

Manual 75 de Cocina

A beneficio de Lourdes

POR

Lucía Larraín Bulnes



SANTIAGO DE CHILE
IMPRENTA Y ENCUADERNACIÓN CLARET
Calle de Gálvez 750

1913

Manual

 de Cocina

A beneficio de Lourdes

POR

Lucía Larraín Bulnes



Santiago de Chile
IMPRENTA CLARET, GÁLVEZ 750.
1913



Reglas indispensables

1.º Una buena cocinera en primer lugar debe saber distinguir: la carne de vaca, cordero y ternera.

Un buen caldo se prepara con caldo de vaca, y los huesos más adaptados para obtener un caldo sustancioso son los siguientes: Hueso del agarradero, hueso chascón, rabo blanco, tapado.

Para un buen hervido es indispensable elegir carne gorda; un buen puchero hace un plato muy agradable.

Lo más adaptado es el estomaguillo, siendo de la parte más gruesa, la costilla arqueada, tapa-pecho, pollo, ganso. etc.

Para la cazuela es preferible el rabo carnudo y costilla derecha.

El cordero, mientras más tierno, es mejor; para una buena cazuela hay que tomar la parte del espinazo.

Es mejor cocer la carne sin sal, sazonarla después de cocida, cuando ya se quiere armar el caldo.

La carne más adoptada para guiso de cordero es la pulpa o es paldilla.

Para un buen asado es la pierna o el costillar.

Recomiendo sobre todo la extremada fresca de la carne.

Una carne seca y acartonada, no puede dar ni buen caldo, ni buen cocido.

Desgrasar perfectamente el caldo cuando se ha sacado la carne es un principio esencial.

Esta operación se hace más fácilmente cuando el caldo está hirviendo.

La carne da mayor sustancia echándola de un principio a la olla en agua fría, pero en cambio el caldo es un poco oscuro.

Las cocineras, en general, más se preocupan de sacar un bonito caldo, y para esto echan la carne a la olla en el momento que más hierve el agua.

El asado es preferible a la parrilla, tratando de dejarlo muy jugoso.

Un bonito filete, huachalomo, lomo, estomaguillo, hacen un buen asado.

Para carbonada, empanadas y guisos ordinarios se emplea la carnasa, posta rosada o posta negra.

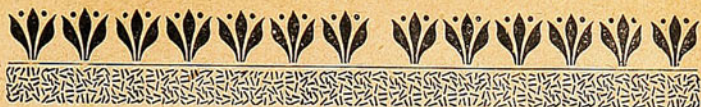
Para guisos después del filete y lomo, tenemos el estomaguillo de la parte gruesa, asiento de picana, punta de ganso; eligiendo la parte blanda.

2.º Se necesita saber pelar y destroz ar una ave, conocer si está fresca o no.

Se necesita pelarla muy bien, no dejando ni pelusas ni canutos.

El ave mal pelada, desagrada al comerla, y a la vista hace un plato feo.





PRIMERA PARTE

Cazuela de ave

Se pela bien una gallina, se destripa, se lava y se parte en presas.

Se pone a cocer en regular cantidad de agua (según el caldo que se necesite).

Estando hirviendo, se saca toda la espuma para que el caldo quede clarito.

Se sacan las presas y se fríen en grasa quemada; se unen las papas, porotitos verdes, zapallo partido en pedazos, arvejas, un pedazo de cebolla, sal, ají picante.

El arroz se le pone a última hora pero que no se recueza.

Se vacia sobre esto el caldo en que se coció la gallina, se deja a fuego lento para que hierva despacio.

Se aliña el caldo en la sopera con yema de huevo y perejil picado.

Cazuela de cordero o de vaca

Se prepara de la misma manera, cambiando el ave por espinazo de cordero o costilla de vaca.

Todo caldo antes de servirse se aliña con yema de huevo y perejil picado.

Carbonada en caldo

Se corta la carne en pedazos chicos, papa, zapallo, porotitos verdes, arvejas, espárragos verdes.

Se cuece la carne en regular cantidad de agua, con sal; habiendo hervido, se retira la carne y el caldo se cuela.

Se fríe la carne en grasa quemada, se unen las legumbres, arroz. Se vacia sobre esto el caldo y se deja hervir reposadamente.

Se aliña con yema de huevo y perejil picado.

Carbonada seca

Se pica carne cruda, se fríe en un poco de color, y estando frita se añade arroz, papa picada, zapallo tierno, choclo y porotitos.

Se calcula tanta carne como legumbres, se aliña con sal, perejil un poquito de comino y de vinagre.

Se deja hervir lentamente y bien tapada.

Se aliña con huevo al momento de mandarle a la mesa.

Dieta para enfermos

La dieta es un caldo especial que siempre debe hacerse de gallina gorda, se le pone para darle más sustancia un hueso del agarradero, se le pone el agua necesaria y se deja hervir un rato calculando que la gallina esté un poco blanda. En seguida se cuela este caldo y se le pone el arroz necesario.

Conviene no ponerle sal a la cantidad que se haga para evitar que se descomponga dejándola para el día siguiente. Se sazona la cantidad necesaria para cada vez.

Sopa de pan en fuente de barro

Se cortan tostadas delgadas se doran a la parrilla. Se

hace un pino de carne con cebolla en pluma, huevo duro, ají, perejil.

Se arregla una capa de tostadas (en una fuente que sea onda y de poderla poner al horno, se prefieren las de barro) en seguida se pone otra capa de pino se le espolvorea queso se vuelve a poner otra capa de tostadas y así se sigue hasta completar dos capas. Se le pone caldo para remojar las tostadas y se pone al horno. Debe quedar espesa pero jugosa en caso contrario queda mala.

Ajiaco

Se necesita filete o huachalomo y se pone a asar en la parrilla o al horno.

Se cuecen papas y se muelen en la piedra hasta formar pebre. Se fríe en color un poco de cebolla, se le une la papa molida y se aclara con el agua necesaria según las personas para formar un caldo claro.

Se deja hervir, y al tiempo de servirlo, se añade la carne y el jugo que ha exprimido. La carne se corta en tiras cortadas, chicas, se le añade ají, orégano, etc. En la sopera se tiene huevo duro cortado en rodajas y se vacia sobre esto el caldo que debe haber espesado.

Valdiviano

Se machuca charqui hasta dejarlo menudo, se pica cebolla menuda o en pluma y se fríe en color, estando amortiguada se une el charqui y en seguida se vacia caldo si lo hay o agua hirviendo, la cantidad necesaria según persona.

Se le pone ají picante; en la sopera se tiene huevo duro cortado en rodajas, se vacia el caldo y se sirve.

Conviene al servirlo ponerle limón y ají cayena.

CALDILLOS

OBSERVACIÓN

El tiempo de Cuaresma para las personas que ayunan y no pueden tomar caldo de vaca; reemplazan la cazuela por alguno de estos caldillos siempre que se preparen en agua en vez de caldo.

Si gusta variar la cazuela se prepararan en caldo.

Sopa de poroto en fuente de barro

Se ponen los porotos en legía a hervir, hasta que suelten el hollejo, se sacan y se lavan bien; se vuelven a poner al fuego, al primer hervor se les bota el agua, se hierven de nuevo dejándolos reposadamente.

Estando cocidos, se muelen y se espesa el caldo de la siguiente manera:

Se frie en mantequilla un poco de cebolla cortada fina, sobre esto, se hecha el caldo necesario; se espesa con los porotos pasados, quedando de un espeso regular.

Se pone a la sopa ramita de apio, ají picante, sal y tostadas fritas en mantequilla.

Encima se adorna con huevo duro en tajadas.

En Cuaresma se prepara en agua en vez de ser en caldo.

Caldillo de choros

Se cuecen los choros en agua; en esa misma agua se prepara el caldillo y se aliñan con cebolla, pimienta, olores, dejando un caldo muy sabroso. Al tiempo de llevarlo a la mesa se le ponen pedacitos de pan frito y se aliña con un huevo.

Sopa de pan en caldo de machas

Se cuecen las machas y se arreglan capas en una fuen-

te poniendo capa de tostadas, capa de machas y por último se le pone en vez de agua el caldo en que se cocieron las machas.

Caldillo de pescado en fuente de barro

Se compra un congrio, se corta en pedazos, se pone a freír en un poco de color, sal, pimienta, se cubre con agua, se le ponen lenguas de erizos y tajadas de pan y papas cortadas en rajitas. Se mete al horno. Se sirve en la misma fuente poniéndole una yema batida y torrijas de tomate antes de ponerlo al horno.

Migas guisadas

Se cortan pedazos chicos de pan, se tiene un poco de cebolla frita en un poco de color, se une el pan, se le pone un poco de agua, ají, se deja esto muy espeso y al tiempo de servirlo se aliña con un huevo y perejil.

Caldillo de machas

Se lavan las machas y se ponen a cocer en las conchas, estando cocidas se vuelven a lavar hasta quitarles la arena. Se fríe en color un poco de cebolla, estando frita se añade un poco de pan, calculando que no quede muy espesa la sopa; a la sopa se añade el caldo en que se cocieron las machas muy colado, se le pone perejil, apio, ají picante y junto con las machas se pone a hervir a fuego lento en fuente de barro.

Calabazas en fuente

Se cortan las calabazas en rodajas delgadas se ponen al sol o al horno un rato, se fríen revolcándolas en harina; se amortigua cebolla y tomate; se arregla en una

fuelle capa de calabaza, capa de cebolla y encima queso rayado; antes de ponerla al fuego se le pone caldo o agua hirviendo con sal.

Se aliña al servirlo con tres yemas batidas en un poco de caldo.

Caldillo de choros

Se lavan los choros y se ponen a cocer en una cacerola en seco o bien se ponen a asar al horno; se sacan estando cocidos, se pican o enteros como se quiera; con el caldo que han despedido se ponen en una fuente de barro, se preparan lo mismo que la sopa de pan, teniendo un buen caldo pronto para acompañar el de los choros.

Caldillo de erizos

A un caldo bien bueno se le agrega una cucharada de harina frita en mantequilla, se le pone el caldo de los erizos. En la fuente se ponen unos pedazos de pan frito junto con las lenguas de los erizos y se le vacía el caldo.

Caldillo de cochayuyo

Se corta el cochayuyo en trozos chicos y en seguida se fríe, se deja enfriar; se prepara un batido de harina y agua para rebozar cada pedazo de cochayuyo, después de haberle frito solo.

Se hierve un poco de agua con papa, zapallo y verduras (como cazuela), arroz, etc. Se unen a este caldo el cochayuyo rebozado media hora antes de servirlo.

No siendo comida de viernes puede prepararse en caldo de vaca. Se aliña con huevos.

Caldillo de pan con huevo

Se corta cebolla en pluma, después de muy lavada, se

coloca en una cacerola con un poco de grasa para que se fría; en seguida se le deja caer agua o caldo. Se fríen en grasa caliente pedazos de pan y se unen al caldo añadiéndole ají. Se hierve y se deja reposar un rato. Al unirlo se aliña con huevo, y si se quiere se le puede poner huevos pasados por agua.

BEAFSTEAKS

Se elije un buen pedazo de lomo, de la parte más vetada o bien filete.

Se cortan tajadas de regular grueso, se aplastan ligeramente, se sazonan.

Se tiene una parrilla caliente y muy limpia; se colocan los beafsteaks, tratando de dejarlos muy jugosos.

Se retiran del fuego, se les pasa ligeramente la siguiente pasta:

Mantequilla, perejil y agrio de limón.

Beafsteaks rebozado

Se cortan tajadas de lomo, se aplastan ligeramente, se sazonan; en seguida se pasa cada tajada por huevo, se apana y se fríe.

Beafsteaks apanado

Se cortan tajadas de lomo, se aplastan ligeramente, se sazonan; en seguida se pasa cada tajada por huevo; se apanan y se fríen en poca grasa.

Beafsteaks alemán

Se toma un pedazo de asiento picana o lomo, se mue-

le a máquina, se le añade en seguida cebolla picada mediana, perejil, un huevo entero, sal y pimienta. Se forman los beafsteaks chicos, se colocan en la sartén con mantequilla, se doran y se sirven con lo que se quiera.

La cebolla antes de unirla a la carne se fríe en mantequilla.

Preparación para el beafsteaks

Un poco de berro se machuca en la piedra, se une con un pedazo de mantequilla derretida y se aliña con limón, sal, pimienta.

Variedad de papas y legumbres para acompañar el beafsteaks

PAPAS FRITAS RELLENAS

Se pelan papas, dejándolas todas de igual tamaño, se les saca la comida, dándole la forma de taza.

Se secan con un paño, en seguida se fríen, se rellenan con un pino de callampas con crema y mantequilla o nata con huevo duro.

PERAS DE PAPAS MOLIDAS

Se muele papa, dejándola muy suave, se aliña con sal, mantequilla o nata, tres yemas. Se incorpora, dejando una pasta consistente, se forman peritas, se pasan por huevo, se apanan y se fríen.

PAPAS CON LATA

Se pelan papas, de igual tamaño; se ponen a asar, con cuidado de no romperlas, se les saca la comida formando tacita.

Con la papa que se les ha sacado, se hace pebre, se

aliña con mantequilla, nata, un poquito de queso parmesano rallado. Se rellenan las papas de nuevo con este pebre y se ponen al horno a dorar.

Rebozados

La mejor manera de rebozar, es batir las yemas con un poquito de harina deshecha en algunos cucharadas de agua o leche; las claras se baten por separado, dejándolas bien consistentes. Se incorporan los batidos, se le añade agrio de limón, y con esto se reboza lo que se quiera.

Coliflor rebozada

Después de cocida la coliflor, se parte en pedazos, pasando cada uno por el batido anterior.

Fritos de cebolla

Se parte cebolla en pluma, se amortigua pasándola por agua caliente, se aliña con sal, se le exprime todo el agua; se mezclan tres huevos, clara y yemas, se unen a la cebolla, se fríen por separado, se sirven con el beafstecks.

De la misma manera se preparan de arroz cocido en agua o en leche.

Rebozados de acelgas

Se cuece acelga, se pica menuda, se mezclan tres o cuatro claras sin batir, se incorpora bien con la acelga, se le pone un poquito de harina y se fríen por cucharadas chicas, dándoles forma larga.

Para variarlas se puede mezclar la acelga con zanahoria.

De la misma manera se preparan de arvejas, tallo picado, espárragos.

Salsifí rebozado

Después de raspar muy bien el salsifí, dejándolo blanco, se pone a cocer en agua con sal. Se ponen a enfriar y se rebozan uno por uno.

Véase *Rebozados*, pág. 15 o bien se prepara un batido de harina deshecha en un poquito de leche. No conviene dejarla ni muy clara ni muy espesa, se le pone sal y perejil.

De la misma manera se rebozan papas chicas enteras o bien cortadas en rodajas.

Pencas con huevo

Se cuecen las pencas, cortándolas en pedacitos de regular tamaño.

Se fríe en mantequilla un poco de cebolla cortada finita, se unen las pencas y se fríen un momento, al tiempo de servir las se unen dos o tres huevos.

También las pencas se pueden rebozar, una por una.

Tallos con mantequilla

Se cuecen tallos, se cortan en pedacitos, se fríen en mantequilla con un poquito de perejil picado y agrio de limón.

Macarrones en leche

Se cuecen macarrones en leche; estando cocidos, se ponen a destilar, se aliñan con sal, perejil, mantequilla y queso rayado.

Tallarines

Se preparan de la misma manera que los macarrones; si se quiere variar, pueden cocerse en caldo o agua y ponerles salsa de tomate.

Aspinacas con mantequilla

Se sacan las hojas a las aspinacas, se colocan en una cacerola con un buen pedazo de mantequilla y sal; se dejan cocer al vapor, teniendo la cacerola bien tapada.

Huevos revueltos con verdura

Se cuecen acelgas, zanahorias, arvejas, tallos, todo unido se fríe en mantequilla con un poquito de cebolla; al tiempo de servirlo se unen tres o cuatro huevos.

Croquetas con queso

Se hace un pebre muy fino, se aliña con sal, mantequilla y si es necesario un poquito de leche

Se deja un pebre consistente pero no seco.

Se corta un pedacito de queso, tamaño largo y delgado; se envuelve con pebre quedando el queso encerrado.

Se apana y se fríe.

Se les da una forma larga y angosta.

Coronas con nata

Se prepara el mismo pebre que para las croquetas; se forman bolitas de regular tamaño y poco a poco se les da la forma de corona.

Se apanan y se fríen.

Se hace un pino de callampas con nata o bien pino de nata con huevo duro.

Se rellenan las coronas y se sirven.

Papas con crema

Se colocan papas cocidas en una fuente con pedazos de mantequilla y una vaina de ají picante.

Se hierve leche, se aliña con sal, se deja enfriar; se mezclan 3 yemas a medio batir.

Se vacia sobre las papas y se pone al horno a dorar, estando la crema cuajada, se retira.

Papas con queso

Después de cocidas las papas, se colocan en la fuente en que se han de servir; se ponen encima pedazos de mantequilla, vainas de ají picante, huevo duro en rodajas, queso rallado y leche hasta cubrir las papas.

Se ponen al horno a dorar, la leche se consume en las papas

Papas cocidas en leche

Se pelan las papas y se cortan en forma de bolitas; se cuecen en leche; se sacan y se colocan en otra cacerola con bastante mantequilla y perejil, ácido de limón.

Se doran en esto las papas.

Papas duquesas

Se hace pebre, aliñándolo con mantequilla, nata, sal, perejil.

Se forman bolitas que se aplastan en forma de galleta del grueso de un dedo.

Se doran en mantequilla por ambos lados, se sirven espolvoreándoles perejil picado.

Zanahoria con huevo

Se fríe en mantequilla un poquito de cebolla; se añade zanahoria cocida picada menuda, sal, perejil. Al momento de servir se unen dos o tres huevos, según la cantidad que se necesita.

Alcachofas con huevo

Después de cocidas las alcachofas, se sacan las hojas, cortando a éstas la parte comible y se procede como la receta anterior.

Espárragos verdes, tallos, pencas, *petit pois* se preparan de la misma manera.

Papas de Pernambuco

Se cuecen las papas, después de peladas se colocan en seguida en una cacerola con mantequilla y perejil picado.

Arroz cocido

Se lava el arroz carolino en algunas aguas; se pone en la cacerola un buen pedazo de mantequilla, se echa el arroz remojado, y se fríe hasta que tome un color relumbroso, se le pone caldo, azafran, zanahoria, apio; se hierve a todo fuego y estando se retira y se deja tapado para que acabe de cocerse al vapor.

Tiene que quedar seco.

Papas souffles

Se cortan papas amarillas y no muy delgadas de forma cuadrada. Hay que tener tres sartenes al fuego, con manteca de chanco o grasa; uno poco caliente, el segundo caliente y el tercero hirviendo. Se echan las papas al primer sartén y cuando comienzan a freirse se pasan al segundo, y de éste al tercero cuando comienzan a inflamarse. En este último se dejan hasta que se doran y al sacarlas se les espolvorea sal fina.

Zapallo para el beefsteak

Se cuece zapallo, se muele, se frie en mantequilla, se

le agregan dos panes remojados en leche y un poco de queso.

Papas saltadas para beafsteaks

Se cuecen las papas, se cortan en tajaditas muy delgadas se saltan en mantequilla con perejil picado huevos duros picados finos y gotas de limón.

Espárragos verdes

Se pican los espárragos verdes, la parte comible, se cuecen y en seguida se ponen a destilar. Se fríe en mantequilla un poquito de harina, se unen los espárragos poniéndoles un poquito de agua para que no queden muy secos.

Se pueden variar, mezclando espárragos con porotitos verdes y arvejas; se preparan de la misma manera que los espárragos verdes.

Arvejas con mantequilla

Se cuecen con sal, se les bota el agua y se colocan en una cacerola con mantequilla, se aliñan con huevo al tiempo de servirlos.

Porotos verdes con mantequilla

Se cuecen los porotos, cortándolos como se quiera, poniéndoles un poco de ceniza para que conserven el color verde. Se sirven poniéndoles un poquito de mantequilla, sal y pimienta.

Pebre en fuente

Se prepara un pebre muy fino, con mantequilla nata, sal. Se bate mucho hasta deshacer completamente todos los pelotones.

Se vacia en una fuente untada con mantequilla y se pone al horno a dorar.

Para que se dore más fácilmente conviene untarle por encima con mantequilla.

Puede ponerse en budinera untada con mantequilla y espolvoreada con harina.

Repollitos de Bruselas

Se limpian y se ponen a cocer en agua hirviendo con sal; estando cocidos se ponen a destilar en un cedazo.

Se pone en una cacerola un pedazo de mantequilla, se unen los repollitos, se les pone sal y pimienta.

Coliflor con mantequilla

Se cuece la coliflor y se parte en pedazos; se coloca en la cacerola con mantequilla, sal y un poquito de pimienta, perejil picado.

Repollo con mantequilla

Se cuece el repollo y se pica menudo; se pone en la cacerola un pedazo de mantequilla, se une el repollo y se incorporan dos o tres huevos.

Se puede variar poniéndole papas fritas cortadas menudas antes de unirle los huevos.

Habas con mantequilla

Se cuecen las habas, se pelan y se frien en mantequilla, se les pone miga de pan rallado y un poquito de caldo para que espesen.

Cebolla con huevo

Se corta cebolla en pluma, se amortigua dándole un

hervor ligero; se fríe mantequilla, se une la cebolla, al tiempo de servirla se aliña con dos huevos.

Si hubiere exprimido demasiado agua se le bota ántes de ponerle los huevos.

Se puede variar poniéndole a la cebolla papas fritas cortadas delgadas ántes de unirle los huevos.

Tomate con huevo

Se fríe en color o mantequilla un poquito de tomate picado menudo; estando el tomate cocido, se unen tres o cuatro huevos según persona.

El huevo debe quedar bien cocido.

Tomate con leche

Se pica tomate menudo, se une con mantequilla y un poquito de leche.

Aceitunas con huevo

Después de preparadas y cocidas, las aceitunas se parten en pedazos, se saltan en mantequilla y se unen con huevo.

Se puede variar uniendo las aceitunas con papas saltadas en mantequilla y cortadas en forma de bolitas.

De la misma manera se hacen callampas con mantequilla y unidas con papas fritas y saltadas en mantequilla.

Tomates asados

Se parten por mitad los tomates, se les exprime el jugo, botando las pepas.

Se rellenan con lo siguiente: Se pica tomate menudo, se coloca en una cacerola con mantequilla y leche.

Se rellenan los tomates, se espolvorean con miga, se

les pone encima a cada uno un pedacito de mantequilla y se doran al horno.

Alcachofas rellenas

Se cuecen las alcachofas; se sacan los asientos y la comida de las hojas.

Los asientos se colocan en una fuente untada con mantequilla y se rellenan con lo siguiente:

Se fríe en mantequilla huevo duro picado menudo, se une la parte comible de las hojas, un poquito de harina y caldo; se forma un pino y se rellenan los asientos.

Se espolvorean con miga de pan y mantequilla y se ponen al horno.

Tomates rellenos

Se elijen tomates iguales; se parten por mitad, se les saca con cuidado toda la comida, formando una tacita que se rellena con lo siguiente:

Se fríe en mantequilla o color un poco de tomate picado, se unen dos o tres huevos, sin ponerlos al fuego, se rellenan las tacitas de tomate, se les pone encima un pedacito de mantequilla y se ponen al horno a dorar.

Tomates asados

Se parte por mitad el tomate; se les exprime el jugo, botando las pepas. Se colocan en seguida en una fuente con mantequilla, se les pone a cada uno sal, pimienta, mantequilla y miga de pan; se ponen al horno a dorar. Puede remplazar la mantequilla por aceite en ventaja.

Alcachofas apanadas

Se toman los asientos, después de cocidos se apanan o se fríen o bien se rebozan.

Mousse d'asperges

Se cuecen 2 atados de espárragos blancos, se ponen a destilar y se pasan por tamiz. Se baten 5 huevos enteros, se agregan 5 cucharadas salsa bechamel espesa, $\frac{1}{4}$ libra, crema Chantilly y el puré de espárragos. Se enmantequilla un molde, se decora con zanahoria cocida, se vacía el batido y se pone en el horno al baño María.

Salsa.—1 cucharada y media de mantequilla, 2 de harina, leche o crema necesaria para que quede regular, sal, pimienta y una yema. Se cubre la Mousse con esta salsa; se decora con ramas de perejil. Se sirve muy caliente.

Mousse de poisson

Se limpia el pescado; con frecuencia truchas. Se le quitan las espinas y el cuero, se muele en la máquina, se pone en una cacerola una cucharada de mantequilla con dos de harina; se le agrega leche para hacer una salsa espesa; se saca y se deja enfriar. Se baten 5 huevos enteros, se le añade la salsa y se sigue batiendo hasta que esté como crema; se agrega el pescado

Se le añade como $\frac{1}{4}$ de litro de crema sin batir; se le pone sal, pimienta, se enmantequilla un molde y se decora con trufas. Se vacía el batido y se cuece en el horno, al baño María por $\frac{3}{4}$ de hora.

Se ponen en una cacerola 2 cucharadas de mantequilla y $1\frac{1}{2}$ de harina; cuando esté derretida, se le agrega caldo para hacer una salsa de regular espesor. Se le pone sal, 2 yemas, 1 copita de jerez.

Se coloca la mousse en la fuente, al rededor se ponen arvejas saltadas en mantequilla, encima tajadas de pepinos, formando un sol. La salsa aparte y muy caliente.

Paltas a la Imperial

Pelar las paltas y quitarles el hueso. Pasar por cedazo

4 yemas de huevo duro, junto con pedacitos de palta; si es poco, añadir una palta más; se agregan una o dos cucharadas de nata o de crema Chantilly, una trufa picada, sal y pimienta. Las paltas se rellenan con esta crema. Para servir las decorarlas con gelatina de sal, trufas, perejil y clara de huevo picado.

Paltas

Se cuecen 4 huevos hasta que queden bien duros. Las yemas se pasan por cedazo; se les pone 1 trufa picada, se bate $\frac{1}{2}$ de litro de crema para 12 paltas. Se unen las paltas con la yema y la crema. Se les pone sal, pimienta, 1 cucharada de gelatina de caldo derretida.

Se pelan las demás paltas, se parten por la mitad, se les pone sal, se rellenan con la crema, se pica 1 trufa muy finita, se corta una tajada de huevo duro: sobre ese huevo se pone la trufa picada y se coloca sobre las paltas.

Se colocan las paltas en el azafate y al rededor la gelatina picada.

Paltas con crema

10 cucharadas colmadas de crema espesa se incorporan con 5 claras muy batidas, moviendo poco a poco hasta unir la mezcla.

La crema se aliña con sal, pimienta, bastante limón, un poco de perejil picado,

Se pelan las paltas, la 1.^a capa debe ser de crema, en seguida puntas de espárragos que se tapan con crema, dejándolas muy bonitas a la vista.

(Las puntas de espárragos deben de ir aliñadas).





SOPAS Y CONSOMMÉS

OBSERVACIÓN

Un buen caldo es la primera base para preparar buena sopa.

Generalmente a la sopa se le pone salsa de harina frita en mantequilla muy fresca.

Consommé

El consommé se compone de un caldo muy sustancioso, preparado con huevos, pasta rosada, verduras.

Si se quiere se le puede poner una gallina.

Para clarificarlo, se raspa carne cruda y se pone en agua fría; se une al caldo y se hierve un momento.

Se cuela y se le pone jerez.

OBSERVACIÓN.—En consommé hay diferentes recetas; el buen consommé consiste en un caldo muy sustancioso, que a veces se aliña con yema de huevo y jerez o vino blanco.

El más común es sin huevo, clarificado.

Potage Gourmet

Se prepara un buen caldo. Se cuecen espárragos blan-

cos, alcachofas, arvejas, porotos verdes y zanahorias; todo aparte. Cuando estén cocidas, se cortan las zanahorias en tajaditas finas y se ponen con todas las legumbres en una cacerola con 2 cucharadas de mantequilla y se dejan cocer al vapor $\frac{1}{4}$ de hora. Se agregan 2 cucharones de caldo y se dejan reducir.

Se cuela el caldo, se le agregan 5 cucharadas de harina de arroz; se deja hervir a fuego muy lento y se agregan las legumbres.

En la sopera se ponen 2 yemas.

La sopa se perfuma con jerez.

Sopa Nancy

Se hace un buen caldo. Espinacas cocidas se pasan por tamiz. Se cuela el caldo; se le agrega el puré de espinacas y 1 cucharada de mantequilla. En la olla se ponen dos cucharadas de mantequilla y 2 de harina; cuando esté hirviendo, se le agrega el caldo poco a poco, después el puré de espinacas y se deja hervir a fuego lento. Se escarpan huevos, uno por persona, Se ponen dos yemas en la sopera; se sirve la sopa poniendo un huevo en cada plato.

Sopa a la Normanda

Se prepara un buen caldo; se agrega una gallina. Cuando la gallina esté cocida, se pasa por la máquina y por tamiz, se agrega 3 yemas, 1 trufa finita, 2 cucharaditas de jerez, sal y 2 cucharadas salsa bechamel.

Se enmantequillan moldes chicos, se les pone una trufa al fondo, se rellena hasta la mitad con el batido, se pone a cocer al horno en baño María, por un cuarto de hora. Se pica medio kilo de carne de ganso o posta como para carbonada, se revuelven dos claras de huevo sin batir, se añade medio litro de agua fría, un porrón y el caldo colado. Se deja hervir. Cuando hierva, se saca la

espuma, echarlo en una servilleta en la sopera, perfumarlo con una copita de jerez. Se vacia en cada plato un flancito; se sirve la sopa.

Sopa de ostras

Se prepara un buen caldo. Se cuele, se ponen en la olla 3 cucharadas de mantequilla y 3 de harina. En seguida se vacia el caldo poco a poco y se deja hervir a fuego lento, 20 minutos. Se agregan las ostras y se hacen hervir 10 minutos más.

Se ponen 2 yemas en la sopera, se echa la sopa, y se le añade un poco de jerez y pan frito en pedacitos.

Sopa de legumbres

Se prepara un buen caldo de gallina. Se cuecen por segundo papas, arvejas y alcachofas. Después de cocidas se pasan por tamiz. En la olla de la sopa se ponen 2 cucharadas de mantequilla, 2 de harina; cuando esté derretida, se le añade poco a poco el caldo colado; se agregan los purés de legumbres y se deja hervir a fuego lento. Se ponen en la sopera 4 yemas de huevo, se vacia la sopa; se agrega la pechuga de gallina cortada en cuadritos o tajaditas, trufas en tajadas, y media copita de jerez.

Sopa con mollejas

Se prepara un buen caldo de preferencia con una o media gallina.

Después de cocida una libra de lentejas, se pasa por tamiz, media libra de arroz cocido aparte en agua o caldo y pasarlo también por tamiz.

Se blanquean y se cuecen 3 o 4 mollejas de ternera, se cortan en cuadritos, se ponen en una cacerola con una cucharada de mantequilla, media copita de jerez, y 2 trufas en tajaditas. En la olla de la sopa se ponen 2

cucharadas de mantequilla y una de harina. Cuando esté derretida, se le añade poco a poco caldo colado, los purés y se deja hervir a fuego lento. Se ponen en la sopera una o dos yemas de huevo, se agregan las mollejas y si es necesario, más jerez.

Sopa con zanahoria

Se cuecen algunas zanahorias picadas en agua, con un poquito de mantequilla y dos cebollas. Cuando esto esté bien cocido se pasa por el cedazo. Se coloca al fuego una cacerola con una cucharada grande de mantequilla y otra de harina; se une bien esto, se le pone purée de zanahoria y el caldo necesario para hacer una crema clara. Al servir se le pone a la sopera un poco de mantequilla y crema.

Sopa Chicago

Se hace una buena sopa Bisque (ver sopas) se le agrega dos o tres cucharadas de salsa de tomate y tapioca cocida.

Sopas de acelgas

Se cuece la acelga picada regular, cuando esté cocida se saca y se estila, se le agrega caldo (o agua caliente en Cuaresma) se deja hervir un rato.

En la sopera se le ponen tajadas de pan frito en mantequilla, tres yemas de huevo, un poco de leche y un pedazo de mantequilla, se le pone el caldo hirviendo.

Sopa negra

Se prepara muy buen caldo, poniéndole toda clase de verduras para el gusto. Se dora en mantequilla harina, se aclara con el caldo, se le pone caramelo quemado

para darle color obscuro, un vaso de vino blanco, hígado pasado.

En la sopera se tiene huevo duro picado menudo y un poquito de jerez.

Se vacia el caldo y se sirve.

Sopa de crema

Se hace una salsa de harina, mantequilla, se deja de regular espesor.

A esta salsa se unen todos los huesos o carne necesaria para formar un buen caldo poniéndosele toda el agua necesaria.

Se tiene arroz cocido, se pasa por el cedazo y se une al caldo. El caldo con todos los ingredientes se cuéla y se tiene listo para servirlo a la sopera.

En la sopera se tiene arroz cocido entero, ave picada, un poco de crema cruda y dos yemas de huevo.

Sopa de tres colores

Se hacen tres flanes, en uno se hace flan con yemas de huevo; con las claras, en leche se forina otro flan, se le pone trufas picadas para darle color blanco con negro; se prepara otro flan, de leche con claras y se le pone zumo de perejil o berro para darle color verde. De esta manera se le puede variar de colores, poniendo al flan zumo de lo que se quiera.

Se ponen los flanes por separado al horno y una vez cocido se corta en bizcochitos de regular tamaño. Conviene poner los flanes al baño-maria.

El caldo debe estar muy clarito y se aliña con vino blanco.

En cada plato se ponen los tres colores de flanes.

Sopa Bisque

Se prepara buen caldo con huesos de ternera, ave y hueso de rabo.

Se hace una salsa de harina, mantequilla y se aclara con el caldo, dejándola de un espeso regular.

Las cáscaras de los camarones se pican menudas y se ponen al horno con un poquito de mantequilla.

Estando seca la cáscara se une a la salsa y se deja hervir media hora o más y en seguida se cuele.

Se le pone en la sopera vino blanco y pedazos de camarones.

Sopa de ostras con crema

Se prepara un buen caldo de cabezas de pescado; se hace una pasta de harina, mantequilla y se aclara con el caldo y se deja hervir un rato a fuego lento.

Las ostras después de cocidas al horno se sacan de la concha y se colocan en la sopera, añadiéndoseles perejil, dos yemas de huevo, un vaso de crema y en seguida se mezcla todo el caldo y se sirve.

Esta sopa se puede variar, no poniéndole crema, pero la harina dejándola un poco dorada

Sopa de cola

Se corta un trozo de cola de buey en pedazos y se pone a cocer con dos tazas de agua, dejándola que hierva mucho rato. En el caldo del puchero que es el que sirve para la sopa, se ponen a cocer una zanahoria, una cabeza de apio, un nabo, una cebolla y una papa.

Después de bien cocidas las verduras, se cuele el caldo y se le agrega el caldo de la cola, colado y sazonado con sal, pimienta entera.

El caldo debe quedar espeso para lo que se le puede agregar un poco de harina, y en seguida pedacitos de cola frita en mantequilla.

Es preferible servir el caldo puro, pero hay que aliñarlo muy bien.

Sopa de camarones

Se saca la comida a los camarones, las cáscaras se secan al horno, en seguida se muelen bien, y se ponen en una cacerola a hervir con caldo. Se prepara una salsa de harina, mantequilla, se aclara con el caldo hervido con las cáscaras y se une al demás caldo.

La comida de los camarones se desmenuza bien, se pone al fuego con un poquito de caldo para que estén calientes cuando se necesiten. Se aliña con sal y ají picante, es indispensable.

Se vacia todo esto a la sopera con una yema de huevo y perejil y se une al demás caldo.

Sopa de callampas

Se prepara un buen caldo, si es posible de ave.

Se pelan callampas, se saltan en mantequilla; se unen al caldo en la sopera. Se les pone pan frito y yemas de huevo.

Sopa de arroz molido

El arroz se pone a secar en el horno y en seguida se muele en piedra. Se tiene aliñado un caldo grueso, se le echa el arroz revolviéndolo seguido para que no se polotone. Se deja hervir a fuego lento.

Al tiempo de servirlo se le pone yema de huevo.

Sopa de porotos

Se cuecen los porotos y tibios se pasan por cedazo. En seguida se mezclan con el caldo grueso que debe estar muy bien sazonado.

Se le ponen tostadas de pan frito, y se deja hervir lentamente.

Si se quiere muy espesa, se le pone más porotos y más pan.

Buen consomé

Se prepara muy buen caldo, poniéndole ave, laurel, todos los olores.

Cuando esté el caldo, se cuele y se le pone la mezcla siguiente: se pica carne cruda menuda, se le pone cebolla picada y clara de huevo. Se une todo con el caldo colado. Se pone a hervir a fuego lento. Cuando se principia a cortar, se retira del fuego y se cuele.

Al tiempo de servir, se aliña con jerez y vino blanco.

Sopa de crema

Se hace una salsa con harina y mantequilla de regular espesor. A esta salsa se unen todos los huesos de ave y carne necesaria para hacer un buen caldo, y se le pone el agua necesaria. Se pasa por el tamiz un poco de arroz cocido y se une con el caldo. Todo se cuele y se echa en la sopera donde se debe tener arroz cocido entero, ave picada. Se aliña con crema y dos yemas.

Sopa Bisque

Se tiene uno o dos libras de camarones, se le sacan las colas y se guardan. Las cabezas y las cáscaras se ponen a cocer con un poco de arroz, media cebolla claveteada con un clavo de olor, zanahoria. Para una libra de cabezas de camarón, se le pondrá un cuarto de libra de arroz y muy poca agua, cuando el arroz está bien cocido, se le quitan las verduras, se muelen en la piedra o en el mortero, estando bien molido se pasa por un cedazo de alambre, esto se pondrá en una cacerola con un pedazo de mantequilla que se habrá unido con dos cucharadas de

harina. Se le pondrá un caldo de pescado, una pizca de ají de cayena, una copita de jerez y media de oporto. Se dejará hervir lentamente. En la sopera se le pondrán las colas de los camarones y albondiguitas chicas de pescado, se le pondrá la sopa hirviendo encima. (Esta sopa debe quedar como una crema ni muy espesa ni muy clara.

Sopa de tapioca

Se hace un buen caldo, se cuele, se pone a remojar en agua fría tres o cuatro cucharadas de tapioca, estando remojada se le pondrá al caldo hirviendo. Se deja hervir. Poco antes de mandarla a la mesa se pone una cucharada de mantequilla en una cacerola, estando bien caliente se le ponen seis cucharadas de salsa de tomate; a esto se le pone el caldo con la tapioca, se deje hervir un rato y se sirve. Se le agrega una cucharada de salsa inglesa.

Crema de tapioca

Se hace el caldo, cuando esté hecho se cuele y se le agrega tres cucharadas de harina cruda deshecha en agua fría, sal y pimienta, se pone a hervir por veinte minutos, en seguida se le agrega la tapioca que se habrá remojado en agua fría, se tiene cuidado al echarla que no se apelo-tone, se deja hervir un rato, mientras esto hierva se batan tres yemas con tres cucharadas de crema, se une con un poco del caldo hirviendo y cuando esta ya unido se le pone el resto del caldo con la tapioca en la sopera.

Sopa de ostras

Se pone en una cacerola dos cucharadas de mantequilla y una de harina, se le añade un poco de leche y el caldo de las ostras, se le pone sal, pimienta, en la sopera se le ponen las ostras que se habrán calentado y una o dos yemas de huevo.

Se sirve; (no tiene que quedar ni muy espesa ni muy clara.

Sopa a la Reina

Se hace un caldo de ave, cuando está cocida el ave, se retira, se le saca la pechuga, el resto se vuelve a poner en la olla. Se deshacen tres cucharadas de harina en agua fría, se le echa al caldo, se deja hervir veinte minutos, se cuele, se le pone la pechuga de ave muy picada y al mandarla a la mesa se le pone a la soperá mantequilla, dos yemas y crema de leche cruda, se vacia sobre esto el caldo hirviendo, cuidando que no se corte el huevo al echarle el caldo.

Consommé de tres colores

Se hace el consommé como se ha dicho al mandarlo a la mesa se le colocan cuadraditos de flanes de tres colores que se harán del modo siguiente.—Flan amarillo.—Se pone un poco de leche con sal, pimienta, una pizca de moscada y dos huevos enteros, se unen bien y se ponen en un moldecito chico untado en mantequilla al baño-maria al horno; para hacer el rosado se le pone a esta preparación jugo de betarraga cruda, y para hacerla verde, jugo de perejil o aspinacas. Estando todos estos cocidos se parten en cuadraditos iguales y se ponen en los platos soperos un cuadrado de cada color.

Purée a la Condé

Se cuecen porotos con cebolla, zanahoria y apio. Cuando están cocidos se les quita la verdura y se pasan por el cedazo, se les agrega salsa de tomate, agua caliente o crema de leche; hay que tener cuidado de sacarle el fuego cuando quiera hervir. (Esta sopa debe quedar como crema). En vez de caldo se le pone agua en tiempo de ayuno.

Sopa de queso

Se cortan tajaditas muy delgadas de queso suizo, se colocan en una fuente una capa de tostadas de pan y una de queso y sobre esto se pone el caldo, se sirve en la misma fuente que se prepara.

Consommé

Se necesita posta rosada y una gallina (o los restos de una gallina). Se entibia el agua, cuando está lista se le pone la carne, se le deja hervir una o dos horas, se le agrega una zanahoria, media cebolla claveteada con un clavo, porrón y una rama de apio. Cuando estén cocidas las verduras se sacan, se cuele el caldo.

Para clarificarlo se le pone carne molida como para hacer albóndigas y dos claras batidas que se unirán con la carne. Se retira el caldo del fuego; estando frío se le pone la carne molida y la carne se pondrá de nuevo al fuego hasta que hierva. Tan pronto que hierva se retira del fuego hasta que se aconche, se cuele y se le pone una copita de jerez o algunas gotas de caramelo para darle el color café claro.

Sopa de camarones

Se saca la comida a los camarones, las cáscaras se secan al horno, en seguida se muelen bien, y se ponen en una cacerola a hervir con caldo. Se prepara una salsa de harina, mantequilla, se aclara con el caldo hervido con las cáscaras y se une al demás caldo.

La comida de los camarones se desmenuza bien, se pone al fuego con un poquito de caldo para que estén calientes cuando se necesiten. Se aliña con sal y ají picante, que es indispensable.

Se vacia todo esto a la sopera con yema de huevo, perejil y se une al demás caldo.

Sopa de pechuga

Se prepara un buen caldo; se cuece una pechuga de ave, se muele bien; se tuesta un poco de harina dejándola rubia; se forma con esta harina y mantequilla, salsa espesa, se une la pechuga molida, se incorpora el demás caldo y se hierve un momento.

Se aliña en la sopera con yema de huevo y jerez.

Sopa de zanahorias

Se cuecen zanahorias en caldo, se pasan por un cedazo y se unen al caldo; se fríe en mantequilla un poco de harina, se une al caldo para espesarlo, se añaden arvejas tiernas y frescas.

Estando cocidas, se vacia el caldo a la sopera, se aliña con yema de huevo y se unen pedacitos de pan frito.

Sopa de perdiz

Se cuecen dos o tres perdices en el mismo caldo; estando cocidas se sacan, se deshuesan y se muelen en la máquina hasta formar una pasta muy fina. Se prepara una salsa de harina, mantequilla, se aclara con el mismo caldo y se une la perdiz pasada.

Se une todo esto al caldo, se deja hervir reposadamente para que espese.

Se vacia en la sopera y se aliña con yemas de huevo y jerez.

Sopa de jugo

Se pica un pedazo de carne posta negra; se aliña con sal, pimienta, cebolla, zanahoria, laurel, y un pe-

dazo de mantequilla; se dora la carne; en seguida se le pone caldo, lo suficiente para que la carne se cueza hasta deshacerse; se le ponen después dos cucharadas grandes de harina o un poco más si es necesario; conviene dejar este jugo de un espeso regular; en seguida se cue-la por un colador no muy fino; la carne se exprime hasta sacarle todo el jugo; se une al demás caldo y se hierve un rato. Al momento de servirlo se aliña con una yema de huevo y en seguida de estar todo el caldo en la sopera se le pone jerez al paladar.

Sopa de natas.

A un buen caldo, se le ponen tres o cuatro cucharadas de natas batidas, unidas con dos yemas y una cucharadita de harina. Se calcula el caldo según personas; estando todo unido, se mantiene caliente sin hervir.

Se sirve con puntas de espárragos y pedacitos de pan frito.

Sopa de callampas

Se pone a asar temprano una cabeza de cebolla; se cuece la carne del caldo, con la cabeza de cebolla asada, una zanahoria, porrón, apio, perejil y pimienta entera. Se cue-la el caldo; se espesa con un poco de harina, apenas dorada.

Se limpian las callampas y se cortan en pedazos regulares, se les echa agua hirviendo y se estrujan bien.

Sopa de cebolla

Se hace derretir mantequilla y se dora con ella una cebolla cortada en pedacitos; cuando esté bien dorada se le agrega una cucharada de harina que se dejará freir hasta que esté tostada, se le pone la cantidad necesaria de caldo, sal, pimienta y se hacer hervir cinco minutos; se cue-

la este caldo y se echa en la sopera que estará preparada con pedacitos de pan frito en mantequilla y un poco de queso parmesano.

Sopa de tomates

Cuatro u ocho tomates asados, se pasan por un cedazo, se echan en un caldo sustancioso. Se fríe una cucharada de harina en una de mantequilla, se une al caldo, añadiéndosele laurel, pimienta y un pedazo de porrón. Al servirlo se aliña con un huevo.

Sopa de tapioca

Se cuecen tres cucharadas grandes de tapioca en el caldo necesario para esta cantidad; se prepara medio plato de puntas de espárragos, otro tanto de porotos verdes, cortados igualmente y cocidos.

Se ponen las verduras en la sopera, se vacia el caldo con tapioca, se aliña con yema de huevo.

Sopa de apio

Se pela y se cuece la parte blanca del apio, cortándola en pedacitos, se deja hervir lentamente más de una hora. Estando cocido se pone a todo fuego, se hierva hasta reducir el caldo o agua.

Se coloca en la sopera y se añade el caldo necesario.

Se aliña con huevo y perejil picado.

Sopa de ostras

Si son frescas las ostras se colocan en una cacerola con mantequilla, al jugo que han exprimido se le pone harina y caldo, perejil, sal, se une al demás caldo y se hierva un rato.

En la sopera se echan las ostras, se aliña el caldo con yema de huevo.

Sopa de ostras en conserva

Se fríe en mantequilla dos cucharadas de harina, se le pone un poco de leche para hacer salsa, se aclara con caldo y el jugo de las ostras debe quedar de un espeso regular.

Al tiempo de mandarlas a la mesa se unen las ostras y pan frito.

Sopa de tapioca

Un caldo muy sustancioso, se le pone tapioca según la cantidad de caldo. Se aliña con dos yemas de huevo y perejil.

De la misma manera se hace de cebada perla, sémola, harina de garbanzos.

Sopa de puré de arvejas

A una salsa de harina en mantequilla y caldo se le ponen bastantes arvejas molidas y pasadas por el cedazo, dejando la salsa verde.

Se vacia todo esto sobre el caldo y se hierve un rato largo.

Se aliña, como todos los caldos, con yema de huevo.

Sopa de arroz

Se prepara un buen caldo, si se quiere de ave. Se pone a cocer media libra de arroz en agua, 4 zanahorias y 4 papas (en otra cacerola). Cuando el arroz está cocido, se pasa por un cedazo junto con la zanahoria y las papas. En seguida se cuela el caldo, y se le pone una cucharada de mantequilla. Se agrega el arroz pasado, se revuelve

y se le va añadiendo el caldo poco a poco; se le echa el puré de papas y el de zanahorias. Se deja hervir a fuego lento; cinco minutos antes de servirlo, se le pone arvejas cocidas de antemano.

Al tiempo de llevarla a la mesa se pondrán en la sopera dos yemas de huevo. Si se quiere se le agrega media copa de jerez o vino blanco.

Sopa de zanahoria

Se rallan las zanahorias crudas, se amortiguan con mantequilla, se le pone harina y pan remojado en caldo; en seguida se une todo al caldo. Se aliña como las anteriores.

Sopa de cabeza de cordero

Se cuece una cabeza de cordero, toda la parte comible, se pica menuda.

Se prepara salsa de harina con mantequilla y caldo, se une la carne picada, se vacia el demás caldo y se hierve un momento.

En la sopera se tiene yema de huevo, perejil y jerez.

Sopa de fritos

Se hace un batido con leche, uno o dos huevos y harina.

Este batido se echa a un colador, por gotas se deja caer en la grasa bien caliente; estando dorados, se sacan y se ponen en la sopera; se vacia el caldo y se aliña con yema de huevo, perejil.

Sopa con petit pois

Se prepara un caldo; se espesa con salsa preparada

en chuño de papa y mantequilla, se unen los petit pois o puntas de espárragos como se prefiera.

Se vacia en la sopera y se aliña con yema de huevo.

Sopa de flan

Se prepara un caldo muy sustancioso, se prefiere caldo de ave, en seguida se cuele bien.

Se hierva leche, con sal y perejil, se incorporan cuatro o cinco huevos, se ponen al horno o al baño-maría en algo estendido. Estando cocido se corta en bizcochos cuadrados y del grueso de un dedo.

Se ponen en la sopera y se vacia el caldo encima.

El caldo se aliña con yema de huevo y jeréz.

Sopa de langostas

Se hace un caldo sustancioso, se le pone arroz molido y sémola.

Poco antes de servirla, se le vacia un tarro de langostas; en la sopera se tiene dos yemas, perejil picado, media taza de leche y dos ajíes secos.

Sopa de verduras

Se pica menudo ápio, perejil, acelga, porotitos y cebolla; todo esto se fríe muy bien en una cucharada de mantequilla, estando amortiguada, se une al caldo y se espesa con salsa de harina.

En vez de salsa para variarla, se les puede poner arroz.

Sopa de albóndigas

Se ralla un poco de carne y se une con pan remojado en caldo; se le pone sal, pimienta; se mezclan tres huevos

se incorpora todo muy bien, se forman las albóndigas chiquitas y se unen al caldo.

Se pone en la sopera yema de huevo, jerez.

Sopa Indiana

Se pone en una cacerola un pedazo de mantequilla y harina hasta formar pasta; se le agrega un poco de leche, se saca y se vacia en un mármol donde se rocía con jerez y vino blanco, agregándole un poco de harina hasta formar una masa muy blanda.

Se hace con esta masa unos rollos bien delgaditos, que se van cortando como tallarines y se ponen a cocer en un poco de caldo.

Se ponen después de cocidos en la sopera y se les vacia encima el caldo, al que se le habrá puesto un poco de jerez o vino blanco.

