cáscara de limón; poco a poco se mezclan tres yemas batidas y se pone a fuego lento revolviéndole seguido para evitar que se corte, se deja de regular espeso.

Se enfría y se mezclan las claras bien batidas, se incorporan y se vacia en compotera, se le espolvorea azúcar granulada y se pone al horno en momento con calor arriba para que dore la crema.

Crema con frutas

Se prepara la crema con una taza de leche, tres o cuatro yemas batidas, vainilla, azúcar al paladar, se pone a fuego lento revolviéndole seguido y se deja de regular espeso.

Se retira del fuego, se le pone frutas confitadas picadas menudas y pasadas por coñac o jerez.

Se cubre con chocolate disuelto al baño-maría con un poquito de mantequilla.

Postre de sémola

Se cuecen dos onzas de sémola en media taza de leche o un poco más, dejando la mezcla de regular espeso estando cocida se mezclan dos onzas de mantequilla, dos de azúcar y dos yemas batidas, las claras se baten por separado.

Se arregla en una fuente mermelada de damasco o de frutilla o alguna compota y se cubre con la sémola; se pone al horno y se sirve fría o caliente.

Merengón amoldado

Se baten cinco claras, quedando bien consistentes que se separen solas, poco a poco se le añade media libra de azúcar flor y se sigue batiendo, que forme merengue sin correrse. Se vacía a un molde acaramelado y se cuece al baño-maría al horno.

Se cubre con huevo mol con vino blanco.

Postre bueno

Se baten como para bizcochuelo seis yemas, se prepara con cuatro onzas de azúcar almíbar espesa, se mezcla con las yemas poco a poco y se pone a fuego lento que se vea el fondo. A la almíbar se le añade vainilla, dos o tres hojas de colapiz.

Se retira del fuego, estando frío se le incorpora crema batida. Se decora con crema y huevo mol.

Merengón con frutas

Se prepara el merengón anterior; se pican ciruelas secas, pasas peladas sin pepas, dulces variados; se incorporan bien con el betún y se vacia a un molde untado con mantequilla, se pone al baño-maría al horno.

Se sirve con leche crema, con café o con vainilla.

Crema de castañas

Se hierve una taza de leche con azúcar al paladar, vainilla, cuatro o cinco yemas para espesar la crema, se pone a fuego lento revolviéndole seguido y se deja de regular espeso.

Con las tres claras se forma betún con media libra de azúcar hecha almíbar, de punto de volar con bastante vainilla.

Se arregla en compotera o fuente poniendo la crema abajo, enseguida castañas cocidas pasadas por cedazo y se cubre con el betún.

Castañas con crema

Se pesa tanto de castañas cocidas y pasadas por cedazo como de azúcar. Con el azúcar se hace almíbar con vainilla de regular espeso, se añade la castaña y se le da punto como el dulce de camote.

Se arregla en la fuente poniendo al centro el puré de castaña, al rededor crema batida con vainilla y muy poco dulce; alternando la crema con merengones.

Crema con membrillo

Una taza de leche se hierve con vainilla si se espesa con tres yemas de huevo bien batidas, se pone a fuego lento revolviéndole seguido y se deja de regular espeso.

Con las tres claras se forma betún y se arregla en compotera poniendo al centro la compota siguiente:

Se corta el membrillo crudo en palitos delgados, se cuece y se destila.

Se prepara almíbar delgada; se echa el membrillo y se hierve un rato quedando la compota clara y no dulce, debe quedar como membrillo cocido. Se arregla la compota al centro, se tapa con el betún y se cubre con la crema.

De la misma forma se prepara de puré de castañas poniendo la crema y el betún al rededor.

El puré es el siguiente: se pesa tanto de azúcar como de castañas cocidas y pasadas con el azúcar, se hace almíbar espesa con vainilla, se mezcla la castaña y se le da punto espeso.

Sobre la crema se ponen tostadas y se decora con el betún.

Crema con chirimoya

Se hierve una taza de leche con azúcar al paladar, se espesa con cinco o seis yemas bien batidas, a fuego lento revolviéndole seguido, se le da punto espeso.

Se enfría mezclándole en seguida chirimoya pasada o en pedazos chicos.

Se sirve en copitas, decorándole con crema o con betún.

Puré de castañas con crema

Después de cocidas las castañas, se pasan por cedazo y se pesa tanto de azúcar como de castañas.

Con el azúcar se hace almíbar de punto subido, con vainilla; se mezcla la castaña y se le dá punto como al dulce de camote.

Se sirve en tacitas especiales y se decora con crema batida.

Zapallo con crema

Se elige zapallo dulce, harinoso, se cuece o bien se pone a asar; en seguida se pasa por cedazo.

Se pesa tanto de azúcar como de zapallo; se hace almíbar de punto subido, se mezcla el zapallo y se le dá punto como el anterior.

Se sirve con crema batida con vainilla.

Huevo mol con nuez

Media libra de azúcar se hace almíbar de punto de volar con cáscara de limón y un clavo de olor, se forma el betún con tres claras bien batidas.

Se forma una pasta con tres yemas y treinta nueces peladas y molidas muy finas; se incorpora con el betún y se pone a dorar al horno.

Tapioca con huevo

La tapioca conviene remojarla un momento antes, se pone a hervir en leche fría lentamente para que ablande más fácilmente.

Estando cocida se mezclan cuatro yemas, azúcar al

paladar, canela o cáscara de limón, se mezclan las claras batidas como para merengues.

Se vacía en compotera, se tapa con tostadas, se le espolvorea azúcar y se pone al horno.

Crema con plátanos

Se forma de regular espeso con taza y media de leche, cinco yemas y azúcar al paladar.

Se enfría y se arregla en la compotera poniendo crema, plátanos partidos por la mitad a lo largo y tostadas de bizcochuelo; se cubre con betún que se prepara con tres claras, media libra de azúcar hecha almíbar de punto de volar.

Crema con jerez

Taza y media de leche, se hierva con azúcar al paladar y se espesa con cinco yemas muy batidas.

Se enfría y se le pone un poco de jerez; se arregla en la compotera con tostadas de bizcochuelo y se cubre con betún como el anterior y se pone al horno.

Crema de café

Se prepara como la anterior, se hierva la leche con infusión de café; se cubre con betún y se pone al horno.

Flan especial

Se mide un molde con leche quitándole dos dedos para completarlo con las yemas. Se hierva la leche con vainilla, se pone a enfriar y se mezclan doce yemas a

medio batir. Se baten cuatro claras y se dejan sin moverlas; el aceite que resulta se incorpora con las yemas y la leche; las claras no se utilizan.

Se pone al baño-maría un molde untado con mantequilla o acaramelado.

El azúcar se le pone al paladar; si se quiere se puede servir con almíbar preparada en vino blanco en vez de ponerle agua y una yema.

Crema con plátanos o chirimoya

Se bate medio litro de crema hasta espesarla, se le añade tres o dos onzas de azúcar hecha almíbar con vainilla y dos hojas de colapiz disueltas en el almíbar. Se arregla en compotera poniendo la crema, en seguida plátanos en tapadas y se cubre con huevo mol. El huevo mol se prepara con tres onzas de azúcar hecha almíbar y cinco yemas muy batidas.

Crema sencilla

Se baten tres yemas, se unen las claras batidas por separado, tres onzas de azúcar hecha almíbar con vainilla, dos hojas de colapiz y una tacita de crema. Se incorpora todo bien y se vacia en compotera con tostadas de bizcochuelo.

Leche ilusión

Se baten como para bizcochuelo diez y ocho yemas con media libra de azúcar; poco a poco se le añade diez cucharadas de leche hervida, con vainilla, cáscara de

limón o canela; se vacia en una fuente untada con mantequilla y se pone al horno un momento para que no se reseque.

Leche asada

Se hierva una taza de leche con azúcar al paladar y cáscara de limón, se le añade tres o cuatro yemas y se espesa la crema quedando de regular espeso.

Se baten las claras como para merengues, se incorpora la crema y se vacia en pastelera, se le espolvorea azúcar y se pone al horno.

Tostadas al vino Madera o vino blanco

Madera o vino blanco.

Para cinco o seis personas se necesitan: sesenta gramos de pasas de Corinto, otras tantas de pasas de Málaga quitándoles las pepas, cien gramos de azúcar, setenta y cinco de mantequilla, un decilitro de vino Madera, dos decilitros más de vino blanco o de vino Madera, cinco cucharadas llenas de frutas confitadas, una docena de tostadas de miga de pan añejo.

Se hierva lentamente media hora el azúcar con el vino blanco y las pasas, se añade el vino Madera sin dejarlo hervir.

Se clarifica la mantequilla y se fríen las tostadas dorándolas ligeramente sin dejarlas mucho tiempo en la mantequilla que se endurecen, se doran por ambos lados.

Se les extiende la fruta confitada, se rocian con el vino en que se cocieron las pasas y se arreglan en la compotera en forma de corona, poniendo en el centro las pasas.

Postre frío

El colapiz se debe remojar en agua fría un rato antes de usarlo.

Para las babarois es muy esencial que las claras estén bien batidas, y después de ponerle el almíbar se sigue batiendo hasta enfriarlo.

Se vacía al molde estando el batido tibio.

Crema de café

Media libra de azúcar se remoja con un poco de esencia de café, se hierve y se da punto de volar.

Se baten tres claras, poco a poco se mezcla el almíbar y se forma el betún, se bate hasta enfriarlo.

Se arregla en la compotera poniendo capa de betún, capa de crema batida, se repite lo mismo hasta terminar, quedando la última capa de crema.

Se decora con merenguitos.

Este postre es muy agradable, pero la crema debe ser muy fresca.

Crema de frutillas

Se forma betún con tres claras, media libra de azúcar; se arregla en la compotera poniendo capa de betún, capa de frutillas pasadas y capa de crema batida.

Se decora con frutillas partidas.

Postre muy bueno

Media libra de azúcar se remoja con un poco de esencia de café, se hierve y se le da punto de volar.

Se baten tres claras, poco a poco se mezcla el almíbar y se forma el betún batiéndolo hasta que se enfríe.

Dos tazas de la leche se hierve y se espesa con las seis yemas bien batidas y un poquito de azúcar y una hoja de colapiz.

Se arregla en la compotera poniendo capa de betún y capa de crema; se repite hasta terminar, quedando la última capa de crema.

Se decora con merenguitos hechos con el mismo betún.

La crema debe ser más abundante que el betún.

Crema helada

Cuarto de litro de crema, seis onzas de chocolate, una onza de azúcar, tres yemas, dos hojas de colapiz.

Se deshace al fuego el chocolate y el azúcar en la cantidad de agua necesaria para obtener una mezcla espesa, se retira la cacerola del fuego se agregan las yemas y se pone de nuevo al fuego hasta que se cuezan las yemas, se incorpora enseguida el colapiz deshecho en un poquito de almíbar y se deja enfriar.

En el fondo de un molde se pone una capa de esta crema de chocolate, sobre ella una de crema Chantilly preparada con azúcar y vainilla y se sigue así hasta concluir; se le pone un papel untado de mantequilla y se tapa bien el molde.

Se hace helar durante una hora y media en hielo con sal.

Se sirve con crema a la vainilla alrededor.

Flan con crema

Se mide la mitad de un molde de leche, se hierve con azúcar al paladar, vainilla; se enfría y se mezclan seis yemas y tres claras, una taza de crema o de natas.

Se pone al baño-maría al horno; se sirve con almíbar con licor o almíbar con fresas.

Flan de naranjas

Más o menos media libra de azúcar se hace almíbar de punto de volar; se enfría, se mezclan siete huevos y el jugo de ocho naranjas. Se vacía a un molde acaramelado y se pone al baño-maría.

Flan de naranjas

Se hace almíbar de regular espeso, se retira del fuego y se mezclan ocho yemas muy batidas, una tacita de jugo de naranja, se incorpora todo bien y se vacía en molde untado en mantequilla. Se sirve con crema batida o bien con leche crema con vainilla.

Flan con castañas

Se mide la mitad de un molde de leche, se hierve con vainilla y azúcar al paladar; se pasan por cedazo castañas en almíbar, se forma un puré, se aclara con la leche, un poco de crema, seis yemas y dos claras.

Se vacía al molde acaramelado y se pone al baño-maría; estando cocido se decora con castañas.

Se sirve con crema de huevo en almíbar con un poco de licor.

Flan de chocolate

Se mide un poco más de la mitad de un molde de leche, con cáscara de limón, azúcar al paladar y chocolate deshecho en un poco de leche. Se incorporan seis yemas y una clara y se vacía al molde acaramelado o untado con mantequilla.

Se sirve con crema de chocolate que es como sigue: Dos tabletas de chocolate se disuelven al baño-maría con un poquito de mantequilla, se mezcla a un almíbar de regular espeso.

Flan de almendras tostadas

Se pelan almendras y se tuestan al horno, en seguida se muelen.

Se mide el molde con leche quitándole uno o dos dedos, se hierve un momento con la almendra y se pone a enfriar; se mezclan seis yemas y dos claras, azúcar al paladar;

Se vacía a un molde acaramelado y se pone al baño-maría con fuego encima.

Flan de vainilla

Se mide un molde leche quitándole dos dedos; se hierve con azúcar al paladar, se pone a enfriar y se mezclan cuatro huevos sin batir, unidos únicamente, se le pone nata o crema y se vacía al molde acaramelado; se pone al baño-maría al horno con fuego encima.

Flan de lúcumas

Un litro de leche y media libra de azúcar se hierva hasta espesarla, se retira del fuego y se mezclan seis yemas bien batidas, seis o siete lúcumas pasadas y las seis claras muy batidas.

Se vacía en molde acaramelado y se pone al baño-maría.

Flan con coco

Se prepara como el anterior cambiando la lúcuma por coco o almendra.

Se vacía al molde untado con mantequilla y se sirve con almíbar con licor o con huevo mol preparado en almíbar con licor.

Postre sencillo

Más menos doce lúcumas aromáticas, se pasan por el cedazo y se mezclan con betún preparado con tres claras, media libra de azúcar, dos o tres hojas de colapiz, se añade la lúcuma y se pone en hielo.

Flan con natas

Se baten como para bizcochuelo diez huevos con seis cucharaditas de azúcar flor, se le pone taza y media de natas sin nada de leche (la nata debe ser gruesa).

Se unta con mantequilla el molde, se vacía el batido y se pone al baño-maría al horno.

Se sirve con miel o sorbete de grosella o almíbar con fresas.

Flan con lúcumas

Se mide un molde de leche quitándole dos o tres dedos, se le pone azúcar al paladar, seis yemas bien batidas y cuatro huevos más con clara y yema, lúcumas pasadas.

Se vacía a un molde acaramelado y se pone al baño-maría al horno hora y media.

Postre fino

Dos litros de leche, diez onzas de azúcar, se hierve hasta espesarlo; se retira del fuego y se mezclan seis yemas muy batidas, se incorporan bien y se vacía a un molde acaramelado.

Se pone al baño-maría que hierva una hora o más si es necesario.

Se decora con merengón con azúcar flor.

Queso de Flandes

Dos litros de leche, diez onzas de azúcar y un palo de vainilla.

Estando de punto se le añade media libra de almendras molidas y seis yemas bien batidas.

Se sigue revolviendo a fuego lento hasta que se vea el fondo de la paila y corra apenas.

Babarois con tostadas

Se baten cuatro claras como para merengue, poco a poco se mezclan seis onzas de azúcar hecha almíbar de

punto espeso; al retirar el almíbar de punto se mezclan tres hojas de colapiz, ácido de limón o de naranja.

Se incorpora todo bien y se vacía al molde rodeado con tostadas de bizcochuelo bañadas con almíbar con frambuesa.

Babarois

Se hierva una taza de leche con azúcar al paladar, se espesa con cuatro yemas batidas quedando la crema de regular espeso; se retira del fuego y se mezclan tres o cuatro hojas de colapiz sin dejar de revolver, y las cuatro claras batidas por separado.

Se pone el molde en hielo, se saca del molde y se cubre con salsa de damasco al natural, se pasa el damasco por cedazo y se mezcla con azúcar.

Babarois de frutilla

Cuatro onzas de azúcar se hace almíbar de punto subido, se retira del fuego y se mezclan cuatro hojas de colapiz y poco a poco se incorpora con cuatro claras batidas.

Se le añade frutilla pasada, y un poco de ácido de limón, se sigue batiendo hasta que se enfríe.

Se vacía al molde y se pone en hielo.

Babarois de damascos

Se prepara como la anterior cambiando la frutilla por damascos pasados.

Los damascos deben ser de los imperiales.

De frambuesa, fresas o grosellas se prepara en la misma forma.

Babarois con frutillas

Cuatro onzas de azúcar se hace el almíbar, se le añade el colapiz y las cuatro claras bien batidas; frutillas pasada y una taza de crema batida.

Babarois con lúcuma

Tres onzas de azúcar se hace almíbar, se mezclan tres hojas de colapiz, tres claras bien batidas y lúcumas pasadas.

Babarois con vainilla

Se mide la mitad del molde de leche, se hierve con vainilla y azúcar al paladar, se espesa con cuatro o cinco yemas a fuego lento revolviéndole seguido.

Se retira del fuego y se mezclan las claras bien batidas y el colapiz disuelto en la misma crema antes de unirle las claras.

Se pone en hielo y se le añade crema batida.

Babarois de Kaki

Doscientos gramos de azúcar se hace almíbar de punto subido con bastante vainilla, se retira del fuego y se mezclan cuatro o tres hojas de colapiz.

La parte comible de cuatro kakis grandes se pasa por cedazo y se une al batido, añadiéndole unas gotas de limón. Se vacía al molde y se pone en hielo y se sirve con crema.

Babarois de damasco

Doscientos gramos de azúcar se hace almíbar de punto subido, se le añade cuatro hojas de colapiz y poco a poco se incorpora con tres claras bien batidas, se le añade damascos de los Imperiales pasados por cedazo y media taza de crema batida.

Se vacia el molde y se pone en hielo. En la misma forma se puede preparar de frutilla o de fresas.

Jalea de naranja con huevo

Cuatro onzas de azúcar, se hace almíbar de regular espeso, se le añade el jugo de tres naranjas y medio limón, cinco hojas de colapiz, se retira del fuego y se mezclan tres yemas. Se incorpora todo bien y se vacia al molde, se pone en hielo.

Jalea de leche de almendra

Una libra de almendra se pela en agua fría, se muele y se le exprime toda la leche, se calienta, se le pone azúcar al paladar, cuatro hojas de colapiz por taza de leche.

A una parte se le pone vinagre de rosa para que figure el molde de dos colores.

Espuma de café

Para seis claras bien batidas, se necesitan seis onzas de azúcar hecha almíbar de punto subido; preparada en café; estando de punto se le mezclan cuatro hojas

de colapiz, se incorpora bien con las claras y se sigue batiendo hasta enfriarlo.

En vez de café se puede preparar con chocolate o con almendras tostadas.

Espuma de naranja o limón

Cuatro onzas de azúcar se hace almíbar de punto subido, se añade cuatro hojas de colapiz estando bien disueltos, se vacia poco a poco sobre las claras bien batidas. Se le pone ácido de naranjas o la naranja pasada por cedazo.

Se vacia el molde y se pone en hielo.

Babarois con crema

Cuatro onzas de azúcar se hace almíbar, se retira del fuego y se mezcla el colapiz, poco a poco se le incorpora con cuatro claras batidas, frutilla pasada y se sigue batiendo hasta enfriarlo.

Se le añade crema batida y se pone en hielo.

Babarois de café

Se mide la mitad de un molde de leche, se hierva con tres onzas de azúcar o cuatro, según el molde, esencia de café, un granito de sal y se espesa con cuatro yemas, se retira del fuego y se incorporan cuatro hojas de colapiz y las cuatro claras batidas por separado y crema batida.

Se vacia al molde y se pone en hielo.

El café se puede cambiar por chocolate disuelto en el almíbar.

Babarois con frutas

Se baten cuatro claras, poco a poco se mezclan cuatro onzas de almíbar de punto de volar y cuatro hojas de colapiz disueltas en el almíbar, se sigue batiendo hasta enfriar bien el betún.

Se le pone frutas picadas como ser plátanos, chirimoyas, duraznos o frutillas.

Se vacia al molde y se pone en hielo.

Babarois con arroz

Se cuece arroz en leche más o menos una tacita de las de café.

Se baten cuatro claras como para merengues, se le pone cuatro onzas de azúcar hecha almíbar de punto de volar con vainilla, y cuatro hojas de colapiz disueltas en el almíbar.

Se incorpora el arroz, plátano, fresas o frutilla y se vacia al molde.

Se pone en hielo y se decora con las frutas que lleva el molde.

Babarois con crema

Se bate medio litro de crema hasta espesarla, poco a poco se le pone tres onzas de azúcar hecha almíbar de punto de volar con fresa y cuatro hojas de colapiz disueltas en el almíbar.

Se incorpora todo bien y se vacia al molde, se decora con fresas o frutillas.

Babarois con durazno

Se pican duraznos frescos, se aliñan con azúcar flor, un poco de crema; se baten cuatro claras, se mezclan cuatro onzas de almíbar con canela, clavo, un poco de licor y cuatro hojas de colapiz disueltas en el almíbar.

Se incorpora todo bien y se vacia al molde; se pone en hielo.

Jalea de naranja

Se mide un molde de regular tamaño con agua, se hierva con seis onzas de azúcar, clavo, cáscara de naranja; se le añade más o menos seis hojas de colapiz y una taza de jugo de naranja con un limón.

Jalea con fresas y plátanos

Se necesita un molde liso, cuadrado y se arregla por capas.

La primera capa debe ser de jalea, en seguida tajadas delgadas de plátano, capa de jalea y capa de fresas.

Se cubre el molde con jalea y se pone en hielo.

Babarois sobre asiento de queque

Media libra de azúcar se hace almíbar de regular espeso, se le pone tres o cuatro hojas de colapiz, damasco o fresas pasadas.

Se baten cinco claras, se incorpora con el almíbar y se vacia en moldecitos chicos lisos.

Se coloca cada molde sobre tajadas de queque cortado redondo en la misma forma del babarois.

Duraznos con almíbar

Se eligen duraznos priscos y muy frescos; se parten por mitad.

Se prepara almíbar espesa con vainilla, clavo, dos o tres hojas de colapiz y un poco de licor.

Estando el almíbar fría, se sumergen los duraznos, uno a uno y se colocan en la compotera sobre hielo picado.

Se decora el durazno con crema o con merengón en forma de merenguitos.

Damascos con almíbar

Se prepara el damasco como el durazno anterior.

De la misma manera se prepara fresas o frutillas, etcétera.

Crema y fruta

Cuatro onzas de azúcar se hace almíbar con vainilla, cáscara de naranja de regular espeso; se le añade tres o cuatro hojas de colapiz y poco a poco se mezcla con tres claras batidas y se sigue batiendo hasta que se enfríe. Se le añade crema batida y se vacia al molde que debe ser liso.

Al rededor del molde se coloca dulce de papaya o damasco o duraznos bañados en almíbar con licor.

Crema con huevo mol

Se baten como para chimbo ocho yemas con cuatro onzas de azúcar flor, se pone a fuego lento y se espesa que apenas corra el batido. Se pone en compotera con

tostadas y se cubre con crema Chantilly y se pone en hielo. Se decora con dulce de guindas.

Babarois de plátanos y naranjas

Se mide una tacita (de las de café) de agua, se hierva con seis onzas de azúcar, se forma un almíbar de regular espeso, se retira del fuego y se añaden tres hojas de colapiz, se revuelve seguido quedando bien disueltas.

Se baten cuatro claras como para merengues, poco a poco se incorpora el almíbar y se sigue batiendo hasta enfriarlo.

Se le añade jugo de naranja unido con plátano pasado.

Se vacia el molde estando frío y se pone en hielo.

Espuma de naranja

Se cortan tajadas delgadas de plátanos y de naranjas, se les pone un poco de azúcar flor y se rocian con coñac o con curaçao.

Se forma betún con tres claras y media libra de azúcar hecha almíbar con canela, cáscara de limón, dos o tres hojas de colapiz; se cubren las frutas con este betún y se ponen en hielo.

Betún con fresas

Se forma el betún con cinco claras, una libra de azúcar, se bate hasta enfriarlo.

Se le pone en seguida fresas pasadas por algún licor, sea coñac o vino blanco.

Postre frío

Se necesita crema fresca, se bate hasta espesarla, evitando que se corte.

Tres onzas de azúcar o un poco menos, se hace almíbar con vainilla, cáscara de limón o de naranja y tres hojas de colapiz que se disuelven en el almíbar; se enfría y se mezcla con la crema.

Se calcula más o menos un litro de crema, se vacía al molde y se pone en hielo.

Se decora con lúcumas pasadas al natural.

Postre con chirimoya

Se pela una chirimoya y se arregla en compotera partiéndola en pedazos, con azúcar flor.

Se cubre con crema o con betún, el betún se prepara con seis onzas de azúcar hecha almíbar con vainilla.

Sobre el betún o la crema se le pone la siguiente preparación: Tres barras de chocolate, dos onzas de mantequilla o crema, se ponen al baño-maría para unir el chocolate con la crema.

Budín helado con castañas

Se pelan cuarenta castañas, se lavan en agua hirviendo para quitarles la película interior; estando bien peladas se ponen a cocer y en seguida se pasan por cedazo y se mezclan con almíbar de regular espeso con vainilla, se le da un ligero hervor.

Se hierven cuatro tazas de leche con azúcar al paladar, se mezclan poco a poco seis yemas muy batidas, formando crema de regular espeso; se añade la castaña pasada y una copita de licor Marrasquino.

Se pelan y se les sacan las pepas a cuatro onzas de pasas de Málaga, se ponen a cocer en dos cucharadas y media de almíbar espesa y taza y media de agua.

Se vacia la crema al bote y se cuajan, estando a medio cuajar se le añade taza y media de crema batida y las pasas.

Budín helado

Doce yemas se baten como para bizcochuelo con azúcar al paladar, se le añade medio litro de crema batida, tres o cuatro hojas de colapiz disueltas al baño-maría.

Se incorpora todo bien y se vacia al molde, se pone en hielo tres o cuatro horas cargando el molde como para cuajar helados.

Se sirve con fresas o frutillas pasadas o con damasco, mezclándole un poco de azúcar flor.

Budín helado con azúcar dorada

Seis cucharadas de azúcar granulada se acaramelan y se forma almíbar espesa, se baten cuatro claras, se mezcla poco a poco el almíbar y se forma betún; se añade el colapiz, cinco hojas si es del fino.

Se pone en hielo y se sirve con leche crema o crema Chantilly.

Budín escocés

Medio litro de leche se hierve con azúcar al paladar se espesa con cuatro o cinco yemas bien batidas, se retira del fuego y se añaden tres o cuatro hojas de colapiz sin dejar de revolver disolviendo bien el colapiz.

Se arregla un molde liso poniendo capa de crema y

capa de frutas, como ser: chirimoya, frutilla, naranja, fresa, quedando la última capa de crema.

Al molde se le pone tostadas de bizcochuelo alrededor y al fondo.

Se pone en hielo y se decora con frutas.

Budín Orleans

Medio litro de leche, se hierve con azúcar al paladar y vainilla, se espesa con ocho yemas batidas como para bizcochuelo, se retira del fuego y se mezclan cinco hojas de colapiz, se sigue revolviendo disolviendo el colapiz, y medio litro de crema batida. Se arregla el molde poniendo al contorno tostadas y tajadas de plátanos partidos por mitad a lo largo.

Se vacia la crema y se tapa con tostadas; se decora al sacarlo con crema batida.

La crema se deja de regular espeso; no conviene espesarla demasiado

Arroz helado

Se cuece arroz en leche con cáscara de limón, uno o dos clavos; se añaden seis yemas muy batidas, formando con el arroz una crema de regular espesor.

Se retira del fuego, estando frío se le añade crema batida y frutas confitadas picadas.

Se vacia al molde rodeado con tostadas y se pone en hielo una o dos horas.

Estando bien duro se saca del molde y se cubre con sorbete de grosella, de frambuesa.

Frutas heladas

Se cortan tajadas de plátanos, frutilla partida o entera, se les pone azúcar flor y bastante hielo picado menudo.

Se sirve en copitas especiales y se decora con crema batida.

Fruta en jalea

Se parten en pedacitos chicos duraznos, damascos, peras, manzanas, plátanos; se les espolvorea azúcar y se colocan en copitas; se cubren con jalea de color o bien con crema batida con vainilla.

Carlota especial

Se disuelve un paquete de jalea (de los que vende la Casa Gath y Chaves) ya sea de limón, naranja, fram-buesa de lo que se quiera; se calcula el agua según el tamaño del molde.

Se prepara huevo mol con cinco onzas de azúcar hecha almíbar de punto de volar, se vacia poco a poco sobre cinco yemas sin batir y se bate en seguida con cuchara de alambre hasta que esponje quedando como espuma; se le añade libra de mantequilla sin sal.

La mantequilla se echa derretida y poco a poco sin dejar de batir.

Se arregla en compotera poniendo en el fondo el huevo mol, en seguida tostadas de bizcochuelo y se cubre con la jalea estando fría y a medio espesor.

Emperatriz con piña

Con tres claras y media libra de azúcar hecha almíbar de punto subido, se prepara el betún, mezclando tres o cuatro hojas de colapiz, ácido de limón; se bate hasta que se enfríe.

Se corta piña en tajadas delgadas y de regular tamaño, se coloca al centro en forma de pirámide; se cubre con betún y se decora con merenguitos, rosados y blancos.

Emperatriz con frutas

Media libra de azúcar se hace almíbar de punto espeso, se le añade tres o cuatro hojas de colapiz y se incorpora con tres claras batidas como para betún; se sigue batiendo hasta enfriarlo y se le pone ácido de limón o de naranja.

Se arregla en compotera en forma de pirámide poniendo fresas, frutillas o chirimoya con azúcar flor y se cubre con el betún formando sobre la capa de betún merenguitos blancos y rosados.

Crema Chantilly

Se bate con cuchara de alambre, un litro de crema, se espesa evitando que se corte y se añade una clara bien batida; fresas y un poquito de azúcar.

Se puede preparar batiendo la clara junta con la crema hasta espesarla y en seguida ponerle las fresas y el azúcar.

Se sirve en tacitas o copas especiales.

Postre con crema

Más o menos un litro de crema se bate hasta espesarla, se endulza al paladar, quedando con poco dulce; se mezclan tres o cuatro hojas de colapiz disueltas al baño-maría o en una o dos cucharadas de leche hirviendo. Se vacia en moldecitos (especiales con hueco al centro); se sacan del molde y se coloca en la mitad de un durazno (de los especiales para banquetes), se cubre con chocolate disuelto al baño-maría, uniéndola con un poco de almíbar.

Pan de piña

Se necesitan tres tazas de puré de piña rallada y pasada por cedazo.

Se prepara almíbar con doce cucharadas de azúcar y tres tazas de agua; estando de punto se mezclan ocho hojas de colapiz y estando bien disueltas, se pasan por el colador y se mezclan con la piña. Se arreglan en un molde liso con almendras y cerezas confitadas al contorno, pegándolas con almíbar con colapiz. Se pone en hielo.

Budín especial helado

Seis onzas de azúcar se hacen almíbar. Se mezcla poco a poco con cinco claras bien batidas y se forma betún; estando frío se añaden fresas pasadas (calculando una cajita) o bien lúcumas o damascos; se necesitan frutas que sean secas.

Una taza de leche se hierva y se forma crema espesa

con una cucharada de harina flor, tres yemas, una hoja gruesa de colapiz, que equivale a cinco hojas delgadas.

Se incorpora la crema con el betún, se vacia al molde bien tapado y se pone en hielo tres horas.

El bote se carga igual que para cuajar.

Se sirve el molde helado con crema de huevos.

Carlota rusa con vainilla

Se mide un molde de leche quitándole dos dedos; se hierve con vainilla y azúcar al paladar y se pone a enfriar.

Se mezclan ocho yemas muy batidas, se pone nuevamente al fuego revolviéndole seguido, dejando la crema de regular espeso.

Se retira del fuego y se mezclan cuatro o cinco hojas de colapiz; se sigue revolviendo hasta que se enfríe.

Se arregla un molde liso con tostadas, se vacia la crema y se pone en hielo.

Se decora el molde liso con tostadas, se vacia la crema y se pone en hielo.

Se decora el molde con merengones y con crema, o con tostadas atravesadas, poniéndole crema en forma de merenguitos.

Emperatriz con fruta

Media libra de azúcar se hace almíbar de punto subido. Se mezclan tres hojas de colapiz, se disuelven y se vacian sobre tres claras bien batidas, y se sigue batiendo, se le pone el jugo de tres o cuatro naranjas, frutas partidas, como ser, uva, chirimoya, fresas o frutillas.

Se incorpora moviéndole poco a poco para que la fruta no se deshaga.

Carlota de grosella

Se compra un paquetito de los de Gath y Chaves y se puede preparar ya sea de grosella o frambuesa.

Se disuelve esta jalea en la cantidad de agua que sea necesaria para el molde, poniéndole para el gusto un poco de licor Kirsh.

Se arregla en un molde por capas poniendo tostadas de bizcochuelo por capa de jalea, hasta completar el molde, que se pone en hielo para poder formar cada capa.

Se sirve con crema batida.

Duraznos con hielo

Se eligen duraznos priscos y grandes; se parten por mitad y se rellenan con crema batida espesa con vainilla y un poquito de azúcar.

Se barnizan con crema de chocolate y se decoran con crema.

Se colocan sobre hielo picado.

La crema de chocolate es la siguiente: se deshacen al baño-maría dos o tres barras de chocolate poniéndole un poco de almíbar para aclararlo.

Peras en jalea

Se eligen peras chicas, todas del mismo tamaño y se cuecen poniéndoles en seguida azúcar hasta darles punto.

Al almíbar estando de punto se le añade jalea de

grosella; se sumergen las peras en el almíbar y en seguida se le espolvorea almendras tostadas.

Se coloca cada pera sobre una redondelita de bizcochuelo.

Macedonia con huevo mol

Media libra de azúcar con vainilla, se hace almíbar de punto subido; se enfría y poco a poco se le añade ocho yemas sin batir; se pone a fuego lento revolviéndole seguido, se le da punto que se vea el fondo y caiga espeso.

Estando frío se le pone pedazos de chirimoya, plátanos, naranjas, duraznos en pedacitos chicos y piña.

Se arregla en compotera o fuente, poniendo el huevo molido al centro y alrededor el betún preparado con tres claras, media libra de azúcar, una o dos hojas de colapiz.

Carlota San José

Se elige un molde liso de tres dedos de alto especial para postre.

Se arregla al fondo una capa de jalea, se pone en hielo, en seguida capa de frutas, piña, frutilla o duraznos, capa de jalea y se pone en hielo. Se prepara la crema siguiente y se completa el molde.

Media taza de leche se hierva y se espesa con dos o tres hojas de colapiz y un poco de jugo de los duraznos.

Se añade una taza de crema batida, y la fruta; duraznos picados muy finos o fresas.

Carlota rusa de damascos

Dos tazas y media de puré de damascos, se mezclan con azúcar al paladar tres o cuatro hojas de colapiz disueltas en un poco de agua hirviendo; o bien se puede en vez de ponerle azúcar endulzarla con almíbar y añadirle el colapiz.

Se vacía a un molde liso rodeado de tostadas de bizcochuelo, dejando dos dedos del molde para completarlo con crema batida con un poquito de azúcar y vainilla.

Se pone en hielo una o dos horas.

Carlota de frutillas o fresas

Se prepara como la Carlota de damascos, poniendo fresas o frutillas en vez de damascos.

Naranjas heladas

Se eligen naranjas iguales, se les forma tapita, se saca la comida y se raspan hasta dejarlas transparentes.

Se llenan con betún haciendo el almíbar en el mismo jugo de las naranjas con tres claras, media libra de azúcar, se le añade frutas picadas bañadas en algún licor.

Fresas con crema

Un litro de crema se bate hasta espesarla. Poco a poco se le añade tres onzas de almíbar unida con dos o tres hojas de colapiz, se incorpora y se arregla por

capas, poniendo capa de fresas y capa de crema hasta completar el molde.

El molde se rodea con tostadas y se pone en hielo.

A la crema es conveniente ponerle una clara batida.

Bizcochuelos con grosella

Tostadas de bizcochuelos se rocian con un poquito de almíbar con jerez.

Se arreglan en un molde redondo por capas, tostadas y capa de mermelada de grosella.

Se aplasta con un plato para unirlo bien.

Se retira del molde y se sirve con crema de huevo con jerez y crema batida en cortelera con un poco de licor.

Se coloca el molde con mermelada y crema batida.

Se pone en hielo para que amolde bien.

Piña con crema

Se corta la piña en tajadas delgadas, se le pone azúcar y se forma compota.

Se arregla en compotera, se le pone guindas confitadas y se sirve con crema batida.

Macedonia amoldada

Se pican duraznos, plátanos y damascos. Se mezclan con jalea de limón y se amolda.

Se saca del molde y se decora con crema y mermelada de frambuesa.

Macedonia con crema

Se corta en pedacitos plátanos, duraznos y uvas sin hollejo ni pepas y todas las frutas que se quiera agregar; se le pone azúcar flor y una capa de licor Kirsh.

Se pone en hielo y se sirve en copitas poniendo al fondo la fruta y encima crema Chantilly.

Carlota con café

Se hierva la leche con café tostado y se deja en infusión durante una hora.

Se calcula el molde de leche, se espesa con seis o siete yemas formando crema de regular espeso; se retira del fuego y se mezclan cuatro o cinco hojas de colapiz, se incorpora y se enfría.

Se vacía al molde y se pone en hielo.

Frutas con hielo

Se cortan en tajadas peras, duraznos, naranjas, plátanos, media piña y un racimo de uva blanca.

Se arreglan en una fuente de cristal por capas, poniendo entre cada una, azúcar flor revuelta con vainilla y una copa de licor Kirsh y otra de licor Marrasquino.

Se deja dos horas y se sirve sobre un trozo de hielo abriéndole un hoyo con fierro caliente; se cubre con crema Chantilly.

Soufflé helado

Se preparan helados de bocado, duros, y se ponen al centro de una compotera (especial para ponerla al horno). Se baten seis claras con un granito de sal hasta que se separen solas; tres yemas se baten con una cucharadita colmada de azúcar flor y vainilla. Estando como bizcochuelo se unen ligeramente a las claras que estarán muy firmes para que no bajen y se colocan sobre los helados espolvoreándoles ligeramente azúcar y se pone al horno muy caliente un segundo.

Carlota con almendras tostadas

Media libra de almendras se pelan y se unen a tres cucharadas de azúcar dorada, se dejan un momento en el fuego y estando bien doradas, se vacían al mármol untado con mantequilla; estando frío se muelen y se ciernen.

Se calcula un molde con leche, se hierve con azúcar al paladar, se retira del fuego y se mezcla la almendra cernida; se deja en infusión hasta que se enfría.

Se cuele la leche y se espesa con seis yemas batidas a fuego lento, se saca y se añaden tres o cuatro hojas de colapiz.

Carlota rusa con manzanas

Se arregla un molde liso con tostadas de bizcochuelo, rodeando el molde al fondo y todo en cortorno lo más unido que se pueda.