Sopa de flan al conde de París

A una taza de leche se le ponen tres yemas batidas, una clara, sal, pimienta y jerez.

Se une todo, se vacia en un molde estendido y se pone al baño-maría.

Se corta en bizcochitos, que se echan en la sopera, con jerez, arvejas y yema de huevo; se vacia sobre esto todo el caldo.

Sopa de lentejas

Se cuecen lentejas en caldo, con zanahorias, cebollas y dos clavitos de olor; estando bien cocidos se pasan por el cedazo; se echan a la sopera con pan frito en mantequilla y huevo.

Ha de quedar de un espeso regular.

Sopa de arvejas

Se cuecen las arvejas muy tiernas, se pasan por el cedazo; se hace un caldo de ave, las arvejas pasadas se ponen al fuego con mantequilla, se les pone un poco de leche o crema cruda se une esto al caldo, calculando que quede espeso y que no se corte. Se añade al caldo un tarrito de arvejas; en la sopera se pone un pedazo de mantequilla, dos yemas de huevo, pedacitos de pan sin cáscara fritos en mantequilla.

Se vacia sobre esto el caldo y se sirve.

Sopa de flan con queso

Se incorporan algunos huevos, se aliñan con sal, perejil picado, parmesano rallado y un poco de crema.

Se forma con esta mezcla una tortillita, en la sartén untada con mantequilla, en seguida se pone al horno muy caliente.

Estando dorada, se corta por moldecitos iguales, se espolvorean con queso rallado, mantequilla derretida por encima.

Se sacan del horno al momento de servirse; en cada plato se sirve de esta mezcla y se cubre con caldo.

El caldo ha de ser de ave bien sustancioso.

Sopa de hígados

Se prepara como la de perdiz, cambiando la perdiz por hígados de ave.

Sopas de callampas

Se prepara un buen caldo, si es posible que sea de ave.

Se pelan callampas, se saltan en mantequilla, se unen al caldo en la sopera poniéndoles pan frito y yemas de huevo.





SALSAS

OBSERVACIÓN

La buena salsa, hace un plato fino, una salsa apelotonada da muy poca idea de la cocinera.

La mejor manera de preparar la salsa es después de freir la harina en la mantequilla o grasa, echarle el caldo o agua poco a poco, y revolver seguido la pasta. Algunas prefieren la harina de maiz a la harina de trigo.

Es indudable que la harina de maiz es superior para ciertas salsas, cuando se quieren hacer más finas.

Casi siempre conviene dorar la harina en la mantequilla.

Por lo general las salsas deben quedar de un espeso regular.

Salsa mayonesa

Se deshacen dos yemas cocidas con una cruda, se unen bien, hasta deshacer los pelotones que se forman.

Poco a poco se le echa aceite, revolviendo seguido para que no se corte; se espesa calculando la cantidad que se necesita. Se aliña en seguida con ácido de limón, sal, pimienta, mostaza francesa o inglesa, perejil picado, estragón molido, etc.

Si empieza a cortarse se revuelve más seguido y se une con un poquito de ácido.

Si ha quedada demasiado espesa, se aclara con un poquito de agua.

Hay que evitar que tenga mucho gusto a aceite, y esto se consigue procurando dejarla bien sazónada.

En poca cantidad se pone una yema cruda por una cocida.

Salsa tártara

Se prepara la salsa mayonesa, se ponen los siguientes aliños: una cucharadita de mostaza francesa, cebolla picada muy finita, lavada y amortiguada, pepinillos picados, alcaparras picadas, una clara cocida y picada menuda, sal y ácido de limón.

Mayonesa caliente

Se prepara de la misma manera, uniendo la salsa al ave en el momento de servirla para evitar que se separe el aceite.

Salsa mayonesa verde

Se prepara de la misma manera, dándole un color verde con zumo de espinacas, o paltas pasadas.

Salsa de crema con paltas

Se calienta la crema cruda, se le ponen dos yemas, se aliña con sal y pimienta. Se deja enfriar y se espesa con paltas pasadas, se añade un poco de agrio de limón.

Salsa blanca con pimientos

Se prepara la salsa blanca en leche; se cuecen uno o dos pimientos dulces, (siendo grandes) se raspan con el cuchillo y en seguida se pasan por el colador; se une a la salsa blanca dándole un color rosado.

A esta salsa es fácil cambiarle de color poniendo a veces, zumo de apio, o aspinacas, zanahoria cocida y pasada.

Salsa con alcaparras

Se pone en la cacerola un pedazo de mantequilla, se le añade harina hasta formar una pasta que se aclara con caldo o agua; se hierva hasta deshacerle los pelotones y se deja de un espeso regular. Se aliña con sal, yemas de huevo, y ácido de limón.

Para variarla se le ponen alcaparras picadas, o lo que se quiera.

Esta salsa se ocupa en pescado, aves, verduras, también sirve para acompañar budines.

Salsa blanca

Se prepara de la misma manera, cambiando el caldo por leche, y suprimiendo el limón. Se aliña, con sal, perejil picado yemas de huevo, etc.

Salsa crema

Se calienta la crema cruda, se espesa con yemas de huevo cuidando que no se corte. Si es caliente, se hace momentos antes de servirla.

Salsa de arvejas

Se fríe en mantequilla un poquito de cebolla, se une la arveja molida y pasada por el cedazo, caldo hasta dejar la salsa de un espeso regular.

Salsa de zanahorias

Se prepara de la misma manera que la de arvejas,

añadiendo un poquito de harina y cambiando las arvejas por zanahorias.

Salsa picante

Se pone en una cacerola una cucharada de mantequilla y otra de vinagre; se pica muy menuda un poquito de cebolla, se lava y se une a la mantequilla. Se coloca al fuego, revolviendo constantemente hasta que el vinagre esté enteramente reducido. Se conoce que la reducción del vinagre está hecha cuando la mantequilla se clarifica.

El vinagre se emplea para acidular la salsa, pero es indispensable reducirlo para que absorba la cebolla, la cual se lleva el principio ácido. Se añade la harina, se deja cocer durante algunos minutos y después se añade un poco de caldo.

Salsa de ostras

Se fríe una cucharada de harina en mantequilla, se aclara con leche y el jugo en que se han cocido las ostras.

Las ostras se pican y se unen a la salsa, dos yemas de huevo y callampas picadas.

Mantequilla de camarones

Se ponen las cáscaras de camarones después de picadas al horno con un pedazo de mantequilla, se sacan y se ponen a la cacerola con otro pedazo de mantequilla y un poco de caldo, se deja hervir y con cuidado se le saca con una cuchara a medida que hierve toda la gordura que se va formando.

Esta se guarda en un frasco y se añade a la salsa que se quiera dar el gusto a camarón.

Salsa margari

Se fríe en mantequilla una narigada de harina, se le pone caldo y se espesa con yemas de huevos.

Estando hecha la salsa y para evitar que se corte se pone al baño-maría.

Sobre el filete de pescado en que conviene servir esta salsa, se ponen pedazos de camarones, choritos y ostras y por último se le pone mantequilla de camarones y trufas.

Salsa marinera para pescado

Se hace de leche, pan en vez de harina, perejil, pimienta, choritos en conserva.

Se sirve con pejerreyes de la siguiente manera.

Los pejerreyes se ponen al horno con un poquito de mantequilla, enseguida se espolvorean con miga de pan y se ponen de nuevo al horno cubriéndolos con la salsa y miga de pan frita en mantequilla.

Salsa Humber

Crema cruda se pone al fuego, se unen cinco yemas muy batidas, un pedazo de mantequilla, jerez.

Se revuelve, todo esto, mucho al fuego para impedir que se corte se retira y se sirve con langosta o camarones.

Esta salsa debe tratarse que no se corte es particular.

Salsa Muselín

Se deshacen algunas yemas cocidas duras y se pasan por el cedazo uniéndoles mantequilla.

Se coloca esta parte en la cacerola con un poco de

sal, pimienta, una yema cruda para que no se corte al calentarse.

Esta salsa sirve para pescado, ave o verdura lo que se quiera.

Mayonesa con nueces

Se pelan bastantes nueces y se muelen; se separa un poco más de la mitad y se le agrega lechuga picada tan fina como sea posible, se aliña con sal, aceite y vinagre.

Un pollo o pato se hace fiambre y estando frío se pica y se envuelve con la nuez con lechuga. Se pone en una fuente y se cubre con la nuez que se ha dejado sin aliño, se adorna con lechuga y rabanitos.

Salsá mayonesa con crema

Se deshacen dos yemas cocidas con una cruda, se unen bien, hasta deshacer los pelotones que se forman.

Poco a poco se le echa aceite, revolviendo seguido para que no se corte; se espesa calculando la cantidad que se necesita. Se aliña enseguida con ácido de limón, sal, pimienta y bastante crema cruda batida.

Salsa de harina

Una cucharada de mantequilla, una cucharada de harina de maiz, un poco de caldo, sal, pimienta, se espesa con yemas de huevo y un poco de jerez.

Salsa espumosa

Una taza de leche, media cucharada de harina, mantequilla, se forma una salsa espesa que se aclara con dos claras batidas como para merengues; se incorpora revolviéndola seguido.

Salsa verde

Se muele perejil en con pan remojado en leche y se pasa por cedazo. Se forma la salsa añadiendo un buen pedazo de mantequilla y caldo. Se aliña con sal, pimienta, trufas picadas y aceitunas francesas, picadas muy finas.

Salsa con paltas

Se pelan las paltas, se tiene la misma cantidad de nata o crema, se pasan ambas cosas por cedazo y se aliñan al paladar, con aceite, pimienta, sal y un poquito de mantequilla. Toda esta salsa se entibia solamente al servirla.

Salsa de almendras

Se muelen las almendras dejándolas muy finas, con pan remojado en leche, se vacia todo a una cacerola, y se pone al fuego con un buen pedazo de mantequilla, sal y pimienta. Se machuca berro, se estruja bien para sacarle todo el jugo, y darle a la salsa un color verdoso.

Se prepara en caldo o leche.

Salsa picante

Se cuecen algunos ajíes limensos picantes; estando cocidos se raspa con un cuchillo la comida, se aliña con sal, pimienta, aceite y vinagre.

Salsa de erizos

Los erizos crudos, se muelen o se pasan por el cedazo. Se pone en una cacerola un pedazo de mantequilla, harina, caldo y los erizos pasados.

Salsa de tomate

Se cortan los tomates en rebanadas, se ponen en una cacerola al fuego, con perejil, cebolla, rebanadas de sañahoria y un poquito de ají. Se dejan cocer lentamente, en seguida se pasan por el cedazo.

Se pone en una cacerola un pedazo de mantequilla, una cucharada de aceite y el tomate pasado; se aliña y se deja espesar poniéndole harina y un poco de agua.

El aceite puede suprimirse si se quiere.

También en vez de cocidos los tomates se pueden asar.

Salsa imitación palta

Se pelan nueces y se muelen con un pan remojado en leche y bastante perejil; se cuele y se aliña con aceite, sal limón y pimienta.

Salsa de espinacas

Se muelen espinacas las necesarias para una salsa, se remoja pan en leche y se frien en mantequilla quitándoles toda la leche, se unen las espinacas y se aclara esto con leche de almendra.

Salsa para choros en la concha

Se hace una salsa de mostaza francesa, aceite, limón o vinagre, pimienta molida, perejil, y el caldo de los choros.

Salsa de pan

Se hierva la leche necesaria, con un pedazo de cebolla para el gusto.

Se coloca en una cacerola un pedazo de mantequilla,

se añade pan rallado, sal, pimienta y la leche necesaria para una salsa de regular espeso.

Salsa de leche con tomate

Se prepara salsa blanca, con mantequilla, harina y leche, a más queso rallado.

Se pica un poquito de cebolla, se unen tomates partidos en pedazos, mantequilla, se dejan cocer lentamente; en seguida se pasan por el colador y se vacia sobre la salsa blanca.

Mantequilla negra

Se derrite mantequilla y se deja dorar, en otra cacero-la se tiene vinagre, se hierve hasta que se reduzca, se juntan ambas cosas y se añade un poquito de perejil frito en la misma mantequilla.

Se sirve esta salsa con carne asada, sesos, huevos.

Salsa de mantequilla

Se derrite un pedazo de mantequilla, se le pone harina, una copita de vino blanco, o vino Madera, y el caldo necesario para una salsa de regular espeso.

Salsa amarilla

Se prepara de la misma manera, con yemas de huevo, cambiando el vino, por un poquito de nuez moscada para el gusto o jeréz.

Las salsas generalmente conviene hacerlas a última hora.

Salsa para apanar pechuga

Se prepara una salsa blanca con leche, mantequilla,

harina, queso Suizo yemas de huevo y algunas hojas de colapez.

Antes de apanar las pechugas, se pasan por este batido y se ponen a enfriar. Estando cuajada la salsa, se sumerjen en huevo unido con un poco de aceite, sal y pimienta, en seguida se apanan y se fríen.

Salsa fria

Se pican dos huevos duros muy menudos, perejil; se aliña con sal, mostaza inglesa y francesa, aceite y vinagre.

Se puede variar, deshaciendo una yema y poniendo aceite hasta unirle bien (la yema es cocida), se aliña con vinagre, mostaza francesa, perejil y dos huevos picados muy menudos.

Esta salsa es para fiambres.

Nogada de leche

Se pelan nueces, se ponen al horno para que suelten el hollejo, teniendo cuidado que no se doren. Se remoja un pan en leche, se une a las nueces peladas, se muele en la piedra hasta formar una pasta muy fina.

Se hierva leche, la necesaria para la salsa; se une la pasta molida revolviéndola seguido, se incorpora bien y se vacia sobre lo que se quiera.

No hay que hervir esta salsa, para evitar que la nuez se ponga morada se prepara en el momento de ocuparla.

Salsa chaud froi

Se hace una crema de harina, mantequilla, caldo y cuatro yemas de huevos, sal, pimienta, nuez moscada, so le agregan 5 o 6 hojas de colapez que se habrá heche

hervir en agua para quitarle el gusto. Se saca y se deja enfriar. Esta salsa sirve para hacer perdices, paté foie.

Salsa de ostras

Se pone una cucharada de mantequilla y una de harina al fuego en una cacerola; cuando esté caliente se le pone un poco de caldo hirviendo y el jugo de las ostras (si es poca cantidad la mitad del tarro) y también las ostras. Se sigue revolviendo, se le pone una yema batida y algunas gotas de limón.

Salsa de trufas

Se cortan trufas en redondelas, se saltan en mantequilla y se les pone una copa de jerez, una o dos cucharadas grande de salsa española y otras tantas de jugo de carne. Se deja hervir y se sirve.

Salsa bechamel

Se pone leche a hervir con un pedazo grande de mantequilla, se le pone una cucharada grande de harina deshecha en un poco de leche fría. Cuando está la harina bien deshecha se le va poniendo poco a poco a la leche, se revuelve, se le pone sal, pimienta y nuez moscada; a esta salsa se le puede poner una cucharada de mantequilla de camarones y quedará rosada, se le pondrá un poquito de ají cayena.

Salsa de camarones

Se pone una cucharada de mantequilla y media de harina que se unirá ántes de derritarla; se le agregará una taza de crema de leche hirviendo y la mantequilla de camarón que se hará de la siguiente manera: se molerá en el mortero una cucharada de mantequilla con 12 o 16

cabezas de camarón; cuando estén bien molidos se pasa por el cedazo y la mantequilla que sale se le agrega a la salsa con una pizca de ají cayena.

Se sirve con pescado.

MANTEQUILLAS

Mantequilla de camarón y langosta

(Sirven mucho para sandwiches)

Un pedazo de mantequilla, e igual cantidad de cabeza de camarón, se muelen en la piedra o mortero con una pizca de ají de cayena. Una vez molido, se pasa por el cedazo, se junta, se bate un poco y se usa para lo que se quiera.

Mantequilla de berros

Se muelen berros con mantequilla con unas gotas de limón, se pasa por cedazo, se junta i se bate. Se usa en lo que se quiera.

Mantequilla de perejil

Se prepara igual a la anterior.





PESCADO Y MARISCOS

Pescado

Todo pescado antes de cocerse se escama y se limpia, se aliña con sal, pimienta entera, un poquito de aceite, vinagre, ramas de apio, perejil laurel, un pedazo de cebolla, zanahoria, nabo francés, etc.

Pescado

Se cuece una corbina, se le saca el cuero y el espinazo, se rellena con huevo duro, trufas, paltas y un poquito de crema. Se prepara una crema batida, con sal y se cubre el pescado que estará puesto en hielo con esta crema y se adorna con trufas, moldecitos de jalea con camarones y langostas o foie-gras.

Pescado amoldado

Se cuece el pescado con todo aliño, se retira del fuego y se deja enfriar.

Se reserva un poco del caldo en que se coció el pescado, se clarifica y se le ponen algunas hojas de colapez, dejándolo consistente.

Se elijen moldecitos chicos y lisos, se adornan los fondos de cada moldecito poniéndoles jalea y adornos de verduras, estrellitas, etc.

Se deja enfriar esta primera capa; el pescado se saca

en pedazos y se aliña con salsa tártara, o crema con palta (véase pág. 41, salsa tártara).

Se coloca un pedazo de pescado sobre la primera capa de jalea, y se cubre con jalea dejando el pescado encerrado.

Se sirve con petit pois, o con la ensalada que se quiera.

De esta manera se preparan langostas, camarones, erizos, pollo, etc.

Se puede variar poniendo el pescado o ave en mayonesa amoldada, que consiste en hacer la salsa mayonesa, (pág. 38) y se aclara con caldo clarificado con algunas hojas de colapez.

La salsa debe quedar muy sabrosa y debe procurarse que no le quede gusto a colapez.

Pescado con camarones

Se cuece el pescado con todo aliño y se sirve con la siguiente salsa.

Se saca la comida de algunos camarones, se muele y se fríe en mantequilla, se le espolvorea un poquito de harina, se añade crema cruda y se pone un momento al fuego para que se caliente.

Conviene hacerla poco antes de servirla.

El azafate se adorna con camarones.

Pescado con salsa de paltas

Se cuece el pescado con todo aliño y se pone a enfriar, se adorna con pedazos de palta y huevo duro.

Se pasan algunas paltas por cedazo, se aliñan con sal fina y pimienta blanca, se aclara con crema cruda.

Si el pescado se quiere tomar caliente, la salsa se prepara de otra manera.

Se deshace un pedazo de mantequilla al fuego, se le pone harina y leche la suficiente para dejar una salsa de

regular espesor, se aliña con sal, momentos antes de servirle se le añade palta pasada.

Congrio o lisa al horno

Se pone en una asadera un buen pedazo de mantequilla y una cucharada de vinagre, estando dorada se coloca el pescado, primero por un lado y en seguida se da vuelta por el otro. Se pone al horno con bastante mantequilla, miga de pan y perejil picado y tajadas de tomate.

Se le pone al servirlo papas cocidas y alguna salsa.

En la misma asadera se pueden poner papas sancochadas para que acaben de cocerse en el jugo del pescado.

Corbina al gratin

Se limpia el pescado, se aliña con sal, pimienta, mantequilla, media taza de vino blanco, se cuece poniéndole fuego encima, evitando que se dore; un cuarto de hora de cocción debe ser suficiente. Se tienen preparadas dos tazas de salsa blanca, se mezcla el caldo en que se coció el pescado y dos cucharadas de alcaparras, se vierte sobre el pescado y se sirve.

Puede elegirse cualquier pescado.

Congrio apanado

Se envuelve un congrio en yemas de huevo y pan de centeno rallado; se coloca en una asadera untada de mantequilla y se le da una vuelta.

Se sirve con la siguiente salsa. Caldo de cuatro erizos, un poco de caldo de vaca, harina frita en mantequilla, sal, perejil, se unen las lenguas enteras y se vacia sobre el pescado.

Se puede cortar el pescado en lomititos en vez de ponerlo entero.

Filete de pescado a la Chantilly

Se necesita corbina o lisa, se corta en tajadas gruesas en forma de lomitos, poniéndole a cada uno algunos pedazos de trufas y se aliñan con sal y pimienta. Se colocan en una asadera con bastante mantequilla, se tapan bien, se cuecen al vapor o si se quiere se ponen al horno cuidando que no se resequen.

Se arreglan en un azafate poniéndole a cada uno, una cola de camarón y encima salsa crema de leche batida.

Pescado al canapé

Se corta el pescado en tajadas gruesas en forma de lomitos, se aliñan con sal, pimienta y limón; cada pedazo se baña en mantequilla derretida con una yema de huevo, y se ponen en una asadera y se tapa con papel untado de mantequilla y se coloca al horno fuerte durante diez minutos.

Se pone cada pedazo sobre tostadas de pan frito en mantequilla y al tiempo de servirlo se cubre con la salsa siguiente y perejil picado.

Se fríe en mantequilla un poco de harina, se le añade caldo o agua hasta formar salsa de un espeso regular; se aliña con sal, pimienta, dos yemas y agrio de limón.

Corbina fría

Se cuece una corbina con todo aliño; se deja enfriar, se arregla en el azafate con toda clase de verduras cortadas en forma de bolitas y aliñadas con limón, sal y un poco de aceite.

Se sirve con salsa mayonesa o tártara (véase pág. 38).

Si la salsa mayonesa hubiere espesado demasiado, es fácil aclararla con un poco de agua fría.

Pescado a la normanda

Se cuece en trozos con vino blanco y bastante mantequilla, laurel, pimienta y toda clase de verduras, estando cocido se deja enfriar en el mismo caldo.

Se juntan los trozos bien unidos y encima se arreglan por capas las siguientes cosas; hilera de choritos, de ostras, callampas y huevo duro; encima se vacia la salsa que se ha formado del jugo que ha exprimido uniéndole yemas de huevo, en seguida se pone al horno.

Pescado

Se corta el pescado crudo en trozos, se aliñan con sal, pimienta, se colocan los pedazos en la fuente con mantequilla, aceite, queso y pan rallado.

Se deshace en un poco de caldo, mostaza y se vacia sobre el pescado y se pone al horno a dorar.

Anguilas guisadas

Se parten en trozos, se lavan y se ponen en una olla de barro con perejil picado, pimienta entera, clavo y azafran. Se ponen con agua y sal, a medida que se cuecen se hace una salsa de avellana con miga de pan.

Truchas a lo Húsar

Se les quita el pellejo y se les echa bastante mantequilla batida, con perejil y estragón; se sazona, se deja un rato en vino y en seguida se cuecen o se asan.

Ranas fritas

Se les quita la piel y la aca, se desaguan tres horas en agua fría. Se pasan por huevo y en seguida por miga

de pan y se frien, sirviéndolas muy caliente con jugo de limón.

Pescado

Puede cocerse con todo aliño y servirse con distintas salsas (véase salsas, págs. 38 y 41). Se arregla en el azafate con distintas cosas, ya con ostras, choros, alcachofas rellenas, verduras, etc.

Si se corta en forma de lomitos después de guisados, se colocan sobre arroz o *petit pois*, esto se arregla según el gusto de cada persona.

Lenguado

Se corta en forma de lomitos, no muy grandes y del grueso del lenguado.

El espinazo y restos se ponen a cocer en agua, vino blanco, un pedazo de mantequilla, cebolla, apio en rama, pimienta entera, un clavo de olor.

Se cuele este caldo; los lomitos se ponen en una asadera chica con mantequilla, sal y se vacia encima el caldo en que se cocieron los restos. Se pone al horno la parte baja para que se cuezan lentamente, estando cocidos se sacan del horno y se cambian a otra fuente reservándose el jugo que ha exprimido.

Se hace salsa blanca en leche dejándola espesa, se aclara con el jugo exprimido, se añade queso parmesano, mantequilla o crema. Se cubren los lomitos con esta salsa, se les espolvorea queso y se sirven con papitas cortadas en forma de bolitas saltadas en mantequilla.

Pescado a la Rusa

Se bañan muy a la ligera con mantequilla moldecitos lisos, se adornan con tiras de anchoas o sardinas saladas.

Se cuece el pescado con todo aliño, se deja enfriar.

Se cuecen verduras cortadas muy finas, como zanahorias, nabo francés, *petit pois*, betarraga francesa y porotitos franceses.

Se hace salsa mayonesa, se le pone yemas crudas en vez de cocidas, mucho aceite y se bate muy ligero para que las yemas cuajen, se aliña con mostaza inglesa. Se aclara esta salsa con caldo clarificado con colapez.

Las verduras cocidas se unen a la salsa, se arreglan los moldecitos, poniéndoles primero salsa, en el centro un pedazo de pescado que se cubre con otro poco de salsa.

Se sirven solos.

Pescado á la ligera

La mejor manera de cocer el pescado es la siguiente sin necesidad de ponerlo tanto tiempo antes de servirlo.

Se corta el pescado que fuese, en lomitos de un tamaño regular lo necesario para cada persona, se aliña con sal, pimienta, ácido de limón, y sobre cada lomo se pone un pedazo de mantequilla, se tapa la asadera con papel untado de mantequilla y se pone al horno diez minutos o menos antes de servirle.

Horno muy caliente.

Pescado

Se cortan lomitos del pescado, se aliñan con sal, pimienta, se colocan en la cacerola, con pedazos de mantequilla, ácido de limón; se ponen al horno en el momento de pedir comida; horno muy caliente.

Se cubre cada lomito con salsa que se prepara de la siguiente manera.

Se dora harina en mantequilla, se aclara con caldo y se espesa con yemas de huevo, se le pone choros pasados por el cedazo después de cocidos u ostras o erizos.

Se coloca cada pescado sobre flan, hecho en leche con el marisco que se quiera pasado por el cedazo.

A veces conviene ponerle el flan de un marisco y la salsa de otro marisco.

El flan se pone al horno en una asadera y estando cocido se corta en bizcochos y se coloca cada lomo de pescado.

El asiento se puede hacer también de flanes de verduras o de papa imitando el budín.

Pescado con choro

Se cortan los lomititos de pescado, corbina, lenguado o congrio. Se aliñan con sal pimienta, ácido de limón mantequilla, se colocan en seguida al horno muy caliente antes de servirle.

Se prepara un pino fino de choros picados (los choros deben ser blancos) con mantequilla; se arregla sobre el lomo de pescado poniendo por hileras choros y huevo duro picado.

Se sirve con salsa del mismo choro con yemas de huevo o mitad jugo de choros y crema.

Pan de pescado

Se cuece el pescado y se muele con mantequilla, se aliña con sal, ají Cayena, pimienta, crema cruda, huevos clara y yema según los moldecitos que sean necesarios.

Se vacía esta mezcla en moldecitos untados en mantequilla y adornados con trufa, etc., se ponen al horno en baño-maria.

Pescado a la margari

Se corta la corbina en lomititos, se sazona con sal pimienta, ácido de limón y sobre cada uno se pone un buen pedazo de mantequilla.

Se prepara horno muy caliente con fuego arriba y abajo, diez minutos más o menos si es necesario, se pone el pescado y se saca inmediatamente despues de estar cocido.

La salsa se prepara de la siguiente manera:

Se deshace en mantequilla un poquito de harina, se aclara con caldo de ostras y caldo de vaca y se espesa con yemas de huevo, al momento de servirle esta salsa se le pone mantequilla de camarones (véase mantequilla de camarones).

A cada lomo de pescado se le pone al servirle ostras y camarones, o bien, choritos, si se quiere.

Pescado al jugo

Se cortan los lomitos, se aliñan con sal, pimienta, ácido de limón, mantequilla y se le espolvorea miga de pan rallado.

Se pone al horno en el momento de servirle y se sirve con la salsa que ha exprimido, poniendo papas cortadas en forma de aceituna al rededor.

La papa se fríe.

Pescado relleno

Una corbina o lisa después de bien limpia se unta por dentro con aceite, vinagre y pimienta; se rellena con un poco de huevo duro picado mezclado con miga de pan remojado y perejil. Se hace una masa, de pan rallado, mantequilla y queso por partes iguales, con esta se cubre el pescado y se pone al horno a dorar.

Pescado con salsa de naranja

Se parte el pescado en trozos; se aliña con sal y pimienta y se pone a asar con un poco de mantequilla.

Se hacen unos flancitos de espinacas y sobre cada uno

de ellos se pone un trozo de pescado; se cubren con la salsa siguiente.

Se derrite una onza de mantequilla, y se le añade el jugo de tres o cuatro naranjas y medio pocillo de caldo, sal y pimienta; se entibia esta mezcla y se va cubriendo cada trozo.

Pescado francés

Se corta el pescado en trozos en forma de lomitos, se aliñan con sal, pimienta, mantequilla y bastante vino blanco. Se pone al horno frío para que se cuezan lentamente; el jugo que exprime se cuele y se forma la salsa poniéndole callampas, escabeche picado, yemas de huevo y huevo duro picado menudo.

Los pedazos que han quedado de pescado se muelen y se prepara un budín de la misma manera que el pan de ave. Se pone en molde liso y bajo. Se arreglan en la fuente, antes de servirlo poniéndole el pescado al rededor y encima la salsa.

Pescado

Se corta el pescado en pedacitos y se pone a remojar en leche una hora antes de guisarlo. En una fuente se ponen pedacitos de mantequilla, una capa de queso, otra de pescado con trufas picadas y así se continúa hasta concluir el pescado, en la última capa se le pone queso miga de pan y bastante trufas; si se vé que está seco se le pone un poco de leche en que se ha remojado el pescado, se pone al horno hasta que esté bien cocido.

Se saltan papas con mantequilla y perejil y se sirven al rededor del pescado.

Pescado con erizos

Se corta la corbina en lomitos, se aliña con sal y pimienta.

Se colocan los lomitos en una cacerola con bastante mantequilla y lenguas frescas de erizos. Se tapan bien y se cuecen lentamente al vapor.

Se sirven con el jugo que han exprimido poniéndole un poquito de limón y más erizos si es necesario.

Se pueden cambiar los erizos por ostras o choros.

Congrio en fuente

Se cortan trozos de congrio, se sazonan; se arregla una fuente de barro poniéndole por capas, pescado crudo, papas sancochadas cortadas en rodajas, pedazos de tomate, tostadas de pan fritas, cebolla cortada en pluma y frita en mantequilla; se le pone un poquito de caldo y en seguida se pone al horno, o sobre brasas para que se haga lentamente. Se sirve con huevo duro cortado en rodajas.

Bacalao

Se remoja en agua el bacalao por algunas horas, se cuece y se desmenuza bien, se coloca en una cacerola con un poquito de mantequilla, se aliña con sal, pimienta, perejil picado.

Se hace una crema de leche con mantequilla y yemas de huevo, se une el bacalao poniéndole huevo duro cortado en tajadas.

Se sirve con tostadas de pan frito al rededor o papas cocidas.

Bacalao

Se remoja el bacalao desde el día antes, se cuece y se desmenuza bien; en seguida se coloca en una cacerola con mantequilla y perejil picado. Se forma salsa de pimentón cocido y pasada por el cedazo, unido con pan remojado y leche hasta dejar una salsa espesa.

El bacalao se varía con distintos salsas (véase salsas, páginas 38 y 41) con nogada, arroz, fricasé.

Budin de bacalao

Se remoja el bacalao desde el día anterior, se frie en mantequilla un poquito de cebolla picada menuda, se une el bacalao y se frie esta mezcla un momento; se prepara salsa espesa de harina, mantequilla y leche, se unen dos yemas y dos claras muy batidas; se incorpora todo y se vacia sobre un molde untado de mantequilla y se pone al horno.

Pescado al Karry

Este plato se hace con restos de pescado, salmón o trucha picados groseramente. Se cuece arroz en agua con sal por 25 minutos.

Se pican dos o tres huevos duros. En una cacerola se coloca un buen pedazo de mantequilla y el jugo de un limón y dos cucharadas de polvos de Karry. El pescado, huevo y arroz deben de ser por partes iguales. Se junta todo sobre el fuego revolviendo y se pone al horno en una fuente con miga de pan por encima.

Flan de pescado

Se pasa por el cedazo un pedazo de congrio crudo con un vaso de leche, se unen a esta mezcla seis huevos sin batir, se le añade pimienta, sal y un poquito de nuez moscada y pedacitos de mantequilla. Se vacia todo esto en una budinera untada de mantequilla y se pone al horno en baño-maría.

Pescado con pebre

Se aliña un trozo de pescado con sal, bastante mantequilla, limón, perejil picado.

Se coloca al horno, una hora antes de comer, en una fuente con mantequilla, y con papel encima untado de mantequilla.

Con el jugo que ha exprimido se forma salsa; añadiendo harina dorada en mantequilla, caldo y callampas picadas.

Se arregla en el azafate que se ha de servir, poniéndole al rededor una corona de pebre, bien caracoleada. Se pone un momento al horno, para que se dore; pero para evitar que el pescado se reseque se le pone papel, dejando solamente el pebre descubierto.

El pebre se bate mucho para que quede bien espumoso, se le pone leche, mantequilla y yemas de huevo.

El pescado se cubre con la salsa.

Pejerreyes con mantequilla

Se limpian bien los pejerreyes: se aliñan con sal y limón; se arreglan en la fuente poniendo uno un poco encima del otro, cuidando que no queden abiertos, un poco cerrados.

Se les pone encima mantequilla derretida y en seguida al horno bien caliente.

Se sirven con salsa de harina dorada en mantequilla.

Pejerreyes con salmón

Se limpian los pejerreyes, se abren, se les quitan las espinas, se rellenan con salmón, se colocan en una fuente; se les pone un poco de mantequilla con perejil y queso parmesano. Se meten al horno y se sirven.

Pejerreyes a la Polonesa

Se limpian los pejerreyes y se les quitan las espinas. Se hace una salsa bechamel: se pone en una cacerola una cucharada de mantequilla y una de harina. Cuando esté hirviendo, se le agrega la leche necesaria para una salsa de regular espesor. Esta se hace con leche o caldo. Se le

agrega sal, pimienta, moscada rallada, una yema y una cucharada de parmesano rallado. Se retira y se deja enfriar.

Los pejerreyes se rellenan con la salsa, se les agrega sal, una cucharada de aceite, un poco de leche; se les espolvorea miga de pan, parmesano rallado, pedacitos de mantequilla y se ponen al horno. Se sirven con papas, zanahorias cortadas en bolitas y coliflor. Toda estas legumbres cocidas y saltadas en mantequilla.

Filete de pescado

A un congrio se le sacan dos filetes, se ponen en una asadera; se les agrega sal, pimienta, jugo de limón, medio vaso de vino blanco y ramas de perejil.

Los pedazos restantes se pican muy fino; se les agrega sal, pimienta, una yema, trufas picadas y tres cucharadas de crema Chantilly. Se extiende un filete cubierto con el pescado que se tiene preparado; en seguida se pone el otro filete encima como si estuviera entero; se pone en la asadera, se le agrega sal, cuatro cucharadas de aceite, media taza de leche, una rama de perejil y se pone al horno. Se batan dos huevos, se les echa sal. Cuando el congrio tenga un cuarto de hora de cocimiento, se cubre con el batido, se le espolvorea miga de pan, parmesano rallado, algunos pedazos de mantequilla y se pone a dorar en el horno.

El pescado se sirve con la siguiente salsa:

Se hace una salsa bechamel con caldo del pescado; se le agrega sal, pimienta moscada rallada, dos yemas y trufas picadas.

Se coloca el pescado en el centro de un azafate y la salsa aparte.

Bacalao

Se pone a remojar un día antes; se le muda el agua va-

rias veces. Desqués se cuece en agua caliente; cuando está cocido, se le sacan las espinas, se corta en tajaditas. Cebolla cortada en pluma se cuece con tres cucharadas de mantequilla, que no se dore; se le agrega una cucharada de harina, se une bien, se le pone un poco del agua en que se ha cocido el bacalao. Después se le agrega tres cuarto de litro de crema cruda, poco a poco; se le pone un poco de nuez moscada; se coloca en una fuente que resista al fuego, por capas, una de Bacalao y otra de crema. Se termina con crema y se pone un cuarto de hora al horno.

Bacalao con huevos

Se pone a remojar el bacalao la noche antes; al día siguiente se cuece. Cuando esté cocido, se saca y se corta en pedacitos. Se tiene frita media libra de arroz en una cucharada grande de mantequilla y otra de aceite. Cuando esté seco, se retira del fuego. Se pone en una cacerola tres cucharadas grandes de mantequilla con un poco de cebolla picada. Se agrega el bacalao, se pone una capa de arroz, otra de pimientos morrones en conserva, otra de bacalao, otra de arroz, otra de tomates frescos cortados en tajaditas, sobre el arroz y los pimientos. Se agrega un cuarto cucharón de caldo, sal, un poco de pimienta y se deja a fuego muy lento.

En seguida se escarpan los huevos. Se sirve el bacalao y los huevos encima. Se adorna la fuente con perejil en ramas.

Pescado con salsa

Se limpia un congrio o corvina, se pone en una fuente con sal, zanahoria, cebolla, perejil, pimienta, algunos pedacitos de mantequilla dos cucharadas de aceite y el agua necesaria para cocerlo. Si es corvina, añadirle medio vaso de vino blanco; si fuere congrio, media taza de leche.

Cuidar el cocimiento; bastan veinte minutos. Hacer un puré de papas, si se quiere, con jugo de berros.

Se sirve el pescado con la siguiente salsa: una cucharada de mantequilla una y media de harina. Cuando esté derretida, sin que se dore, añadir la leche necesaria para que quede de regular espesor, sal, pimienta, moscada rallada, dos yemas, una trufa picada finita y el jugo de medio limón.

Para servirlo se coloca el pescado al centro del azafate se cubre con la salsa y se rodea con el puré,

Se decora con tajadas de limón; también se le pueden poner aceitunas.

Filete de lenguado

El lenguado limpio se pone en una asadera con sal, pimienta, un vaso de vino blanco y el jugo de medio limón, en horno regular.

Salsa: una cucharada de mantequilla, una de harina, el caldo necesario, sal pimienta, moscada rallada, dos yema, dos anchoas picadas. Se coloca el pescado en el azafate, se cubre con un poco de salsa, se decora cada filete con anchoas; la demás salsa se sirve aparte.

Filete de pescado

Se limpia el pescado y se coloca en la asadera; se le pone sal, pimienta, zanahoria, perejil, vaso y medio de vino blanco, tres cucharadas de mantequilla, se ponen á fuego lento. Se sacan las lenguas de los erizos. Se tiene una docena de ostras. Se pone en una cacerola una cucharada de mantequilla, y una y media de harina; se le agrega el caldo del pescado, los erizos sal y pimienta.

Se hace un puré de papas, se le pone mantequilla y dos yemas. Se pone en la manga de decorar; se coloca el pescado en el medio del azafate, se cubre con la salsa.

Las ostras se ponen sobre torrijas de limón encima del pescado y se decora al rededor con el puré.

Filete de Pejerreyes

Se elijen pejerreyes grandes, se les corta la cabeza y la cola y se les saca el espinazo. Se aliñan con sal y pimienta y se revuelcan en harina. Se colocan los filetes en una sartén con mantequilla, teniéndolos seis o siete minutos por lado, a fuego lento para que se doren suavemente.

Se cortan papas, zanahorias, en forma de bolitas y se cuecen en agua con sal.

Se prepara la siguiente salsa para cubrir las legumbres después de cocidas. Se dora en mantequilla un pedazo de cebolla y otro de zanahoria, se le añade harina y leche necesaria para una salsa regular; se aliña con sal, perejil, nuez moscada.

En seguida la salsa se cuele por el colador y se deja caer sobre las legumbres, que se colocan al rededor de los filetes de pejerreyes.

Se fríe momentos antes de la comida.

Moldecitos de pescado

Se necesita mantequilla, foie-gras, pan remojado en leche, según los moldecitos, tres huevos, un poco de leche, sal y pimienta molida. Se cortan tiras de pescado crudo, se espolvorean de sal, pimienta y se arreglan en el fondo y costado de cada molde. En el centro se pone un pedazo de foie-gras y se cubre con la siguiente preparación:

Se aliña un poco de leche con sal, se le pone un pan remojado en leche y tres huevos batidos por separado. Esta preparación se aumenta según los moldes que se necesitan.

Los moldes se colocan al baño-maría al horno; se sirven con salsa de limón con mantequilla.

Los moldes deben ser chicos y hondos calculando uno por persona.

Langosta, camarones

OBSERVACIÓN.—La jalea de caldo para todas estas preparaciones frías se prepara de la siguiente manera:

Se hace un buen caldo, ya sea de ave o huesos, poniéndole una pata de vaca o de ternera.

Se aliña con sal, pimienta entera de olor, laurel, apio, perejil, limón.

Se hierva bastante; en seguida se clarifica como todas las jaleas y se cuele pasándole por una franela.

El mejor colapez es el marca plata.

Langosta en mayonesa

Se cuece la langosta con un clavo de olor, apio, zanahorias, cebolla. Estando cocida se pela y la cola se parte en tajadas.

Se abre el cuerpo de la langosta, se les saca todo lo que tiene dentro y se sirve con ensalada de lechuga muy fina, la langosta se cubre con salsa mayonesa o salsa tártara.

Con la comida de las patas se rellenan conchitas, se cubren con ensalada de lechuga y salsa mayonesa, se adornan con huevo duro y trufas,

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 afilado se corta en pedazos con cáscara.

Se pone en una cacerola un pedazo de mantequilla del tamaño de un huevo, tres cucharadas de aceite, zanahoria en pedazos, cebolla cortada muy fina, estando todo esto bien caliente se echan los pedazos de langosta y se colo-

ca la cacerola a todo fuego. Después de tres o cuatro minutos que se habrá puesto colorada la langosta, se le añade medio vaso de cognac y se hace arder; habiéndose consumido el cognac se añade un vaso de caldo, uno de vino blanco, cuatro cucharadas de salsa de tomate, sal, pimienta y un poco de ají de cayena y una cucharadita de extracto de carne de Liebig siendo esto indispensable. Se tapa la cacerola y se le deja hervir a fuego muy vivo durante quince minutos.

Se sacan los pedazos de langosta de la cacerola y se mantienen calientes mientras se hace la salsa. El jugo que ha quedado en la cacerola se hace hervir hasta reducirlo, se le agrega toda la comida colorada de la langosta molida en la piedra; se cuele todo que debe quedar espeso y se le agrega un pedazo grande de mantequilla.

Para servirlo se abre el cuerpo de la langosta y se colocan dentro los pedazos, se le echa encima la mitad de la salsa que debe estar espesa y caliente, la otra mitad se sirve aparte, se adorna con espaditas picadas de trufas.

Langosta sobre ensalada

Petit pois del más fino, puntas de espárragos verde, chicoria picada menuda, se amortigua y se une con todo.

Se aliña con esto huevo duro picado, aceite y vinagre; en vez de aceite y vinagre se puede unir un poquito de salsa mayonesa, dejando una ensalada muy fina.

Se eligen moldecidos chicos y lisos, se baña el fondo y todo en contorno con jalea en caldo.

En el centro se pone ensalada y se cubre con jalea.

Se vacian los moldecitos, encima se colocan pedazos de langosta y se cubren con salsa de paltas. (Véase salsa paltas).

Pescado a la Marsellesa

El pescado limpio se coloca en una asadera con sal,

pimienta, 1 cucharada de mantequilla, $\frac{1}{2}$ taza de leche y se pone al horno. Cuando esté a medio cocer, se le pone 1 cucharada de perejil picado; si está muy seco, se le pone más leche. Cuando esté cocido, se le saca el jugo y se hace un salsa.

Se le agrega una cucharada de queso parmesano rallado y colitas de camarones. Se cuecen papas, se saltan en mantequilla. Se coloca el pescado en un azafate, se cubre con la salsa con camarones y se espolvorea parmesano al rededor. Se colocan grupitos de camarones y papas. Se sirve muy caliente.

Pescado a la Dumas

Se limpia el pescado, se coloca en una pescadera, se añaden 2 cucharadas de aceite, perejil, zanahoria, $\frac{1}{2}$ cucharada de mantequilla, un poco de vino blanco y se pone a cocer. Se hace un puré de papas, se le agregan 2 yemas, 1 cucharada de mantequilla, se saca la comida a 1 o 2 jaivas; se pica un poco de cebolla y perejil, se fríe en mantequilla, se agrega la comida de las jaivas, se fríe un poco, se le ponen 2 cucharadas de harina y el caldo donde se ha cocido el pescado, sal, pimienta y 2 yemas.

Al tiempo de servir, se coloca el pescado en el medio del azafate, al rededor se adorna con rositas de papas pasadas por la manga de decorar, se cubre con la salsa y se adorna con tajadas de limón, de trufas y perejil.

Bacalao a la Beneditina

Una libra de bacalao se remoja dos días, se cuece y se muele junto con tres o cuatro papas cocidas; enseguida se agregan dos cucharadas de aceite y un pocillo de leche; se sazona con sal y pimienta y se le pone medio pocillo de crema o natas batidas.

Se puede servir de esta mezcla para rellenar pastelitos

o un volant vent o bien se pone en una fuente, se rocía con mantequilla y se dora al horno.

Bacalao con nogada

Se remoja el bacalao desde el día antes se despina y se cuece; en seguida se pone en una cacerola con mantequilla, se fríe un momento y se le vacía salsa de nuez (véase salsa de nuez).

Pastel de pescado

El pescado que ha quedado del día anterior se pasa por un batido de agua con harina, se fríe y se coloca en una fuente; se le agrega cebolla frita en forma de plumas y papas fritas; se arregla por capas, se cubre con leche, a la que se le habrá puesto dos huevos enteros, sal, pimienta y una pizca de nuez moscada; se mete al horno y se sirve.

Congrio frito

Se pela el congrio, se le sacan los filetes enteros, se le pone sal, pimienta, jugo de limón y mantequilla derretida; se deja así por una hora, se baten dos huevos con una cucharada de aceite y se pasan los filetes de congrio por este huevo y después por miga de pan: esta operación se hace dos veces. Se fríe en grasa muy caliente y se sirve con perejil frito y limón en cascos (salsa de tomate aparte).

Chupe de camarones

Se fríe cebolla en mantequilla, con color, se le agrega el pan remojado en agua y muy estrujado, se cubre con leche y se deja hervir en fuego lento para que forme una

salsa espesa, se le agrega el queso rallado, las colas de camarones y los pedazos de pescado; se sirve con huevo duro y papas alrededor de la fuente.

Pasteles de camarones

Se pelan camarones grandes de río, las cabezas se muelen y se pasan por el cedazo con mantequilla, esta mantequilla de camarón se le agrega á una salsa blanca que se tendrá lista, y que se hará en crema de leche, se le pondrá sal, pimienta y una pizca de cayena; se colocan los camarones que se habrán saltado en mantequilla en una fuente poniéndole papas alrededor.

Truchas con vino blanco

Se escarnan las truchas, se le quitan las agallas y se destripan sin abrirlas, por la cabeza; una vez que estén bien destripadas, se lavan perfectamente por dentro y se salan, se les introduce un relleno de pan con perejil, huevo duro y sal. Se coloca en una pescadera con vino blanco, es necesario para que se cuezan al vapor; cuando están cocidas se colocan en una fuente con papas cocidas y salsa de mantequilla negra, (véase salsas).

Budín de bacalao

Se remoja el bacalao el día antes, se cuece, se desmenuza bien, se le frie con mantequilla, se le agrega pan remojado en leche y la leche necesaria para hacer un budín.

Se le añaden 4 o 5 huevos, se une bien todo esto, se le pone un poco de ají y olores, se unta un molde en mantequilla y se pone al baño de María. Se sirve con salsa de ají picante.

Camarones con crema de langostas

Se forma una salsa crema, poniéndole crema cruda en vez de leche cocida, 2 yemas a medio bñtir, sal, pimienta.

Se pone a enfriar y se espesa con paltas pasadas; la palta antes de unirla a la salsa se aliña con un poquito de mantequilla, ácido de limón y sal.

Se unen los camarones o langostas desmenuzadas.

Se sirve esta crema en tacitas especiales.

Se puede variar formando esto en crema cruda sin calentarla, suprimiendo las yemas.

Esta salsa se sirve con pescado, ave, o con lo que se quiera.

Crema de ostras

Se necesita crema cruda, harina de maíz, yemas de huevo y ácido de limón.

Se calienta la crema, se deja hervir un momento; se baten las yemas con la harina de maíz y poco a poco se unen a la crema hervida.

Se colocan las ostras un momento al fuego, con mantequilla, perejil picado y limón, se unen en seguida a la crema, se incorporan y se sirve en tacitas de porcelana.

Si la crema hubiere aclarado con las ostras, se le pone un poco más de harina de maíz deshecha con un poquito de agua.

Budín de salmón

Se muele en la piedra hasta formar una pasta, medio tarro de salmón, se une un pan remojado en leche sin cáscara y ambas cosas se pasan por el colador. Se baten 6 claras como para merengues, se unen las yemas, el salmón pasado, una taza de crema cruda, sal y pimienta. Se pone al baño-maría al horno en budinera untada con mantequilla y se sirve con salsa crema, hecha en crema cruda con yemas de huevo.

A falta de crema se muele el salmón con un pedazo de mantequilla.

Locos muy blandos

Se eligen los locos más grandes; se apalean en ceniza y en seguida se lavan muy bien.

Se secan con un paño dejándolos muy secos. Se coloca en una cacerola dos cucharadas grandes de grasa, estando bien caliente, se echan los locos, se tapan y se dejan hervir al vapor sin ponerles nada de agua.

Estando cocidos se sirve con alguna salsa, ya sea de mantequilla con tomate o bien harina dorada en mantequilla y aclarada con el jugo de los locos.

Los locos no deben hervirse más de una hora.

Flan de erizos

Se hierva leche con un poco de mantequilla, se aliña con sal y pimienta.

Se miden los moldecitos de leche, poniéndole una yema por molde; con más economía se puede poner un huevo entero para cada dos moldes, se unen las lenguas deerizos y se llenan los moldecitos, untados en mantequilla. Se ponen al horno en baño-maría.

Los flanes pueden variarse ya de ostras, jaivas, choros picados, verduras, pollos, etc.

Se sirven con salsa o solos.

Todo se salta en mantequilla antes de unirlo a la leche.

Chóros

Se lavan y se cuecen en la misma concha con perejil y sal, se sacan de la concha y se coloca cada choro en una tostada de pan frito en mantequilla, el caldo de los choros, se aliña con yemas de huevo y perejil; se deja

una salsa espesa y se vacía por cucharadas sobre cada chorc.

Se adorna con huevo duro picado.

Picos fritos

Se asan los picos y se sacan de la concha después de limpiarlos bien, se pasan por huevo, se apanan y se fríen.

Se sirven con lo que se quiere; se puede variar poniéndolos en concha con alguna salsa.

Choros asados

Después de asados, se sacan de sus conchas, se ponen en una cacerola con un pedazo de mantequilla, miga de pan y agrio de limón. Se rellenan las conchas y se ponen al horno.

Ostras fritas

Después de cocidas las ostras, se apanan y se fríen, o bien pueden rebozarse una por una.