Se pelan manzanas, se cortan en tajadas finas, se

cuecen al vapor con un poco de limón y muy poca azúcar.

Se dejan cocer lentamente; estando cocidas, se arreglan por capas, poniendo capa de manzana, capa de mermalada y capa de tostadas hasta terminar, quedando la última capa de tostadas. Se pone en hielo.

Se sirve con huevo mol con crema, que se prepara como sigue:

Seis yemas muy batidas, se ponen a fuego lento con cuatro onzas de azúcar flor, espesando se deja enfriar y se le mezcla una taza de crema batida en cortelera con un poco de licor.

Jalea de limón

Se necesita:

Once vasos de líquido comprendiendo en los once, siete vasos de agua, uno de ácido de limón, tres de vino blanco, libra y media de azúcar, tres hojas de colapiz por vaso en el invierno, y cinco en el verano.

Si el colapiz es del fino, se calcula cinco en el invierno y ocho en el verano.

Se hierve el azúcar con los vasos de agua poniéndole clavos, vainilla, cáscara de limón y de naranja, pimienta dulce y nuez moscada.

Se retira del fuego y se mezcla el colapiz, tres o cuatro claras de huevos a medio batir, el jugo de limón y cáscaras de huevo para que corte.

Con la cuchara de alambre se bate la mezcla y se pone a todo fuego; empezando a subirse y levantando espuma, se retira y se deja sin movimiento para que corte. Se vacia en seguida a una bolsa de franela y se le pone el vino y un poco de jerez.

Para que la jalea quede cristalina es indispensable pasarlo por la bolsa y que corte bien el caldo.

Macedonia de frutas

Se parten los cascós de una naranja y se les quita el hollejito, plátanos, chirimoya, piña, lima; se les espolvorea un poco de azúcar y se deja un momento.

Si se quiere variar, se le puede poner a la fruta un poco de licor o vino blanco o ningún licor.

Se prepara betún con cinco claras una libra de azúcar hecha almíbar de punto de volar, una o dos hojas de colapiz disueltas en el almíbar.

Se incorporan las frutas con el betún y se pone en hielo.

Crema de Chirimoyas

Con tres claras y media libra de azúcar se forma betún y se bate hasta enfriarla.

Dos tazas de leche se hierven y se espesan con seis yemas bien batidas quedando la crema espesa, se incorpora con el betún añadiéndole una o dos tazas de crema batida y bastante chirimoya picada.

Se pone en hielo y se sirven con tostadas de bizcochuelo.

Crema con chirimoyas

Se parte la chirimoya en pedacitos y se mezcla con crema batida con un poco de azúcar. Se hierve una taza de leche con vainilla, se le espesa con cuatro o cinco yemas y se deja de regular espeso, añadiéndole tres o cuatro hojas de colapiz.

Estando frío se le añade la chirimoya y se vacía a un molde rodeado de tostadas y se pone en hielo.

Crema de plátanos

Una taza de leche se hierve con azúcar al paladar, vainilla, y se espesa con cinco yemas bien batidas, quedando la crema de regular espeso; se enfría y se le añade plátanos pasados. Con tres claras se forma betún y media libra de azúcar.

Se arregla en la compotera poniendo la crema, tostadas de bizcochuelo y se tapa con el betún o con crema batida.

Crema helada

Dos tazas de leche se hierven con vainilla y se espesa con seis yemas batidas, se le pone azúcar al paladar.

Se pone a helar, se le añade crema batida y frutas confitadas picadas.

Crema con fresas

Se baten dos o tres tazas de crema, se le pone azúcar al paladar, dos o tres hojas de colapiz disueltas en un poco de leche; se arregla en un molde por capas, fresas y crema; en seguida se pone en hielo.

Postre con frutas

Se baten seis claras como para merengues, se mezcla con media libra de azúcar hecha almíbar de regular espeso y cuatro hojas de colapiz.

Se vacía a un molde rodeado con tostadas de bizcochuelo poniendo capa de betún, capa de frutas,

sean duraznos, plátanos o fresas, hasta concluir el molde y se pone en hielo cuatro o cinco horas.

Se sirve con crema preparada con vainilla y yemas de huevos.

Crema helada

Se forma betún con tres claras, media libra de azúcar hecha almíbar de punto de volar y cinco hojas de colapiz.

Estando fría se le añade crema batida, plátanos y chirimoyas.

Flotante de plátanos

Se necesita un litro de leche, un paquete de harina de maíz (cuatro onzas), seis huevos, vainilla, plátanos y cuatro onzas de azúcar.

Se hierva la leche con el azúcar y la vainilla, estando hirviendo se le añade la harina, deshecha en un poco de leche fría, se deja hervir unos tres o cuatro minutos, sin dejar de revolver, se le unen las yemas batidas y se deja un momento más al fuego.

Con esta crema se llenan moldecitos chicos, hasta la mitad, en seguida se pone plátanos en rebanaditas y se concluyen de llenar con la crema.

Se pone en hielo hasta que se amolden. Se vacían y se decoran con plátanos y merengue rosado.

Postre sencillo

Se prepara huevo mol batiendo ocho yemas como para chimbos, poco a poco se le añade media libra de azúcar de punto subido, se pone a fuego lento quedando espeso.

Se arregla en la compotera pedazos de chirimoya, se cubre con el huevo mol y se decora con merengones de crema batida.

Postre sencillo

Se prepara el huevo mol anterior con ocho yemas y cuatro onzas de azúcar.

Se arregla en la compotera, crema con fresas o frutillas y se cubre con el huevo mol.

Postre sencillo

Se prepara el huevo mol, se mezcla estando frío con crema batida espesa, se arregla en la compotera con tostadas de bizcocho.

Bizcochos en cajitas

Dos onzas de azúcar, se hace almíbar de regular espeso con vainilla, cáscara de limón y cuatro yemas.

Se forma con esto una crema de regular espeso sin dejar de revolver; empezando a espesar se retira del fuego y se mezclan dos o tres hojas de colapiz, se bate mucho con el batidor disolviendo bien el colapiz y dejando la crema espumosa, se le añade en seguida medio litro de crema espesa.

Se llenan cajitas de papel y se ponen sobre hielo.

Masa tártara

Tres onzas de mantequilla, cuatro onzas de harina, una o dos cucharadas de agua para unir la masa.

La masa no se soba, se uslearea de regular grueso,

se dobla en dos como se prepara la masa de hoja y se deja reposar diez minutos, repitiendo esta operación tres veces.

Se uslereá en seguida la masa delgada y se figura con esta masa un molde de dos dedos de altura liso untado con mantequilla.

Se rellena crudo con alguna mermelada o crema y se pone al horno caliente tanto de arriba como de abajo.

Se sirve frío y se decora con tiras de la misma masa.

Tartaleta con manzana

Se cuecen manzanas y se pasan por cedazo, se mezcla con almíbar de punto subido y se le da punto a fuego lento; se le pone ácido de limón.

Se unta con mantequilla una pastelera de dos dedos de alto, se extiende la masa figurando el molde y se vacía la mermelada, se decora con tiras de la misma masa.

Tartaletas

Se necesitan moldes chicos y lisos en forma de botes o redondos, se untan con mantequilla y se extiende la masa figurando el molde, se ponen al horno, en seguida se rellenan como sigue:

Se dora el almíbar y se le da punto espeso, se vacía a los moldecitos poniendo en cada uno tajadas de plátanos, uva o lo que se quiera.

Tartaletas con crema

Se prepara la masa anterior para tartaletas y se rellenan con la crema siguiente:

Crema: Dos tazas de leche se hierven con azúcar al paladar, se espesa con onza y media de harina de arroz o de trigo, dos yemas, una clara, se deja espesa y para el gusto se le pone agua de azahar.

Se figuran con la masa moldecitos chicos, se vacía la crema y se ponen al horno caliente, la crema debe quedar cuajada, dura.

Tartaletas con fresas

Se prepara la masa anterior, se figuran los moldecitos y se rellenan crudos.

Se hace una almíbar de punto subido, se le añaden fresas o frutillas y se llenan los moldecitos. Se decoran con tiras de la misma masa y se ponen al horno.

Pastelitos de hoja

Se pesa tanto de harina como de mantequilla, se le añade una cucharadita de sal, una yema y un vaso de agua fría.

La mantequilla se coloca en la tabla, se aplasta con el uslero, poniendo encima un trapo fino, para que embeba toda el agua.

Se forma en seguida la masa poniendo la harina, la yema, el agua necesaria para unir la masa y un pedacito chico de la misma mantequilla.

Se conoce si la masa está de punto, sumergiendo el dedo y queda señalado.

Se le espolvorea harina para que la masa no se re-

coja y se deja media hora sin moverla o se prepara el día antes.

Se extiende en seguida la masa formando una redondela, se coloca la mantequilla al centro y se dobla quedando la mantequilla encerrada. El doblez se hace juntando los dos extremos del frente, se usle-rea y se doblan en la misma forma los extremos del costado.

Se cortan los pasteles cuadrados o redondos y para que queden brillantes se les pasa huevo.

Si se quieren hacer con dulce se les pasa con un pincel clara batida con azúcar.

Con esta masa se pueden hacer vol-au-vent, pastel de frutas o lo que se quiera.

Pastel relleno

Doscientos gramos de harina, cien gramos de mantequilla, un huevo, una cucharadita de polvos Royal, canela. Se bate todo junto y se forma la masa; se figura un molde untado con mantequilla y se pone al horno. Se rellena con alguna compota y se decora con tiras de la misma masa.

Kuchen especial

Una taza de harina (de las de té). Una taza de las de café de azúcar, y de mantequilla, un huevo entero batido, una cucharada de polvos Royal.

Se amasa y se extiende en un molde untado en mantequilla debiendo quedar delgada. Se llena el molde con fruta y se arregla por capa, de fruta y azúcar molida, se cubre con nata y se pone al horno durante veinte minutos, se mete un palito y sale seco.

Se puede hacer de damascos, duraznos y frutilla.

CONFITES Y DULCES FINOS

Confites de nuez

Una libra de azúcar, se hace almíbar de punto subido, poco antes de volar, se le añade una libra de nueces peladas y molidas, ocho yemas batidas como para chimbos.

Se pone a fuego lento sin dejar de revolver y estando de punto que apenas corra, se vacía al mármol y estando fría la pasta, se le espolvorea azúcar y se cortan cuadritos.

Confites de duraznos

Se eligen descaroizados buenos, se rallan y se pesan tanto de azúcar como descaroizados.

Se hace almíbar de punto subido, se mezclan los descaroizados y se ponen a fuego lento; empezando a verse el fondo se incorporan seis yemas muy batidas y se pone nuevamente al fuego revolviéndole seguido; se conoce el punto que corre apenas. Se vacía al mármol y se bate con la espátula. Se espolvorea con azúcar flor y se cortan cuadrados de un dedo de alto.

Chocolatines de almendras

Se prepara el almíbar de punto de volar como para los Chocolatines anteriores. Se le añade en el momento de vaciar el almíbar al mármol almendra tostada molida muy fina. Se forman las bolitas y se bañan con chocolate como los chocolatines indicados.

Gomas con limón o naranjas

Una libra de azúcar, se hace almíbar de volar, se le pone ácido de limón o de naranja o esencia de lo que se quiera, cinco hojas de colapiz que se disuelve en el almíbar.

Se extiende en un azafate de un dedo de alto, se cortan cuadritos y se revuelcan en azúcar flor cernida.

Chocolatines

Una libra de azúcar con un vaso de agua y un palo de vainilla, se hace almíbar de punto de volar, se le pone dos o tres gotas de ácido acético (que se usa para suavizar), se vacia al mármol y se bate con la espátula hasta dejar la pasta muy suave.

Se vacia al mármol el almíbar en el momento de volarle un hilito corto, si se vacia cuando el hilo vuela largo queda la pasta dura.

Se forman bolitas y se colocan en el mármol para que se oreen y en seguida se pasan por chocolate que se prepara como sigue:

Se parte en pedacitos media libra de chocolate y se pone al baño-maría con dos tabletas de mantequilla de cacao (especial para dulce que se vende donde Daube). Estando bien disuelto y unidas las dos cosas, se retira la cacerola del fuego; se sumergen las bolitas con un tenedor y se colocan sobre papel untado con mantequilla o se compra papel especial.

Masa para figurar moldes y rellenarlos como se quiere

Cuatro onzas de harina, igual peso de azúcar y de mantequilla, la cuarta parte de una cucharadita de polvos Royal, dos huevos y la cuarta parte de una cucharadita de leche.

Pastelitos para rellenarlos con fresas

Cinco cucharadas de harina, tres de azúcar, la cuarta parte de un pan de mantequilla, una cucharadita de polvos Royal. Se amasa y se forran moldecitos especiales untados con mantequilla y se ponen al horno.

Masa para pastel

Seis onzas de mantequilla, tres yemas, una cucharadita de polvos Royal, media libra de harina, cuatro onzas de azúcar y ralladura de limón. Se forma la masa del grueso del dedo, se corta con un plato y con el resto se forma un cordón que se pone todo al contorno. Se pone al horno y se rellena con alguna mermelada.

Pastel alemán

Doscientos gramos de azúcar, cinco huevos, cuatro panes remojados, dos libras de guindas deshuesadas. Se mezcla todo bien con las cinco claras muy batidas.

Se vacia a una pastelera untada con mantequilla, se pone al horno hora y media, no muy caliente.

Vitriolíquido

Masa: Un huevo, una cucharada de mantequilla, una de azúcar, una pizca de sal, una cucharada (de las de postre) de polvos Royal, media taza de leche y harina la necesaria para una masa blanda.

Se extiende y se amolda quedando de medio dedo de grueso y se llena el molde poniéndole encima azúcar y pedazos de mantequilla. Se rellena el molde con la masa cruda y se pone al horno muy caliente.

Relleno. Se deja avinagrar leche, estando bien vinagre, se estruja sacándole todo el suero; en seguida se pasa por cedazo quedando la cuajada como crema. Se le añade una cucharada de mantequilla, cuatro huevos bien batidos, taza y media de leche y la harina necesaria, dejando la salsa de regular espeso. Si la cuajada estuviese muy dura conviene dejar la salsa más clara, y en caso contrario se deja más espesa, un poquito de sal y azúcar al paladar.

Guajada con miel

Se avinagra leche, estando cortada se le exprime todo el suero y se pasa por el colador. Se sirve con miel de palma.

Nata con miel

Se calienta la leche al rescoldo y a medida que se le forma una telita delgada se le saca con un palito y se van poniendo en la compotera una sobre otra. Se sirve con miel.

Masitas rellenas con lúcuma

Se prepara la masa para tartaletas; se figuran los moldes chicos y lisos y se ponen al horno. Se rellenan después de cocidos con lúcuma pasada, se cubren con crema de huevo y se decoran con crema figurando enrejado.

Cuadrados con lúcuma

Un litro de leche, una libra de azúcar se forma manjar, estando de punto se mezclan doce yemas y lúcuma pasada, se le da punto que no corra y se vacia al mármol, se bate con la espátula. Se cortan los cuadrados de un dedo de alto.

Bolitas de almendra

Se prepara la pasta de almendra anterior y se mezcla con la pasta siguiente:

Cuatro onzas de azúcar, se hace almíbar y el punto que se necesita es el primer hilito corto que vuelve. Se vacia al mármol y se bate con espátula, se le pone al almíbar tres o cuatro gotas de ácido acético, se bate todo junto formando pasta muy suave.

Si el almíbar se deja volar el hilo, muy largo se endurece la pasta.

Se forman bolitas, se les pone al centro pasta de huevo y se revuelcan en chocolate molido.

Nueces rellenas con fondant

Se prepara el fondant con media libra de azúcar, un palito de vainilla, cuatro o cinco gotas de ácido

acético. Se hierve el almíbar, al primer hilito corto se vacia al mármol y se bate con la espátula formando pasta muy suave.

Se pelan nueces poniéndolas un momento al horno para que suelten el hollejo; se rellenan y se pasan por chocolate.

El chocolate se pone al baño-maría, dos o tres tabletas con una de manteca de cacao (especial) para dulce. Estando bien disuelto se pasan las nueces y se colocan sobre papel enmantequillado.

Nueces con chocolate

Una libra de azúcar se hace almíbar con vainilla, se le da el punto indicado anterior, se retira del fuego, se le añade media libra de nueces peladas, otro tanto de almendras y cuatro onzas de chocolate molido. Se bate todo junto con la espátula dejando la pasta muy suave. Se amoldan en moldecitos chicos especiales que figuren nuez; como se presentan las nueces en manjar.

Descarozados

Se forma betún con cinco claras, una libra de azúcar; poco a poco se mezclan las yemas y se sigue batiendo; estando frío se añade una libra de descarozados rallados.

Se pone a fuego lento, no corriendo la pasta se vacia al mármol y se cortan cuadrados chicos. Se le espolvorea azúcar flor.

Naranjitas de almendra

Se prepara la pasta de almendra indicada para figuras se le pone para darle color de naranja el zumo y la ralladura de naranja.

Se forman naranjitas poniendo a cada una un palito.

Confites de nuez

Doce yemas se baten como para chimbos, se le añade poco a poco una libra de azúcar hecha almíbar de punto subido y una libra de nueces peladas y molidas muy finas. Se le da punto lentamente y no corriendo la pasta, se retira del fuego, se le pone ralladura de limón y canela molida. Se extiende en el mármol, se cubre con almíbar batida y mostacillas de las finas.

Alfajorcitos de almendra

A la libra de almendra, una libra de azúcar hecha almíbar de punto de volar y se añade la almendra bien molida; se pone a fuego lento sin dejar de revolver; estando de punto que se desprenda la pasta fácilmente del fondo, se vacía de a poco al mármol poniéndole azúcar flor para que no se pegue. Se extiende con el uslero y se cortan los alfajorcitos delgados. Se rellenan con lo que se quiera, huevo mol, o lúcumas.

Calugas de damascos

Una libra de azúcar se hace almíbar de punto de volar, se le añade cuatro o cinco hojas de colapiz y bastante damasco pasado; se hierve todo junto un momento, se retira empezando a despegarse del fondo.

Se vacia al mármol más o menos de un dedo de grueso y estando frío se cortan.

Cuadrados de yemas

Dos litros de leche y dos libras de azúcar se hace manjar espeso, se retira del fuego y se mezcla una libra de almendras peladas y molidas muy finas; poco a poco se le añade veinticuatro yemas batidas como para chimbos; se pone a fuego lento revolviéndole seguido, se le da punto que se vea el fondo y no corra.

Se extiende sobre el mármol y se cubre con almíbar batida con vainilla como se prepara el almíbar para fondant: se le espolvorea mostacilla de la más fina y se cortan cuadritos de un dedo de alto.

Pasta de yemas para figuras

Una libra de azúcar se hace almíbar de punto de volar, poco a poco se mezclan doce yemas bien batidas y se les da punto a fuego lento, que se vea el fondo y no corra.

Estando de punto, se retira del fuego, se forma un pelotón, y se deja enfriar. Se amasa con la espátula quedando bien suave; se forman las figuras que se quieran.

Nueces de manjar con chocolate

Dos litros de leche, una libra de azúcar, una libra de nueces, cuatro onzas de chocolate molido.

Se prepara el manjar espeso, se añade la nuez y se pone nuevamente a fuego lento, se le da punto que se vea el fondo y no corra; se retira del fuego, se bate con la espátula y se le añade el chocolate.

Proyectiles

Una libra de harina, cuatro onzas de azúcar, cuatro de mantequilla, media taza de leche, una cucharadita de polvos Royal, dos yemas y una clara.

La masa no se soba, se le uslesea solamente delgada; se cortan tiras angostas y se envuelven en el cartucho (de lata) untados en mantequilla, debe sobresalir de la orilla para que salgan fácilmente y se ponen al horno.

Se rellenan con manjar o con huevos mol y se tapa con betún.

Nueces italianas

Doscientas nueces se pelan y se muelen, se mezclan dos tazas de leche, dos de azúcar, y taza y media de miel de abeja.

Se incorpora todo bien, se pone a fuego lento revolviéndole seguido, hasta que se despreque fácilmente de la paila, se vacia al mármol.

Se deja enfriar, se forman palitos o bolitas y se envuelven en papel plateado.

Cartuchos rellenos con crema

Se remoja la noche antes, media libra de almendras en agua fría, se pelan y se secan bien.

Se mezclan con media libra de azúcar y se muelen en la piedra, formando una pasta muy fina; se añaden cinco claras sin batir, y se incorporan bien con la pasta.

Se untan latas con mantequilla, se extiende esta pasta muy fina, se pone al horno y sobre caliente en la boca del horno, se forman los cartuchos.

Se necesita para hacer estos cartuchos, molde especial.

Se betunan con chocolate preparado al baño-maría, o bien como sigue:

Media libra de azúcar, se hace almíbar espesa, se mezcla chocolate deshecho al baño-maría y se le da punto de orear.

Se betunan los cartuchos con chocolate y se colocan parados para que se enfríen.

Se rellenan con crema Chantilly con vainilla.

Chancaquitas de nuez y almendra

Una libra de azúcar, se hierve con cáscara de limón y canela; se mezcla un platillo de nueces, machacadas y otro de almendras, dos yemas.

Se le da punto que se vea el fondo sin correr.

Si se quiere aumentar se le ponen más yemas.

Yemitas acarameladas

Dos terrones de azúcar por yema, se baten las yemas hasta dejarlas blancas.

Con el azúcar, se hace almíbar de punto de volar y se deja enfriar. Poco a poco se mezclan las yemas, se pone a fuego lento revolviéndole seguido; viéndose el fondo sin correr, se saca y se vacía en el mármol. Se bate sobre caliente con la espátula formando una pasta muy suave.

Se hacen bolitas en forma de yemas, se acaramelan como sigue:

Más o menos una libra de azúcar, se hace almíbar de punto de quebrar, se le pone para que no se azucare seis o siete gotas de ácido acético o bien puede ponerse vinagre.

Se calcula el punto en agua fría; si se quiebra es el punto necesario.

Se echan las yemas una por una y se colocan en el mármol untado con un poquito de aceite.

En el momento que se confita debe mantenerse el almíbar a un rescoldo muy suave para evitar que se enfríe.

A la pasta de las yemitas se le pone vainilla.

Camotillos

Se cuecen los camotes, se destilan y se pasan por cedazo; se pesa tanto de azúcar como de camote.

Se incorpora el camote con el azúcar flor, se bate hasta dejar la pasta cristalina, se pone a fuego lento y se le da punto, hasta que se formen al fondo de la pasta globitos y la pasta que se cristalice más.

Se forman los camotillos en tablas y se pone al horno calculando más calor de arriba que de abajo; el horno debe ser de los de barro.

Si les entra aire los camotillos se ponen negros.

Bizcochitos de almendras

Una libra de azúcar se hace almíbar de punto de volar con canela, ralladura de limón y clavos de olor. Estando de punto se mezclan cuatro onzas de almendras molidas, cuatro onzas de pan de huevo rallado. Se hierve a fuego lento y empezando a verse el fondo se retira y se mezclan cuatro yemas. Se pone nuevamente al fuego y se le da punto que no corra; se vacia al mármol y se cortan cuadraditos.

Orejones

Una libra de azúcar se hace almíbar de punto de volar, se mezcla poco a poco con una clara batida y libra y media de descarozados cortados delgados; se pone a fuego lento para que se sequen.

Almendras o nueces

Se remojan almendras o nueces en agua fría, se pelan y se ponen un momento al horno.

Se pesa tanto de azúcar como de almendras, se hace almíbar de punto subido, se mezcla con una clara batida, las almendras o las nueces, se incorporan revolviéndole seguido hasta enfriarlas.

Bolitas de almendras

Una libra de almendra se pela y se muele muy fina.

Doce onzas de azúcar, se hace almíbar de punto subido, se mezcla la almendra y se pone a fuego lento

revolviéndole seguido; viéndose el fondo y no corriendo, se saca y se bate hasta que se enfríe.

Se forman las bolitas y se revuelcan en chocolate molido.

Tejas

Una libra de almendras, diez claras y una libra de azúcar. Se pelan las almendras en agua fría el día antes; se secan con un paño y se dejan secas hasta el día siguiente que se muelen con cinco claras.

Las cinco claras restantes se mezclan sin batirlas, con el azúcar y las almendras molidas. Se untan latas con mantequilla, se les extiende pasta con la punta de un cuchillo quedando la capa pareja y delgada, se pone al horno caliente, se cortan cuadros, se sacan y se amoldan en la barra de bronce de la cocina quedando en forma de tejas.

El molde para los cuadros se manda hacer especial.

Cáscaras de naranjas

Las naranjas deben ser de cáscara gruesa, se cortan las cáscaras de dos dedos de ancho, se raspan con vidrio o con loza, teniéndolas un rato antes en agua fría para que se pongan tiernas y blanqueen.

Se tiene agua hirviendo, se echan las cáscaras, soltando de nuevo el hervor, se le pone un poquito de sal y se dejan hervir a fuego lento hasta dejarlas cocidas, más o menos cuatro o cinco horas.

Estando cocidas se les bota el agua y se les pone dos veces agua fría.

Se destilan y se pesan libra de azúcar y libra de cáscaras; se hace almíbar a medio espesar, se enfría y se echan las cáscaras, se les da un hervor fuerte y en seguida se dejan hervir lentamente, moviendo las cáscaras con la misma paila para unirles bien el almíbar; cuando se empiezan a poner brillantes, es el punto necesario.

Se retira del fuego y se inclina la paila y se bate el almíbar con tenedor, se pasan los cascotes uno a uno y se colocan en rejilla para que se oreen.

Cocada de naranja

Para una libra de naranja rallada y cocida, se necesita libra y media de azúcar.

Se pelan las naranjas y se rallan, se les saca las pepas, y se echan en una bolsa a cocer, estando cocidas, se destilan y se lavan cambiándoles varias veces agua.

Se hace almíbar de regular espeso, se mezcla la naranja y se hierva lentamente, se le da punto que no corra; se le pone jugo de naranja y un poquito de cré-mor.

Se forman bolitas o se extiende en el mármol y se corta en bizcochos cuadrados.

Cocada de coco y naranja

Se prepara la cocada de naranja indicada y se extiende en el mármol.

Sobre la cocada de naranja se extiende cocada de coco, hecha libra a libra.

Se cortan cuadritos chicos.

Biscochos bañados

Se baten seis claras como para merengues, se unen las seis yemas batidas con seis cucharadas de azúcar y se sigue batiendo un momento más.

Se mezclan tres cucharadas rayadas de harina y se colocan montoncitos redondos sobre papel, se ponen al horno y estando cocidos se regularizan todos los trozos con un molde.

Se juntan de a dos, relleniéndolos con mermelada de frambuesa o de membrillo.

Se prepara almíbar gruesa, se le pone zumo de frambuesa y se sigue hirviendo hasta darle punto de volar.

Se vacía en el mármol y se bate con la espátula quedando como crema.

Se pone la pasta al baño-maría, se pincha cada bocadillo y se sumergen completamente en el baño. Se colocan en parrilla de alambre y se pasan dos minutos al horno.

Piscoffees

Se hace almíbar de pelo corto con setenta pancitos de azúcar.

Se tiene remojando en café muy cargado y bien preparado, diez a doce hojas de colapiz o mejor una onza porque varía mucho el resultado, si el colapiz es más grueso o más delgado.

Estando de pelo, se saca del fuego se le echa el colapiz y se vuelve a poner que hierva un minuto y se deshaga bien.

Se saca del fuego y se le echa una cucharadita de coñac.

Se vacía a un azafate, se bate con cucharada de ma-

dera y estando espeso se vacia al mármol ligeramente espolvoreado con azúcar.

Estando firmes se cortan en cuadritos y se revuelcan en una mezcla de azúcar flor y harina de maíz. La harina los preserva sin endurecerse.

Bizcochos de huevo mol

Se baten como para bizcochuelo dieciocho yemas; poco a poco se le añade una libra de azúcar hecha almíbar de punto de volar con vainilla. Se pone a fuego lento sin dejar de revolver; el punto necesario es que se vea el fondo sin correrse y al tocarlo que no se pegue en los dedos.

Se vacia al mármol, se extiende poco a poco con el uslero y se cortan en forma de bizcochos o cuadrados, poniendo en cada una colación plateada.

Pasta con turrón

Se prepara la pasta anterior, se extiende delgada, se cortan cuadritos, se rellenan y se envuelven quedando el turrón encerrado.

Relleno: media libra de azúcar se hace almíbar de punto de volar, se añade un vaso de miel de abeja y dos claras batidas; se pone a fuego lento revolviéndole seguido hasta que apenas corra en la paila; se saca del fuego y se bate hasta enfriarlo.

Cocada de naranja con almíbar batida

Se prepara la cocada de naranja indicada, se forman bolitas y se barnizan con almíbar batida.

El almíbar se prepara con media libra de azúcar, punto de volar (el punto es volando) un hilito corto,

se le añade cinco o seis gotas de ácido acético, que es indispensable para suavizar la pasta; se bate en el mármol con espátula formando la pasta.

Se coloca esta pasta en alguna cacerolita al baño-maría, se pasan las bolitas una a una y se colocan en rejillas para que se oreen.

Cocada con huevo al horno

Una libra de azúcar a la libra de coco; se hace almíbar de punto de volar, se mezcla el coco, se le da punto y se deja enfriar.

Ocho yemas batidas como para bizcochuelo se mezclan con el coco, se deja tapado hasta el día siguiente.

Se untan latas con mantequilla, se forman bolitas con la cocada y se ponen el horno caliente.

Estando doradas se retiran y se envuelven en polvo de coco que es como sigue: se pone al horno, coco rallado se muele y se cierne.

Cocada con dulce de castañas

Se pesa tanto de coco como de azúcar, se hace almíbar de punto de volar; se mezcla el coco y se hierve uno o dos minutos.

Se extiende en el mármol, estando frío, se cortan redondas en forma de galletas, con una copa chica.

Se rellenan con dulce de castañas ya sea picado o hecho en puré.

Cocada con dulce de lúcumas

Se prepara como la cocada anterior, y se rellena con dulce de lúcuma, o con lúcuma al natural.

Cocada con huevo mol

Se prepara la cocada anterior, libra a libra, se cortan con una copa, todas iguales, en forma de galletas y se rellenan con lo siguiente:

Con los restos se mezclan nueve yemas batidas y media libra de azúcar hecha almíbar de punto subido. Se pone a fuego lento revolviéndoles seguido, corriendo apenas en la paila, se saca y se rellenan estando frío.

Cocada con chancaca

Una libra de chancaca de Paita, se mezcla con media libra de azúcar y se hace almíbar espesa. Se mezcla una libra de coco rallado se hierve y se le da punto que apenas corra.

Castañas confitadas

Se pelan las castañas y se echan en agua fría con un poco de harina y se ponen al fuego que suelten el hervor; se retiran y se pelan.

A una libra de azúcar dos litros de agua, se hierve dejando un almíbar muy clara, se enfría y se echan las castañas, se dejan a fuego muy lento que hiervan cinco horas hasta darles punto espeso.

Castañas confitadas

Se pelan las castañas en agua caliente con un poco de harina.

Se cuecen en seguida; estando blandas se echan al almíbar fría de regular espeso y se ponen a fuego

lento que dé punto el almíbar sin hervir fuerte con un palo de vainilla.

Cartuchos de masa

Una libra de harina, cuatro onzas de azúcar, una cucharadita de crémor, dos yemas, cuatro onzas de mantequilla derretida, media taza de leche con una cucharadita de bicarbonato. La masa no se soba, se uslereá en hojas muy finas y se cortan tiras de un centímetro de ancho. Se forman con estas tiras los cartuchos en moldes especiales de lata, se ponen al horno parados y en seguida de costado. Después de cocidos se rellenan y se tapan con betún y se ponen un momento al horno.

Caramelos de vainilla

Una libra de azúcar, una taza de agua, se hierve con un palo de vainilla, empezando a espesar se le pone la punta de un cuchillo de crémor, se deja hervir hasta que se dore y quiebre en el agua. Se vacía al mármol untado con un poco de aceite y se corta con molde.

Cocada con piña

Se prepara la cocada indicada, se cortan chicas y redondas o se les da la forma de peritas poniéndole al centro dulce de piña picada menuda.

Cajetillas con huevo mol

Se baten cuatro onzas de azúcar flor con cinco yemas, se baten como para chimbos. Se preparan

cajetillas de papel, se pone en cada una dos dedos del batido de yemas y se pone al horno muy suave para que forme costra; se tapa el huevo mol con betún y no se pone al horno, se cubre con almendra tostada o colación muy fina.

El betún se hace con tres claras, media libra de azúcar hecha almíbar de punto de volar con vainilla.

Merengues

Cinco claras bien batidas para nueve onzas de azúcar hecha almíbar de punto volar y se sigue batiendo al rescoldo hasta que se le quite lo espumoso. Se forman los merengues en latas sobre papel y se ponen al horno suave.

Pastillas de piña

Se pica un pedazo de piña en dulce, se forman las pastillas como las de fresas, reemplazando las fresas con zumo de piña. La piña picada se mezcla con el azúcar, se revuelve al rescoldo como las anteriores y se ponen a secar al horno.

Cocada

Libra y media de azúcar a una libra de coco; se hace un almíbar espesa de volar, se mezcla el coco y se hierve dos o tres minutos.

Se forma la cocada de la forma que se quiera y se deja al aire hasta el otro día.

Yemas acarameladas

Doce yemas batidas como para bizcochuelo, se mezclan poco a poco con una libra de azúcar hecha almíbar con vainilla, de punto de volar.

Se le da punto a fuego lento, viéndose el fondo de la paila sin correrse el batido, se vacía en el mármol y se bate con la espátula.

Se forman las bolitas y se confitan.

Yemas

Doce yemas se batan con seis onzas de azúcar flor hasta dejarlas blancas; se ponen a fuego lento revolviéndole seguido, viéndose el fondo sin correrse el batido, se vacía al mármol y se bate con la espátula.

Se forman las bolitas y se confitan.

Cocada de papayas

Se pelan las papayas del pezón para adelante, se sacan las pepas y se rallan.

Se pesa tanto de papaya como de azúcar, se hace almíbar de punto de volar. Se mezcla la papaya y se le da punto, que no corra; es conveniente ponerle un poco de limón.

Se forman las bolitas, se les espolvorea azúcar y se dejan orear.

Es más conveniente ponerle a la libra de papaya libra y media de azúcar.

Dátiles rellenos

Se limpian bien los dátiles y se les saca el cuesco.

RELLENO: cuatro onzas de almendras, se pelan y se mezclan con dos onzas de azúcar, se muelen formando pasta muy fina, se le pone para el gusto un poco de licor Kirsh.

La almendra después de pelada, se seca bien.

Los dátiles después de rellenos, se confitan.

Bizcocho de manjar blanco

Para litro y medio de leche, una libra de azúcar, se hierva hasta dejarlo muy espeso que apenas corra en la paila.

Fuera del fuego se mezclan cuatro claras, batidas como para merengues y las cuatro yemas batidas por separado.

Se pone nuevamente al fuego suave, que se vea el fondo y no corra.

Se vacía al mármol, estando frío, se cortan cuadrados chicos.

Se coloca en cada uno una colación plateada.

Si se quiere se le bate con la espátula

Cuadrados con piña

Dos libras y media de azúcar, se hace almíbar con una taza de piña picada y taza y media de agua de coco.

Se le da punto de volar, se le mezcla al sacarlo coco rallado.

Se extiende en el mármol, se le bate con la espátula y se cortan cuadritos.

Cuadrado manjar y lúcura

Para litro y medio de leche, una libra de azúcar, se hierva hasta dejar una manjar espeso; fuera del fuego se mezclan cuatro claras bien batidas, media libra de lúcuras pasadas, si son aromáticas.

Se vacía al mármol y se le bate con la espátula; se cortan cuadritos chicos.

Papitas de almendras

Media libra de almendras, se pelan y se muelen; dos libras de azúcar se hace almíbar de punto de volar. Se mezcla la almendra sin dejar de revolver. Se prueba en el mármol, si se seca, se vacía al mármol y se bate con la espátula. Se forman las papitas, se revuelcan en chocolate y con un palito se les forman ojos para que figuren papas.

Pastillas de goma

Se necesita un limón, una libra de azúcar, doce hojas de colapiz remojadas un rato antes y una taza de agua caliente.

Se disuelve el colapiz en media taza de agua hirviendo y el azúcar en otra media taza de agua; se hierva todo junto veinte minutos añadiendo el jugo de limón y la ralladura envuelta en un linón.

Se vacía en seguida a un molde que no tenga más de un dedo de alto; estando frío se corta en cuadritos chicos.

Melindres

Se remoja el día antes en agua fría, una libra de almendras, se secan con un paño y se dejan una o dos horas extendidas por si les queda humedad. Se pesa una libra de azúcar y otro tanto de almendras. Se mezclan bien y se muelen lo más fino posible; se añaden cuatro claras, bien batidas, ralladura de limón y un poquito de goma de membrillo disuelta en un poquito de agua; si resulta la masa clara se le pone un poquito más de azúcar.

Se extiende la pasta delgada, se corta en forma de corazones chicos o de la forma que se quiera.

Se ponen al horno en tabla húmeda con calor un poco más de abajo que de arriba, horno suave.

Cocada pinzada

Se prepara cocada, ya sea con huevo o cocada sola; se extiende en el mármol, estando fría se cortan redondas chicas.

Sobre cada una se coloca una cucharadita de huevo mol, se le espolvorea azúcar ceñida y en seguida se pinza como se pinzan los moñitos.

Huevos mol para pinzar

Media libra de azúcar se hace almíbar de punto subido, se pone a enfriar y se mezclan doce yemas sin batir, se les da punto que se vea el fondo y no corra.

Empolvadas

Veinticuatro huevos; se baten las claras como para merengues, se mezclan las yemas una a una y media libra de azúcar cernida, se sigue batiendo y se mezcla media libra de harina cernida.

Se forman las tortitas redondas, se les espolvorea un poco de azúcar y se ponen al horno suave, con calor abajo.

Esta misma receta se puede hacer en forma de tostadas largas o redondas chicas para pinzarlas con huevo mol.

Moñitos pinzados

Se forman las tortitas redondas chicas, se ponen al horno suave espolvoreándoles azúcar flor.

A cada tortita, se le pone más o menos dos centímetros de huevo mol para que queden altas, se le espolvorea azúcar flor y se pinzan.

El huevo mol para los moñitos es el siguiente

Una libra de azúcar para veinticuatro yemas; se hace almíbar muy de pelo, se deja enfriar; se le añaden las yemas y se pone nuevamente al fuego hasta que se vea el fondo y no corra, se le pone un poco de almendra molida más o menos dos onzas.

Las yemas no se baten.

Empolvadas

Seis huevos: se baten las yemas con cuatro onzas de azúcar como para bizcochuelo, poco a poco se le añade

cuatro onzas de harina y las seis claras batidas como para merengues.

La harina se pone un momento al horno para quitarle la humedad y se une al batido.

Se incorpora sin batirlo, moviéndole de arriba para abajo.

Se forman las tortitas sobre papel, en latas, y se espolvorean con azúcar flor cernida.

Se rellenan con manjar blanco o con lo siguiente:

Dos tazas de leche y una de azúcar, se hierva hasta espesarla, se mezclan tres yemas batidas y dos onzas de almendras molidas muy finas, se le da punto y se enfría.

Se rellenan y se espolvorean con bastante azúcar flor.

Empolvadas

Siete yemas se baten con cuatro onzas de azúcar flor, poco a poco se mezclan las claras batidas por separado y se siguen batiendo hasta que se ponga el batido brillante.

Poco a poco moviendo el batido sin batirlo, se le añade cuatro onzas de harina y se forman las tortitas, espolvoreándoles azúcar flor y se ponen al horno suave para que formen costra.

Tortitas oreadas

Tres onzas de azúcar, tres de harina y cuatro huevos.

Se baten las claras que se separan solas, se unen las yemas una a una, y el azúcar, se sigue batiendo hasta dejarlo brillante.

En el momento de formar las tostadas se añade la

harina cernida, se mueve el batido poco a poco y se forman las tostadas en lata sobre papel.

Se rellenan con huevo mol; en seguida se sumergen en el almíbar con almendra machacada y se le espolvorea azúcar cernida.

Tostadas oreadas

Doce huevos, se baten las claras como para merengues, se mezclan las yemas, una a una, cuatro onzas de azúcar cernida y se sigue batiendo, y en el momento de formar las tostadas se añade cuatro onzas de harina.

Se forman las tostadas en papel sobre latas, se espolvorean con azúcar y se ponen al horno suave.

Se rellenan con pasta de almendra y en seguida seorean con almíbar con almendra.

El almíbar para orear debe caer almíbar de hebras largas y mezclarse un poco de almendras machacadas.

Se pasan las tostadas de a una, se les espolvorea azúcar cernida y se dejan secar.

Tortitas pinzadas]

Ocho huevos, ocho cucharadas de azúcar flor, ocho cucharadas de chuño.

Se baten las claras que se separan solas, poco a poco se les añade el azúcar cernida, se sigue batiendo y se mezclan las yemas una a una y el chuño.

Se vacia este batido a un molde untado con mantequilla, se cuece en horno suave y después de frío se cortan las tortitas con un molde redondo, se rellenan con pasta de almendra y se cubren con la misma pasta, se espolvorean con azúcar flor y se pinzan.

Pasta de almendra

Media libra de azúcar se hace almíbar con vainilla de punto subido; se le pone media libra de almendra bien molida y se pone nuevamente al fuego revolviéndole seguido; estando de punto se retira del fuego, se enfría y en seguida se pinza.

Macarrones

Una libra de almendras, se remojan el día antes en agua fría y se pelan; se secan bien con un paño, y se mezclan con una libra de azúcar flor.

Se muelen y se les añade ralladura de limón, cinco claras sin batir y se forman merengues en latas untadas con un poco de mantequilla.

Horno suave.

Bizcochos con manjar y huevos

Para un litro de leche, una libra de azúcar, vainilla, cinco yemas y las cinco claras batidas por separado.

Se hierva la leche con el azúcar, se espesa y viéndose el fondo se retira del fuego y se mezclan cinco yemas batidas; se pone nuevamente a fuego lento revolviéndole seguido para evitar que se corte el huevo; se retira del fuego y poco a poco se incorporan las claras batidas y se sigue revolviendo a fuego lento, se le da punto que no corra.

Se retira del fuego y se bate hasta enfriarlo, se vacía a un molde de uno o dos dedos o se extiende en el mármol, se cortan cuadrados o bizcochos.

Guindas bañadas en chocolate o en almíbar batida

Guindas en almíbar, se pasan por cognac o bien se pueden usar las guindas en aguardiente.

Se pasan como las bolitas anteriores por chocolate o por almíbar batida al baño-maría después de batida.

Castañas bañadas con chocolate

Se preparan las castañas para confitar o se pasan por chocolate como se pasan los chocolates y las guindas.

Se colocan en seguida en rejilla de alambre o sobre papel enmantequillado.

Manjar blanco amoldado

Un litro de leche, dos libras de azúcar, un palo de vainilla, cinco huevos, las yemas después de batidas se unen al manjar blanco, estando espeso. Las claras se baten como para merengues y se unen al manjar momentos antes de retirarlo del fuego.

Se bate mucho fuera del fuego y se vacía a un molde. Se sirve frío.

Chancaquita con chancaca

Doce vasos de leche, seis vasos de azúcar, medio pan de chancaca de Paíta, se forma el manjar espeso; estando de punto se saca del fuego y se mezclan tres yemas batidas.

Se pone de nuevo al fuego, viéndose el fondo sin correr, se saca y se forman las chancaquitas en el mármol untado con mantequilla.

Chancaquitas

Cuatro tazas de leche, una taza de azúcar, tres tazas de chancaca ordinaria, cuatro onzas de mantequilla, nuez machacada pelada, más o menos una onza.

Se le da punto que no corra y se forman las chancaquitas en el mármol, quedando de dos dedos de alto.

Bizcochos rellenos

Se necesitan: dos onzas de almendra machacada, dos onzas de mantequilla, cuatro onzas de azúcar, cinco onzas de harina y tres yemas.

Se bate la mantequilla con el azúcar, se le pone vainilla molida, las almendras, media tacita de leche, la harina mezclada con una cucharada de polvos Royal y por último las claras batidas por separado.

Se vacía a un molde de dos centímetros de alto untado con mantequilla y se pone al horno.

Estando cocido se enfría y se corta en forma de bizcocho y se rellenan con mermelada de damasco o con crema muselina que es la siguiente:

Cinco onzas de azúcar, se hace almíbar de punto de volar, se vacía poco a poco sobre cinco yemas sin batir, se baten en seguida con cuchara de alambre hasta que se esponjen mucho; se le añade poco a poco sin dejar de batir, media libra de mantequilla derretida.

Cajetillas de yemas

Para una libra de azúcar, dieciocho yemas y una clara; la clara se bate por separado como para merengues, se une con las yemas y se bate todo junto hasta

que se pongan blancas (el punto más conveniente es que el batido se sostenga figurando merengues).

Se vacía en cajetillas hechas de papel, quedando el batido un dedo más bajo; se ponen al horno tibio con el mismo calor de arriba, y de abajo, calor suave.

Estando secas, se retiran del horno y se les saca el papel.

Cajetillas de claras

Cinco claras, se baten como para merengues, poco a poco se le añade nueve onzas de azúcar hecha almíbar de punto de volar. Se sigue batiendo al rescoldo (al vaho de alguna olla) para que pierda lo espumoso. Se retira del calor y se sigue batiendo hasta que se enfríe. Al almíbar se le pone un palito de canela, cáscara de limón.

Se llenan las cajetillas hechas de papel, se les espolvorea almendra y se pone al horno suave para formarles costra.

Cajetillas

Una libra de azúcar hecha almíbar de punto de volar se mezcla poco a poco con cinco claras muy batidas; se le pone al almíbar canela, cáscara de limón.

Al betún se le añade después de frío nueces machacadas. Se llenan las cajas y se ponen al horno suave.

Pasta de malva

Se muelen quinientos gramos de goma arábica y en seguida se cierne.

Se disuelve al baño-maría en una infusión de raíces

de malva preparadas de antemano con raíces cortadas en trocitos.

Se le añaden quinientos gramos de azúcar, se hace hervir hasta que tenga la consistencia de miel espesa.

Se baten seis claras con sesenta gramos de agua de azahar como para merengues; poco a poco se mezclan con la goma al baño-maría batiéndole seguido.

Estando todo unido, se sigue batiendo hasta que esté bien espeso.

Se vacia en el mármol ligeramente aceitado, estando frío se corta y se pone a secar sobre papel al horno que no tenga más calor de sesenta grados.

Se guardan, estando fríos, en frascos de cristal.

Ciruelas rellenas

Se prepara la pasta de fondant, se rellenan ciruelas o bien nueces, higos, dátiles, lo que se quiera.

Tostadas especiales rellenas

Se preparan las tostadas o bien se compran las que se venden en papel.

Se prepara almíbar en agua de té cargado, estando de punto se le añade alguna mermelada y un poco de cognac.

Se rellenan las tostadas juntando de a dos y seorean.

El almíbar para orear debe caer de hebra larga sin volar.

Caramelos de vainilla

Una libra de azúcar, se hierve con un vaso de infusión de vainilla. La infusión de vainilla se prepara hirviendo el agua necesaria con un palo de vainilla.

Se le da punto de quebrar echando unas gotitas en agua fría, se dora un poco y se vacia en el mármol untado con aceite.

Al almíbar se le pone ácido acético para evitar que se azucare.

Caramelos con almendras

Una libra de azúcar, un vaso de agua, cinco o seis gotas de ácido acético, o bien vinagre.

Se hierve hasta darle punto de quebrar y en el momento de vaciar el almíbar al mármol se le pone almendras o nueces machacadas.

Chocolate a la crema

Se prepara almíbar con tres cucharadas de azúcar, vainilla, se le da punto de volar (como para fondants), se le mezclan dos cucharadas de nata espesa, sin nada de leche y se bate con la espátula quedando bien suave.

Se forman bolitas del tamaño de una avellana y se dejan orear; en seguida se bañan en chocolate como para hacer los chocolatines.

Estas bolas se pueden hacer a la crema de café, al caramelo, o al Kirsh.

Fondants

Una libra de azúcar o menos, un vaso de agua, vainilla, se hierve y empieza a espesar se le ponen cuatro o cinco gotas de ácido acético.

Empezando a volar un hilito corto, se vacia poco a poco sobre el mármol batiéndole seguido con la espátula, se le bate hasta dejar la pasta muy suave.

Si se pasa de punto es conveniente poner la pasta

al baño-maría o al vaho de una tetera, poniéndole un poquito de agua o un poco de almíbar clara.

Se necesita estar pendiente del almíbar, empezando a espesar, porque se pasa de punto muy fácilmente y queda la pasta un poco áspera.

El ácido acético lo suaviza mucho, es indispensable.

Si se les pone esencia, se le echa a la pasta después de batida; el chocolate o el café se mezcla en el almíbar.

Nueces rellenas

Se prepara el almíbar como para hacer la pasta para los fondant; se retira del fuego y se mezclan dos yemas batidas, se pone de nuevo un momento al fuego, se vacia al mármol y se bate con la espátula quedando la pasta como crema.

Se rellenan las nueces, juntando dos pedazos, en seguida se confitan y se colocan en el mármol untado con aceite.

Almíbar para confitar

Más o menos una libra de azúcar, se hace almíbar poniéndole algunas gotas de ácido acético o bien una cucharadita de vinagre.

Se conoce el punto echando en agua fría algunas gotas, si quebra, es el punto necesario.

Se mantiene a un rescoldo muy suave en el momento de confitar.

Cuadritos descaroizados

Una libra de azúcar, se hace almíbar de punto de volar, se añade ralladura de naranja y una clara batida.

Poco a poco se mezcla una libra de descarozados rallados, se vacia al mármol y se bate con la espátula.

Si resulta la pasta dura, se le pone poco a poco un poco de almíbar y se sigue batiendo con la espátula.

Se cortan en bizcochitos, se les espolvorea azúcar flor cernida.

Bizcochos rellenos con crema moka

Seis yemas, se baten con siete cucharadas de las grandes, de azúcar molida y cernida; las claras se baten por separado como para merengues; se unen las yemas y dos cucharadas y media de harina cernida.

Se vacia el batido al molde liso, de tres o cuatro dedos de alto, untado con mantequilla, se pone al horno suave, se cortan en forma de bizcochos y estando fríos, se rellenan con crema moka o lo que se quiera.

Tortitas rellenas

Catorce yemas se baten con media libra de azúcar cernida, como para bizcochuelo, las claras se batén por separado y se unen con las yemas, se añade media libra de harina cernida revuelta con un poco de chuño y una cucharadita de polvos Royal; la harina y los polvos se mezclan en el momento de formar las tortitas.

Se forman las tortitas en lata y se les espolvorea azúcar para que formen costra.

Horno suave.

Galugas de café

Una cucharada de mantequilla, cuatro cucharadas de azúcar, media taza de esencia de café, dos tazas de leche.

Caramelos de café con leche

Media libra de azúcar, se pone en una cacerola con cuatro onzas de mantequilla, una vez derretida, se saca del fuego y se le pone una tacita de esencia de café y media tacita de leche.

Se pone al fuego y se le da punto; se conoce el punto, echando una gotas al agua fría no pegándose en los dedos.

Galugas

Igual peso de azúcar, chocolate, miel de abeja y mantequilla.

Se pone a fuego lento revolviéndole seguido, viéndose el fondo y corriendo apenas se vacía al mármol untado ligeramente con mantequilla.

Se cortan cuadritos chicos.

Caramelos de café y leche

Un litro de leche, media libra de azúcar, se hierve hasta espesarlo.

Se le mezcla en seguida una taza de café tinto, dos cucharadas de miel de abeja y una de mantequilla.

Se extiende en el mármol y se cortan ligeramente con el molde.

Calugas

Cuatro onzas de mantequilla, se dora con cuatro onzas de azúcar, se le añade esencia de café y medio litro de leche.

Calugas

Se rallan tres tabletas de chocolate y se ponen al fuego con doce cucharadas de azúcar flor, una de mantequilla, doce cucharadas de crema, una de miel de abeja y vainilla.

Se hierve a fuego lento y se le da punto, no conviene revolverlo.

Se vacia al mármol untado con mantequilla y se cortan cuadritos.

Gomas

Una libra de azúcar, se hace almíbar de punto de volar, se le pone en seguida siete hojas de colapiz, una cucharada de goma arábica disuelta en tres cucharadas de agua fría, se junta todo y se hierve un momento.

Se bate bien una clara y se incorpora el almíbar poco a poco, se bate hasta que se enfríe y se vacia al mármol, se corta por molde y se le da el color que se quiera.

Calugas

Un litro de leche, cuatro onzas de chocolate, media libra de azúcar, una cucharada grande de miel de abeja, tres cucharadas de mantequilla.

Se incorpora todo, se pone al fuego y se le da punto. Se conoce el punto echando al mármol y no pegando al tocarlo.

Se vacia en el mármol untado en mantequilla estando frío, se corta en cuadritos.

Caramelos de café con leche

Doce onzas de azúcar, una taza chica de esencia de café, una cucharada grande de mantequilla derretida, se une todo y se hierve, añadiendo algunas gotas de ácido acético.

Chancaquitas

Seis tazas de leche, tres tazas de azúcar, se hierve hasta que espese, se le pone en seguida una taza de nueces y otra de almendras peladas y chancadas.

Se hierve un momento, se mezclan dos yemas batidas, se le da punto que no corra.

Se forman las chancaquitas en el mármol untado con mantequilla.

Chancaquitas con nueces

Una libra de azúcar, se hace almíbar de punto de volar, se le mezcla un plato de nuez tierna molida, se le da punto que no corra, se forman las chancaquitas en mármol untado con mantequilla.

Galugas

Se deshacen dos libras de azúcar en una cucharada grande colmada de mantequilla, se pone al fuego hasta que tome color dorado; se le añade cuatro tazas de

leche y media libra de chocolate, disuelto en la misma leche.

Se hierve hasta darles punto, que echando unas gotas en agua fría no pegue en los dedos.

Se extiende en el mármol y se cortan cuadritos.

Gomas

Dos libras de azúcar, se hace almíbar y empezando a formar globitos, se retira del fuego y se une con veintiséis hojas de colapiz remojadas en agua fría. Se le pone ralladura de naranja colada y el jugo de un limón.

Se vacia a un molde de dos dedos de alto; estando cuajada se saca del molde y se cortan cuadrados, y se les espolvorea azúcar granulada.

Galletas descaroizados

Se eligen descaroizados, sanos y carnudos, se rallan y se muelen.

Para dos libras de descaroizados, cuatro libras de azúcar, hecha almíbar de regular espeso, se mezcla el descaroizado, se incorpora bien y se pone a fuego lento revolviéndole seguido, viéndose el fondo sin correrse, se retira del fuego y se mezclan dos claras bien batidas, se sigue batiendo hasta dejarlo bien blanco.

Se pone de nuevo al fuego y desprendiéndose fácilmente del fondo sin correr, se vacia al mármol y se extiende parejo; estando oreado se cortan bizcochos cuadrados.

Merengues ligosos

Diez claras, una libra de azúcar flor, se baten al rescoldo o al baño-maría; se conoce el punto, formando merengues con el bătido sin que se corran.

Se les pone ralladura de limón y se forman los merengues en latas sobre papel, horno muy suave, casi frío con rescoldo abajo.

Merengues con crema

Se baten doce claras que se separan solas, poco a poco se le añade una libra de azúcar reservando un poco para espolvorear el merengue, y se sigue batiendo un momento más con el azúcar.

Se forman los merengues en tabla o lata sobre papel, se le espolvorea azúcar y se pone al horno muy suave con rescoldo abajo.

Estando fríos se rellenan como sigue:

La crema debe ser muy fresca, se bate hasta espesarla, se le pone vainilla molida.

La vainilla, se muele secándola un momento al horno.

Merengues con chocolate

Una libra de azúcar, se hace almíbar de punto de volar, poco a poco se incorpora con cinco claras muy batidas y se sigue batiendo el betún hasta enfriarlo.

Se forman los merengues en tabla sobre papel y se ponen al horno suave, estando un poco dorados, se retiran, se juntan de a dos rellenándolos con crema de

chocolate. El chocolate para la crema debe ser fino, se pone al baño-maría con una cucharadita de mantequilla.

Merengues Chantilly

Se baten cinco claras de huevo, muy firmes, se conoce cuando esté de punto el batido, que se separan solas.

Se les deja caer en lluvia trescientos gramos de azúcar flor y se unen ligeramente

Se colocan los merengues en latas enmantequilladas que todos sean redondos, que no queden muy juntos y se les espolvorea bastante azúcar flor encima.

Se ponen en un horno muy suave, se conoce cuando están listos que se despegan fácilmente de la lata.

Se les hunde un poco en el centro, se rellenan con crema Chantilly y se juntan dos.

Tostadas Cora de las monjas Carmelitas

Ocho huevos, ocho onzas de azúcar, ocho onzas de harina; se baten las claras como para merengues, se unen las yemas una a una sin dejar de batir, el azúcar y la harina cernida.

Se coloca el batido al rescoldo para que no se baje y se forman las tostadas largas en papel o en latas y se rellenan con el siguiente huevo mol:

HUEVO MOL: Doce yemas, doce onzas de azúcar hecha almíbar de punto subido, se mezclan las yemas y se les da punto. Poco antes de retirarlo del fuego se le añade una onza de almendra molida muy fina, y se pone a enfriar.

ALMENDRADO PARA CUBRIR LAS TOSTADAS: Una libra de almendra, libra cuatro onzas de azúcar flor, se incorpora bien y se le da punto a fuego lento. El

punto conveniente es que se vea el fondo de la paila hirviendo, y se desprende la pasta; se mezclan seis claras batidas y se retira del fuego.

Se extiende en las tostadas un poco de huevo mol y se tapa con almendrado, se le espolvorea azúcar flor y se pinzan.

Se ponen un momento al horno caliente, de arriba.

Merengue con crema

Nueve onzas de azúcar, se hace almíbar de punto de volar; poco a poco se mezcla con cinco claras muy batidas y se sigue batiendo al rescoldo hasta quitarle lo espumoso. Se forman los merengues largos, se rellenan con huevo mol o mermelada.

El huevo mol se prepara como sigue:

Tres yemas y una clara se baten mucho, poco a poco se le añade cuatro onzas de azúcar hecha almíbar de punto de volar y una onza de almendra molida. Se le da punto a fuego lento.

Cuadrados

Se pesa tanto de azúcar como de almendras, se hace almíbar de punto de volar, se mezcla la almendra y se pone a fuego lento dándole punto. Se retira del fuego y se añaden dos yemas batidas, se pone nuevamente al fuego un momento.

Se extiende en el mármol y se cortan cuadros chicos.

Alfajores de almendras

Se pesa tanto de azúcar como de almendras, se muele en la piedra formando una pasta muy fina y el

azúcar se le pone poco a poco para que corra más fácilmente en la piedra.

Se extiende con el uslero, se cortan los alfajores delgados y del tamaño que se quiera.

Se ponen al horno y después de fríos se rellenan con huevos mol y se les espolvorea azúcar cernida.

Gajetillas de yemas con almendras

Doce yemas se baten como para bizcochuelo con una libra de azúcar flor; se mezcla en seguida media libra de almendra tostada.

Se vacia el batido en cajitas hechas de papel y se ponen al horno suave.

Merengues ligosos

Nueve claras, se baten mucho, el punto necesario es que las claras se separen solas; poco a poco, se le añade una libra de azúcar hecha almíbar de punto de volar, se pone varias veces al rescoldo sin dejar de batir hasta que se enfríe.

Se forman los merengues redondos y se ponen al horno al principio caliente y en seguida tibio y se dejan cuatro horas que el horno se enfríe poco a poco.

Bizcochuelo betunado

Cuatro huevos, media libra de azúcar cernida, cuatro onzas de chuño.

Se baten las claras como para merengues, se añaden las yemas, una a una, en seguida el azúcar hecha almíbar, de punto de volar y por último el chuño en el momento de vaciarlo al molde. Se pone al horno suave.

Con seis claras y una libra de azúcar se hace betún.

El bizcochuelo se parte en tajadas de un dedo de grueso, se rocian con almíbar o huevo mol clarito por un lado.

Se betunan y se ponen al horno en tablas, primero por un lado y después por el otro.

Merengues con café

Seis claras se baten mucho, que se separen solas, poco a poco se le añade media libra de azúcar cernida y se sigue batiendo. Se forman los merengues chicos, se les espolvorea azúcar flor y se ponen al horno muy suave para que formen costra.

Se rellenan como sigue:

Una taza de café cargado con siete cucharadas de azúcar, se hace almíbar de punto subido, se le pone nata gruesa o crema, ambas cosas batidas.

Merengues con crema de lúcuma

Se prepara el merengue como el anterior, se cambia el café por crema de lúcuma que es la siguiente:

Se bate crema dejándola espesa, se le pone un poquito de azúcar y lúcuma pasada.

Hojarascas

Se baten las yemas necesarias, se les pone harina formando masa suelta.

Para diez yemas se calcula media cucharadita chica de mantequilla sin sal, batida en la misma tabla y se une a las yemas; se soba la masa un rato.

Se extiende delgada, se cortan las hojarascas del

tamaño que se quiera, se ponen al horno regular, con igual calor de arriba y de abajo.

Capachitos

Se prepara la masa anterior, se cortan redondas más chicas que las hojarascas, se juntan las cuatro puntas, humedeciéndolas para que junten y se ponen al horno.

Se rellenan con lo que se quiera, sea mermelada, manjar o crema de nuez, se tapa con un merenguito y se pone al horno.

Crema de nuez: media libra de azúcar se hace almíbar espesa; se le pone cuatro onzas de nuez molida y una yema de huevo.

Lanchitas

Se prepara la misma masa anterior, se extiende delgada y se cortan en forma de lanchitas que se rellenan con alguna mermelada como los capachitos y se tapan con betún.

Hojarascas

Seis yemas se baten, se les pone jugo de naranja, vino blanco, y la harina necesaria para una masa blanda; se uslereas delgada y se cortan las hojarascas.

Se ponen al horno regular y no se dejan dorar. Con las seis claras se forma betún; se les pone por un lado y se ponen al horno en tabla sobre papel; se betuna el otro lado poniéndole algún relleno, como ser, manjar o alguna mermelada.

Hojarascas

Cinco yemas se baten como para bizcochuelo, poco a poco se le añade harina formando una masa suelta.

Se soba mucho, se extiende delgada y se cortan las hojarascas con un vaso o del tamaño que se quiera, se ponen al horno y en seguida se betunan.

Relleno: de miel para las hojarascas.

Se hierve una libra de chancaca, se le pone canela, corteza de naranja, clavo de olor molido; empezando a espesar se le pone polvo de galleta molida, nueces peladas y molidas; se ^{hi}hierve lentamente que se vea el fondo corriendo apenas.

Se cortan las hojarascas **chicas**, se rellenan juntando tres hojarascas.

Este relleno se azucara fácilmente, no revolverlo estando espeso.

Alfajor alto

Se baten doce yemas, se les pone en seguida harina formando masa blanda, se soba mucho, se le añade tres onzas de grasa quemada, tibia.

Se forman cuatro hojarascas largas y grandes, se uslerean delgadas, se pican y se ponen al horno.

Se rellenan con el relleno anterior de miel las cuatro, una sobre otra; se cargan poniéndoles algo pesado; al día siguiente se cortan en forma de bizcochos o cuadrados.

Alfajores de huevo, masa especial

Media onza de levadura, se deshace con doce yemas sin batir, se le pone la harina necesaria para dejar

una masa suelta, y una onza de grasa quemada, tibia.

Se soba mucho y se deja la masa bien tapada para que liude.

Conviene prepararla la noche antes y al día siguiente temprano cortar los alfajores, no conviene que se pase de liuda, quedan los alfajores agrios.

La levadura se prepara en la casa, no conviene otra levadura.

Alfajores de grasa

Cuatro onzas de grasa para la libra de harina, salmuera en agua hirviendo con un poquito de sal, la grasa se le pone muy caliente. Se cortan del tamaño que se quiera, se rellenan y se betunan.

Betún

Seis claras bien batidas, una libra de azúcar hecha almíbar de punto de volar; el almíbar se mezcla con las claras poco a poco y se sigue batiendo hasta enfriarlo. Se le pone si se quiere unas gotitas de limón.

El horno para betunar se necesita regular.

Alfajores de grasa

Libra y media de harina, se mezcla con media libra de grasa quemada muy caliente, una cucharada de vinagre y salmuera hirviendo.

Se une la masa y se uslere a muy delgada, se mantiene caliente y se cortan las galletas, se ponen al horno al día siguiente.

Relleno: tres litros de leche, una libra de azúcar,

queriendo espesar, se le pone poco a poco una cucharada de harina de arroz cernida, deshecha en un poco de leche fría.

Alfajores rellenos con moka

Seis yemas batidas, se le añade poco a poco harina dejando una masa suelta. Se extiende delgada y se cortan los alfajores chicos. Se ponen al horno caliente.

Se rellenan con crema moka con almendra o la crema moka siguiente:

Media libra de azúcar flor se bate con media libra de mantequilla hasta dejarla como espuma, poco a poco se mezclan ocho yemas, y media taza de esencia de café. Se sigue batiendo incorporando todo bien.

Pajuelas

Se prepara masa de hoja, se cortan tiras de medio centímetro de grueso y de ancho y cinco centímetros de largo. Se betuna la parte de encima con clara batida con azúcar y se pone en latas al horno. Esto se sirve con helados.

Mazapanes

Media libra de almendras, se remojan el día antes, se pelan en seguida se secan con un paño y se muelen muy finas; poco a poco se le añade ocho yemas batidas. Se forma la masa de a poco; echando por cucharadas de la pasta en la tabla, espolvoreándole harina para que no se pegue.

No conviene preparar la masa toda a la vez, se endurece. Se extiende cada pedazo delgado, se cortan los

mazapanes de distintas figuras, se les pone un cordón de la misma masa figurando bordo, se ponen al horno.

Se betunan con pincel para que les quede una capa muy delgada de betún y se pone de nuevo al horno.

Se rellenan como sigue:

Tres libras de azúcar a la libra de almendra, la almendra se muele muy fina y se mezcla con el almíbar de punto de volar, se revuelve fuera del fuego hasta que se enfríe.

Se rellenan los mazapanes y se adornan con colación poniendo en cada uno cuatro o cinco.

Cuadros de membrillo

Se cuecen membrillos, se destilan y se pasan por cedazo.

Se pesa tanto de membrillo como de azúcar flor, se mezcla todo bien y se bate hasta que blanquee.

Se extiende en el mármol y se oreo por ambos lados cortándole en cuadritos o en forma de bizcochos.

Papillas de lúcumas

Se pasan por cedazo doce lúcumas, aromáticas, con un pedazo de zapallo harinoso.

Se pesa libra y media de azúcar para la libra de lúcumas pasadas.

Se hace almíbar de punto de volar, se incorpora todo bien y se le da punto que no corra.

Se forman bolitas en forma de cocada.

Coronillas

Se prepara la masa de los mazapanes; se extiende delgada, se cortan tiras largas con ruedecita para que

figuren picos, de una mano de ancho; se colocan las tiras al horno. Empezando a dorarse, se retiran las tiras y sobre calientes se pegan con un poquito de engrudo y se les da la forma de corona.

Se betunan con pincel poniéndoles un baño delgado.

Al betún se le pone un poco de goma de membrillo disuelta en un poquito de agua.

Pinzadas de almendra

Se pesa tanto de azúcar como de almendra muy fina.

Se hace almíbar de punto de volar, se añade la almendra, se deja a fuego lento hasta que se vea el fondo sin correr, que se desprenda fácilmente. Se extiende en el mármol, sobre caliente se cortan las tortitas, se rellenan con huevo mol y se pinzan.

Macarrones de nueces

Media libra de azúcar flor, igual cantidad de nueces molidas sin pelarlas, se incorporan con tres claras, sin batir, se le añade una tableta de chocolate, raspadura de limón y canela molida.

Es más conveniente preparar esta pasta el día antes, se forman en latas untadas con mantequilla como se hacen los merengues.

Horno suave.

Macarrones con chocolate

Se pela y se muele media libra de almendras, se le añade doce cucharadas de azúcar flor y cuatro onzas de chocolate que se pone un momento al horno para

que se ablande, más o menos cinco claras sin batir, la pasta no se debe correr en el papel. Se forman los macarrones en hojas de papel y se pone al horno muy suave. Para que se desprendan fácilmente del papel, se coloca sobre húmeda.

Bizcochos bañados con chocolate

Se prepara el batido con media libra de harina, media de azúcar, media de nueces sin pelarlas, molidas a máquina, una cucharadita de las de postre de polvos Royal, seis huevos batidos por separados.

Se vacia en moldes especiales, de tres dedos de alto, untados con mantequilla de treinta centímetros de largo por quince de ancho.

Estando cocidos, se cortan en pedazos cuadrados y se barnizan con chocolate disuelto al baño-maría con un pedacito de mantequilla.

Bizcochos rellenos con naranjas

Cuatro onzas de mantequilla se baten con media libra de azúcar hasta dejarla como crema, se le añade una libra de harina y una cucharada más, una taza de leche con una cucharadita de crémor y otra de bicarbonato. Se extienden capas muy finas en latas untadas con mantequilla, las latas deben tener treinta centímetros de largo por quince de ancho.

Se rellena cada hoja con mermelada de naranja poniendo tres hojas más o menos para que quede de 3 cm. de alto.

Se corta de dos dedos de ancho y diez de largo y se se le espolvorea azúcar cernida.

Bizcochos descaroizados

Se ralla el descaroizado y se forma una pasta con azúcar flor cernida y una yema de huevo.

Se les extiende azúcar batida y se cortan cuadritos chicos o grandes.

Bizcochos bañados al café

Se parten seis huevos, separando las claras de las yemas.

Se añaden a las yemas doscientos gramos de azúcar y se baten con cuchara de madera durante cinco minutos.

Se baten las claras, estando bien consistentes, se mezclan las yemas y cien gramos de harina para hacer la masa de bizcochos.

Se coloca este batido en hojas de papel en montoncitos redondos de cuatro centímetros.

Se cuecen al horno y estando cocidos se regularizan los trozos con molde.

Se cubren con baño de café que se prepara como sigue:

Se hace una mezcla con almíbar de treinta y seis grados de esencia de café, se pone al fuego. Estando de punto se deja enfriar y se bate con la espátula; estando bien suave se pone en una cacerola. Se pincha cada bizcocho con una aguja larga y se sumergen completamente en el baño; se ponen todos en una parrilla de alambre y se pasan dos minutos por el horno.

Bizcochos bañados

Cuatro onzas de harina, otro tanto de azúcar, tres onzas de mantequilla, dos huevos, una cucharadita de polvos Royal, dos cucharadas más o menos de leche, dos onzas de almendras molidas.

Se vacia a un molde largo y bajo, más o menos de dos o tres dedos de alto, untado en mantequilla; se pone al horno y estando cocido se pone a enfriar.

Se corta en pedazos de cuatro dedos de largo y dos de ancho; se les saca con cuidado la parte dorada, se sumergen en baño de café o de vainilla, chocolate, al Kirsh, como se quiera .

Bizcochos bañados con chocolate

Se prepara el bizcocho anterior, se rellenan con mermelada de manzana o bien con el dulce que se quiera.

Se sumergen en un baño de chocolate, de frambuesa o de café.

Bizcochos al Kirsh

Se prepara la misma masa poniendo el batido en cajitas de papel.

Se prepara el baño con licor Kirsh o con esencias de fresas.

Bizcochos

Cuatro cucharadas de mantequilla, se baten con cuatro cucharadas de azúcar flor, poco a poco se mezclan las yemas y las claras batidas por separado; tres

onzas de harina, una cucharada de polvos Royal mezclada con la harina.

Se unta con mantequilla una pastelera, se extiende el batido del grueso de un dedo, se le pone estando cocido alguna mermelada y se espolvorea con azúcar granulada.

Biscochos pinzados

Para cada yema, se le pone una cucharada rayada y cernida de azúcar.

Se baten las claras como para merengues, se unen las yemas una a una y el azúcar; se sigue batiendo hasta espesarlo.

En el momento de ponerlo al horno, se le mezcla el chuño, una cucharada rayada por cada yema.

Se vacia a una budinera de dos dedos de alto, untada en mantequilla, horno regular con fuego abajo.

Se cortan cuadrados chicos, se les extiende pasta de almendra y se pinzan con un tenedor.

El chuño antes de usarlo, se pone un momento al horno para quitarle la humedad y se mezcla al batido en el momento de ponerlo al horno.

Bizcochuelos pinzados

Se prepara el bizcochuelo como los anteriores y se pinzan, como sigue:

Media libra de azúcar, se hace almíbar de punto subido, se le añade media libra de almendras molidas muy finas, cinco yemas y se le da punto que no corra.

Se extiende sobre el bizcochuelo y se pinza.

Bizcochuelo bañado

Se prepara el bizcochuelo que se quiera y se corta en barras.

Se prepara almíbar, según la que sea necesaria, se le da punto espeso, el punto de hebra larga, se le pone almendras machacadas, y sobre caliente, con tenedor o con palito se sumergen las barras; se sacan y se les ciernen azúcar flor.

Bizcochuelo enrollado

Tres onzas y media de azúcar flor cernida, dos onzas y media de harina cernida, tres huevos.

Se baten las yemas con el azúcar, se mezclan las claras batidas por separado y poco a poco la harina.

La harina se le pone en el momento de vaciarlo al molde, se incorpora sin batirlo, moviéndole con la misma cuchara.

En vez de ponerle tres claras, es conveniente para que esponje más, ponerle cuatro claras; se vacía el batido en cajas de papel de treinta centímetros de largo por veintiséis de ancho.

Se desprende del papel y se le extiende ligeramente huevo mol y se enrolla ligeramente a lo largo, estando bien cocido.

HUEVO MOL:

Tres yemas, una clara, dos onzas de almendra molida y cuatro onzas de azúcar. Se hace almíbar de punto subido, se añaden los huevos batidos fuera del fuego. Se le da punto revolviéndole seguido y en el momento de sacarlo se le añade la almendra.

Bizcochuelo pinzado

Seis yemas se baten con seis onzas de azúcar flor, se mezclan las claras batidas y cuatro cucharadas de harina cernida en el momento de vaciarlo al molde untado con mantequilla.

Se corta en barras o cuadrados, se rellenan y se pinzan como sigue:

Doce onzas de azúcar, se hace almíbar de punto subido, se mezclan doce yemas con una clara, seis onzas de almendras y se le dá punto que no corra.

Se le pone al bizcochuelo encima y todo al contorno y se pinza.

Arrollados con mermelada

Se prepara el bizcochuelo anterior, se vacia en pastelera untada en mantequilla, se le echa el batido de un dedo de alto y se pone al horno.

Estando cocido, se saca, se le extiende alguna mermelada; sobre caliente y muy ligero se envuelve y se apreta para que se una bien.

En seguida se corta de un dedo de grueso.

Arrollados con crema moka

Se prepara el mismo bizcochuelo, se vacia en pastelera cuadrada como la anterior, se le vacia por cucharadas del batido, se pone al horno; estando cocido se saca y se deja enfriar; se le extiende crema moka o crema praliné o crema muselina; se envuelve y se apreta bien para unirlo.

Se corta en seguida de un dedo de grueso.

Huevo mol para pinzar tortitas especiales

Dos yemas para una onza de azúcar, se hace almíbar de regular espeso, se retira del fuego y se mezclan las yemas sin batir, se le da punto a fuego lento.

Bombas rellenas

Dos tazas de leche, dos de agua, azúcar al paladar, cuatro onzas de mantequilla, vainilla; se hierve un rato, poco a poco se le pone harina sin dejar de revolver hasta formar un sanco espeso; se sigue revolviendo deshaciendo bien toda dureza.

Se retira del fuego poco a poco, se mezclan cuatro huevos sin batir; se sigue batiendo, y si es posible, con la mano, hasta que se enfríe. Se untan latas con mantequilla, se echa por cucharadas de forma larga o redonda y se ponen al horno caliente. Se rellenan con crema batida o crema de huevo.

Se barnizan pasándoles con pincel, almíbar de punto de caramelo.

Trufas de chocolate

Doscientos ochenta gramos de chocolate, dos cucharadas de las de sopa, de leche, cien gramos de mantequilla fresca, dos yemas de huevo, cuatro paquetes de chocolate granulado.

Se hierve a fuego lento los doscientos ochenta gramos de chocolate con la leche; se añade la mantequilla bien batida, no se hierve, se revuelve cuatro o cin-

co minutos retirados de la cocina; se añaden dos yemas y se deja enfriar dos horas.

Se divide la pasta en pequeñas trufas que se envuelven en chocolate rallado.

Descarozados

Se rallan los descarozados, se les pone azúcar flor y se forma pasta con una yema de huevo; se extiende gruesa y se cortan los cuadritos, se les espolvorea azúcar cernida.

RELLENOS PARA TORTAS

Relleno de lúcuma

Se pesa tanto de azúcar como de lúcuma pasada por cedazo.

Con el azúcar se hace almíbar de punto subido, se mezcla la lúcuma, seis o siete yemas batidas, se deja a fuego lento y se le da punto que se vea el fondo, dejándolo un momento más.

Manjar blanco doce onzas

Cuatro litros de leche, doce onzas de azúcar, se hierve a todo fuego, revolviéndolo seguido; viéndose el fondo, se retira del fuego y se mezclan seis yemas batidas, se vuelve a poner a fuego lento, hasta darle punto para relleno. Es conveniente ponerle al manjar al retirarlo del fuego la punta del cuchillo de bicarbonato.

Pasta de almendras

Una libra de azúcar se hace almíbar de punto subido, casi de pelo, se mezcla una libra de almendras, se incorpora y se vacia sobre la torta.

Relleno de naranjas

Libra cuatro onzas de azúcar por libra de naranja rallada.

Se hace el almíbar clara, se echa la naranja y se le da punto espeso, se le pone el jugo de una o dos naranjas, diez y ocho yemas batidas, se deja a fuego lento, revolviéndole seguido, se le da punto de mermelada.