Las ostras deben ser de las más grandes; se sirven con alguna verdura, arroz o pebre.

Ostiones

Después de remojados los ostiones se cuecen muy bien, se remoja un pan y cuatro ajíes dulces, esto se pasa por un cedazo, se aclara con caldo y se le echan los ostiones. Se rellenan las conchas.

Ostiones

Después de cocidos los ostiones, se saltan en mantequilla y se sirven con la salsa que se quiere.

Choros

Después de cocidos los choros, se pican muy menudos, se fríe en mantequilla un poquito de cebolla y se deja dorar; se unen los choros y se aliñan con un poquito de vinagre, sal y pimienta.

Se llenan las conchas y se ponen al horno, al servirlos se les pone huevo duro picado menudo.

Jaivas en pastelitos

Se fríe en mantequilla un poquito de cebolla, estando frita se une la comida de las jaivas, huevo duro picado y pan rallado.

Si el pino ha quedado muy espeso, se le pone un poquito de caldo.

Se llenan las mismas conchas de las jaivas; se les espolvorea miga de pan y se ponen al horno con un pedacito de mantequilla sobre cada concha.

Erizos en concha

Se sacan los erizos de las conchas, se limpian bien; por fuera se raspan dejándolas bien lisas.

En cada concha se pone un poquito de aceite, se fríe en esto cebolla muy finita, después de estar muy lavada, para cada concha se necesita como la punta de un cuchillo de cebolla, o menos o nada si no son aficionados; jugo de limón, sal, pimienta.

Las conchas se colocan al rescoldo en brasas, se llenan con lenguas de erizo y se dejan hervir reposadamente hasta el momento de servir las.

Sorpresas tres colores

Se hace un pino de pescado como para croqueta con

crema y mantequilla, otro de camarones con trufas y la cáscara molida en vez de harina. Se deja enfriar, se toma la trufa, se envuelve con el relleno de pescado, se deja orear y se envuelve en seguida en el relleno de camarón, se apanan y se frien en mantequilla, se sirven con salsa de camarones.

SALSA.—Se muele cáscara de camarón con mantequilla se forma la salsa, añadiéndole, harina caldo y ají.

Ostras apanadas

Se eligen ostras grandes, se les pone en la concha miga de pan, mantequilla y limón, se ponen al horno un momento.

Locro de marisco

Se elige el marisco que se quiera.

Se cuecen papas, zanahorias, porotitos arvejas zapallo tierno; todo esto se pica menudo, se añade el marisco que se quiera.

Si ha quedado demasiado seco, se le pone un poquito de caldo, y si ha quedado lo contrario, se les deshace algunas papas para dejarlo bien unido.

Si es marisco o pescado seco, se remoja desde el día anterior. Antes de servirlo se aliña con un huevo.

Picante de langosta

Se cortan papas chicas en forma de aceitunas; se colocan en una cacerola y se doran poniéndoles una cucharada de mantequilla y otra de color.

Se les pone leche hasta cubrir las papas y se dejan cocer lentamente, se aliña con sal, pimienta, ají picante y miga de pan para que forme una salsa clara.

El tarro de langosta se tiene caliente, sobre la plancha de la cocina; poco antes de mandarlo a la mesa se mez-

cla con todo y se le añade en el azafate queso rallado y huevo duro cortado en tajadas.

Chupe de langosta

Se fríe en color o mantequilla un poquito de cebolla picada menudita y se vacía la langosta; se hace un cuajo de leche cortándola con limón o vinagre, se le quita el suero y la leche cortada se junta con la langosta se le ponen natas y los aliños que se quieran, se deja reposar y se sirve con unas papitas fritas.

Lisa asada

Se limpia la lisa, se escama y se le hacen tres tajitos en la punta de encima, ahí se le pone mantequilla, sal, pimienta y el jugo de un limón; se mete al horno. Se sirve con salsa verde.

La salsa se hará de esta manera:

Se pone leche al fuego con sal, pimienta y una cucharada de mantequilla. Se deshace una cucharada de harina de maiz en agua fria, se le agregará a esto la leche hirviendo, se le revolverá hasta que espese lo necesario para hacer una salsa regular. Se molerán berros en el mortero y cuando estén bien molidos se les pone un poquito de agua hirviendo para que suelten el jugo. Este jugo se le pondrá a la salsa para que tome color verde.

Panqueques con erizos

Se forman panqueques (véase panqueques) y se rellenan con erizos saltados en mantequilla.

Picante de ostiones

Se cuecen los ostiones, se hace una salsa de pan remo-

jado con dos o tres ajíes molidos (o ají mirasol) se pasa por el cedazo, se pone en una cacerola con mantequilla y cebolla frita, se le echan los ostiones y se sirven con huevos duros, papas cocidas y queso rallado.

Choros con salsa crema

Después de cocidos los choros amarillos, se ponen en una cacerola con mantequilla, sal, pimienta y un poquito de salsa crema que se cubre cada choro poniéndole a más algunas gotas de limón; se coloca cada choro sobre tostadas de pan frito en mantequilla.

Locos con nogada

Se preparan los locos como se ha dicho anteriormente, se saltan en mantequilla y se cubren con nogada.

Erizos en tostiadas

Se cortan tajadas de pan de molde redondo, se le pone mantequilla, se le colocan encima las lenguas de erizo a las cuales se les habrá aliñado con limón y sal.

Langostas

Si la langosta está cocida se le corta la cola por abajo, con tijera para que la comida salga entera; se corta en rebanadas, se coloca en una cacerola con mantequilla, sal, pimienta, una copita de coñac y crema de leche. Con el coral se hace una mantequilla; se tomará cucharada y media de mantequilla y una de coral; se molerá junto en el mortero, se pasará por el cedazo.

Se sacará la langosta y en la crema que se había calentado la langosta, se hace la salsa; se le pondrá a la

crema tres yemas de huevo batidas, se trabajará para que no se corte y se le pondrá la mantequilla de coral.

Chupe de pescado

Se pone el pescado á cocer con verduras y olores, se deja hervir un rato. Mientras esté hirviendo, se pelan papas en forma de bolas, se saltan en mantequilla y color y un poquito de cebolla muy fina; se cubren con leche, se les agrega el ají, sal, pimienta. Cuando esté esto cocido, se le agrega el caldo del pescado y colas de camarones que se habían saltado en mantequilla; se sirve poniéndosele huevos pasados por agua para cada persona.

Langosta

Si está cruda, se cuece en agua hirviendo $\frac{1}{4}$ de hora con un poco de sal.

Después se deja enfriar.

Se hace una mayonesa con 2 yemas; se le pone jugo de limón, sal y pimienta.

La comida de la langosta se parte en pedazos; se corta un pan de molde y se pone en el centro del azafate, encima se coloca la langosta, se cubre con mayonesa, se decora con trufas, claras picadas y perejil. Se pica gelatina de caldo y se pone al rededor con ramas de perejil.

Ostras con sesos

Se hace una salsa de harina frita en mantequilla y leche, se ponen los sesos cortados finos después de cocidos y las ostras enteras.

Se aliñan con sal y pimienta, se ponen en conchas o vasitos, se les pone encima pan molido o bien un batido de huevo.





GALLINAS O POLLOS

TODA AVE DE CAZA

Como regla general, toda ave debe ser muerta uno o dos días antes de guisarla.

Es la manera más segura de comer aves tiernas; se guardan en un lugar fresco; se destripan sin mojarlas y no se lavan hasta el día que se necesiten.

Cuando se quiere aprovechar la sangre, el ave se degüella.

Pavo asado

En primer lugar, para tomar un buen pavo, debe ser gordo y estar muerto algunos días antes de comerlo.

El día antes se prepara poniéndole en agua con vinagre, al día siguiente se le pasa por todo, mantequilla, sal y limón.

Se pone a asar, envolviendo el pavo en papel untado en mantequilla.

Se asa en horno bien caliente; el jugo se sirve aparte.

Po lo asado

El pollo tiene que ser gordo, y estar muerto dos o tres días, antes si es posible.

Después de pelarlo se destripa y se lava bien, se le pone sal y bastante mantequilla derretida y si se quiere miga de pan rallado.

También conviene a veces ponerle sobre la pechuga tajadas finas de tocino fresco.

Se pone al horno bien caliente.

Se sirve con macarrones saltados en mantequilla y sazonados con queso suizo y queso parmesano.

Se sirve aparte salsa de tomate.

Otros prefieren asar el ave a la parrilla en vez de ser al horno.

Capón con ostras

Se despres a un capón, se dora a la cacerola con mantequilla, estando dorado se le pone un poquito de caldo, se tapa y se cuece lentamente; se le pone sal y perejil.

Se prepara la salsa siguiente, que se une al capón poco antes de servirse: harina, mantequilla, caldo de las ostras, tres yemas de huevo y todo el jugo que ha exprimido el capón; se forma la salsa de un espeso regular.

Si las ostras son frescas, se colocan al fuego con un poquito de mantequilla, y el caldo que exprimen es el que se une a la salsa; las ostras se reservan para unir las después.

Si son en conserva, se aprovecha el caldo para la salsa.

Pollo con salsa

Todo pollo o gallina que se sirve con salsa, se despres a y se dora en mantequilla; si es muy tierno no hay necesidad de ponerle caldo. Se le pone rama de perejil, apio, zanahoria y cebolla para el gusto; se tapa bien y se cuece al vapor.

Si se secara demasiado, se le pone caldo, y si el ave no es muy tierna, con mayor razón.

En el jugo que exprime se forma salsa, con harina, mantequilla, yemas de huevo, ácido de limón.

La salsa se varía, teniendo por base la harina, la mantequilla y el jugo de ave si no se ha quemado demasiado.

A veces se le pone jerez, salsa picante, yemas de huevo con nuez moscada, nogada con leche, salsa crema y salsa picante. (Véase salsas, pág. 44).

Gallina picante

Se dora en mantequilla la gallina despresada con bastante mantequilla, se le pone ají dulce partido en cuatro partes, sin pepas, azafrán molido, harina y caldo.

Se tapa bien y se pone al fuego hasta que se cueza.

Ganzo con salsa

Se dora el ganso en mantequilla y se cuece al vapor; se tienen papas cortadas mui finas y se frien en mantequilla.

Se prepara en salsa de harina y mantequilla el jugo del ganso, vinagre y perejil picado.

Se vacia la salsa sobre el ganso, y al tiempo de servirlo, se unen las papas fritas.

A toda ave que se cuece al vapor, se le pone perejil, laurel, cebolla, zanahoria y un poquito de aceite si es necesario.

Pato con nabo

Se dora un pato en mantequilla; en seguida se le pone un poquito de caldo y se deja hervir.

Estando el pato sancocado, se saca; se forma una salsa muy clara para que puedan cocerse los nabos, de harina, mantequilla y el jugo del pato.

Se coloca el pato en una cacerola, se vacia la salsa,

nabos pelados y una cabeza de cebolla claveteada con un clavo de olor, zanahoria partida; se cuece lentamente.

Al tiempo de servirlo, se retira la cebolla y la zanahoria.

Pollo con salsa de tomate

Se dora el pollo en mantequilla, se cuecer al vapor, con todo aliño.

Se sirve con salsa de tomates, que se prepara de la siguiente manera:

Tomates partidos, se ponen asar, se pasan en seguida por el colador.

Se prepara una pasta de harina, mantequilla, se aclara con caldo y tomate pasado.

Los tomates, en vez de asados, pueden ponerse a la cerola, con rama de apio, laurel y perejil.

Pollo en fricasé

Se dora el pollo en mantequilla; estando cocidos, se le ponen pedacitos de jamon, papas cortadas finas y fritas en grasa.

Al tiempo de servirlo se unen tres huevos, se revuelve seguido para que se incorpore y se cueza parejo.

Gallina con arroz

Se despresas una gallina, se dora en un poquito de grasa quemada o aceite, se une el arroz, calculando el necesario, se frie un momento; se aliña con sal, pimienta entera, se calcula el agua suficiente para que se cueza el arroz y la gallina.

No debe quedar claro, hai que procurar dejarlo muy sabroso.

Se puede variar poniéndole azafrán.

Pato delicioso

Se pone en una cacerola el pato con una cucharada de mantequilla y papas grandes peladas enteras, el jugo de un limón, pan rallado, perejil, apio en ramas, un poco de caldo. Se tapa bien la cacerola y se pone a fuego lento.

Gallina con jerez

Se pone la cacerola al fuego con un terrón de azúcar hasta que esté bien quemada. Estando dorada se añade una cucharada de mantequilla a la gallina, un poco de caldo i las verduras picadas, lo más menudas que se pueda.

Se espolvorea el ave con un poco de harina, y por último se le añade un poco de jerez.

Las verduras son las siguientes: porotitos franceses, arvejas, zanahorias y papas cortadas en forma de bolitas.

Pollo a la jardinera

Después de cocido el pollo se despresas o se presenta de la siguiente manera:

Se cuecen verduras, espárragos, arvejas, coliflor, porotitos verdes, etc. Se clarifica el caldo en que se ha cocido el pollo y se le pone colapez lo suficiente para darle consistencia. Se arregla un molde poniéndole la primera capa de jalea, en seguida verduras, en seguida capa de jalea y otra de salsa mayonesa muy sazónada con mostaza inglesa y francesa, por último el pollo deshuesado y en seguida otra de jalea.

Como guiso de viernes se cambia el pollo por langosta o camarones y se hace la jalea y no en caldo.

Pollo con crema

Se despresas el pollo, se pone al fuego con mantequilla

sin dejarlo dorarse; se retiran las presas de la cacerola, se ponen algunas tajadas de cebolla que tampoco se dejan dorar, encima se colocan de nuevo las presas del pollo con una taza grande de nata agria y se deja cocer durante cuarenta minutos. Se sacan las presas y se colocan en otra cacerola teniendo cuidado que no se enfríen; se pasa la cebolla por un cedazo fino, se mezcla con una salsa Bechamel hecha con 50 gramos de mantequilla, 40 gramos de harina, 3 decilitros de leche hirviendo. Se deja hervir hasta que espese bastante, se añaden 125 gramos de callampas cocidas cortadas, más dos trufas cocidas en vino Madera y partidas muy delgaditas y a más 80 gramos de mantequilla.

Se arregla el pollo en una fuente redonda, se le echa la salsa encima, se adorna con pan frito en mantequilla o pastelitos de hoja.

Pollo a la Stanley

Se despresa el pollo, se pone en la cacerola con un pedazo de mantequilla y dos cucharadas de aceite de olivo. Apenas principia a dorarse, se le echa una cucharada de harina, se revuelve todo, se moja con dos copitas de vino blanco y otro tanto de agua; se le añade sal fina, pimienta blanca molida, perejil, apio, hoja de laurel. Se tapa y se deja hervir muy despacio.

Se dora en mantequilla con aceite, cebollitas chicas, zanahorias y papas cortadas redondas con molde. Un cuarto de hora antes que esté cocido el pollo, se agregan las legumbres y un tarrito de arvejas. El jugo debe quedar como una salsa espesa.

Pollo en salsa negra

Se degüella el pollo y se recoge la sangre en una cace-

rola con sal, se mueve con una cuchara para impedir que se congele.

Se derriten dos cucharadas de mantequilla, se ponen las presas y se doran por ambos lados se aliña con sal, pimienta, se le espolvorea harina, se le hecha caldo, vino tinto, laurel, un poquito de cebolla y callampas frescas o secas, habiéndolas remojado un rato antes.

Se deja a fuego lento durante media hora, se espesa con la sangre del ave.

Se sirve con arroz o papas fritas al rededor.

De la misma manera se prepara el pichón, tórtolas, etc.

Pato al vapor

Se elige un pato gordo, se aliña con un poco de vinagre y aceite, se pone una cacerola al fuego, y estando caliente, se le pone todo aliño, como ser un pedazo de zanahoria, rama de perejil, apio, un pedazo de cebolla y sobre esto se pone el pato y se deja cocer al vapor, añadiéndole una cucharada de caldo o menos, si es necesario. Se cuece a fuego retirado y se sirve con pebre o lo que se quiera.

Pato con aceitunas

Se pone el pato en una cacerola con mantequilla y tocino. Estando dorado, se retira del fuego y se pone en la cacerola una cucharada de harina, sal, pimienta y un ramo surtido. Se aclara con un poco de jugo de carne y caldo.

Se deshuesan las aceitunas y se hechan a la salsa en que se ha cocido el pato, se dejan cocer cinco o seis minutos.

Se sirve con papas fritas al rededor.

Pollo con callampas

Se necesita un pollo, mantequilla, harina, sal, pimienta, una yema, callampas.

Se dora el pollo en mantequilla; con jugo que ha exprimido se forma la salsa, añadiendo, un poco de harina, mantequilla, callampas, sal y pimienta. Estando dorado o bien cocido el pollo, se une a la salsa y se sirve con callampas rellenas al rededor o con papas rellenas con callampas. (Véase pág. 14).

Gallineta con tallarines

Después de prepararla bien, se le pone sal y se envuelve en tajadas delgadas de tocino fresco, se dora en mantequilla.

Se hierve un poco de vino blanco, se añaden algunas cucharadas de tomate pasado y jugo de asado; se cubre la gallineta con esta salsa, se pone al horno un rato.

Se sirve con tallarines sazonados con la salsa indicada y queso rallado.

Pichones a la Chantry

Se necesitan: Pichones, huevos, aceite, pan rallado, perejil, salsa tártara.

Se limpian los pichones, se aplastan, golpeándolos en la pechuga, se aliñan, se pasan por huevo batido, salado y mezclado con unas gotas de aceite, se revuelcan en miga de pan finamente rallada. Se colocan al horno con un poquito de aceite caliente al fondo, deben cocerse en 25 minutos. Se sirven con perejil frito y salsa tártara. (Véase salsa tártara).

Se puede cambiar el aceite por mantequilla.

Pichones empapelados

Después de pelados y lavados, se parten a lo largo en dos, se espolvorean con sal fina y se doran en mantequilla, se sacan estando dorados.

En la mantequilla que ha quedado, se echan callampas, ramitas de apio, perejil. Habiendo espesado la salsa, se echa sobre los pichones; entre la salsa y el pichón se pone una tajada de jamón. Se envuelve en un papel aceitado y se ponen a la parrilla.

Tórtelas con tocino

Se pelan las tórtolas, se vacian, se aliñan con sal y pimienta, a cada tórtola se le pone una tajada de tocino por ambos lados de la pechuga. Se colocan en una cacerola con mantequilla, se doran, moviéndolas seguido para que no se peguen, se les pone un poquito de caldo para que no se resequen, se aliñan con laurel, pimienta, un pedazo de cebolla para el gusto.

Se sirven sobre tostadas de pan frito en mantequilla y el jugo que han exprimido se les rocía encima.

Tórtolas con manzanas

Se ponen las tórtolas en una cacerola con un buen pedazo de mantequilla, se cubren con manzana picada menuda (manzanas agrias). Se tapa la cacerola y se dejan a fuego lento, moviéndolas seguido para que no se peguen.

Torcazas

Se cuecen las torcazas, cambiándoles algunas aguas para que pierdan lo amargo.

No teniendo gusto amargo, no hay necesidad de cambiarles agua.

Estando cocidas, se les saca el espinazo y se colocan en una fuente con mantequilla, perejil y miga de pan muy fina, se ponen al horno a dorar.

Se hace una salsa de pan remojado en caldo y frito en mantequilla con un poquito de cebolla, caldo y dos yemas de huevo. Se cubren las torcazas con esta salsa, después de estar doradas.

Pechugas de perdiz

Se asan las perdices en un cuarto de hora, con el horno muy caliente. Se retiran del fuego, se sacan las pechugas y se rellenan con el pino siguiente:

Se muelen los restos de carne que han quedado de las perdices, se muelen hasta hacer una pasta, poniéndole callampas o champignon y una cucharada de foie-gras y otra de mantequilla, se forma el pino, añadiéndole una yema o dos, según la cantidad.

Con este pino se rellenan las pechugas interiormente y en seguida se coloca en una cacerola con salsa negra. (Véase pág. 87).

Perdices frías o calientes

Se sacan las pechugas de las perdices crudas, se les da la forma de jamoncitos, dejándoles un huesito.

Se echan en agua con sal durante dos horas para que blanqueen.

Las patas y restos se muelen en la máquina, se aliñan con sal, pimienta, limón, trufas picadas, un poquito de pan remojado en leche, dos yemas, una clara; se incorpora todo muy bien, dejando una pasta bien sazónada.

Se sacan las pechugas del agua, se destilan bien, dejándolas secas, se aliñan con sal, limón, pimienta.

Con la pasta preparada, se rellenan las pechugas, partiéndolas con cuidado por mitad, se juntan de nuevo,

dejándolas bien rellenas y dándoles una bonita forma.

Se colocan las pechugas en una asadera con bastante mantequilla; se tapan con un papel untado en mantequilla.

Se ponen al horno bien caliente en el momento que se pide la comida.

Se sirven sobre pan frito o pebre de papas muy fino.

Se bañan las chuletas con salsa de camarones, que es la siguiente:

Se dora en bastante mantequilla un poco de harina, se aclara con leche y caldo, tres yemas y los camarones enteros.

En el caldo se hierven los restos de los camarones y las cáscaras, después de molidas y secas al horno, ají picante.

Las perdices frías se cubren con salsa de palta con mayonesa.

Se conocen cuando están cocidas, levantando el papel, si están blancas por parejo, ya están cocidas.

Perdices con palta y crema

Se preparan las perdices como las anteriores, (perdices con paltas) con el caldo en que se han cocido se hace jalea, y se les da la forma de chuletas. En vez de mayonesa se le pone a la palta pasada crema cruda batida, la que lleva interiormente no tiene colapez. La parte de afuera se betuna dejándola lisa y se sirve con ensalada de paltas.

Perdices con paltas

Se necesitan cuatro perdices para doce personas.

Con el caldo que se han cocido las perdices se hace una jalea, se clarifica. Se despresan las perdices cocidas, se forman las pechugas (como las perdices supremas) se les envuelve el hueso en papel plateado. Se forma una

salsa mayonesa con un huevo duro; a una yema cruda se le pone aceite, calculando no hacer demasiado cantidad, esta mayonesa se aliña con vinagre, mostaza inglesa, mostaza francesa y palta pasada; cada pechuga se parte, se le unta con un cuchillo de esta salsa y se vuelve a juntar. Se betuna con lo siguiente: se pasan algunas paltas por el cedazo, se aliñan con pimienta y un poco de la salsa mayonesa que se aclara con la jalea clarificada.

Cada pechuga se betuna con esta pasta y se sirve con petit pois.

Después de betunadas, se dejan enfriar, poniéndolas en hielo o mármol.

Perdices con paltas

El día anterior que se quiere servir este guiso, se hace una jalea, aliñada con olores, sal y pimienta. Si las perdices se dejan cocidas desde el día antes, se puede hacer la jalea con el caldo de las perdices; esta jalea se clarifica bien y se vacía en un molde redondo que tenga hueco el centro. La primera capa de jalea que se le pone al molde, se adorna con huevo duro, zanahorias cortadas en figura y rama de perejil, se vacía el resto de la jalea hasta llenar el molde. Las perdices, después de cocidas con todo aliño, se dejan enfriar, se despresan, formando con las pechugas y patas jamoncitos lo mismo que para las perdices supremas.

Estos jamoncitos se adornan envolviéndoles el agarradero en papel plateado picado. Se pasan por el cedazo algunas paltas, se aliña con sal y pimienta y la jalea suficiente para que este puré se sujete como un esmalte sobre las presas preparadas.

Se sirven con ensalada de paltas picadas y petit-pois.

Perdices Supremas

Se le saca a las perdices las pechugas, sin cuero, teniendo cuidado al darle el corte que salga cada pechuga con un hueco del nacimiento del ala.

Se trufan, se aliñan con sal y pimienta.

Se arreglan en una cacerola untada de mantequilla.

Se prepara un batido de yemas de huevo y mantequilla derretida; cada pechuga se unta con este batido y se tapan con un papel con mantequilla; se ponen al horno.

Al mandarlas a la mesa se arreglan en forma de pirámide y se cumbren con la salsa siguiente:

Se fríe una cucharada de harina en otra de mantequilla, se aclara con un poco de leche, se aliña con sal, pimienta, callampas o trufas picadas.

Se baten tres claras como para merengues, se unen poco a poco con la salsa; se incorporan bien y en seguida se pone al baño maría hasta el momento de servir.

Perdices supremas frías

Se cortan las perdices, dándoles la forma de pechuga; se aliñan con sal y pimienta, se trufan; se colocan en una cacerola con bastante mantequilla.

Se tapan bien y se dejan cocer lentamente.

Con el jugo que han exprimido y un poco más de caldo si es necesario; se forma una crema con yemas de huevo y el colapez que sea necesario, según las perdices.

Estando frías las pechugas, se betunan con esta crema y se colocan en mármol para que cuajen luego.

Se sirven con paltas, petit-pois saltados al natural.

Perdices con nata

Se doran las perdices en mantequilla, se aliñan con sal, pimienta, zanahoria, perejil, apio, cebolla y limón.

Se tapan y se cuecen al vapor.

Media hora antes de servir las, se mezcla una taza de nata aliñadas con sal y huevo duro picado.

Si la nata fuera poca se aumenta con un poco de leche.

Perdices con salsa amarilla

Se doran las perdices como las anteriores y se cuecen al vapor con todo aliño, limón.

Se sirven con salsa amarilla, con mantequilla, limón y yemas de huevo duro bien deshechas.

Perdices con mollejas

Se doran las perdices en mantequilla, estando bien doradas se retiran y se cuecen al vapor. Se aliñan con sal, pimienta, se le pone zanahoria, perejil, apio, cebolla para el gusto.

Se eligen mollejas grandes, se cuecen, se parten en pedazos grandes, se saltan en mantequilla, se les pone sal, perejil y limón. Estando doradas, se unen a las perdices con callampas picadas o arvejas, un poquito de pan rallado, vino blanco, limón y verduras.

Con esta misma salsa se prepara un filete.

Perdiz a la financiera

Se sacan las pechugas a seis perdices, se mechan y se colocan en una cacerola al fuego con mantequilla.

Se prepara la siguiente salsa negra que se vacia sobre las pechugas.

Se derrite mantequilla, se toma un pedazo de cebolla

y se ensarta en un tenedor, se pone en la mantequilla, dándole vueltas seguido hasta que tome la cebolla color dorado, en igual proporción se pone harina y el caldo suficiente para formar salsa, se le pone para el gusto, hojas de laurel, nabo, vino blanco y un poco de caramelo para darle color oscuro.

Todo esto se hierve, en seguida se cuele; esta salsa puede aplicarse para diferentes cosas.

Perdices con nata

Se cuecen las perdices en leche con todo aliño; en el jugo que han exprimido con la leche, se forma la salsa; con yemas de huevo y crema cruda o mantequilla.

Se sacan las perdices y se colocan en una fuente con bastante nata encima; se doran al horno.

Se sirven con la crema aparte.

Chuletas de perdiz rellenas

Se sancochan las perdices, se ponen a enfriar, se forman chuletas y se rellenan con la crema siguiente.

Se pone en una cacerola mantequilla, harina, caldo, jerez y yemas de huevo.

Se rellenan las chuletas, se apanan y se fríen,

Se sirven con alguna verdura.

Perdices en molde

Se necesitan tres perdices, nata o crema, un pan remojado en leche, tres huevos, petit-pois, sal pimienta molida.

Se pican las perdices, se añade el pan remojado en leche, las natas y los petits-pois. Se unen con tres huevos batidos, sal y pimienta, y se vacia la mezcla en moldeci-

tos untados con mantequilla y adornados con tiras de pimientos españoles.

Se sirven solos.

Perdices con salsa

Se ponen las perdices partidas en una cacerola con mantequilla hasta que se doren, se añade en seguida bastante cebolla picada, pedazos de zanahoria, apio, perejil, pimienta y sal, se deja a fuego lento hasta que se deshagan las verduras; al tiempo de servir las se cuele esta salsa, se unen dos yemas, agrio de limón y se sirven con pan frito al rededor.

Perdices con dos salsas

Se cuecen las perdices en leche con todo aliño, se forman las pechugas y se colocan al horno un momento con mantequilla encima.

Se sacan las pechugas y se sirven con las siguientes salsas, poniendo sobre cada una de las dos salsas:

Nogada en leche con mantequilla hecha a última hora para evitar que la nuez se ponga morada;

Salsa blanca con mantequilla, que si se quiere variar, se pueden poner yemas de huevo para darle color amarillo o zumo de perejil para ponerla verde.

Se sirven sobre arroz con mantequilla.

Perdices con crema

Se cuecen las perdices en leche con todo aliño, estando cocidas se retiran del fuego, se sacan las pechugas y a las patas y restos se les da la misma forma.

Se arreglan las pechugas en una fuente untada con bastante mantequilla y se cubren con la siguiente salsa crema.

Se pone en la cacerola mantequilla, harina, leche y tres yemas de huevo, dejando una salsa de regular espesor. Se vacía en seguida sobre las pechugas poniendo sobre cada una bastante nata y se ponen en seguida al horno.

Zorzales deshuesados rellenos con foie-gras

Se deshuesa cada zorzal y se rellena cada uno con foie-gras; se colocan en una cacerola y se doran con un poco de mantequilla, se les pone un poquito de harina y un poquito de caldo para que con el jugo formen salsita y no queden tan secos. Se sirven sobre tostada de pan frito en mantequilla.

Zorzales

Se deshuesan los zorzales y se rellenan con pebre de castañas o bien de castañas enteras saltadas en mantequilla. Después de estar cocidos para que no se les salga el relleno, se envuelven en tocino y se ponen al horno muy caliente, dejándolos jugosos y dorados.

Se sirven sobre masa de hoja rellena con la siguiente salsa: Se fríe en mantequilla pedacitos de jamón cortados muy finos, se doran, se le pone harina y caldo o jugo de carne para formar salsa espesa y rellenar con esto los pastelitos y colocar encima cada zorzal.

Tórtolas con hígado

Se preparan las tórtolas poniéndole a cada una un pedazo de tocino, se doran a la cacerola con un buen pedazo de mantequilla, se les pone, cebolla, laurel, zanahoria, rama de apio; se cuecen lentamente al vapor. Estando cocidas se retiran los aliños, dejando sobre cada una el to-

cino y poniéndole al jugo un poco de jerez. Se sirven sobre tostadas de pan frito en mantequilla.

Hay que evitar que se sequen las tórtolas, poniéndole seguido un poco de caldo.

Se pican crudos algunos hígados, se colocan en una cacerola con mantequilla, estando cocidos se aliñan con jerez o vino blanco. Se extiende sobre la tostada un poco de este pino, colocando encima la tórtola que se cubrirá con el jugo.

Tórtolas

Se cuecen y se parten por mitad después de guisados. Se hace un pino muy fino de jamón, se envuelven con este pino por ambos lados, y se cubren con tocino, en seguida se empaquetan en papel y se entierra cada paquete en rescoldo bien caliente durante un cuarto de hora. Se les saca el papel y se sirve sobre tostada de pan frito en mantequilla.

De la misma manera al rescoldo se pueden hacer zorzales sin ponerles jamón. Se sirven con mantequilla, con limón.

Torcazas con ají

Se necesitan, torcazas, ajíes dulces, tomates, nueces, miga de pan, sal, pimienta, perejil, clavo de olor.

Se ponen a remojar algunos ajíes dulces y otros se ponen a tostar en una sartén. Las nueces se pelan y se muelen muy bien, se unen los tomates asados y pasados, el pan remojado en vino i el ají molido. Se vacia esta mezcla en una cacerola se le añade caldo y un poco de agua de ají, perejil picado, un clavo.

Las torcazas después de cocidas y habiéndole cambiado algunas aguas para quitarles lo amargo se unen a la salsa.

Moldes de sémola

Se forma un pino de foie-gras trufado y champignon.

Se prepara sémola cocida en leche, se deja muy espesa y se aclara con huevo para unir la pasta, se aliña con sal. Se untan con mantequilla moldecitos chicos y lisos, se llenan con sémola dejando en el medio un hueco que se llena con el pino de foie-gras y se cubre con pasta de sémola. Estando amoldados se apanan y se frien, se sirven con perejil frito.

El relleno puede hacerse de hígado de ave con trufas y champignon o bien pollo molido.

Chuletas de ave

Se limpian 3 mollejas y un pollo, se les quitan los nervios y se muelen. Se ponen al sartén con una cucharada de mantequilla, otra de harina y otra de caldo, se deja hervir hasta que espese; se junta la carne molida, sal, pimienta, jerez, un huevo y toda clase de aliños; se forman las chuletas se pasan por huevo y miga de pan y se fríen en grasa caliente.

Se pueden dorar en mantequilla quedando muy superiores.

Brioche rellenos con ave, foie-gras o verduras

Se compran los brioche en las pastelerías. Se les quita el moñito, se saca la miga, dejando únicamente la cascarita; el fondo se baña con mantequilla derretida y en seguida se rellena con el siguiente pino:

Se pica el ave muy menuda, se hierve un poco de leche y se espesa con yemas de huevo hasta formar una crema espesa; se une el ave y se aliña con sal, pimienta y un poquito de jerez.

Se rellenan los brioches y se toman frías o caliente como se quiere.

Para tomarlos fríos se rellenan con foie-gras.

Crapinetas de ave

Se cuece una gallina y se le saca toda la carne, se pica muy menuda. Se fríe en mantequilla un poquito de cebolla, se une ave añadiéndole dos trufas picadas, media caja de foie-gras deshecho en medio cucharón de caldo, sal, pimienta molida, un poco de mantequilla y dos yemas. Se envuelven en tela de chanco, haciéndolas de un tamaño regular. Entre el pino y la tela, se le pone a cada crapineta, dos pedazos de trufa. Se ponen al horno muy caliente para que se doren muy ligero, momentos antes de servir la comida. Se sirven con arroz o alguna verdura. Se pueden hacer de perdiz de lo que se quiere.

Pastel de hígado de ave

Varios hígados de aves se pican y se juntan con un buen pedazo de mantequilla, tres yemas, sal, pimienta y callampas. Se machaca todo en un mortero hasta formar pasta. Se calienta leche, se le agrega una cucharada de chuño. Se cuece hasta que espese, se le añade la pasta, se incorpora bien uniéndose las 3 claras bien batidas. Se vacía en un molde untado de mantequilla y se pone a cocer al baño-maría con fuego arriba.

Al tiempo de servirlo se vacía el molde y se le pone la salsa siguiente:

Se calienta jugo de carne se aliña con callampas picadas, sal, pimienta y se espesa con miga de pan.

Mousse de ave

Se cuecen verduras por separado, se unta un molde con mantequilla y se acomodan las verduras por hilera

cubriendo el fondo y los costados; se hace salsa blanca espesa y se mezcla la misma preparación del pan de ave poniéndole salsa blanca en vez de pan remojado. Se unen 6 yemas y 3 claras, las otras 3 claras se mezclan con crema cruda batida. Se vacia esta mezcla sobre las verduras y se pone al baño-maría.

Todo budín que se pone al baño-maría no debe hervir para evitar que se corte.

Petit-mousse de foie-gras

Después de limpiar el hígado, se remoja en agua tibia durante una hora, se estruja, se aliña con sal fina, pimienta, laurel, y se pone en una cacerola con 60 gramos de trufas bien lavadas, tres decilitros de vino madera. Se tapa la cacerola y se deja cocer lentamente, durante 45 minutos.

Se pasa el hígado por el cedazo, se forma una pasta, incorporando poco a poco la trufa cocida y picada, dos decilitros de jalea en caldo, y tres decilitros de crema batida.

Se llenan los moldecitos y se entierran en hielo. Se sirven con salsa chaud-froid rubia, incorporando el caldo en que se ha cocido el hígado.

Pavo trufado

El pavo se degüella y se pela; al día siguiente se destripa, se saca el buche por encima del espinazo; se lava muy bien, se pone en agua con sal y vinagre, se seca con una servilleta y se pone en un tiesto grande. Se le agrega media botella de vino blanco, dos copas grandes de jerez, otra de oporto, zanahoria, laurel, apio y perejil. Se pasan por la máquina dos pechugas de gallina, se agregan 6 trufas, 6 champiñones cortados en tajadita, 3 yemas, sal, pimienta y moscada rallada. Con esta pasta

se rellena la pechuga del pavo, se cose y se pone en una asadera; se le agrega vino blanco, jerez y oporto; se cubre con tiras largas de tocino, se amarra y se pone a dorar al horno.

Se hace una gelatina con huevos, patas de ternera y media gallina. Se dora un poco de cebolla y zanahoria y se agrega al caldo con apio, perejil, laurel, pimienta entera, y una ramita de orégano; se deja hervir 4 horas a fuego lento. Se cuele el caldo; se hace la gelatina sin colapez; se pone sal, oporto y claras batidas para que corte.

Cuando el pavo esté asado, se le quita el tocino, se deja enfriar, se cubre con la gelatina hasta que quede bien brillante; se sirve con la ensalada de paltas, y se decora con la gelatina cortada en forma de bizcochos.

Perdices con salsa

Se despresan las perdices y los huevos se ponen a cocer con sal, pimienta, laurel, zanahoria, en fin, de todo aliño que se ocurre.

Las perdices se colocan en una cacerola con una cucharita de mantequilla y otra de manteca de chanco, sal y pimienta para que se doren.

Al caldo de los huevos se les echa una cucharada de mantequilla y una y media de harina pasadas por el colador, se revuelve para formar la salsa, y se agrega a las perdices. Al tiempo de servir las se le pone trufas y rebanadas de paltas estando en la cacerola para que se calienten con el calor del guiso.

Pollo a la imperial

Se pone un pollo limpio en una cacerola con una cucharada de mantequilla, se deja hasta que tome un bonito color dorado; se le agrega media cucharada de pere-

jil picado, medio vaso de vino blanco, media cucharada chica de salsa inglesa, media cucharada de miga de pan rallado y medio cucharón de caldo. Todo se deja a fuego lento.

— Se cortan papas en forma de bolitas; se secan con una servilleta, se frien en manteca bien caliente. Cuando estén doradas, se sacan, se les espolvorea sal, perejil picado y algunas gotas de jugo de limón; se coloca el pollo en el centro del azafate, las papas al rededor.

Pollo con champiñones

Se despresa el pollo y se pone a dorar en media cucharada de manteca y media de mantequilla; cuando esté dorado, se le añade un vaso de vino blanco, champiñones y trufas en tajaditas, sal, 4 cucharadas de salsa española se deja hervir a fuego lento.*

Se coloca el pollo en el azafate, se baña con salsa y se sirve con arvejas saltadas en mantequilla.

Pollo a la Cocotte

Se dora el pollo en mantequilla. Cuando esté completamente dorado, se le pone un vaso de vino blanco. En una sartén se pone mantequilla y harina y se dora; se le agrega una taza de caldo o un poco de jugo, sal, una copa de jerez y media cucharada de salsa inglesa.

Se saca el pollo y se coloca en otra cacerola; se le agrega la salsa que tenía trufas y champiñones. Arvejas cocidas se saltan en mantequilla; se frien crustones de pan de molde.

El pollo se coloca en el centro del azafate, alrededor las arvejas y los crustones, la salsa encima del pollo.

Codornices rellenas

Las codornices se deshuesan, se dejan media hora en agua fría.

Se muele media libra de carne de ternera con media libra de tocino; se agregan dos panes remojados en agua y pasados por cedazo, sal, pimienta, una trufa picada, media copita de jerez i media cucharada de mantequilla.

Las codornices se sacan del agua y se ponen a destilar; se les echa sal y pimienta; se rocian con una cucharada de jerez; se rellenan con la carne molida y se cosen.

Se colocan en una asadera con sal, mantequilla i vino blanco.

Se tienen arvejas saltadas en mantequilla y crustones fritos.

Al tiempo de servir las se descosen; se coloca cada una en un crustón, al rededor de las arvejas.

En el jugo que han dejado se echan champiñones picados, se cubren las codornices y se sirven muy calientes.

Pollo con salsa cazador

Se lava el pollo; se coloca en una cacerola con una cucharada de mantequilla, dos de perejil picado, cuatro tiritas de tocino i se deja dorar.

Cuando esté dorado, se le agrega un trufa en pedacitos, sal, pimienta, medio vaso de vino blanco, un cuarto de tarro de tomates al natural pasados por cedazo. Se deja a fuego suave.

Se fríe media libra de arroz en una cucharada de mantequilla y se le agrega el agua necesaria para cocerlo.

Se cortan papas al hilo, se secan bien, no se les pone sal y se frien.

Se coloca el pollo en el centro del azafate, al rededor el arroz y a los extremos las papas.

Pato a la americana

Las presas del pato se colocan en una cacerola con una cucharada de mantequilla. Se tapa bien y se deja cocer al vapor veinte minutos; en seguida se agregan dos cucharones de caldo, sal, perejil, una zanahoria en rebanadas i una hoja de laurel. Se deja hervir a fuego muy lento y cuando ya esté blando, se le agrega un vaso grande de vino blanco y se le espolvorea una cucharada de harina. Se agregan dos tomates frescos o en conserva y se deja hervir cinco minutos a fuego lento.

Picante de gallina

Se despresa la gallina, se dora, se le agrega una salsa, pau remojado con ají peruano y caldo. Esta salsa se revuelve con la gallina, se le pone un poco de queso rallado y huevos duros al rededor.

Pollos saltados

Se despresa un pollo, se tiene una sartén con mantequilla; se dora el pollo; cuando esté bien dorado, se le pone una copa de jerez. Al servirlo, se le estruja un limón y mantequilla derretida. Se sirve con papas fritas.

Pollos y pichones con salsa prieta

Se cuece el ave con ramas de apios y sal, y se sirve con la salsa siguiente: La sangre del ave se recibe en una taza con vinagre para que no se haga pelotones. Se hace una salsita de harina con mantequilla y caldo de las aves, y cuando esté cocida, se le une la sangre, cuidando de que no se congele y quede suave. Se pone el ave en una fuente con el apio, y se vacia la salsa encima.

Pollo blanco

Se cuece un pollo con zanahoria, sal, pimienta, un ramo de verdura.

Cuando está cocido, se despresa, se coloca en el centro de la fuente. Se cubre con una salsa que se hará de la manera siguiente: Se unirá una cucharada de mantequilla con una de harina, se pondrá al fuego. Cuando esté bien derretida, se le echará un poco del caldo en que se ha cocido el pollo; lo necesario para hacer una salsa. Se agregarán cebollitas chicas cocidas aparte, champiñones y dos yemas batidas, sal, pimienta y moscada. Se cubrirá el pollo con esta salsa y se servirá con arroz cocido.

Pollo con alcachofas

Se corta un pollo y se dora con mantequilla, se le agrega sal y pimienta.

Cuando está dorado, se le agregan corazones de alcachofas cocidas y cortadas en cuarto; se le agrega un poco de harina, caldo y una copa de vino blanco.

Pollo apanado

Se pelan uno o dos pollitos tiernos; se abren por el espinazo, se aplastan bien, se lavan, se pasan por mantequilla derretida, y un poco de sal y pimienta.

Se dejan así por un rato, se pasan por migas de pan, y después por yemas batidas en una cucharadita de aceite; otra vez en pan. Se ponen a la parrilla, se sirven con salsa tártara.

Suprema de pollo

Se le sacan a los pollos las pechugas con el ala, se abren los muslos y se les da forma de pechuga, lo mis-

nr se hace con los encuentros. Se mechan con trufas y tocino; se colocan en una cacerola con bastante mantequilla, bien retirada del fuego, casi afuera, para que se hagan lentamente. Pero antes de servir se saca el jugo que han desprendido, y se hace una salsa con una cucharada de mantequilla y una de harina de maíz, el jugo que ha desprendido, dos yemas de huevo, champiñones y trufas. Se hace un flan de ave y se colocan las pechugas al rededor de este flan, se le pone una tajada de trufa en cada pechuga y un poco de salsa; el resto aparte.

Pollo frito

Se despresas el pollo, se pasa por un batido que se hará; harina con agua tibia y sal, una cucharada de aceite y dos claras batidas como para merengue. Se frie y se sirve con salsa de tomate aparte.

Pollo con creme

Se prepara el pollo, como se ha dicho en las supremas de pollo, se coloca al rededor de una fuente, se cubre con una salsa de harina, mantequilla y crema, se espolvorea de queso parmesano rallado; se pone al horno, en el centro se colocan puntas de espárragos saltados en mantequilla. Se sirve.

Fricasé de pollo

Se despresas el pollo y se dora con mantequilla, se le agregan pedacitos de jamón, papas cortadas chiquitas, olores y pan frito chico. Al mandarlo a la mesa, se le revuelven dos huevos.

Pollos asados

Se escoge un pollo gordo, se saia y se envuelve en tocino, se pone en la parrilla o ensartado en un palo en las brasas por tres cuartos de hora, se sirve con el jugo que se tendrá cuidado de ir recibiendo en una cacerola.

Pato con salsa

Se pone el pato bien lavado en una cacerola con un poco de mantequilla y una cucharada de aceite, sal y pimienta y se deja dorar. Cuando esté dorado, se le agregan dos tazas de caldo, una copa de jerez y otra de vino blanco y se deja a fuego lento.

Se hace un pebre de papas con mantequilla, una yema y una cucharada de harina. Queda como masa con la que se hacen papitas chiquitas y largas, se revuelcan en harina y se frien en grasa bien caliente.

Cuando el pato esté cocido, se le agregan aceitunas sin huesos, una cucharada chica de mostaza francesa, una cucharada de harina, 2 trufas en tajadas.

El pato se coloca en el azafate, al rededor las papas; se cubre con salsa.

Tórtolas rellenas

Se deshuesan las tórtolas, se dejan las patas y las alas, se rellenan con manzanas saltadas en mantequilla, se les pone una copa de jerez media taza de jugo de carne, se deja una hora y se colocan en una tostada de papa molida y frita al jugo a parte; se adorna la fuente con berros.

Pato con callampas

Se mata un pato la víspera, se deja con apio, perejil y olores. Al día siguiente se ponen a asar y se les pone la

salsa siguiente: dos cucharas de harina, se frien en mantequilla se le agrega caldo hirviendo y cuatro terrones de azúcar quemada, dos cucharaditas de vinagre y callampas secas remojadas y picadas; se deja hervir.

Becasinas sobre tostadas

Se dejarán las becasinas con las tripas, se les pondrá sal y pimienta, se envolverán en tocino y después en hojas de parra se pondrán al horno por veinte minutos al fuego muy fuerte, se servirán sobre tostadas y el jugo aparte.

Becasinas

Se colocarán las becasinas sin distripar en una cacerola con mantequilla una vez doradas se les pondrá un poco de harina, un vaso de vino blanco, una copa de oporto y jugo de carne, trufas y champiñones, y se dejarán a fuego lento por dos horas, se servirán con crustones de pan al rededor.

Coteletas de perdices

Se hace una masa con media libra de harina, 2 yemas, una cucharada de manteca y el agua necesaria para que quede blanca; se soba, se uslereas y se coloca en moldecitos; se clava y se pone a cocer al horno.

Después se limpia las perdices, se despresan y blanquean; se ponen en la cacerola con una cucharada de mantequilla, dos de aceite, sal, pimienta, media hoja de laurel, una rama de perejil, un pedazo de zanahoria, dos cucharones de caldo, se dejan hervir a fuego lento, se agrega media taza de jugo de carne y trufas picadas.

Se rellenan las cajitas con arvejas saltadas en mantequilla, encima se colocan las pechugas de las perdices, las trufas y el jugo. Las cajas pueden ser de masa de hoja.

Flan de pechugas

Se cortan tajaditas de pechuga de gallina, después de cocidas, se les pone sal, pimienta y nuez moscada; se coloca en un molde unido bien untado en mantequilla, una capa de pechugas, todo al rededor del molde y después de arreglar esto con proligidad se le pone leche, a la cual se le habrá puesto cinco huevos enteros y una media copita de jerez.

Se batirá todo bien, se le agregarán trufas, se llenará con esto el molde.

Se pondrá al baño de María por una hora y media. Se servirá con salsa suprema.

Galantina de gallina trufada

Se deshuesa la gallina el día antes y se deja en agua fresca.

Se muele en la máquina un kilo y medio de lomo de chanco, sin hueso, con media libra de tacino.

Cuando esté molido, se añade sal, pimienta, nuez moscada, rallada, un vaso de vino blanco y trufas cortadas en tajaditas.

Se extiende la gallina, se le pone sal, pimienta, nuez moscada, vino blanco.

Se rellena con la carne molida, se vuelve a rociar con vino blanco; se cose con hilo grueso, se envuelve en una servilleta, se amarra bien, se pone a coser en agua hirviendo con un ramo de verduras, por espacio de una hora y media o dos horas.

Después se saca, se aprieta la servilleta, se deja 20 minutos; se coloca una tabla encima con un peso de dos libras.

Los huesos de la gallina se ponen a cocer con el caldo. Se hace una gelatina. Para cada taza de caldo, 4 hojas de colapez.

Para servirla se cubre la gallina con bastante mantequilla, se decora con clara picada, yema rallada, trufas en tajaditas, perejil picado y la gelatina blanca y rosada picada.





FILETES I ASADOS

Filete

MANERA DE PREPARARLO

Se elije un bonito filete siempre de la parte gruesa; se mecha con tocino fresco, un solo pedazo de tocino rancio pudiera inutilizar todo un filete. Se aliña con sal, pimienta, se rocía con un poco de vinagre y aceite, siendo muy poco; se le pone un pedazo de cebolla, laurel, zanahoria, rama de apio y perejil. Se prepara el día antes o el mismo día temprano.

Al ponerse al horno se espolvorea con harina para formar la salsa. Si el lomo no ha exprimido mucho jugo, se le pondrá un poco de caldo.

Se pone al horno o a la cacerola, cuidando que no se reseque.

Si se hace a la cacerola se dora primero en riñonada o mantequilla.

Al servir el lomo se sacan las verduras que se han puesto para el gusto.

Lomitos amoldados con foie-gras

Se cortan lomitos de filetes, se aplastan ligeramente, se

aliñan con sal, pimienta y se rocian con vino Madera o vino blanco.

Se colocan en moldecitos, (véase pág. 105) al sacarlos, se extiende sobre cada uno foie-gras. Se sirven sobre tostadas de pan frito en mantequilla y petit-pois al rededor.

Filete con erizos

Se prepara un filete, se mecha y se rocía con vino blanco se le pone un pedazo de zanahoria, de cebolla, apio, perejil.

Se pone el filete al horno; se ralla pan, siendo del día anterior, se fríe en mantequilla y se aclara con el caldo de los herizos, dejando la salsa de un espeso regular.

Se vacía la salsa sobre el lomo, poniendo las lenguas al rededor.

Filete a la Lyonesa

Se prepara un bonito filete (Véase pág. 112) se rocía con vino blanco.

Se pone al horno, cuidando que no se reseque; se arregla en un azafate, se adorna con corazones de alcachofas y pedacitos de sesos rebozados.

Se le vacía encima el jugo que ha exprimido el lomo.

Filete con espárragos

Se prepara un bonito filete como los anteriores, se rocía con vino blanco o un poquito de vinagre.

Se coloca al horno o a la cacerola y en el mismo jugo que ha exprimido se forma la salsa, añadiendo harina, mantequilla y un poquito de vino blanco para el gusto.

Se cuecen espárragos verdes y dos zanahorias grandes; a los espárragos se les corta la parte comible, con cuida-

do para que no se rompan y queden como una espiga; las zanahorias se cortan en redondelas, se les saca el centro para formar un anillo que se amarra cuatro o cinco espárragos verdes (quedan como una gavilla de trigo.)

Se arregla el filete en un azafate y al rededor se acomodan los anillos, poniéndoles la salsa sobre el filete.

Arrollados de ternera

Se cortan tajadas delgadas y largas, se aplastan ligeramente, se espolvorean con sal fina, pimienta, perejil y miga de pan muy molida.

Se arrollan las tiras, dejándolas de un tamaño proporcionado y de dos o tres dedos de alto. Se amarran ligeramente para impedir que se abran y se pierda la forma.

Se doran en una cacerola extendida con tocino, cebolla, zanahorias y mantequilla. Estando dorados se les pone caldo y se colocan al horno; se rocian seguido con el mismo caldo para impedir que se resequen.

Después de cocidos se les quita el hilo, se arreglan pasados en forma de corona cuyo centro se llenan con verduras cocidas y saltadas en mantequilla.

Chuletas con pebre de castañas

Un kilo de castañas, mantequilla, sal fina, pimienta blanca, jugo de carne. A las castañas se le saca la primera cáscara y se cuecen en agua, con sal. Estando cocidas, se les saca el hollejo que les queda; en seguida se pasa por el cedazo y se coloca en una cacerola con un buen pedazo de mantequilla, se aliña con sal y pimienta; si estuviera demasiado espesa, se aclara con jugo de carne.

Se apanan las chuletas muy finamente con migas de pan rallado.

Las chuletas se arreglan al rededor, poniendo el pebre al centro.

Las chuletas se preparan siempre, golpeándolas primero; se aliñan con sal, pimienta y se rocian con vinagre.

Filete a la jardinera

Se prepara el filete como los anteriores, poniéndole salsa en vino Madera.

La salsa se hace con mantequilla, el jugo que ha exprimido el filete, harina y una copita de vino Madera.

Se sirve con toda clase de verduras, cortadas en forma de bolitas y después de cocidas pasadas por mantequilla.

Para dos cucharadas de mantequilla una de aceite, se echan las verduras.

Filete con tallarines

Se prepara un filete de la misma manera, se rocía con vino blanco y se sirve con tallarines al rededor.

Se preparan los tallerines. (Véase pág. 17).

Lomitos amoldados

Se elije un pedazo de filete, se cortan lomitos de regular grueso, se aliñan con sal, pimienta, se rocian con vino blanco o vinagre; se aliñan temprano; cada lomito se amolda, se coloca dentro de un molde (de forma larga y de tamaño proporcionado para una persona). Se ponen al horno cinco minutos estando el horno bien caliente. Se procura que queden jugosos.

Se sirven con salsa de callampas, poniendo, en una cacerola un pedazo de mantequilla, una cucharada de harina, caldo y el jugo de las callampas. Se cuele la salsa y se vacia sobre los lomitos.

Lomitos con salsa picante

Se cortan en pedazos gruesos al través del filete; se aplastan ligeramente, se cortan los nervios y la piel para darles una forma ovalada; se alían con sal y pimienta y se colocan en la cacerola con un pedazo de mantequilla; se doran y se cuecen ligeramente, procurando no ponerlos con anticipación.

Se prepara salsa picante, poniendo en la cacerola un pedazo de mantequilla, se deja dorar; en seguida se le pone harina, caldo y salsa picante para el gusto.

Se sirven sobre arroz o tostadas fritas en mantequilla.

Filete con foie-gras

Se mecha el filete, siendo de la parte más bonita; se alía con vino blanco, sal, pimienta, zanahoria, cebolla, laurel.

Se prepara el día antes para dejarlo más blando.

Se pone al horno suave, calculando hora y media.

Se prepara la siguiente salsa: se pone en la cacerola un buen pedazo de mantequilla, harina, se forma una pasta que se aclara con el jugo que ha exprimido el lomo, caldo si es necesario, foie-gras trufado.

Se sirve con algún acompañante.

Filete de cordero

Se le quita la gordura y el hollejo, se pone al horno poniéndole un poquito de grasa encima. Aparte se cuecen zanahorias, nabos, papas, arvejas y otro tanto de porotitos verdes cortados en cuatro, todo esto se salta en mantequilla dorada.

Se coloca el lomo en la fuente, se cubren con el jugo que ha exprimido y al rededor se arreglan las verduras en tacitas de masa.

Lomitos amoldados

Se elije un buen pedazo de filete, se cortan lomitos de regular grueso, se aplastan ligeramente y se alían con sal, pimienta, se rocian con vino blanco o vinagre.

Cada lomito se amolda, en moldecitos de regular tamaño y se pone al horno muy caliente seis o siete minutos antes de servirlos.

Se prepara masa muy tierna, con dos yemas y un poco de grasa quemada; se uslereá dejándola delgada, en seguida se amolda siendo de la misma forma y tamaño de los lomitos. Se pone al horno cubriéndolo con arroz o maíz para impedir que la masa se ampolle.

Los moldecitos antes de cubrirlos con la masa se untan de mantequilla. Estando cocidos se sacan, se colocan los lomitos; poniendo antes que el lomo verduras picadas muy finas, cocidas y saltadas en mantequilla, un poquito de aceite y ácido de limón,

Sobre el lomo se pone salsa del jugo que ha exprimido.

Si se quiere variar, en vez de verdura, póngase un pino de callampas y se baña con salsa de callampas.

Filete con tallarines

Se prepara un filete como los anteriores.

Se tiene tallarines cocidos. (Véase tallarines pág 17 la manera de hacerlos) se alían con sal, jugo de carne o salsa de tomate, mantequilla y queso.

Se hace una masa con yemas de huevo, un poquito de vinagre y harina. Se uslereá dejándole muy fina, se se cortan tiras, se forman capachitos o cohetes rellenos con tallarines y en seguida se fríen.

Los tallarines deben quedar muy jugosos, y la masa para envolverlos muy fina. Se sirven al rededor del filete se le pone salsa de tomate.

Pierna de cordero

Se pone en una cocerola un pedazo de mantequilla, se coloca la pierna y se dora en la mantequilla, poniéndole un pedazo de cebolla, zanahoria, cama de apio y leche; se tapa y se deja a fuego lento hasta que se cueza.

En el jugo que ha exprimido se forma la salsa, añadiéndole alcaparras.

Lomitos de chanco

Se cortan lomitos de buen tamaño para cada persona, se colocan en una cacerola y se doran en mantequilla, se aliñan con sal y pimienta.

Se colocan los lomitos sobre tostada de pan frito en mantequilla; se cubren con salsa hecha con foie-gras y en el mismo jugo que han exprimido los lomitos.

Lomitos

Se cortan los lomitos en forma de bifeck se sazonan y se les pone bastante mostaza inglesa. Se colocan en una budinera capa de lomos y rodajas de papas crudas, se le pone un poquito de caldo y jugo de carne para que forme la salsa.

Sirven estos lomitos sobre masa de hoja.

Pierna de cordero

Se rellena una pierna de cordero, sacándole el hueso del medio, con el siguiente pino: mantequilla, harina, callampas secas y ostras, todo unido, se hace el pino y se rellena el centro de la pierna, en seguida se rocía con jerez y se pone al horno; con el jugo que ha exprimido se forma salsa. Se sirve a la jardinera.

Guiso de carne

Se cortan pedazos de lomo, se colocan en una cacerola con un poco de color, pan rallado, medio vaso de vino tinto, pimienta molida, un poco de caldo. Se cuecen lentamente y se sirven con papas al rededor.

Pastel de carne

Se corta la carne en tajadas, se salta en mantequilla o en color o grasa.

Se hace la salsa con harina, poniéndole media cabeza de cebolla cortada muy fina, (si se quiere), caldo, salsa picante y algunas callampas.

Se arregla en una fuente por capas, poniendo una de carne y otra de salsa y así sucesivamente, añadiendo duro cortado.

Se prepara una masa con harina y un huevo, se corta en tiras; se arreglan cruzadas sobre la fuente y se pone al horno.

Guiso peruano

Se pone en pedacitos un corazón de vaca, se deja en vinagre con ají peruano, orégano y cominos por dos horas. Se corta en pedacitos chicos y se ponen en brochetas a la parrilla en fuego muy fuerte, mientras se van asando, se les va untando ají peruano con manteca caliente.

Carne con salsa

Se corta carne en tajaditas delgadas. Se pone color en una cacerola, se colocan ahí los pedazos de carne y se espolvorea harina, orégano, comino, sal, pimienta y perejil picado, y se le agrega un poco de caldo y una copa de vino tinto. Se deja retirado del fuego y se sirve con papas o arvejas.

Guiso de carne

Se corta carne asada, se fríe en color, se le agrega papas, arvejas, sal, pimienta, olores, se le pone un poquito de caldo. Se sirve adornándola con tajada de huevo duro y alguna verdura.

Lomitos de cordero

Se cortan beafsteak chicos de cordero, se mechan y se colocan en una sartén con muy poca mantequilla, se les pone sal y olores. Cuando están doradas se les pone un poco de harina y un poco de caldo y una copa de vino blanco o negro. Se sirve con pebre o verduras.

Malaya asada

Se machaca mucho, después se lava y se pone en un tiesto con bastante sal, orégano y vinagre, se deja así hasta el día siguiente que se pondrá a asar, cuando principia a asarse se saca y se pone en agua fría por un ratito, se saca y se pone en la parrilla en buenas brasas. Esta malaya es exquisita y muy blanda.

Malaya arrollada

Se aliña la malaya con vinagre, orégano, cominos, sal, pimienta y ají. Se deja así por cuatro horas, se saca, se le agrega orégano seco, y se pone en prensa por el tiempo que se quiera, después se arrolla, se amarra muy fuerte y se pone a socer en agua azucarada. Se sirve fría en salsa de ají con aceite.

Lomo fiambre

Se mecha un lomo con bastante tocino, se le pone

olores y ramas de apio, aceite y vinagre. Se tapa bien y se deja hasta el día siguiente, cuidando de volverlo constantemente. Se mete al horno y se sirve con alguna ensalada.

Queso de lengua

Se cuece la lengua cuando está sancochada se corta en tajadas y se pone en una cacerola con dos patas de vacas sancochadas y cortadas como la lengua. Se le agrega tocino picado y un poco de carne de chanco, orégano, comino, apio, un poco de ají molido y vinagre. Todo esto se pone a cocer en agua hasta que se deshaga. Se pone en un molde hasta el día siguiente, se saca y se adorna con tomates cortados, ají raspado y huevos duros.

Filetes con tallarines

Se le saca las gorduras a un filete y se mecha con tocino. Se pone en una asadera un poco de grasa y otro poco de mantequilla, zanahorias, porrones, laurel y encina, se coloca la carne y se pone al horno. Se cuecen macarrones en agua, estando cocidos se sacan y se ponen a destilar en un colador y en seguida se saltan en mantequilla.

Se pone en una copa tanto de jerez como de vino blanco y se pone a calentar en una cacerola y estando bien caliente se hace arder encendiéndole un fósforo, se le añade en seguida cuatro cucharadas de salsa Española y dos de caldo. Se sazona y se pasa por el colador. Se saltan en mantequilla, hígados de ave y se ponen sobre el filete, en seguida la salsa. Los macarrones se arreglan al rededor del lomo.

Lomos con salsa amarilla

Se cortan tajadas de filete, se aplastan hasta dejarlas muy finas.

Se les pone sal, pimienta, se saltan en mantequilla.

Se fríe huevo duro picado, perejil y cebolla en un poco de mantequilla; ésta se extiende sobre los bistecuitos. Se cubren con salsa de huevo con limón.

Silla de cordero

Se coloca la silla en una asadera y se le pone 1 zanahoria cortada en pedazos y 1 cebolla lo mismo. Se agregan 3 cucharadas de aceite, sal, pimienta y 1 cucharada de salsa perrin.

Se pone a dorar; cuando esté dorada, se le añade $\frac{1}{2}$ botella de vino blanco, se le espolvorean 2 cucharadas de harina; se pone al horno 1 hora $\frac{1}{4}$.

Se cuecen repollitos de Bruselas y fondos de alcachofas, se saltan en mantequilla. Se coloca la silla en el azafate y se dora con los fondos y repollitos.

Chuletas a la italiana

Se cortan las chuletas de cordero, ternera o chanco; se les agrega sal, pimienta y moscada rallada. Se ponen en una cacerola 2 cucharadas de aceite, 1 de mantequilla, 2 de perejil picado, un poco de cebolla y 1 hoja de laurel. Se colocan las chuletas en la cacerola y se dejan dorar. Cuando estén doradas, se añaden 2 tomates pelados y se dejan hervir a fuego lento.

En seguida se agregan 2 cucharadas de miga de pan rallado y $\frac{1}{2}$ vaso de vino blanco.

Se cortan papas redondas y se ponen a cocer, cuidando que no queden muy blandas. Se sacan y se doran en una sartén con un poco de manteca.

Las costillas se cubren con la salsa, al rededor las papas.

Costillas a la Maitre d'hotel

Se cortan costillas de cordero y se ponen en salmuera $\frac{1}{2}$ hora. Se retiran en seguida, se ponen en una fuente, se les agrega cebolla picada, 2 cucharadas de aceite, un poco de pimienta, jugo de limón y se rocian con un poco de vino blanco. Se dejan en ese aliño $\frac{1}{4}$ de hora. Algunas papas se ponen a dorar en 1 cucharada de mantequilla. Se pone en una sartén 1 cucharada de manteca y se fríen las costillas. Se pone en una cacerola 2 cucharadas de estragón picado, un poco de cebolla y perejil. Se agrega una tacita de vinagre y otra de vino blanco. Se pone a hervir hasta que se reduzca. En seguida se retira del fuego, se agregan 2 yemas, se coloca la cacerola al baño-maría; se le van echando pedazos de mantequilla hasta completar $\frac{1}{2}$ libra. Tiene que quedar como una mayonesa.

Se sirven las costillas, al rededor las papas y la salsa aparte.

Filete Pompadour

Se saca la gordura y los nervios a un trozo de filete, se amarra y se coloca en la asadera. Se le agrega sal, pimienta, cebolla, zanahoria, ramas de perejil y aceite. Se pone a dorar sobre la plancha y cuando se haya dorado se le agrega un vaso de vino blanco, 1 cucharada de harina y se pone al horno.

Se tienen cocidos fondos de alcachofas, se rellenan unos con arvejas, otros con champignones, otros con zanahorias cortadas, otros con trufas y otros con puntas de espárragos; todas las legumbres saltadas en mantequilla.

Se sirve el filete sobre un zócalo de pan frito; al rededor los fondos, alternando los colores. El filete se cubre con el jugo pasado por el colador chino.

Lomo a la Rossini

Se quita la gordura y los nervios a un trozo de lomo de chanco, se amarra con un cáñamo y se pone en la asadera con sal, cebolla y zanahoria cortada en tajaditas, 2 cucharadas de aceite y una chica de salsa inglesa. Se pone a dorar sobre la plancha. Se le añade $\frac{1}{2}$ copita de jerez y medio vaso de vino blanco. Se pone al horno.

Repollos bruselas se ponen a cocer en agua hirviendo.

Cuando el lomo lleve $\frac{1}{2}$ hora de cocimiento, se le añaden 3 cucharadas de salsa española. Los repollos después de cocidos se saltan en mantequilla.

Se hace un zócalo de pan de molde, es decir, se le quita la cáscara a un pan de molde y se fríe en manteca bien caliente. Se pone el pan frito al centro del azafate, pegado en el azafate para que no se dé vuelta con la siguiente preparación: se pone en un plato una clara de huevo y un poco de harina; se revuelve bastante, se forma como una pasta, ésta se le pone al pan por un lado y se pega en el azafate.

Se quita el cáñamo al lomo y se pone sobre el zócalo de pan; se cubre con el jugo y al rededor el repollo. Se decora con perejil y rodelas de zanahoria cocida.

Para saltar los repollos: se pone en una sartén un poco de mantequilla, se hechan las legumbres y se revuelven.

Filete cortado en lomitos

Se compra un kilo de filete y se mecha con tocino y lengua ajamonada. Se corta la carne en trozos redondeados y se amarran con un cáñamo dejándolos bien redonditos. Se pone un poco de manteca en un asartén y cuando está bien caliente se echa ahí los trocitos de carne con sal que se doren por ambos lados.

Para formarlos salsa se pone en una cacerola al fuego y se echa ahí a hervir una copita de jerez o vino blanco

y se le agrega tres cucharadas de salsa española, que no quede muy espesa, y en ese caso se aclara con un poquito de caldo. Se cortan tostadas de pan de la misma forma del filete, se frien en mantequilla, sobre cada tostada de pan va el pedazo de carne y la salsa colada encima.

Lomo a la Rossini

A un trozo de lomo de chanco sin huesos se le quitan los nervios y la gordura, se amarra con un cordelito para que no se deforme, se coloca en una asadera con sal, pimienta, dos cucharadas de aceite, unas tajadas de cebolla, zanahoria y una cucharadita de salsa inglesa, póngase a dorar sobre la plancha; cuando se haya dorado, añadirle media copita de jerez, y media de vino blanco; en seguida, ponerlo al horno. Cuando lleve media hora de cocimiento, añadirle tres cucharadas de salsa española.

Limpiar repollos Bruselas, ponerlos a cocer en agua hirviendo. Cuando estén cocidos, saltarlos en mantequilla. Hágase un zócalo de pan de molde, se frie en grasa o manteca bien caliente. Para servirlo se quitan los cordeles al lomo, se coloca el zócalo en el centro del azafate, se baña con la salsa, se rodea con los repollos, se decora con torrijas de zanahoria y ramas de perejil.

Lomos con salsa

Se salsan en mantequilla unos beafteaks chiquitos de lomo.

Colocadlos sobre tostadas de pan frito. Se echa en la cacerola medio vaso de vino, un poco de jugo de carne y caldo. Esto se vacia sobre los lomitos y se les rodea de corazones rellenos con una picadura de champiñones y trufas.

Filete

Se mecha un filete, le sazonaréis y untaréis con un pedazo de mantequilla derretida, se pone al horno o a la cacerola y se sirve con la siguiente salsa.

Poned en una cacerola al fuego cinco yemas crudas, una cucharada de mantequilla, sal y pimienta, revolved con una cuchara de palo, y cuando las yemas principien a endurecer se retiran del fuego y se le añade otra cucharada de mantequilla, un puñado de estragón, media cucharada de vinagre. Esta salsa tendrá que tener la consistencia de la mayonesa.

Filete con callampas

Preparad un filete como el anterior, tened unas bonitas callampas que limpiaréis lavándolas, sin dejar que se pasen de agua, secarlas bien, se pican con un poco de perejil y se ponen a la cacerola con un poco de mantequilla, caldo y una pizca de harina, se forma un pino y se rellenan las callampas se les pone encima miga de pan y pedacitos de mantequilla. Se sirven al rededor del filete.

Filete Trufado

Se prepara un filete, se mecha con tocino y trufas, se pone a dorar en una cacerola, estando doradas se espolvorea harina, se le pone dos copas de jerez, sal y pimienta. Se deja retirado del fuego, para que se haga lentamente. Se sirve con trufas enteras, que se pondrán a cocer con vino blanco.

Se sirve el filete con las trufas partidas al rededor. El jugo de las trufas y en el que se ha cocido el filete, se juntan, se cuelan y se sirven con el filete.

Para servirlo se cortará un pan de molde del largo del filete, se le cortará la parte de encima para dejarlo plano,

se freirá y sobre éste se colocará el filete; las trufas se le pondrán al rededor de la fuente. El jugo aparte.

Filete con vino Madera

Se mecha un filete, se sazona y se pone al horno, antes de que esté asado se saca y se cubre con la siguiente salsa, se vuelve a poner al horno hasta dejarle bien cocido.

Se frien en mantequilla cebolla picada, zanahoria, se dejan cocer lentamente, se añade caldo o agua, sal, pimienta, un tomate fresco, media cucharada de extracto de carne, un ramo de perejil, laurel, se deja cocer por media hora, se le añade harina deshecha en un poco de agua para impedir que se apelotone, se le añade mantequilla dorada y un vaso o menos de vino Madera.

Lomitos con foie-gras

Se cortan los filetes redondos, se amarran con un cáñamito para que no se extiendan, se doran en mantequilla, se coloca sobre cada filete una tajada de Pate-foie gras, se colocan en una fuente formando corona. Primero se colocará el lomito después la salsa, una cucharada en cada lomo, en seguida el Pate, sobre este una tajada de trufas en el centro se le pondrán champiñones y trufas. Se servirá la salsa aparte; modo de hacerla.

Se pone un pedazo de mantequilla, ahí se le pondrá un pedazo de carne, un poco de jamón, un pedazo de cebolla, zanahoria, un clavo, sal, pimienta, laurel, todo esto se hace dorar, cuando está bien dorado se le agregan tres o cuatro cucharadas de harina, según la cantidad, se deja dorar la harina, se le pone caldo, una cucharada de extracto de jugo de Liebig, una copa de vino blanco.

Se deja hervir por algunas horas, se cuele, se le agre-

gan trufas, champiñones y una copita de jerez. Tiene que quedar de un espeso regular.

Lomitos con alcachofas

Se preparan lo mismo que el anterior, se colocan en una fuente con corazones de alcachofas saltados en mantequilla y rellenos con foie-gras, se le pondrá al mandarlo a la mesa, (no debe calentarse se toman las alcachofas frías.)

El lomo se sirve con la salsa anterior pero sin trufas ni champiñones.

Filete a la jardinera

Se prepara el filete como los anteriores, se cubre con la salsa y se sirve con papas cocidas frías y rellenas con alguna verdura preparada como ensalada.

Guiso de carne

Se tiene un pedazo de filete, se pone en mantequilla, se dora, se le agregan cebollitas chicas cocidas, papitas cortadas en bolitas también cocidas, tocino y un ramo de verduras, se deja cocer a fuego lento. Se sirve en la misma fuente que se ha hecho (la fuente debe ser de las que se pueden poner al fuego de loza inglesa) se le agrega un poco de mantequilla y jugo de limón. Se le sazona muy bien.

Guiso de carne con salsa picante

Se compra asiento picana o bien lomo o punta de ganso, se dora a la cacerola con un poquito de aceite, se le

pone vino tinto, caldo, sal y toda clase de aliños, se prepara salsa picante (véase pág...) y se une a la carne. Se sirve con papas al rededor.

Guiso de carne con salchichas

Se corta la carne en pedazos y se pone en una cacerola que tendrá ya un fondo de zanahorias, de cebolla picada, tiras de tocino y toda clase de aliños para el gusto. Se pone al fuego y se deja hervir lentamente. Se sirve con salchichas cocidas en caldo o vino Madera.

Chuletas con queso

Se preparan las chuletas, se pasan por mantequilla tibia, en seguida se pasan por miga de pan revuelta con parmesano, se dejan un rato y después se pasan por huevo batido y se vuelven a apanar con queso parmesano y pan. Se fríen y se sirven con perejil frito.

Hígado de ave

Se sancochan los hígados, se sacan y se secan en una servilleta, se coloca una sartén con una cucharada de mantequilla y un poquito de cebolla picada muy fina, se doran ahí los hígados y se les agrega la harina; cuando la harina ha tomado un color café oscuro, se le agrega el caldo y el jerez, sal y pimienta; se sirven sobre tostadas de pan frito; si la salsa ha quedado muy pálida, se le agrega un poco de jugo de carne o unas gotas de caramelo.

Chuletas rellenas con jamón

Se cortan las chuletas, se preparan delgadas, se les pone sal y pimienta y se doran en mantequilla, se hace un relleno de jamón picado y alcachofas molidas, un poco de mantequilla una cucharadita de harina, un poco de crema de leche o nata, tres yemas, sal, pimienta y una pizca de nuez moscada, se coloca este relleno sobre cada chuleta, se le espolvorea miga de pan y un pedacito de mantequilla en cada chuleta, se pone al horno un rato, se sirve con corazones de alcachofas.





CHANCHOS

Fricasé de salchichas

Se tienen salchichas chicas, se doran con mantequilla, se le agrega sal, pimienta, papas fritas, pan frito, se le revuelven uno o dos huevos y se sirven.

Jamón frito

Se cortan tajadas de jamón delgadas y pan de molde lo mismo, se les pone mantequilla y queso gruyère rallado. Se pone el jamón entre dos tostadas preparadas como se ha dicho. Se pone mantequilla en una sartén y se colocan los sandwiches, se frien por un lado y se dan vuelta al otro. Se sirven muy calientes.

Jamón con acelga

Se cortan tajadas de jamón, se ponen a dorar en mantequilla, se le agregan callampas frescas, se deja al fuego por un rato. En una sartén se pone una cucharada de mantequilla y una de harina, se le pone caldo hirviendo, se revuelve, se le pone sal y pimienta y se une con jamón y las callampas; poco antes de servirlo se le pone una copa de jerez. Se cuecen acelgas, se pasan por

el cedazo, se hace una salsa blanca espesa, se ponen ahí las acelgas, se les echa sal y pimienta y más mantequilla. Se sirve con ésto el jamón.

Filete de chanco con salsa picante

Se prepara un filete de chanco. Se pone a dorar en mantequilla; cuando está dorado, se le pone un poco de harina, se deja dorar y se le pone un medio vaso de vino blanco y medio de caldo; se le pone sal, pimienta, se deja hervir y se sirve con salsa picante (ver salsas)

Filete con puré

Se prepara el chanco como se ha dicho, se sirve con puré de papas o porotos.

Crepinetas

Ingredientes.—Tela de chanco, carne del mismo, un poco de carne de ternera o ave, sal, pimienta, ají, olores, perejil picado, tocino.

Se muele la carne se le añade dos huevos enteros y un poco de vino blanco o jerez. Se cortan cuadrados de tela de chanco, se pone ahí un poco de relleno, se envuelve dándole la forma de chuleta se le pone un palito y se meten al horno un ratito. Se sirven con puré de papas.

Guiso de carne con vino tinto o blanco con callampas

Se cortan tajadas de lomo delgadas, se saltan en una cacerola con mantequilla. Al jugo se le pone harina, caldo, un poco de vino, callampas en conservas, después de haberlas saltado en mantequilla. Se unen nuevamente los lomos al jugo y se sirve con pan frito al rededor.

Guiso de carne

Se cortan tajadas de lomo, se sazonan con sal y pimienta, se tienen algunos huevos duros, se pican y se mezcla con verduras muy picadas, sal, pimienta, limón. Se calienta esta mezcla y se pone un poco sobre cada pedazo de lomo y se sirve sobre tastadas de pan frito.

Guiso de cordero

Un pedazo de pulpa de cordero se divide en trocitos chicos, uno para cada persona, se alían y se ponen a dorar en manteca. Cuando estén dorados, se les agrega una cucharada de salsa de tomates, y dos de salsa española y se cubre con caldo. Se tapa y se pone dentro del horno, que hierva despacio. Cuando esté cocido, se le ponen papas fritas, cortadas en forma de bolitas, zanahoria cocida, cortada en pedacitos, arvejas cocidas y se pone al fuego por cinco minutos. Al servirlo, se le pone un poco de perejil picado.

Ternera a lo Marengo

Un hilo de pulpa de ternera se divide en porciones, una para cada persona; se alían, se ponen a dorar en manteca, cuando esté cocido, se agregan cinco cucharadas de salsa de tomates, una taza de caldo, un poquito de cebolla picada, perejil, apio, zanahoria y laurel y se deja cocer a fuego lento. Se sacan las porciones y se colocan en una cacerola. La salsa se vacía encima pasadas por el colador. Se agregan champignons cortados por la mitad.

Al servirlo, se adorna con perejil picado fino y un huevo duro también picado; la fuente se decora con pan frito.

Costillas doradas

Se cortan costillas de ternera, cordero o chanco, se les pone sal, pimienta, moscada rallada; se ponen en una cacerola con una cucharada de mantequilla, dos de aceite, dos de perejil picado, una hoja de laurel, un poquito de cebolla, se dejan dorar; cuando están doradas, se les añade dos tomates pelados, dos cucharadas de miga de pan rallado y medio vaso de vino blanco. Se deja cocer a fuego muy lento. Se cuecen papas en forma de bolitas, cuidando que no queden muy blandas. Se sacan y se doran en manteca. Se ponen las costillas al centro del azafate y las papas al rededor.





CHULETAS

Observaciones

La mejor manera de apanar es batir los huevos por separado, en vez de incorporarlos.

La leche aprieta el batido; es preferible el agua.

Siempre debe freírse toda cosa apanada o rebozada en grasa bien caliente.

Chuletas de cordero rellenas

Se necesitan cuatro huevos, queso rallado, dos panes de grasa rallado, sal, pimienta, perejil, cebolla, ágrío de limón.

Se cortan las chuletas, se golpean, se les pone sal y pimienta. Se hace un pino de dos huevos duros picados muy finos, perejil, fritos en mantequilla o aceite, ágrío de limón y queso rallado. De este pino se le va poniendo encima a cada chuleta. Se baten dos huevos, clara y llema, se pasan las chuletas por este batido, en seguida se envuelven en pan de grasa rallado. Se fríen en grasa bien caliente y se sirven con algún acompañante.

Chuletas saltadas

Se cortan las chuletas, se espolvorean con sal y pimienta; se colocan en una cacerola con mantequilla y un poco de vinagre, se dejan cocer lentamente; en seguida se mezcla un poco de harina para formar la salsa. Se sirven con pebre o arroz, como se quiera.

Chuletas con crema

Se aliñan como las anteriores; se colocan en la sartén con un poco de mantequilla y se dejan cocer; en seguida se ponen a enfriar.

Se forma una masamorra espesa, pero no ligosa, con mantequilla, harina, leche y yemas de huevo. Se deja enfriar, estando bien sazónada, se le añade, si se quiere, puntas de espárragos verdes picados menudos. Cada chuleta se cubre con esta salsa por ambos lados, en seguida se apanan y se fríen.

Para variarlas, se le puede poner a la salsa, en vez de espárragos, un poquito de jerez o nuez moscada.

Costillas Antogast

Se elijen costillas de ternera, se aplastan ligeramente y se aliñan con sal y pimienta.

Se tiene pan rallado muy fino y se une con un poco de harina; se pasan primero por huevo y en seguida se revuelcan en la miga preparada.

Se colocan las chuletas en una cacerola, donde quepan juntamente con un buen pedazo de mantequilla, se ponen a fuego moderado y se dejan diez a quince minutos.

De la misma manera pueden hacerse de cordero o de ave.

Chuletas envueltas en pebre

Se preparan las chuletas, se colocan en una cacerola con un pedazo de mantequilla, se saltan ligeramente.

Se prepara un pebre de papa, se aliña con sal, mantequilla y yemas de huevo. se envuelven las chuletas en este pebre, dejándoles una capa delgada, en seguida se apanan y se fríen.

Para apanar, es necesario siempre pasar por un huevo aliñado con sal y un poco de aceite.





BUDINE Y PASTELES

Pan de ave

Dos perdices crudas y cuatro creadillas se muelen en la piedra con pan y medio remojado en leche, sacándole la cáscara; en seguida se pasa por el colador.

Se baten seis claras, como para merengues, se unen seis yemas, una por una, se mezcla la perdiz pasada, trufas en pedazos, jerez al paladar, pimienta, sal y nuez moscada.

Se incorpora bien y se vacia a un molde untado con mantequilla, se pone en seguida al baño maría.

Se sirve con salsa amarilla con trufas; a falta de creadillas; se puede variar con perdices solas.

Budín de verduras con mollejas

Poner a cocer tres fondos de alcachofas y dos mollejas se cortan finitas. Se le agrega arvejas cocidas, champignon, se baten seis claras y seis yemas, dos cucharadas de pan rallado, perejil picado. Se junta todo y se fríe en mantequilla en forma de tortilla se decora con anillos de anchoas, rodellitas de limón y ramitas de berros.

Pau de ave con foie-gras

Se prepara de la misma manera; se vacia al molde un-

tado con mantequilla poniendo, entre capa del batido, tajadas de foie-gras, siendo la última capa del batido. Se pone al horno y se sirve con salsa de mantequilla.

Budín de acelgas con pollo

Se lavan las acelgas, se ponen en seguida en una cacerola con un poquito de mantequilla o grasa; se tapan, se dejan cocer al vapor; estando cocidas, se sacan de la cacerola cuidando que no se rompan las hojas; se ponen a enfriar. Se cuece un pollo y se deshuesa partiéndolo en pedazos de regular tamaño.

Se hierve un poco de leche poniéndole un pedacito de cebolla, perejil picado zanahoria; se aliña con sal y pimienta. Se retira del fuego, se pone a enfriar y se cuele; estando fría se mezclan cuatro o cinco yemas, según el molde.

Se arreglan las hojas de acelga cubriendo el molde, en el fondo y al redor, dejándolo completamente cubierto por las hojas.

El molde antes de ser cubierto se unta de mantequilla y se espolvorea con harina.

Las hojas para que se peguen con facilidad, se untan ligeramente en la leche.

Se arregla el molde por capas, la primera capa debe ser de pollo, en seguida unas cucharadas de crema, capa de hojas y la última capa debe ser de la misma crema.

Se coloca el molde al baño-maría o al horno.

Budín de pollo

Se cuece un pollo y se pica menudo, se fríe en mantequilla un poquito de cebolla, se une el pollo y se fríe un segundo, poniéndole miga de pan rallada.

Se baten cuatro claras como para merengues, se unen las yemas, se incorpora el pollo estando frío y en segui-

da se vacia al molde untado con mantequilla y espolvoreado de harina.

Budín de carne

Se raspa con el cuchillo un pedazo lomo, se remoja en leche pan y medio, se le saca la cáscara, se une a la carne y se pasan ámbas cosas por el colador. Se aliña con sal y pimienta; se baten cinco claras, se unen las yemas, en seguida la carne y perejil picado.

Se vacia esta mezcla a una budinera untada con mantequilla y se pone al baño-maría.

Para variarlos se ponen en moldecitos chicos y liso, se sirven con arroz o petit-pois. Se sirven con salsa amarilla o blanca.

Budín de carne

Se cuece un pedazo de carne, posta rosada, se pica menuda; se fríe en mantequilla un poquito de cebolla, se une la carne, se aliña con sal, perejil picado. Se baten cuatro claras, se unen las yemas, una por una, se incorpora la carne y se vacia a una budinera untada con mantequilla.

Budín de zanahorias

Se rallan crudas, seis o siete zanahorias, se amortiguan con un poquito de mantequilla; se baten cinco claras como para merengues, se unen las yemas, pan y medio remojado en leche sin cáscaras, sal. Se vacia esta mezcla a una budinera untada con mantequilla y se pone al horno.

Se prepara la salsa siguiente. Se pone en una cacerola un pedazo de mantequilla, harina, y leche la necesaria para una salsa de regular espeso. Esta salsa se divide en dos, en una parte se ponen tres yemas y se forma una crema; en la otra parte se añaden las tres claras batidas

como para merengues, y se coloca al baño-maría revolviéndole seguido hasta que espese.

Se coloca el budín en la fuente, poniendo la crema blanca al rededor, y en el centro la crema amarilla.

La budinera debe tener hoyo al medio.

Budín de alcachofas

Se cuecen algunas alcachofas, se pican y se frien un momento en mantequilla con un pan remojado en leche. Se baten cuatro huevos, se incorpora la alcachofa, se aliña con sal, pimienta.

Se vacia a una budinera untada con mantequilla y se pone al baño-maría.

Se sirve con salsa amarilla. (Véase pág. 47.)

De la misma manera se puede hacer de espárragos, coliflor, u otra verdura.

Budín de acelga con nuez

Se cuecen acelgas y se pican; se tienen nueces peladas y molidas, se unen a las acelgas con una cucharada de mantequilla, sal, pimienta y dos huevos; se une todo y se pone al baño-maría en molde con mantequilla.

Se sirve con mantequilla derretida encima.

Pan de tomate

70 gramos de mantequilla, 40 gramos de harina, 2 decilitros de tomate crudo pasado, 4 huevos, sal, leche, pimienta.

Los tomates se pelan y se parten en cuatro, se rallan después de haberles botado las pepas y de exprimírle toda el agua. El tomate rallado se coloca en un cedazo para que destile toda el agua.

Se coloca en una cacerola la mantequilla, se pone al

fuego se añade la harina y poco a poco la leche, revolviendo constantemente hasta que esté bien espeso. Se baten las yemas y se unen poco a poco a la salsa, se bate mucho y en seguida se mezcla el tomate cuidando de extraerle el agua. Las claras se baten y se mezclan muy ligero sin revolver sino a golpes, pues se baja.

El molde se unta de mantequilla y se vacía el batido, se coloca al horno en baño-maría poniéndole papel encima.

Conviene antes de sacar el pan tenerlo fuera del baño-maría diez minutos para que se solidifique.

Para la salsa se hace lo siguiente. Se cortan los tomates en cuatro extrayéndoles las pepas y el jugo y se pone en una cacerola con sal, perejil, pimienta. Se dejan hervir media hora descubriendo la cacerola de vez en cuando para que no se pegue. Se pasan en seguida por un cedazo. Se pone en una cacerolita la harina, un poco de mantequilla y en seguida al fuego revolviendo seguido, se añade poco a poco el tomate pasado, se sigue revolviendo hasta el primer hervor y se deja hervir hasta que espese.

Al tiempo de servirlo se le añade otro pedazo de mantequilla o se sirve con el pan.

De la misma manera cambiando el tomate por apio, porotitos verdes, arvejas, zanahorias, se puede hacer de lo que se quiera.

Budín de carne con riñonada

Se compra un pedazo de asiento de picana y veinte centavos de riñonada de vaca o de cordero; se muelen ambas cosas hasta formar una pasta muy fina; se unen dos panes remojados en leche, sacándole la cáscara, se aliña con perejil, sal, pimienta.

Se baten cuatro huevos por separado, se incorpora todo y se vacía en seguida a una budinera untada con mantequilla y espolvoreada con harina.

Budín de garbanzos

Se remojan los garbanzos, se echan a cocer y después se pasan por cedazo. Se hace una salsa con 3 cucharadas de mantequilla, 2 de harina, caldo o leche, que quede espesa; se deja enfriar. Se baten 4 huevos enteros, se agrega el puré de garbanzos, la salsa, sal, pimienta, 2 cucharadas de miga de pan rallado, 2 de parmesano rallado. Se enmantequilla un molde, se vacía el batido, se pone a cocer en el horno al baño-maría. Se sirve el budín con la siguiente salsa: 2 cucharadas de mantequilla, perejil y cebolla picada, 2 cucharadas de parmesano rallado, se acuña con crustones fritos.

Flan de achicoreo

Se cuece achicoreo, se pasa por el cedazo. Se hace una salsa blanca muy espesa, se le agrega el puré de chicoreo, se les pone sal, pimienta y cinco huevos enteros. Se une esto muy bien y se le agregan dos claras batidas como para merengue, se une ligeramente y se pone en un molde untado de mantequilla al baño-maría por más de una hora. Se saca del molde y se sirve con una salsa, crema que se hará del modo siguiente: se pondrá una cucharada de mantequilla y media cucharada de harina en una cacerola, cuando esté bien unida se le agregará leche hirviendo (la necesaria para no hacer una salsa demasiado espesa) se le pondrá sal, pimienta, tres yemas muy batidas, estando cocida esta crema se cubre el budín.

Budín de sesos

Se muele una cabeza de seso estando cruda, con un pan remojado en leche, sin cáscara, se aliña con sal, pimienta, perejil picado; se incorporan cuatro huevos bati-

dos por separados y se vacia a una budinera untada con mantequilla. Se pone al baño-maría al horno.

Se sirve con salsa de tomate o de ají.

Budín de verduras

Se pican las verduras cocidas, se colocan en una cacerola con un pedazo de mantequilla, se aliñan con sal, pimienta, se les pone una o dos cucharadas de harina y se ponen a enfriar.

Se baten por separado cuatro huevos, se incorporan las verduras, y se vacia a una budinera untada con mantequilla y espolvoreada con harina.

Se pone al horno o al baño-maria.

En vez de harina se puede variar poniendo pan remojado en leche.

Se sirve con alguna salsa. Salsa blanca o amarilla. (Véase pág. 47.)

Budín de papas Pernambú

Se cuecen las papas, se pican y se pasan por mantequilla, se aliñan con sal, pimienta, se le pone un poquito de harina, cuatro huevos batidos por separado.

Se vacia a la budinera untada con mantequilla.

Budín de chorizos

Se pica una docena de chorizos, cebolla muy finita y verduras; todo esto se fríe en color.

Se remoja un pan en leche, se baten tres huevos por separado, se incorpora el pino de chorizos estando frío y se vacia a una budinera untada con mantequilla, se pone al horno.

Budín de cochayuyo

Se cuece el cochayuyo con un poco vinagre para pelarlo con facilidad; se pica en seguida muy menudo.

Pan y medio se remoja en leche y se pasa por el colador; se une el cochayuyo, se baten los huevos por separado, se incorpora todo, se vacia a la budinera untada de mantequilla y se pone al baño-maría.

Se sirve con salsa blanca.

Pastel de carne

Se cuece un pedazo de carne, se pica menuda, tocino fresco se parte en pedacitos; se fríe la carne y el tocino en un poco de mantequilla, se aliña con sal y vinagre para el gusto.

Se vacia esta carne sobre tostada de pan frito en mantequilla, colocada en una fuente; se cubre con tajadas de huevo duro.

Pastel de carne

Se cuece la carne y se pica menuda; se fríe en mantequilla un poquito de cebolla, se une la carne y se aliña con sal y vinagre. Se vacia en una fuente sobre tostadas de pan frito en mantequilla, se le pone leche unida con tres huevos a medio batir, y luego se pone al horno para impedir que las tostadas se remojen.

Pastel de arroz y patitas

Se cuece arroz en caldo dejándolo seco, se fríe tocino picado menudo y salchichas. Las patitas bien cocidas y aliñadas, se arregla la fuente, capa de arroz, de patitas y otra de salchichas, siendo la última de arroz.

Pastel de bofe

Se cuece un bofe de cordero y se pica menudo, se fríe en mantequilla un poquito de cebolla, se une el bofe y se aliña con sal, perejil picado.

Se prepara una salsa de mantequilla, harina y leche, dos yemas; se vacia esta salsa sobre el bofe y se pone un momento al horno.

La fuente debe tener tostadas de pan fritas en mantequilla.

Pastel de arroz con carne

Se cuece la carne, se pica menuda; se fríe en mantequilla o color un poquito de cebolla, se une la carne y en seguida se pone a enfriar.

Se cuece arroz en caldo, no debe quedar ni claro ni espeso.

Se arregla en una fuente por capas, primero se extiende arroz, siendo una capa muy delgada, en seguida el pino de carne, encima pedazos de tomates y arvejar cocidas y saltadas en mantequilla y por último capa de arroz extendida por toda la fuente para dejarla bien cubierta.

Se pone al horno a dorar.

Pastel con pebre

Se fríe en color un poquito de cebolla, se une la carne cocida y picada menuda, se sazona con azúcar. Se arregla en una fuente y se cubre con el pebre siguiente:

Se muele papa dejándola muy suave, se aliña con azúcar, dos yemas y las dos claras batidas por separado.

En seguida se pone al horno hasta que se dore.

Repollo con jamón

Se sancocha el repollo, poniéndole al agua bicarbonato, y pan para quitarle la pesadez.

Se pica en seguida el repollo muy menudo, se le exprime toda el agua y se fríe en mantequilla; aparte se tiene jamón picado frito en mantequilla. Se juntan ambas cosas, se arreglan en la fuente en forma de pirámide y se clavetea con papas fritas cortadas finas.

Pastel de alcachofas

Se cuecen las alcachofas en agua con sal, se sacan los fondos y se colocan en una fuente untada con mantequilla.

Se prepara una salsa de harina, mantequilla y leche, tres yemas y las claras batidas por separado, se unen a la crema. Se le saca a las hojas la comida, y se unen a la salsa.

Se cubren los fondos con esta salsa y se pone la fuente al horno a dorar.

Pastel de macarrones

Se cuecen los macarrones en leche, sal y un pedacito de mantequilla; se saca jugo de 20 ctv. de posta negra y se pone en una cacerola con bastantes olores y cebolla, se deja cocer hasta que se deshaga y en seguida se cuele el jugo. Se unta la budinera con mantequilla, se pone una capa de macarrones, otra de jugo, otra de queso y pan rallado, hasta que se llena, la última debe ser de queso y se pone al horno.

Pastel de calabazas

Se cuece la calabaza con sal, se hace una salsa de leche con tres yemas y un poco de mantequilla; se une con las calabazas y se le pone queso rallado, las claras se le ponen encima y en seguida se le ponen al horno.

Pastel de maíz

Se rallan algunos choclos, si no son muy tiernos, se pasan en seguida por el colador para sacarles un poco el hollejo; se echa en la sartén un poco de grasa quemada, se echa el maíz y se revuelve seguido hasta que se cueza, se le pone azúcar al paladar y un poquito de sal.

Se vacia en una fuente, se le extiende por encima un poquito de color para que se dore.

Se le espolvorea azúcar por encima.

Pastel de maíz con huevo

Se rallan algunos choclos, se pasan por el colador; se coloca en la sartén un poco de grasa quemada, se une el maíz, se tiene al fuego hasta que se cueza, se le pone azúcar al paladar. Se baten cuatro claras como para merengues, se unen las yemas, se incorpora el maíz y se vacia a una fuente para ponerle en seguida al horno.

Se le espolvorea por encima azúcar.

Tallarines

Una libra de harina, tres huevos y salmuera en agua tibia; se soba mucho la masa; en seguida se forma una ojarasca grande y delgada, se cortan tiras anchas y se espolvorean de harina para evitar que se peguen al arrollarse; se corta cada arrollado en rodajas muy delgadas y se agitan en las manos a fin de que se desprenda estando cortado. En seguida se ponen a cocer en agua hirviendo con un poco de sal. Se arregla en la fuente una capa de pan rallado y un poco de mantequilla, capa de tallarines, capa de queso parmesano rallado se sigue haciendo la misma operación hasta llenar la fuente.

Se pone sobre cada capa cucharadas de jugo de carne. El jugo se prepara de la siguiente manera:

Jugo.—Se dora en grasa o mantequilla un pedazo de carne posta negra; se le pone un pedazo de cebolla, laurel, pimienta entera, zanahoria y vino burdeos muy poquito caldo para que no quede seco. Todo esto se deja hervir lentamente y estando la carne y todo muy cocido, se pasa el jugo por el colador.

La masa puede hacerse con vino blanco en vez de ser la salmuera en agua.

En tiempo de tomates, conviene ponerle alguna capa de salsa de tomate.

Las callampas son indispensables, a falta de frescas, reemplazan las secas.

La masa puede hacerse con vino blanco en vez de ser la salmuera en agua.

En tiempo de tomates, conviene ponerle alguna capa de salsa de tomate.

La masa queda muy buena poniendo en vez de agua, seso crudo molido.

Coliflor con leche

Se cuece una coliflor y se coloca en una fuente untada con mantequilla.

Se hace una salsa de leche con mantequilla y harina, se deja de un espeso regular y se vacia sobre la coliflor espolvoreándole queso y pan rallado.

Papas de Pernambuco

Se cuecen las papas de Pernambuco, después de peladas; se saltan en mantequilla con perejil y se les vacia encima salsa crema.

La salsa crema se compone de harina, mantequilla, leche y yemas de huevo.

Salsifis con salsa

Se preparan de la misma manera y se sirven con la salsa crema indicada.

Si se quieren variar, pueden freirse después de cocidos, pasándolos por un batido. De ésta manera se presentan diferentes verduras, apio cocido.

Generalmente a las verduras rebozadas, no conviene unirles la salsa, hasta el momento de servir las.

Apio con salsa de chuño

Después de pelado el apio, se pone a cocer con sal; estando cocido se pone a destilar y se une a la salsa siguiente.

Se fríe en mantequilla un poco de chuño, se aclara con caldo y se añaden dos o tres yemas de huevo, perejil picado.

Con salsa crema o alguna otra salsa si se quiere variar. (Véase salsa crema).

Verduras con salsa

Se cortan distintas verduras largas y delgadas; zapallo tierno, zanahorias, papa, porotitos verdes, espárragos. Se fríe todo esto en un poco de mantequilla, se le vacía encima la salsa de chuño con un poquito de limón.

Alcachofas rellenas

Se cuecen las alcachofas; se sacan los fondos; a las hojas se les saca la parte comible.

Se pican algunos fondos, se unen con la comida de las hojas, se aliñan con aceite vinagre, sal, pimienta.

Se rellenan los fondos con esta comida y se cubren con salsa mayonesa.

Alcachofas con palta

Se rellenan los fondos de las alcachofas cocidas, con ensalada de paltas picadas; se cubre con crema con palta.

La crema con palta es la siguiente: la crema cruda se espesa con palta pasada y se aliña con sal y pimienta.

Alcachofa con salsa

Después de cocida la alcachofa se pone a enfriar; con cuidado se les saca el centro de las hojas, se pone un poco de salsa mayonesa y se vuelve a formar.

De esta misma manera se puede hacer calientes, poniendo en el centro salsa amarilla, que se prepara con mantequilla, harina, caldo, ácido de limón y yema de huevo.

El ácido se pone después de unir las yemas, se revuelve seguido para impedir que se corte.

Alcachofas rellenas calientes

Se cuecen las alcachofas, se las saca las hojas del centro, dejando únicamente una hilera para sostener el pino.

Se prepara un pino de ave con mantequilla, huevo duro picado, un poquito de harina, caldo o leche, dejando un pino jugoso pero no claro; la nata es muy esencial.

Se puede variar con carne de cordero raspada o carne de vaca, sesos, huevo duro. De todo esto se puede formar pino y rellenar las alcachofas.

Zapallitos tiernos

Se elijen zapallitos tiernos o bien de los que se llaman (Italianos). Se cuecen y se ponen a enfriar.

Con cuidado se les saca la comida y se rellenan con distintos pinos, ya de ave, carne de cordero o carne de vaca, sesos.

Se forma el pino como para el relleno de las alcachofas.

Zapallitos rellenos con la misma comida

La comida que se les saca a los zapallitos y las pepas, se pican menudo; se fríe en mantequilla un poquito de cebolla muy fina, se une el zapallo, huevo duro picado fino, nata, queso rallado y yema cruda para unir el pino.