La naranja antes de rallarla se pela, y se sacan las pepas; se ralla y se echa en una bolsa al agua hirviendo y se hierve más o menos una hora.

En vez de cocer la naranja en bolsa, se puede echar a la paila con agua y hervirla una hora, se destila en seguida vaciando la naranja en un cedazo.

Crema praliné

La crema praliné se prepara en crema en vez de ser con mantequilla y la crema debe ser muy fresca.

Dos onzas de almendras enteras y dos onzas de azúcar flor, se pone al fuego en sartén de fierro, sin ponerles nada de agua se forma un caramelo duro; se vacia al mármol untado con mantequilla, estando frío se muele muy fino y en seguida se cierne.

Este polvo se mezcla con la crema que debe batirse hasta espesarla, evitando que se corte.

Huevo mol

Doce onzas de azúcar se hace almíbar de punto subido con vainilla, poco a poco se le añade diez y seis yemas sin batir y una onza de almendras peladas y molidas muy finas.

Huevo mol

Nueve yemas se baten como para bizcochuelo, poco a poco se le añade media libra de azúcar hecha almíbar con vainilla de punto de volar; se pone a fuego lento y se le da punto que se vea el fondo.

Crema moka

Media libra de azúcar se bate con media libra de mantequilla, dejándola como crema se le añade ocho yemas y se sigue batiendo; en seguida se le pone media taza de esencia de café y se sigue batiendo. (Mantequilla sin sal).

Crema praliné

Media libra de mantequilla se bate con media libra de azúcar, hasta dejarla como crema (mantequilla muy fresca y sin sal), se le añade almendra tostada molida muy fina.

Crema muselina

Cinco onzas de azúcar se hace almíbar de punto de volar, poco a poco se vacía sobre cinco yemas sin

batir, se bate en seguida todo junto con cuchara de alambre hasta que esponje bastante, se le añade media libra de mantequilla sin sal, derretida se le une poco a poco sin dejar de batir.

Relleno de miel

Una libra de chancaca de la ordinaria, se pone al fuego con un poco de agua para que se deshaga, se hierve y empezando a dar punto, se le añade ralladura de naranja, nuez pelada molida, clavo de olor y galleta molida para que espese, que apenas corra en la paila. Si se revuelve mucho con la cuchara se azucara.

Mermelada de frambuesa

Se limpia la frambuesa y se pasa por cedazo; se pesa tanto de frambuesa como de azúcar, se pone al fuego y se le da punto. Conviene dejarlo a fuego lento.

De damasco, durazno prisco, toda mermelada se prepara en la misma forma.

TORTAS

Se prepara betún con seis claras, una libra de azúcar hecha almíbar de punto de volar.

Se arregla en fuente o compotera, una capa gruesa de betún y se pone al horno.

Estando frío se colocan helados de damasco con bastante crema o bien los helados que se quiera, teniendo por base la crema.

Se cubre con betún y bastante guindas confitadas;

se calienta el horno de arriba y se pone la torta un momento.

Los helados deben ser muy duros, de otra manera no resultaría la torta.

Torta especial helada

Se preparan helados de bocado con crema, fresas o frutillas dejándolos bien duros.

Se colocan en alguna fuente, se cubren completamente con tostadas de bizcochuelo sin dejarles ningún pedacito descubierto para evitar que les penetre aire.

Se baten doce yemas con seis onzas de azúcar flor, como para chimbos, quedando las yemas bien espesas.

Se cubre la torta y se decora con menrengues, el merengón se calcula una cucharada de azúcar por clara batida.

Se pone un momento al horno con bastante calor de arriba.

Se sirve con crema de chocolate.

Torta especial

Doce yemas batidas como para bizcochuelo, se le añade poco a poco un litro de crema y cuatro onzas de almíbar con vainilla se pone al fuego revolviéndole seguido, a fuego lento hasta que pierda el gusto a crudo; se enfría y se pone a cuajar mezclándole al hielo, sal y salitre.

Se pone en la fuente o compotera y se cubre con tostadas de bizcochuelo, se cubre con damasco pasado al natural con un poco de azúcar, fresas o frutillas.

Torta especial

Siete onzas de azúcar flor, se incorporan con cuatro onzas de almendras molidas y cinco claras sin batir; se mezcla todo bien y se forma la torta por hojas.

Se untan con mantequilla, latas redondas especiales para tortas, se le extiende una o dos cucharadas de la pasta formando una capa delgada, se repite hasta terminar la pasta.

Se rellena como sigue:

Dos onzas de almendras enteras y dos de azúcar flor, se ponen al fuego en sartén de fierro, sin ponerles nada de agua, se forma un caramelo duro.

Se vacia al mármol untado con mantequilla; estando frío se muele muy fino y en seguida se cierne.

Relleno: cuatro onzas de mantequilla, dos onzas y media de azúcar flor, otro tanto de chocolate, cuatro yemas, seis cucharadas de leche.

Las seis cucharadas de leche se hierven con el azúcar y el chocolate; se espesa con las cuatro yemas batidas y se revuelve seguido.

Se retira del fuego y se enfría, se mezcla la mantequilla batida y las almendras molidas.

Se rellena la torta recortando las orillas y claveteándola con almendras tostadas machacadas, y se decora con mantequilla batida.

Torta de masa fina y económica

Media libra de harina, cuatro onzas de mantequilla, dos yemas y cuatro cucharadas de leche.

Se forma la masa, no se soba, se extiende muy fina y se cortan hojarascas del tamaño de un plato de los de postre,

Se rellena con huevo mol o con manjar blanco, o pasta de almendra y huevo mol; o huevo mol y pasta de naranja, o capa de crema preparada con leche y yemas de huevos y capa de dulce de piña picado.

Torta fina

Una libra de harina, doce onzas de mantequilla, cuatro yemas, seis cucharadas de leche; se incorpora todo bien y se deja bien tapada hasta el día siguiente, que se divide en nueve pedazos iguales.

Se cortan en hojarascas del tamaño de un plato de los de postre.

Conviene cortar las hojarascas en la misma lata para que no se deformen.

Relleno: se pesa tanta azúcar como piña rallada; se hace almíbar de punto subido, se mezcla la piña, se deja a fuego lento revolviéndole seguido hasta que espese.

Crema: un litro de crema o de leche, se endulza al paladar, se le pone un palo de vainilla, cucharada y media de harina de maíz y se espesa con cuatro yemas batidas.

Se rellena la torta por capas poniendo capa de piña y capa de crema.

Bizcochuelo para tortas

Seis onzas de azúcar, se hace almíbar de punto de volar; seis claras se baten como para merengues, poco a poco se le incorpora el almíbar sin dejar de batir; estando frío se mezclan las yemas una a una y se sigue batiendo; en el momento de vaciar el batido al molde se le añade cinco cucharadas de chuño con una de

harina, se incorpora moviendo el batido con el mismo batidor, sin batirlo.

Se vacia en pastelera o budinera untada con mantequilla, se necesita horno regular casi frío, pero con un poco de fuego abajo.

Torta de bizcochuelo y piña

Se prepara el bizcochuelo indicado y se rellena con lo siguiente:

Media libra de azúcar y media de mantequilla. se derrite; estando derretida se le añaden seis yemas. Se revuelven seguido a fuego lento hasta espesarlas.

Se retira del fuego y se enfría, se le añade una piña de las chicas, rallada.

Se rellena partiendo el bizcochuelo por mitad en dos capas.

Se cubre con esto la torta.

Torta de castañas

Se prepara el dulce de castaña como se prepara el dulce de camote, quedando un poco más claro.

La castaña se pela bien, se pone a cocer en agua hirviendo y en seguida se pasa por cedazo; se pesa tanto de castaña como de azúcar y se le pone vainilla.

El bizcochuelo se prepara como el anterior, se rellena con el dulce indicado formando dos capas.

Se cubre con huevo mol y se decora con castañas.

El relleno conviene ponérselo caliente.

Torta con crema

Se prepara el bizcochuelo indicado; se parte formando tres capas con la crema siguiente: media libra de

mantequilla sin sal, (o bien crema), se bate con media libra de azúcar flor quedando como espuma, se le añade lúcumas pasadas (eligiendo lúcumas aromáticas).

Se baña toda la torta al contorno con la misma crema, poniéndole al centro lúcumas con un poco de almíbar espesa, sin ponerla al fuego.

Torta de bizcochuelo

Se prepara el bizcochuelo, se vacía a un molde liso cuadrado; estando cocido se saca el centro formando un hueco cuadrado se llena con huevo mol con chirimoya o con lúcumas; se decora con crema batida y merengones.

La chirimoya se une al huevo mol fuera del fuego

Torta de coco

Se necesita un coco de tamaño regular, una libra de azúcar, bizcochuelo, o bien tostadas de las que se venden en papel.

Con el azúcar se hace el almíbar de punto subido, se saca un poco de este almíbar y se rocía el bizcochuelo, con el resto se forma el huevo mol, con dieciocho yemas bien batidas se pone a fuego lento, revolviéndolo seguido hasta espesarlo y que pierda el gusto a crudo.

Se añade el coco, reservando un poco para espolvorear la torta.

Se retira el huevo mol del fuego y sobre caliente se forma la torta.

Se cubre con huevo mol y se le espolvorea coco.

Torta especial

Diez yemas se baten como para bizcochuelo, poco a poco se le pone harina dejando una masa tierna, se soba mucho y se extiende muy fina. Se cortan hojarascas del tamaño que se quiera hacer la torta, se cuecen y se rellenan con mermelada de lúcuma. Se cubre con almíbar con almendra tostada. El almíbar debe ser de punto de orear, se le extiende con pincel.

Postre verde

Se forma un queque con ciento veinte gramos de harina, ciento veinte de azúcar, cien de mantequilla, cuatro huevos y una cucharada de licor Kirsh (facultativo).

Se cuece en un molde de veinte y dos centímetros de diámetro y después de frío se parte en tres hojas, se rellena y se decora como sigue:

Crema: tres claras, ciento cincuenta gramos de azúcar, ciento veinticinco de mantequilla muy fresca sin sal, sesenta gramos pistachos, un vasito de Kirsh.

Se hace un betún con las tres claras y el azúcar hecha almíbar de volar, cuando el betún esté medio tibio, frío, se le agrega la mantequilla en pedacitos, la que debe deshacerse; se añade el pistacho molido con el Kirsh y se rellena la torta.

Torta moka

Media libra de mantequilla, se bate con media libra de azúcar, quedando como espuma.

Se hierva una taza de leche con vainilla, y se espesa

con yemas de huevo muy batidas, dejando la crema consistente.

Poco a poco se incorpora la crema con la mantequilla y se forma la torta, poniendo capas de tostadas de bizcochuelo y capa de crema, quedando la última capa de crema.

Se espolvorea con almendras tostadas machacadas; quedando la torta cubierta.

Conviene armar la torta en budinera o en pastelera.

En vez de vainilla se puede cambiar por esencia de café.

Torta mil hojas con naranjas

Libra cuatro onzas de mantequilla, media libra de azúcar, una libra de harina, doce yemas, doce claras batidas por separado. Se necesitan latas especiales para las tortas de mil hojas, se les extiende capa delgada de esta pasta y se pone al horno.

Relleno: véase página rellenos, al empezar las tortas.

Para completar esta torta que es grande, se necesita tres libras de naranja rallada, es conveniente hacer la mitad de la receta.

Torta de miel

Se baten como para bizcochuelo seis o siete yemas; poco a poco se mezcla la harina y un pedacito chico de mantequilla, más o menos del tamaño de una nuez, y se bate en la misma tabla antes de unirla a los huevos; se soba mucho, se uslereá delgada, y se cortan las hojarascas del tamaño que se quiera y se ponen al horno.

Se rellena con la siguiente preparación:

Una libra de chancaca, se mezcla con media libra

de azúcar, se pone a hervir; estando a medio espesar se le añade ralladura de naranja, nuez molida pelada, clavo de olor, molido, galleta molida y cernida.

Se le da punto que caiga espeso; esta pasta no conviene revolverla porque fácilmente se azucara.

Se rellena y se cubre la torta, se adorna con nueces enteras.

Torta de miel

Doce yemas sin batir se mezclan poco a poco con la harina necesaria dejando una masa suelta, se soba hasta que suene ronco.

Se extiende delgada, se pone al horno y se rellena como la anterior.

Esta misma torta se rellena con pasta de almendra y huevo mol.

La pasta de almendra, se prepara libra a libra; el almíbar se deja de punto subido, pero no de pelo, se mezcla el almíbar y se retira del fuego.

El huevo mol: una libra de azúcar, doce yemas sin batir, el almíbar se deja de punto subido, pero no de pelo.

Se incorpora el huevo al almíbar estando frío, en caso contrario se corta el huevo.

Masa para tortas

Una onza de levadura, se deshace con veinticuatro yemas sin batirlas; se añade dos onzas de grasa derretida, pero que no esté caliente, y la harina necesaria para dejar la masa muy blanda; se espolvorea con harina y se deja muy tapada hasta el día siguiente.

Se extiende delgada y se cortan las hojarascas y se rellena la torta con manjar blanco.

Torta de miel

Cinco onzas de harina, tres onzas de mantequilla, una o dos cucharadas de agua fría y un poquito de azúcar.

Se une la masa, no se soba; se cortan tres hojarascas delgadas y se ponen al horno.

Se rellenan con mermelada o con el relleno de miel indicado.

Torta ligera

Media libra de manteca, cuatro onzas de azúcar, una copa de jerez, ralladura de limón, dos yemas, una libra de harina.

Se extiende la masa sin sobar, se cortan tres o cuatro hojarascas y se ponen al horno.

Se rellenan con alguna mermelada o con relleno de miel, según indicación

Torta de crema y nuez

Se bate crema que debe ser muy fresca, hasta espesarla, se evita que se corte; se la añade un poquito de azúcar y nueces tiernas molidas.

Se forma la torta poniendo capa de tostada y capa de crema hasta terminar.

Se cubre con crema y se le espolvorea nuez tierna.

Torta de crema con almendras tostadas

Se bate la crema como la anterior y se le pone en vez de nuez, almendra tostada molida tan fina como la nuez.

Se forma la torta con tostadas como la anterior.

Se varía esta misma torta poniéndole capa de crema con almendra y capa de nuez con crema.

Torta de crema y dulces

Se arregla como la anterior con tostadas de bizcochuelos, capa de dulce de frutilla o de grosella o con la mermelada que se quiera.

Se cubre con crema y se decora con dulces confitados.

Torta de huevo mol

Se prepara huevo mol con doce onzas de azúcar hecha almíbar con vainilla de punto subido, se añade poco a poco las doce yemas sin batir y se le da punto.

Se forma la torta con tostadas de bizcochuelo y se cubre con pasta de almendra o pasta de coco.

Torta de lúcumas y huevo mol

Se forma la torta como la anterior poniendo capa de huevo mol y capa de lúcumas; se baña con almendra o coco o bien con el mismo relleno de lúcumas.

Las tortas de tostadas se preparan en pasteleras o en budineras para que se formen mejor.

Torta de chocolate

El peso de seis huevos de mantequilla, el peso de cinco huevos de azúcar y otro tanto de harina.

Se bate la mantequilla con el azúcar hasta dejarla

como espuma, poco a poco se mezclan las yemas, la harina y las claras bien batidas. Se vacía al molde untado con mantequilla y se pone al horno.

Estando frío se cubre con crema de chocolate que se prepara como sigue:

Media libra de azúcar se hace almíbar de regular espeso, se le añade dos o tres tabletas de chocolate disueltas al horno con un poquito de mantequilla, se incorpora bien con el almíbar y sobre caliente se vacía sobre la torta.

Torta con crema de huevos

Media libra de mantequilla se bate con dos tazas de azúcar, hasta dejarla cremosa; se añaden cinco yemas y se sigue batiendo, cuatro tazas de harina cernida mezclada con cuatro cucharaditas de polvos de levadura y, por último, diez claras bien batidas.

Se untan las latas con mantequilla, se extiende capa delgada del batido y se pone al horno; se lava la lata, se unta nuevamente con mantequilla y se extiende capa delgada del batido, se repite en la misma forma hasta terminar.

Relleno

Se hierven tres tazas de leche con azúcar al paladar, vainilla; se espesa con cinco yemas y una cucharadita de harina de maíz disuelta en un poquito de leche fría, se deja de regular espeso y se pone a enfriar.

Se cubre la torta con crema y se decora con guindas y pedazos de cascós de sandía.

Torta con coco

Se prepara el bizcochuelo indicado mezclándolo al vaciar el batido, dos o tres onzas de mantequilla derretida y se pone al horno.

Estando frío se corta en tres o cuatro hojas y se rellena con crema rusa y betún con coco.

El betún se prepara con seis claras, una libra de azúcar flor, se bate al rescoldo hasta espesarlo. Se divide este betún en dos partes, poniendo en uno, coco rallado para rellenar la torta y la otra parte para cubrirla espolvoreándole coco.

Torta buena

Se prepara el bizcochuelo indicado y en el momento de vaciar el batido al molde se le pone dos o tres onzas de mantequilla derretida y se pone al horno.

Estando frío se corta en tres o cuatro hojas y se rellena con crema praliné.

La crema praliné es la siguiente:

Dos onzas de almendras enteras y dos de azúcar flor, se pone al fuego en sartén de fierro sin nada de agua; se forma un caramelo duro; se vacia al mármol untado en mantequilla, estando frío se muele muy fino y se sieve. Este polvo se mezcla con crema batida y se rellena la torta.

Se cubre con la misma crema y se le espolvorea almendra chancada.

Torta de nuez, mil hojas

Catorce yemas, doce onzas de azúcar cernida, se baten como para bizcochuelo, se le añade una cucha-

radita de bicarbonato y doce onzas de nueces peladas, harina la necesaria para formar una pasta que se pueda extender muy fina, en latas untadas en mantequilla.

Se rellena con huevo mol o con manjar.

Torta de manjar

Se bate media libra de mantequilla con media libra de azúcar hasta dejarla como espuma, se añaden nueve yemas poco a poco sin dejar de revolver, en seguida se mezclan las claras bien batidas y media libra de almendras ralladas

Se extiende el batido en latas untadas en mantequilla, se rellena con manjar y se espolvorea con almendra tostada. El manjar se prepara con cuatro litros de leche, doce onzas de azúcar, la punta de un cuchillo de bicarbonato.

Torta mil hojas

Media libra de azúcar flor cernida, se bate con media libra de mantequilla, formando espuma, se mezclan ocho yemas batidas, diez onzas de harina, dos cucharaditas de polvos Royal, tres o cuatro cucharadas de leche y por último las claras bien batidas.

Se untan con mantequilla latas, (especiales) y se les extiende con un cuchillo un poco del batido procurando dejarlo muy fino.

Se rellena con mermelada de lúcuma o la que se quiera.

Se cubre con crema moka con chocolate, la mantequilla que se necesita para la crema debe ser sin sal.

El chocolate se disuelve en un poco de agua caliente.

Torta mil hojas de almendras

Se bate media libra de mantequilla con media libra de azúcar hasta dejarla como espuma, poco a poco se mezclan nueve yemas y seis claras batidas como para merengues, media libra de almendras molidas muy finas, cuatro onzas de harina; se incorpora todo y se extiende el batido delgado en latas untadas con mantequilla.

Se rellena con huevo mol y se cubre con pasta de almendra y se pinza.

Torta sencilla

Seis yemas se baten con tres cucharadas de azúcar, cuatro onzas de almendras molidas, dos cucharadas de harina y dos claras batidas como para merengues.

Se incorpora todo bien y se vacia por cucharadas en latas (especiales para tortas, untadas en mantequilla) y se extiende el batido delgado. La almendra se une al batido en el momento de hacerla; se rellena con huevo mol y se baña con almíbar batida con vainilla.

Torta de huevo mol

Se necesitan ocho yemas, trece onzas de mantequilla y el mismo peso de harina y azúcar; las claras se baten por separado, se incorpora bien el batido, se extiende por cucharadas en latas untadas en mantequilla (latas especiales) y se pone al horno, se extiende el batido delgado.

Se rellena con crema moka con almendra tostada.

Se cubre con pasta de almendra tostada y se decora con crema.

Pasta: la pasta es la siguiente:

Se pela almendra, se seca con un paño y se pone al horno, estando un poco dorada se muele y se mezcla con almíbar de punto subido.

Torta con crema

Un litro de crema se bate hasta espesarla, se divide en dos partes, a una parte se le pone esencia de café y en la otra chocolate disuelto en un poquito de almíbar.

Se prepara leche crema con vainilla, azúcar al paladar y yemas de huevo para espesarla; si se prepara en crema en vez de ser en leche queda superior.

Se forma la torta con lenguas de gato en vez de tostadas, por capas, poniendo crema y lenguas hasta terminar.

Se cubre con crema y se decora con los tres colores de crema.

Torta Pompadour

Se hierva una taza de leche con vainilla y se espesa con cuatro o cinco yemas.

Se bate media libra de mantequilla con media libra de azúcar cernida, poco a poco se le añade la crema y cuatro onzas de almendra tostada y molida muy fina.

Se arregla en alguna budinera por capas, poniendo tostadas de bizcochuelo y capa de crema hasta terminar.

Se pone la budinera en hielo y se decora con crema y frutas.

Torta de piña

El peso de tres huevos de azúcar, otro tanto de mantequilla y de harina.

La mantequilla se bate con el azúcar y poco a poco se mezclan las tres yemas y las claras batidas por separado, la harina cernida.

Se ralla una piña, se pesa tanto de piña como de azúcar, se hace almíbar de punto subido, se mezcla la piña y se le da punto.

El queque se pone al horno suave, se rellena con la piña por capas, partiendo el queque en tres capas.

Torta con coco

Se prepara el queque anterior, se rellena con huevo mol y se cubre con betún.

El betún se prepara con azúcar, batiendo tres claras con media libra de azúcar flor y estando de punto (que forme merengue sin correrse) se le añade cuatro onzas de coco rallado.

Torta con licor

Se prepara el queque anterior, se retira del molde y se baña con almíbar con algún licor y se cubre con crema de chocolate.

La crema de chocolate se prepara como sigue: dos o tres tabletas de chocolate se disuelven al baño-maría con un poco de mantequilla o con crema.

Torta con lúcuma

Diez onzas de mantequilla, cuatro onzas de azúcar, media libra de harina, seis yemas y las seis claras batidas por separado.

Se extiende la pasta en latas untadas en mantequilla (latas especiales) cada hoja debe quedar fina; se rellenan con lúcumas.

Relleno:

Diez onzas de azúcar por libra de lúcuma pasada; se prepara almíbar de punto subido, se añade la lúcuma y seis yemas batidas, se hierva lentamente hasta darle punto espeso.

Se rellena la torta y se decora con lúcuma y pedazos de dulces.

Torta mil hojas

Media libra de harina, media de azúcar, seis huevos, media libra de nueces sin pelar molidas a máquina, una cucharada de las de postre de polvos de levadura. Los huevos se baten por separado y se incorpora todo.

Se extiende el batido delgado en latas untadas en mantequilla, se rellena con manjar o con huevo mol.

Torta de masa

Diez yemas se baten como para bizcochuelo, poco a poco se le pone harina, una cucharada rallada de mantequilla, batida en la misma tabla al unir la masa y una cucharada de aguardiente.

Se soba mucho hasta que suene ronco y la masa debe quedar suelta.

Se cortan las hojarascas muy finas, se pican y se ponen al horno que debe estar caliente.

De esta cantidad resultan diez hojas, se rellena con manjar y almendra, o con huevo mol, como se quiera.

Se cubre con almendra y se pinza.

Esta torta es muy fina y muy buena.

Torta de coco con betún

Se baten dos tazas de azúcar con las tres cuartas partes de una taza de mantequilla, en seguida se mezclan cinco huevos, uno a uno, menos tres claras.

Se bate esta mezcla durante un rato, se añade media taza de agua y tres tazas de harina, en la última taza se mezcla una cucharadita de crémor, la tercera parte de una cucharadita de bicarbonato, disuelto en un poco de leche y esencia de vainilla.

Se extiende esta pasta en latas untadas en mantequilla, y se ponen al horno.

Se baten cinco claras con una libra de azúcar cernida, se forma betún espeso.

Se ralla un coco y se divide en dos porciones, una parte se mezcla con el betún y con la otra parte se espolvorea la torta.

Se rellena la torta con betún y capa de huevo mol con coco, se cubre la torta con betún y se espolvorea con coco.

Torta mil hojas

Se bate media libra de mantequilla con media libra de azúcar, se añaden cinco yemas, cinco onzas de harina y las cinco claras batidas por separado.

Se extiende en latas untadas en mantequilla, por capas delgadas y se pone al horno.

Es muy conveniente lavar las latas, cada vez que se untan con mantequilla.

Relleno:

Huevo mol con coco, manjar blanco, con almendra y yemas de huevo; se calcula para tres litros de leche diez onzas de azúcar, cinco yemas, dos onzas de almendras.

Se rellena por capas y se cubre con huevo mol; se le espolvorea coco.

Torta de almendra

Una libra de almendras, se remojan el día antes en agua fría, después de peladas se secan bien con un paño y en seguida se muelen.

Se pesa tanto de azúcar como de almendras, se hace almíbar de punto de volar, se incorpora la almendra y se le da punto a fuego lento que apenas corra.

Se cortan hojas iguales, se rellena con huevo mol con vainilla o con crema praliné.

Torta de castaña y dulce

Se pesa igual cantidad de castañas molidas y de azúcar.

Se hace almíbar de punto subido con vainilla, se mezcla la castaña y se le da punto.

Se pesa igual cantidad de azúcar y coco, se hace almíbar de punto subido y se mezcla el coco; tres o cuatro yemas bien batidas, se revuelve seguido, evitando que se corte; se le da punto a fuego lento.

Se arregla en compotera, tostadas de bizcochuelo rociadas con licor, capa de cocada, tostadas y dulce de castaña; se repite hasta terminar quedando la última capa de tostada. Se decora con castañas.

Torta barata

Libra y media de harina, una taza de leche, media libra de manteca, cuatro yemas, una cucharadita de crémor y otra de bicarbonato, media libra de azúcar.

Se forma la masa, se divide en seis pedazos formando cada hoja del tamaño de un plato.

Se rellena con miel (véase pág. relleno de miel).

Torta de naranja

Media libra de azúcar se bate con seis onzas de mantequilla, se mezclan cinco huevos, dos cucharaditas de polvos Royal, una cucharadita de ralladura de naranja, menos de media taza de leche.

Se extiende el batido por cucharadas en latas untadas en mantequilla, cada hoja debe quedar muy fina.

Se rellena con huevo mol preparado en jugo de naranja. Se betuna poniéndole al betún jugo de naranja o una hoja de colapiz.

Torta de masa

Se baten ocho yemas como para bizcochuelo, poco a poco se le pone la harina formando masa suelta, se le pone jerez o vino blanco. Se soba y se uslereas muy fina, se cortan las hojarascas, se rellena con manjar blanco con coco.

Se cubre con cocada hecha libra a libra.

Torta imitación de hoja

Doce onzas de mantequilla, una libra de harina cernida, una taza de las de té de natas y cuatro yemas.

Se forma una masa, se divide en siete u ocho pedazos, se uslereá cada uno bien delgado y se pone en un molde redondo, sin mantequilla, al horno caliente.

Se rellena con lo que se quiera, manjar o mermelada o con la pasta siguiente.

Se puede hacer la mitad de la receta y se rellena con la pasta siguiente:

Pasta inglesa

Una libra de azúcar flor, cuatro onzas de mantequilla, seis huevos, ralladura de dos limones no muy grandes y el jugo de tres. Se unen todos estos ingredientes en una cacerola y se ponen al baño-maría sin dejar de revolver; estando espeso como miel, se saca y se deja enfriar; se rellenan las hojas.

Torta de masa

Doscientos cincuenta gramos de harina, cien gramos de mantequilla, setenta gramos de azúcar y la punta de un cuchillo de sal, la cuarta parte de un vaso de agua y tres yemas.

Se unen y se amasa, se deja tapada media hora; se uslereá en seguida y se le dan tres vueltas como para la masa de hojas; se extiende delgada y se figura un molde untado con mantequilla. Se pone al horno, se cuece sin que se dore, en seguida se rellena con alguna mermelada o con manzanas preparadas como sigue. Se cortan manzanas redondas o a lo largo, se sancochan con un pedazo de mantequilla, se retiran del fuego y se les pone bastante azúcar y se cuecen; estando cocidas se les pone mermelada de grosella o de damasco.

Torta especial moka

Media libra de azúcar y media de mantequilla se bate hasta dejarla como espuma, se le pone ocho yemas y media taza de esencia de café muy cargado y se sigue batiendo. En una budinera se coloca por capas el batido y tostadas de bizcochuelo, al día siguiente se saca del molde y se le clavetea almendra tostada.

Torta de crema

Se prepara la masa anterior; se cubre el molde en vez de manzana con la crema siguiente:

Una taza de leche se hierve con vainilla y azúcar al paladar, se retira del fuego y se le pone seis yemas, dos claras; se incorporan bien con la leche y se vacia al molde, se pone al horno caliente.

Se retira del fuego estando la crema cocida y se cubre con betún hecho con tres claras, media libra de azúcar, se dora al horno.

Torta de bizcochuelo

Se prepara el bizcochuelo según lo indicado, se rellena con manjar hecho en forma de crema que es como sigue:

Litro y medio de leche, media libra de azúcar, se hierve hasta espesarla; empezando a verse el fondo se retira y poco a poco se mezclan seis yemas bien batidas dos o tres lúcumas pasadas, o bien castañas.

Se decora con manjar y lúcumas o bien con castañas.

Torta de crema con almendra

Se bate un litro de crema hasta espesarla, se le pone un poquito de azúcar y almendra molida muy fina.

Se forma la torta con tostadas de bizcochuelo y crema por capas.

Se cubre con mermelada de naranja.

Torta de chocolate

Se bate media libra de mantequilla con ciento cincuenta gramos de azúcar hasta dejarla cremosa; se mezclan ciento cincuenta gramos de harina, seis yemas, ciento cincuenta gramos de chocolate rallado o molido, dos cucharaditas de polvos de levadura y las seis claras batidas por separado.

Se pone al horno suave en molde untado con mantequilla y se cubre con crema de chocolate que se prepara como sigue:

Se deshacen al baño-maría cuatro tabletas de chocolate con una cucharada de las de postre de mantequilla.

Media libra de azúcar se hace almíbar de punto regular, se retira del fuego y se mezcla el chocolate.

Torta de panqueque

Media libra de mantequilla, media libra de azúcar flor, diez onzas de harina, dos cucharadas de polvos Royal, tres o cuatro cucharadas de leche, ocho huevos, dos tarritos de mermelada.

Para cubrir la torta se necesitan: cuatro onzas de mantequilla, tres onzas de azúcar flor, tres onzas de

chocolate, dos onzas de almendras tostadas, dos yemas.

Se bate el azúcar con la mantequilla; aparte se baten las ocho yemas, se unen los dos batidos y después se le echa por pequeñas porciones y alternativamente la harina, las claras bien batidas y la leche; los polvos de levadura se unen a la harina.

Se untan con mantequilla moldes redondos y bajos, se extiende el batido en capas muy finas, se cuecen estas hojas en horno caliente y a medida que salen del horno se forma la torta rellenándola con mermelada clarita.

Se deja enfriar y se cubre con la crema siguiente:

Se bate hasta que esté como espuma cuatro onzas de mantequilla sin sal con tres onzas de azúcar flor, se le añade el chocolate disuelto en dos o tres cucharadas de agua hirviendo, en seguida se añaden las yemas, se bate un poco más y se cubre la torta con esta preparación.

Se espolvorea con almendra tostada y picada muy fina.

Torta barata rellena con miel

Libra y media de harina, media libra de azúcar flor, media libra de manteca, dos yemas, media taza de leche, una cucharadita de crémor y otra de bicarbonato. Se extiende la masa y se cortan seis hojas; se cuecen al horno y en seguida se rellenan con relleno de miel.

Torta de bizcochuelo

Ocho yemas se baten con ocho cucharadas de azúcar formando betún, se añaden las yemas una a una y

se sigue batiendo, se añade cuatro cucharadas de chuño y una cucharadita de polvos Royal.

Se pone al horno en molde cuadrado, untado con mantequilla; se prepara el día antes para que se pueda cortar fácilmente. Se corta en cuatro hojas y se rellena con crema moka con coco.

Se cubre por fuera con la misma crema y se salpica de coco.

Torta con mermelada o manjar

Cuatro onzas de mantequilla se bate con media libra de azúcar hasta dejarla cremosa, se le añaden tres huevos batidos por separado y media libra de harina.

Se extiende en latas gruesas y se forman tres o cuatro hojas. Se rellena y se cubre por fuera.

Torta con lúcuma

Se prepara el bizcochuelo indicado, se parte en tres pedazos y se rellena con crema de huevo, con vainilla de regular espeso.

Se cubre con betún hecho con tres claras, media libra de azúcar.

Se eligen lúcumas aromáticas más o menos tres o cuatro, se pasan por cedazo y se incorpora con el betún.

Se cubre la torta y se adorna con pedazos de lúcumas.

Torta de lúcumas

Se prepara el bizcochuelo indicado, se parte en tres capas como el anterior, se rellena con crema mu-

selina (véase pág. 372). Se cubre con el betún anterior con lúcumas pasadas.

Torta antigua

Ocho claras se baten como para merengues, poco a poco se mezclan las yemas, una a una, ocho onzas de azúcar, ocho onzas de harina, se incorpora bien y se pone al horno en molde untado con mantequilla. Estando frío se parte en tres o cuatro hojas, se bañan con almíbar y se rellenan con huevo mol y almendrado.

Huevo mol:

Doce yemas, diez onzas de azúcar, se hace almíbar de punto subido y se le da punto espeso poniéndole un momento antes de retirarlo una onza de almendra molida.

Almendrado: una libra de almendras para libra cuatro onzas de azúcar flor, se pone al fuego y se le da punto que se vea hirviendo el fondo de la cacerola, se mezclan seis claras y se retira del fuego. Se cubre la torta y se pinza; se pone un momento al horno.

Chimbos especiales

Treinta y seis yemas, dos claras, se baten una hora sin dejar un momento el batido.

Se tiene una paila con agua hirviendo, se vacia el batido a un molde liso untado con mantequilla y se le pone papel al fondo.

El molde debe tener tapa bien embutida que aprete bien para evitar que le entre aire.

A la hora, se saca el molde, se arroja bien el chimbo con una paño hasta que se enfríe,

Se prepara almíbar de regular espeso con vainilla, cáscara de limón, clavo y se pone a enfriar.

El chimbo se parte en pedazos grandes y se le deja caer el almíbar hirviendo.

Si se quiere se le puede dar un hervor corto y suave, pero es preferible vaciarles el almíbar.

Huevo mol del antiguo

Una libra de azúcar, diez y seis yemas, una onza de almendras molidas en la piedra, muy finas. Las yemas no se baten, se incorporan bien y poco a poco se mezclan con el almíbar y se pone a fuego lento revolviéndole seguido con cuchara de palo. Al almíbar se le da punto de volar y a medio enfriar se mezclan las yemas. Se conoce el punto cuando cae espeso.

Se vacia en la compotera y se cubre con una nada de azúcar flor. Si se quiere dejar más espeso se le pone dos onzas de almendra en vez de ser una onza.

HELADOS

OBSERVACIÓN

Conviene no cargar todo el bote al empezar a cuajar; estando rapiñado se carga bien y se cuaja ligero.

Al principio se revuelve el cilindro lentamente durante diez minutos, después más ligero. Estando al

mezcla cuajada se le saca el batidor, se despegas el helado del cilindro y se aprieta bien. Se tapa y se cubre con un paño mojado en agua con sal.

El agua no se debe sacar del balde sino cuando se junta mucha cantidad y el cilindro flota; se saca el agua y se vuelve a cargar.

Biscuit Glacé. Especial

A diez yemas batidas como para bizcochuelo se añade tres cuartos de litro de almíbar espesa, se pone al fuego revolviéndole seguido a fuego lento hasta que pierda el gusto a crudo. Se pone a cuajar mezclándole medio litro de crema batida. Si se quiere se le pone vainilla o café. Se pone a helar en molde especial, se carga el bote con hielo, sal y salitre.

Helado de bocado

Para cada dos litros de leche, se calcula media libra de azúcar, diez yemas, vainilla; se hierve la leche con el azúcar y la vainilla, se mezclan las yemas a fuego lento hasta que pierdan el gusto a crudo. El dulce se calcula al paladar.

Helados de chocolate

Se hierve la leche con el azúcar necesaria, se le pone el chocolate disuelto en un poco de leche y las yemas necesarias. Se pone a cuajar y poco antes de servirlos se les mezcla crema espesa.

Helados de fresas

Se hierva la leche con el azúcar indicada, poniéndole una cucharadita de harina de maíz por litro de leche, se enfría y se mezclan las fresas pasadas, y crema batida.

Si a la leche se le pone yemas de huevos resultan mejor.

Helados Especiales

Más o menos dos litros de crema se calienta y se espesa con diez yemas muy batidas, se retira del fuego habiendo perdido el gusto a yema cruda. Se vacía al molde y se deja en hielo con sal y salitre hasta que se endurezcan. Se le añade dos tazas de crema batida y se dejan sin movimiento hasta que se endurezcan. Se sirven con damasco al natural.

Helados de almendra tostada

Se hierva la leche con el azúcar indicada, se le añade al momento de cuajarlos almendra tostada molida muy fina, se cuele y se cuaja en seguida. Se puede cambiar la leche por agua y se suprime la crema.

Helados de nueces y almendras

Se hierva la leche según lo indicado, se le añade cinco yemas y un litro de crema batida.

Las nueces y las almendras, se tuestan y se mue-

len, se incorpora con la leche, se cuela y se cuaja. Preparados en agua sin crema y sin yemas resultan buenos.

Helados de tres leches

Se hierve la leche necesaria con el azúcar sindicada; se pelan y se muelen almendras y nueces tiernas, se les exprime bien la leche y se mezcla con la leche hervida.

Helados de chirimoya y crema

Se hierve la leche indicada, se pone a enfriar y se mezcla bastante chirimoya partida en pedacitos y bien pesada por cedazo. Estando a medio cuajar se le añade crema batida.

Si a la leche se le pone yemas de huevo resulta mejor.

Helados de chirimoya

Se prepara betún con cinco claras y una libra de azúcar; se bate hasta enfriarlo, se le mezcla chirimoya picada, crema al natural uno o dos litros.

Si falta para completar el bote se le pone leche.

Helados de bocado y frutas

Se prepara la leche según indicación, con cinco yemas, vainilla, y se pone a helar.

Estando cuajados, se les mezcla crema batida, dulces confitados picados menudos pasados por licor.

Al ponerle la fruta se le saca al bote la paleta y se deja bien tapado.

Helados de café

Se prepara como los anteriores, hirviendo la leche con café entero tostado o amarrando café molido en una bolsita, se le pone una pizca de sal.

Estando cuajados se les pone crema batida y se dejan bien tapados, sacándole la paleta.

Helados de coco y crema

Se hierva la leche según indicación, se le pone una cucharadita de harina de maíz por litro de leche.

Estando fría se le mezcla coco rallado y crema batida.