Se rellenan los zapallitos, se espolvorean con miga de pan, se les pone un pedacito de mantequilla y se ponen al horno.

Si en vez de pan se les pone nata, quedan mejor. Se doran al horno.

Alcachofas rebozadas

Se cuecen las alcachofas, se ponen a enfriar; a las hojas se le saca toda la parte comible y se forma con esto un pino con mantequilla, nata y un poquito de cebolla.

Se rellenan los asientos, se pasan por un rebozo y se fríen.

Lentejas

Se cuecen las lentejas, la mitad se muelen en la piedra con un pan remojado en agua, la otra parte se dejan enteras.

Se fríe en color un poquito de cebolla, se unen las lentejas con un poquito de agua o caldo; se aliña con sal y vinagre.

Al tiempo de servir las se mezcla bastante queso y se aliña con huevo.

La fuente se adorna con huevo duro y perejil.

Lentejas en fuentes

Se remojan las lentejas el día anterior, se cuecen y se lavan.

Se cuecen cuatro ajíes dulces, se muelen en la piedra.

Se fríe en bastante color un poquito de cebolla, se une ají y la mitad de las lentejas molidas en la piedra, sal, tres puños de harina y vinagre.

Se vacia todo esto a la cacerola, que estará hirviendo con las lentejas enteras; no deben tener demasiado agua para dejarlas espesas.

Al momento de servir las se alían con cuatro yemas y se les pone huevo duro cortado en rodajas adentro y encima de la fuente.

No deben quedar demasiado espesas, ni muy claras. Se sirven en fuente de barro.

Garbanzos con arroz

Se pelan en legía los garbanzos, en seguida se cuecen y se lavan bien.

Se fríe en color un poquito de cebolla, se unen los garbanzos, arroz el necesario y un poco de agua. Se dejan hervir lentamente, no deben quedar ni claros ni muy espesos.

Se calcula más arroz que garbanzos.

De la misma manera se preparan con mote o acelgas.

Garbanzos guisados

Se remojan los garbanzos el día antes, se pelan en legía, se lavan bien y se ponen a coser.

Se deshacen con la cuchara la mitad de los garbanzos, dejando entera la otra mitad. Se remojan en agua dos

panes, se pasan por el colador y se unen con un poco de cebolla frita en color y los garbanzos.

Si estuviera esto demasiado seco se le puede poner un poquito de caldo.

Porotos con salsa crema

Se cuecen los porotos y en seguida se lavan. Se hace salsa crema con bastante mantequilla, harina, leche y yema de huevos; se unen los porotos saltados en mantequilla con un poquito de cebolla.

Se sirven, poniendo al rededor pan frito en mantequilla y huevo duro cortado en rodajas.

Porotos pelados

Se prepara una legía suave, estando hirviendo, se echan los porotos y una vez que suelten el hollejo, se sacan y se lavan.

Se ponen de nuevo al fuego, al primer hervor, se les cambia agua; se siguen hirviendo hasta dejarlos bien cocidos.

Se muelen, formando un pebre muy suave; se añade bastante mantequilla y un poco de leche, sal.

La fuente en que se sirven se adorna con bastantes rodajas de huevo duro, un poco de manteca donde se ha frito ají molido y ají mirasol tostado.

Porotos chilenos

Se cuecen los porotos con pedazos de cebolla; estando cocidos, se retiran del fuego y se lavan muy bien. Se fríe un poco de cebolla, se añade zapallo picado y los porotos; todo unido se fríe un momento, se le pone el agua necesaria para guisarlos. Deben quedar jugosos, pero no claros.

Granados con choclos

Se cuecen los granados, en seguida se lavan.

Se fríe en color o grasa quemada un poco de cebolla cortada menuda, choclo picado y zapallo tierno picado. Se fríe todo esto un momento, se unen los porotos, se les pone sal y ají verde picante, caldo o leche y se deja hervir lentamente.

No deben quedar ni claros ni espesos.

Porotos en fuente

Se guisan los porotos con mantequilla, se vacian a una fuente, se les pone encima un poquito de color y pan rallado y se ponen al horno a dorar.

Se sirven, poniéndole huevo duro cortado en rodajas.

Porotos con salchichas

Se preparan los porotos como los anteriores, se añaden salchichas partidas, saltadas a la cacerola, se vacian a la fuente y se pone a dorar.

Porotos con salsa de pan

Se cuecen los porotos y se lavan bien; se remoja un pan o pan y medio en leche, se cuecen algunos pimientos dulces; raspándoles con el cuchillo la parte comible, se unen al pan y se pasan por el cedazo.

Se fríe en color un poco de cebolla cortada fina, se une el pan colado, los porotos, leche y sal.

Se hierven lentamente, dejándolos de un espeso regular.

Porotos con mote

Después de cocidos y lavados los porotos, se colocan

en la cacerola con cebolla cortada fina, el mote necesario y un poco de agua.

Se hierven lentamente dejándolos espesos.

Locro de coliflor con papa

Se cuece coliflor en leche, se parte en pedazos y se unen algunas papas cocidas.

Se hace salsa de harina, mantequilla y leche, se une todo, y se mezclan huevos duros cortados en rodajas.

Calabazas con maiz

Se pela una calabaza sacándole las pepas, se pica menuda y se une con un pedazo de zapallo tierno; se coloca todo esto en una cacerola al fuego, se tapa y se cuecen al vapor.

Se fríe en grasa quemada un poquito de cebolla y choclo tierno picado, se unen las calabazas y se dejan a fuego lento.

Al tiempo de servir las se aliñan con un huevo y queso rallado.

Locro con toda verduras

Se cuecen papas, porotitos verdes, zapallo tierno cortado en pedazos.

Se fríe en color cebolla picada menuda, se añade tomate partido en pedazos y choclo picado.

Se vacía esto a las legumbres cocidas, se aliñan con sal, comino y se le pone el agua suficiente no quedando claro.

Se aliña con un huevo al tiempo de servirlo.

Mote de maiz con zapallo

Se cuece el maiz, quedando bien cocido.

Se elije zapallo dulce, se cuece y se deshace como pebre.

Se fríe en color un poquito de cebolla, se une el zapallo y en seguida el mote. Se aliña con sal y un poquito de azúcar, quedando más bien dulce que salado.

En la fuente que se ha de servir se le pone un pedazo de mantequilla.

Pastel de calabazas

Se corta la calabaza en tajadas delgadas, se ponen a secar al sol, en seguida se revuelcan en harina por dos o tres veces. Se fríen en muy poquita grasa.

Se prepara la siguiente salsa: se asan algunos tomates y se pasan por el cedazo, se une al tomate pasado dos o tres huevos según la cantidad de miga de pan y queso gruyère; se acomoda todo esto por capas en una fuente y por último se le espolvorea miga de pan, se pone al horno y se sirve.





HUEVOS Y TORTILLAS

Tortilla con perejil

Se incorporan algunos huevos, se aliñan con sal y perejil picado.

Se vacian a una sartén untada con mantequilla y se dora por ambos lados.

Tortilla con azúcar

Se prepara de la misma manera, en vez de sal se pone azúcar y se suprime el perejil.

Después de doblarla se espolvorea con azúcar y se plancha con fierro caliente.

Tortilla de erizos

Se prepara como la de perejil, cambiando el perejil por erizos.

Los erizos, antes de unirlos a los huevos, se pasan por mantequilla y se aliñan con sal.

Hay mucha variedad de tortillas, ya sea con porotitos verdes, jamón, espárragos verdes, pan frito en mantequilla, mariscos, etc.

Ravioles rellenos con callampas o con lo que se quiere

Se prepara la misma masa de los tallarines, se cortan tiras, se rellenan con algún pino formando empanaditas. En seguida estas empanaditas se echan a cocer en agua hirviendo con sal, se conoce que están cocidas cuando la empanadita se sube para arriba. Se arreglan en seguida por capas como se preparan los tallarines, con jugo, queso mantequilla. También son muy buenos con la siguiente salsa.

Se pone en una taza una cucharada de ají de color, se le pone a este ají agua caliente y se deja aconchar, se dora un poco de harina en mantequilla, se aclara con esta agua de ají, se le añade salsa de tomate, queso parmesano y mantequilla.

Pastel de papas

Se cuecen papas, se cortan en tajadas, se colocan en una fuente por capas, poniendo la primera de papas, en seguida tajadas muy finas de queso fresco y por último bastante nata.

Se pone un momento al horno a dorar.

Pastel con nata

Se ponen papas cocidas cortadas en rodajas; en seguida se forma un pino de huevo duro con mantequilla y perejil.

Se arregla en una fuente por capa de papa y pino de huevo, la última capa debe ser nata y tajadas de tomate o callampas frescas.

Masas rellenas

Se hace la misma masa de los tallarines, se corta en

tiras anchas y en seguida se cuecen; se sacan las tiras y se rellenan con algún pino de callampas o de lo que se se quiera

Se coloca en seguida en una fuente y se les vacia encima la salsa de tallarines, se le espolvorea queso y se ponen al horno.

Para variarle se cambia la salsa de tallarines por salsa blanca con mantequilla y queso. En vez de rellenas las tiras se pueden arreglar por capas.

Tallarines con salsa de leche

Se hace la misma masa de los tallarines (véase tallarines) se cuecen, se destilan y se unen a la siguiente salsa.

Se pone en la cacerola un pedazo de mantequilla, harina y leche, se forma salsa de un espeso regular, se le pone nata y yemas de huevo. Se unen los tallarines y se arreglan en la fuente en forma de pirámides, con pedazos de jamón caliente al rededor.

Tallarines amoldados

Se preparan los tallarines y se cortan muy finos (véase tallarines). Después de cocidos se aliñan con jugo de carne, mantequilla, queso y salsa de tomate; se incorpora esta mezcla y se arregla en la budinera untada con mantequilla y miga de pan.

Una capa de tallarines y otra de sesos cortados finos o mollejas cocidas y saltadas en mantequilla, se pone al horno cuidando que no se reseque el tallarín.

La budinera debe ser lisa.

Pastel de sesos

Para un seso de ternera, tres onzas de arroz carolino,

medio litro de caldo, dos huevos duros, dos hígados de pollo, dos cucharadas de salsa de tomate y queso rallado.

Se cuece el arroz en caldo; se pone en una fuente una capa de arroz, otra de huevo duro en rebanadas, tajadas de seso ya cocido y pedacitos de hígado; se espolvorea con queso; se tapa de arroz sobre la cual se pone queso y esto se cubre con una salsa hecha con jugo de carne y salsa de tomate. Se le pone bastante miga de pan por encima y pedacitos de mantequilla y se pone a dorar en horno moderado.

Rabioles

Se hace una masa de yemas de huevo y la harina necesaria para formar la masa que debe quedar muy delgada.

Se hace un pino o más bien una pasta de acelgas con pechugas de ave, se le agrega mantequilla, sal, pimienta, jugo de carne y tomate.

Con la masa se forman unas empanaditas chiquititas rellenas con esta pasta.

Se tiene una cacerola con agua hirviendo para cocer estas empanaditas.

En una fuente que se pueda poner al horno se pone una capa de empanaditas otra de queso parmesano, pedazos de mantequilla y unas cucharadas de la siguiente salsa. Jugo de carne, salsa de tomate, salsa de pan y callampas, sal, queso parmesano, otra capa como la anterior y por último bastante queso y en seguida al horno.

Macarrones

Se cuecen en agua hirviendo con sal; después de cocidos se ponen a destilar.

En una cacerola se pone $\frac{1}{4}$ de crema cruda, se coloca en el fuego; cuando hierva se retira y se le agregan 4 yemas bien batidas, $\frac{1}{4}$ de libra de queso Gruyère rallado,

las 4 claras muy batidas, sal, pimienta y los macarrones. Todo bien unido se vacia en un molde enmantequillado y se pone a dorar en el horno.

Macarrones con jamón

Se cuecen los macarrones en caldo y un pedazo de mantequilla, se muele media libra de jamón y cuatro cucharadas de queso Gruyère rallado, se mezcla con los macarrones, se le agrega 5 yemas de huevos y las claras, se baten como para merengue, se le agrega una salsa blanca espesa, se unta un molde con mantequilla y se colocan ahí los macarrones y se pone al baño de María por una hora (a fuego lento).

Se le cubre con una salsa de crema de leche y yemas de huevos (si se quiere se le pondrá champignones y trufas).

Tallarines verdes a la italiana

Se pone harina con cuatro huevos y zumo de acelgas o espinacas, se amasa bien, se huslerean hasta que queden transparentes; se cortan muy finos, se dejan que se cuezan en agua hirviendo con sal y pimienta, se secan, se destilan y se ponen en una fuente con queso rallado, mantequilla derretida, por capas, una de macarrones, mantequilla y queso rallado. Se le pone queso encima y se meten al horno para que se doren.

Tallarines con salsa de leche

Se hace la misma masa de los tallarines (véase tallarines) se cuecen, se destilan y se unen a la siguiente salsa.

Se pone en la cacerola un pedazo de mantequilla, harina y leche, se forma salsa de un espeso regular, se le pone nata y yemas de huevo. Se unen los tallarines y se

arreglan en la fuente en forma de pirámides, con pedazos de jamón caliente al rededor.

Fondos de alcachofas rellenos con jamón

Se sacan los corazones de las alcachofas, se frotan con limón o a falta de éste, se pondrán en agua con vinagre para que no se pongan negros, se cuecen: cuando están cocidos se sacan con cuidado y se colocan en una cacerola con mantequilla y se dejan que se calienten. El relleno se hace de esta manera: se pica un poco de tocino, se pone a freir, se le agrega jamón picado, un poquito champiñón picados finos, una cucharadita de perejil picado, media de harina, un poco de jugo de carne, a falta de esto se le puede poner caldo, sal y pimienta: con este relleno se llenan las tacitas de alcachofas, se le pone un poquito de miga de pan, se meten al horno por cinco minutos y se sirven muy calientes con salsa de mantequilla derretida.

Pastel con macarrones

Se cortan los pedazos de carne cruda delgados, se les pondrá sal, pimienta y un poco de caldo con salsa inglesa y cebolla dorada en mantequilla; cuando esté un poco dorada la carne se saca, se pone en alguna budinera o pastelera, se cubre con macarrones guisados con mantequilla y queso rallado, se mete al horno poniéndole encima miga de pan y pedacitos de mantequilla.

Se sirve cuando esté dorado.

Flan de legumbres

Se pelan ya sean tallos o pencas, se lavan y se cuecen en agua hirviendo. Cuando estén cocidas, se destilan y se pican fino.

Se pone en una cacerola 1 cucharada de mantequilla con 2 de harina. Cuando se haya derretido, se le agrega caldo o leche haciendo una salsa espesa. Se baten 5 huevos, se les agrega la salsa; en seguida las pencas, sal, pimienta y $\frac{1}{2}$ taza de leche; se revuelve bien, se vacía en un molde enmantequillado, se cuece en el horno al baño-maría.

Cuando esté cocido, se vacía y se cubre con la siguiente salsa: Se pone en una cacerola 1 cucharada de mantequilla y otra de harina. Cuando se haya derretido, se le agrega leche necesaria para hacer una salsa, 2 cucharadas de perejil picado muy fino, sal, pimienta y moscada.

Alcachofas

Se sacan los fondos, se refriegan con limón y se echan en agua hirviendo con un poco de harina. Cuando estén cocidos, se les sacan las hojas del centro con una cucharita.

Se pica cebolla finita y se fríe en 1 cucharada de mantequilla, con ésto se rellenan los fondos y se dejan cocer 5 minutos. agregándoles 4 cucharadas de salsa de tomates, sal, pimienta, 3 cucharadas de parmesano.

Al servir se colocan las alcachofas en el centro, se cubren con la salsa, agregándoles 1 cucharadita de mantequilla puesta en pelotoncitos sobre cada fondo, 1 cucharada de parmesano y otra de pan rallado; al rededor crustones de pan fritos en manteca muy caliente.

Arvejas a la Francesa

Se cuecen en agua hirviendo. Se pican 2 tajadas de jamón y un poco de tocino, ésto se fríe en 1 cucharada de mantequilla; se agregan las arvejas sin revolver, un poco de azúcar y la sal necesaria; se colocan en el centro del azafate. Al rededor, crustones fritos en form

de triángulo, encima pedazos de clara, la yema se pasa por cedazo y se pone sobre las arvejas.

Alcachofas con crema

Se sacan los fondos, se restregan con bastante limón; se echan en agua fría, después se cuecen en agua hirviendo con un poco de harina.

Se pone en una cacerola 1 cucharada de mantequilla y $\frac{1}{2}$ de harina, $\frac{1}{2}$ taza de leche, los fondos, 4 cucharadas de crema batida, 2 de queso parmesano, sal, moscada.

Se fríen crustones de pan de molde y se colocan al rededor de la fuente; en el centro los fondos, la salsa; se les espolvorea 1 cucharada de queso y 5 minutos al horno.

Zanahorias con crema

Se cuecen zanahorias peladas, se cortan en redondelitas delgadas, se saltan en mantequilla y se les agrega salsa crema (ver salsas).

Zanahorias saltadas

Se cuecen las zanahorias, se cortan en rajita, se saltan en mantequilla con un poco de perejil picado. Se sirven con crustones de pan frito.

Pimientos rellenos

Se sancocha un poco de arroz con leche, caldo o agua, se parten medio a medio los pimientos, se les quita el hollejo y las pepas se colocan encima del arroz para que se vayan cociendo juntos los dos. Una vez cocidos, se les agrega un poquito de mantequilla, dos o tres cucharadas de jugo de carne, tres cucharadas de queso parmesano y

unas pocas callampas picadas muy finitas. Se sirven colocadas sobre el arroz.

Otros pimientos rellenos

Se ponen un ratito al horno para que medio se ajen los pimientos, se les quita el hollejo y las pepas. Se rellenan con tomate, huevo revuelto, miga de pan, arroz, mantequilla y la comida de los pimientos. Se sirven con arroz cocido.

Arroz con choclo

Se confecciona como el arroz blanco con la única diferencia de poner en la olla, juntamente con el arroz, choclo tierno desgranado y bien lavado. Se acompaña también con carne frita, salchichas, etc.

Garbanzos con acelga

Se ponen a remojar el día antes los garbanzos con un poco de sal, se sacan al día siguiente y se ponen a cocer en agua clara hasta que estén bien blandos. En una sartén por separado se hace un ahogado con manteca, sal y bastante acelga cocida y molida, se junta todo con los garbanzos machacados y cuando hierva se retira.

Arvejas y coliflor

Se cuecen por separado las arvejas y la coliflor, estando ésta cocida se corta en ramitos, se fríe en mantequilla, lo mismo se hará con las arvejas, se juntará todo esto y se servirá con huevos pasados por agua o pejerreyes fritos.

Callampas con uatas

Se preparan las callampas como se ha dicho, se saltan.

en mantequilla, se pone en una fuente una capa de callampas y una de natas y así hasta terminar. Se ponen al horno y se sirven poniéndose pan frito al rededor.

Apio con crema

Se pela el apio grueso, se cuece en agua hirviendo, cuando está cocido se saca, se pone a destilar, se cubre con salsa crema. Se sirve con pan frito.

Pepinos con crema

Se pelan los pepinos, se le quitan las pepas. Se cortan en tajaditas a lo largo, se cuecen en agua hirviendo con sal. Cuando están cocidos se destilan, se ponen a saltar en mantequilla, se cubren con salsa crema. Se sirven con crustones de pan frito.

Pepinos con mantequilla

Se cuecen como los anteriores, se les salta en mantequilla. Se sirve con crustones.

Berengenas fritas

Se pela una berengena, se corta en torrejitas, se pasa por un batido de harina con huevo, agua, sal y un poco de aceite. Se une bien este batido; se pasan las berengenas por este batido, se frien en aceite muy caliente.

Callampas en brochetas

Se escogen callampas grandes, se pelan, se les quita el tronco, se pasan por agua hirviendo, se estrujan y se secan bien con una servilleta, se ponen en las brochetas una callampa y un pedazo de tocino y así hasta terminar

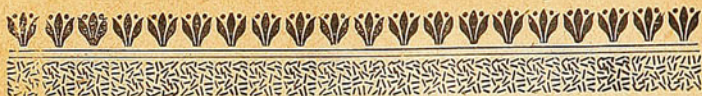
se aliñan con sal y pimienta; se ponen en la sartén por diez minutos, se sacan de las brochetas, se les cubre con mantequilla derretida, con perejil y jugo de limón. Se sirven con pan frito al rededor de la fuente.

Callampas rellenas

Se escogen callampas grandes, se hace la misma preparación anterior, se le sacan las cabezas, se pelan, se pasan por agua hirviendo, se sacan, se estrujan y se secan con un paño limpio, se pican muy finas, se ponen en una sartén con mantequilla, se le agrega sal, pimienta, un poco de miga de pan y una copita de crema de leche y una pizca de cayena. Se rellenan con esto las callampas, se le pone sobre cada una un poquito de nata de leche y se meten al horno un ratito. Se sirve con crustones de pan de molde.

(También se usan para adornar lomo, cordero o ave).





CROQUETAS Y FRITURAS

Crustones

Se cortan tostadas de pan de molde, en forma redondas, se fríen en seguida en mantequilla y se le pone la siguiente preparación.

Se hace una crema espesa con yemas de huevo y un poquito de harina de maíz.

La crema se arregla poniendo al rededor de la tostada dejando únicamente el centro, se espolvorea la crema con queso parmesano; en el centro se le pone jamón picado fino y al tiempo de servir las se ponen un segundo 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 salmuera fría. Se hace con esto una masa que debe quedar más bien dura que blanda; no se soba y se deja reposar un cuarto de hora.

Se uslereá en seguida hasta dejarla más gruesa que un peso fuerte y se cortan las empanaditas.

Se pueden rellenar con un pino de ave o de carne de chuncho mezclada con salchichas por partes iguales.

Se fríen en grasa no muy caliente.

Croquetas

Las croquetas se hacen de distintas cosas, ya de ave, carne de vaca o cordero, marisco, pescado, verduras, huevo duro, macarrones, de lo que se pueda, queriendo variar.

Se hacen generalmente en salsa de leche, con mantequilla, harina, y yemas de huevo.

A veces conviene hacer la salsa en caldo en vez de leche.

Se apanan pasándolas por huevo, en seguida por miga de pan rallada.

Croquetas de pollo

Se cuece un pollo y se pica menudo, se aliña con sal, perejil picado y un huevo duro picado menudo.

Se prepara salsa en leche; si se quiere variar puede ponerse a la salsa moscada en muy poca cantidad.

Croquetas de huevo duro

Se prepara una salsa espesa en caldo con mantequilla y harina; se cuecen huevos duros, se pican menudos, se unen a la salsa, y se aliñan con sal, perejil, pimienta.

Croquetas de sesos

Se preparan como las de ave, haciendo la salsa en leche o en caldo, como se quiera.

Croquetas de mollejas

Se preparan como las anteriores, en salsa de caldo.

Croquetas de pescado

Se prepara como las de ave, con huevo duro picado menudo.

Croquetas de ostras o jaivas

Se preparan como todas las anteriores, y se pueden hacer de lo que se quiera.

Rebozados de arroz

Se cuece arroz en caldo, dejándolo seco; se deja enfriar, se añade un poco de carne o ave, preparada como pino picado, y frito en mantequilla; se unen dos o tres huevos y se fríe por cucharadas.

Zanahorias rellenas

Bien limpias las zanahorias, se cuecen con sal, y estando cocidas, se parten por la mitad, sacándoles el corazón: se ralla un poco de queso, con un tanto de carne de las zanahorias cocidas; con esta mezcla se rellenan las zanahorias, rebozan con huevo batido y se fríen.

Estas sirven para acompañar un lomo o bifeck.

Papas en forma de tacitas

A las papas estando sancochadas, se les saca la comida con un cuchillito especial y se rellenan con el pino siguiente.

Se cuecen dos o tres huevos, dejándolos duros, se pican menudo; se fríe en mantequilla un poquito de cebolla, se une el huevo y miga de pan; se rellenan las papas, se envuelven en un batido de harina con leche y se fríen; e sirven con salsa blanca. (Véase salsas.)

Se pueden variar, sin freirlas, puestas al horno y se sirven con alguna salsa.

Papas asadas con crema

Se eligen papas grandes, se pelan y se ponen a asar.

Estando asadas, se les saca una tapita dándole una forma de taza; con cuidado se les saca toda la comida, se forma con esto un pebre muy fino, se le pone mantequilla y un poco de leche. Se rellenan las papas, poniendo la primera capa de pebre, en seguida un poco de crema cruda aliñada con sal, un poquito de queso parmesano y trufas picadas si se quiere.

Sobre estas dos primeras capas, se parte un huevo fresco, en seguida un poco de crema y por último pebre, dándole una forma levantada.

Se pone al horno el tiempo suficiente para que se cueza el huevo.

Sesos rellenos

Se cuece una cabeza de seso, se corta en tajadas delgadas; se hace un pino de huevo duro picado menudo, frito en mantequilla, con miga de pan, perejil; ha de quedar el pino jugoso.

Se juntan de a dos tajadas, rellenándolas entremedio con el pino indicado.

Se apanan y se fríen en grasa bien caliente.

Peritas de carne

Se pica muy menuda la carne de ave o la carne que se quiera, uniendo dos huevos duros muy picados; se une esto con un poco de caldo y un poquito de harina. Se pone a enfriar, se forman peritas, se pasan por huevo y en seguida por miga de pan y se fríen.

Se sirven con algún acompañante.

Tostadas de pan rellenas

Se cortan tostadas de pan delgadas, se les unta mantequilla y se rellenan,

Se juntan de a dos, estando rellenas, colocan en una fuente y se bañan con leche.

Al tiempo de freirlas se destilan, se pasan por huevo y se fríen en grasa bien caliente.

El huevo para pasar estas tostadas, no debe batirse por separado; se incorpora únicamente.

Se rellenan con pino de pollo, o con pino de verduras, de huevo duro, de todo lo que se quiera.

Canastillos rellenos

Se hace una masa tierna con llemas de huevo, grasa y salmuera en leche.

Se estiene la masa, dejándola delgada, se forman moldecitos del tamaño y forma que se quieran; untando el molde con mantequilla para sacarlo con facilidad.

Se ponen al horno, cubriéndolos con arroz seco o maíz para que no se ampollen.

Estando cocidos, se sacan del horno y se rellenan con el pino que se quiera: verduras, marisco, ave, hígados en salsa de vino Madera.

Pancitos rellenos

Se compran pancitos de los que usan para sandwichs en las pastelerías, se abren por encima, dándoles la forma de una tapita y del tamaño de un peso fuerte; con cuidado se saca miga, dejando la cáscara delgada.

Se rellenan con el pino que se quiera; ya con espárragos preparados en salsa de caldo, o en crema con yemas de huevo, mariscos, aves, etc.

Estando rellenos, se tapan muy bien, y en seguida se sumerjen en leche y se frien en grasa bien caliente.

Croquetas de macarrones

Se cuecen los macarrones en caldo o leche, en seguida se colocan en un colador para que destile perfectamente el caldo; se pica el macarrón y se mezcla con bastante queso parmesano rallado, se forman las croquetas, se pasan por huevo, en seguida por miga de pan y se frien.

Si se quieren variar, conviene ponerle pedacitos de jamón picado.

Croquetas de alcachofas

Se fríe en mantequilla un poquito de cebolla; se une la alcachofa después de cocida y picada muy menuda, se añaden dos yemas de huevo, un poco de leche y miga de pan; se deja esta mezcla espesa. Se deja enfriar, se forman las croquetas, se apanan y se frien.

Si se quiere se hace la salsa en caldo.

Croquetas de porotitos verdes

Se prepara de la misma manera, cambiando la alcachofa por porotitos verdes. El poroto, si se quiere, puede ser molido en vez de picado; y se le da la forma que se quiera.

Arrollados de huevos

Se pone en la cacerola un buen pedazo de mantequilla, harina y leche, se aliña con sal, perejil picado; se hierve esta mezcla hasta formar una salsa, tan espesa que se desprenda con facilidad del fondo y de la cuchara. Se pone a enfriar, extendiéndola en algún azatite.

Se cortan tiras delgadas y cortas, se rellenan con algún pino de huevo duro o verduras, se envuelven dándoles la forma de un huevo, se apanan y se fríen.

Huevos duros rellenos apanados

Se cuecen huevos dejándolos duros, se parten por mitad, se rellenan con ostras grandes saltadas en mantequilla, o bien con lenguas de erizos, verduras, un pino muy fino. Se juntan los dos pedazos, poniendo el pino entre medio, se apanan y se fríen. Hay que tratar de pegar los dos pedazos antes de apanarlos.

Callampas con nata

Se pelan las callampas y se lavan; se unta con mantequilla una fuente, se colocan las callampas, siendo grandes.

Se forma un pino de callampas, que se prepara de la manera siguiente:

Se pasan por agua caliente (después de peladas) callampas picadas; se fríe en mantequilla un poquito de cebolla, se une la callampa, un huevo duro picado menudo, miga de pan rallado; se incorpora todo y se rellenan las callampas; sobre cada una después de rellenas se les pone un poco de nata y se ponen al horno a dorar.

Después de colocar las callampas en la fuente y antes de rellenarlas, se colocan sobre la plancha para que se cuesan lentamente.

Se sirven con pan frito y como se quiera.

Callampas con crema

Se elijen callampas grandes y redondas, se pelan y se lavan en agua bien caliente para que se sancochen

Se coloca en la cacerola un pedazo de mantequilla, se

une la callampa picada y un poco de leche de almendra, se aliña con sal, pimienta y se sirve sobre pan frito en mantequilla y masa de hoja.

Crema apanada

Se coloca en una cacerola un buen pedazo de mantequilla, harina y leche, se forma una salsa bien espesa, que se desprende del fondo fácilmente. Se estiende esta salsa en un azafate y estando fría, se corta por molde; en seguida se pasa por huevo se apanan y se frien.

Se sirven con verduras en salsa o en pino. Para variarla se sirven sin apanarlas, cubiertas con callampas en pino, ostras, cualquier marisco o ave. La masa sirve para sentar lo que se quiera.

Moldes de masa Nouget

Se prepara para los Nouget la misma masa de tallarines, se cortan muy finitos, se cuecen y se dejan estilar. Los moldecitos se bañan con mantequilla y se llenan con la siguiente preparación.

Se hace salsa blanca con mantequilla, harina y leche, dejando una salsa clara, se unen huevos enteros, se mezclan los tallerines, se vacía esta mezcla a los moldecitos y se pone al baño maría durante media hora, se sacan y se sirven con salsa de tomate.

Bocadillos de papas

Se muele papa dejnádola muy suave, se aliña con sal, mantequilla, una o dos yemas de huevo, nata, etc. Se espolvorea la tabla con harina y se extiende el pebre, se uslereas suavemente para evitar que se rompa, se deja delgada y se corta con molde; se juntan de a dos, poniéndoles el siguiente relleno.

Se ralla un pedazo de pulpa de cordero, en seguida se muele y se pasa por el cedazo, se pone en la cacerola un pedazo de mantequilla, se añade la carne, estando cocida se le pone un poquito de harina y caldo para unir el pino. A cada redondela se le pone un poco de pino, encima unas tajadas de huevo, se juntan de a dos redondelas, se apanan y se fríen.

Para variarlas se les puede poner pino de ave, o bien erizos enteros, ostras, choros.

Ponderaciones fritas

Hay moldes especiales, que se eligen de la forma que se quiera, siempre de poderlos rellenar.

Se hace un batido de harina, leche y yemas de huevo; este batido debe bañar el molde sin correr.

Se pone bastante grasa en una cacerolita, se calienta; se sumerge bien el fierro en esta grasa para que se caliente, en seguida se mete al batido y se sumerge de nuevo en la grasa, se dora, y se saca del molde.

Se rellenan con lo que se quiera y se sirven acompañados.

Papas rellenas con jamón

Se pelan papas bonitas y en seguida se ponen a asar; estando cocidas, se les forma una tapita, se les saca con cuidado toda la comida para darles la forma de taza.

La papa que se ha sacado se muele muy fina, se le pone bastante mantequilla, sal.

Con este pebre se redondea interiormente la papa para darle mayor consistencia; se añaden pedacitos de jamón picado; sobre esto se parte un huevo; si hay nata se le pone encima, o si no la hubiera, se le pone un poquito de pebre.

Papas rellenas con pino de ave, carne o verdura

Después de cocidas y molidas las papas, se les pone un poquito de mantequilla, yemas de huevo y un poquito de harina. Se forma pasta consistente, se extiende un poco de este pebre en la mano, como si fuera masa, se le pone un poco del pino en el medio y se envuelve con el pebre.

Se pasan por huevo, se apanan y se frien o bien se rebozan.

Si se quiere variar las rellenan con carne pueden llevar un poquito de azúcar en vez de sal.

Papas rellenas

Se elijen papas bonitas, se pelan, con cuidado se les saca la comida y se les da la forma de taza, en seguida se cuecen.

Se dejan enfriar y se rellenan con el pino que se quiera.

Se sirven calientes con alguna salsa.

Pastelito de maíz

Se forma una masa con harina, dos o tres yemas de huevo, salmuera en leche; se soba mucho rato, dejando una masa blanda.

Se uslereá fina, se cortan redondelas con moldes redondos, se pellizcan las cuatro puntas dándoles la forma de capachitos.

Se rellenan con maíz, que se prepara de la manera siguiente:

Se rallan cinco o seis choclos, se pasa por el colador, exprimiendo toda la leche, se vacia esto a una cacerola o sartén con un poco de mantequilla, se sazona con azúcar y un poquito de sal. Se hierva hasta formar un chuño

espeso; se rellenan los capachitos, se les unta encima huevo y enseguida se frien en grasa caliente.

Pastelitos de pollo o verduras

Se prepara la masa como la anterior; se fríen antes y enseguida se rellenan con pino de ave o de lo que se quiera.

Palta con crema

Se pelan las paltas, se parten por mitad y se rellenan con mayonesa. Enseguida se baten dos claras como para merengues y se añade la crema necesaria para cubrir las paltas.

A la crema se le pone un poquito de sal. (Crema de leche cruda).

Si las paltas son de las largas se les corta la punta, esta carne se pica y se revuelve con la mayonesa.

Paltas

Se pelan y se parten por mitad quitándoles el hueso. Se deshacen bien con una cuchara las que estén más maduras, se les pone sal, pimienta, crema de leche o natas batidas; se une todo esto y se rellenan las paltas poniendo a cada una un pedazo de trufa y se sirven sobre una tostada de pan con mantequilla.

Moldecitos de crema

Se pone a hervir la leche que ocupan los moldecitos, con cebollas, un poco de pimienta y mantequilla al paladar.

Se cuelean i se unen las yemas algo batidas. Si se quiere cundir, se les ponen las claras y así se calcula dos mol-

des para un huevo, para hacerlo más fino, una yema por molde.

Esto se sirve para toda clase de mariscos, verduras, sesos, aves, etc.

Se vacia esta mezcla en moldecitos untados de mantequilla y se pone al baño-maría para que cuaje.

Tomates rellenos

Se unta una fuente con mantequilla, se colocan tomates partidos por mitad, se les saca toda la comida, formando una tacita.

En cada uno se pone un pedazo de mantequilla y un huevo entero crudo.

Estando el huevo cocido y el tomate a medio asar, se le espolvorea migas de pan rallado, y con una pluma se le unta mantequilla derretida.

Coronas de papas

Se hace un pebre muy fino, se aliña con sal, nata, yema de huevo.

Con este pebre se hacen bolitas, se les da la forma de una corona, dejándoles el asiento.

Se apanan y se fríen, enseguida se rellenarán con callampas o con el pino que se quiere, ya de ave o de pollo.

Papas rellenas con crema

Se cuecen las papas; se forman tacitas, sacando con mucho cuidado la comida.

Se le pone en cada papa un buen pedazo de mantequilla, y sobre esto la siguiente crema:

Se aliña leche con sal y huevos unidos.

Se rellenan las papas y se ponen al horno. Se adornan con perejil.



LENGUAS Y RIÑONES

Lengua de vaca

La lengua de vaca da un caldo muy bueno, pero hay que cuidar de no dejarla cocer demasiado.

Se lava en varias aguas, antes de cocerla, y estando cocida se le quita el pellejo.

Lengua asada

Después de cocida y bien sazonada, se pela, se le unta mantequilla todo en contorno y enseguida se revuelca en miga de pan. Se pone al horno en una fuente untada con mantequilla, se dora por ambos lados, y se sirve con pebre o arroz con azafrán,

Lengua con salsa

Se cuece una lengua, se pasa por mantequilla, se apaña y se dora al horno, poniendo encima de la lengua pedazos de mantequilla. Se sirve con salsa de alcaparras. (Véase salsas) o bien nogada en leche, como se quiera.

Lengua frita a la jardinera

Se cuece la lengua y se pone a enfriar, después de haberla quitado el pellejo.

Se coloca en la fuente con toda clase de verduras coccidas, frías y aliñadas con aceite y vinagre.

Se cubre la lengua con salsa tártara. (Véase salsas).

Paquetes de lengua

Se cuece una lengua, se corta en tajadas, se pasan por mantequilla, enseguida se apanan; se coloca cada tajada en papel untado en mantequilla y se ponen en la parri-lla a fuego lento.

Se sirve con salsa tártara o la que se quiera.

Mollejas

Se cuecen las mollejas, se colocan en una cacerola con mantequilla, un poquito de cebolla picada menuda, perejil; se fríen en esto las mollejas un momento, se aliñan con tres o cuatro huevos y un poquito de caldo.

Se sirven a la jardinera con toda clase de verduras saltadas en mantequilla.

Mollejas apanadas

Después de coccidas se pelan y se colocan en una fuente poniéndoles pedazos de mantequilla y pan rallado por encima. Se ponen a dorar al horno, se sirven con verduras.

Riñones con salsa

Se parten los riñones en rebanadas con un poco de cebolla menuda, se pone en una cacerola una cucharada de mantequilla, dos de harina, dos de vinagre y se pone todo a fuego lento.

Riñones al canapé

Se cortan rebanadas de pan bien delgadas, se les pone

mantequilla, se remojan en leche y se ponen al horno. Sobre estas tostadas se ponen los riñones asados a la parrilla y abiertos por medio.

Se cubre con la siguiente salsa: mantequilla derretida, a la cual se añade bastante perejil bien picado y un poco de jugo de limón.

Brochetas

Se cortan rebanadas delgadas de tocino y de riñones crudos; se ensartan en un palito rebanada de riñón y rebanada de tocino, se le unta bastante mantequilla derretida y se revuelcan en miga de pan, se ponen a asar al horno o a la parrilla.

Riñoncitos asados a la parrilla

Se preparan los riñoncitos, abriéndolos por la parte opuesta al nervio, se le quitan los pellejitos y se acaban de abrir, sin que queden completamente separados. Se pasan por mantequilla derretida; se cubren con pan rallado y se ponen a la parrilla.

Estando asados, se sacan y se sirven con salsa fría y se les pone jugo de limón.

Riñones con salsa

Se parte un riñón de vaca en pedacitos largos y chicos; se fríe en mantequilla un poquito de cebolla, se unen los riñones, se dejan a fuego lento; en el jugo que han exprimido, se le pone harina, un poquito de vino blanco, perejil, sal y caldo necesario para formar salsa. Si se quiere, se añaden arvejas, puntas de espárragos.

Se prepara un pan de molde, cortándole la parte de encima como para tapa, se le saca con cuidado toda la miga, dejando una cascarita delgada.

Se vacían los riñones que han de estar muy jugosos

dentro del pan; se tapan con la misma tapa y se colocan en el horno un rato antes de ser servidos, para que la salsa remoje un poco el pan.

Hígado de vaca

Se compra un pedazo chico, se corta muy fino; se fríe en mantequilla un poquito de cebolla, se une el hígado picado, se aliña con sal, perejil, un poquito de harina y caldo para dejar una salsa clara.

Se preparará el pan como el anterior y se vacía la mezcla, añadiendo huevo duro cortado en rodajas.

Sesos con crema

Se cuecen los sesos, se cortan en tajadas largas y delgadas, se juntan de a dos, poniendo entremedio salsa crema, se apanan y se fríen.

La salsa para relleno es la siguiente: harina, mantequilla y leche, se deja una crema espesa, se añaden ostras para el gusto y perejil picado.

Después de apanadas, se colocan en la sartén con un buen pedazo de mantequilla, para que se doren por ambos lados.

Se sirven con verduras y arroz.

Sesos apanados

Después de cocidos, se cortan en tajadas no delgadas, se pasan por huevo y en seguida por miga de pan; se fríen en grasa bien caliente.

Sesos fríos

Después de cocidos los sesos se pelan y se colocan en

un azafate con toda clase de verduras cocidas y aliñadas con sal, aceite y vinagre.

Se cubren los sesos con salsa tártarea o mayonesa.

Para variarlos, pueden picarse menudo, se unen a la salsa mayonesa, preparadas con pepinos en escabeche picados.

Se sirven en vasitos de porcelana.

Sesos en pan

Cocidos los sesos y sin pellejos, se saltan en mantequilla, partidos en tajadas delgadas; se aliñan con sal y perejil picado.

Cada tajada se coloca entre dos tostadas muy delgadas, se bañan de leche, se pasan por huevo a medio batir y en seguida se fríen.

Sesos fríos

Se hace jalea en caldo, se le pone jerez, dejándola bien sazónada; se arreglan moldecitos lisos, poniendo en el fondo un poco de jalea, se adornan con verdura picada o huevo duro.

Se cortan tajadas delgadas de sesos, se pone sobre la jalea en el molde una tajada, se cubre con salsa mayonesa aliñada con mostaza y alcaparras picadas, se coloca otra tajada y se cubre con jalea.

Se sirve con petit-pois, etc.

Sesos sobre tostadas de pan

Se cuece el seso, se corta en tajadas de regular grueso; se colocan las tajadas en una cacerola con mantequilla, limón, sal y perejil picado. Se fríen en esto un segundo, se sirven sobre tostadas de pan frito en mantequilla. Se espolvorean con huevo duro.

Sesos con salsa crema

Se cuece el seso, se corta en tajadas y se une a la salsa siguiente:

Se pone en una cacerola mantequilla, harina y caldo, se mezclan dos yemas y ácido de limón. Se deja una salsa de regular espeso.

Se sirve con verduras al rededor o arroz.

Sesos en vasitos

Se cuece el seso y se pica menudo; se fríe en mantequilla añadiendo un poco de harina, huevo duro picado sal, pimienta, un poquito de caldo para formar pino que no sea ni claro ni espeso.

Se rellenan los vasitos o bien conchas. Para variarlas, después de rellenar algunas conchas, se espolvorean con miga de pan, se colocan al horno con pedazos de mantequilla. Se pueden poner en canastitos de mesa.

Pastel de sesos

Se coloca en una fuente una capa de papas cocidas cortadas delgadas, saltadas en mantequilla con perejil, otra de sesos y una de cebolla frita en mantequilla. Se prepara salsa con mantequilla, harina o un poco de leche, nata; se vacia esta salsa en la fuente para cubrir las capas y se pone un momento al horno para que se dore.

Patitas de cordero o de chanco

Se pelan o se cuecen con todo aliño. Después de cocidas, se parten cada una en dos a lo largo, se reyuélcen en yemas de huevo; en seguida se pasan por miga de pan y se fríen.

Se sirve con salsa verde en el fondo del azafate y perejil frito encima.

Patitas de cordero con queso

Cocidas y peladas las patitas, se parten por el medio y se saltan a la cacerola, con mantequilla, callampas, perejil, sal, vinagre, pimienta u olores. Se deja una hora en reposo, en seguida se arregla en una cacerola, con una capa de cebolla, huevos partidos, miga de pan, queso rallado. Se deja bien tapado, a fuego lento, hasta la hora de servirlo.

Patatas con salsa

Después de cocidas las patatas, se parten en pedazos, se sirven con salsa de tomate o lo que se quiera.

Se pueden hacer con moté, con arroz, etc.

Budín de patas de vaca

Se lavan mucho las patas, se cuecen con toda verdura, sal, pimienta, y ají, estando muy cocidas, que se deshagan, se pican menudas, se ponen en un molde cuidando que las patas estén calientes para que se amolden. Una vez frías se sacan del molde y se sirven con mayonesa, si se quiere.

Patitas rebozadas con salsa crema

Se cuecen las patitas de cordero, se parten en pedacitos chicos, se revuelcan en batido de huevo y se fríen. Se prepara una salsa crema con mantequilla, harina y yemas de huevo, un poquito de azúcar en vez de sal. Se unen las patitas rebozadas al tiempo de servirse.



GUATITAS

Pueden variarse con distintas salsas; con nogada, salsa amarilla, salsa picante y de tomate.

Guatitas de cordero

Se cuecen las guatitas dejándolas muy blandas, en seguida se pican menudas y se unen con la siguiente salsa, que debe quedar espesa.

Se hace color cargada de ají; se pone en la cacerola algunas cucharadas de color, se le pone harina y caldo; y se deja una salsa de regular espeso; se unen las guatitas, se aliñan con sal, pimienta, ají picante y al tiempo de servir las se aliñan con un huevo.

En vez de harina se puede variar con un pan remojado en leche y añadirle cebolla fina frita en mantequilla.

Guatitas

Se cortan las guatitas delgadas y largas; se fríe en mantequilla un poquito de cebolla, se unen las guatitas, se aliñan con sal y pimienta, un poquito de caldo para que queden jugosas, miga de pan rallado y por último se aliñan con un huevo entero.

Se colocan en la fuente sobre papas cocidas enteras y saltadas en mantequilla.

Mollejas a la cacerola

Se mechan las mollejas con tiras de tocino, se colocan en la cacerola con bastante mantequilla, se tapan bien con fuego encima.

Se doran primeramente en la mantequilla, y en el mismo jugo que exprimen se cuecen, se aliñan y se les pone verdura para el gusto.

Budín de guatitas

Se cuecen guatitas de cordero, se pican menudas, se fríen en mantequilla con un poco de cebolla cortada muy fina; perejil y un pan remojado en leche.

Se baten cuatro claras, se unen las yemas y se incorpora todo.

Se vacía a un molde untado con mantequilla y espolvoreado con miga de pan rallado.

Guatitas con crema

Se cuecen las guatitas, se cortan largas y delgadas en forma de tallarines; se pasan por mantequilla y se fríen un momento, se aliñan con sal, perejil, etc.

Se prepara la siguiente salsa para unir las guatitas y dorarlas al horno:

Mantequilla, harina y leche; se forma una salsa de regular espeso, se mezclan dos yemas, bastante nata y sal.

Se unen las guatitas y se ponen al horno.

Guatitas al horno

Después de bien cocidas se ponen en la sartén con cuatro cucharadas de vinagre y cuatro de mantequilla, sal y pimienta. Se echan las guatitas y se fríen hasta que se pasan bien. Se fríe en mantequilla un poco de harina, cebolla y perejil, se le añade pan rallado tostado al horno y un poco de caldo, se deja la salsa de un espeso regular.

Se arregla en una fuente poniendo una capa de guatitas y otra de salsa, por último se le pone pan rallado y se pone al horno.

Fricasé de bofe

Se necesita un bofe de cordero; se cuece y enseguida se pica menudo. Se fríe en color un poquito de cebolla, se une al bofe, se aliña con sal y un poquito de perejil.

Se fríen papitas cortadas chicas y pedazos de pan; se unen al bofe al momento de servirlo, se aliña con dos huevos.

Si estuviera demasiado seco, se rocía con un poquito de caldo.

Arroz con hígado

Se fríe en mantequilla un poquito de cebolla, se dora, se une el arroz y se fríe un momento; se cuece en mucho caldo hasta que se consuma y quede seco.

Se añade un tarrito de champiñón, hígados enteros y queso parmesano.

Cochayuyo al vapor

Se tuesta cohayuyo al horno y se muele entre dos paños; se arregla en una cacerola capa de cohayuyo, capa de cebolla cortada en pluma con pedazos de tomate, choclo picado y bastante color.

Se tapa la cacerola y se deja que todo se cueza al vapor; si se llegara a secar lo que sucede muy rara vez, se le puede poner un poquito de caldo o agua. Debe ponerse al fuego muy temprano lo menos cuatro horas.

Poco antes de servirlo, se le ponen papas cocidas para que alcancen a pasarse.

Cochayuyo con luce

Se lava el cohayuyo y se parte en pedazos, se pone a cocer en poca agua con mucho zapallo. Se fríe en co-

lor un poco de luche se le pone leche y se une enseguida al cochayuyo, en tiempo de tomates conviene ponerle.

Se deja hervir lentamente estando todo unido, se revuelve para deshacer el zapallo, el cochayuyo debe quedar muy cocido. Al tiempo de servirlo se le pone huevo duro cortado en rodajas.

Cochayuyo relleno

Se cuece el cochayuyo con vinagre, cortado en trozos; estando cocido se le saca la comida de adentro.

Se prepara un pino de perejil, cebolla, huevo duro picado, pimienta, sal; se fríe todo esto en mantequilla.

Se rellena con este pino el cochayuyo, se reboza y se fríe.

Se sirve con salsa de harina, mantequilla y leche.

Fricasé de cochayuyo

Se cuece el cochayuyo con vinagre, se pela y enseguida se parte en pedacitos.

Se fríe en color o grasa un poquito de cebolla, se une el cochayuyo y se deja freír, se añaden pedacitos de jamón, papa frita cortada delgada y pedacitos de pan frito.

Se une todo y se aliña con dos o tres huevos. Si estuviese demasiado seco se rocía con caldo.

Tortilla con salsa de bofe

Se necesita un bofe de cordero; se pica menudo; se fríe en mantequilla un poquito de cebolla, se une el bofe, miga de pan remojada en leche, se baten cinco huevos por separado; se vacía esta mezcla a la sartén con un poquito de mantequilla, se dora por ambos lados,

cuidando que no se arrebate; estando bien cocida se coloca el mismo sartén al horno para que acabe de cocerse.

Se coloca en la fuente y se sirve con salsa blanca o amarilla.

Tortilla de pollo o mariscos

Se prepara de la misma manera que la de bofe, como se puede hacer también de distintas verduras. Se sirve con salsa.

Chorizos con huevos

Se compran dos o tres docenas de chorizos de los chicos, se colocan en una cacerola, y se cuecen en la misma gordura que exprimen. En el momento de servirlos se unen papas fritas cortadas chicas, pan frito cortado menudo, y dos huevos enteros.

Se puede suprimir el pan si se quiere variar.

De la misma manera se pueden preparar con carne de chanco o jamón.

Chupe de papa con jamón

Se muelen papas cocidas, se les pone mantequilla o nata, sal, y jamón picado. Se fríe en color, un poquito de cebolla, se une el jamón picado finito; se mezcla el pebre y queso rallado; si estuviera demasiado espeso, se aclara con un poquito de leche.

Se pone al horno a dorar.

Picante en fuente

Se cuecen pimientos picantes, se raspan hasta sacarles toda la comida; se remoja un pan o pan y medio en leche; se une con el ají y se forma salsa en leche, dejándola de un espeso regular.