Helados de piña y crema

Se rallan trescientos gramos de piña, se mezclan con medio litro de almíbar, se le da un hervor y se deja en infusión hasta que se enfríe.

En el momento de cuajarlos se les pone medio litro de crema y un poco de ácido de limón.

Si quedara demasiado dulce se le aumenta la crema y un poco de agua hervida.

Helados de frambuesas

A cinco decílitros de frambuesa pasada, se le pone medio litro de almíbar de regular espeso, se deja en infusión.

En el momento de cuajarlos se les mezcla cuatro decílitros de crema sin batir, y se pone en hielo, con sal o salitre.

Helados de damascos

Para un litro de agua, doscientos gramos de azúcar y el damasco pasado.

Se hierve el azúcar formando almíbar clara, se le echa el damasco y se deja enfriar.

A los helados de fruta debe echarse la fruta al almíbar caliente.

Para suavizar los helados algunos le ponen al almíbar una cucharadita de harina de maíz por litro de agua, otros prefieren una hoja de colapiz por litro o bien nada.

Helados de almendras

Se hierve la leche con el azúcar indicada y un palito de canela.

Se pela y se muele una libra de almendras, se mezcla a la leche caliente y se pasa en seguida por el colador. Se pone a helar.

Helados praliné

Se hierve la leche con el azúcar indicada, cinco yemas por litro, se hierve lentamente hasta que pierda el gusto a crudo.

Almendras sin pelarlas, se tuestan en el horno con la puerta abierta, horno muy suave.

Se pone en una cacerola o sartén, azúcar flor, a poco fuego, sin nada de agua; empezando a ponerse rubio, se echan las almendras y se sacan empezando a sonar,

se vacian en el mármol untado con mantequilla o aceite ligeramente.

Se muelen en seguida formando polvo y se une a la crema.

Se cuela y se vacia todo unido al bote y se huela.

Helados de lúcumas con crema

Se hierve la leche con el azúcar indicada y cinco yemas por litro de leche.

Se hierve a fuego lento y perdiendo el gusto a crudo, se retira.

Estando frío se le mezcla lúcumas pasadas y bastante crema.

Son particulares.

Helados de leche y plátanos

Se hierve la leche con el azúcar indicada, se retira y se le mezcla plátano partido delgado; estando frío se cuela y si se quiere se le pone crema, o bien nada.

Helados de leche y naranjas

Se hierve la leche con el azúcar y se deja enfriar.

Empezando a cuajarse se le mezcla jugo de naranja, y una o dos pasadas por el cedazo.

Helados de plátanos con naranja

Se prepara el almíbar necesaria, se pelan las naranjas muy por encima para dejarles todo lo blanco.

En seguida se pasan por el cedazo unidas con dos

plátanos, se mezclan con el almíbar, poniéndoles el agua necesaria para completar el bote.

Para un bote de dos libras, se necesitan veinte naranjas, seis o siete plátanos.

Helados de nuez tierna

Se hierva la leche necesaria poniendo doscientos cincuenta gramos de azúcar por litro de leche, se le pone un palito de canela. Se pelan nueces tiernas y se muelen finas, se mezclan con la leche y en seguida se cuela y se exprime bien.

Se ponen a cuajar y empezando a espesar se le añade crema batida.

Helados de leche

Se hierva la leche necesaria con un palito de canela o sin nada.

Se saca y se arregla en la compotera, se cubre con sorbete de guinda o sorbete de damasco.

Helados de frutillas

Se hierva la leche necesaria con el azúcar indicada; se retira del fuego y estando tibia se le añade la frutilla pasada.

Es muy conveniente ponerle crema, quedan particulares.

Helados de canela

Se hace infusión de canela, hirviendo, el agua necesaria con uno o dos palitos de canela; se prepara el almíbar, y se mezcla con la infusión.

Estando frío se pone ácido de limón, o nada, según el gusto de cada uno y dos claras batidas.

Helados de frutillas

Se hace almíbar necesaria, se le pone canela, se retira del fuego y se mezcla la frutilla pasada, se tapa hasta que se enfríe.

Se le pone en seguida el agua necesaria para completar el bote.

El agua para los helados debe ser hervida

Helados de duraznos

Se prepara como los anteriores, cambiando la frutilla por duraznos priscos pasados.

Lo mismo se preparan los de damascos y fresas.

Helados de naranja

Se prepara almíbar con un palito de canela, se retira del fuego, se le mezcla jugo de naranja y una o dos hojas de colapiz.

La naranja se ralla y se cuela.

Helados de naranjas

Se prepara betún con una libra de azúcar y cinco claras batidas.

Estando frío se le pone jugo de naranja, y si quedara muy dulce se le pone leche hervida con canela.

Estando a medio cuajar se le pone crema y la leche necesaria.

Bomba de frutilla y crema.

Litro y medio de crema, se mezcla con dos claras batidas y se bate todo junto hasta espesar la crema.

Se prepara almíbar; se le añade frutilla o fresas, se incorpora ligeramente con la crema, se pone en hielo en molde especial para bombas y se tapa bien, dejándole así una o dos horas con sal y salitre. El salitre es muy esencial.

Bomba de almendra tostada

Litro y medio de crema se mezcla con dos claras batidas y se bate todo junto hasta espesar la crema.

Se prepara almíbar, se le añade almendra tostada molida muy fina, se cuele y se vacía sobre la crema.

Se pone en hielo como la anterior dejándola una o dos horas.

Bomba helada

Se hierva un litro de leche con el azúcar necesaria, vainilla, se espesa esta crema con cinco yemas muy batidas.

Estando fría se le añade crema batida más o menos un litro.

La crema se bate con dos claras batidas, se le pone esencia de café o vainilla; de lo que se quiera.

Se amolda en molde especial para bombas, se cubre con hielo, bastante sal y salitre, se deja tres horas.

Las bombas pueden hacerse de lo que se quiera, teniendo por base la crema fresca.

Se bate la crema con dos claras batidas.

Si la bomba se prepara de fruta, conviene mezclarla ligeramente el almíbar con la fruta y poner el molde en hielo, se tapa poniéndole bastante hielo y sal.

Helados amoldados

Se mide una libra de azúcar y la leche necesaria para el cubo.

Se hierve la leche con un pedacito de canela, vainilla; se le añade ocho yemas bien batidas, revolviéndole seguido hasta que pierda el gusto a crudo y espese un poco; se retira del fuego sin dejar de revolver.

En una cacerolita se disuelven dos panes y medio de chocolate rallado en un poquito de agua fría se pone un momento al fuego formando una crema espesa.

Se vacia la crema de huevo al cubo, se carga bien con hielo, salitre y sal; se deja cinco o seis horas, estando duros, se saca con una cuchara formando un hueso hondo que se llena con la crema de chocolate, una vez que se endurezca se tapa con crema helada quedando el chocolate encerrado.

Bomba crema y chocolate

Se prepara crema, hirviendo la leche con azúcar y vainilla, se le pone cinco o seis yemas dejando la crema clara.

Se pone a helar y estando a medio cuajar se le mezcla crema batida y se deja endurecer.

Se saca amoldado y se cubre con salsa espesa de chocolate disuelto en un poco de almíbar. Para que quede el helado de hojas se prepara el bote con hielo, sal y salitre.

Crema helada en copitas

Se hierva la leche necesaria con azúcar al paladar y esencia de café.

Se pone a enfriar, se le mezcla litro y medio de crema batida.

Se hiela y se sirve en copitas.

Crema de cognac en copitas

Se prepara betún con media libra de azúcar, tres claras, se hierva almíbar con canela, clavo, vainilla, cáscara de limón y de naranja.

Estando frío el betún se le pone cognac, ácido de limón.

Se pone a helar y se sirve en copitas.

Crema helada con licor

Un litro de leche se hierva con azúcar al paladar, se espesa con cinco yemas bien batidas, quedando espesa; se le pone dos tazas de crema batida, dulces secos picados, bañados en licor, y se incorpora todo bien.

Se hiela y se sirve en copitas.

Jerez con vainilla

Se eligen uvas negras y blancas, cinco plátanos cortados en tajadas, el jugo de un limón, una taza de piña picada, cuatro duraznos cortados en tajadas, jugo de naranja, una copa de jerez, vainilla, azúcar flor.

Se incorpora todo bien y se le pone hielo picado menudo y se sirve.

Crema especial

Dos litros de crema, cinco yemas, se pone un momento al fuego que pierda el gusto a crudo, se bate en cortelera hasta espesar un poco la crema, se les pone coñac o el licor que se quiera. Esta misma crema se puede preparar sin yemas.

Se sirve en copas de champagne.

Ponche a la romana

Se hace almíbar de tres libras de azúcar; se ralla una piña y se le pone azúcar en polvo; en seguida se pasa por cedazo con una botella de vino blanco.

Se baten seis claras como para merengues, se añade la piña, el vino blanco y dos botellas de Champagne, se tapa todo bien.

Poco antes de cuajarlo se le añadirá una copa grande de jarabe de goma, se cuaja y se sirve rapiñado.

Ponche

Una botella de vino Champagne, otra de vino blanco, Curaçao, un poquito de Amargo Angostura, jarabe frambuesa, goma, un sifón y cognac.

Ponche a la romana

Una libra de azúcar se hace almíbar, con canela, clavo, cáscaras de limón y toda el agua necesaria para completar el bote poniéndole ácido de limón, una bo-

tella de vino Champagne, dos claras batidas y un poco de ron.

Se cuajan rapiñados y se sirven en copitas de ponche.

Se sirve siempre antes del pavo.

Ponche

Se ralla una piña, reservando la mitad, se le añade el jugo de un limón, una botella de agua de Seltz, tres cucharadas de azúcar, una copita de curaçao, un vaso de vino blanco, una botella de Champagne, un poquito de moscada y un terrón de azúcar tostada, hielo picado.

Ponche a la romana

(Para servirlo en las comidas antes del pavo)

Una libra de azúcar se hace almíbar con canela, cascara de limón, clavo, de regular espeso y se deja enfriar.

Se calcula el agua necesaria, poniéndole ácido de limón y que no quede dulce.

Se cuela y se pone a helar en el bote, se le añade vino blanco, una copa de curaçao, pisco o cognac.

Estando a medio cuajar se le mezclan tres claras muy batidas y se sigue cuajando.

Se sirve en copas poncheras.

Candiel caliente

Se hierva la leche necesaria con un poco de azúcar, y cáscara de limón; poco a poco se le añaden yemas de huevo, batidas, se revuelve a fuego lento evitando que

se corte y en el momento de servirlo se le pone cognac al paladar, sin dejar de batirlo.

Se bate como el chocolate con bastante espuma y se sirve en copas champagneras.

Chocolate

Se miden las tazas necesarias, calculando uno o dos dedos menos por la espuma; se le pone dos terrones de azúcar por taza, cáscara de limón, un palito chico de canela y una pizca de sal, que es indispensable.

El chocolate, es conveniente deshacerlo antes de unirlo, con un poquito de leche. Se bate como el candiel con molinillo y en chocolatera.

Ponche frío

(Para ciento cincuenta o doscientas personas).

Quince botellas de Champagne, veinticinco de vino blanco (nacional), una de cognac.

Las tres cuartas partes de una botella de curaçao, otro tanto de goma.

Un cucharón Amargo de la Angostura (que se compra en la botica); el jugo de seis limones; una piña, mitad picada y mitad rallada, nuez moscada rallada y bastante hielo entero.

Ponche caliente

Dos tercios de botella de cognac, botella y cuarto de jerez, seis botellas de té simple caliente, una botella de Oporto, jarabe de goma al paladar, nuez moscada rallada, media botella de curaçao, torrijas de li-

món o de naranjas, infusión de selva negra que se compra en la botica.

Horchata especial

Una libra de almendras dulces, dos onzas de almendras amargas, seis libras cuatro onzas de azúcar, litro tres cuartos de agua.

Se pela la almendra en agua caliente, se lava bien en agua fría y se muele en la piedra con un poco de la misma agua que se tiene medida.

Se le añade el agua que resta a la almendra, se estruja con un paño, se mezcla el almíbar y se pone al fuego que suelte el hervor.

Se retira, se tapa con un paño y se deja enfriar.

Se embotella y se lacra.

Horchata en caja

Dos libras de almendra, se pelan según lo indicado en la receta anterior, se muele muy fina poniéndole dos vasos de agua.

Se le exprime bien toda la leche y se mezcla con dos libras de azúcar hecha almíbar de punto muy subido, empezando a azucararse, se retira del fuego, se revuelve hasta enfriarla bien.

Horchata en caja

Media arroba de azúcar, se hace almíbar de punto de volar, que empieza a azucararse.

Cuatro libras de almendras dulces y dos de almendras amargas, se muelen muy finas y se mezclan al almíbar fuera del fuego.

Se revuelve con pala de madera y viéndose el fondo es el punto que conviene.

Se pone la horchata en cajas de maderas. Las cajas se piden por teléfono al número 201 Estación.

Naranjada

Dos libras de azúcar flor, dos cucharaditas de las de té de ácido tartárico (crémor).

Se ralla el alpechín de seis a ocho naranjas y se cuela con un linón, se sacan dos cucharaditas y se mezclan con el jugo de las naranjas.

Se incorpora todo bien y se guarda en frasco de cristal tapado.

Naranjada agradable

Veinticuatro cucharadas grandes de azúcar flor, una cucharada grande de ácido tartárico (crémor).

El alpechín de cuatro naranjas se cuela en un linón exprimiéndole bien. El jugo de las naranjas no se necesita.

Se incorpora todo y se pasa por cedazo.

Se extiende en un azafate, se pone al sol durante tres días, se guarda en frasco de cristal y todo se prepara con cuchara de palo. Es agradable y refrescante.

Sorbete de limón o de naranja amarga

Se prepara como el sorbete de naranja.

Sorbete de guindas

Se deshuesa la guinda con cuidado, evitando que se parta.

Se pesa igual cantidad de guindas como de azúcar

molida; se arregla por capas y al día siguiente se pone a fuego lento, se le da punto en dos días y se deja de regular espeso.

Las guindas se sacan con cuidado, se ponen a destilar y se guardan en frasco de cristal se ensartan en un palito delgado y se envuelven en azúcar abri-llantada, en el momento de necesitarlas. Esta receta es económica porque se aprovecha la guinda.

Sorbete de guindas

Se deshuesan las guindas pasándolas primero por agua fría; en seguida se apretan y se deshacen con la mano, se vacian a una bolsa de tocuyo y se destila el jugo. Se pesa poniéndole a la libra de jugo, dos libras de azúcar, se pone al fuego y se le da punto.

Se embotella y se lacra.

Aloja

El mate debe ser de tamaño regular y debe ser curado antes de preparar la aloja.

Para curarlo se le pone infusión de culén con pimienta dulce, se le echa hirviendo y se deja tres días con la infusión.

Con tres libras de azúcar, se hace almíbar; se calcula el agua necesaria para el mate, se hierve con palos de culén pelados y se endulza con el almíbar.

En el mate se ponen cuatro onzas de pimienta de olor y algunas pimientas de la comida.

Se llena el mate y se tapa bien, poniendo primero un linón delgado, en seguida la tapa del mate juntándola bien.

Se reserva un poco del agua de culén por si el mate se baja mucho.

Puré de damasco para helados o budínes

Dos tazas de almíbar de punto de volar, se mezcla bien con una taza de puré de damasco imperial.

Se embotella y se lacra.

Sorbete de damasco

Se prepara el almíbar de punto de volar, se calcula a dos vasos de almíbar, uno de damasco pasado (damasco imperial).

Se mezcla bien con el almíbar hirviendo y estando frío se embotella y se lacra.

Sorbete de naranja

Una libra de jugo de naranja, libra doce onzas de azúcar molida, se pone al baño-maría hasta que el azúcar se disuelva completamente y quede cristalina; hay que evitar que hierva. Se enfría, se embotella y se lacra.

DULCES DE ALMIBAR

El mejor sistema para conservar los dulces es llenar muy bien los frascos echándoles dos dedos más de almíbar de la fruta, para evitar que les salga tela. Después de llenos, se tapan y se les pone sus respectivas gomas; se esterilizan diez o quince minutos.

Dulce de nuez

Las nueces deben recogerse el treinta de Noviembre, día de San Andrés, es la fecha indicada. Con una horquilla se traspasan los costados; se echan al agua hirviendo, soltando el hervor se retira la paila del fuego y se dejan un momento. Se vuelven a poner al fuego, soltando el hervor se retiran nuevamente y se repite por tres veces la misma operación. Se echan las nueces en agua tibia, se desaguan hasta que pierdan lo amargo y se echan en seguida al almíbar fría o tibia, se les da punto en tres días. Cuando se quieren servir se sacan del almíbar y se revuelcan en azúcar cernida con canela.

Dulce de ciruelas Claudia

Se pesa igual cantidad de ciruelas y de azúcar, las ciruelas se echan de a pocas en un canastito redondo y se sumergen en agua hirviendo, teniendo cuidado de mover el canasto.

Partiéndose el pellejito, se sacan y se vacian a otra paila con agua fría.

Se les saca el pellejito poniéndolas antes de pelarla en agua caliente. Se destilan y se echan en el almíbar; se les da punto hirviéndolas suavemente.

Se echan al almíbar de punto subido estando fría. Las ciruelas deben ser de las Claudias.

Dulce de ciruelas del antiguo

Con una quisca o espina gruesa, se les hace seis picaduras, tres de éstas en el lomo y las otras al lado en la parte que tienen las ciruelas una zanjita a lo largo,

Se prepara salmuera en agua hirviendo, se vacia sobre las ciruelas que deben estar en lebrillo o en algún tiesto sin saltadura.

Se tapan bien para que conserven el color y se dejan en la salmuera hasta que descubran la goma que suele ser a los tres días.

Con una quisca se le saca la goma y se desaguan cambiándoles agua dos o tres veces hasta que pierdan el ácido y el gusto a sal.

Se cuecen echándolas en agua hirviendo y se conoce si están cocidas con un palito fino y se echan nuevamente al agua fría.

No es necesario desaguarlas, lavarlas en caso de tener acidez o sal.

Se destilan poniendo un paño sobre el canasto antes de echarlas al almíbar.

Se calcula para un ciento de ciruelas, cinco libras de azúcar; se hace almíbar clara y estando fría se echan las ciruelas y se les da un hervor corto; se hierva lentamente tres o cuatro veces.

Duraznitos de San José

Los duraznitos de San José son los especiales para este dulce y deben ser de los de cuesco blanco.

Se prepara lejía suave con ceniza de leña de espino y estando hirviendo se sumergen de a pocos los duraznitos poniéndolos en un colador grueso y se mueven con cuchara de madera, esta operación debe hacerse ligero. Se retiran de la lejía bien pelados lisos.

Se echan en seguida en agua tibia y se les cambia agua dos o tres veces y se pican con espina o con un palito muy fino.

Se ponen a cocer en agua hirviendo. se sacan estando cocidos y se echan en agua fría.

Se prepara almíbar calculando para cien duraznitos, cinco libras de azúcar, se echan los duraznitos al almíbar clara y fría dándoseles punto en tres días.

Es muy esencial picar los duraznos con espina para evitar que se avinagren.

Duraznos en tajadas

Se eligen duraznos zaragoza, se pelan y se parten en tajadas.

Se prepara almíbar clara, estando frío, se echa el durazno y se hierve lentamente dándole punto en tres días.

Duraznos abollados

El durazno abollado debe ser de los blancos o de los amarillos, pero deben ser de cuesco blanco, los de cuesco colorado no sirven, el dulce resulta negro.

Se pelan y se echan al agua hirviendo, estando cocidos se pican con espina, haciéndoles nueve o diez picaduras en cada uno.

Se echan en seguida al almíbar fría y clara; se les da punto en tres días, hirviéndolos lentamente.

Dulce de duraznos con peras, higos y manzanas

Se juntan estas cuatro frutas, se pelan y se parten en pedazos.

Se pesa tanto de frutas como de azúcar, se arreglan por capa y se dejan hasta el día siguiente, que se les da un hervor; al segundo hervor se le da punto.

Dulce chancado

Diez libras de duraznos partidos en tajadas, ocho libras de azúcar, se arregla por capas durazno y azúcar.

Al día siguiente se hierve y se le da punto en tres días.

El mejor durazno para este dulce es el durazno abollado.

Duraznos al jugo

Una libra de azúcar, un litro de agua, se hace almíbar espesa.

Se pelan los duraznos, se cortan en tajadas y se llenan los frascos.

Los frascos después de llenarlos, se cubren con el almíbar y se tapan bien, teniendo el frasco goma para impedir que les entre aire.

Se arreglan los frascos en una cacerola, poniéndole al fondo algo blando para que los frascos no se rompan.

Se les pone agua fría hasta donde llegue la fruta, se ponen a todo fuego y se hierven dos minutos.

Se sacan con cuidado para impedir que se recuezan.

Duraznos con aguardiente

El blanquillo o los de zaragoza son los de preferencia.

Se pela el durazno y se parte en tajadas, se echan al agua hirviendo y se les da un ligero hervor; se sacan y se dejan en el cedazo para que destilen.

Se echan en seguida al almíbar clara y fría; se les da punto en tres días que hierva muy lentamente, dejando el almíbar espesa.

Estando fría se le pone aguardiente, calculando que quede cargado.

Se llenan los frascos con durazno y almíbar, en cada uno se coloca un pedacito de vainilla, tres o cuatro clavos, un pedacito de canela.

Se tapa bien el frasco con su goma que es indispensable y en seguida se esteriliza como todos los dulces.

Dulce de guindas del antiguo

Se deshuesan las guindas y se dejan en agua tres o cuatro días para que fermenten.

Se cuecen ligeramente echándolas en agua hirviendo; se sacan y se desaguan dos días, en seguida se destilan.

Se echan a una almíbar clara y se les da punto lentamente en tres días. Es conveniente a la almíbar echarle un poco de sorbete de guinda.

Damascos imperiales

Para cincuenta o sesenta damascos grandes, se necesita media arroba de azúcar; se hace almíbar de punto subido que se empieza a azucarar y se pone a enfriar.

Los damascos se pelan; se echan al almíbar y se dejan hasta el día siguiente se les da punto lentamente en dos días.

Los frascos se llenan y se esterilizan debiendo quedar completamente tapados con su goma.

Dulce de sandía

Se prepara lejía clara y estando fría se echan los cascos después de pelados; se dejan una noche en esta lejía y al día siguiente se sacan y se ponen en agua

fría; se les cambia una o dos veces agua y el mismo día se ponen a cocer.

Se destilan y se echan a la almíbar fría, se pesa tanto de azúcar como de cascós.

Si son para confitados se les da punto al almíbar de orear; se inclina un poco la paila y se pasan los cascós uno a uno por esta almíbar y se colocan en una rejilla de alambre.

Dulce de melón

Se eligen cáscaras gruesas y no muy maduras; se prepara el dulce como el de sandías; los cascós se pueden orear como el anterior.

Queda particular poniéndole piña rallada y se ralla en la misma paila para no perder el jugo.

Dulce de sandía

Se eligen cáscaras gruesas, se echan al agua hirviendo y se hierven más o menos tres minutos; se sacan del agua calculando que estén los cascós cocidos, transpásndoles un palito delgado.

Se echan al agua fría, se dejan tres días cambiándoles agua, se deja la paila al sereno y en el día al sol.

Se destilan y se echan al almíbar fría y se les da punto en cuatro días.

Dulce de frutilla

Se eligen frutillas sanas, se limpian y se dejan un momento en agua fría, se les corta con tijera el pezón.

Se pesa libra a libra, se hace almíbar de punto azucarándose, se echa la frutilla y se deja hasta el día

siguiente; se le da un hervor corto y se le da punto en tres días, como los demás dulces.

Dulce de uva

Se necesita uva Italia blanca o rosada especial para dulce, no se le deja a la uva ningún palito.

Se echan en una paila con lagrimilla y un poco de ceniza para que pierdan el ácido; se tiene en el fuego hasta que aflojen la pepa y se enjuagan en la misma lagrimilla en que se han sancochado, hasta que no quede nada de ceniza.

Se echan en seguida a un almíbar de regular espeso y se le da punto lentamente; debe tener más almíbar que uva.

Dulce de papaya rallada

Se pelan las papayas y se pican muy finas, se pesa tanto de azúcar como de papaya; se prepara almíbar espesa, se añade la papaya, se le da punto lentamente y se le añade un poco de ácido de limón.

Dulce de higos

Los higos deben ser de los blancos, se pelan con navaja fina, se echan en agua fría y en seguida se echan al agua hirviendo, se les da un hervor ligero.

Se hace almíbar clara, se echan los higos y se les da punto en dos días.

Para que queden cristalinos, se le pone al agua hirviendo un poquito de cal.

Dulce de rosa

Se necesita de la rosa especial para dulce; se limpian y se eligen frescas y sanas.

Se tiene agua hirviendo, se echan las hojas, soltando el hervor se saca y se echa en agua fría, se le cambia agua dos o tres veces, se estrujan las hojas y se echan a la almíbar clara, que debe estar fría; se le da punto en dos días y no conviene darle mucho punto, porque se azucara fácilmente.

Dulce de alcayota

A la libra de alcayota, doce onzas de azúcar, se arregla por capas y se deja hasta el día siguiente, o bien se puede hacer el mismo día poniéndole más o menos un vaso de agua; se pone a fuego lento y si es necesario se le añade un poco más de agua. Poco antes de retirar la paila del fuego se le añade ralladura de limón, almendras peladas partidas en tres.

Si se quiere variar, se le pone en vez de limón, cáscaras de naranjas partidas en palitos chicos y delgados, raspándole el alpechín y cambiándole agua tibia dos o tres veces para que pierda lo amargo; queda muy agradable ponerle al dulce jugo de naranja.

Dulce de alcayota

Se pela la alcayota, se le saca las pepas y se parte en pedazos, se pone a asar, estando cocida, se pesa doce

onzas de azúcar para la libra de alcayota y se deja en la paila hasta el día siguiente que se le dará punto espeso. La alcayota se puede sancochar en vez de asada.

Queriendo espesar se le pone clavo de olor, ralladura de limón o de naranja, almendras y nueces picadas y un poquito de jugo de naranja.

Alcayota con piña

Se pesa la alcayota, libra cuatro onzas de azúcar por libra de alcayota y piña.

La piña se pela quitándole toda negrura y sacándole la dureza del centro.

Se arregla por capas: azúcar, alcayota y piña; se deja hasta el día siguiente, que se pone a fuego lento y se le da punto espeso.

Se puede variar poniéndole papaya en vez de piña.

También se hace mezclando la alcayota, ya de punto, con dulce de naranjas en tajadas.

Mermelada de damascos

Se pelan damascos y se eligen los más maduros y deben ser damascos imperiales.

Se pesa tanto de damascos y de azúcar; se arregla poniendo en la paila capa de damasco y capa de azúcar; al día siguiente se le da punto hirviéndolo lentamente.

Si se quiere se le pone cuesco de damasco partido en palitos chicos y se le pone en el momento de retirar la paila.

Mermelada de duraznos priscos

El durazno debe ser de los priscos y se pesa tanto de duraznos como de azúcar.

Se arregla en la paila por capas y al día siguiente se le da punto como para la mermelada de damasco.

Dulce de zarzamora

Se limpia la zarzamora pasándola por agua fría tres o cuatro veces; se pesa poniendo a la libra de zarzamora diez onzas de azúcar, al día siguiente se pone al fuego lento y se le da punto en dos días.

Si se quiere se puede hacer el dulce con la zarzamora pasada, y se pesa después de pasada.

Dulce de piña

Se pela bien la piña sacándole todas las negruras, se parte en tajadas delgadas sacádoles con cuidado la dureza del centro. Se arregla por capas, poniendo capa de piña y capa de azúcar, se deja hasta el día siguiente que exprima todo el jugo.

Se pone a fuego lento que hierva despacio y se le da punto en dos días.

Dulce de zamboa

Se pelan y se dejan en agua caliente a fuego lento sin hervirlas para que se suelten un poco, se desaguan

cambiándoles agua tibia dos o tres veces al día para que pierdan lo amargo. Se cuecen en seguida hirviendo fuerte tres horas. Se sacan, se destilan y se ponen en el almíbar clara y se les da punto en tres días.

Las cáscaras se aprovechan unas pocas, pasándolas primero por lejía y se desaguan con los cascós y se les da punto con los cascós.

Miel de melón

Se saca la parte comible del melón, se cuece y en seguida se filtra.

Para un litro de agua, tres cuartos de libra de azúcar, se hierve y se le da el punto de miel.

Damasco al natural

Se pasa por cedazo el damasco; se mezclan dos tazas de azúcar flor por una de damasco.

Se embotella, se lacra y se esteriliza diez minutos.

Dulce de naranja

Se raspan las naranjas o se pelan muy finas, se lavan bien en agua tibia, en seguida se parten por mitad y se desaguan en agua tibia hasta que pierdan lo amargo.

Se echan al agua hirviendo y se hierven cuatro horas, se sacan, se destilan, se echan en seguida a la almíbar y se les da punto en tres días.

Dulce de naranja rallada

Se pelan las naranjas y se rallan enteras, se les saca las pepas y se echan en una bolsa. Se hierva tres horas, poniendo al fondo un plato vuelto para que no se pegue. Estando cocido, se saca de la bolsa y se lava cambiándole agua hasta que pierda el gusto amargo.

Se pesa libra a libra, se hace almíbar espesa, se echa la naranja y se hierva lentamente, se le pone una cucharadita de crémor disuelto en un pòquito de jugo de naranja.

Esto sirve para rellenos de tortas o de pasteles.

Dulce de tomate

Para cincuenta tomates se necesita media arroba de azúcar.

Se eligen los tomates sanos y lisos, se les hace cuatro tajitos y se ponen en una lejía fría y suave, preparada con ceniza de leña de espino.

Se dejan los tomates un día en esta lejía, se desaguan en seguida dos o tres días teniendo cuidado de cambiarles agua todos los días, y con un palito se mueven las pepas para que salgan fácilmente.

Se cuecen y se destilan poniéndolos en un cedazo; en seguida se ponen en el almíbar clara y fría; se les da punto en tres días.

Dulce de naranjas para tomar con el té

Doce naranjas agrias, cuatro naranjas dulces, cuatro limones y diez libras de azúcar.

Se lavan las naranjas, se parten, se les sacan las pepas y se pasan por la máquina de moler (carne).

Se pone la naranja en una paila con dieciocho tazas de agua fría y se deja hasta el día siguiente.

Se le agregan las cuatro naranjas dulces cortadas en tajadas muy delgadas y se ponen a hervir. Estando cocidas se les agrega las diez libras de azúcar y se le da punto en hora y media.

Después de una hora de hervor, se le añade la raspadura de los cuatro limones, tres o cuatro minutos antes de sacar la paila del fuego, se le añade el jugo de los cuatro limones.

Dulce de peras imitación al dulce de piña

Se pelan peras chirimoyas, que son las especiales para este dulce.

Se pesa tanto de azúcar como de peras; se arregla en la paila, capa de peras y capa de azúcar; se deja hasta el día siguiente que se pone a fuego lento y se le da punto en dos días.

Dulce de nuez

La nuez para hacer el dulce se recoge el primero de Noviembre que es el día fijo.

Se traspasa la nuez con una horquilla en los dos costados y se ponen a cocer en agua hirviendo; se les

saca con cuidado con un cuchillo el hollejo y se echan en agua fría, cambiándoles agua hasta quitarles lo amargo. Se echan en seguida al almíbar y se le da punto en tres días. Para que suelte el hollejo se puede pasar por lejía.

Dulce de camote en tajadas

Se pela el camote crudo y se pone a cocer; estando cocido, se pasa por agua con cal y se corta en tajadas gruesas; se lavan bien y se echan en almíbar fría, se da punto en tres días, con vainilla.

Dulce de porotos

Los porotos se hierven en lejía suave hasta que sueltan el hollejo, se lavan en seguida y se ponen a cocer; estando cocidos se pasan por el cedazo.

Se pesa tanto de porotos como de azúcar; se hace almíbar con vainilla de regular espeso, se añade el poroto y se le da punto como al dulce de camote.

Se puede servir como el dulce de zapallo con crema batida.

Dulce de camote

Se cuece el camote, se parte en tajadas y sobre caliente se echa al almíbar tibia, clara y con vainilla.

Se le da punto hirviendo lentamente en dos días para que el camote se alcance a pasar.

Dulce de camote molido

El camote cocido o asado se pasa por el cedazo.

Se pesa tanto de camote como de azúcar, se hace almíbar de regular espeso, se mezcla el camote, se le da punto espeso.

Al almíbar se le pone vainilla.

Dulce de zapallo

El zapallo debe ser arenoso y seco, se elige un buen zapallo.

Se cuece un pedazo, se pasa por el cedazo y se mezcla con el almíbar de regular punto.

Se le da punto como el dulce de camote.

Dulce de zanahoria

Se cuece la zanahoria y en seguida se ralla.

Se pesa libra a libra; se hace almíbar de regular espeso, se mezcla la zanahoria y se le da punto que apenas corra.

Frutilla al natural

Se prepara como la de damasco; se pasa por cedazo y se mezclan dos tazas de azúcar con una de frutilla.

Se embotella y se esteriliza diez minutos.

Dulce de lúcuma

Se elige un pedacito de zapallo que sea dulce y arenoso, se pone a asar y en seguida se pasa por cedazo con veinticuatro lúcumas que sean aromáticas.

Se pesa igual cantidad de azúcar, se hace almíbar de punto subido, se incorpora todo bien y se le da punto espeso.

Dulce de castaña molida

La castaña cocida, se pasa por cedazo y se pesa tanto de castaña como de azúcar.

Se hace almíbar con vainilla de regular espeso, se mezcla la castaña, se hierve lentamente revolviéndole seguido y se le da punto espeso que se pueda formar merengue sin correrse.

Este dulce es muy útil para rellenar tortas o postres.

Mermelada de ciruelas

Se prefiere la ciruela Claudia, se pesa libra a libra y se le da punto como toda mermelada.

Mermelada de frutilla, de fresa o de frambuesa

Se limpia la frutilla, pasándola por agua fría; se pasa por cedazo y se pesa libra a libra, se le da punto como toda mermelada, conviene esterilizar los frascos como con todo dulce para evitar que se avinagre.

Dulce de camote .

Se cuece el camote y se pasa por cedazo; se pesa tanto de azúcar como de camote; se bate el camote con el azúcar hasta dejarlo cristalino.

Se pone al fuego y se le da punto que pueda formarse merengue sin correrse.

Dulce de membrillo en tajadas

Se pela el membrillo y se corta en pedazos largos y chicos; se echan en agua hirviendo y se cuecen; estando cocidos, se pasan por agua fría y se destilan dos horas sobre un cedazo.

Se pesa libra a libra; se hace almíbar espesa poco antes de volar; se echa el membrillo y se le da punto que caiga el almíbar espesa.

Si se quiere hacer con aguardiente se deja el almíbar espesa y se le pone aguardiente; se prepara como los duraznos con aguardiente.

Dulce de membrillo

Se pelan los membrillos, se ponen a cocer en agua hirviendo, estando cocidos se dejan destilar un rato y en seguida se pasan por el cedazo.

Se pesa libra y media de azúcar hecha almibar, de punto azucarándose para la libra de membrillo pasado.

Se incorpora bien con el azúcar y se vacia en los moldes.

No se pone al fuego y se conserva como todos.

El almíbar debe empezar a azucararse para echar el membrillo.

Dulce de membrillo

Después de pelado el membrillo se pone a cocer en agua hirviendo y en seguida se pasa por el cedazo; se pesa tanto de membrillo como de azúcar. Se hace almíbar espesa, se mezcla el membrillo fuera del fuego, se incorpora y se pone nuevamente a toda llama sin dejar de revolver; empezando a hervir se cuentan cinco minutos.

Se retira del fuego, si se quiere se bate un rato, con la ventaja de dejarlo más blanco.

Se llenan los moldes; estando fríos se tapan con papel impermeable para evitar que se oscurezca.

Dulce de membrillo asado

El membrillo en vez de ser cocido, se pone a asar y se prepara como el anterior.

Dulce de membrillo blanco

El membrillo cocido se bate hasta dejarlo blanco. En seguida se pesa y se prepara como todos.

El membrillo de preferencia es el membrillo blanco.

Dulce de guindas

Antiguo

Se deshuesan las guindas y se ponen en una vasija de greda que no sea muy ancha de arriba, echándoles sal, dejando el agua salada; se tienen en esta agua ocho días sin moverlas. A los ocho días se sacan y se lavan quitándoles bien la sal. Se cuecen y se vuelven a lavar, en seguida se echan en el almíbar fría, de medio punto, se les da punto lentamente en tres días.

Dulce de guindas

Se saca a las guindas el cuesco, en seguida se pasan por agua hirviendo para que se cuezan.

Se sacan y se echan en agua fría; al día siguiente se sacan y se echan en el almíbar que debe estar fría y de punto claro. Se les da punto en dos días, hirviéndole lentamente.

De cerezas blancas

Se echan a cocer en agua hirviendo como se ponen las guindas; estando cocidas, se sacan y se echan en agua fría y en seguida se ponen a destilar; se echan en almíbar clara y se les da punto en dos días, hirviendo lentamente.

Guindas en aguardiente

Se limpian las guindas pasándoles por agua fría.

Se llenan frascos de guindas y se les pone la siguiente preparación:

Dos tazas de azúcar flor, una de aguardiente del mejor, se incorpora y se llenan los frascos.

Se tapan bien y se guardan en pieza fresca.

Dulce de membrillo en tajadas

Se pela el membrillo y se pone a cocer en agua hirviendo; estando cocido se parte en pedacitos chicos y se pesa libra a libra.

Se hace almíbar de punto muy subido; se echa el membrillo y se hierva diez o cinco minutos como se hace el dulce de membrillo pasado; con la diferencia que éste se echa en pedacitos.

Dulce amoldado de membrillo, peras y manzanas

Se cuecen estas tres frutas, se destilan y se pesa tanto de frutas como de azúcar. Se hace el almíbar espesa como para el dulce de membrillo, se le añade una taza de goma de membrillo y la fruta. Se vacía a los moldes.

Compota de melón

Se eligen tajadas de melón que sean gruesas y que no estén muy maduras, con dos tajadas resulta una com-

pota. Se pela y se corta en pedacitos; se pesa igual cantidad de melón que de azúcar; se pone a fuego lento y se le da punto espeso. Esta compota se hace con la comida y la cáscara, se le pone ácido de limón.

El melón debe tener aroma.

Dulce de tomate que se puede hacer ligero

Se les saca el hollejo a doce tomates sin romperlos, se dejan con dos libras de azúcar molida la noche anterior.

Se ponen al día siguiente al fuego, se dejan hervir y en veinte minutos queda el dulce terminado.

Dulce de naranjitas

Se raspan las naranjitas con teja o se pelan muy finas.

Con un embudito chico especial para este dulce, se les abre dos o tres hoyitos a cada naranjita, teniendo cuidado que no pase para el otro lado.

Se echan al agua caliente y se dejan un momento a fuego lento sin hervir para que se suelten un poco.

Se sacan y se les cambia dos o tres veces agua tibia hasta que pierdan lo amargo y apretándolas un poco para que suelten las pepas.