Se arreglan en la fuente que se ha de servir papas cocidas, poniendo sobre cada una la mitad de un huevo duro. Se vacia la salsa encima, estando bien sazonada, se cubren las papas y se pone al horno a dorar.

A la salsa se le pone queso parmesano rallado o queso de cabra fresco.

Empanadas de horno

Carnasa posta rosada, se pica cruda (menuda) y otro tanto de cebolla.

Se pone en la cacerola algunas cucharadas de color cargada de ají, se une la cebolla, estando amortiguada se añade la carne, se hierva hasta que se cueza. Estando la carne cocida se le pone una cucharada de harina y agua hasta que forme salsa; se le pone ají picante y comino molido.

El pino se hace la noche antes.

Para la masa se necesita 2 libras de harina, media libra de grasa, salmuera en agua hirviendo y yemas de huevo.

Charqui frito

Se fríe en color cebolla cortada menuda o en pluma, estando la cebolla frita se une el charqui muy molido y se fríe un momento.

En tiempo de tomates conviene ponerle choclo y tomates que se fríen junto con la cebolla. Se sirve con papas cocidas al rededor.

Papas con arroz

Se cuecen papas y un pedacito chico de zapallo; se fríe arroz en un poquito de color, se le pone un pedazo de cebolla para el gusto, perejil en rama y todo esto se vacia a las papas, el zapallo conviene deshacerlo muy bien con

una o dos papas. Todo unido se deja cocer lentamente poniendo el agua necesaria y un poquito de leche, pimienta entera, y al servir la si se quiere se le pone un poquito de queso rallado.

A todos estos guisos conviene ponerle un poquito de leche.

Papas con tomate

Se cuecen papas con un pedacito de zapallo, se le bota completamente el agua; aparte se fríe en color un poco de cebolla, se une al tomate partido en pedazos, choclo picado, se vacia todo esto a las papas, se le pone un poco de leche y agua, se une bien deshaciendo algunas papas.

Sé puede hacer esto en el invierno con tomate en conserva.

Papas con chuchoca

Se cuecen papas con pedazos de cebolla se le pone un poco de agua y se espesa con la chuchoca molida.

La chuchoca se une a las papas, poco antes servirla, porque se pone agria. Si se quiere variar se le pone mitad leche y mitad agua.

Estando la chuchoca unida a las papas, se le pone cebolla picada fina frita en color.

La chuchoca se prepara como sigue:

Se cuecen choclos en cantidad, se ponen a secar al sol, estando bien secos se guardan en una parte seca, sin coronta.

Se muele en la piedra cada vez que se necesita.

Porotos con salsa con mantequilla

Después de cocidos los porotos, se lavan y se unen a la siguiente salsa:

Se fríe en color un poquito de cebolla, se añade un poquito de harina y se aclara con un poco de agua dejando una salsa de regular espeso, se sazona con sal, ají picante y bastante mantequilla, si es posible se forma la color en mantequilla.

Porotos con chuchoca

Después de pelados los porotos, se preparan poniendole cebolla frita, un poco de agua que se espese con chuchoca molida poco antes de servirlos.

La chuchoca si se prepara con anticipación se pone agria.

Bocadillos de porotos

Se cuecen porotos pallares con sal; estando cocidos se pasan por el cedazo, se le pone mantequilla y nuez moscada, se toman bolas de esta pasta, se pasan por clara, en seguida por miga de pan, se le hace un hueco en el centro para colocarle salsa, se fríe en grasa caliente y en el hueco se le pone salsa verde. (Véase salsa verde).

Picante de choclos

Se prepara el choclo como para humitas con mantequilla, ají de color picante, un poquito de cebolla picada fina, no debe quedar seco sino jugoso sin estar muy claro.

Cocido el choclo se le agrega queso en pedacitos y papas cocidas.

Mote guisado

El mote se echa a cocer en un poquito de agua, estando cocido se le echa sal, un poco de grasa quemada y la leche necesaria para que se cueza bien.

Para dejarlo blanco es necesario ponerle bastante leche y nada de color.

Picante Peruano

Se fríe en aceite el ají Mirasol y se fríe una cabeza de cebolla. Si son chicas dos cabezas. Cuando está bien frito se le agrega el jugo de cuatro tomates grandes pasados por el tamiz.

Se le añade una taza de queso parmesano, media taza de pan rallado, una yema de huevo y un pelotón de mantequilla. Hecha esta salsa, se deja caer sobre las papas cocidas, huevos duros o sobre pollo o langosta.

Frejoles con chuchoca

Después de cocidos los porotos, se preparan como los porotos con mote, cambiando el mote por chuchoca.

Porotos pelados con nata y huevo duro y queso

Después de cocido y pelado el poroto se pasa por el cedazo hasta dejar un pure muy fino.

En un buen pedazo de mantequilla se prepara color, en seguida se une el pure de porotos añadiendo bastante nata, huevo duro cortado en rodajas y queso parmesano.

El poroto después de pelado se puede cocer en leche en vez de agua.

Lentejas

Después de cocidas las lentejas, se lavan, se muelen en la piedra con pan remojado; dos ajíes dulce. Dos yemas de huevo, un poquito de cebolla frita en color, perejil

(en caso de no tener ajíes se puede reemplazar con color bien colorado.)

Estando la cebolla frita se revuelve todo junto y se aclara con un poquito de vinagre, se le pone queso al tiempo de servirlos.

Frejolés

Se cortan rebanadas de pan franas muy delgadas y se frién, se revuelcan en harina torrefas de cebolla, se frien y se doran.

Los frejoles después de cocidos se ponen en una fuente honda, poniendo la mitad enteros y la otra parte pasados por el colador, aclarándolos con caldo o agua caliente, debe quedar cláro porque espesa, se añade el pan, tiras de pimientos, la cebolla frita, queso rallado y si se quiere pedacitos de tomates.

Se pone al fuego y se deja hervir lentamente.

Al servirlos se puede agregar huevos pasados por agua.

Charquican

Se cuecen papas, zapallo, después del primer hervor se le pone porotos verdes rajados, arvejas, puntas de espárragos verdes.

Se fríe en color cebolla picada menuda, choclo picado y pedasos de tomate, se une a esto el charqui molido y en seguida se une con las papas cocidas.

A falta de charqui se reemplaza con carne asada al horno después de estar muy seca se machuca como charqui.

Luche frito

Se saca el lucbe un momento al horno, en seguida se aprieta con la mano para no dejarlo tan entero. Se tiene cebolla frita en un poquito de color, se une el lucbe po-

niéndole un poquito de caldo para impedir que quede demasiado seco.

Se vacia sobre papas cocidas.

Cochayuyo con tomate

Después de cocido el cochayuyo con un poquito de vinagre, se raspa bien y se pica menudo. Se frie en color un poquito de cebolla, se le pone perejil y se une el cochayuyo, se deja freir procurando que no quede demasiado seco; al tiempo de servirle se le pone un huevo y se vacia sobre papas cocidas.

Para hacerlo con tomate, se fríe el tomate con la cebolla, se une el cochayuyo, al tiempo de servirlo no se le pone huevo.

Cochayuyo con chorizos

Se cuece el cochayuyo con un poquito de vinagre, se raspa para quitarle la cascara, en seguida se corta en pedacitos de regular tamaño, se fríe en color un poquito de cebolla, se une el cochayuyo y se deja freir un momento, se añaden papas fritas cortadas largas, (los chorizos se fríen con el cochayuyo) todo unido se sazona y se aliña con dos huevos según la cantidad.

Riñones de cordero

Se limpian los riñones, se parten por la mitad, se dejan dorar en mantequilla, cuando estén bien dorados se sacan y se colocan en tostadas de pan de molde frito en mantequilla, en la misma sartén que se han hecho los riñones, se le pone una cucharadita chica de harina, cuando están bien dorados se le agrega un poco de jugo de carne y una copita de jerêz, se deja hervir un rato y se le agrega un pedacito de mantequilla y se le pone sobre los riñones.

Sesos fritos

Se cuece el seso en caldo, con un poco de vinagre, perejil, cebolla, un clavo de olor, un poquito de laurel. Estando cocido se saca, se corta en tajadas y se pasa por un batido que se hará de la siguiente manera: se toman dos puñados de harina, se deshace con una cucharada de aceite y una copa de vino blanco y sal fina, se pasan dos sesos por este batido y se fríen en grasa muy caliente, tienen que quedar muy dorados.

Sesos con salsa crema

Después de cocidos los sesos se les saca la telita de encima y se corta en tajadas y se colocan en una fuente, se cubren con la salsa siguiente: Se pone una cucharada de mantequilla y otra de harina de maíz, se le añade la leche necesaria impidiendo que se apeltone, se le añade yemas de huevo, perejil, gotas de limón.

Se sirve con pan frito al rededor.

Sesos con crema

Se limpian los sesos y se ponen a cocer con zanahoria, perejil, sal, pimienta entera. Cuando estén cocidos, se cortan en tajaditas, se ponen en una cacerola con una cucharada de mantequilla, una charadita de oporto y dos de jerez; se deja a fuego muy lento. Se pasan por tamiz 4 o 5 yemas de huevo duro; se añade una cucharada de caldo, Se pone en una cacerola una cucharada de harina y otra de mantequilla, cuando está derretida se añaden las yemas pasadas, y si es necesario, más caldo para que la salsa quede de regular espesor, sal, pimienta, moscada rallada, una trufa picada, jugo de limón y el jugo de los sesos.

Para servirlos se colocan los sesos sobre crustones de

pan frito, se cubren con la salsa; se le puede agregar a esta una clara batida antes de mandarlo a la mesa. Se adorna con zanahorias y papas en forma de bolitas y bruselas saltadas en mantequilla. Se agrega una cucharada de parmesano rallado.

Sesos imperial

Después de limpia y lavada una cabeza con sesos, se pone a cocer con sal, pimienta entera y unas ramas de perejil.

Se hace una mayonesa: Una yema dura se muele bien; en seguida se le agrega una yema cruda; se revuelve bien para que se unan las dos; se le agrega aceite poco a poco, sal, pimienta y jugo de limón.

Se cuecen papas y zanahorias cortadas en bolitas, cuando estén cocidas, se dejan enfriar y se sazonan con una cucharada de mayonesa. Se pelan y se cortan 2 palatas; se les agrega sal, jugo de limón, pimienta y aceite. Se cortan crustones redondos de pan de molde y se frien. Los sesos después de cocidos se cortan en tajaditas. Para servirlos se colocan los crustones en un azafate con una tajada de sesos y se cubren con mayonesa. Se decoran con palta, perejil picado fino y huevo duro (clara y yema picadas aparte), y al rededor las legumbres.

Hígado a la Brochette

Se corta el hígado en cuadritos, igual cantidad de tocino como hígado. Se saltan un poquito los hígados en mantequilla, en seguida se ponen en las brochetes; un cuadrito de hígado y otro de tocino, se le pone sal y pimienta. se pasa cada brocheta por mantequilla derretida y después por miga de pan, se ponen en la parrilla cinco minutos. Se sacan de la brocheta, se colocan en el centro

de la fuente, se le pone mantequilla derretida con perejil y se sirve con papas fritas alrededor.

Hígado de ternera saltado

Se tiene un pedazo de hígado de ternera, se corta en tajaditas delgadas, se saltan en mantequilla; cuando estén doradas por un lado se doran por el otro, se le agrega sal, pimienta, perejil picado, chalote picado, una cucharadita de harina; cuando esté la harina dorada, se le pone una copa de vino blanco, se deja hervir un rato y se sirve muy caliente con alguna verdura.

Hígado saltado

Se corta el hígado en forma de beafteak; se mecha cada tajada con tocino; se colocan en una cacerola con mantequilla y un poquito de cebolla picada, sal, pimienta; cuando está el hígado dorado por todos lados, se le agrega una cucharadita de harina y un vaso de vino tinto, se deja retirado del fuego para que se haga lentamente; se sirve muy caliente, con papas fritas al rededor.

Hígado de ternera

Se corta el hígado en tajadas, se saltan en mantequilla o aceite, sal y pimienta, perejil picado y cebolla picada muy fina muy poquita; cuando está bien dorado se coloca cada hígado en un papel aceitado, se le pone una tajadita de tocino y la salsa en que se ha saltado el hígado, se envuelve en el papel y se pone al horno media hora.

Lengua con queso

Después de cocida la lengua se pela y se pone en una salsa blanca con dos yemas batidas. Se coloca en la fuen-

te, se cubre con la salsa, se le espolvorea queso parmesano y miga de pan, pedacitos de mantequilla, se mete al horno.

Lengua a la jardinera

Se cuece la lengua como se ha dicho, se deja enfriar, se aliña y se coloca en el centro de la fuente, se le pone al rededor toda clase de verduras cocidas y aliñadas, se cubre con mayonesa y se sirve.

Hígado de ternera

Se cortan los hígados en forma de beafteak delgadito, se doran en mantequilla, cuando están bien dorados se sacan y en la misma sartén se le pone una cucharadita de harina, una vez que está dorado se le agrega una copa de vino blanco, un pedazo de mantequilla, una pizca de cayena y el jugo de medio limón y una cucharada de perejil picado. Se coloca el hígado bien caliente en la fuente y se le pone la salsa encima; se sirve con papitas fritas cortadas en forma de aceitunas.

Brochetas de riñón

Se hacen igual a los de hígados.

Lengua a la Brocheta

Tomad una lengua de buey, limpiadla y hacedla blanquear por diez minutos, en agua hirviendo, hacedla cocer en el puchero hasta que se le pueda desprender la piel, esto no echará a perder el caldo, quitad la piel y la dejaréis enfriar, después la cortaréis en tajadas delgadas; cubrid cada pedazo con el relleno, que os sea más fácil o agradable: pasad sobre el relleno un cuchillo untado con huevo para estenderle fácilmente, sobre cada tajada

se pone un pedazo de tocino, se ensartan en una brocha todas juntas y se asan. Antes de que estén bien asadas se revuelven en miga de pan y se siguen asando al horno hasta que doren, y se sirven mojadas con salsa picante.

Riñones con vino blanco

Se cortan los riñones delgados y chicos, se ponen en agua hirviendo con un poquito de vinagre por 20 minutos, se sacan y se secan perfectamente en un paño limpio, se hacen saltar en un fuego fuerte, con mantequilla, sal y pimienta y perejil picado, cuando están bien saltados se les agrega una cucharada chica de harina, se revuelve esto hasta que la harina esté bien dorada y se le agrega media copa de vino blanco y media taza de jugo; o falta de esto se le pondrá caldo, al que se habrá dado un color café poniéndole tres o más gotas de caramelo; antes de servir se le pondrá un pedazo de mantequilla o el jugo de medio limón, se sirve con pan frito al rededor.

Guatitas de cordero con salsa de ají en leche

Después de cocidas las guatitas se cortan muy finas y se prepara la siguiente salsa.

Se pone una cucharada de mantequilla y otra de harina, se aclara esta pasta con un poco de agua con ají y bastante leche o nata, se sazona con sal, ají picante, pimienta. Se unen las guatitas y se sirven con papas cocidas.

El agua de ají se prepara de la manera siguiente, se echa sobre el ají (que se necesite para color) agua caliente y se deje aconchar, esta agua es la que sirve para diferentes salsas.

Conviene ponerle a la salsa queso en pedazos.





VERDURAS Y LEGUMBRES

Acelgas o aspinacas

Después de cocidas las acelgas, se pican menudas y se fríen en un poquito de mantequilla.

Se prepara salsa blanda con mantequilla, harina y leche, dejando una salsa espesa. Se unen las acelgas y se sirven con tostadas de pan frito en mantequilla.

A las acelgas, para variarlas, se les puede poner un poquito de azúcar.

Arvejas con salsa

Se cuecen las arvejas con sal; se prepara una salsa clara de harina, mantequilla y caldo; se unen las arvejas, si se quiere se le pone un poquito de azúcar, y en vez de caldo, agua.

Espárragos blancos

Antes de cocerlos se raspan bien; se cuecen sin sal, sazonándolos después de cocidos.

Se sirven calientes con distintas salsa. (Véase salsas).

También puede variarse con la siguiente salsa: Se pone en una cacerolita bastante mantequilla fresca, sal, una

cucharadita de harina de avena y dos yemas de huevo batidas.

Se cuece esta salsa al baño-maría y se le pone jugo de limón.

Apio con salsa de mayonesa

Se parte el apio en pedazos de regular tamaño, se cuece con sal; estando cocido se pone a enfriar y se sirve con salsa mayonesa poniéndole pedazos de huevo duro.

Corazones de alcachofa con salsa de tomate

Se cuecen las alcachofas, se sacan los corazones y se saltan en mantequilla, se colocan en una fuente y se cubren con salsa de tomate.

Alcachofas con crema chantilly

Se cuecen las alcachofas, se sacan los corazones se rellenan con pollo picado y se cubren con crema chantilly.

Coliflor con salsa

La coliflor debe cocerse con pan sin cáscara para quitarles completamente la pesadez.

Cajitas con camarones

Se forma la misma masa que para los libros.

Se forman capachitos y se rellenan con pino de camarones.

Siempre debe ponerse ají Cayena.

Cajetillas rellenas con ave o bien tacitas de masa o de porcelana

Se muele media libra de pechuga asada y en seguida se pasa por el cedazo.

Se reducen dos vasos de salsa bechamel a la mitad, se mezcla con la carne de ave molida y se deja enfriar, se unen cinco yemas de huevo y una narigada de moscada.

Las claras se baten hasta dejarlas bien consistentes, se unen a mezcla y en seguida se llenan las cajetillas.

Se ponen al horno por doce o quince minutos.

Cajetillas de queso

Poned en una cacerola dos cucharadas y media de harina y un vaso de leche con sal y pimienta.

Se revuelve esta mezcla al fuego evitando se formen pelotones y si los hubieran se pasa por el cedazo.

Se añade en seguida siete cucharadas de queso parmesano rallado, cinco yemas de huevo y las claras muy batidas.

Se incorpora todo, se rellenan las cajetillas y se ponen al horno.

Esto no debe nunca espesar.

Crapinetas de ternera

La carne se muele con tocino, se aliña con sal, pimienta, jerez, vino blanco, (trufas que se le pone una rodela sobre cada una entre la tela) un huevo entero y un poquito de harina de maíz.

Se forman las crapinetas envolviéndolas en tela de chancho y se ponen al horno muy caliente.

Crema para rellenar pasteles

Se derrite mantequilla se le pone harina y se aclara

con leche y todo el caldo de las ostras; se vuelve a poner al fuego para que se incorpore, se le pone sal y dos yemas de huevo y las ostras picadas, si estuviera demasiado espesa se aclara con leche.

Tostadas con crema

Se cortan tostadas de regular grueso, se les saca la cáscara, se fríe en seguida en mantequilla.

Se forma una crema con mantequilla yemas de huevo, leche, perejil y sal.

Se pone sobre cada tostada un poco de esta crema y al rededor sobre la crema se pone queso suizo rallado.

Lechugas rellenas

Se elijen unas bonitas hojas de lechuga y se rellenan con lo siguiente:

Se cuece cuatro onzas de arroz Carolina; se le agrega dos cucharadas de cebolla picada y cuatro onzas de callampas también picadas y saltadas en mantequilla.

Se revuelve todo agregando dos huevos crudos y tres huevos duros picados.

Con esta se rellenan las hojas de lechugas y se ponen a cocer en una cacerola tapada y con bastante mantequilla. Se sirven con el jugo que han exprimido.

Croquetas de huevo con callampas

Se pica tanto de huevo como de callampas.

Las callampas se pican y se saltan en mantequilla, se une el huevo duro picado, perejil, etc.

Se forman croquetas, se envuelven en tela de chancoo y se ponen al horno muy caliente.

Alcachofas con callampas

Después de cocidos los asientos de alcachofas se rellenan con pino de callampas con huevo duro y mantequilla, después de rellenas se espolvorean con miga de pan y se ponen al horno con un pedacito de mantequilla.

No habiendo callampas frescas se reemplaza con las secas.

Flanes de maiz

Se rallan o se muelen los choclos, se cuéla la leche y se deja aconchar, esto es muy esencial.

Se mide tres cuartas partes de leche de maiz, por una cuarta parte de leche de vaca, poniéndole sal y azucar al paladar.

Se le pone un huevo por cada molde de leche, se baten claras y yemas juntas y se mezclan con la leche.

Se cuece al baño-maría al horno se sirve con salsa de leche con mantequilla.

Moldecitos de sémolas

Se cuece la sémola en leche y se aliña con mantequilla y sal. Se deja una masamorra espesa, estando cocida se extiende en un mármol, dejándola delgada, estando fría se cortan galletas o se juntan de dos o tres espolvoreándole entre cada una queso parmesano rallado.

Se colocan en seguida al horno, espolvoreándole queso y poniéndole a cada una un pedacito de mantequilla.

Buñuelos de queso

Poned en una cacerola dos vasos de agua una cucharada de mantequilla y sal.

Haced hervir y al primer hervor echad una taza y me-

dia de harina y dos cucharadas grandes de queso parmesano rallado.

Berengenas rellenas

Medias cocidas la berengenas se parten por mitad y se les saca la comida.

La comida se une con un poquito de cebolla frita en mantequilla y pan rallado, se mezcla bien y se sazona con sal y pimienta.

Se fríe este picadillo y se rellenan con él las berengenas, se les espolvorea queso rallado y huevo picado.

Se colocan un momento al horno suave, lo bastante para que se conserven calientes.

Papas con natas

Se forman tacitas de papa, dejándolas todas iguales, después de sacarle toda la comida, quedando una cascarita delgada, se seca con un paño y en seguida se eche en grasa caliente para que se fría.

Se sacan de la grasa estando fritas y se rellenan con o siguiente:

Se tiene bastante nata después de haberle sacado toda la leche, se aliña con sal, perejil picado, y si es poca la nata se le pone huevo duro.

Se rellenan las papas con esta nata y se ponen al horno a dorar.

Sesos con mayonesa

Los sesos se ponen a cocer con sal, pimienta entera, cebolla, zanahoria y una rama de perejil. Cuando estén cocidos, se cortan en tajaditas.

Se hace una salsa mayonesa.

Se ponen a cocer papas y zanahorias cortadas con moldecitos. Cuando estén cocidas, se sazonan con una cucha-

rada de salsa mayonesa. A dos paltas cortadas se les pone sal, aceite y jugo de limón. Crustones de pan de molde, cortados en forma redonda, se fríen en grasa o manteca bien caliente. Se colocan los crustones al centro del azafate, sobre cada uno una tajadita de sesos, se cubren con mayonesa. Al rededor las papas y las zanahorias. Se decora con tajadas de palta, perejil y claras de huevo bien picadas.

Mollejas

Se ponen a cocer las mollejas con sal, un pedazo de zanahoria y una rama de perejil. Después de cocidas se sacan. Se pica muy fino un poco de cebolla y perejil, esto se fríe en una cucharada de mantequilla o manteca, se colocan las mollejas, se les agrega una cucharadita de salsa inglesa, medio vaso de vino blanco y media cucharada de harina. Se deja hervir a fuego lento. Para servir las se colocan las mollejas sobre crustones de pan de molde; se acompañan con crema de papas en forma de bolitas y arvejas saltadas en mantequilla.

Papas con salchichas

Se cuecen papas amarillas y se pasan por tamiz. En una cacerola se pone una cucharada de mantequilla, se le agregan las papas pasadas y dos yemas crudas y se pone al fuego que espese. Se pone a freír un poco de mantequilla, un poquito de cebolla fina; cuando estén a medio freír, se le agregan seis salchichas picadas también finas, un poco de sal y pimienta. El puré que se ha hecho con las papas se pone en una manga y con éste se forma montoncitos en el medio. Se les deja un hueco el que se rellena con la salchicha frita y se cubre con otro poco de puré, éstas se colocan en una lata enmantecada; a cada una se le pone encima un poco de yema cruda y en seguida se ponen al horno que se dore.

Huevos sobre fondos de alcachofas

Se cuecen fondos de alcachofas en agua con sal y jugo de limon. Los fondos de alcachofas tienen que ser grandes. Cuando están cocidos se colocan en una sartén con mantequilla, se calientan y se le pone a cada fondo de alcachofa un relleno de champignon picado con huevo duro, perejil, un poquito de salsa blanca, sal y pimienta. Se coloca un huevo pasado por agua en cada fondo de alcachofa, se cubre con salsa blanca, se le espolvorea queso parmesano y un poquito de mantequilla, se meten al horno un momento.

Huevos a la Húngara

Se cuecen papas cortadas con cuchillo de calar, se les quita el agua, se saltan en mantequilla; lo mismo se hace con las arvejas. Se fríe un pan grande, se coloca en el centro del azafate y encima se ponen 4 grupitos de papas y arvejas. Se cuecen huevos durante 8 minutos, se pelan y se colocan sobre crustones chicos de pan de molde fritos, y se ponen alrededor del grande.

Salsa: Se pone en una cacerola 1 cucharada de mantequilla y otra de harina, se le agrega un poco de leche y después 1 taza de crema cruda, sal, pimienta, moscada, un poco de jugo de perejil o paltas pasadas por el cedazo, porque es salsa verde. Los huevos se cubren con la salsa y se adornan con trufas.

Huevos con arvejas

Se pican muy fina 2 zanahorias, un poco de cebolla y perejil; esto se pone en una cacerola con cucharada y media de mantequilla hasta que se dore; se le agrega cucharada y media de harina. Se une bien, se añaden 2 tazas de caldo y se deja a fuego lento. Cuando haya

hervido un cuarto de hora, se cuele y se une con 2 yemas, se bate como 10 minutos, se le pone mostaza francesa, se coloca en una cacerola al baño-maría, se le van agregando pedazos de mantequilla hasta enterar un cuarto de libra. Se bate todo el tiempo.

Se escarpan los huevos y se colocan sobre crustones de pan o pastelitos de hoja. Se tienen arvejas cocidas y saltadas en mantequilla; se ponen al centro del azafate, alrededor los huevos y se cubren con la salsa. Se sirve muy caliente.

Huevos con jamón

Se fríen crustones de pan de molde, se pica muy fino 1 tajada de jamón, se pone en una cacerola, cucharada y media de mantequilla con 1 de harina. Cuando se ha derretido, se le agrega la leche necesaria para una salsa, 2 yemas, sal, pimienta, una trufa picada, 1 cucharada de parmesano. Se tienen arvejas cocidas y saltadas en mantequilla; se fríe el jamón en un poco de mantequilla; se se le pone perejil picado y jugo de limón; se deja 5 minutos. Se pelan los huevos duros, se colocan sobre las tostadas en el centro del azafate, las arvejas alrededor; los huevos se cubren con la salsa y se decoran con el jamón.

Huevos a la Richelieu

Se muelen los huesos de un pollo y se ponen a dorar con media cucharada de mantequilla, zanahoria y perejil. Cuando esté dorado, se agregan 2 cucharadas de harina la que se deja dorar; se añaden 2 tazas de caldo y se deja hervir a fuego lento.

Cuando esta salsa haya hervido media hora, se pasa por el colador chino; se le pone la sal necesaria, 2 trufas picadadas, 2 cucharaditas de jerez y se pone al baño-maría.

Se tienen crustones de pan frito sobre los que se colocan los huevos duros pelados.

Los huevos al centro cubiertos con la salsa y alrededor espárragos saltados en mantequilla y champiñones.

Huevos Napolitanos

Se cortan en pedacitos fideos napolitanos y se ponen a cocer. Cuando estén cocidos, se destilan en un colador. Se hace una salsa Bechamel; se colocan los fideos en esta salsa y se les agrega una cucharada de parmesano rallado.

Los huevos pelados se colocan sobre crustones de pan de molde.

Se prepara una salsa de tomates y sobre cada huevo se coloca 1 cucharada; al rededor de la fuente los fideos, se le espolvorea queso rallado.

Huevos reales

Se fríen crustones sobre los que se ponen los huevos pelados.

Se cortan en pedacitos 2 hígados de pollos, se les agrega cucharada y media de mantequilla, 2 cucharadas de perejil picado, un poco de cebolla picada. Se deja freír un poco; se le pone jugo de limón y 2 cucharadas de vino blanco.

Se tienen arvejas cocidas y saltadas en mantequilla. Se colocan alrededor de los huevos y estos se cubren con la salsa.

Huevos a la crema

Se hace masa de un cuarto de libra de harina, 2 yemas, 1 cucharada de manteca y agua fría necesaria para que quede blanda, se uslereas delgada, se coloca en mol-

des chicos, se pican y se cuecen en el horno. Cuando están cocidas, se sacan de los moldes.

Se pasan por cedazo arvejas cocidas en una cacerola con 1 cucharada de mantequilla y sal. Se pone un poco de este puré en los moldes, encima se colocan los huevos pelados y todo se cubre con salsa crema.

Huevos a la Condesa

Se cuecen espárragos o alcachofas y se saltan en mantequilla. Los huevos pelados se colocan sobre tostadas de pan de molde, fritas en manteca muy caliente.

Al centro los espárragos, al rededor los huevos cubiertos con la siguiente salsa: Una cucharada de harina, otra de mantequilla, 1 taza de crema o nata, leche necesaria, sal, mostaza y al mandarlo una clara batida.

Huevos orientales

En 1 cucharada de mantequilla se fríe media libra de arroz; se agregan 3 tazas de agua, sal y se deja 5 minutos a fuego vivo. En seguida a fuego lento hasta que se seque.

Se saltan en mantequilla espárragos verdes cocidos.

Se fríe en mantequilla cebolla y zanahoria rallada, se agregan 3 cucharadas de vino blanco. Cuando se halla reducido, se agrega 1 cucharada de mantequilla, 1 y media de harina y el caldo necesario. Los huevos pelados se colocan sobre el pan; se cubren con la salsa. En el centro los espárragos, al rededor el arroz.

Huevos con macarrones

Se cuecen macarrones, se enfrían y destilan.

En 1 cucharada de mantequilla se fríe cebolla picada, perejil, medio tarro de tomates pasados por cedazo, sal

pimienta, los macarrones, 2 cucharadas parmesano y se deja a fuego lento.

Se fríe en mantequilla una cucharada de harina, se agrega caldo necesario, sal, pimienta, dos cucharadas de jugo de carne, una trufa picada y al servirlo una clara batida.

Los huevos se colocan sobre tajadas de pan de molde fritos, alrededor los macarrones. Se cubre con salsa.

Huevos María Luisa

Se cuecen los huevos que se quiera por veinte minutos y se echan en agua fría para pelarlos. Se cortan las extremidades y se saca la yema con cuidado. Se muelen muy bien, se les agrega una tajada de jamón picado muy fino y dos fondos de alcachofas cocidos y bien picados.

Se les pone a esta pasta sal, pimienta, mantequilla y una trufa picada.

Con esto se rellenan los huevos. Se colocan sobre jalea de caldo picado muy fina y se tapan con salsa mayonesa.

Se decoran con trufas y perejil picado.

Huevos a la crema

Se escarpan huevos (los que se quiera), es decir, se pone en una sartén agua hirviendo, se agregan tres cucharadas de vinagre blanco y un poco de sal.

Se quiebran los huevos en un plato y se van echando a la sartén. Se sacan con cucharón de colador, cuidando que queden blandos.

Se cortan tostadas redondas de pan de molde, se frien en manteca bien caliente. En seguida se colocan en un azafate y sobre cada tostada y un huevo. Se cubren con la siguiente salsa: se pone en una cacerola una cucharada de mantequilla y otra de harina. Cuando se haya derre-

tido, se le agrega la leche necesaria para una salsa. Se sazona con sal, pimienta y un poco de perejil picado fino.

Se adornan los huevos con un puré de papas verde; lo que se consigue con jugo de perejil.

Huevos a la Pastora

Se hace un puré de papas, se le añaden dos yemas y una cucharada de mantequilla; se extiende y se corta en forma de tostadas de pan.

En una fuente que resista al fuego, se espolvorea una cucharada de mantequilla y otra de parmesano; se colocan los moldecitos de papas; se escarpan huevos en agua hirviendo con cuatro cucharadas de vinagre. Un huevo sobre cada molde de papa.

En dos cucharadas de mantequilla se fríe un poco de cebolla muy fina; se le pone una cucharada de perejil picado y otra de parmesano.

Los huevos se cubren con esta salsa y se ponen tres minutos al horno.

Huevos a la Raquel

Se cuecen arvejas frescas en agua hirviendo con un poco de bicarbonato y papas amarillas.

Cuando las arvejas estén cocidas, se pasan por tamiz; se colocan en una cacerola con una cucharada de mantequilla, sal y un poco de moscada rallada. Con las papas se hace un puré, al que se le añade una cucharada de mantequilla, una yema y se revuelve.

Se cortan rebanadas de pan de molde de un centímetro de alto y se fríen en manteca bien caliente. Se pasan huevos por agua hirviendo con tres cucharadas de vinagre.

Sobre las tostadas se coloca una capa de puré de arve-

jas y otra de papas; encima los huevos cubiertos con la salsa siguiente: se coloca en una cacerola tres yemas de huevo con una cucharada de mantequilla; esta cacerola se pone en otra con agua hirviendo al baño-maría. El huevo se revuelve continuamente y se le van agregando pedacitos de mantequilla hasta que la salsa haya espesado.

En seguida se le pone sal, pimienta y jugo de limón.

Los huevos se cubren con esta salsa, y en el centro del azafate se poné un puré de arvejas.

Se sirve muy caliente.

Huevos pont-biquet

Se hace una crema de camarón del modo siguiente: se deshace una cucharada de mantequilla con media cucharada de harina, se le agrega leche hirviendo, colas de camarón saltadas en mantequilla, con sal, pimienta y una pizca de cayena se coloca este relleno en el fondo de una fuente se colocan encima los huevos pasados por agua, y sobre esto una salsa rosada que se hace del modo siguiente: la cabeza de los camarones se molerán perfectamente, se unirá esta pasta con un pedazo de mantequilla; cuando esté bien unido, se pasará por el cedazo de alambre, esta mantequilla rosada se unirá con un poco de salsa blanca preparada anteriormente y se cubrirá cada huevo con esta salsa.

Se les pondrá una tajada de fruta sobre cada huevo; se servirá muy caliente.

Huevos a la Mac-kay

Se cortan tajadas de pan de molde, se le abre una redondela en el centro y se fríe en mantequilla se colocan en esta redondela cinco o seis colas de camarón que se habrán saltado en mantequilla con sal, pimienta y una

pizca de ají cayena. Se colocará encima un huevo pasado por agua; se pone sobre cada huevo un poco de salsa rosada que se ha explicado en la receta anterior.

Huevos rellenos al gratín

Se cuecen huevos duros; se parten por la mitad, se les quita la yema, que se unirá con un poco de miga de pan, sal, pimienta, perejil picado y mantequilla; se juntarán los pedazos y se colocarán en una fuente con mantequilla, se pondrá sobre cada huevo un pedacito de mantequilla, se meterán al horno para que tomen un colorcito dorado.

Se sirve salsa tomate aparte.

Tortilla de verdura

La tortilla para que sea buena se debe hacer de más de doce huevos, y en caso que no sea bastante para las personas que hay es mejor hacer dos. Se quiebran los huevos se les pone sal y pimienta y una cucharada de agua fría se revuelve hasta unir la clara con la yema. Se le pone al huevo perejil picado. Se tendrá una sartén con una cucharada de mantequilla, cuando esté esta caliente se le pone el huevo se revuelve hasta que esté cocido entonces se dobla y se saca. Se sirve muy caliente. Esta tortilla poniéndole salsa de tomate encima queda excelente.

Tortilla de riñones

Se cortan los riñones finos se saltan en mantequilla, cuando estén cocidos se le agrega a los huevos.

Tortilla con queso

Se hace de la misma manera se le agrega queso suizo rallado en vez de riñones.

Tortilla de hígado con trufas

La misma preparación. Se saltan los hígados de ave con un poquito de mantequilla, y tajaditas de trufas se termina con las anteriores.

Huevos en masa de hoja

Se hacen tostadas de masa de hoja, se le abre una avertura en el centro, ahí se coloca un hígado saltado en mantequilla con un poquito de jerez se le coloca encima el huevo pasado por agua se le pone encima un poco de jugo de carne.

Huevos a la turpenel

Se escoge una papa grande se pone a asar, cuando esté lista se abre encima, se le quita la comida del centro. Se le pondrá dentro un pedazo de mantequilla, sal y pimienta y un poco de crema. Se quebrarán los huevos dentro de estas papas se les pondrá mantequilla, sal y una cucharadita de crema. Se meterán al horno, cuando estén cocidos, sin endurecerse, se servirán en la misma papa.

Huevos a la moderna

Se cuecen huevos dejándolos bien duros; se les cortan las dos puntas y se les saca lo de adentro. Estas yemas se deshacen bien con una cuchará o se pasan por el colador, y se aliñan con sal, ají cayena, mantequilla, un pedacito pate-fois, trufas picadas y leche. Con esto se rellenan los huevos, se tapan con una de las puntas que se cortaron. Se hace una jalea de caldo y se deja a un lado. Se pone un poco de mantequilla en una cacerolita y se añade una cucharada de harina, se pone al fuego

agregándole medio vaso de jalea derretida que hierva un poco. Esto se vacia sobre una yema de huevo, poco a poco revolviendo que no se corte.

Se colocan los huevos partidos sobre un azafate y se abetunan poco a poco con esta crema. Se adornan con pedacitos de trufas y se sirven sobre tostadas.

Huevos con alcachofas

Se limpian fondos de alcachofas que sean bien grandes y se ponen a cocer. Se fríe $\frac{1}{2}$ de libra de arroz en una cucharada de mantequilla y otra de aceite. Se agrega el caldo necesario para cocerlo. Cuando el arroz esté seco, se le añaden 6 champiñones picados, 6 anchoas y una trufa, se revuelve un poco y se rellenan con esto los fondos de alcachofas. Se escarpan los huevos y se coloca uno sobre cada fondo. Se cubren con la siguiente salsa: Se hace una salsa bechamel con leche, se le agrega parmesano rallado. Cada huevo se decora con un anillo de anchoa y al centro del azafate un ramo de perejil.

Huevos a la Armenonville

Se echan a cocer arvejas en agua hirviendo con un poco de sal. Cuando estén cocidas, se pasan por cedazo.

Este puré se coloca en una cacerola con una cucharada de mantequilla y 2 de nata. Se hace masa de hoja con $\frac{1}{2}$ libra de harina, $\frac{1}{2}$ de mantequilla y un huevo. Cuando la masa esté hecha, se uslerea y se deja de $\frac{1}{2}$ centímetro de grueso. Se corta con un molde como para galletas; se colocan en una lata, se bate un huevo entero y con un pincel se les pone encima a los pasteles. Se ponen al horno muy caliente, después se sacan y se colocan en azafate; se va poniendo un huevo sobre cada pastel.

Se pone en una cacerola cucharada y media de harina y otra de mantequilla. A 6 camarones grandes se les saca

la cáscara y las colas y se machacan en el mortero; se agrega taza y media de leche y un poco de caldo. Cuando esté colorado, se cuele y se echa a la cacerola; se deja de regular espeso. Se le pone sal, pimienta y se cubren los huevos con esta salsa. Sobre cada uno se pone una cola de camarón y una trufa. El puré de arvejas se pone en el medio del azafate, los huevos al rededor.

Huevos a la americana

Se cuecen los huevos durante 8 minutos, en seguida se ponen en agua fría y se pelan cuidando que no se rompan. Se colocan sobre crustones fritos y se cubren con la siguiente salsa: Se pone a dorar en una cucharada de mantequilla cebolla y perejil picado bien fino. Cuando esté dorado, se le añade un poco de estragón, media taza de vino blanco y media de vinagre.

Se deja reducir, se saca, se deja enfriar, se añaden 2 yemas, se pone la cacerola en baño-maría, se le agregan poco a poco pedacitos de mantequilla hasta completar media libra, que quede espesa como mayonesa.

Se sirve con espárragos saltados en mantequilla.

Huevos Aurora

Se fríen vasitos de pan de molde y se rellenan con la siguiente salsa: mantequilla, harina, sal, pimienta, caldo, perejil y colitas de camarones picadas. Se coloca un huevo escarpado sobre cada vasito, se decora con colas de camarón. Se sirven con arvejas saltadas en mantequilla.

Se sirve aparte esta salsa: mantequilla, harina, caldo, sal, pimienta y 2 cucharadas de salsa de tomate.

Huevos rellenos

A los huevos duros se les quita una tapa para sacar la

yema. Se cuecen y se saltan en mantequilla, porotos verdes muy finos, se les agregan 2 cucharadas de natas, 3 yemas pasadas por tamiz, sal, pimienta y una trufa picada.

Con esto se rellenan los huevos y se ponen en una fuente que resista al fuego, se cubren con nata y se ponen en el horno por 10 minutos. Se pueden servir sobre crustones de pan frito.

Huevos con alcachofas

Se escarpan los huevos y se ponen sobre una servilleta. Se cuecen fondos de alcachofas y después de cocidos se dejan enfriar. Se hace una salsa mayonesa bien consistente se le agregan 3 o 4 pepinos en conserva bien picados, un poco de mostaza francesa, perejil y cebolla picada.

Se colocan los huevos sobre los fondos de alcachofas, se cubren con la salsa y se decoran con gelatina cortada en cuadritos.

Huevo duro con crema

Se amoldan los huevos en moldecitos especiales, untados con mantequilla; en seguida se ponen en el horno, al baño-maría hasta dejarlos duros.

Se prepara una salsa de leche con bastante mantequilla, nata, harina y perejil dejándola espesa.

Los huevos se sacan del molde y se colocan sobre arroz o lo que se quiera. A cada uno se le vacia encima salsa y un pedacito de mantequilla y se ponen a dorar.

Alcachofas con jamón

Sacar los fondos de alcachofas; se les restrega bastante limón y se ponen a cocer en agua hirviendo. Cuando están cocidos, se sacan y se dejan destilar, se ponen en

una cacerola con una cucharada de mantequilla. La clara de un huevo duro se pica muy fina, y la yema se ralla o se pasa por el cedazo. Se pone en una cacerola una cucharada de mantequilla, una de cebolla picada, otra de perejil, la clara y la yema, jugo de limón, una tajada de jamón picado muy fino.

Se le agrega sal, pimienta, una cucharada de parmesano rallado. Con este pino se rellenan los fondos de alcachofas.

En seguida se hace una salsa mayonesa de dos yemas cocidas y una cruda.

Tortilla de tomate

Se parten algunos tomates, se les saca las pepas se pican y se frien en mantequilla; cinco huevos clara y yema se baten bien, se mezcla el tomate y tres cucharadas grandes de leche, estando todo unido se vacia en la sarten que debe tener mantequilla.

De la misma manera se puede hacer de las verduras que se quiere.

Tortilla de coliflor

Se cuece la coliflor con sal, estando bien blanda se saca y se pone a destilar en un colador. Estando fría se pica y se incorpora en cuatro huevos batidos por separado y un poco de miga de pan rallado, sal, pimienta molida, se echa en la sarten que debe tener mantequilla.

Se dora por un lado y se da vuelta por el otro.

Tortilla con nata

Tres claras se baten como para merengues con azúcar al paladar, se unen las yemas, se incorpora el batido y se pone una cucharadita de las de té de harina cernida,

se vacia esta mezcla en la sartén con un poquito de mantequilla, estando dorada la parte de abajo se le echa nata y se dobla, se saca y se le espolvorea azúcar.

Tortilla Souflé

Se baten cuatro claras como para merengues, se unen las tres yemas, azúcar molida, natas, se incorpora y se vacia en la sartén untada de mantequilla y se pone al horno que no debe estar muy caliente.

Cañones con crema

Se hace una masa con dos puñados y medio de harina, se le echa al medio tres yemas, un poquito de salmuera caliente y un poquito de leche caliente la necesaria para que la masa no esté seca. Se soba mucho, se extiende la masa dejándola muy delgada como para ofalda; se tienen unos moldes en forma de cañones, se corta una tira ancha de la masa y se envuelve con esta cada cañón tapándole una de las puntas, dejando una abierta para rellenarlos.

Se prepara una crema espesa poniendo leche, yemas de huevo, harina de maíz, azúcar, vainilla; con las dos claras se baten como para merengues con un poquito de azúcar molida.

Los cañones se ponen al horno antes de rellenarlos, en seguida se rellenan con la crema preparada en la punta descubierta se le pone un poco de betun y se sirven calientes.

Estos canutos pueden servir para la comida rellenándolos con ave o verdura, marisco.

Tortilla con verduras

Ocho claras, cuatro yemas; se baten primero las claras

y se unen enseguida las yemas, se añade un poco de harina, sal, perejil; se pone en la sartén con un poquito de mantequilla por cucharadas; de esta cantidad salen cuatro o cinco tortillas chicas, calculando el suficiente tamaño para una persona.

Se rellena con alguna verdura, ave o lo que se quiera.

Huevos con foie-gras

Los huevos se ponen duros y se cortan por mitad, no a lo largo, sino redondos, se les cortan las puntas para dejarles asiento.

Se les saca las yemas dejando únicamente las claras. Las yemas se pasan por el cedazo con mantequilla y perejil, se rellenan las claras por capas, poniendo primero capa de yema pasada, la segunda capa de foie gras, pasado por el cedazo poniendo la última capa de yema.

Por último, se le pone un poquito de salsa blanca y se espolvorea con queso parmesano y un poquito de mantequilla para que doren.

Se sacan del horno y sobre cada uno se pone una torraja delgada de trufa, la puntita blanca que se ha cortado, se coloca sobre la trufa y se rocía con jugo de carne.

Huevos cardinac

Se pasan los huevos por agua como los anteriores, se sirven con tostadas de pan frito y se cubren con lo siguiente:

SALSA DE CAMARONES.—El camarón crudo se pica menudo, se le pone bastante mantequilla y se pone al horno a dorar; estando dorado se saca y se coloca en una cacerolita con mantequilla y un poco de caldo y se hace hervir.

Se saca con cuidado toda la gordura que se forma mientras hierve y se reserva (esta se llama mantequilla de camarones).

Se tiene lista salsa blanca, se le da color rosado con la gordura que se ha reservado de los camarones.

La salsa blanca se hace en leche, mantequilla y harina.

Se cubren los huevos con la salsa y sobre cada huevo se pone un pedazo de camarón.

Huevos napolitanos

Se parte por mitad el tomate, se le pone sal, pimienta y sobre cada mitad de tomate se parte un huevo y se pone en seguida al horno, no debe quedar ni duro ni claro.

Se sirven con tallerines preparados en salsa blanca, y sobre cada huevo se le pone un poquito de la misma salsa blanca.

Huevos a la Opera

Se hierva agua, poniéndole un poco de vinagre, sal. Los huevos se cuecen en esta agua partiendo uno por uno, estando cocidos se sacan con mucho cuidado y se colocan sobre tostadas de pan frito en mantequilla y se cubren con la siguiente salsa:

Se tiene un poco de caldo, se espesa con yemas de huevo, se le pone mantequilla, perejil. Se sirven con espárragos verdes e hígados de pollos saltados con mantequilla.

Huevos con champiñón

Se prepara una salsa con mantequilla, caldo, harina y yema de huevo, champiñón picados.

Se tienen tacitas especiales untadas con mantequilla, se parte en cada uno huevo fresco y se pone al horno a cuajar.

Estando cocido, (pero no duro) se retira del fuego y se le pone un poco de la salsa preparada.

Sobre la salsa a cada huevo se le añade un poquito de mantequilla negra. (Véase mantequilla negra).

Huevo duro amoldado con crema encima

Se necesita un molde para cada huevo, que sea liso, chico, lo suficiente para que quepa un huevo entero partido.

Se parte el huevo dentro del molde, en seguida se pone al horno hasta dejarlo duro, poniéndole encima un papel untado con mantequilla.

Se sacan del molde y se cubren con la siguiente salsa:

Harina, bastante mantequilla, perejil, leche y nata, se forma la salsa dejándola espesa.

Los huevos se sacan del molde y se colocan sobre arroz o lo que se quiera, sobre cada huevo se pone un poco de salsa, un pedacito de mantequilla y se pone al horno a dorar.

Huevos duros con salsa blanca

Se cuecen los huevos dejándolos duros, se parten por mitad, la yema se aliña con mantequilla, sal, perejil. Se rellena el huevo con la yema y se cubre con salsa blanca o salsa de nata.

Huevos Polinac

Se untan los moldes con mantequilla y se les espolvorea trufas picadas, todo en contorno. Los moldes deben ser lisos.

En cada moldecito se parte un huevo y se pone al baño-maria, teniendo cuidado de no dejarlos duros.

Se sacan del molde, colocándolos sobre tostada de pan frito. Se cubren con la siguiente salsa:

Se dora en mantequilla un pedazo de carne, estando dorada se le pone caldo y se deja hervir lentamente. Se cuela enseguida este jugo y se reduce hirviéndola un poco más, se le pone un pedazo de foie-gras.

Huevos a la cocotte

Se untan tacitas especiales para huevos con mantequilla, se parte el huevo y se pone al horno. Estando cocido se cubre con la siguiente preparación:

Se pica un pedazo de posta negra, se pone a la sartén a dorar y se deja cocer, se estruja enseguida hasta sacarle todo el jugo, se aliña con sal, perejil y champiñón picado.

Se saca el huevo del horno estando cuajado pero no duro, se le pone una cucharada de este jugo preparado y en seguida un poquito de mantequilla negra. (Véase mantequilla negra).

Se derrite mantequilla y se dora, (toma color oscuro) se le pone ácido de limón y perejil.

Esta mantequilla se puede tener guardada y usarla cuando se necesita.

Huevos con nata

El huevo después de frío, se parte por mitad, se le saca la yema, esta se fríe con un poquito de mantequilla y perejil. La parte blanca se rellena con esta pasta, se calienta y se cubre con la salsa siguiente:

Se calienta bastante nata, se aliña con sal y se le pone yema dura, pasada para darle color crema o bien yema cruda formando crema.

Huevos rellenos con palta

Se cuece el huevo dejándolo duro, se le saca la yema y en seguida se rellena la parte blanca con la siguiente preparación:

Se pasa la palta por el cedazo, se aliña con sal, pimienta, ácido de limón y crema cruda batida.

Estos se toman fríos y se sirven acompañando algún guiso.

Huevos duros amoldados con puré de porotos

Se pelan los porotos en legía, se lavan enseguida, y se vuelven a poner al fuego; se dejan hervir hasta que estén bien cocidos.

Se pasan por el cedazo y se guisan de la siguiente manera:

Se forma color en mantequilla, se unen los porotos y bastante nata sin nada de leche y queso parmesano rallado.

Se coloca este puré en fuente o encima se le pone huevos duros amoldados o bien huevos pasados por leche.

Tortillas con zanahorias

Se ralla la zanahoria cruda, se amortiga con un poquito de mantequilla y se aliña con sal, se unen los huevos, se prepara la tortilla como en las anteriores.