Se ponen a cocer en agua hirviendo, se dejan siete horas hirviendo fuerte y a medida que el agua se consume se le echa más. Se hace almíbar clara, estando fría se echan las naranjitas y se les da punto en tres días. En el último hervor se le pone un poco de jugo de naranja para evitar que se avinagren.

Compota de naranja

Se pelan o se raspan con un ladrillo las naranjas, se lavan bien y se echan en agua hirviendo, se dejan hervir fuerte cuatro o cinco horas.

Se sacan del fuego y se echan en agua fría, se parten por mitad, se les quita las pepas y se echan al almíbar de punto de volar. Se pesa un kilo de naranjas por kilo y cuarto de azúcar.

Poco antes de estar de punto se le pone jugo de naranja.

Compota de membrillo

Se corta el membrillo en cascós, se sancochan y se echan al agua fría.

Se prepara almíbar de regular espeso, se echa el membrillo y se le da punto en el día. Si se quiere dejar un poco ácido se echa al almíbar en seguida de estar cocidos los cascós; no se echan al agua fría.

Compota de manzanas o de peras

Se pelan las manzanas y con canuto se les saca el corazón y toda dureza.

Se pone en la paila con un poco de agua, calculando la que sea necesaria para la compota, se hierven sancochándolas un poco, se les pone limón, palo de canela y se les da punto con el azúcar necesaria.

Compota de frutilla

Se prepara almíbar de punto subido de volar, se echa la frutilla y se le da un hervor corto.

La compota se puede hacer de lo que se quiera, de guindas, fresas, frambuesas.

Compota de durazno

La compota de durazno conviene darle un hervor antes de ponerle el azúcar.

Compota ligera

Se calcula media libra de azúcar para la libra de frutilla o fresas, la fruta que se quiera. Se espesa el almíbar, se mezcla la frutilla y se le da un ligero hervor.

Dulce de naranjas para tomar con el té

Doce naranjas agrias y un limón, se cortan en palitos muy finos sin raspar la cáscara; se echa en una paila calculando una libra de naranja para seis vasos de agua, se ponen a cocer y deben quedar blandas. Se mide, para dos vasos de naranja, una libra de azúcar, se le da punto quedando el almíbar como jalea.

Dulce de papayas, confitadas

Se pelan las papayas y se les da un ligero hervor, se retiran del agua y se parten un poquito para sacarles las pepas; se echan en seguida a un almíbar de regular espeso y se hierven lentamente hasta darles punto de orear.

Dulce de papaya

Se pela la papaya; con cuidado se le saca la pepa y se echa a un almíbar de regular espeso y se le da punto en el día; se le puede poner un poquito de ácido de limón. Echando la papaya cruda en el almíbar resulta mucho mejor.

Sustancia

Se necesita hueso del agarradero, hueso de la cadera, una gallina y una pata de ternera; se hierva todo junto hasta que se deshaga la carne.

Se cuela el caldo y se deja enfriar; al día siguiente con cuidado se le saca toda la gordura. Se pesa, ocho onzas de azúcar para la libra de sustancia, se hierva y se le pone anís envuelto en una bolsita de linón, vainilla; se conoce el punto cuando cae cuajado espeso. Se retira del fuego, se bate en un rescoldo muy suave con cuchara de batir; no conviene revolverlo porque se azucara y el punto conveniente es que se desprenda y se vea el fondo bien.

Se le puede poner un poco de limón, y a veces conviene ponerle cuando empieza a blanquear clara batida. Se calcula para doce libras de sustancia cuatro claras batidas.

Jalea de patas

A dos patas crudas de vaca, se les quita el cuero y se echan a cocer con un hueso del agarradero y una gallina. Se hierva hasta que la carne se deshaga, se cuela en seguida en un género tupido.

Se clarifica con claras y jugo de limón; se aliña con azúcar, vainilla, canela y una copita de jerez.

Se pasa todo el jugo por una bolsa de franela y se vacía al molde.

Jalea para enfermos

Una gallina grande y gorda, ocho patas de cordero, se hierva todo junto hasta que se deshaga.

Se cuela y se le saca toda la gordura, se le pone un poco de azúcar, jerez, jugo de naranja, de limón, clavo, pimienta dulce. Se clarifica y se cuela como toda jalea.

Sustancia

Se necesita hueso del agarradero, hueso de la cadera, una pata de ternera, una gallina, se hierva todo junto hasta que se deshaga la carne y si se hubiese consumido el caldo, se le pone agua hirviendo una hora antes de sacarlo. Se pesa una libra de sustancia, cuatro onzas de azúcar, se hierva con anís, cáscara

de limón, vainilla y estando de punto se le añade ácido de limón para el gusto. Se bate como la anterior en azafate grande con cuchara de alambre en un rescoldo muy suave, o bien fuera del fuego.

La receta anterior se bate en la misma forma.

Jalea para guiso frío

Con un hueso y restos de ave, apio, pimienta, media hojita de laurel, vino blanco y el colapiz necesario se prepara el caldo. Se clarifica poniéndole ácido de limón, claras de huevo, cáscaras de huevo y el colapiz necesario, calculando cinco hojas por vaso.





GALLETAS BOLLOS—PANQUEQUES

GALLETAS—BOLLOS—PANQUEQUES

Galletas

Las galletas como los bollos y roscas es conveniente batir la mantequilla con el azúcar hasta dejarla cremosa o bien batir las yemas con el azúcar.

Para que esponje la masa no conviene echarle mucha azúcar.

La levadura mejor es la levadura Molto o bien la receta siguiente.

Polvos Royal

Cien gramos acido tartárico, doscientos gramos bicarbonato, cuatrocientos gramos harina de maíz. Se junta todo y se cierne en cedazo fino y se guarda en un lugar seco.

Galletas buenas

Media libra de azúcar cernida, se bate con cuatro onzas de mantequilla, se mezclan seis yemas muy ba-

tidas y seis claras batidas por separado; se incorpora todo bien, se le pone canela, ralladura de limón, una cucharadita de amoníaco cernido mezclado con la harina. La masa debe quedar blanda, se uslereá muy fina y se corta en palitos de un dedo de grueso, se ponen al horno regular para que no se quemén. Se sirve con helados.

Galletas barquillos

Media libra de harina, dos onzas y un poco más de azúcar, una onza de mantequilla tres cucharadas de leche, una yema, media clara, una cucharadita de canela. Se forma la masa, no se soba, debe quedar blanda; se extiende muy fina que se trasparente en la tabla. Se cortan cuadros figurando la plancha de fierro, del ancho y del largo.

Se calienta el fierro, se extiende un cuadro de las galletas, dentro del fierro que debe ser de cuadritos chicos en vez de ser liso (como el fierro para barquillos de mango largo). Se apreta fuerte y se pone al fuego; dorando un lado se da vuelta al otro lado. Se saca y sobre caliente se divide cada hoja en cuatro palos.

Sopladores

Una libra de harina, media libra de azúcar, dos onzas de grasa derretida fría, media tacita de leche fría o media de infusión de canela fría, dos yemas de huevo,

Se soba mucho la masa, se extiende muy fina que transparente la tabla, se pican con tenedor y se ponen al horno.

Galletas económicas

Catorce onzas de harina, tres onzas de mantequilla, seis onzas de azúcar, tres huevos, limón y canela; se soba mucho, se extiende la masa delgada y se cortan las galletas.

Piales

Once onzas de harina, media libra de azúcar, una cucharada de mantequilla derretida, dos huevos, limón rallado, canela. Si la masa quedara un poco dura se le pone leche, se uslereá delgada y se cortan las galletas largas y angostas, en cada una se coloca una tajada de almendra y se pone al horno en latas untadas en mantequilla.

Galletas maizena

Media libra de harina maizena, dos huevos, tres onzas de azúcar, tres onzas de mantequilla, una cucharada colmada de polvos Royal. Se bate la mantequilla con el azúcar, poco a poco se mezclan las yemas y la harina cernida con los polvos.

Se baten las claras, se le pone a la masa la cantidad suficiente y el resto se le pone a las galletas al ponerlas

al horno. Se extienden delgadas y se cortan las galletas, al horno muy caliente.

Mantecados

Seis onzas de azúcar se baten con cuatro onzas de mantequilla, se añaden cuatro yemas, un poco de leche y una cucharada de polvos de levadura, ralladura de limón, las cuatro claras muy batidas y libra y media de harina.

Galletas ligeras

El peso de cuatro huevos, de azúcar y de harina; se baten primeramente las claras, se unen las yemas una a una y se sigue batiendo, se incorpora todo bien.

Se forman las galletas por cucharaditas en latas untadas con mantequilla.

Greek Biscuits

Una libra de harina, seis onzas de azúcar flor, seis de mantequilla, cuatro de pasas de Corinto, dos huevos, una cucharada de polvos Royal, dos cucharadas de licor Kirsh y el jugo y la ralladura de un limón.

Galletas bretonas

Una libra de harina, seis onzas azúcar flor, tres onzas mantequilla, dos huevos y una yema más, dos onzas de pasas de Corinto, medio decilitro de leche, o cuatro cu-

charadas, tres gramos de carbonato de amoníaco y raspadura de limón.

Se extiende la masa y se cortan redondas, se les pasa por encima clara de huevo con azúcar, se ponen al horno caliente.

Galletas Milán

Una libra cuatro onzas de harina, doce onzas de azúcar flor, seis onzas mantequilla derretida, seis huevos menos dos claras, ralladura de limón.

Se forma la masa batiendo la mantequilla con el azúcar, se extiende la masa un poco gruesa y se cortan las galletas redondas. Al sacarlas del horno se les extiende clara de huevo con azúcar para que queden brillantes.

Galletas para el té

Una libra de harina, tres onzas de mantequilla, tres de azúcar, media onza de almendras amargas bien molidas, ralladura de naranja, un huevo y leche.

Se hace la masa y se deja reposar una hora, se cortan las galletas no muy delgadas, se untan por encima con huevo batido con azúcar granulada. Horno caliente

Galletas buenas

Doce onzas de harina, cuatro onzas de azúcar, tres onzas de mantequilla, dos huevos, una cucharadita de polvos Royal, dos onzas de almendras, un poquito de leche.

Los huevos se baten como para bizcochuelo con el azúcar y en seguida se incorpora todo. La masa se divide en dos pedazos, se uslereá delgada, a un pedazo se le extiende mermelada y se junta.

Se cortan las galletas cuadradas y se ponen al horno.

Galletas ligeras

Seis tazas de harina, una taza de azúcar, dos tazas de leche, una de natas, dos huevos batidos por separados se incorpora todo añadiéndole raspadura de limón o de naranja; se soba la masa, se extiende delgada y se cortan las galletas

Galletas de huevo

Doce yemas se baten como para chimbos, con cuatro onzas de azúcar flor, se le pone la harina necesaria para una masa suelta, se le añade una cucharada grande de grasa quemada, tibia; se soba mucho y se cortan las galletas en forma de bizcochos gruesos.

Galletas sencillas

Cuatro tazas de harina, cuatro huevos, las claras se baten por separado, una taza de natas, dos cucharaditas de polvos Royal.

Galletas azucaradas

Treinta yemas se baten como para bizcochuelo con media libra de azúcar flor, poco a poco se le pone harina, formando una masa suelta, en seguida se le pone tres cucharadas de grasa quemada, un poquito de agua más o menos una cucharada, anís, canela, una pizca de sal; se soba mucho, se cortan redondas, gruesas y se ponen al horno.

Se prepara almíbar de regular espeso, se pasan las galletas por esta almíbar y en seguida se revuelcan en azúcar cernida.

Galletas azucaradas

Dieciocho yemas se baten como para chimbos, poco a poco se le pone la harina necesaria, más o menos media taza de grasa derretida tibia, media taza de leche con un poquito de sal, una cucharadita llena de polvos Royal que se incorpora con la harina; se soba mucho, se cortan las galletas de regular grueso, se pican y se ponen al horno caliente.

Estando cocidas, se pasan por almíbar caliente y en seguida se les espolvorea azúcar cernida.

Galletas de naranjas

Cuatro onzas de mantequilla, media libra de azúcar, tres huevos enteros, ralladura de dos naranjas, dos cucharaditas de polvos Royal y media taza de leche.

Biscochos de anís

Libra y media de harina, media libra de azúcar y media de mantequilla, tres yemas, una clara, anís y un poquito de leche. Se forma la masa, se soba un rato y se cortan los biscochos más o menos gruesos. Horno caliente.

Biscochos de huevo

Doce yemas, una clara, se baten como para chimbos, con cuatro onzas de azúcar cernida. Se forma la masa poniéndole poco a poco la harina necesaria y dos onzas de grasa caliente; se soba mucho que suene ronco. Se cortan en forma de biscochos y con cuchillo se ralla formando cuadros. Si se quiere se le pone jerez y se necesita el horno caliente.

Galletas buenas

Diez yemas se baten como para chimbos, se le pone más o menos cuatro onzas de azúcar, jerez y harina la necesaria. Se forma la masa y se extiende muy fina; se cortan redondas y se ponen al horno.

Galletas en forma de S

Se bate una libra de mantequilla con doce onzas de azúcar cernida hasta dejarla como espuma, poco a poco se mezclan las yemas y las seis claras batidas por sepa-

raño; la harina se le añade poco a poco formando masa de sobar. Se hacen rodillos y se les da la figura de **S**; se ponen al horno caliente.

Galletas M

Una libra de harina, media libra de azúcar, ocho yemas, dos cucharadas de manteca, cuatro cucharadas de leche y una cucharadita de polvos Royal. Se forma la masa, se soba y se cortan dándole la forma de **M**.

Galletas sencillas

Diez onzas de harina, seis onzas de azúcar, cuatro onzas de mantequilla, una cucharadita de polvos Royal, una o dos cucharaditas de leche, ralladura de limón. Se soba y se cortan las galletas.

Sopladores

Dos yemas, dos libras de harina, cuatro cucharadas de grasa o de mantequilla derretida, veinte y cuatro panes de azúcar deshechos en una taza de leche caliente y otro tanto de salmuera hirviendo, canela, anís, se amasa todo y se soba mucho y en seguida se extiende la masa muy fina.

Galletas blanquillos

Ocho huevos, una libra de azúcar, cuatro onzas de mantequilla, una cucharadita llena de polvos de amoníaco.

Se baten primero las claras, se unen las yemas y el azúcar, la harina se cierne con el amoníaco y se incorpora todo; se extiende delgada y se cortan las galletas.

Galletas

Una libra de harina, dos huevos, cuatro onzas de mantequilla, una taza de azúcar cernida, media cucharadita de polvos de amoníaco, media taza de leche tibia. Se soba la masa y se cortan las galletas delgadas.

Galletas con mermelada

Cuatro onzas de mantequilla y de azúcar, seis yemas, una libra de harina, una cucharada de polvos Royal (cucharada de las de postres), media taza de leche, se une todo bien, batiendo un poco los huevos con la mantequilla. Se forma con la masa hojarasca delgada, se les extiende mermelada y se enrolla como para hacer los tallarines y se corta de medio dedo de grueso; se le espolvorea azúcar y se ponen al horno.

Galletas buenas

Libra y media de harina, cuatro onzas de mantequilla, media libra de azúcar cernida, cuatro huevos batidos por separado, ralladura de limón, cucharada chica de polvos de amoníaco (especial para masa) se cierne con la harina antes de unirlo. Se cortan las galletas con una copa grande, se les saca el centro con una

copa chica para darle la forma de roscas. Se les pasa huevo y se le espolvorea azúcar de la de pan, machacada.

Galletas con naranja especiales

Una libra dos onzas de harina, cuatro huevos, cuatro onzas mantequilla o manteca, media libra de azúcar, una cucharada de las de sopa rallada de polvos Royal, la ralladura de dos naranjas; si resultara la masa dura, se le pone tres o cuatro cucharadas de leche. Se cortan finas y antes de ponerlas se les junta con una pluma la siguiente preparación: un huevo entero se bate un poco, se le pone jugo de naranja. Cada galleta después de untarle el huevo se le espolvorea azúcar granulada. Los huevos para formar la masa, se baten por separado.

Galletas

Media libra de mantequilla, media de azúcar, tres huevos batidos por separado, clavo molido y cernido, ralladura de limón y la harina necesaria para masa blanda. Se cortan las galletas, se les extiende a cada una con pincel huevo y azúcar granulada.

Galletas

Media libra de mantequilla, media de azúcar, se bate hasta dejarla como espuma, se añaden cuatro huevos, ralladura de limón, una copita de vino blanco, una cucharadita de polvos Royal; los huevos se baten

por separado, poco a poco se le añade libra dos onzas de harina y se forman las galletas en latas untadas de mantequilla, en forma de merenguitos.

Galletas

Dos onzas de azúcar flor, una taza de manteca, una de pasas de Corinto, dos huevos, media cucharadita de polvos Royal, tres cucharadas de leche, cinco tazas de harina; se le pone si se quiere frutas confitadas picadas. Se cortan finas y chiquitas.

Galletas económicas

A una libra de harina, se le pone cuatro onzas de azúcar flor, tres onzas de grasa quemada caliente y salmuera hirviendo. Se soba mucho, se deja la masa blanda y se cortan las galletas delgadas; se pican con tenedor.

Galletas de media hora

Libra y media de harina, seis onzas de mantequilla, cuatro huevos, una taza de natas, una cucharadita de polvos Royal. Se soba la masa y se cortan finas.

Galletas

Media libra de azúcar, se baten con nueve yemas, se le pone canela molida, libra cuatro onzas de harina,

media libra de mantequilla; se soba la masa y se cortan finas.

Galletas

Una libra de harina, cuatro onzas de azúcar, nueve yemas, una copita de cognac, una onza de grasa quemada tibia, anís molido. Se soba la masa y se cortan las galletas delgadas.

Galletas reales

Cuatro onzas mantequilla sin sal, se bate con seis yemas y estando bien batidas, se le pone media libra de azúcar flor y la harina necesaria para una masa blanda. Se cortan las galletas en forma de **S** y se ponen al horno en latas.

Tostadas de bizcochuelo sobre papel

Seis huevos, clara y yemas se baten con cuatro onzas de azúcar al rescoldo; estando bien batidas se le añade cuatro onzas de harina. Se forman las tostadas largas y angostas sobre papel y se ponen al horno espolvoreándoles azúcar flor.

Galletas

Ocho huevos batidos por separado, se bate media libra de mantequilla con doce onzas de azúcar, se le pone ralladura de limón, una cucharadita de polvos

Royal y la harina necesaria formando una masa blanda, se soba y se cortan las galletas.

Galletas de anís

Dos libras de harina, media libra de mantequilla, media de azúcar, seis yemas, infusión de anís hecha en leche.

Galletas

Una libra de harina, cuatro onzas de azúcar, cuatro de mantequilla, seis yemas bien batidas, una copa de vino blanco, un poquito de sal, anís molido; se soba mucho y se cortan los galletas delgadas. Horno caliente.

Galletas

Seis claras se baten bien, poco a poco se añaden las yemas, diez onzas de azúcar cernida, cuatro onzas de harina. Se forma con esto una pasta que se pone al horno en papel por cucharadas y se le espolvorea almendra picada.

Galletas con almendras

Una libra de harina, media libra de azúcar cernida, cuatro onzas de mantequilla, tres onzas de almendras molidas, tres huevos enteros y una yema más, ralladura de limón. Los huevos se baten con el azúcar, se for-

ma la masa y se cortan las galletas redondas y gruesas, se espolvorean con almendras machacadas, revueltas con azúcar fina y se cuecen en horno muy caliente.

Galletas para tomarlas con el té

Una libra de harina, cuatro onzas de azúcar, dos onzas mantequilla, una cucharadita de las de té, de sal, una cucharada de las de sopa de polvos Royal, un huevo batido, una taza de leche.

Todo unido se bate un rato, en seguida se forman montoncitos en latas y se ponen al horno caliente.

Estas galletas deben comerse calientes con mantequilla, frías son malas porque se ponen duras.

Galletas ligeras

Seis yemas se baten como para chimbos con media libra de azúcar cernida, se le añade en seguida media libra de mantequilla y la harina necesaria. Se soba mucho y se cortan las galletas delgadas.

Galletas especiales para niños

Una libra de harina de avena (se compra donde Daube o donde Weir) se pone un momento al horno para quitarle la humedad y que se dore un poco.

Se le pone cuatro onzas de mantequilla, media libra de azúcar, dos onzas de harina flor, cuatro huevos, una cucharadita de polvos Royal.

Se uslereas y se cortan las galletas delgadas.

Galletas con café

Libra y media de harina, seis onzas de manteca, cuatro huevos batidos por separados, media tacita de esencia de café, diez onzas de azúcar, una cucharadita de polvos Royal. Se soba, se extiende la masa delgada, y se ponen al horno caliente.

Galletas de limón

Media libra mantequilla, media de azúcar, dos libras harina, ralladura de limón, media cucharadita de polvos Royal (levadura), canela, nata y si es necesario se le pone leche; se uslereá delgada y se pone al horno caliente.

Lenguas de gato

125 gramos de azúcar cernida, otro tanto de harina, un vaso de crema o de leche, dos claras batidas, una cucharada de ron o de cognac; se forman lenguas en latas untadas de mantequilla.

Galletas con dulce

Cuatro onzas de mantequilla, tres yemas y la harina necesaria para una masa blanda. Se cortan las galletas gruesas y se les pone alguna mermelada por encima y azúcar granulada.

Galletas transparentes

El peso de seis huevos de harina y un poquito menos de azúcar cernida. Se baten las claras, se unen poco a poco las yemas y se sigue batiendo, el azúcar, ralladura de limón o de naranja, canela, y por último la harina.

Se untan latas con mantequilla, se extiende el batido muy fino, se pone al horno y estando dorado, sobre caliente se cortan bizcochos y se despegan de la lata.

Galletas de limón

El peso de tres huevos, de harina, mantequilla y azúcar.

Se baten las yemas con el azúcar, se une la mantequilla y las claras muy batidas; se forman como merengues sobre papel y se les espolvorea azúcar flor.

Galletas especiales

Media libra azúcar flor, tres cucharadas polvos Royal, media taza de leche hervida con medio palo de vainilla, dos yemas y una clara. Se soba un poco y se cortan las galletas muy finas transparentes, la harina se calcula.

Galletas

Una libra harina y un poco más, media libra azúcar una cucharada colmada de mantequilla o de man-

teca, una cucharada de las de postre de amoníaco mezclada con la harina, leche hervida con anís. Se revuelve todo y se cortan finas.

Galletas de naranja

Media libra azúcar, cuatro onzas mantequilla, media taza leche, dos huevos, dos cucharadas levadura, la raspadura de dos naranjas y la harina necesaria para masa blanda. No se soba, se forman las galletas muy finas.

Galletas económicas

Más o menos libra y media de harina, dos cucharadas colmadas de manteca, diez onzas azúcar, una taza de leche hervida con aníz, ralladura y jugo de naranja, una cucharada rallada de amoníaco. Se soba mucho y se cortan bizcochos.

Napolitanos

Media libra harina, cuatro onzas mantequilla, cuatro de azúcar, tres de almendra molida, cinco yemas, dos o tres cucharadas de crema o de leche. Se forma la masa con todos los ingredientes, se divide en dos partes que se extiende en dos tiras de cuatro dedos de ancho por dos cuartas de largo, se dibujan con rayas. Se cuecen en horno regular las dos ti-

ras y al sacarlas del horno se juntan las dos poniendo mermelada al centro y en seguida se cortan en tiras de un dedo de grueso.

Palitos de anís

El peso de cinco huevos de azúcar y harina, anís, el necesario. Se baten las claras, se añade el azúcar, las yemas, la harina cernida.

Se mezcla todo bien, se extiende en pastelera de dos dedos de alto untada con mantequilla y se pone un momento al horno. Se cortan en tiras largas.

Galletas de almendras

Tres claras se baten como para merengues, las yemas se baten por separado, se le pone una libra de azúcar cernida, una libra de almendras molidas muy finas, la harina necesaria para una masa muy blanda, se une todo bien, se le pone raspadura de limón. Se cortan las galletas largas, un poco gruesas y se ponen al horno.

Galletas maintenon

Se bate media libra de azúcar con cuatro onzas de mantequilla, se añaden seis yemas muy batidas, raspadura de limón, canela, una cucharadita chica de polvos de amoníaco y las seis claras bien batidas; se le pone la harina necesaria para una masa blanda.

Se cortan delgadas porque levantan mucho y se les da la forma que se quiera.

Lenguas de gato

Se dérrite media libra de mantequilla y se bate hasta dejarla como espuma con media libra de azúcar; se le añade polvos de vainilla y cuatro claras muy batidas; poco a poco se incorpora alternando con media libra de harina cernida; se deja un rato en reposo y en seguida se forman las lenguas en latas untadas con mantequilla. El batido para formar las lenguas todas iguales, es conveniente echarlo en un embudo.

Galletas largas

Dos libras de harina, un poquito más de media libra de mantequilla, seis claras muy batidas y la harina necesaria. Se soba la masa y se cortan las galletas largas.

Galletas sencillas

Media libra de harina, media de azúcar cernida, cuatro onzas de mantequilla, una cucharadita de polvos Royal, bastante limón rallado. Se soba mucho y se cortan las galletas finas.

Galletas buenas

Dos tazas harina, media taza de azúcar, media de leche, una cucharada de mantequilla, ralladura de limón, una cucharada de polvos Royal, un huevo. Se mezcla todo y se soba mucho; se cortan las galletas gruesas. Horno regular.

Cuadritos de galletas

Media libra de azúcar, se bate con media libra de mantequilla, en seguida se unen seis huevos y se sigue batiendo, poco a poco se le incorpora media libra de harina.

Se untan latas con mantequilla, se extiende el batido parejo y se le espolvorea almendra machacada.

Palitos de almendras

Seis cucharadas de azúcar flor, se baten con cuatro huevos, se le añade ocho cucharadas de mantequilla, derretida fría, dos cucharadas de almendras peladas y molidas finas, una libra de harina, dos cucharaditas de levadura. Se forman palitos del grueso del dedo, se untan con huevo batido y se colocan en latas untadas en mantequilla, al horno.

Galletas buenas

Se baten seis yemas con una libra de azúcar hasta dejarlas como bizcochuelo, se unen las claras batidas, por separado, se le añade poco a poco una libra de harina y unos granitos de anís.

Con cuchara chica se forman en latas untadas de mantequilla merenguitos chicos y se espolvorean con azúcar flor.

Galletas buenas

Una libra de harina, una de azúcar, media libra de mantequilla, tres huevos, canela, ralladura de naranja, una cucharadita de polvos Royál. Se soba y se cortan las galletas.

Galletas japonesas

Cuatro claras muy batidas, se une con cuatro cucharadas de azúcar, tres de mantequilla derretida fría, y cinco de harina cernida. Se untan latas con mantequilla, se le pone cucharadas del batido, se pone al horno y sobre caliente, estando cocidas se envuelven con un pincel.

Galletas

Una libra de harina, cuatro onzas de azúcar, dos onzas de mantequilla, un poco de sal, media taza de leche tibia.

Galletas con manteca

Media libra de manteca, media de azúcar, cuatro yemas y la harina necesaria para una masa blanda; no se soba, se amasa únicamente, se cortan delgadas y se les pone azúcar y canela encima.

Paciencias

- Una libra de harina, cuatro onzas de mantequilla, ocho yemas, una copita de jerez, clavo molido, canela, limón rallado, cuatro onzas de azúcar cernida; se forma la masa y se cortan chicas.

Bizcochos borrachos

Se baten doce yemas con nueve onzas de azúcar, se le añade una libra de harina, y las claras muy batidas. Se vacia en una asadera untada con mantequilla de tres dedos de alto y se pone al horno; estando cocido, se cortan cuadrados y se bañan con almíbar con licor fuerte.

Tostadas en papel

Dieciséis huevos, una libra de azúcar, una de harina todo muy cernido.

Las claras se baten mucho, más que cortadas, se le mezcla poco a poco el azúcar, reservando una parte para espolvorearle encima; se sigue batiendo hasta dejar el batido brillante, se mezclan en seguida las yemas, una a una sin dejar de batir; en el momento de formar las tostadas se mezcla la harina.

Se forman las tostadas grandes sobre papel y se espolvorea con azúcar flor.

Galletas

Trescientos gramos de harina, cien gramos de mantequilla y otro tanto de azúcar, veinticinco gramos de almendras amargâs, un huevo y leche. Se forma la masa, se soba mucho y se cortan las galletas muy delgadas; se untan con huevo y se espolvorea con azúcar granulada.

Galletas de chuño rosete

Una libra de harina, media libra azúcar flor, cuatro onzas mantequilla, media libra de chuño.

Se bate el azúcar con la mantequilla, quedando espumosa, se añade una taza de leche, una cucharadita de crémor y otra de bicarbonato.

Se cortan redondas y se ponen al horno caliente.

Pastelitos sencillos

Seis onzas de mantequilla, dos onzas de azúcar, tres onzas de harina, ralladura de limón. Se une todo bien y se deja una hora en reposo; en seguida se extiende y se deja de medio centímetro de alto, se corta con un molde redondo y se pone al horno. Estando fríos, se rellenan con mermelada de damascos y se les pone en el centro una guinda.

Galletas de huevo

Veinticuatro yemas se baten como para chimbos con una libra de azúcar cernida, en seguida se le pone canela, ralladura de limón, jerez o cognac y la harina necesaria; se soba y se cortan muy finas.

Galletas de limón

Doscientos gramos de mantequilla, otro tanto de azúcar flor, medio kilo de harina, cuatro huevos, una cucharada de polvos Royal, el jugo y la ralladura de un limón.

Se bate la mantequilla con el azúcar hasta dejarla como espuma, se le añade un huevo, se incorpora bien y poco a poco se enteran cinco huevos, batiéndolo mucho.

Se añade la harina, mezclada con los polvos, el jugo y la raspadura de un limón.

Se forman las galletas y se ponen al horno regular.

Galletas

Tres libras de harina, una libra de azúcar, media libra de grasa, una taza de leche, una cucharada grande de polvos Royal y tres huevos batidos por separado. Se soba mucho y se cortan las galletas muy delgadas.

Galletas

Se baten seis yemas con media libra de azúcar cernida, harina, la necesaria, media libra de grasa derretida, tibia. Se soba mucho y se cortan las galletas.

Galletas

Libra y media de harina, una libra de azúcar, ocho huevos, cuatro con clara, cuatro onzas de mantequilla, clavo molido y ralladura de limón.

Se soban un rato, se uslerean finas y se les pone encima almendras picadas.

Galletas

Dos libras de harina, tres onzas mantequilla, seis onzas azúcar flor, ocho yemas, una taza de leche, ralladura de limón, anís, canela.

Se ablanda la masa con vino blanco, se soba mucho y se cortan.

Galletas de limón

Seis huevos, se baten las claras y se le echa de una en una las yemas. Se bate media libra de mantequilla con una libra de azúcar cernida, se le añade una libra de harina mezclada con una cucharadita de polvos Royal y ralladura de limón.

Se bate todo unido un momento; se echa en latas untadas de mantequilla en forma de merengues.

Galletas de canela

Una libra de harina, seis onzas de azúcar flor, una cucharada de polvos Royal, dos huevos, tres onzas de

grasa derretida, un poco de agua hirviendo con sal, anís, tres o dos cucharadas de canela molida. Se cortan las galletas en la forma que se quiera.

Galletas de harina de maíz

Cinco onzas y media de harina de maíz, tres onzas de harina flor, cuatro onzas de azúcar y otro tanto de mantequilla, tres yemas y una clara, una pizca de sal. Se cortan de regular grueso, se colocan sobre papel enmantecillado y se cuecen más o menos en media hora.

Galletas ligeras

Media libra de mantequilla, media de azúcar, una libra de harina, una tacita de leche, clavo molido y canela. Se forma la masa y se cortan las galletas.

Galletas con amoníaco

Media libra de azúcar se bate con cuatro onzas de mantequilla, seis yemas se baten como para chimbos y las seis claras como para merengues. Se une todo y se le pone una cucharadita de polvos de amoníaco que se cierne con la harina y se forma una masa blanda. Se cortan delgadas y se les unta yema de huevo y azúcar granulada. Horno regular.

Galletas japonesas

Una libra de harina, seis onzas de mantequilla, otro tanto de azúcar, seis yemas batidas, canela, ralladura de

limón, una copa de vino blanco. Se soba mucho y se cortan las galletas muy finas.

Bizcochos de huevo

Seis yemas, cuatro onzas de azúcar, dos onzas de mantequilla, harina la necesaria para una masa blanda. Se cortan en forma de bizcochos y se ponen al horno.

Proyectiles

Cuatro yemas, se baten como para bizcochuelo con un poquito de azúcar cernida, se le añade cuatro cucharadas de leche, harina, la necesaria, para formar masa blanda. Se uslereá fina y se cortan tiras que se envuelven en cañas o palos untados en mantequilla y se ponen al horno caliente. Se rellenan después de cocidos con dulce de lúcumá y se tapan los extremos con betún; se vuelven a poner al fuego para que sequen.

Galletas ligeras

Ocho yemas se baten como para bizcochuelo con cuatro onzas de azúcar flor, se le pone canela, anís, la harina necesaria para una masa blanda, tres onzas y media de grasa caliente; se soba la masa y se cortan largas.

Bizcochos de anís

Ocho yemas se baten como para bizcochuelo con media libra de azúcar, se le añade seis onzas de harina cernida, anís y las claras batidas por separado.

Se vacia en pastelera untada en mantequilla, de dos dedos de alto; se corta en seguida en palitos de dos dedos de ancho.

Bizcochos de yemas

Veinticuatro yemas, se baten con cuatro onzas de azúcar flor, como para bizcochuelo; en seguida se le pone media tacita de vino blanco, mezclado con agua, la harina necesaria para una masa blanda, cuatro onzas de grasa quemada derretida, fría; se soba durante un rato. Se cortan los bizcochos y se ponen al horno caliente, lo suficiente para que no se arrebatén.

Galletas de anís

Una libra de azúcar, una de mantequilla, un poco de leche hervida con azúcar y anís. Se deja enfriar y se une a la masa con la harina necesaria. Se soba mucho, se cortan las galletas gruesas y se ponen al horno.

Galletas de leche

Seis yemas se baten como para bizcochuelo, con media libra de azúcar, medio vaso de leche, raspadura de

limón y la harina necesaria, una cuarto de libra de harina de maíz mezclada con la otra.

Scones

Una taza de harina, dos cucharadas de mantequilla, dos cucharaditas de polvos de levadura, un poquito de leche con un poquito de sal, para formar una masa blanda.

Se uslerean delgadas, se doblan poniéndole a la parte que se dobla mantequilla.

Galletas con almendras

Media libra de azúcar se bate con media libra de mantequilla, se unen seis yemas, una libra de harina cernida y las seis claras batidas como para merengues.

Las almendras después de peladas se secan con un paño y se ponen al horno para que se doren; en seguida se muelen con un puñado de azúcar flor.

Se untan latas con mantequilla, se extiende el batido con un cuchillo, se le espolvorea las almendras con un poquito de harina.

Se ponen al horno caliente y al tiempo de sacarlas se despegan con un cuchillo y se cortan cuadradas.

Bizcochos muy buenos

Doce yemas con seis claras, media libra de azúcar se baten como para bizcochuelo, se añade media libra

de mantequilla batida, medio pocillo de leche, harina la necesaria; se soba la masa durante un rato y se cortan cuadrados. Horno caliente.

Galletas superiores

Se baten veinticuatro yemas con una libra de azúcar flor, canela, ralladura de limón, una cucharada de mantequilla, un poco de vino blanco, harina la necesaria formando masa suelta, se soba y se cortan las galletas.

Imitación de chuño

Seis huevos se baten con cuatro onzas de azúcar flor, como para bizcochuelo; se le pone poco a poco la harina necesaria para formar una masa dura de sobar; se le pone dos onzas de grasa quemada caliente, un poco de salmuera tibia, una copita de pisco o de aguardiente fuerte, canela. Se soba mucho la masa, se cortan las galletas, se pican con un tenedor; se pasan por agua hirviendo, se sacan del agua cuando se van encima, se arropan con un paño. Se ponen al horno regular.

Galletas buenas

A dos libras de harina, una de azúcar cernida, dos cucharadas ralladas de polvos Royal, cuatro huevos, se mezcla todo revolviéndole seguido, se le añade media libra de manteca o mantequilla y se pone al horno. Se cortan con moldes chicos.

Bizcochos de grasa

Dos libras cuatro onzas de harina, media libra de azúcar, media de grasa quemada, infusión de anís, medio pocillo de los de café de levadura (de la que se prepara para pan).

Galletas buenas

Ciento cincuenta gramos de harina, cien gramos de azúcar, otro tanto de almendras, dos huevos, una cucharadita de polvos Royal, una cucharada de azúcar granulada. Se baten los huevos con el azúcar, se incorpora todo y se vacia el batido en lata de un dedo de alto, se le espolvorea azúcar granulada y la tercera parte de las almendras. Se pone al horno caliente y se cortan en bizcochos.

Galletas buenas

Veinticuatro yemas se baten como para bizcochuelo con una libra de azúcar flor; en seguida se añade canela, ralladura de limón, jerez o cognac y la harina necesaria; se cortan las galletas muy finas y redondas.

Galletas

Siete huevos, media libra de azúcar, media onza de amoníaco, molido y cernido, una libra de harina, media de mantequilla. Se baten los huevos con el azúcar; se une todo y se forma la masa que debe quedar blan-

da, se extiende la masa más o menos de medio dedo, se cortan las galletas y se clavetean con almendras picadas.

Uno de los huevos se reserva para untarle a las galletas y espolvorearle azúcar granulada.

Galletas con harina de maíz

Media libra de mantequilla se bate con dos tazas de azúcar flor, hasta dejarla como espuma; se añaden las yemas de una en una y tres claras batidas como para merengues, una taza de harina de trigo, vainilla molida, media taza de leche y toda la harina de maíz necesaria para formar masa blanda. Se cortan las galletas delgadas, de la forma que se quiera, ya sea en forma de corona.

Se les unta huevo y azúcar fina. La vainilla se muele poniendo un pedacito al horno, hasta que se hinche y se seque.

Con las mismas cantidades, se varía la masa poniéndole un poco de polvos Royal.

Kuchen

Dos onzas de mantequilla, cuatro cucharadas de azúcar flor, diez onzas de harina, dos huevos, media taza de leche fría, dos cucharaditas de polvos Royal.

Se bate el azúcar con la mantequilla, se le ponen las yemas, la harina, la leche y las claras bien batidas.

Se vacía al molde y encima se le pone mermelada y azúcar granulada.

Barquillos

Cuatro onzas de harina se mezclan con un poco de agua no quedando muy espesa, se le añade media onza de azúcar, seis yemas y cuatro cucharaditas de canela, se mezcla todo bien y se forman los barquillos en fierro caliente.

El fierro para hacer los barquillos se unta ligeramente con mantequilla, se calienta y se le extiende un poco del batido dejando una capa muy fina, se dora y se envuelve ligeramente.

Galletas

Ocho yemas se baten con cuatro onzas de azúcar, se añade cuatro onzas de mantequilla, una taza de leche, ralladura de limón, canela y la harina necesaria para masa blanda.

Galletas buenas

Cuatro onzas de mantequilla, media libra de azúcar, tres huevos, la ralladura de dos naranjas, dos cucharaditas de polvos Royal y media taza de leche y la harina necesaria para una masa blanda.

Virutas

Seis huevos, media libra de azúcar, media de harina, ralladura de limón, un poco de aguardiente.

Las claras se baten bien, se añaden las yemas una a

una y demás ingredientes. Se untan latas con mantequilla, se extiende el batido por tiras de medio dedo de grueso, distante dos dedos de cada una. Se pone al horno, empezando a dorar se saca ligeramente con un cuchillo y se envuelve en una caña o palo de un dedo de grueso y se le da la forma de viruta.

Virutas

El peso de cinco huevos, de azúcar, otro tanto de harina, ralladura de limón, canela, jerez. Se vacia por tiritas a lo largo en latas untadas en mantequilla como la receta anterior.

Galletas inglesas

Cuatro cientos gramos de harina, doscientos de azúcar, ciento sesenta de pasas de Corinto, treinta gramos de cáscaras confitadas, dos cucharaditas polvos Royal, una cucharada de polvos de jengibre cernido, tres huevos y dos cucharadas de leche.

Estando todo unido, se forman las galletas en latas untadas con mantequilla en forma de merengues, con cuchara chica.

Galletas rellenas

Cuatro onzas de mantequilla, tres yemas y la harina necesaria, se uslereas de pedacitos chicos por ser odiosa la masa para hacerla. Se ponen al horno, estando cocidas se les extiende alguna mermelada.

Galletas de jengibre

Dos libras de harina, dos libras de miel de chancaca o miel de caña, media libra de azúcar prieta, cáscaras de naranjas confitadas picadas menudas, onza y media de jengibre, cernida, doce onzas de mantequilla derretida. Se une todo y se deja reposar una hora; se cortan las galletas y se ponen al horno caliente.

Galletas buenas

Un hectógramo de almendras molidas y otro de azúcar, dos de harina, treinta gramos de mantequilla y un huevo. Se forma la masa, se extiende de regular grueso se cortan las galletas y se les pone encima una capa delgada de mermelada y se ponen al horno muy caliente.

Se decoran con guindas confitadas.

Galletas

Se baten cinco huevos con media libra de azúcar, canela, raspadura de limón, media libra de harina cernida.

Se untan latas con mantequilla, se les extiende por cucharadas de este batido y se le espolvorea almendras o nueces picadas y se ponen al horno.

El batido se debe extender muy delgado.

Galletas con coco

Doscientos gramos de azúcar, cien gramos mantequilla, dos huevos, media libra de harina, media cucharada de polvos Royal, medio coco. Se bate la mantequilla con el azúcar, se incorpora todo, reservando el coco para el momento de formar las galletas. Se ponen al horno en moldecitos.

Estrellitas

Diez yemas, cuatro onzas de azúcar, cuatro de mantequilla, un poquito de salmuera, canela y la harina necesaria para una masa blanda. Se soba la masa y se cortan las galletas en forma de estrellitas.

Bizcochos

Cuatro onzas de mantequilla, cuatro de azúcar, una libra de harina y la leche necesaria, se soba la masa media hora y se cortan los bizcochos.

Pastelitos de masa real

Una libra de manteca (que debe ser muy fresca), media libra de azúcar y se reserva la mitad, dos copas de jerez, canela, tres yemas, ralladura de limón y de naranja. Se bate todo para unirlo, se forma la masa

con dos libras de harina, se cortan los pastelitos redondos de un dedo de grueso, se ponen al horno y no se sacan de las latas hasta que se enfríen bien.

Se les espolvorea azúcar cernida con canela.

Galletas de viejo

Doce yemas se baten como para chimbos, con cuatro onzas de azúcar; se le añade una copa de jerez y otra copa de jerez mezclada con agua, canela, harina la necesaria para una masa blanda. Se cortan gruesas y se ponen al horno caliente.

Galletas con almíbar batida o mermelada

Doce yemas se baten como para chimbos, se les pone una libra de mantequilla o de manteca, ralladura de limón y la harina necesaria para formar la masa. Se cortan las galletas redondas de un dedo de grueso y se ponen al horno.

No se sacan de la lata, estando calientes se les pasa con pincel mermelada o almíbar batida con vainilla o con fresas o chocolate.

Galletas económicas

Una libra harina, media de azúcar, tres yemas y una clara o dos huevos batidos, ralladura de limón y de naranja, una cucharada rallada de amoníaco disuelto en leche hirviendo, cincuenta gramos de gra-

sa quemada, se soba la masa mucho. Si se quiere variar se les unta huevo y se les espolvorea azúcar y almendra.

Masa real

Doce yemas se baten como para chimbos, se les añade una libra de manteca, media de azúcar flor y la harina necesaria. Se cortan de un dedo de grueso y se ponen al horno; se sacan de las latas frías y se les espolvorea azúcar revuelta con canela.

BOLLOS

Brioches

Quinientos gramos de harina, trescientos setenta y cinco gramos de mantequilla, siete huevos, diez gramos de sal, veinte gramos de azúcar, diez gramos de levadura de cerveza, tres decilitros de agua tibia.

Se cierne la harina y se forman dos círculos en el mármol; uno de estos círculos será de ciento veinticinco gramos y el otro con la harina restante.

En el más chico se pone la levadura deshecha en agua tibia, se revuelve bien formando una masa blanda que se deja liudar. Se pone la mitad de los huevos en el círculo más grande de harina y poco a poco se incorpora todo bien; estando la masa bien unida se ablanda un poco la mantequilla para unirla más fácilmente y se deja bien tapada en una servilleta polvoreada con harina más o menos diez horas para que levante. Al día siguiente se divide esta masa

en dos partes y se forman dos coronas, teniendo cuidado de polvorearse la mano con harina para que no se pegue y se colocan en latas untadas con mantequilla.

Se pone nuevamente en un lugar abrigado para que levanten aún más (más o menos tres cuartos de hora).

Se untan las coronas antes de ponerlas al horno con huevo a medio batir y se les hace con las tijeras algunos cortes como adorno y se ponen al horno caliente de quince a veinte minutos.

Brioche

Trescientos gramos de harina, ciento cincuenta gramos de mantequilla, dos cucharaditas de polvos Royal y un poco de sal. Se mezcla todo y se añaden dos huevos y una tacita de las de café de leche tibia. La masa debe quedar ligosa, suelta, que no se pegue en la mano. Se golpea en la tabla, se empuña y se extiende de dos centímetros de grueso; se cortan con un vaso y se les forma un moñito en el centro.

Se les unta yema de huevo para que doren fácilmente.

Hallullitas de leche

Taza y media de leche, dos onzas de manteca, la harina necesaria para dejar la masa suelta, se le pone sal al paladar y una cucharadita llena de polvos Royal. Se golpea la masa y se empuña para que esponje; se extiende en seguida de dos dedos de grueso,

se corta con cuchillo en forma cuadrada, haciéndole tajos al costado y encima para que abran.

La masa debe quedar suelta para que levante las hallullitas.

Ñoclos

Ocho yemas y dos claras se baten como para chim-bos con cuatro onzas de mantequilla y seis onzas de azúcar, se le pone canela, ralladura de limón, anís, jerez y la harina necesaria para dejar la pasta blanda que se pegue en la mano.

Para formar los ñoclos se untan las manos con un poco de mantequilla y se dejan redondos.

Pancitos para el té

Cuatro tazas de harina, cuatro cucharaditas de la de té de polvos Royal que se mezclan con la harina; una cucharada grande colmada de mantequilla, una taza de leche tibia, tres huevos, una cucharadita (de las de té) de sal fina.

Se mezcla todo bien, se empuña y se golpea quedando una pasta ligosa que se desprenda fácilmente del fondo.

Se extiende en el mármol con la mano, se cortan iguales con un vaso, de dos o tres dedos de grueso, poniéndole al mármol un poco de harina para que no se peguen.

Se cortan y se les hace al costado tajos para que esponjen. Horno caliente con fuego abajo.

Bollitos buenos

Doce onzas de azúcar se baten como para bizcochuelo con cinco huevos, sólo dos claras, cuatro onzas de mantequilla, media taza de leche, cucharada y media de polvos de levadura, anís molido y la harina necesaria para una masa suelta. Se forman los bollos y se ponen al horno regular con calor abajo.

Pancitos de naranjas

Libra y media de harina; tres cucharadas de azúcar flor se baten con cuatro huevos, clara y yema, se le añade cuatro onzas de mantequilla derretida, un poco de leche, ralladura de dos naranjas y el jugo de una; se incorpora todo bien y se forman los pancitos.

Se ponen al horno poniéndoles yema de huevo con un poco de azúcar granulada.

Bollitos

Para cuatro huevos media libra de azúcar, cuatro onzas de mantequilla, media taza de leche, dos cucharaditas de polvos de levadura, un poco de coñac, la harina necesaria, poniendo la mitad de harina de maíz.

Se forman los bollitos y se ponen al horno regular.

Bollitos

Doce onzas de azúcar, ocho onzas de mantequilla, una taza de leche fría, cuatro huevos batidos como para

bizcochuelos, la harina necesaria para una masa suelta, cuatro cucharaditas de polvos de levadura; se incorpora todo bien y se forman los bollitos.

Bollitos con ralladura de limón

Se necesitan cuatro huevos, doscientos gramos de manteca, harina la necesaria, ocho cucharadas de azúcar flor, ralladura de limón, dos cucharaditas de polvos Royal.

Se bate la mantequilla con el azúcar cernida, estando como espuma se le añaden los huevos, batidos por separado, la harina, la ralladura y el jugo de un limón.

Se forman los bollitos y se ponen en latas untadas con mantequilla. Horno regular.

Bollitos de harina de maíz

Media libra de azúcar se bate con doce yemas como para chimbos, se le añade media libra de mantequilla y se sigue batiendo, dos cucharaditas de polvos Royal, jerez, clavo molido y seis paquetes de harina de maíz. Se forman los bollitos y se ponen al horno regular con rescoldo abajo. La mantequilla debe ser sin sal, y si se quiere variar no se le pone jerez.

Bollos reales

Libra y media de harina, se mezcla con dos cucharaditas de polvos Royal, media libra de azúcar flor, me-

dia de manteca y la leche necesaria para masa blanda, un poco de sal. Se forman bollos largos y se cortan en trechos de tres dedos y se ponen al horno.

Brioche

Cuatro huevos enteros sin batir, dos cucharadas de manteca, una taza de leche con una cucharadita colmada de sal, una cucharada de mantequilla, un pan de levadura de las de Weir (de 40 cts) y la harina necesaria. La leche debe estar tibia, se une todo y se soba mucho la masa hasta que suene. Se cortan dos bolas de la masa, una más grande que la otra se coloca la bola chica encima, dejando el pan bien aplastado y se coloca en latas untadas con mantequilla o manteca, se deja liudar y se pone al horno caliente. Al ponerlo al horno se le pone huevo revuelto con leche para darle brillo.

La levadura se prepara con un platillo de harina y un poco de agua tibia y los cuarenta centavos de levadura. Se forma con esto un pan blando con una cruz al centro y se coloca este pan dentro de un tiesto con agua más que tibia y cuando este pan suba sobre el agua, está lista la levadura. Todo este pan se pone en la masa

Bollitos especiales

Se baten como para chimbos doce yemas con tres cucharadas grandes de las de sopa, de azúcar cernida, en seguida se mezclan tres cucharadas grandes de aguardiente fino y tres cucharadas de mantequilla derretida y fría. Poco a poco se le añade la harina

necesaria sin dejar de batir hasta formar una pasta ligosa; se empuña y se golpea poniéndole un poquito más de harina para extenderla fácilmente con la mano.

Se forma un rollo largo y se cortan los bollos todos iguales.

Ñoclos sencillos

Una libra de harina, media libra de azúcar, cuatro onzas de mantequilla, anís, cuatro huevos enteros y cuatro yemas más, una copita de cognac o de aguardiente fino, o bien vino blanco. Esta pasta debe quedar blanda, se une bien y se forman las bolitas con cucharita y se ponen al horno por separado, se le pone harina la necesaria para una masa blanda, una tacita (de las de café) de leche, dos cucharadas ralladas de polvos Royal, una cucharada de mantequilla; se mezcla todo bien, se empuña y se golpea, se forman los pancitos y se ponen al horno con fuego abajo.

Pancitos ligeros

Una libra de harina, una yema, una cucharada de polvos Royal, tres cucharadas llenas de mantequilla, la leche necesaria con un poco de sal, se deja la masa blanda, se empuña y se golpea. Horno regular.

Pancitos sencillos

Una taza de harina, dos cucharadas de mantequilla, dos cucharaditas polvos Royal, sal. Se une todo bien

y se cortan los pancitos con un vaso, se doblan por mitad y se ponen al horno. Estando cocidos se les pone mermelada en el doblez.

Pancitos especiales

Una libra de harina, tres yemas, tres onzas mantequilla, una taza de leche y un poco de sal. Se forman los pancitos y se ponen al horno regular.

Bollitos Santa Filomena

Cien gramos de azúcar y otro tanto de mantequilla, se añade libra y media de harina, una cucharada polvos Royal, tres huevos y la harina necesaria para una masa suelta. Se forman los bollos y se cuecen a un horno regular.

Pancitos

Tres yemas se baten como para chimbos, poco a poco se le pone harina, tres onzas de mantequilla, una cucharada (de las de sopa) de polvos Royal, salmuera en leche caliente; la masa debe quedar suelta, se empuña y se golpea, se divide en veinte y dos pancitos y se les unta yema de huevo.

Se pueden variar poniéndoles azúcar en vez de sal.

Bollitos especiales

Ocho yemas se baten como para chimbos, poco a poco se le pone la harina necesaria, una cucharada de

aguardiente, se mezcla todo bien y se forman los bollitos del tamaño de una aceituna.

Se ponen al horno suave y en seguida se pasan por almíbar batida.

La almíbar batida se prepara como sigue: una libra de azúcar, se le pone vainilla, dos o tres gotas de ácido acético y se deja hervir, volando el primer hilito corto se retira del fuego y se bate en la misma cacerola con cuchara.

Se sumergen las bolitas una a una y se dejan en seguida orear o se les espolvorea azúcar flor.

Bollitos con nata

Una taza de natas, igual cantidad de azúcar cernida, dos cucharadas de polvos Royal y harina la necesaria para una masa blanda; los huevos se baten por separado, las yemas con el azúcar más o menos cinco se incorpora todo y se empuña.

La pasta para los bollos conviene dejarla siempre blanda, la harina se calcula poco a poco evitando que quede dura.

Pancitos ligeros

Dos libras o un poco menos de harina, cuatro cucharaditas de polvos Royal, una cucharada de manteca, salmuera en leche, se une sin amasarla, se empuña y se golpea; se forman los pancitos haciéndoles un tajo al centro.

Ñoclos de los antiguos

A veinte huevos se les deja sólo cuatro claras, se baten como para chimbos con una libra de azúcar cernida y se añade lo siguiente:

Media libra mantequilla sin sal, bien lavada, medio vaso de jerez, canela, anís, raspadura de limón, dos cucharadas de levadura (de la que se prepara para pan) y la harina necesaria para una masa muy blanda que si se pega en la mano al hacer los ñoclos, conviene ponerse mantequilla.

Ñoclós

Cinco yemas, una clara, se baten como para bizcochuelo con cuatro onzas de azúcar, se le añade jerez y se sigue batiendo hasta espesarlo nuevamente; se le añade poco a poco, diez onzas de harina, anís, canela, dejando la masa suelta.

Bollitos

Una cucharada de polvos Royal se mezcla con una libra de harina, se le pone cuatro onzas de azúcar cernida, tres yemas bien batidas, dos onzas de mantequilla a menos de media taza de leche tibia. Se forman los bollitos y se soba mucho la masa.

Bollitos muy buenos

Doce yemas se baten como para chimbos con cinco onzas de azúcar molida y cernida, se añade en seguida dos onzas de mantequilla sin sal, y una libra de harina.

Pancitos buenos

Dos libras de harina, dos yemas, tres cucharadas de las grandes de manteca sin derretir, dos cucharaditas de polvos, un poquito de sal, y la leche necesaria para masa blanda. Se forman los pancitos por moño.

Pancitos buenos

Dos libras de harina, media de azúcar, cuatro onzas de mantequilla, seis yemas, cuatro claras, dos cucharadas de polvos, un poco de sal, y la leche necesaria para masa blanda. Se revuelve todo y se forma la masa.

Se forma la masa, se rocía con un poco de salmuera, se forman los bollitos, se tapan y se dejan tres o cuatro horas; se ponen en seguida al horno suave con rescoldo abajo.

Bollos five oclock tea

Una libra de harina, dos cucharaditas de polvos Royal, la punta de la cuchara de bicarbonato; seis onzas de manteca, tres onzas de azúcar flor, cuatro

onzas de pasas de Corinto y la leche necesaria para unir bien la masa.

Bollitos

Una libra de harina, dos cucharadas de azúcar por dos de mantequilla, dos de polvos Royal, una taza de leche; se incorpora todo bien y se forman los bollos dejando la masa blanda, se empuña y se golpea Horno caliente.

Bollos

Una libra de harina, dos cucharaditas de (baking powder) o polvos Royal, cuatro onzas mantequilla, seis onzas de azúcar, dos huevos, media taza de leche; se incorpora todo bien y se forman los bollitos.

Horno caliente.

Bollitos de socorro

Una libra dos onzas de harina, cuatro onzas de azúcar y cuatro de mantequilla, dos cucharadas (de las de postre) de polvos Royal, cinco yemas, un poquito de leche. Se forman los bollitos dándole la forma de S. Horno regular.

Bollos argentinos

Una taza grande de harina, una de azúcar, una de leche, dos yemas y una clara bien batida, dos cucharaditas de polvos Royal, una cucharada grande de mantequilla; se mezcla todo y se forman los bollitos en latas untadas con mantequilla.

La pasta como para todo bollo es conveniente dejarla blanda, se empuña y se golpea.

Bollitos

Seis yemas se baten con media libra de azúcar, se añade media libra de mantequilla, dos cucharaditas de polvos Royal y la harina necesaria para una masa blanda.

Bollitos buenos

Doce onzas de azúcar se baten con media libra de mantequilla, se añaden tres yemas, una cucharadita de polvos Royal, una taza de leche y la harina necesaria, para una masa muy blanda, como la de los ñoclos.

Pancitos

Tres onzas mantequilla se baten con ocho onzas de azúcar, se añaden dos huevos, ocho onzas de harina, media taza de leche, una cucharada de polvos Royal.

Pancitos especiales

Doce onzas harina, tres onzas mantequilla, tres onzas azúcar, un huevo y una yema más, dos cucharaditas de levadura y la leche necesaria para masa muy blanda. Los huevos se batan un poco con el azúcar, una pizca de sal; se revuelve la masa con todos los ingredientes, se cortan del tamaño de un huevo y se cuecen en horno caliente.

Bollitos especiales

Una cucharada de las grandes de mantequilla, se bate con una cucharada de azúcar, una de polvos Royal, dos huevos y la harina necesaria para masa blanda. Se forman los bollitos y se ponen al horno caliente.

Pancitos baratos

Una taza harina, media taza leche caliente con una cucharadita rallada de sal, y dos de polvos Royal, una cucharada grande de mantequilla. Se soba mucho y se forman los pancitos.

Pancitos japoneses

Una libra de harina, cuatro onzas de mantequilla, una cucharadita llena de polvos Royal, tres cucharadas de azúcar cernida, dos huevos, media taza de

leche con sal, al paladar. Se incorpora todo, dejando una masa blanda; se golpea y se empuña como para todo pan.

Bollitos japoneses

Una libra de harina, dos onzas de mantequilla o de manteca, dos cucharaditas de polvos Royal, un poco de sal, leche la necesaria para una masa blanda.

Pancitos

Seis yemas y dos claras se baten bien, se le añade media libra de azúcar, ocho o siete cucharadas de manteca o grasa, anís, cinco cucharadas de polvos Royal, un poco de leche caliente, y un poquito de sal. Se soba mucho y se forman los pancitos.

La grasa se le pone caliente.

Bollitos con harina de maíz

Se pesan dos paquetes de harina de maíz y lo demás de harina flor, enterando una libra; media libra de azúcar, dos huevos; una cucharada de mantequilla, cucharadita y media de polvos Royal y un poquito de leche para unir la masa.

Ñoclos

Cuatro onzas de azúcar flor, diez yemas se baten como para chimbos, se le pone la harina necesaria

dejando la masa blanda, onza y media de mantequilla, anís molido, vino blanco. Si se pega en los dedos al formarlos, es conveniente echarse un poco de harina.

Bollos largos

Cuatro onzas de azúcar flor y cuatro de mantequilla, cinco yemas muy batidas, una taza de leche, dos cucharadas de polvos de levadura, libra tres onzas de harina para formar masa blanda.

Los bollos se hacen de forma larga.

Bollitos

Se baten seis huevos como para bizcochuelo con media libra de azúcar flor, se añade cuatro onzas de mantequilla, anís, raspadura de limón, una cucharada de Baking powder y la harina necesaria para una masa blanda.

Se empuña y se golpea la masa.

Horno caliente.

Bollitos

Seis yemas y cuatro claras, dos paquetes de harina de maíz, media libra de mantequilla o un poco menos, dos cucharadas de las de postre rallada de polvos Royal, media libra de azúcar y raspadura de limón.

Se bate la mantequilla con el azúcar, se añaden las

yemas y las claras muy batidas, la harina de maíz y toda la harina flor necesaria

Se forman los bollos y se ponen al horno en latas untadas en mantequilla; horno caliente.

Pancitos para el té

Dos tazas de harina, media taza de azúcar, un huevo, una cucharada de manteca o de mantequilla, una cucharada de polvos Royal, ralladura de limón, leche la necesaria para masa blanda. Se extiende gruesa y se cortan los pancitos.

Pancitos de media hora

Una libra de harina, tres onzas de mantequilla, tres de azúcar, una cucharada de Baking powder, anís, dos huevos, una taza de leche.

Se forman pancitos y se ponen al horno en latas espolvoreadas de harina.

Pancitos ingleses sin huevo

Cuatro onzas de mantequilla, nueve onzas de azúcar flor, una libra dos onzas de harina, una onza de polvos Royal, un cuarto litro de leche, jugo de limón algunas gotas.

Pancitos

Una libra de mantequilla, dos libras de harina, ocho huevos batidos por separados, cuatro onzas de azúcar, dos tazas de leche tibia, jerez. Se incorpora todo, se golpea y se empuña, se le pone polvos de levadura y se forman los pancitos.

Pancitos especiales

Dos onzas de azúcar, cinco huevos, dos claras, cuatro onzas de mantequilla derretida, media taza de leche, cucharada y media de polvos Royal, anís y la harina necesaria para masa muy blanda.

Se forman los pancitos como los ñoclos sin amasarlos.

Bollitos sencillos

Dos huevos, una taza de harina cernida, cuatro onzas mantequilla, dos tazas de harina, un paquete de harina de maíz, un poquito de sal, dos cucharaditas de polvos Royal, media taza de leche.

Bollitos de maíz

Cinco yemas, una clara, se baten como para chimbos con cinco cucharadas de azúcar flor, media libra

mantequilla, jerez, dos paquetes de harina de maíz, cuatro tazas de harina flor.

Se forman los pancitos poniéndose harina en las manos.

Bollitos de anís

Media libra mantequilla, media de azúcar, anís, una libra de harina, seis huevos menos tres claras, media taza de leche, una cucharada de polvos Royal.

Se derrite la mantequilla y se bate con el azúcar, se incorpora todo y se forman los bollos.

Bollos con mermelada

Una taza de leche fría, una libra de harina, cuatro onzas mantequilla, una cucharada de polvos Royal, dos de azúcar y un poquito de sal; se incorpora todo y se forma la masa.

Se uslereá de un centímetro de grueso, se cortan con una copa, se les pone un poco de mermelada y se doblan quedando la mermelada encerrada y se ponen al horno.

Bollos con manteca

Libra y media de harina, media libra manteca y media de azúcar, dos cucharaditas de polvos Royal, leche la necesaria para masa suelta. Se extiende y se cortan con cuchillo haciéndoles tajos al contorno.

Pancitos ligeros

Dos tazas de harina, una de leche caliente, con dos cucharaditas ralladas de sal y dos de polvos Royal, dos cucharadas grandes de mantequilla; se soba mucho y se cortan los pancitos todos iguales.

Bollitos

Libra y media de harina, taza y media de azúcar, una taza de leche, cuatro yemas, cucharada y media de polvos Royal, cuatro onzas de mantequilla. Se une todo y se forman los bollos.

Pasteles de Corinthe

Sesenta gramos mantequilla, sesenta de harina, otro tanto de azúcar y de mantequilla, un huevo entero y una yema más.

Se bate la mantequilla con el azúcar, se incorpora todo y se remojan las pasas en algún licor. Se forman los bollos.

Brioche parisiense

Se necesita dos libras de harina, setecientos cincuenta gramos de mantequilla, diez y seis huevos, cuarenta gramos de sal, ochenta gramos de azúcar, cincuenta gramos de levadura.

Se pone en un lebrillo la harina, se separa la cuar-

ta parte, con la cual se hace un montoncito y en medio de él un agujero; se ponen en éste los cincuenta gramos de levadura; se aclara ésta con un poco de agua tibia.

Cuando la levadura está deshecha, se hace la mezcla empleando una pequeña cantidad de agua, de modo que se obtenga una masa muy blanda.

Se pone la masa en un lebrillo que se tapa y se abriga para que la levadura fermente; debe fermentar doblando su volumen.

En la harina que resta, se hace un agujero, se ponen los cuarenta gramos de sal o los ochenta de azúcar, se añaden los huevos de a dos, se revuelve hasta mezclar bien la pasta, levantándola con las dos manos y a la vez golpeándola, estando esponjada, se añaden los setecientos cincuenta gramos de mantequilla muy sobada.

Si la mezcla está bien hecha y la levadura ha doblado, se mezclan ambas cosas poniendo la masa en un lebrillo polvoreado de harina.

Se deja bien tapado en un lugar fresco. Antes de formar los brioches, se toma un pedazo (500 gramos) que se dividen en diez pequeños brioches; se forman bolas que se alisan con la mano, teniendo cuidado de conservar un pedacito para formar el moño.

Se ponen las bolas en moldes acanalados untados con mantequilla: la cabecita se forma haciendo una bolita alargada en forma de pera sumergiéndose con el dedo el medio, teniendo cuidado de mojar la extremidad con clara de huevo.

Horno caliente.

Pancitos de leche

Se necesitan: dos libras de harina, treinta gramos de levadura, cien gramos de azúcar, quince gramos de sal, cien gramos de mantequilla, tres huevos, leche y cien gramos de pasas de Corinto.

Se separa la cuarta parte de la harina en un lebrillo, se le añade la levadura que se deshace con leche para hacer una pasta blanda.

Se deja fermentar en un lugar tibio, es preciso que fermente hasta doblar su volumen; se mezclan en seguida la demás harina e ingredientes.

Se forman los pancitos en latas untadas con mantequilla, se dejan liudar y se ponen al horno.

Pan alemán

Dos tazas de harina, una taza de leche, una de azúcar, dos huevos batidos como para bizcochuelo, dos cucharaditas de polvos Royal.

Se incorpora todo bien y se vacia en molde untado con mantequilla.

Pancitos para sandwiches

Se necesitan: quinientos gramos de harina, ciento-veinticinco gramos de mantequilla, dos huevos, quince gramos de sal y quince de azúcar, veinticinco gramos de levadura y leche la necesaria.

El mismo procedimiento que para las masas fermentadas; masa un poco dura.

Se deja fermentar y se forman los pancitos largos.

VARIEDAD DE ROSCAS

Libra y media de harina, media libra de mantequilla, media de azúcar, cuatro huevos, una cucharada grande de polvos Royal y nuez moscada para el gusto.

Se bate la mantequilla con el azúcar hasta dejarla como espuma, se mezclan en seguida los huevos uno a uno, la harina y los polvos.

Se incorpora todo bien, se extiende la masa, se cortan las rosas con una copa chica y en el centro con algo más chico para que forme rosca.

Se les unta clara de huevo y azúcar granulada y se ponen al horno.

Rosquitas

Doce onzas de manteca, media libra de azúcar ceruida, dos huevos batidos por separado, libra y media de harina o menos dejando una masa suelta, dos cucharaditas de polvos Royal.

Se soba un rato y se forman las rosquitas.

Rosquetes de huevo

Se baten veinticuatro yemas con cinco onzas de azúcar como para chimbos, en seguida se le añade la harina de maíz necesaria para formar una masa blanda.

Se forman las rosas de regular tamaño se ponen al horno y estando cocidas se decoran con betún y se ponen al horno.

El betún se prepara con azúcar o con almíbar; con cuatro claras y doce onzas de azúcar.

Roscas

Media libra de mantequilla se bate con media libra de azúcar cernida hasta dejarla como crema; se le añade seis huevos, uno a uno sin dejar de batir, una cucharada rallada de carbonato, amoníaco y la harina necesaria para masa blanda; se soba y se forman las roscas, se untan con huevo y se les espolvorea azúcar granulada y se ponen al horno.

Roscas de agua

Veinticinco yemas, tres claras, se batan como para chimbos con media libra de azúcar flor; poco a poco se le pone la harina, cuatro onzas de mantequilla derretida fría; se forma la masa y se soba mucho.

Se forman las roscas; se echan al agua hirviendo, cuando suben para arriba del fondo están cocidas; se sacan del agua y se ponen al sol muy tapadas; estando secas sin humedad, se ponen al horno suave.

En el horno de barro se conoce cuando está de buen calor, echando un papel y no se quema.

Roscas

Cuatro yemas, dos cucharadas de mantequilla o de grasa derretida, dos cucharaditas de polvos Royal, harina la necesaria para masa blanda.

Roscas

Diez huevos se baten con cinco onzas de azúcar como para chimbos; se le pone canela, limón rallado, harina la necesaria para masa blanda, tres onzas de grasa quemada tibia; se soba mucho y se forman las roscas, se les hace al contorno tajos para que abran.

Se tiene agua hirviendo, se echan las rocas poco a poco, se sacan cuando se van arriba y se ponen en seguida al sol bien tapadas y se ponen al horno, no teniendo humedad.

Roscas con almendras

Una libra de harina, media libra de azúcar, media de almendras peladas y molidas, cuatro onzas de mantequilla, ocho yemas, tres claras.

Se incorpora todo bien y se forman las roscas.

Roscas de huevo

Doce yemas se baten como para chimbos, poco a poco se le pone cinco onzas de harina, una cucharadita de polvos que se mezcla bien con la harina.

Se forman las roscas, se ponen al horno estando cocidas se sacan y se pasan por almíbar de regular espeso; en seguida se les espolvorea azúcar cernida.

Roscas con naranja

Cuatro onzas de mantequilla, ocho onzas de azúcar que se baten con cinco yemas, poco a poco se le añade dos onzas de harina de maíz y cuatro onzas de harina flor, una cucharadita de polvos Royal, cuatro claras muy batidas, la ralladura y el jugo de una naranja.

Se vacia a un molde en forma de roscas untado con mantequilla y estando cocida se baña con almíbar batida con jugo de naranja.

Roscas

Treinta y seis yemas, se baten con media libra de azúcar cernida, como para chimbos, en seguida se le pone la harina necesaria para masa suelta, se soba mucho poniéndole tres cucharadas de grasa caliente. Se forman las roscas o bien se les da la forma de bizcochos; se echan a cocer en agua hirviendo con un poco de leche y estando cocidas se ponen un rato al sol tapándolas bien.

Perdiendo la humedad del agua se ponen al horno bien caliente.

Roscas

Diez yemas se baten como para chimbos con seis onzas de azúcar, se le pone en seguida cuatro onzas de mantequilla, jerez, canela, jugo de limón y la harina

necesaria para una masa suelta, media tacita de leche tibia.

Se empuña y se golpea la masa, no se soba; se forman las roscas y se ponen al horno.

Roscas

Libra y media de harina, media libra de mantequilla, media de azúcar, cuatro huevos, una cucharadita de polvos Royal; se soba la masa, se forman las roscas y se ponen al horno.

Roscas de Lima

Diez onzas de harina, cuatro onzas de azúcar, tres o cuatro de mantequilla, dos huevos, una yema, raspadura de limón.

Se baten los huevos con el azúcar, se pone la mantequilla en la mesa y poco a poco se le mezcla el batido batiéndolo seguido con la mano para que esponje y quede espumoso; se le pone la harina sin sobarla para que no se apriete la masa; se hacen las roscas grandes y gruesas.

Horno caliente.

Roscas

Siete huevos; se baten las yemas con media libra de azúcar, las claras se baten por separado y poco a poco

se le pone la harina cernida con una cucharadita de amoníaco y media libra de mantequilla.

Se forman las roscas, se les unta yema de huevo y se les espolvorea azúcar granulada.

Roscas

a puntos

Una libra de harina, más o menos una taza de azúcar, cuatro onzas de mantequilla, cinco yemas, dos cucharaditas de polvos Royal y la leche necesaria. Se incorpora todo bien, se forman las roscas y se ponen al horno. Esta masa se prepara en un lebrillo, no se amasa.

Rosquitas con manteca

Media libra de harina, cuatro onzas de manteca, un poco de agua tibia con sal y anís molido.

Se soba mucho (que suene ronco) y haga ojos.

Rosquitas de yemas

Diez yemas se baten como para chimbos con seis onzas de azúcar flor, se añade cuatro onzas de mantequilla, jerez o vino blanco, un poco de leche, canela, ralladura de limón y harina la necesaria para masa blanda, se soba mucho y se forman las roscas.

Roscas

Doce yemas se baten como para chimbos, se le añade taza y media de agua mezclada con aguardiente,

una onza de grasa, harina la necesaria para masa blanda como la de los ñoclos. Se forman las roscas untándose la mano con harina; se ponen al horno y en seguida se pasan por almíbar y se revuelcan en azúcar granulada.

Roscas

Una taza de azúcar, una cucharada de mantequilla, dos yemas, una cucharada de cremor y otra de bicarbonato, una taza de leche, una libra de harina.

Roscas de huevo

Se baten doce yemas como para chimbos, se les pone harina la necesaria para masa suelta, una cucharada (de las de postre) de grasa tibia, jerez. Se soba mucho la masa; se forman las roscas gruesas de un dedo; se fríen en manteca bien caliente, y se golpean con un palito para que abran y no conviene echar muchas a la vez.

Se pasan en seguida por almíbar batida.

Roscas buenas y ligeras

Diez onzas de harina, cinco onzas de azúcar, cuatro onzas de mantequilla y cinco huevos. Se mezcla todo bien, se extiende la masa gruesa, se corta redonda con un plato y el centro con un vaso para darle la forma de rosca.

Se le pasa huevo con pincel y se le espolvorea azúcar granulada.

Roscas

Media libra de azúcar, una libra de harina, cuatro onzas de mantequilla, dos huevos, una cucharada de polvos Royal mezclada con la harina, dos cucharadas de leche; se bate la mantequilla con el azúcar, y se incorpora todo; se le pone anís y se forman las roscas.

Roscas con canela

Tres libras harina, media libra de grasa, una libra de azúcar hecha almíbar.

Media taza de levadura se deshace en el almíbar, se añade la harina, la grasa y cinco yemas muy batidas se une todo bien y se forman las roscas sobando mucho la masa.

Rosquitas delgadas

Cuatro tazas de harina, tres yemas; dos cucharadas de mantequilla, una taza de leche, azúcar al paladar, una cucharada de polvos Royal. Se forman las roscas, se revuelcan en azúcar granulada y se ponen al horno; el azúcar se puede mezclar con canela molida.

Rosquitas porteñas

Catorce onzas de harina, cuatro onzas de azúcar, tres de mantequilla, seis yemas, un poquito de leche, canela y jerez. Se forma la masa batiendo la yemas con el azúcar, la leche se calcula para que no quede la masa dura; se forman las roscas.

CAKES Y BIZCOCHUELOS

Los cakes para que resulten esponjados, se debe batir primeramente la mantequilla con el azúcar hasta dejarla como espuma; las yemas se unen a la mantequilla poco a poco y las claras se baten por separado.

A falta de mantequilla, la nata muy espesa la reemplaza.

El horno se necesita regular con un poco de calor abajo; y para saber si está cocido, se mete un palito delgado, si sale húmedo le falta cocimiento y si resulta seco ya está cocido y se debe sacar luego para que no se reseque.

Los moldes deben untarse siempre con mantequilla.

El azúcar y la harina deben cernirse: son reglas indispensables.

Muselina de naranja

Se necesitan: cuatro onzas de azúcar flor, dos onzas y media de harina, onza y media de mantequilla apenas derretida, cinco yemas, cuatro claras, el jugo y la ralladura de media naranja.

Se baten las yemas con el azúcar, se añade la mantequilla, el jugo y la raspadura de naranja y, por último, la harina cernida y las claras bien batidas.

Se incorpora poco a poco para que el batido no se baje; se vacía a un molde untado de mantequilla y se pone al horno regular.

Estando cocido, se saca del molde y se cubre con un poco de mermelada de damasco, capa delgada y se le extiende almíbar batida con ralladura de naranja.

No conviene en el verano derretir la mantequilla, si queda demasiado líquida aprieta el batido, conviene más batirla con el azúcar.

Cake de arena muy fino

Se derrite una libra de mantequilla, se deja aconchar y con cuidado se le saca toda la parte clara; se bate con una libra de azúcar cernida hasta dejarla como espuma; poco a poco se le añade una libra de chuño (de papa) alternando una cucharada de chuño y una yema hasta enterar ocho; las claras se baten por separado, se incorporan bien y se vacia al molde añadiéndole una copita de ron o de coñac.

Al molde no se le pone mantequilla; se pone al horno suave y se deja una hora.

Cake con harina de maíz

Media libra de mantequilla se bate con media libra de azúcar hasta dejarla como espuma, se mezclan en seguida tres huevos, tres yemas más y tres claras muy batidas, dos cucharadas de polvos Royal, un paquete de harina de maíz; se vacia en moldecitos chicos untados con mantequilla.

Este panqueque debe batirse mucho para que esponje. Horno regular con fuego abajo.

Cake

Cuatro onzas de mantequilla se bate hasta dejarla espumosa con cuatro onzas de azúcar, se añade seis

onzas de harina, dos cucharaditas de polvos Royal, seis claras bien batidas, pasas de Corinto pasadas por algún licor, raspadura de limón.

Se vacia a un molde untado en mantequilla. Horno regular con fuego abajo.

Cake

Tres tazas de harina, dos de azúcar, una de mantequilla, una de leche con una cucharadita de crémor y otra de bicarbonato, cinco huevos. Se baten las claras, se unen las yemas, la mantequilla batida con el azúcar, se incorpora todo bien y se bate un rato más, se vacia en molde chicos o grandes como se quiera. El crémor unido con el bicarbonato debe ser cucharita chica rallada.

Tártaras rellenas con cake

Tártara: cinco onzas de harina, dos y media onzas de mantequilla, cucharada y media de agua fría con un poquito de azúcar. Se uslereá la masa, se le hace los mismos dobleces que para la masa de hoja; se extiende delgada y se figuran moldecitos chicos o uno grande, untando los moldes con mantequilla, deben ser bajos y lisos, más o menos de dos dedos.