Tortillas de verduras

8 claras, 4 yemas, se baten primero las claras y se unen en seguida las yemas, se añade un poco de harina, sal, perejil; se pone en la sartén con un poquito de mantequilla por cucharadas; de esta cantidad salen 4 ó 5. Se rellenan con alguna verdura, ave o lo que se quiera.

Huevos amoldados

Se untan con mantequilla moldecidos lisos, se adornan con pedacitos chicos de jamón y puntas de espárragos o camarones saltados en mantequilla; sobre cada molde se parte un huevo y se coloca al baño-maría en el horno; ha de quedar duro.

Se sirven con algún acompañante de verdura, y la siguiente salsa, o secos, como quieran servirse.

Se pone en una cacerola caldo y vino blanco, y se reduce a la mitad; se añade harina, mantequilla, gotas de limón, se forma la salsa de regular espeso.

Huevos a la Bechamel

Se hace una salsa con harina, mantequilla y leche, dejándola de un espeso regular.

Se sirven en tacitas especiales que se arreglan, poniendo primero una cucharada de salsa, en seguida se parte un huevo, se cubre con otro poco de salsa y se espolvorea con queso suizo rallado, y sobre esto un pedacito de mantequilla. Se colocan poco ántes de servirlos al horno en baño-maría.

Los huevos deben quedar claros.

Huevos rellenos

Se cuecen los huevos necesarios, dejándolos duros, se les saca la yema y se rellenan con lo siguiente:

Las yemas se deshacen muy bien, se mezclan con dos o tres cucharadas de crema, perejil picado, sardinas o anchoas picadas, sal y pimienta. Se forma una pasta, se rellenan los huevos; se colocan enseguida en una fuente con pedazos de mantequilla y se ponen al horno.

Huevos con nata

Se parte un huevo duro, se rellena con nata aliñada con sal, y se pone un momento al horno a dorar. De las yemas se hace una salsa con mantequilla y leche o caldo.

Se sirven los huevos, colocándolos sobre la salsa.

Huevo duro relleno con verduras

Se cuece el huevo hasta dejarlo duro, se parte por mitad, se saca la parte amarilla y se rellena con la siguiente preparación:

Se muelen en la piedra porotos verdes, éstos se ponen en la cacerola con un poco de mantequilla, harina, leche y una yema de huevo, sal, etc. Se deja una pasta muy sabrosa que sirve para rellenar cada huevo; sobre cada uno se extiende nata y se pone al horno a dorar

Huevos con camarones y paltas

Se cuece el huevo dejándolo duro, se parte por mitad, se rellena con camarones y se cubre con palta pasada.

La palta se aliña con sal, pimienta y un poquito de limon.

Cada huevo se coloca sobre una tajada de palta.

Huevos duros con salsa

Se cuecen los huevos dejándolos duros, se parten por mitad, se les saca la parte amarilla y se rellenan con pino de callampas, o bien aceitunas, con lo que se quiera.

Se sirven con salsa de tomate o la que se quiera.

El pino para el relleno debe quedar jugoso.

Huevos con langosta o salmón

Se endurecen los huevos, se enfrían, se pelan y se les corta la punta; se saca la yema que se deshace y se mezcla con langosta o salmón bien molido, se les pone un poco de salsa mayonesa y perejil bien picado; con esta pasta se rellenan los huevos a los cuales se les corta la otra puntita para que se sujeten parados, se arreglan en una fuente con lechuga y salsa mayonesa.

Huevos duros amoldados

Se hace una jalea de caldo, se arreglan moldecitos, poniéndoles pedazos de lengua de carlato para que sirvan de adorno, igualmente algunas verduras; sobre esto se vacia un poco de jalea, se coloca la mitad de un huevo duro, sobre el huevo salsa (chaud-froid) y por último jalea, quedando el huevo encerrado.

Huevos duros con salsa de leche con tomate

Se cuecen los huevos a medio endurecer, se colocan en la fuente después de pelados. Se pone en la cacerola un pedazo de mantequilla, un poco de harina y la leche necesaria para una salsa de regular espeso, se aliña con sal y queso rallado; en seguida se vacia sobre los huevos.

Se parten tomates por la mitad, se colocan en una cacerola con todo fuego, con un poco de cebolla picada, mantequilla y sal.

Estando los tomates cocidos, se pasan por el cedazo y se vacia sobre la salsa blanca que cubre los huevos.

Huevos rellenos duros fríos

Se cuecen los huevos dejándolos duros, se parten en la mitad, se les saca la yema y se rellenan con lo siguiente:

Se forma un picadillo de jaivas, se aliña con sal, limón y aceite, lo mismo se puede hacer de cualquier verdura.

Se rellenan los huevos y se cubren con salsa mayonesa, que se deja de regular espeso y se aliña con sal, limón, mostaza francesa o inglesa. Las yemas cocidas que han quedado, se pasan por un colador y se dejan caer sobre cada huevo.

Huevos revueltos

Se pone en la cacerola un pedazo de mantequilla, se incorporan algunos huevos, se alían con sal y perejil picado, se vacian sobre la mantequilla caliente, se revuelven para impedir que se peguen; estando cuajados, se retiran del fuego para que no se resequen. Se sirven con tostadas fritas.

Se cortan tostadas de pan frances, se pasan por mantequilla, sobre cada una se extiende bastante nata y se colocan al horno a dorar.

Huevos revueltos con alcachofas

Se cuecen las alcachofas, se sacan los corazones, se parten en pedazos y se frien en mantequilla, se les pone si se quiere, pedazos de trufas.

Se incorporan los huevos necesarios para hacerlos revueltos.

Huevos a la Monténard

Se pone a hervir agua, y estando en pleno hervor, se le pone el arroz necesario, se hierve diez minutos poniéndole sal y se saca; se destila y se coloca estando seco en otra cacerola con un poquito de sal y pimienta, se hierve diez minutos o más si es necesario.

Se cuecen huevos dejándolos duros y se parten por mitad

Se tiene una fuente untada con mantequilla, se vacia el arroz, se arreglan los huevos en forma de corona, se hunden un poco para dejarles a nivel del arroz.

Se derrite mantequilla, se rocía el pastel y se espolvorea con queso rallado. Se pone la fuente al horno o sobre la plancha con una lata con fuego encima para que se dore luego.

Quiche Loiren

Se hace una masa de harina, agua, sal y mantequilla. Se extiende y se pone alrededor de una fuentecita.

Se baten cuatro huevos con una taza de crema fresca y un poco de sal y se pone en la masa anterior colocándolo en seguida en el horno muy caliente.

Souflé de queso Gruyere

Seis huevos se baten como para una tortilla y se incorpora un cuarto de libra de queso Gruyère rallado; se añade media taza de crema fresca o leche si no hay crema.

Se coloca en una fuente al horno por diez minutos.

Huevos a la Aurora

Se cuecen algunos huevos duros, la clara se parte delgada en pluma, se colocan en una fuente y se le vacia encima salsa blanca con mantequilla y queso parmesano.

Las yemas se pasan por un colador de alambre, se dejan caer sobre la fuente como nevazón.

Se pone un momento al horno, y al rededor de la fuente tostadas fritas en mantequilla.

Huevos con tomate

Se pone en una cacerola un poco de mantequilla o color, se fríe en esto un poquito de cebolla; se pica tomate menudo, se une a la mantequilla y se amortigua, se echan los huevos uno por uno, según los que se necesitan, revolviéndolo seguido.

Huevos con mantequilla negra

Los huevos se ponen crudos en una fuente con esta mantequilla. (Véase mantequilla negra).

Tacitas con crema

Se miden tacitas de leche las necesarias según persona, calculando que con el huevo y la nata quede la tacita llena.

Se mezclan cuatro huevos enteros, se incorporan bien, se vacía la mezcla en las tacitas y se le pone a cada una un pedacito de mantequilla. Se ponen al horno hasta que cuajen bien.

Con cuatro huevos salen ocho tacitas, se aliña con sal.

Huevos condesa

Se toman bonitas alcachofas y se ponen a cocer en agua con sal y ácido de limón; antes de estar bien cocidas se sacan y se les quita las hojas y las pelusas, se emparejan un poco los fondos y se les acaba de cocer en mantequilla.

Se rellenan éstos fondos con un pebre hecho con la comida de las hojas de las alcachofas y jamón molido.

Se pasan algunos huevos por agua y se colocan sobre cada capita de pebre; se cubren con una salsa blanca muy espesa, se espolvorean con bastante queso parmesano rallado y se ponen al horno muy caliente durante dos minutos.

Huevos pasados por leche

Se hierva leche, se le pone sal y perejil, se parten huevos uno por uno, se cuecen en esta leche los huevos dejándolos claros.

Se sirven sobre tostadas fritas en mantequilla.

Tostadas fritas con mantequilla

Una cucharada de leche para cada huevo a medio batir, dos cucharadas de queso suizo rallado, un poco de mantequilla, ají molido, sal. Se revuelve todo, se pone a fuego lento dejándolo un poco claro.

Se corta el pan en rebanadas, se tuesta, en seguida se unta con mantequilla y se remoja en leche; se colocan al horno y se retiran en el momento de servir las, poniéndole a cada una crema de la indicada.

Flanes de queso

Un huevo entero se revuelve con tres cucharadas de leche y una de queso rallado, ají de Cayena, sal y un poquito de mantequilla. Se untan moldecitos con mantequilla, se vacia la crema y se ponen al baño-maria.

Esta cantidad es para dos moldecitos; se sirven con crema con un poquito de azúcar.

Flanes de queso

Se prepara una salsa, de regular espeso, con mantequilla, harina, leche, queso suizo rallado y ají Cayena, cuatro yemas; las claras se baten por separado, se incorporan con la crema y se vacia en tacitas de porcelana.

Se sirven ántes de la sopa.

Casolet Portugo

Se forman moldecitos de masa, se rellenan con las siguientes salsas:

Salsa blanca con queso parmesano y pedazos de huevo duro.

Salsa de tomate. Se parten los tomates por mitad, se

colocan en una cacerola con todo aliño, clavo, cebolla, laurel, nada de agua. Estando el tomate cocido, se pasa por el cedazo, se aliña con un poquito de aceite y jugo de carne. Se rellenan los moldecitos poniendole la salsa blanca y en seguida la de tomate.





FRITOS Y EMPANADAS

Fritos de pan

Se remojan cuatro panes en poca leche, se pasan por el colador, habiéndoles exprimido toda la leche; se mezclan tres yemas y media cucharada de harina por cada yema, azúcar al paladar y las claras batidas como para merengues, que se unen al momento de freír.

Se fríen por cucharadas y se sirven con azúcar molida o miel de palma.

Tostadas de novias

Se cortan tostadas delgadas, se les quita la cáscara, se remojan en leche hervida con azúcar y un poquito de canela.

Se pasan por huevo a medio batir o bien se rebozan.

Se sirven con almíbar, con vainilla o cáscara de limón o manjar blanco claro.

Fritos grandes

Se hierva agua necesaria para formar pasta, con cáscara de limón o palo de canela; se deshace harina en un

poquito de agua fría, deshaciéndole todos los pelotones, se incorpora poco a poco al agua hirviendo, revolviendo seguido para impedir que se apeltone.

Se forma una mazamorra bien espesa, que se desprenda con facilidad del fondo de la cacerola y de la cuchara; a medida que espesa se le espolvorea harina para que seque más ligero.

(Se conoce el punto de la pasta, si forma masa en los dedos). Se saca, y estando tibia, se unen cuatro o cinco huevos, uno por uno, los huevos se añaden según la pasta, no debe quedar clara.

Se fríen en bastante grasa y no muy caliente para que esponjen y queden grandes.

Se sirven con almíbar con vainilla o cáscara de limón.

De esta misma pasta, con la diferencia que son tres yemas y un huevo entero, se fríen dándoles la forma de rosca.

De esta misma pasta en vez de freírse se ponen al horno; rellenan con crema, con vainilla, y se les pone almíbar rubia.

Fritos de crema

Se cuece leche con azúcar, canela o limón.

Se deshacen tres cucharadas de harina de maíz en un poquito de leche fría; se incorpora a la leche hirviendo y se forma una mazamorra espesa. Estando fría, se unen tres yemas, se extiende en un azafate, se cortan bizcochos, se pasan por huevo, se apanan y se doran en mantquilla, se les espolvorea azúcar con canela.

Fritos de arroz

Se cuece arroz en leche, se le pone azúcar al paladar, tres yemas y tres claras batidas por separado.

Se fríe por cucharadas en grasa bien caliente.

Fritos de chocolate

Se prepara una mazamorra espesa con leche y chuño se alinea con azúcar al paladar y chocolate rallado. Se extiende en un azafate; estando frío, se corta en bizcochos, se pasan por huevo, se apanan y se doran en mantequilla.

Fritos de masa

Se bate un huevo entero con cuatro cucharadas de azúcar no muy llenas, se le pone raspadura de limón y cucharada y media de mantequilla, una copa de rum o coñac y la harina necesaria para hacer una masa blanda. Se soba bien y se huslerea delgada, se cortan con moldecitos y se fríen. Se sirven con azúcar molida.

Roscas grandes

Se hierva agua con mantequilla, un palo de canela, cáscara de limón. Estando el agua hirviendo, se le agrega la harina necesaria para hacer una mazamorra muy espesa. Se conoce cuando está despegándose del fondo y de los lados. Se saca cuando está tibia, se le van agregando huevos, uno por uno, y no poniéndole el segundo hasta que esté bien unido el primero. Se forman las roscas y se fríen en grasa caliente.

Budin Souflé de natas

Se baten doce yemas como para bizcochuelo con seis cucharaditas de azúcar flor; estando batidas se le agrega una taza grande de natas. Las claras se baten como se ha dicho para las recetas anteriores. Se termina igual.

Frivolidades (frituras)

Se hace maza con harina, cuatro huevos, una cucharadita de cognac; azúcar molida, raspadura de limón, canela en polvo, una cucharadita de aceite y agua. Se cortan cintas anchas, en el centro se forma un nudo como cinta y se frien en grasa bien caliente, se sacan y se les espolvorea azúcar.

Buñuelos de zapallo

En un plato de zapallo asado, cuatro huevos con claras, pocillo y medio de levadura; si es en leche es mejor un poco de harina, todo esto se bate hasta que se ponga bien ligoso, se deja reposar hasta que esté fermentado.

Se forman en seguida rosquitas, se frien y se sirven con miel o almíbar.

Souflé de papas

Dos yemas se batirán con una cucharadita de flor de azúcar y dos papas muy molidas. Cuando estén muy batidas se les agregan tres claras de huevo que se habrán batido con un granito de sal hasta que queden muy firmes, se unen con las yemas y se colocan en una budinera untada en mantequilla en un horno muy caliente, se le puede agregar un poco de mermelada, se deja diez minutos en el horno y se le sirve inmediatamente para que no baje.

Souflé de queso

Se derrite la mantequilla y se le agrega la harina, se revuelve constantemente para que no se apelotone, se le pone la leche hirviendo poco a poco hasta hacer una salsa espesa, se le agrega sal y pimienta y el queso rayado; se retira del fuego, se le pone las tres yemas, una

después de la otra, se baten las claras hasta que queden bien firmes lo más posible y se une con la crema; se untan moldecitos chicos o uno grande con mantequilla, se llenan.

Sopaipillas

Se hace una masa con zapallo, leche, grasa caliente, sal y la harina necesaria para hacer una masa tierna. Se huslerea, se cortan, se les abre hoyos y se fríen en grasa caliente. Se les espolvorea azúcar.

Sopaipillas de papas

Se preparan iguales el zapallo por papas.

Ojaldas

Se baten siete yemas, se les pone harina poco a poco, una cucharadita de vinagre y tres de grasa caliente. Se forma una masa blanda, se huslerea hasta que quede transparente, se cortan en bizcocho, se pican con un alfiler y se fríen. Se pasan por almíbar con cáscara de limón.

Torrejas de zapallo

Se elige un zapallo muy dulce, se corta en tajadas delgadas. Se deshace harina en agua para formar un batido regular, se le pone un poquito de sal. Se pasan las torrejas por este batido, se fríen en grasa caliente y se le espolvorea azúcar molida.

Zapallo asado

Se elige un buen pedazo de zapallo, se mete al horno; cuando principie a cocerse se le hacen cuatro tajos con

un cuchillo, se le pone ahí leche con canela y mantequilla, se cuida de ponerle constantemente esto hasta que esté asado.

Panqueques

Se baten muy bien cuatro huevos, se agrega una cucharadita de azúcar molida, un poquito de canela y leche y la harina necesaria para formar un batido regular.

Se tiene una sartén chica con una cucharadita o media cucharadita de mantequilla, se derrite, se le pone una cucharada de este batido, se extiende por toda la sartén y se deja dorar, se saca en un plato, se enrolla, se le espolvorea azúcar y se sirve con una tajada de limón. (La mantequilla hay que ponerla cada vez que se haga el panqueque).

Otros

Se hace la misma preparación, al sacarlos se rellenan con crema de leche con vainilla y harina de maíz, se enrollan y se sirven. Se pueden rellena con mermelada.

Panqueques acaramelados

Se hacen como los anteriores, después se pasan a otra sartén en la que se habrá puesto azúcar molida a todo fuego. Estando derretida la azúcar y de un color rubio oscuro, se coloca el panqueque; una vez que está por un lado se vuelve al otro; esto tiene que servirse en cada plato y muy caliente.

Queques

Cinco claras se baten como para merengue, las cinco yemas se baten mucho con una cucharadita de harina, se le pone raspadura de limón. Se unen con las claras,

se ponen en la sartén por cucharada, a la cual se le ha brá puesto un poquito de mantequilla.

Se sirven con miel de palma. Estos queques tienen que quedar redondos.

Masas rellenas

Se hace una masa de harina con dos yemas, salmuera en leche caliente, media cucharada de mantequilla o grasa; una de agua. Se soba mucho esta masa, se husle-rea, se corta muy delgadita en cuadritos, se le pone en el centro mermelada de damasco y leche de crema espe-sa. Se moja todo el rededor, se cubre con otro cuadrito, se recorta con el cortador de espuela y se fríen en grasa caliente. Se le pone azúcar molida encima.

Cajita de masa rellena

Se hace una masa con seis yemas batidas, harina y grasa caliente, se soba, se huslerea muy delgada, se cor-tan cuadritos, se forman cajitas, se fríen, se rellenan con mermelada de damasco y betún encima. En vez de fritas se pueden hacer al horno y rellenarlos ya sea con natas o leche crema y betún.

Crema frita

Se pone leche a hervir con azúcar, canela molida, ras-padura de limón; se le agrega harina de maíz deshecha en agua fría, se revuelve hasta hacer una mazamorra muy espesa, se extiende en una fuente. Estando fría, se cortan en bizcochos, se pasan por yemas batidas y des-pués por miga de pan, se fríen.

Fritos de espuma

Dos cucharadas de harina se deshacen con un poco de agua fría; para que quede ligosa se le agregan dos ye-

mas de huevos, se bate muy ligero todo esto. Se le agrega cuatro claras batidas como para merengue, se une bien esto y se ponen por cucharadas en grasa muy caliente; cuando están dorados de un lado se vuelven al otro y así por dos veces. Se les pone encima almíbar de pelo.

Picarones

Se cuece bien un pedazo de zapallo, se muele y se le agrega un poco de levadura en polvo, un poquito de salmuera y se le va agregando poco a poco hasta que queda una masa regular, esta se bate mucho con las manos. Se conoce cuando está, si se despega del tiesto en que se ha preparado. Se fríen en grasa y se hacen mojándose la mano y dándole forma de rosca. Se pasan por chancaca espesa.

Croquetas de sémola

Se cuece la sémola en leche con azúcar y raspadura de limón. Estando cocida se saca, se extiende en un mármol, se deja enfriar y se termina como las de arroz. Se sirven con leche crema con vainilla aparte.

Fritos baratos

Se hace una mazamorra bien espesa de harina con leche, azúcar y canela. Se baten dos yemas aparte como para merengue, se une con las yemas, se saca una cucharadita de mazamorra, se pasa por el batido y se fríen en grasa caliente y así hasta terminar. Se les pone almíbar de pelo.

Fritos de papas

Se cuecen papas, se revuelven bien, se le agrega azúcar y canela y un poco de harina (muy poca), tres yemas

batidas. Las claras se baten como para merengue, se unen a la última hora a las papas y se fríen en grasa. Se sirven con azúcar molida.

Fritos de zapallo

Se asa el zapallo, se aliña con azúcar, un poquito de mantequilla, otro poco de harina y tres yemas batidas. Las claras se baten como para merengue y se le pone a última hora. Se termina como los anteriores.

Fritos de maíz

Se ralla el choclo o maíz, se pone en una cacerola con mantequilla al fuego, se revuelve. Estando cocida se le pone un poco de azúcar molida. Se saca, se le agregan tres yemas. Se unen bien, se le agregan las claras batidas como para merengue y se termina como los fritos de papa.

Panqueque para el almuerzo

El peso de tres huevos de azúcar, otro tanto de harina y mantequilla, los huevos se incorporan uno por uno; el molde se unta con mantequilla, se vacía la mezcla y se pone al horno.

El panqueque al sacarlo se baña con miel de palma caliente.

Souflé en fuente

Se baten con azúcar las yemas necesarias dejándolas muy espesas, las claras se baten por separado y se incorporan ambas cosas.

Se calienta al horno la budinera o fuente y se vacía esta mezcla, se pone al horno durante seis minutos.

Tortilla acaramelada

Se baten las claras que sean necesarias, se unen las yemas una por una, se añade un poquito de harina, una taza de leche hervida con azúcar, vainilla, canela y cáscara de limón.

Se vacía en un molde acaramelado y se pone en baño-maría al horno.

Debe hacerse una hora antes del almuerzo y se sirve con almíbar acaramelada.

Panquequitos de espuma

Se baten 5 claras, dejándolas muy consistentes; las 5 yemas se baten por separado con una cucharadita de harina. Se saca una cucharada de las claras batidas y otra de yema, se la hace perder entre la clara, se echa por cucharadas a la sartén que contiene un poquito de mantequilla. Se sirve con miel de palma.

Soplados de papa

Se pelan seis papas, se echan a cocer en leche, se muelen y se pasan por la máquina; se baten tres claras con azúcar en polvo dejándolas como para merengues, se aliña con canela, vainilla, raspadura de limón, una cucharada de chuño y otra de mantequilla; se une todo esto a la papa y se incorpora bien. Se espolvorea una lata con harina, se forman del batido merengues de regular tamaño.

Se hace una crema en leche caliente con las yemas que han quedado, vainilla, azúcar y raspadura de limón.

Se vacía esta crema sobre los merengues al tiempo de mandarlos a la mesa.

Roscas frías

Se necesitan tres huevos, una taza de natas o tres onzas de mantequilla, media libra de azúcar, libra y media de harina, dos cucharadas y media de polvos de levadura, no muy llenas; la leche necesaria para una masa blanda, nuez moscada, las claras batidas como para merengues. Se forman las roscas no muy delgadas y se fríen.

Se ponen al horno y se sirven con almíbar; son muy buenas para el almuerzo.

Panqueques con dulce o nata

Se incorporan cuatro huevos, se les pone harina y leche la necesaria para no dejar un batido muy claro.

Se elije una sartén chica, calculando que quede un panqueque de buen tamaño; se unta con mantequilla, se echa una cucharada de este batido, se extiende en todo el fondo; estando dorado, se retira del fuego y se colocan uno encima del otro.

Habiendo concluido de hacerlos todos, se sacan hojas, se rellenan con algún dulce o manjar blanco, betún o nata, se doblan en cuatro.

Se pone en la misma sartén azúcar molida a todo fuego para que forme caramelo; estando rubio, se coloca un panqueque y se acaramela por ambos lados.

Se procede de la misma manera con todos, uno por uno.

Se sirven inmediatamente para que no se peguen.

Picarones

Se pone a cocer la cuarta parte de un zapallo y siete papas.

Se muele el zapallo dejándolo como pebre, las papas se muelen por separado, se une todo, añadiendo un pan

de levadura de 10 centavos. Se incorpora todo y se bate durante media hora, se le pone poco a poco tres puños de harina. Estando todo bien unido, se coloca sobre la plancha durante la noche para que liude,

No hay que poner la mezcla al fuego, con solo el calor es suficiente.

Estando liuda la mezcla se fríe, dándoles la forma de rosca.

Se pasan en seguida por chancaca hecha almíbar.

Nata en fuente

Se cortan tostadas delgadas, sacándoles la cáscara, se colocan en una fuente perfectamente unidas.

Se hierva leche con azúcar, ha de quedar dulce; se vacía sobre el pan, cubriendo las tostadas; esto se hace mucho antes de servirse para que las tostadas se remojen bien y la leche se embeba; se tiene una taza con nata, se vacía sobre las tostadas cubriéndolas bien, en seguida se pone al horno a dorar.

No conviene que se seque, debe quedar jugoso.

Tapioca en fuente

Se cuece tapioca en leche, dejándola espesa, se le pone azúcar al paladar; estando fría se mezclan cuatro yemas y las claras batidas por separado. Se vacía esta mezcla en una fuente untada con mantequilla, se pone al horno para que se dore y cuaje el huevo.

Se espolvorea con azúcar fina.

De la misma manera puede hacerse de arroz, sémola, crema espesa con vainilla o pan remojado en leche, etc.

Bonete de cura

Se prepara una masa con harina, dos yemas de huevo, salmuera en leche caliente, media cucharada de man-

tequilla o dos de grasa, una de azúcar; se soba mucho y se huslerea delgada; se cortan cuadritos, dos para cada frito, se pone crema y huevo molido entre los dos, se juntan con las puntas encontradas; dándole forma de bonete; se fríen y se le pone azúcar molida.

Buñuelos de papa

Se hace un pebre muy fino de seis papas, se añade una copa de cognac, un pedacito de mantequilla, crema cruda, nata, sal y dos yemas; las claras se baten por separado, se incorpora toda, dejando una pasta espesa.

Se fríe por cucharadas, en grasa caliente; se sirven espolvoreándoles azúcar muy fina.

Torrejas de zapallo

Se elije un pedazo de zapallo muy dulce, se corta en torrejas delgadas; se deshace harina en agua, no quedando ni claro ni espeso, se le pone un poquito de sal.

Cada torreja se pasa por este batido y en seguida se echa a la grasa caliente.

Estando doradas, se sacan y se espolvorean con azúcar. Si el batido ha quedado claro, se pasan de grasa.

Rosquitas de huevo

Se baten mucho cuatro yemas, se añade poco a poco harina, la necesaria para formar una masa muy blanda, una taza de leche caliente, aliñada con azúcar al paladar, sal, anís o canela; se forma la masa dejándola muy tierna, se mezclan cuatro cucharadas de grasa quemada tibia.

La masa debe quedar blanda pero que no se pegue; se forman las rosquitas, se fríen en grasa regular no muy caliente. Se pasan por el almíbar y se espolvorea de azúcar.

Roscas

Una libra de harina, media taza de azúcar molida, se bate con una cucharada grande de mantequilla, hasta dejarla como espuma; se unen dos yemas, en la harina se mezcla una cucharita de crémor, una taza de leche tibia unida con una cucharadita de bicarbonato; se forma la masa, se soba un rato.

Se cortan las rocas con un vaso, en el medio con una copita para darles la forma de corona.

Se fríen en grasa bien caliente, se espolvorea de azúcar y se sirven.

Empanaditas con betún o manjar blanco

Se baten algunas yemas de huevo; poco a poco se le echa harina hasta formar la masa, no dejándola dura; se soba mucho, se añaden tres o cuatro cucharadas de grasa quemada tibia.

Se forman las empanaditas y se rellenan con manjar blanco o el betún siguiente:

Media libra de azúcar con vainilla, se hace almíbar de pelo, se baten tres claras consistentes, se une poco a poco la almíbar, se sigue batiendo hasta que enfríe, se mezcla nata batida, se rellenan las empanaditas y en seguida se fríen.

En ves de betún puede cambiarse por huevo molido con ralladuras de limón o bien con almendras.

Empanaditas de crema

Se prepara una masa tierna con yemas de huevo, salmuera en leche caliente, dos o tres cucharadas de grasa; se soba mucho, dejando una masa muy suave.

Se extiende delgada, se forman empanaditas, poniéndoles lo siguiente:

Se hierva una taza de leche con azúcar al paladar, vainilla y se espesa con yemas de huevos.

Se pueden hacer de plátano, poniendo sobre la cucharada de crema una tajada de plátano; a la crema no se le pone vainilla.

Se frien en grasa caliente y se espolvorean con azúcar.

Empanaditas de nata

A una taza de nata se le exprime toda la leche, se aliña con azúcar al paladar y con huevo duro picado menudito.

Se prepara la misma masa y se forman las empanaditas.

Fritos de papa

Se cuecen las papas, se muelen muy bien, se sazonan con azúcar, una narigada de sal, un poquito de harina y tres yemas, las claras se baten por separado y se incorporan al tiempo de freír.

Se echan por cucharadas chicas a la grasa caliente.

Fritos de zapallo

Se cuecen pedazos de zapallo, se muelen bien, exprimiendo el agua (o bien se puede asar), se aliña con azúcar, tres yemas, un poquito de harina y las claras batidas por separado.

Se frien como los de papa.

A todo frito se le espolvorea azúcar al momento de servirlos.

Sopaipillas con zapallo

Se pone a asar un pedazo de zapallo, se deshace con un poquito de leche para unirlo bien, se le pone grasa caliente, sal y la harina necesaria para una masa tierna. Se cortan redondas, se pican y se frien en grasa caliente.

Sopaipillas con papa

Se preparan de la misma manera, cambiando el zapallo por papa cocida.

Se espolvorean con azúcar molida al tiempo de servir las.

Roscas

A tres yemas muy batidas se les estruja un limón, se les pone la harina necesaria para una masa muy blanda, se soba poco. Se sirven con almíbar o manjar blanco.

Tortilla con nata, e1 fuente

Se baten 3 yemas con 3 cucharadas de azúcar. Se acaramela una fuente y se le pone el batido mezclado con un pocillo de natas, y las claras muy batidas se unen un poco con lo demás. Debe quedar clara por encima e imitar nevado.

Roscas fritas

1 libra de harina, 2 cucharadas de azúcar molida, 2 de polvos de levadura, 1 de mantequilla y 2 yemas. Se hace la masa y se cortan las roscas delgadas, se fríen en grasa caliente y se pasan por chancaca de Paíta.

Tostadas con mermeladas

Se incorpora un poco de leche con 2 huevos y en esto se remojan tostadas de pan. Sobre las tostadas se pone nata, en seguida mermelada y se ponen al horno un momento. Se sirven al horno con almíbar espesa.

Roscas de huevo

4 yemas bien batidas, 1 puñado de harina, salmuera en leche caliente, un poco de azúcar y anís. Se soba bastante y se agregan 4 cucharadas de grasa tibia, se sigue sobando sin agregar harina, hasta dejar la masa blanda. Las roscas se fríen, se pasan por almíbar y se les espolvorea azúcar.

Budín de natas

Se baten 8 huevos, se agrega $1\frac{1}{2}$ taza de leche y 1 de natas, se ponen en budinera untada con mantequilla y se sirve con miel de palma.

Rosquitas de naranja

Se hace una masa con 3 yemas, el jugo de 3 o 4 naranjas, se soba hasta dejar la masa suelta y suave. Se cortan las roscas y se fríen en grasa tibia. Se pasan por almíbar o se les espolvorea azúcar.

Roscas grandes

Para 12 roscas se prepara 1 taza de leche con azúcar, un poco de sal y una cáscara de limón. Cuando suelte el hervor, se retira del fuego, se le pone la harina necesaria y un poco de mantequilla. Esta masa se pone al fuego en una sartén hasta que esté bien cocida. Se saca y se le pone 3 huevos menos 1 clara; se soba hasta que se incorpore bien. Se cortan las roscas y fríen en grasa no muy caliente. Se sirve con almíbar o miel de palma.

Buñuelos rellenos

3 onzas de mantequilla, 3 tres cuartos de harina, 3 huevos, 2 claras, 2 cucharadas de leche y de agua. Se for-

man los buñuelos y se cuecen al horno. Se rellenan con la siguiente crema: $\frac{1}{2}$ litro de leche, 4 onzas de azúcar, 1 de harina, 2 yemas y 1 clara.

Fritos

Se pone a hervir una taza de leche con azúcar y vainilla. Cuando haya hervido se le agregan tres yemas, dejarla cocer y agregarle cuatro cucharadas de harina de maíz disuelta en leche. Cuando espese, se saca y se deja enfriar. Se tiene de antemano una manzana picada muy fina y se pone en una cacerola con una cucharada de mantequilla, moscada rallada y una cucharadita de azúcar flor. Cuando la manzana esté frita, se retira del fuego y se agrega a la crema. Se baten tres claras como pamerengues, se le agregan las yemas, una cucharadita de harina y raspadura de limón. Se toma una cucharada de crema y se pasa por el batido, y se pone a freír en manteca bien caliente.

Se sirve con miel de palma o con azúcar flor.

Tostadas con caramelo

Se cortan tostadas delgadas, se les saca la cáscara y al momento de echarlas al sartén se pasan por leche. En la sartén se pone un pedazo de mantequilla y un puñado de azúcar, se deja dorar; estando dorada se coloca las tostada y se sirven cubriéndolas con el caramelo.

Tostadas con nata imitación quesillo

Se cortan tostadas (de pan de molde) se les saca la cáscara dejando únicamente la miga; se les untan mantequilla primero por un lado y sobre la mantequilla se le pone bastante nata, se pone al horno a dorar; se da vuelta y se hace al otro lado la misma operación, quedando

ambos lados cubiertos con nata, haciendo el efecto de quesillo.

Se sirve con almíbar espesa de color rubio, o bien con miel de palma.

Budín de pan con natas

En un molde untado con mantequilla se colocan por capas tostadas con mantequilla, natas hasta completar el molde. Una vez lleno, se agregan 2 claras batidas para merengue y en seguida las yemas.

Se pone al horno y se sirve con almíbar rubia de pelo.

Panqueques con almíbar y mermelada

Cuatro onzas de azúcar, 3 de mantequilla, 5 de harina, $\frac{1}{4}$ tacita de leche, $\frac{1}{2}$ cucharadita de polvos de levadura, 3 huevos. Se bate la azúcar con la mantequilla y se agregan sucesivamente las yemas, la harina, leche, levadura y las claras muy batidas. Se pone en molde untado con mantequilla. Se sirve con almíbar con mermelada.

Copos de nieve

Se baten bastante 6 yemas con 4 claras y 6 cucharaditas de azúcar; en seguida se agrega una cucharadita de mantequilla y un poco de harina para hacer una masa tierna.

Se cortan rodela de masa tajadas al centro con una rueda calada y se colocan dentro del fierro caliente y se vuelve a la grasa caliente dejándolo blanco.

Se abre y queda hecho el buñuelo. Se espolvorea con azúcar y vainilla.

Tostadas con chancaca

Se cortan tostadas gruesas sin cáscara, se les pone mantequilla a los dos lados y se pasan por chancaca.

Roscas

Una taza de natas con azúcar, 3 yemas, 3 claras bien batidas, una cucharadita de levadura y la harina necesaria para que quede blanda la masa. Se cortan las roscas gruesas con molde y un vaso, y se fríen en grasa no muy caliente.

Buñuelitos

Se cuece bien una mazamorra de leche con un poco de mantequilla y canela. Después de fría se le agregan 3 yemas y 3 claras muy batidas. Se echa por cucharadas a la grasa bien caliente.

Tostadas con crema

Se remojan en leche tostadas de pan sin cáscara. Se hace leche de crema con 2 yemas, vainilla y un poco de harina. Se pone una capa sobre cada tostada, en seguida una capa de cualquier dulce; sobre esto betún de merengue y se pone en el horno.

Trenzados fritos

Media taza de leche, media de nata, un poco de bicarbonato, una taza de aguardiente, se forma la masa con seis huevos, una libra de azúcar, media de mantequilla, se soba mucho. Con una taza grande se cortan y se parten en cinco tiras que queden pegadas arriba, se tejen como trenzas y se fríen.

Soufflé de chocolate

Se derriten 60 gramos de mantequilla, se añaden 20 gramos de harina y 100 gramos de azúcar molida. Se

hierva una taza de leche con 60 gramos de chocolate, se pone a enfriar, se unen cuatro yemas y tres claras batidas como para merengue.

Se vacia todo a un molde untado con mantequilla y espolvoreado de azúcar molida; se pone al horno 15 a 20 minutos y se sirve inmediatamente.

Soufflé

Se baten algunas yemas de huevo con azúcar al paladar, estando bien batidas se les pone un poquito de cognac y se incorporan con las claras muy batidas.

Se vacia esta mezcla a una fuente y se pone al horno.

Budines para el almuerzo

DE CHUÑO

A taza y media de leche, tres cucharadas grandes de chuño, azúcar al paladar, se deja un chuño bien espeso y se pone a enfriar. Se mezcla seis a ocho huevos, uno por uno, se incorporan bien, batiendo la mezcla muy seguido.

Se unta un molde liso con mantequilla, se vacia la mezcla y enseguida se pone al horno.

Se sirve con almíbar, con vainilla o bien con cáscara de naranja o limón.

DE NATA

Se baten cinco claras como para merengues, se unen las yemas una por una, se añade una cucharada grande no llena de harina y una taza de nata exprimiéndole toda la leche, azúcar al paladar, canela; se vacia a un molde untado con mantequilla y se pone al horno.

Imitación chimbos

Se baten cinco claras, dejándolas bien consistentes, se unen las yemas, una por una; al momento de vaciar esta mezcla a la budinera, se añade una cucharada no llena de harina cernida.

Se tiene almíbar de regular espeso, se ponen tres o cuatro dedos de esta almíbar en la budinera, se vacia encima el batido y se coloca al horno y al baño-maría.

Se cuece en diez minutos estando el horno caliente, así que conviene ponerlo momentos ántes de ser servida.

Se vacia el budín y se pone otro tanto de almíbar con vainilla.

Flan con nata

Siete o seis huevos, según personas; se incorporan y se unen a una taza de nata (o bien leche mezclada con nata) azúcar al paladar.

Se vacia esta mezcla a una budinera untada con mantequilla o acaramelada.

Se pone al horno templado más bien frío que caliente.

Se sirve con almíbar rubia.

DE PAN

Dos o tres panes se remojan en leche, sacándoles la cárcara, se exprime la leche y se pasa por el colador; se baten por separado cuatro huevos, se incorporan al pan, se le pone azúcar y pasas partidas por mitad.

El molde se unta de mantequilla, se vacia la mezcla se pone al horno y se sirve con almíbar rubia.

DE NATA

Se remoja un pan en leche y se aliña con azúcar al pa-

ladar; se baten seis yemas y seis claras por separado, se une el pan y una taza de natas.

Se unta un molde con mantequilla, se espolvorea de pan rallado; se vacia la mezcla y se pone al horno.

Budín de zapallo

Se cuece un pedazo de zapallo, se pasa por el cedazo, calculando como media libra, se unen tres yemas y azúcar al paladar. Se incorpora todo, se baten las claras como para merengues; se unen al zapallo, con vainilla, canela, ralladura de limón.

Se vacia esta mezcla a una budinera untada con mantequilla.

Se hace almíbar de pelo; estando el budín cocido, se le hacen tajitos y se le hecha el almíbar.

Si se quiere, se le puede poner al almíbar jerez o cognac.

DE CAMOTE

Después de asado o cocido el camote, se pasa por el cedazo, se le pone azúcar al paladar, cuatro huevos batidos por separado. Se unta la budinera con mantequilla y se pone al horno al baño-maría.

Se sirve con almíbar, o con vainilla, dejándolo espeso.

DE LECHE

En tres tazas de leche, se deshace un pan sacándole la cáscara y se cuela, se aliña con azúcar al paladar, vainilla y canela. Se baten tres claras como para merengues, se unen las yemas y en seguida el pan.

Se vacia esta mezcla a la budinera untada con mantequilla, se pone al horno y se sirve con almíbar, con pisco, o bien almíbar hecha en vino Burdeos.

DE MAIZ

Se saca la leche de diez choclos; se une con una taza de leche hervida con azúcar al paladar, un poquito de sal.

Se baten cinco claras, se unen las yemas, una por una, se incorpora esta mezcla y se vacia a una budinera untada con mantequilla, en seguida se pone al horno.

DE PAPA

Se cuecen algunas papas, se muelen o se pasan por colador de papa.

Se baten cuatro claras, se unen las yemas, en seguida se mezcla la papa molida y se aliña con azúcar al paladar.

Se bate todo junto durante un rato, la mezcla no ha de quedar espesa para que esponje.

Se sirve con azúcar molida.

DE PAPA

Se hierven dos vasos de leche con azúcar al paladar (quedando dulce.) Se mezclan a la leche dos cucharadas grandes y colmadas de pebre muy molido; se revuelve seguido, se deja hervir hasta que espese; si el pebre fuera poco, se añade más hasta dejarlo bien espeso.

Se deja enfriar, se unen las yemas y las claras batidas por separado; se incorpora todo y se vacia en seguida a una budinera untada con mantequilla.

Se sirve con almíbar o azúcar espolvoreada.

DE PAPA CON MERMELEDA

Se cuecen papas, se muelen o se pasan por el colador, estando frías se mezclan cuatro yemas una por una, las

claras se baten por separado y se incorporan, se sigue batiendo hasta dejarlo como bizcochuelo.

Se vacia esta mezcla a un molde untado con mantequilla por capa, poniendo la primera capa del batido, en seguida mermelada y par último batido. Se pone al horno y se sirve con almíbar con mermelada.

De la misma manera se prepara de pan, arroz molido, de todo lo que se quiera.

De tapioca

Se cuece tapioca en leche con vainilla y azúcar al paladar; se deja enfriar, se baten cinco claras bien consistentes, se unen las yemas y la tapioca, se sigue batiendo hasta unirle bien.

Se unta un molde con mantequilla, se vacia la tapioca y se pone al horno.

Se sirve con almíbar, con vainilla, o bien con jerez.

De arroz

Se prepara de la misma manera, cambiando la tapioca por arroz, y poniéndole pasas, ralladura de limón.





FIAMBRES Y SANDWICHES

Para preparar un buen fiambre hay que preocuparse que todo sea fresco y de primera clase: un pedazo de tocino rancio, no solo descompone el fiambre sino que hace mal al estómago.

Generalmente se sirven con alguna salsa. (Véase salsas para fiambres).

Galantina de pavo

Se cuece el pavo con tres cucharadas grandes de aceite, una de vinagre, cebolla partida en pedazos, perejil, apio, laurel, sal, pimienta entera.

Estando el pavo un poco blando, se añaden 40 centavos de tocino, cuidando que no se recueza para poderlo cortar en tiras delgadas.

Una vez cocido el pavo, se reserva la pechuga y se corta en tiras delgadas.

La carne negra se pica muy fina, hasta formar una pasta que se pueda amasar; se aliña con sal y pimienta, un poquito de vinagre y aceite. Se une bien esta pasta dejándola bien sazónada; si se quiere pueden ponerse trufas picadas.

Esta pasta, hay que mantenerla siempre caliente; con-

viene poner un tiesto al bao de alguna olla. Si se llega a enfriar es muy difícil unir las capas.

Se necesita un molde especial, sin fondo y la tapa sin bordo.

Se arregla en el molde, siendo la primera capa de pasta, en seguida capa de tiras de pechuga alternadas con tocino y capa de pasta; se sigue así hasta llenar el molde. Se coloca la tapa, poniéndole encima mucho peso, y así se deja dos o tres días.

La tapa tiene que ser un poquito más chica que el molde para que pueda aprensar.

Se sirve con jalea en caldo y se adorna como se quiere.

Es muy indispensable que quede bien aprensada, para que al cortarla no se desmenuce.

Perdices fiambres

Se pela y se destripa una perdiz, se deja en vinagre un día entero; al día siguiente se saca del vinagre y se coloca en una cacerola, se cubre con aceite, se aliña con pimienta entera, cebolla, zanahoria.

Se pone al fuego, se cuece en el aceite sin ponerle una gota de agua; se hierve hasta que la cebolla está completamente deshecha.

Se saca de la cacerola y se pone a enfriar

Perdices en Berbú

Se prepara caldo de hueso y se hierve con cebolla laurel, un clavo de olor, zanahoria; se cuele el caldo y se clarifica con clara; el colapiz, se calcula según el molde; la jalea se aliña con jerez y limón.

Se pone en el molde una capa de jalea y se enfria, se adorna con verduras y huevo duro, sobre esto se pone un poco de jalea y estando fría se coloca la perdiz rellena.

La perdiz se prepara de la siguiente manera:

Se deshuesa la perdiz, abriéndola por el espinazo, se lava y se deja en agua fría hasta el día siguiente. Se saca del agua, se estruja bien, se aliña con sal, pimienta picante y de olor. Se cortan tiras gruesecitas de tocino y de lomo de chanco, más o menos del largo de la perdiz; se aliñan las tiras con sal, pimienta y nuez moscada.

Se rellena la perdiz, se cose con hilo y aguja delgada, se envuelve en género dándole la forma redonda.

Se echan al agua hirviendo y se dejan hervir durante cuatro horas.

Foie-gras en berbú

Se elijen moldes chicos y lisos, se bañan de jalea y se adornan como se quieran. En el centro de los moldecitos se coloca una tajada de foie-gras y se cubren con jalea.

En vez de foie-gras se puede poner un pedazo de galantina.

Esto se sirve en la comida ántes de la sopa.

Lengua en salitre

Se elijen lenguas frescas, se les refriega fuertemente por todas partes con salitre.

Se arreglan en un lebrillo, cubriéndoles con sal negra.

Se les pone encima bastante peso, han de quedar bien aprensadas.

Se tienen en salitre ocho días; se sacan y se cuelgan en la cocina cerca de la chimenea. De esta manera se puede conservar toda la carne que se quiera.

Perdices con aceite

Se elijen perdices frescas y gordas; se arreglan en una cacerola, cubriéndolas con hojas de naranjo y se tapan en aceite.

En vez de hojas de naranjos, si se quiere variar póngase pedazo de cebolla, laurel; rama de apio y perejil.

Perdices en escabeche

Se corta cebolla en pedazos grandes, se arregla en una cacerola, poniendo capa de cebolla dos o tres perdices crudas, capa de cebolla, una taza de aceite, y media taza de vinagre, laurel, pimienta entera, perejil, apio y sal.

Se tapa muy bien y se cuecen a fuego lento, moviéndolas seguido para que no se peguen.

Estando cocidas se dejan enfriar en el mismo caldo.

Tortolitas fiambres

Se preparan de la misma manera, cambiando las perdices por tórtolas.

Pato fiambre

Se necesita un pato gordo; se coloca en una cacerola con pedazos de cebolla, apio, perejil, aceite y vinagre. Se tapa bien y se cuece lentamente al vapor.

Gallina o pollo fiambre

Se prepara de la misma manera, cambiando el pato por gallina o pollo.

Se sirve con la siguiente salsa que sirve para todo fiambre.

Se pican muy menudos dos huevos duros, perejil; se juntan ambas cosas, se aliñan con aceite, vinagre, mostaza francesa o inglesa y sal. Si estuviese demasiado espesa se aclara con agua.

La salsa tártara se sirve con fiambres.

Mayonesa de pollo

Se prepara salsa mayonesa, poniendo una yema cruda y otra cocida; se aliña con sal, mostaza francesa y paltas pasadas; el aceite se le pone poco a poco ántes de unirle los aliños.

El pollo cocido se pica menudo, se une con paltas picadas y lechuga de la parte más tierna, picada muy fina.

Se aliña con un poquito de aceite, limón o vinagre, pimienta y sal.

Se arregla en forma de pirámide y se cubre con la salsa mayonesa.

Mayonesa de langosta

Se prepara la salsa de la misma manera; suprimiendo la palta.

Se compra langosta en conserva, de Juan Fernández es la preferible, se forma un picadillo con lechuga picada muy fina; se aliña con aceite y vinagre y se cubre con la salsa mayonesa.

Se le da la forma de pirámide y se adorna con huevo duro, lechuga, etc.

La mayonesa se puede hacer de lo que se quiera.

Malaya arrollada

Se le quita a la malaya la mayor parte de la grasa; se pone en vinagre como se preparan los huachalomos.

Se saca del vinagre, se forma un arrollado, se amarra muy fuertemente.

Se cuece en agua con sal; se sirve al día siguiente.

Mayonesa de alcachofas

Se cuecen las alcachofas; de las hojas se saca toda la

parte comible; se unen los asientos partidos: estando fríos; se aliñan con aceite y vinagre; se arreglan en forma de pirámide y se cubren con sala mayonesa.

Huachalomo salpreso

Se coloca en un lebrillo un huachalomo, se le pone vinagre; si fuera demasiado fuerte, se mezcla con un poquito de agua, se aliña con sal, orégano, comino.

Se deja en esto cuatro o cinco horas; se saca, se le espolvorea orégano y se pone bajo prensa.

Se puede tener así algunos días.

Lomo fiambre

Se mecha un lomo con bastante tocino, se coloca en un lebrillo poniéndole toda clase de olores, cebolla partida, aceite y vinagre, se tapa bien y a cada momento se le da vuelta.

Al día siguiente se pone al horno.

Manera de preparar jamones

En una arroba de agua hirviendo se pone un almúd de sal común, dos libras de salitre refinado y dos libras de chancaca ordinaria. Se da un hervor hasta que los tres componentes queden perfectamente disueltos.

Una vez que este caldo esté frío, se colocan en él, de modo que queden bien sumergidos los jamones, lenguas o cualesquiera clase de carne que se quiera ajamonar.

Los jamones se tienen en este líquido, de quince días a un mes. Las lenguas quedan buenas con 8 días.

Después de sacados los jamones de la composición, se ponen a cocer al humo durante 15 días o un mes.

Jalea en caldo

El colapiz marca plata es el mejor.

Se hace un caldo de ave, se le pone patas; o bien un buen caldo de huesos. Se cuece el caldo, con apio, laurel limón, pimienta entera de olor.

Se clarifica y se cuela por una franela.

Canapé de sardinas

Se limpia algunas sardinas, en seguida se deshacen con un tenedor agregándoles la misma cantidad de mantequilla fresca.

Se sazona con algunas gotas de vinagre; una cucharadita de mostaza inglesa, pimienta un poco de perejil picado muy fino.

Se forma con todo esto una pasta muy lisa; se corta en seguida rebanadas de pan de molde, cuadradas o redondas, de cuatro centímetros de diámetro y uno de grueso; se doran y se dejan enfriar.

Se extiende sobre cada una de ellas una capa gruesa de la pasta y se adorna encima con tajadas de huevos duros o de pepinos en escabeche.

Sandwichs de salmón

Media libra de mantequilla, un tarro de salmón, se pasan por la máquina dejando una pasta muy fina.