Se rellenan y se ponen al horno con la preparación siguiente:

Una taza de leche se hierve con azúcar al paladar, se retira del fuego y se le pone dos onzas y media de miga remojada, se deshace en la leche, formando una pasta espesa, se le pone doce almendras dulces, cuatro o seis almendras amargas molidas muy finas, dos ye-

mas y las claras muy batidas; se incorpora todo bien y se vacia en los moldecitos preparados y se ponen al horno.

Estando cocidos se sacan del molde y se decoran con pedacitos de jalea o mermelada y almendras enteras.

Cake con chocolate

Cuatro onzas de mantequilla se bate con media libra de azúcar cernida hasta dejarla como espuma; se le añade una taza de leche con una cucharadita de bicarbonato, una libra de harina, media libra de pasas de Corinto y de las grandes quitándoles las pepas y el hollejito, dulces secos picados, dos barritas de chocolate rallado. Se mezcla todo bien y se pone en molde untado con mantequilla.

Cake inglés

Se baten como para bizcochuelo cinco yemas, se añaden cuatro onzas de mantequilla batida, ocho onzas de azúcar, media cucharadita de sal, una taza de leche y tres de harina.

Las claras se baten como para merengues, se incorpora todo y se bate mucho, se le pone en el momento de vaciarlo a los moldes una cucharada de polvos Royal.

Cake

Dos huevos, una taza de azúcar flor, taza y media de harina, media taza de leche, dos cucharadas llenas de polvos Royal, ralladura de limón.

Cake

Cuatro huevos, taza y media de azúcar, dos tazas de harina, tres cucharadas de mantequilla, una taza no muy llena de leche, tres cucharaditas de polvos Royal.

Cake de yemas

Se bate como espuma cinco onzas de azúcar con cinco onzas de mantequilla; se añaden tres yemas y se sigue batiendo, las claras se batan por separado, se incorpora todo bien, añadiendo cinco onzas de harina; jerez al paladar.

Cake

Se bate hasta dejarla como espuma, una libra de mantequilla con una libra de azúcar flor, se mezclan ocho huevos sin dejar de batir y una libra de harina que se le incorpora poco a poco; se le pone jerez y se vacia en moldes chicos untados con mantequilla.

Cake sencillo

Una libra de mantequilla se bate hasta dejarla como espuma con una libra de azúcar y diez huevos; se bate esto en lebrillo más o menos una hora y si es posible con la mano para que esponje más. Se vacia en moldecitos, chicos untados con mantequilla.

Pan de claras

Nueve claras se baten como para merengues, se le añade media libra de azúcar, media de harina, cuatro onzas de mantequilla, una cucharadita de polvos Royal y una copa de jerez.

La mantequilla se bate como para todo panqueque con el azúcar hasta dejarla espumosa; los polvos se echan al momento de vaciarlo para que no baje el batido.

Cake negro especial

Una libra de azúcar negra se bate con media libra de mantequilla, en seguida se le añade cinco huevos, tres tazas de harina, una de leche, con una cucharadita de bicarbonato, el jugo y la ralladura de un limón, una cucharadita de clavo molido y cernido, otro tanto de canela y tres onzas de pasas peladas. Las claras se baten por separado y las yemas se unen a la mantequilla. Se vacía a un molde untado con mantequilla y se pone al horno regular.

Cake de arroz

Se baten siete yemas como para bizcochuelo con diez onzas de azúcar cernida; las claras se baten por separado y se mezclan cuatro onzas de harina de arroz cernido y cuatro onzas de harina flor cernida, el jugo y la raspadura de un limón; se bate mucho y se vacía al molde untado con mantequilla.

Horno regular, con calor abajo.

Cake de chocolate

Dos onzas de harina, dos onzas de almendras reducidas a polvo, cuatro onzas de azúcar, cuatro de mantequilla y cuatro de chocolate, seis huevos batidos por separados.

Pan de Lima

El peso de cinco huevos de azúcar, mantequilla y harina, ralladura de limón y canela.

La mantequilla se bate con el azúcar dejándola como espuma, poco a poco se mezclan las yemas sin dejar de batir; la harina cernida y las claras bien batidas. Se vacia al molde colocándole encima pedacitos de mantequilla y se pone al horno.

Cakes

Media libra de mantequilla se bate y se le añade una cucharada de las de sopa, de azúcar, de harina y otra de leche, un huevo; se bate mucho y se repite lo mismo hasta enterar seis huevos; se sigue batiendo y se vacia en molde untado con mantequilla.

Bizcochuelo veneciano

Seis claras se baten con media libra de azúcar hasta formar betún espeso, poco a poco se unen las yemas y se sigue batiendo; en el momento de vaciarlo al mol-

de se mezclan cuatro onzas de chuño; al molde se le pone papel en vez de untarlo con mantequilla.

Se saca del molde estando cocido y se baña con chocolate que es el siguiente:

Un poco de azúcar se une con dos panes de chocolate y un pedazo de mantequilla, se deshace bien y se le da punto.

Nidales

Cuatro huevos se baten con doce onzas de azúcar cernida, se añaden dos cucharadas de mantequilla, diez cucharadas de leche, ocho almendras ralladas, una libra de harina y dos cucharaditas de polvos Royal.

Se vacia a un molde liso, extendido de dos dedos de alto untado con mantequilla y espolvoreado con miga rallada; se cortan redondos, se humedecen un poco con almíbar con coñac.

Se le pone al rededor crema moka con café y en el centro dos o tres colaciones de colores para que parezcan nidos de pájaros.

Cakes chicos

Seis yemas se baten como para bizcochuelo con media libra de azúcar flor, cernida, media libra de mantequilla, las claras batidas por separado, y una cucharada (de las de postre) rallada de polvos Royal y media libra de harina.

Cake

El peso de tres huevos de harina, mantequilla y azúcar; se bate la mantequilla con el azúcar hasta dejarla como espuma, se le pone en seguida las yemas una a una, la harina cernida y las claras bien batidas.

Se vacia esta mezcla al molde untado con mantequilla y se pone al horno.

Cake

Una libra de harina, media libra de azúcar flor, cuatro onzas de mantequilla, una cucharadita de bicarbonato, raspadura de limón, nuez moscada, canela, frutas confitadas, pasas, todo bien picado. Se pone al horno en molde untado con mantequilla.

Cake con naranja

Cuatro onzas de mantequilla lavada, se bate con ocho onzas de azúcar cernida, hasta dejarla como espuma; se le pone en seguida cuatro yemas batidas, dos onzas de harina de maíz, dos cucharaditas chicas de polvos Royal, cuatro claras bien batidas, ralladura de dos naranjas, y el jugo de una.

Se vacia a un molde untado con mantequilla y estando cocido, se baña con almíbar batida con el jugo de una naranja.

Cake que se come caliente con mantequilla

Una libra harina, dos onzas azúcar, cuatro onzas mantequilla, una cucharada polvos y un poco de leche. Se pone al horno en molde liso y de forma larga. Se sirve caliente y se come con mantequilla.

Cake

Media libra de mantequilla se bate con media libra de azúcar hasta dejarla como espuma; se mezclan seis huevos uno a uno sin dejar de batir, una libra de harina, dos cucharadas de polvos Royal, dos onzas de pasas de Corinto, media taza de leche, ralladura de limón, dulces secos picados, cidra, naranja. Se bate mucho y se vacia a un molde untado con mantequilla y con papel al rededor.

Cake

Tres onzas de mantequilla, cuatro onzas de azúcar, seis de harina, tres huevos, un poco de leche, polvos Royal, más o menos una cucharadita y raspadura de limón.

Las claras se baten por separado, se incorpora todo bien y se vacia a un molde untado con mantequilla, poniéndole encima almendras machacadas y azúcar flor cernida.

Cake con almendra

El peso de tres huevos de azúcar, harina y almendras molidas, se baten las claras bien consistentes, se unen las yemas y se bate todo junto durante un rato. Las almendras se mezclan al batido en el momento de vaciarlo al molde untado con mantequilla.

Cake relleno

Media libra de mantequilla se bate con media libra de azúcar, se añade media libra de harina; cinco yemas y las cinco claras batidas por separado, se bate mucho y se vacia a un molde untado con mantequilla.

Estando cocido se parte en tres hojas y se rellena con alguna mermelada o algún sorbete o almíbar con licor.

Se baña con almíbar batida y se adorna con frutas.

Kucken

Una taza de leche tibia, una taza de azúcar, dos tazas de harina, un huevo, dos cucharaditas de polvos Royal una cucharada de mantequilla.

Se incorpora todo bien y se vacia en molde extendido y bajo, se pone al horno espolvoreándole azúcar encima.

Estando cocido se enfría y se corta en forma de bizcochos.

Cake

Un huevo, doce onzas de harina, media libra de azúcar, ralladura de limón o de naranja, una cucharadita de mantequilla derretida. Se incorpora todo, se bate mucho, se le añade una tacita chica de leche y una cucharada de polvos Royal.

Cake peruano

Una taza de harina, una de azúcar y otra de leche, un huevo, dos cucharaditas de polvos Royal y una cucharada grande de mantequilla.

La clara se bate por separado, se incorpora todo bien y se vacía al molde.

Cake

Una libra de harina, una de azúcar y otra de mantequilla, diez huevos se baten juntos, se les pone canela, ralladura de limón y una copa de cognac.

Kucken especial

Un kilo de harina, una libra de mantequilla, otro tanto de azúcar, ocho huevos, media taza de leche, cuatro cucharaditas de polvos Royal y esencia de limón.

Se bate la mantequilla dejándola como espuma, se le pone un huevo y se alterna con una cucharada de

harina, otra de azúcar y un poco de leche hasta terminar; los polvos se mezclan con la harina.

Se vacía en pastelera de un dedo de alto, se pone al horno; estando cocido se cubre con alguna mermelada quedando muy agradable con la mermelada de naranja agria que le da un sabor particular.

Cake ligero

Diez onzas de harina, siete onzas de azúcar, dos cucharaditas de polvos Royal, una taza de leche, un huevo batido, dos onzas de mantequilla derretida fría, pasas de Corinto. Se bate todo junto, se vacía en seguida en moldes chicos untados con mantequilla.

Cake blanco

Tres onzas de mantequilla, ocho onzas de azúcar, cernida, seis onzas de harina, nueve claras muy batidas, una cucharada de polvos Royal (de las de postre) nuez moscada, ralladura de limón. Se vacía en molde y se pone al horno.

Pan de espuma

Se necesitan siete huevos; el peso de cinco huevos de azúcar, la mitad del azúcar se pesa de harina; se baten las claras como para merengues y las yemas con el azúcar como para chimbos, se incorpora todo y se añade la harina cernida, jugo de medio limón y un poco de ralladura. Se vacía al molde untado con mantequilla y se pone al horno suave.

Cake alemán

Una taza de azúcar, una de manteca o de mantequilla, una taza de puré de manzanas sin azúcar o de cualquier gelatina, una taza de pasas, otra de nueces picadas, taza y media de harina, una cucharadita de canela, media de clavo cernido, moscada, una cucharadita de bicarbonato de soda.

Se pone al horno en molde largo untado con mantequilla.

Bizcochuelos

El peso de cuatro huevos, de azúcar y el peso de dos huevos, de harina; se baten las claras como para merengues, se unen las yemas y el azúcar y se sigue batiendo; por último, la harina cernida.

Se pone al horno en budinera untada con mantequilla con papel abajo.

Cake con nata

Una taza de natas o de mantequilla, una de leche, otra de pasas sin pepas, tres tazas de azúcar, cinco tazas de harina, una cucharada grande de polvos Royal y tres huevos.

Se incorpora todo bien y se echa por cucharaditas en latas untadas en mantequilla.

Cake ligero

Media libra mantequilla, media de azúcar, cuatro yemas y las claras batidas por separado, media libra de harina una cucharadita de polvos Royal. Se vacia al molde y se le pone encima nueces o almendras machacadas. Horno suave.

Muffins

Dos cucharadas de mantequilla, media taza de azúcar, dos tazas de harina, una taza no llena de leche.

Se bate la mantequilla con el azúcar hasta dejarla como espuma, se le pone un huevo y en seguida la leche y cuatro cucharaditas de Bating Powder.

Se untan los moldes con mantequilla y se ponen al horno caliente.

Magdalena

Doce onzas de azúcar, dos onzas de mantequilla, se baten hasta dejarla espumosa, se añaden tres huevos media cucharada de crémor y una de bicarbonato (cucharita chica) una taza de leche, una libra de harina; se bate todo junto y se vacia en moldecitos chicos.

Cake con chocolate

Cuatro huevos batidos por separado, tres onzas de chocolate molido, cuatro onzas de harina, tres de

mantequilla y tres de azúcar. Se bate mucho y se vacía en seguida a los moldecitos untados con mantequilla.

Magdalena

Doce cucharadas de harina, cuatro onzas de azúcar, tres cucharadas de mantequilla, tres huevos batidos por separados, pasas de Corinto. Se bate mucho y se vacía en moldes chicos untados con mantequilla.

Cake con jengibre

Media libra de miel de palma, media de chancaca de Paita, seis onzas de mantequilla, una libra de harina cernida, cinco huevos, una cucharadita de bicarbonato y una de polvos de jengibre. La chancaca se deshace con la miel caliente, se baten los huevos por separado y se incorpora todo, se le pone pasas peladas y sin pepas, en el momento de ponerlo al horno.

Pan blanco muy bueno

La mitad de media libra de mantequilla se bate hasta dejarla espumosa; se añade para cinco claras bien batidas, una cucharada de azúcar y otra de harina por cada clara, media taza de leche, una cucharadita (de las de té) de polvos Royal y ralladura de limón.

Cake de chocolate

Ocho yemas se baten con una taza de azúcar, se añade una taza de harina, una cucharada de polvos Royal, un pan de mantequilla, cuatro panes de chocolate rallado; se bate todo junto y se mezclan las ocho claras bien batidas. Se vacía a un molde liso untado con mantequilla, y se pone al horno suave.

Estando cocido se enfría y se cubre con azúcar batida como sigue:

Más o menos a una taza de azúcar flor se le pone agua hirviendo la necesaria para formar una pasta de regular espeso. Se cubre la torta y se pone al horno un momento.

Cakes con harina de maíz

Media libra de harina de maíz, media de mantequilla, otro tanto de azúcar, cinco huevos sin batir. Se bate esta mezcla durante un rato, se vacía en moldes untados con mantequilla y se pone al horno regular.

Cakes ligeros

Se baten dos huevos con ciento setenta gramos de azúcar, durante media hora, se le pone dos cucharadas de mantequilla derretida y fría, doscientos gramos de harina cernida con dos cucharadas de polvos Royal; poco a poco se le mezcla un cucharón de leche y se vacía en seguida al molde untado con mantequilla.

Cake relleno

Una taza de azúcar cernida se bate con cuatro onzas de mantequilla, estando como espuma se mezclan tres yemas, una taza de leche, dos cucharaditas de polvos Royal, tres tazas y media de harina y las claras batidas; se bate todo bien y se vacia en seguida a un molde untado con mantequilla y se pone al horno.

Estando cocido se enfría y se rellena con mermelada de lúcuma preparada libra a libra y se cubre toda la parte de fuera.

Cake

Seis onzas de azúcar se baten con seis onzas de mantequilla, estando como espuma se mezclan seis yemas y las claras batidas por separado, seis onzas de harina.

Se vacia en una caja cuadrada, hecha de papel se pone al horno poniéndole encima almendras molidas revueltas con azúcar.

Estando cocido se corta en bizcochos; si se quiere se rellenan con alguna mermelada.

Cake de arena

Media libra de harina de maíz y otro tanto de harina flor y de azúcar, todo bien cernido, cuatro onzas de mantequilla, seis huevos, una cucharadita de polvos Royal.

Se bate la mantequilla con el azúcar hasta dejarla

como espuma, se mezclan las yemas y las claras batidas por separado.

Se vacia al molde y se pone al horno suave.

Pan de dama

Una libra mantequilla, una libra de azúcar flor se bate media hora, se le añade veinte claras muy batidas se incorporan bien y poco a poco se le añade una libra de harina. Al molde se le pone al fondo un papel y se le pone mantequilla para que se despegue. Todo unido se bate durante una hora.

Mantecados

Media libra de azúcar se bate con media libra de mantequilla, se añade seis yemas y las seis claras batidas por separado, media libra de harina.

Se forman cajitas de papel del tamaño y forma de las cajetillas de claras.

Se vacia el batido por cucharadas y se pone al horno caliente.

Cake inglés

Seis onzas de mantequilla, se baten con dos cucharadas de azúcar y una cucharadita chica de sal; se añade en seguida cuatro huevos, una taza chica de leche, tres cucharaditas de polvos Royal y una libra de harina.

Pan de novia

Una libra de harina, media libra de azúcar flor, cuatro onzas mantequilla, una taza de leche, media libra de pasas sin pepas, dulce de membrillo en pedacitos, media nuez moscada, ralladura de un limón. Se bate hasta que esté como espuma la mantequilla y el azúcar, se le añade todos los ingredientes, se revuelve y se vacia a un molde untado con mantequilla. Horno suave y se deja una hora.

Panqueque de chuño

Siete onzas de chuño, otro tanto de mantequilla y azúcar, cuatro huevos, se bate la mantequilla con el azúcar y las claras por separado.

Panqueque relleno

Seis onzas de azúcar se baten con seis onzas de mantequilla, se le unen seis yemas y las seis claras batidas por separado. Se vacia el batido en caja de papel y se pone al horno poniéndole almendra molida revuelta con azúcar flor. Estando cocido se parte por mitad y se rellena con mermelada y se parte en bizcochos.

Pan trenzado

Cuatro libras de harina, quinientos gramos de azúcar, trescientos gramos de mantequilla o de mante-

ca, litro y medio de leche, seis huevos, raspadura y jugo de limón, nuez moscada y la levadura preparada como sigue:

Levadura: Una libra de harina, dos onzas de levadura, leche la necesaria sacando de la misma leche indicada para la masa. Estando bien fermentada se mezcla con la masa. Se forma una trenza y se pone al horno.

Pan inglés

Dos libras de harina, un pan o un poco menos de levadura (de la levadura que se vende en el almacén Suizo).

Se deshace la levadura con un poco de leche tibia, se deja fermentar y se le añade el resto de la harina, una cucharada grande de mantequilla, azúcar al paladar y tres huevos batidos por separados.

Pan de leche

Un kilo de harina, cuatro onzas de mantequilla o manteca, dos onzas de pasta de levadura que se vende en el almacén Suizo, o bien puede reemplazarlo la espuma de cerveza, leche la necesaria para deshacer la pasta; sal al paladar.

La masa debe quedar tan suelta como la de los (picarones) se empuña y se golpea hasta que se desprenda fácilmente del tiesto.

Se toma un pedacito de la pasta según el tamaño que se quiera dejar el pan, untándose la mano con harina, para que no se pegue, se le hace un tajo por la mitad y se pone en latas al horno. Horno regular.

Pan sueco especial

El día antes se deshacen cuatro onzas de levadura en un poquito de agua fría.

Al día siguiente se forma una mezcla poniéndole igual cantidad de agua y de leche completando tres cuartos de litro y un poco de harina de las tres libras que se necesitan.

Se deja un rato bien tapado para que esponje; se le añade en seguida el resto de la harina para formar la masa, media libra de mantequilla, sal y un poquito de azúcar; se deja bien tapada para que fermente.

Se forma en seguida el pan y se deja nuevamente bien tapado para que esponje nuevamente antes de ponerlo al horno.

La levadura se compra en el almacén Suizo y debe ser fresca, de lo contrario no sirve.

Pan con mantequilla

Veinte yemas y cinco claras se baten como para chimbos con libra y media de azúcar flor, poco a poco se le pone la harina necesaria para una masa de sobar, doce onzas de mantequilla, canela, anís, una pizca de sal; levadura se calcula la necesaria.

Se forman los pancitos y se dejan liudar, se ponen al horno regular con rescoldo abajo.

Pan de huevo

Doce yemas se baten como para chimbos, poco a poco se le añade dos libras de harina, cuatro onzas de

mantequilla, seis cucharaditas de polvos Royal, dos cucharaditas de sal más o menos se calcula al paladar y se disuelven en dos tazas de leche. La masa debe quedar suelta, se empuña, se golpea y se soba mucho.

Se forman los panes y se ponen al horno caliente.

Pan de grasa

Se prepara la noche antes una levadura especial, hecha con levadura de amasijo.

Al día siguiente se prepara la masa con cuatro libras de harina, una de grasa quemada bien caliente, y salmuera en leche hirviendo. Se incorpora todo, se forma la masa, se soba mucho, se golpea y se empuña.

Se forman los panes, se tapan con un paño y se dejan liudar. Se necesita horno caliente con rescoldo abajo.

Pan de huevo ligero

Dos libras de harina o un poco menos, cuatro onzas de mantequilla, seis yemas y cuatro claras batidas por separado; media libra de azúcar, dos cucharadas de polvos Royal; un poquito de sal, que es indispensable ponerle siempre al pan de huevo; la leche necesaria.

Se soba mucho la masa y se forman los panes del tamaño que se quiera.

Pan de huevo Lola

Un kilo de harina o un poco menos, seis onzas de azúcar, cuatro onzas de mantequilla, dos cucharadas

de polvos Royal, un poco de leche, siete yemas bien batidas, y un poquito de sal.

Pan de leche con huevo

Un kilo de harina o menos, se calcula para una masa blanda; seis yemas bien batidas, cuatro onzas de mantequilla o bien manteca, dos onzas de levadura (de la que se vende en el almacén Suizo), leche la necesaria para deshacer la levadura, una pizca de sal.

La masa debe quedar suelta, se empuña y se golpea, en seguida se pone en el mármol y se extiende poco a poco con la mano, se cortan los panes iguales, se dejan liudar y se ponen en seguida en latas al horno.

Pan ligero

Cuatro huevos se baten y se añaden dos cucharadas de manteca, una taza de leche con un poco de sal, un poco de levadura, una cucharadita de mantequilla y harina la necesaria para masa suelta. Se soba mucho y se forman en seguida los pancitos poniendo en cada uno un moñito de la misma masa y se les hace tajos al contorno; se dejan liudar y se pone al horno caliente.

Pan inglés

Libra y media de harina, cuatro huevos muy batidos, una taza de leche tibia con un poquito de sal, y azúcar al paladar, pasas de Corinto, una cucharada

de mantequilla y otra de manteca derretida, levadura más o menos veinte centavos; todo unido se bate mucho.

Se unta con mantequilla un molde redondo liso; se llena hasta la mitad del batido porque sube mucho.

Se deja liudar dejando el molde muy tapado; al ponerlo al horno se le unta con un pincel huevo y se le espolvorea azúcar granulada.

Pan de huevo especial

Veinte y ocho yemas se baten como para chimbos; poco a poco se le pone harina, cinco tazas de leche hervida con dos libras de azúcar, vainilla y anís; un pan francés crudo (o levadura del almacén Suizo), media libra de grasa quemada tibia, un poquito de sal, y toda la harina necesaria para una masa blanda.

Se forman los panes grandes y se dejan liudar tapándolos bien.

Estando bien liudo, se les hace un tajo a lo largo y se pone al horno caliente.

La leche se le pone un poco tibia.

Pan de huevo

Treinta y seis yemas y seis claras se baten como para chimbos con libra cuatro onzas de azúcar flor, poco a poco se le pone la harina necesaria, litro y medio de leche tibia, media libra de grasa tibia, más o

menos veinte centavos de levadura, que se deshace en un poquito de leche, anís y un poquito de sal.

Se soba mucho la masa y se forman los panes; se tapan bien y se dejan liudar.

Horno caliente.

Pan de huevo costino

Doce yemas se baten como para chimbos con media libra y un poquito más de azúcar, ocho claras se baten por separado y se unen con las yemas, harina la necesaria para una masa blanda, media libra de grasa derretida y más o menos una taza (de las de té) de levadura preparada y un poquito de salmuera. Se soba mucho, se forman los panes y se dejan liudar.

Horno caliente.

Pan de campo

Un almud de harina, media libra de grasa, salmuera en leche poniéndole la suficiente sal para la cantidad de harina, más o menos la cantidad de un pan de levadura. Se soba mucho, se forman los panes, se tapan y se dejan en un lugar abrigado para que liuden luego.

La levadura se prepara muy fácilmente y sirve para toda clase de panes.

Se forma un pan con harina y agua caliente, se bate mucho dejando la pasta ligosa; se coloca en una olla de greda, se le espolvorea harina, se tapa con un paño y se deja en un lugar abrigado.

Al sacar la levadura es conveniente dejar un poco para preparar nueva.

Pan alemán

Se cuecen más o menos nueve papas amarillas con una cucharadita de oblón y el agua necesaria para cubrir las papas.

Después de cocidas, se pasan por cedazo con el oblón, se le añade una cucharada grande de azúcar y otra de harina y la cuarta parte de un pan de levadura que se vende en el almacén Suizo o en el de Weir Scott.

Esta preparación debe hacerse la noche antes de hacer el pan para que esté fermentada.

Masa:

Tres kilos de harina, un litro de leche, o un poco más o menos, una taza de salmuera preparada en agua tibia con poca sal.

Se vacia en moldes untados con mantequilla o manteca hasta la mitad; se deja fermentar en el mismo molde, en el invierno se deja algunas horas y en el verano media hora.

Pan bueno

Un litro de leche, cuatro libras de harina, un poco de sal, media libra de mantequilla, dos cucharadas de espuma de cerveza, doce huevos, media libra de azúcar.

La leche se mezcla con dos libras de harina, el azúcar y la espuma de cerveza y se deja fermentar.

Estando fermentado se le añaden las otras dos libras de harina, la mantequilla y los huevos batidos; se bate en seguida mucho y se forman los panes.

Se dejan bien tapados para que fermenten nuevamente antes de ponerlos al horno.

Pan de huevo

Diez yemas se baten como para chimbos con cuatro onzas de azúcar; se le añade harina la necesaria para masa de sobar, cinco cucharadas de grasa, media copita de aguardiente, dos cucharadas de polvos Royal. Se forman los panes.

Pan de huevo de Valencia

Doce yemas se baten como para chimbos, poco a poco se le pone la harina necesaria para una masa blanda, un litro de leche hervida con una libra de azúcar, canela, vainilla y un poquito de sal.

Levadura:

Se prepara la levadura de harina y agua y se deja fermentar (se calcula para la cantidad de masa un pan de levadura).

Se le añade a la masa media libra de grasa, quemada y tibia; se forman los panes y se dejan en una parte abrigada para que fermenten; en seguida se ponen al horno.

La levadura para dejarla buena se debe preparar dos días antes, en olla de greda y se tapa bien con un paño, quedando en un lugar abrigado.

Pan de huevo

Doce yemas se baten con doce onzas de azúcar flor, estando bien batidas, se le añade un pan francés crudo y se deshace en una taza de regular tamaño, agua de canela; poco a poco se le pone la harina necesaria

calculando dejar una masa de sobar, blanda; se le añade media libra de grasa quemada tibia. Se soba mucho, se forman los panes y se dejan liudar.

Hallullas de huevo

Un almud de harina, dos libras de azúcar, una libra de grasa, veinticuatro yemas bien batidas, litro y medio o más de leche, canela y la harina necesaria. Se soba mucho la masa, se cortan las hallullitas de regular tamaño y se ponen al horno,

Pan de Mallorca

Nueve libras de harina, quince huevos, libra y media de levadura, libra y media de manteca, dos libras de azúcar; se une todo bien, se empuña y se golpea dejando una masa muy blanda. Al día siguiente que ya habrá fermentado, se extiende de tres dedos de grueso y se figuran cuadrados sin cortarlos y se ponen al horno en latas con mantequilla o manteca.

Pancitos de Aconcagua

Diez y ocho yemas se batan como para bizcochuelo con cuatro onzas de azúcar y un poquito de canela. Se le añade media taza de levadura, jerez, un poquito de sal y poco a poco se le pone la harina, cuatro onzas de grasa quemada, tibia, dejando una masa blanda; se soba mucho y se cortan los pancitos redondos en forma de tortitas; se dejan muy tapados para que liuden.

Pan sencillo

Más o menos dos libras de harina, tres huevos, media libra de azúcar, seis onzas de mantequilla, media taza de leche, ralladura de limón pan y medio de levadura deshecha en la leche tibia; se incorpora todo dejando una masa blanda como la de los ñoclos; la mantequilla se le pone derretida tibia.

Se deja liudar más o menos una hora, estando liudo se forman los pancitos y se ponen al horno.

Pan de molde

Tres libras de harina, medio litro de agua, medio de leche, una onza de levadura (levadura Suiza), tres o cuatro papas cocidas y una cucharada (sopra) de sal.

Se deshace la levadura en un poquito de agua, se le añade libra y media de harina y el resto del agua enterando el medio litro; se bate un poco y estando bien incorporado se tapa el lebrillo con un paño.

Conviene preparar la levadura la noche antes y al día siguiente añadirle el resto de la harina, la leche, la papa molida y la sal.

Se bate mucho quedando la pasta ligosa más o menos quince minutos.

Se vacia al molde untado con mantequilla y se deja liudar en el mismo molde.

Pancitos con leche vinagre

Una libra de harina, cuatro onzas de azúcar, dos de mantequilla, dos cucharaditas de polvos Royal, dos huevos, un pocillo de leche vinagre y una cucharadita de bicarbonato.

Se incorpora todo bien, no se soba, debe quedar muy blanda, se forman los pancitos y se ponen al horno suave.

Para avinagrar la leche, conviene dejarla cruda dos o tres días, hasta que forme una cuajada blanda y se le quita la tela que se forma encima.

Tortillas de huevo al rescoldo

Tres libras, doce onzas de harina, catorce onzas de azúcar cernida, media libra de grasa, diez yemas y un poquito de salmuera; las yemas se baten mucho, se forma la masa añadiéndole la grasa, la salmuera bien caliente y un poco de levadura.

Se soba mucho y se forman las tortillas chiquitas y bien aplastadas porque levantan.

Se entierran en cisco prendido y se dejan hasta que se cuezan.

Tortillas de grasa

Cuatro libras de harina, media libra de grasa muy caliente y salmuera hirviendo, levadura, de la que se prepara para pan.

Se soba mucho y se forman las tortillas, un poco más grandes que las de huevo,

Pan Hucke

Medio litro de leche, una taza de azúcar, dos huevos, harina la necesaria, media taza de mantequilla, una cucharadita de sal, un pedacito de levadura o bien polvos Royal.

Se prepara la levadura la noche antes formando un pan con harina y leche tibia; al día siguiente estando fermentado se le pone la mantequilla, los huevos batidos con el azúcar; la harina necesaria para una masa blanda y un poquito de sal. Se forman los panes y se dejan liudar, se ponen en seguida al horno con rescoldo abajo.

Estando cocidos se les pasa un poco de leche para dejarlos brillantes.

Pan de moño

Dos libras harina, dos yemas, tres cucharadas de manteca sin derretir, dos cucharaditas de polvos Royal, sal y la leche necesaria para masa blanda. Se forman los pancitos con sus moñitos.

Pan sin azúcar

Un kilo de harina, cuatro onzas de mantequilla, onza y media de levadura en pasta, media onza de sal, y la leche necesaria para una masa tan blanda como la de los picarones.

Se deshace la levadura con leche tibia y un poco de harina, se deja reposar media hora, se le añade el resto

de la harina, la mantequilla y la leche que sea necesaria; se forman los pancitos y se dejan liudar. Horno caliente.

Levadura

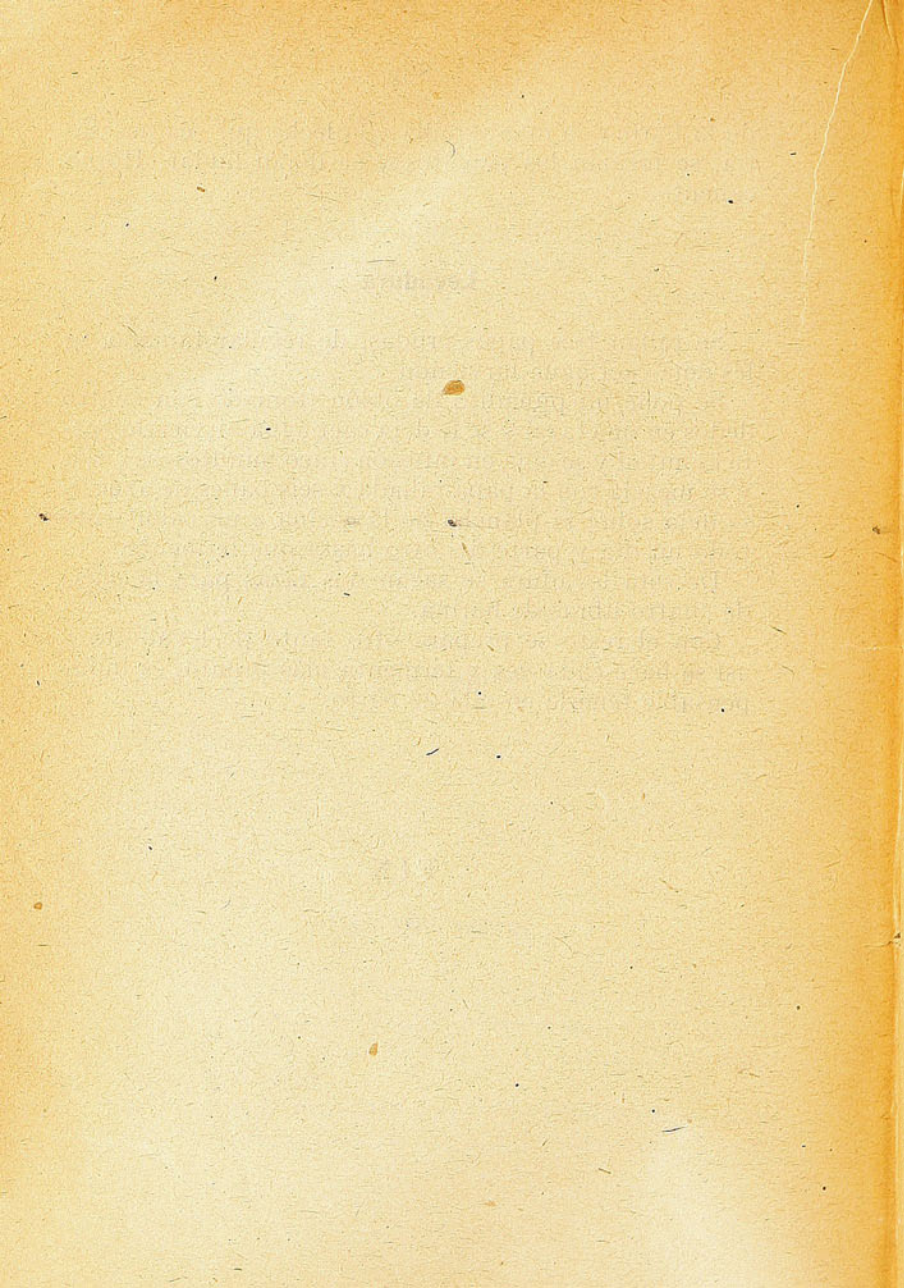
Se rallan tres papas crudas, de regular tamaño, se les deja caer agua hirviendo.

Se pone un puñadito de oblón (tomado con cuatro dedos en una taza) y se le deja caer agua hirviendo hasta la mitad y se deja en infusión cinco minutos, se cuele y se mezcla con la papa rallada y seis panes de azúcar; se deja sobre la plancha de la cocina a un calor lento todo un día y parte del otro hasta que fermente.

De esta levadura se sacan dos tazas para la masa de cuatro libras de harina.

Con el resto se prepara otro tanto de levadura, y así se hace cada vez y fermenta más pronto; es indispensable tenerla en olla de barro.

FIN



APENDICE



APENDICE

Lomos especiales

Se cortan lomititos de dos dedos de alto o un poco menos, se mechan y se rocian con vino blanco, limón, pimienta, se ponen al horno y estando cocidos se cubren con pasta de berro o de castaña molida, de ostras o jamón; la pasta se varía. Se ponen nuevamente al fuego y se sirven con el mismo jugo.

Conejo

El conejo se deja en agua fría medio día o una noche, si se deja en vino blanco resulta mejor, quedando las presas cubiertas

Tallarines

Se cortan muy finos, se cuecen con una cucharada de vinagre, estando cocidos se pasan por agua fría y se destilan. Las chuletas indicadas rellenas con perejil son apanadas, fritas.

Salsas especiales para chupes

Se cuecen espinacas o repollo o bledos, zanahoria o apio y se muele con pan remojado en leche, se fríe

con un poco de cebolla, en color o mantequilla y se aclara con leche. Se sirve con papas o con carne.

Para las empanadas conviene la carne pollo-ganso, es más sabrosa y se hierve hasta que ablande, el tomillo le da buen gusto, no conviene el orégano.

Roscas

Dos o tres cucharadas de nata de la parte gruesa se le añade harina hasta formar masa, se le añade dos yemas y una clara batida por separado, una cucharada de postre de polvos. Se extiende la masa gruesa, se cortan las roscas con molde y se fríen en grasa no muy caliente al principio para que esponjen.

Se fríen y se pasan por almíbar dorado. Se le pone a la masa ralladura de limón.

Falsos picarones

Dos cucharadas de zapallo asado pasado por cedazo, se le pone una taza de harina y se aclara poco a poco con un poco de leche dejando una pasta ligosa, se le pone una cucharada de polvos y la punta del cuchillo de sal. Se forman los picarones y se fríen en grasa caliente. Es conveniente mezclar siempre para freír la grasa con manteca. Se pasan por almíbar o por chancaca.



INDICE

PÁGINA

REGLAS INDISPENSABLES.	7
PRIMERA PARTE.—Entradas.	11
Sopas.	25
Salsas.	41
Salsas calientes.	46
Pescados y mariscos.	64
Pavo.	115
Filete.	164
Budines.	187
Souffle.	214
Verduras.	248
Lengua.	279
Ensaladas.	307
Variedad de sandwichs fríos y calientes.	315
SEGUNDA PARTE.—Entradas para almuer- zo.	327
Cazuela de ave.	348
Caldillos y sopas.	355
Huevos.	360
Beefteak y carne para el almuerzo.	386
Acompañamiento para el beefteak o para guisos.	389



	PÁGINA
Variedad de guisos crecidos.....	411
Empanadas.....	471
Fiambres.....	475
Cómo se debe preparar la chuchoca y cómo se pela el mote.....	487
Fritura.....	489
Budines y postres para el almuerzo.....	517
Budines fríos y calientes.....	549
Variedad de postres sencillos.....	571
Confites y dulces finos.....	646
Rellenos para tortas.....	703
Tortas.....	706
Helados.....	733
Dulces de almíbar.....	751
 GALLETAS, BOLLOS, PANQUEQUES.....	 781
 Bollos.....	 819
Variedad de roscas.....	841
Cakes y bizcochuelos.....	849
 APÉNDICE.....	 885



TIENDA DE FLORES

MERCED N.º 737 - TELEF. 4273

MANUEL MEZA BANQUETERO

Marcoleta 458, Casita N.º 4 - Santiago

ME ENCARGO DE SERVIR
BANQUETES, COMIDAS,
MATRIMONIOS Y
RECEPCIONES CON
TODO SERVICIO

Ordenes:

Morandé 356, Teléf. 306, Casilla 2469