Se corta pan de leche, tajadas delgadas; se cortan en seguida las tajadas con moldes de distintas figuras.

Se untan con la pasta de salmón, se juntan de a dos, encima se le extiende un poco de la pasta y se adorna, poniendo hileras de huevo duro, trufas picadas, alcaparras muy finitas, anchoas. Sobre todo esto se pone una tajada de jalea en caldo.

La jalea en vez de vaciarla en molde, se extiende en un azafate, quedando muy delgada.

Se corta con cuchillo, caliente, de la figura, según moldecito del sandwicks.

Sandwichs de perdiz

Se compran brioches, según personas. (Se compran los brioches en las pastelerías). Perdiz fría cocida con aliños, salsa mayonesa. Se les saca a los brioches la tapita y con mucho cuidado se les quita la miga y se rellenan con la perdiz y revuelta con la salsa mayonesa. Se cubren con la tapita y se ponen un momento al horno.

Canapé de anchoas

Pan de molde, mantequilla, anchoas, una o dos paltas (según personas), sal, pimienta y dos huevos duros.

Se cortan rebanadas de pan de molde, se le pone mantequilla, una capa de anchoas otra de palta deshecha con un poco de aceite, sal y pan molido. Se adornan formándoles una banda atravesada con tres pequeñas hileras de huevo duro bien picado y separando la yema de la clara. En una se pone una hilera amarilla al medio y una blanca a cada lado, otra blanca al medio y amarilla a los lados.

Canapé de perdiz

Media perdiz para 6 personas, pan de molde, mantequilla, mostaza, salsa mayonesa. Se cortan rebanadas de pan de molde (de leche) se les extiende mantequilla por encima, sobre esta un poco de mostaza y en seguida una capa de perdiz picada revuelta con salsa mayonesa. Se adorna con perejil y claras picadas.

Sandwichs de berros

Se necesita pan de molde, mantequilla, mostaza y berros molidos. Se cortan rebanadas de pan de molde, se les extiende mantequilla y mostaza por encima; sobre esto se pone una capa de berros bien molidos, se tapa con otra rebanada de pan que tenga mantequilla y mostaza, o bien a la mantequilla derretida se le pone zumo de berros.

Canapé de jamón

Se tienen rebanadas de pan, se les extiende bastante mantequilla, un poco de mostaza, en la mitad jamón y en la otra mitad el queso, se pone un momento al horno.

Jamón cordón bleu

Se necesita jamón, colapiz y ensalada rusa. Se cortan rebanadas de jamón bien delgadas y se acomodan dentro de un cartucho de papel para darles la forma de cartuchos. Se les pone por dentro sobre todo en las junturas para que se peguen bien, y una vez que se saque el papel quede el jamón en la forma de un cartucho, que se rellena con ensalada rusa. El papel se saca del cartucho después que se rellena.

Se adorna con jalea.

Ensalada verde

Petit-pois, apio, espinacas, salsa mayonesa. El apio se tiene rajado y bien estrujado, las arvejas bien rocidas; se juntan y momentos antes de servir las se le agrega una salsa mayonesa que se le ha dado color verde con zumo de espinacas.

Ensalada rusa

125 gramos de anchoas, un coliflor grande, punta de

espárragos, arvejas, medio decálitro de flageoletos, betarraga. Todas estas legumbres se ponen a cocer separadas. Se estilan bien; no debe quedarle nada de agua; se ponen en una ensaladera pedazos de betarraga, las puntas de los espárragos, las arvejas y las flageoletos. Se aliñan con sal, pimienta, aceite y vinagre.

Aparte se aliña la coliflor.

Se prepara salsa mayonesa, se toma un molde que se pone en nieve, en el fondo se acomoda una capa de coliflor y se cubre con salsa mayonesa, una capa de las legumbres y se sigue haciendo lo mismo hasta terminar con una capa de mayonesa. Se pone el molde en un lugar fresco, se vacía al momento de servirlo y se adorna con betarragas picadas.

Ensalada con mayonesa

Se cuecen aparte legumbres de diferentes clases, porotos verdes, punta de espárragos, arvejas, zanahorias, chicórea, apio, betarraga. Se aliña todo junto, menos la betarraga, es mejor agregarla a última hora.

Al servirla se mezcla con salsa mayonesa.

Sandwichs de lechuga

Se corta la miga en cuadros, se le extiende mantequilla y mostaza inglesa y francesa, y sobre esto una hoja tierna de lechuga.

Se pica muy fina la lechuga tierna (tan fina como se pica el perejil) se aliña, o mejor se rocía con aceite, y se aliña con sal y pimienta.

Sobre el pan, que se ha puesto la hoja de lechuga se extiende un poquito de esta lechuga picada sobre esto otra tajada de pan con mantequilla y mostaza.

Sandwichs de pepinos

- Sobre la tajada de pan preparada con mantequilla y mostaza se pone una tajada de pepino fresco y se cubre con otra tajada de pan preparada de la misma manera.

Sandwiches de lengua

Al pan de molde se le quita la cáscara, se corta en tajadas delgadas, se les pone mantequilla, y un poquito de mostaza inglesa, y una tajada de lengua molida aliñada con sal y pimienta; se tapa con otro pedazo de pan con manquilla, se junta muy bien y se le da forma cuadrada o larga.

(Para éstos sandwiches se compra pasta de lengua).

De salmón

Se hace como el anterior con pasta de salmón.

De queso suizo con berros

Se pican los berros muy finos, se les pone un poco de vinagre y sal. Se coloca esto en una tostada de pan de molde untado en mantequilla, y un poquito de mostaza inglesa, se les pone una tajadita delgada de queso suizo y se termina como los anteriores.

De paltas con pollo

Se prepara el pan como se ha dicho, se pasa la palta, se aliña con sal y pimienta y se le agrega pollo molido.

De crema de queso

Se hace una masa con una libra de harina y media

libra de mantequilla y una yema de huevo. Esta masa se une bien, se husera y se forman las galletas redondas untándolas con yema de huevo ántes de meterlas al horno. Cuando están cocidas, se sacan, se dejan enfriar, y se rellenan, con una crema muy espesa de leche, harina de maiz, yemas de huevo y queso parmesano, encima se le pone otra galleta, se juntan y se les espolvorea queso Gruyère rallado.

Canapé de jamón con crema

Se corta el pan de molde sin cáscara en redondelas, se fríe con mantequilla, se le pone una crema de leche, harina de maiz, yemas de huevo y mantequilla; tiene que quedar muy espesa. Se coloca un poco de esta crema en cada tostada de pan frito en mantequilla; en el centro se le pondrá jamón muy picado y saltado en mantequilla.

Se le espolvorea queso parmesano y se pone al horno un ratito. Se sirve con mantequilla derretida aparte.

Ensalada

Se pone en una ensaladera trufas cortadas, corazones de alcachofas cocidos, cortados, apio picado, rábano picado, papas cortadas, cabezas de espárragos, algunos champignones y colas de camarones, se aliña con mayonesa.

Ensalada macedonia

Se mezcla en una ensaladera corazones de alcachofas cortados, papas finas, petit-pois, coliflor, porotos verdes, espárragos, zanahorias, escabeches cortados; la comida de las jaivas, langostas y camarones y clara de huevo duro picado; se une esto con una mayonesa verde (ver salsas).

Ensalada de papa alemana

Se cortan papas finas, se le pone un poco de perejil picado, se aliña con yemas de huevo duro deshecho con tres cucharadas de aceite, sal, pimienta y ají y un poco de vinagre. Se une ésto con las papas.

Ensalada de tomates con pimienta

Se hace una ensalada de papas con tomate, pimienta morrones españoles en conserva y ají verde, se revuelve bien, esto se aliña con lo anterior.

Ensalada de lechuga

Se le sacan los cogollos a las lechugas, se ponen en agua fría, se lavan y se secan muy bien en una servilleta, se aliña como se ha dicho poniéndole huevos duros partidos en cuadros.

Otra

Se hace la misma preparación; para aliñarla se deshacen dos yemas de huevos duros con aceite, un poco de mostaza, sal, pimienta y el jugo de un medio limón.

Ensalada

Se cuece apio picado menudo, papas, puntas de espárragos. Se une todo y se añade plátano cortado en rodajas, nueces peladas, naranjas peladas y picadas.

Se cubre todo con mayonesa no muy espesa.

Sandwichs de paltas

Sobre la tajada de pan, preparada con mantequilla y mostaza, se le pone palta pasada y aliñada con sal y pimienta.

Sandwichs de sardinas con paltas

Se pasan las paltas y se mezclan con sardinas enteras; se coloca esta mezcla sobre tajadas de pan con mantequilla y mostaza.

Sandwichs de crema de queso

Se pesa harina y un poco más de la mitad de mantequilla, se forma la masa y se cortan las galletas, se les pone huevo encima al ponerlas al horno.

Se rellenan las galletas con lo siguiente: se hace una crema con leche y yemas de huevo, se le pone queso Gruyère rallado y queso parmesano, si es necesario se le pone sal.

Se deja la crema espesa, se rellenan las galletas juntándolas de a dos como sandwichs.

Virutas de queso

Una libra de harina, media libra de mantequilla, un cuarto de libra de queso colorado, un huevo, salmuera fría, ají cayena.

Se forma la masa dejándola blanda, se deja reposar un rato; se uslereas y se extiende espolvoreándole harina y queso rallado encima; se dan tres vueltas como masa de hoja; se extiende de nuevo dejándola muy delgada; se corta en tiritas, se envuelve en un palito redondo untado con mantequilla, se pasan por huevo, se revuelcan enseguida por queso parmesano rallado.

Se ponen al horno y se doran; al estar muy calientes se sacan del palito para evitar que se rompan.

GUISOS FRIOS

Aspic de paté de foie-gras

Se hace una jalea de carne del modo siguiente. Se hará un caldo con un pedazo de posta y zanahoria.

Cuando esté cocido, se cuele y se deja enfriar. Se le agregan veinte hojas de colapez que se habrán lavado en agua fría, dos claras de huevo, una copa de jerez y sal. Todo ésto se bate mucho. Cuando esté bien batido, se pondrá al fuego, se seguirá batiendo hasta que hierva. Cuando suelta el hervor, se retira del fuego, y se deja un rato a fuego lento. Si no hay bolsa gelatinera, se colocan en una servilleta.

Se tendrá un molde en el hielo, cuando esté fría la jalea, se colocará un poco en el fondo del molde; se le hará una decoración con frutas y clara de huevo. Cuando ésta esté cuajada, se le pondrá en una redondela de paté. (El paté se cortará con un cuchillo muy afilado, a lo ancho, en redondelas del mismo ancho del paté), en seguida una capa de jalea, se deja cuajar, se pone otra redondela de paté, otra de jalea y así hasta terminar. Se deja en hielo una hora.

Se saca del molde y se sirve.

Costillitas de hígado de ganso

Se toma un hígado de ganso entero, se corta en tajadas, se le da la forma de chuletitas chicas, se cubre con una salsa de chaud froid (ver salsas), se le pone a cada chuleta un palito y una papillota de papel plateado, se sirve con jalea.

Cartuchos de lengua con crema

Se cortan tiras a lo ancho de una lengua a la escarlata

se hacen cartuchos se pegan con una jalea muy espesa, se ponen en hielo. Cuando están hechos los cartuchos, se pasa paté por el cedazo, se le agrega jalea muy espesa y un cuarto de litro de crema batida en el hielo.

Se llenan los cartuchos de lengua con este puré se le pone en el centro una rebanada de trufa. Cuando esto está cuajado se baña con jalea que tiene que estar a medio cuajar para que pegue. Se dejan por dos horas en el hielo. Se arreglan con jalea.

Espárrros en jalea

Se tienen moldecitos chicos para una persona. Se hace una jalea de carne como se ha dicho al principio. Se le pone en el fondo de cada molde un poco de jalea se deja cuajar. Se tiene una salsa de mayonesa espesa a la que se le pondrá unas cuatro cucharadas de jalea muy consistente. Se le pone un poco de esta mayonesa a los moldecitos, se deja cuajar, se le ponen cabecitas de espárragos que se habrán aliñado sobre la mayonesa, y se llenan los moldecitos con jalea. Se dejan una o dos horas en el hielo se sacan y se sirven con jalea al rededor.

Mayonesa de perdiz

Se sacan las pechugas y las patas se deshuesan formando chuleta se pasa cada presa por mayonesa se coloca al rededor de una fuente; se adorna con huevos duros cortados en forma de tazas y rellenos con una ensalada de espárragos verdes muy finita, aliñada con mayonesa (se puede cambiar los huevos por corazones de alcachofas) en el centro se le pone jalea picada.

Gallina rellena en jalea

Se prepara lo mismo que la de pavo. Cuando está fría

se cubre con una salsa chaud froi (ver salsas). Se tiene un molde formando caja, en el que quepa la gallina y sobre uno o dos centímetros para la jalea. Se pone este molde en hielo, se le pone una capa de jalea, se colocará la gallina o el pollo, en el cual tiene que estar la salsa cuajada para ponerla en el molde. Se cubre la jalea y se pone en hielo por dos horas. Se saca y se sirve.

Perdices en aceite

Se tienen perdices en vinagre por dos días, al tercer día se sacan del vinagre, se ponen en una cacerola, con zanahoria, pimienta entera y sal. Se cubren completamente de aceite casi una botella. Se ponen a cocer en fuego lento por cuatro o cinco horas. No se usarán hasta el día siguiente.

Chaud froid de perdiz o pollo

Se cuecen las perdices, se cortan las pechugas y se formarán chuletas. El caldo en que se han cocido las perdices se colocará, se le pondrá un pedazo de mantequilla. Se deshacen dos o tres cucharadas chicas de harina de maíz en agua fría; estando bien deshecha la harina se le agregará el caldo, se revolverá constantemente, cuando esté espeso se le pondrán tres yemas batidas; se seguirá revolviendo, cuando esté cocida la yema se sacará del fuego, se le pondrán ocho hojas de colapiz deshecho en agua y hervido por cinco minutos, se unirá todo bien, se le agregarán dos cucharadas de crema de leche gruesa, se dejará enfriar, se pasará cada presa por esta salsa. Se pondrán en hielo por dos horas, se adornarán con jalea y se servirán.

Gallina rellena fría en jalea

Se deshuesa una pollona, se hace un relleno de carne

de ternera, tocino, hígado de ave. Se pasa todo ésto por la máquina de moler, se le agrega sal, pimienta, nuez moscada y trufas, se le agrega un huevo entero y media copa de jerez. Se rellena la pollona con este relleno, se cose con hilo, se envuelve en un trapo blanco, se amarra bien y se pone a cocer con clavo de olor, zanahoria.

Se deja cocer por dos horas a fuego, lento. Cuando está cocida la gallina se pone en prensa. Se cuela el caldo, se pone en una cacerola una cucharada de mantequilla y una de harina de maíz, cuando está bien deshecha se le agrega el caldo, 8 hojas de colapiz, 4 yemas de huevo batidas, sal y pimienta. Se saca la gallina de la prensa, se pone en hielo, se cubre con la salsa que debe estar fría, se deja en hielo una hora y se adorna con jalea de carne picada.

Sesos fríos

Se cuecen los sesos después de pelados. Se sacan, se ponen a enfriar, después se cortan en tajadas, se adornan con toda clase de verduras cocidas frías y aliñadas. Se sirven con salsa mayonesa.

Sesos con alcachofas

Se sacan los corazones a las alcachofas, se ponen en agua con vinagre. Se cuecen, se dejan enfriar, se rellenan con mayonesa y encima se les coloca una tajada de sesos delgada, se adorna con la yema del huevo duro picado muy fino y perejil.

Jamón a la jardinera

Se corta el jamón en tajadas delgadas, se coloca en una fuente, se adorna con una ensalada rusa al rededor

Se servirá con una jalea de naranja a medio cuajar. Se hará con naranjas dulces y una agria. No importa que no quede muy transparente, tiene que quedar con todo el gusto a la naranja.

Paltas con pollo

Se pelan las paltas, se parten por la mitad, se le saca la pechuga de un pollo o gallina después de cocida, se muele muy bien, se le pone sal, pimienta, se une con la comida de algunas paltas y un poquito de crema de leche. Estando todo bien unido se rellena la palta con esta crema y se le pone una tajada de trufa encima.

Paltas con crema

Se pelan las paltas, se cortan por la mitad, se les pone sal, pimienta y se llenan con crema batida.

Paltas con camarones

Se hacen como las anteriores, se rellenan con colas de camarones con mayonesa y se le coloca una cola de camarón sobre cada una. Se sirve con jalea muy picada rosada y blanca.

Paltas con ensalada rusa

Se hace la misma preparación. Se hace una ensalada con puntas de espárragos, pedacitos de palta, jamón cortado fino, apio, trufas, anchoas sin espinas, lechuga, todo esto unido con mayonesa se rellenan las paltas y se sirve con jalea picada.

Corazones de alcachofas

Se sacan los corazones de las alcachofas se pasan por

vinagre; se cuecen, se dejan enfriar, se les pone un poco de palta pasada, aliñada con sal, pimienta y encima mayonesa. Se sirve con jalea.

Se cuecén los corazones de las alcachofas, se dejan enfriar. Se pasa un poco de paté por el cedazo, se une con un poco de crema, se le pone sal y pimienta. Se rellenan los corazones de alcachofas con este relleno y encima se le coloca una tajadita de paté, se adorna con jalea.

Pierna de chanco fiambre

Se tiene un pernil de chanco crudo, se lava con un poco de agua con vinagre, se saca, se cubre con sal y se deja así por tres días. Se saca, se mecha con tocino por el lado del cuerpo y se mete al horno; una vez asada, se saca, se le quita el cuero y se mete al horno un rato para que se dore. Se deja enfriar y se sirve fiambre.







POSTRES, TORTAS Y BUDINES

Crema china

Se baten 5 yemas con 3 cucharadas de azúcar molida; se pelan 2 lúcumas y se pasan por cedazo.

Se ponen en una cacerola 2 tazas de leche con vainilla, sin azúcar.

Se baten las claras como para merengue; se agregan las lúcumas a las yemas y 1 cucharada de frutas confitadas picadas fino; se unen con las claras poco a poco, y en seguida la leche fría y 6 hojas de colápez deshechas en agua caliente.

Si se quiere, se hace con tostadas remojadas en algún licor. Se pone por capas tostadas y crema hasta llenar el molde y en hielo por 1 hora.

Crema Moka

Se hierve 1 litro de leche con azúcar y vainilla por 10 minutos.

En seguida se baten 6 yemas, se agregan a la leche cuidando que no se corte. Se deja cocer 8 minutos a fuego lento; después se saca sin dejar de revolver hasta que esté fría. En seguida se pasa esta crema por el colador chino. Se baten las claras como para merengue, se añaden

den a la crema, se revuelve bien y se agregan 4 cucharadas de esencia de café.

Cuando se quiere hacer en molde, se deshacen 5 hojas de colapez en $\frac{1}{2}$ taza de agua caliente. Cuando esté deshecho y tibio, se añade a la crema, se enmantequilla un molde, se le espolvorea azúcar, se revuelve bien el batido, se vacia al molde y se enfría 2 horas en el hielo.

Crema de chirimoyas

Se hierve $\frac{1}{2}$ litro de leche con azúcar y vainilla; se agregan 5 yemas batidas. Cuando esté cocida, se retira y se sigue batiendo hasta que se enfríe.

Se agregan 6 hojas de colapez deshechas en un poco de agua hirviendo, y 4 chirimoyas pasadas por cedazo.

Se ponen tostadas de bizcochuelo en el fondo de un molde y a los lados, se remojan en leche, se vacia la crema hasta llenar el molde y se coloca 2 horas en el hielo.

Crema Champaur

Se hace crema de 2 tazas de leche, azúcar, vainilla, 4 yemas batidas, se cuece 5 minutos; para que no se corte se revuelve. Cuando esté fría, se agregan 2 chirimoyas pasadas por cedazo y algunos pedazos y las 4 claras batidas.

Se deshacen 4 hojas de colapez en un poco de agua hirviendo, se une con la crema, se bate un rato, se vacia en un molde con mantequilla y azúcar molida y se deja media hora en hielo.

Crema con plátanos

Se hierve 1 litro de leche con azúcar y vainilla, raspadura de limón. Se baten 4 yemas de huevo que se agre-

gan a la leche cuando hierva y se deja 5 minutos a fuego suave.

Cuando la crema esté cocida, se agregan 4 cucharadas de maizena deshechas en un poco de leche o agua. Se pone nuevamente al fuego, y cuando vaya a hervir, se retira sin dejar de revolver.

Cuando la crema esté fría, se añaden 2 plátanos cortados en tajaditas 3 cucharadas grandes de nueces peladas y molidas. Se perfuma esta crema con 1 cucharadita de oporto, si se quiere.

Esta crema se vacia en un molde con mantequilla y azúcar molida y se pone el molde por 1 hora en hielo. Después el postre se despega con un cuchillo y se vacia en la compotera.

Crema Zarina

Se hace una almíbar con $\frac{1}{2}$ libra de azúcar y media taza de agua. Se baten 4 claras como para merengue.

Cuando la almíbar esté gruesa, se añade a las claras. Se pican 4 o 5 plátanos, se agregan a las claras y se añade $\frac{1}{4}$ de litro de crema Chantilly batida.

Se deshacen 5 hojas de colapez en media tacita de agua hirviendo. Cuando esté deshecho, se deja enfriar un poco, se agrega a la crema de plátanos, se revuelve despacio y se agrega raspadura de 1 naranja.

Después se vacia en una budinera y se pone hora y media en hielo.

Al tiempo de vaciarlo, se pone el molde en agua tibia, se despaga con el cuchillo y se vacia a la compotera.

Crema japonesa

Se pelan 2 lúcumas y se pasan por cedazo. Se tienen tostadas de bizcochuelo, se rocian con 3 cucharadas de coñac o vino blanco. Se ponen en una sartén 3 cuchara-

das de azúcar molida para hacer caramelo y se acaramela el molde. Se coloca en el fondo 1 capa de tostadas y otra de almendras molidas. En seguida se baten 5 huevos enteros con 4 cucharadas de azúcar molida se agrega la lúcumá pasada y la leche necesaria para el molde, raspadura de limón y vainilla. Se bate todo por espacio de 5 minutos y en seguida se vacia al molde y se cuece en el horno, al baño-maría $\frac{3}{4}$ de hora; después se deja enfriar.

Se coloca en la sarten 1 cucharada de azúcar molida y se hace un caramelo. Se agregan 2 tazas de agua, vainilla, 3 cucharadas de azúcar entera y se deja hervir hasta que espese. Se le pone media copita de coñac o jerez. Se vacia la crema del molde y se cubre con salsa.

Tártara

Cinco onzas de harina, dos y media de mantequilla, cucharada y media de agua con una narigada de azúcar. Se uslereá y se da vueltas como para hacer la masa de hoja por tres veces. Se pone en un molde especial para esto untado con mantequilla. Se coloca en el horno con la siguiente preparación: un pocillo de leche con azúcar al paladar, hasta que hierva; dos y media onzas de miga de pan se deshacen en la leche retirada del fuego, hasta dejar una masamorra; se le ponen 12 almendras y 4 o 6 amargas, todas molidas, 2 yemas y las claras batidas. Todo se une y se vacia al molde donde está la masa y se cuece todo junto en horno regular. Estando cocido, se le pone por encima mermelada y almendras enteras.

Postre de claras

A 3 claras batidas como para merengue se les ponen 3 onzas de azúcar hecha caramelo; además otras 3 onzas

de azúcar en polvo, 3 hojas de calapez deshechas en la misma cacerola del caramelo con un poco de agua.

Se une todo y se vacia a un molde untado con un poco de aceite. Se sirve con la siguiente crema: 2 yemas, pocillo y medio de leche, un poco de azúcar y vainilla. Esta leche se hierve hasta que espese y se une al budín.

El budín se pone al baño-maría hasta que esté cocido.

Chimbitos de espuma

Se baten 3 claras; cuando estén muy batidas se agregan las yemas sin batir, 1 cucharada de harina de maíz; se revuelve con cuidado lo menos posible para que no baje el batido.

Se vacia en moldes chicos untados con mantequilla; se ponen en el horno y cocidos se vacian a la almíbar caliente.

La almíbar es de 8 onzas de azúcar, vainilla. Se adornan como los chimbo grandes.

Leche nevada

Se hace leche crema con azúcar al paladar, yema de huevo y vainilla; sin hervir para que no se corte.

Las claras se baten como para merengue, se echan por cucharadas a la crema hasta que queden bien sumergidas. En seguida se vacia todo junto a la compo-tera.

Duraznos al jugo

Se hace una almíbar de regular punto con 1 libra de azúcar y 1 litro de agua.

Se deja para el día siguiente.

Se llenan los frascos con duraznos cortados en tajadas grandes, se les echa almíbar hasta que queden completa-

mente mojados. Se cierran los frascos y se ponen en agua fría.

Se coloca la paila en el fuego y se sacan los frascos cuando el agua va a comenzar a hervir.

El tarro debe quedar muy cerrado.

Gomas de lúcuma

Una libra de azúcar, una libra de lúcumas ralladas y pasadas por cedazo, 9 hojas de colapez.

Se hace almíbar muy de punto y se agregan las lúcumas.

Se hierva hasta que espese; se retira del fuego y se añade el colapez remojado de antemano.

Se revuelve todo; se extiende sobre el mármol quedando de 1 centímetro y medio de grueso. Una vez fría la pasta se corta con moldes chicos de galletas y se les espolvorea azúcar molida.

Puré de damascos (Para helados)

Dos onzas de almíbar de pelo y una de puré de damascos. Se embotella y se lacra.

Manjar blanco con nueces

Tres onzas y media de leche, 1 libra de azúcar. Cuando el manjar esté espeso, se agregan 25 o 30 nueces tostadas y molidas. Se sigue dando punto y se añaden 4 yemas batidas. Se deja enfriar un poco y se agregan 4 claras batidas como para merengue. Se revuelve bien y se vacía a la compotera.

Tortitas empolvadas

3 onzas de azúcar, 3 de harina y 4 huevos. A las ye-

mas batidas se les pone el azúcar, la harina y las claras batidas.

Se mezcla todo sin revolver, se forman las tortas, se rellenan con manjar blanco, se les espolvorea azúcar y se colocan en el horno.

Merengues duros

10 claras y 1 libra de azúcar molida se baten al rescoldo o al baño-maría hasta que esten como para merengue. Se forman merengues redondos de regular tamaño sobre latas con papel. Se necesita horno frío.

Se bate con tajadas de limón.

Crema de naranjas (para tomar en naranjadas)

2 libras de azúcar flor, 2 cucharadas de ácido tartárico.

Se ralla el alpechín de 6 a 8 naranjas, se estruja en un limón y se toman 2 cucharadas, las que se mezclan con el jugo de las mismas naranjas.

Se une todo muy bien y se guarda en frascos de cristal bien tapado.

Almendrado para tortitas pinzadas

Se pesa tanto de azúcar como de almendra molida. Se hace la almíbar muy de pelo. Cuando se quiere azucarar, se retira y se deja enfriar un momento; se le agrega la almendra y se pone de nuevo al fuego.

En seguida se saca y se le pone 1 clara batida como para merengue, se vuelve al fuego y se le da punto hasta que no corra.

Fría la pasta, se pone sobre la tostada en bastante cantidad; se revuelcan en azúcar y se pinzan.

Tortitas para pinzar

24 huevos, las claras muy batidas; se agregan las yemas, media libra de azúcar y media de harina cernida. Se une todo y se forman tortitas redondas o largas.

Huevo mol para las tortitas

Una libra de azúcar para 24 yemas. Se hace la almíbar muy de pelo, se deja enfriar un momento, se agregan las yemas y se vuelve al fuego hasta que se vea el fondo y no corra. Se le pone almendra molida o almendrado preparado para pinzar.

Se pone sobre la tortilla pasta como 2 centímetros de alto, se revuelcan en azúcar y se pinzan.

Cuadraditos de huevo

Se hierven hasta que espesen 2 litros de leche cruda con 2 libras de azúcar. Se agrega 1 libra de almendras muy molidas, 2 o 3 docenas de yemas muy batidas y se le da punto hasta que no corra ni se pegue en las manos. Se forma la masa y se corta en forma de cuadraditos chicos, poniéndole encima fondant con vainilla y colaciones muy finitas.

Pasta con piña y coco

2 tazas de piña picada fina y 3 de jugo de la misma, 5 libras de azúcar, se dejan hasta el día siguiente que se le da punto espeso de poder hacer una masa.

En seguida se agrega el coco muy molido y muy seco y se une con la masa hasta dejar un fondant.

Se pueden hacer de distintos colores.

Se cortan largos, en forma de dedos y se adornan como se quiera.

Cocada de naranja

Se ralla toda la naranja y se pone al fuego en una bolsa de lienzo muy fino. Abajo de la cacerola se pone un plato, se hierve hasta que quede como espuma; en seguida se lava hasta que no tenga nada de espuma ni de amargo.

A la libra de azúcar, libra de naranja.

Se hace la almíbar muy de pelo, se le pone la naranja y se hierve hasta que no corra. En seguida se le pone ácido tartárico, al paladar, se forman bolitas chicas y se espolvorea con azúcar granulada.

Flan de coco

Se hace leche de crema con azúcar al paladar, 4 yemas y las claras batidas como para merengue. Se le pone un puñado de coco rallado y se sigue como los demás flanes.

Postre de coco

Igual cantidad de azúcar y de coco. La almíbar se hace con la agua del mismo coco. Cuando esté de pelo, se agrega el coco y 3 yemas batidas; se hierve hasta que espese.

Se colocan en una cacerola capas alternadas de coco y dulce de castañas molido.

Las 3 claras se baten con 3 cucharadas de azúcar en polvo. El postre se cubre con este betún y se pone al horno.

Postre de coco

Se hace almíbar de pelo con 4 onzas de azúcar; se agregan 9 yemas muy batidas y coco rallado. Se pone al fuego hasta que esté de punto.

Postre con castañas

Se hace leche de crema con vainilla y se agrega un puñado de castañas cocidas.

Postre con nueces

A una libra de azúcar se agregan $3\frac{1}{2}$ tazas de leche, 3 yemas, las claras batidas y un puñado de nueces. Se bate como manjar blanco.

Postre con nueces

Se hace leche de crema con 2 yemas, azúcar, vainilla y un poco de harina.

Se agregan 4 claras muy batidas.

Postre de piña

Nueve claras y una libra de azúcar se baten hasta formar betún espeso. Media piña se le saca toda la dureza y se parte en plumas finitas, se mezcla al batido y se vacía a un molde acaramelado y se cuece al baño-maría.

Naranjas a la Macedonia

La naranja se parte por mitad y con mucho cuidado se le saca toda la comida. En seguida las naranjas después de estar muy limpias casi transparentes se rellenan con lo siguiente:

Se corta plátano en pedacitos chicos, pedazos de lima y naranjas sin hollejos, uva, duraznos; se le espolvorea azúcar molida muy fina y se le pone licor Kirsh.

Encima se cubre con jalea de frambuesa para adorno.

Pastel de chocolate

Se baten cinco claras de huevo como para merengues; se le incorpora media libra de azúcar molida y un cuarto de libra de almendras bien machacada. Se extiende esta pasta en capas delgadas y redondas de más o menos 15 centímetros de diámetros sobre latas enmantequilladas y espolvoreadas de harina.

Se cuecen en horno suave durante 15 o 20 minutos hasta que estén ligeramente doradas; se dejan enfriar un poco y se despegan cuidadosamente con un cuchillo. Deben salir 7 u 8 hojas; estando todas cocidas y completamente finas se rellenan con la mezcla siguiente:

Se prepara una crema haciendo hervir un y medio de cántaro de leche en la que se deshace 2 onzas de chocolate; en seguida se le añade 4 yemas batidas con 3 onzas de azúcar molida, estando la crema cocida se retira del fuego y se deja enfriar.

Se mezclan dos onzas de almendras tostadas y molidas cuatro onzas de mantequilla fresca batida.

Se bate todo junto durante un rato y se rellena la torta con esta crema reservando un poco de ella para ponerles por los costados.

Encima se le espolvorea bastante azúcar.

Relleno de miel para tortas

A una libra de chancaca, seis onzas de polvo de bizcocho, nuez, chancaca, canela, clavo, naranja rallada; todo ésto se revuelve y se deja enfriar para relleno.

Modo de hacer el polvo de bizcocho

Se toma un poco de harina y se revuelve con agua, ésto se soba poco y se uslearea muy delgado. Se pone al

horno a dorar, en seguida se muele hasta que se forma un polvo muy fino.

Tortas de castañas

Se cuecen castañas se pelan y se muelen, se pesa igual peso de castañas y de azúcar; esta se hace almíbar con vainilla y estando de punto se le pone la castaña procurando que quede de regular espeso.

Se hace en seguida una cocada con igual peso de azúcar y de coco; a esta cocada se le ponen tres yemas.

Se arregla en una compotera capa de tostadas de bizcochuelo rociadas con algún licor y una capa de puré de castañas; se forma la torta alternando entre cada capa de bizcochuelo una capa de castañas y otra de cocada.

Se cubre encima con betún; se dora al horno y se adorna con castañas confitadas.

Huevo mol exquisito

Se hace almíbar de una libra de azúcar; cuando esté bien gruesa se saca, se deja enfriar y se le echan 18 yemas muy batidas, se revuelve y se pone al fuego hasta que pierda el gusto a crudo.

Si se quiere variar se le pone dos onzas de almendra molida, o bien coco rallado.

El punto mejor es cuando se ve el fondo de la cacerola y habiendo perdido el gusto a crudo.

Este huevo mol sirve también para rellenar torta.

Huevo mol para rellenar torta

A tres libras de almíbar de punto de pelo, se le echan

dos libras y media de almendras bien molidas, se revuelve seguido para que no forme pelotones.

Se baten ocho yemas, se unen en seguida a las yemas, poco a poco, se pone al fuego revolviendo seguido, se deja hervir un momento, se saca y se deja enfriar.

Manjar blanco cortado

Para ocho tazas de leche, una libra de azúcar, se pone a toda llama a hervir; estando de punto que se vea el fondo y no corra, se retira de la llama y se deja sobre la plancha, sin movimiento ninguno.

Después de un rato se vacia en la compotera.

Manjar blanco con nueces

Una libra de azúcar, tres pocillos y medio de leche, 25 nueces peladas y molidas, 4 huevos.

Se hace un manjar blanco con la leche y el azúcar; estando un poco espesa se le ponen las nueces; se sigue hirviendo y cuando esté de punto se le agregan las cuatro yemas batidas.

Se deja enfriar un momento y se le mezclan las claras bien batidas; se pone al fuego por dos o tres minutos, revolviendo constante, se retira del fuego y se vacia a una compotera.

Pirámide de lúcumas

Cuatro onzas de azúcar molida, cuatro onzas de mantequilla fresca y bien lavada, cuatro yemas, media vaina de vainilla.

Se bate el azúcar con la mantequilla hasta que esté espumosa; las yemas se echan una a una y se sigue batiendo; en seguida se le añade la vainilla, molida 5 o 6 lúcumas pasadas por cedazo; se revuelve bien y se pone

en una compotera, formando pirámide. Al rededor se le arregla una corona formada con un betún hecho con 2 claras, cinco onzas azúcar y una hoja de colapiz.

En vez de betún se puede adornar con tostadas de bizcochuelo.

Turrón con azúcar acaramelada

Media libra de azúcar se acaramela y sobre el caramelo se hace el almíbar. Se baten nueve claras, se une el almíbar poco a poco y se sigue batiendo hasta espesar el betún.

Pastel fin de siecle

Cuatro onzas de azúcar en polvo y otro tanto de mantequilla, se bate hasta que esté espumosa; se le agrega tres yemas, cuatro onzas de harina y se sigue batiendo hasta incorporar las tres claras batidas como para merengue. Se vacía esta mezcla a un molde redondo untado con mantequilla y se cuece en horno suave.

A un cuarto de litro de crema batida se le agrega vainilla molida, azúcar, al paladar y bastante fresas enteras. El panqueque se parte en cuatro hojas, se rellena poniendo entre cada hoja una capa de crema y se cubre encima y en los costados con un poco de la misma crema, pero sin fresas.

Postre delicioso

Se hace una cocada con tres yemas; se prepara un puré de castañas, rallando las castañas y con una almíbar con bastante vainilla.

Se coloca capa de castaña y capa de cocada, hasta que se quiera, en seguida se cubre con un batido de merengue, se coloca al horno hasta que seque y en seguida se adorna con castañas confitadas.

Crema de huevos

Seis yemas se baten como para bizcochuelo, se unen las claras muy batidas; se hace almíbar de pelo con un poco más de media libra de azúcar, y se vacia poco a poco sobre el batido que se sigue, revolviendo hasta que se enfríe.

Se sirven en vasitos o copas.

Huevo mol

Media libra de azúcar se hace almíbar de punto de pelo, se añade cuatro yemas batidas, cuatro onzas de almendras molidas.

Se vacia a una compotera con tostadas de bizcochuelo.

Crema con fresas

Se pone en una fuente dos tazas de crema fresca, un poco de vainilla y azúcar al paladar, ocho gramos de colapiz deshecho en agua caliente. Todo esto se bate mucho hasta que se una muy bien. Se arregla en un molde por capas del batido y otra de fresas para llenarlo, así se deja lo ménos cinco horas.

Crema Chantilly

Se hace un merengue de tres claras muy bien batidas y 4 onzas de azúcar en polvo, se forman con este merengue una rosca, polvoreándole azúcar para que forme costra; se pone al horno suave y se cubre con la siguiente crema:

Se bate medio litro de crema hasta que espese, y se añaden fresas pasadas o café cargado en almíbar.

Crema de almendras

Se unta un molde con mantequilla y se rodea con tostadas de bizcochuelo que también se le ponen al fondo.

Se hace una crema con una taza de leche, azúcar al paladar, 4 yemas, vainilla y se deja enfriar.

Se baten 4 onzas de mantequilla con 4 id. de azúcar en polvo; estando como espuma, se une a la crema y se le pone 5 onzas de almendras molidas. Se vacia al molde, se tapa con tostadas y se le pone un plato encima.

Al día siguiente se saca del molde.

Crema con nuez

Una taza de leche, doce nueces se ponen al horno hasta que suelten el hollejo, se muelen y se ponen a hervir en la leche con azúcar al paladar, se forma una crema con tres yemas de huevo. Las claras se baten con tres cucharadas grandes de azúcar molida y cernida, se baten al rescoldo, dejando el betún espeso como para merengue, se une con la crema que debe estar fría y se sirve en vasitos o en compotera poniéndoles tostadas encima.

Crema de chocolate

Se baten cinco claras como para merengues, con media libra de azúcar molida y cernida; media libra de chocolate se parte en pedacitos y se humedece con un poquito de agua caliente para deshacerle los pelotones. Se incorpora el chocolate con el betún y se vacia en una compotera, se le ponen tostadas encima.

Crema de vino blanco

Se pone en una cacerola dos vasos de vino blanco con media libra de azúcar, habiendo hervido se retira del fuego y se deja enfriar. Se baten siete yemas y estando el vino un poco tibio se une a las yemas poco a poco.

Se vuelve a poner al fuego y se bate sin cesar con un molinillo para que haga espuma.

Estando bien espumoso se vacía y se le añaden dos cucharaditas de ron o jerez.

Esta crema se sirve caliente.

Crema Rusa

Una libra de azúcar, ocho yemas se baten como para bizcochuelo y cuatro claras como para merengues.

El azúcar se hace almíbar de punto subido; se unen los dos batidos y se incorporan con el almíbar poco a poco.

El almíbar se echará de hilito, sin dejar de revolver.

Butún con nata

Se batén tres claras con media libra de azúcar hasta formar un betún, estando espeso se añade un pocillo de nata y se incorporan con el betún.

Se parten dos plátanos en tajaditas delgadas y se ponen en una compotera y se vacía el betún encima.

Postre de crema o chocolate

Se hace una crema de cuatro yemas y taza y media de leche con canela. Se arregla en una fuente una docena de tostadas de bizcochuelo, un platillo de almendras o

nueces chancadas y una copita de jerez o coñac y se vacía la crema encima.

Las claras se baten con azúcar y raspadura de limón.

Para hacerla de chocolate se deshace media libra en medio litro de agua y se hace hervir hasta que espese. Lo demás como el de crema.

Postre con nata

Cinco claras, cuatro onzas de azúcar, hecha almíbar de punto, una taza de nata sacándole la leche y vainilla molida.

Se baten las claras y se forma el betún con el almíbar de punto.

Se arregla un molde con tostadas al rededor, se pone el betún y la nata por capas, alternando una de betún y otra de natas.

Se hace tres horas antes de servirlo.

Leche esponjada

A medio litro de leche se le pone media libra de azúcar y se hierva con vainilla y cáscara de limón; se reduce a la mitad, se mezclan cinco yemas muy batidas y se deja hervir lentamente teniendo cuidado que no se corte la crema, estando espesa se retira del fuego y se deja enfriar.

Las cinco claras se baten y estando muy batidas se mezclan con media libra de azúcar en polvo y se sigue batiendo hasta que esté de buen punto. Se mezcla perfectamente la crema con las claras y se pone en la fuente que debe servirse, poniéndole una lata con brasas encima a una altura suficiente para que la crema no se pegue en ella y se pueda dorar.

Postre con nata

Media libra de azúcar, cinco yemas, un platillo de nata. Se hace almíbar de punto subido, se añaden las yemas muy batidas.

Se pone a fuego lento; espesando se une la nata lo más seca posible y se vuelve a poner al fuego revolviendo seguido.

Postre con mermelada

Se baten cuatro claras como para merengues, se unen cuatro cucharadas grandes y llenas de azúcar molida, se sigue batiendo, se añaden dos cucharadas de mermelada, se bate hasta incorporar la mezcla. Se vacía a un molde acaramelado o untado de mantequilla o bien puede ponerse en fuente.

Con las yemas se hace crema con leche y vainilla.

Leche con arroz amoldado

Se cuece arroz en leche con todo aliño, azúcar al paladar y se deja espesa. Se untan de mantequilla moldecitos chicos se vacía en cada uno de ellos arroz y se ponen al baño-maría para que se amolden.

Se prepara una crema con vainilla y yemas de huevo; se vacía sobre cada moldecito y se sirven.

Puede hacerse en vez de arroz harina de maíz.

Leche asada

Se cuece la leche con azúcar, canela, vainilla y cáscara de limón; estando bien hervida se le ponen seis yemas muy batidas, se revuelve un momento, se retira del fuego y se mezclan las claras batidas, se une bien y se pone al horno una fuente.

Leche en fuente

Se pone la leche al fuego con 6 onzas de azúcar y vainilla se hierva un rato, se cierne una libra de miga y se echa a la leche bien caliente, se saca y se deja enfriar, se cuela por un cedazo fino, se añade un pedacito de mantequilla dos huevos y cuatro yemas. Estando todo unido se cuela y se mezclan las cuatro claras batidas, se revuelve y se pone al horno.

Arroz con leche

Se cuece arroz en leche, se endulza al paladar y se le pone para el gusto, cáscara de limón, clavo de olor, canela; poco antes de sacarla del fuego, se le ponen pasas y se vacia en una compotera poniéndole encima tostadas de bizcochuelo. Se hace almíbar espesa, se le pone nueces o almendras machacadas, se rocian las tostadas con esta almíbar y se pone al horno.

Tostadas con fresas

Se hace almíbar espesa, se le pone en seguida fresas y se hierva hasta darle punto.

Se cortan tostadas sacándoles la cáscara, se fríen en mantequilla, se colocan en una fuente y en seguida se cubren con la compota de fresas, se sirven calientes.

Postre de castaña

La castaña después de cocida, se pasa por un cedazo o maquinitas de pasar papas. Esto debe quedar seco como harina; en seguida se hace un merengue de tres claras para media libra de azúcar hecha almíbar con vainilla. La castaña se pone en una fuente, se cubre con el merengue y en seguida se pone al horno para que dore.

Chimbos

Para cada doce yemas una clara; se baten durante una hora.

Se vacian en seguida a un molde untado con mantequilla y cubierto con papel delgado.

Se tapa el molde poniendo sobre la tapa fuego y colocando el molde al baño-maría.

Se saca del molde con cuidado que no le de aire para impedir que baje. Estando frío se corta en biscochos y se echan a una almíbar clara, se hierven hasta darle punto a la almíbar. Se dejan enfriar y se adornan con almendra picada y guindas confitadas.

Chimbos económicos

Se baten cuatro yemas hasta dejarlas blancas; se unen las claras muy batidas como para merengues. Se unta un molde con mantequilla se vacia esta mezcla y se pone al horno.

Se hace almíbar con media libra de azúcar y vainilla, sobre caliente se vacia en el chimbo antes que enfríe

Manzanas con almendras

Se pelan y se despezonan las manzanas; la parte de arriba después de peladas se corta en picos, dándoles la forma de corona. Se cuecen poniéndoles azúcar, agrio de limón y agua,

Se forma una pasta de almendras dulce; después de peladas, se tuestan y se muelen dejando una pasta muy fina.

Se aclara la pasta con clara batida y un poco de azúcar.

Se rellenan las manzanas con esta crema; encima se los pone un granulado de bizcochuelo o castaña molida,

que se rocía con un poquito de mantequilla derretida; y se pone al horno a dorar.

El almíbar conjelada en que se cocieron las manzanas, se pone en una compotera y sobre esto se colocan las manzanas.

Buñuelos de manzana

Se pelan las manzanas y se cortan en rebanadas delgadas sacándole las pepas, se pasa cada rebanada por aguardiente con limón y azúcar, se dejan destilar y en seguida se les espolvorea harina, se ponen a freír hasta que doren se sirven con azúcar espolvoreada.

Buñuelos blancos

Se deshace un puñado de harina de arroz en leche y se cuece en poco fuego revolviéndole seguido, se le pone azúcar, cáscara de limón. Se deja enfriar y se hacen bolitas del tamaño de una nuez, se pasan por un batido se fríen y se les espolvorea azúcar.

Buñuelos de crema

Se hierva leche con azúcar y vainilla se le pone 3 o 4 yemas de huevo hasta hacer una crema y la harina necesaria, se hace como lo anterior.

Manzanas amerengadas

Después de peladas, se les saca con un embudo la parte del corazón.

Se forma con éstas manzanas una compota; en seguida se ponen a enfriar. Se prepara una crema en leche con almendras o nueces tostadas, y yemas de huevo.

Se rellenan las manzanas con esta crema; con el almí-

bar que se cocieron se hace un merengon, se le pone cáscara de limón rallada.

Con un canuto se le echa a las manzanas el merengón, formando algún dibujo. Se le espolvorea azúcar y se pone al horno un momento a dorar.

Peras rellenas

Se asan las peras, en seguida se pelan y se les quita con un cuchillo o cuchara todo lo del medio para rellenarlas con la crema siguiente:

Se hace un almíbar de pelo, se baten bien las yemas, poniendo un huevo por pera; se une el almíbar a las yemas, fuera del fuego para que no se corten y se une la comida que se les sacó a las peras.

Se baten las claras con azúcar como para merengues.

Se colocan las peras en la fuente o compotera que se han de servir; a cada pera se le pone un merengue encima y se ponen al horno suave a dorar.

Manzanas en a roz

Se quitan los corazones con el molde a doce manzanas pequeñas, se tornean y se cuecen con almíbar muy clara; se forma una corona de arroz cocido en leche, dentro se colocan las manzanas formando pirámide, se pone una cereza en el agujero de cada manzana y se cubren con el caldo de las manzanas, que se habrá colado por el cedazo y reducido.

Peras con arroz

Se pelan algunas peras y se cuecen en almíbar con un poco de carmín líquido; se hace una corona de arroz y se termina como se ha dicho en el artículo precedente.

Damascos con arroz

Se cuecen en almíbar, diez y ocho damascos que se habrán cortado en dos partes, quitándoles los huesos; se cuece arroz con leche, azúcar y vainilla; se pone este arroz formando pirámide, y se arma al rededor los medios damascos, escalonándolos uno sobre otro; se pasa por el cedazo el almíbar, en el cual se han cocido los damasco, se reduce y con él se salsean los damascos y se sirven.

Betún con mermelada

Se baten seis claras con seis cucharadas de azúcar, estando de punto se añade una cucharada de mermelada de damasco, se incorpora todo muy bien y se vacia a una fuente y se pone al horno.

Tortilla de manzanas

Cuatro manzanas, ocho huevos. Las manzanas se pelan y se descasan, cortándolas en seguida en tajadas delgadas. Se les espolvorea azúcar molida y se coloca en una fuente con un pedazo de mantequilla para que hierva muy suave.

Debe colocarse en una sola capa y tenerse al fuego hasta que empiece a dorar, añadiéndole pedacitos de mantequilla a medida que se consuma. Al cabo de un cuarto de hora se vuelve al otro lado.

Los huevos se ponen en la sartén y a los dos o tres minutos se une la manzana y azúcar al paladar, cuidando que no queden muy a la orilla para poder envolver la tortilla.

Postre de castañas

Se cuecen castañas sin cáscaras, cuando están frías

les quita la película interior y se ponen al fuego en el almíbar clara.

Se dejan así en el fuego hasta que se reduzca el almíbar y entonces se sacan y se pasan por un cedazo en la misma compotera que se sirve. Debe caer como fideo y se le da la forma de pirámide. Al rededor se le pone betún con vainilla o bien se puede bañar la pirámide con crema Chantilly.

Postre de almendras

Seis onzas mantequilla, seis onzas azúcar, seis onzas almendras tostadas y molida. Se bate la mantequilla con el azúcar, hasta dejarla espumosa, se añaden las almendras. Por separado se hace una crema, a dos tazas de leche, ocho yemas, una vaina de vainilla; se deja enfriar y en seguida se une a la mantequilla que debe estar como espuma. Se arregla un molde poniéndole tostadas al contorno y en el fondo. Se vacía la crema y se tapa con tostadas, en seguida se pone en hielo.

Turrón con miel de abeja

A tres claras batidas como para merengues se le pone una libra de azúcar hecha almíbar muy de punto y un vaso de miel de abejas.

Se incorpora con las claras, se pone al rescoldo y se bate seguido hasta que se vea el fondo de la cacerola y no corra. Se saca del fuego y se bate hasta que se enfríe.

Turrón de Mendoza

A una botella de arrope, una libra de azúcar en polvo, tres claras muy batidas, ágrio de limón, anís; se bate todo bien hasta que quede blanco, el arrope se echa de hilito revolviéndole seguido.

Se pone al rescoldo sin dejar de revolver hasta que se vea el fondo de la paila y esté bien espeso, que apenas corra.

Turrón duro

Quince claras de huevos, dos libras de azúcar, una botella de arropo, nuez molida y raspadura de limón. El arropo se pone a hervir con el azúcar y se le da punto de caramelos. Las claras se baten como para merengues, se mezcla el arropo y se bate hasta que enfríe; se vuelve a batir al rescoldo, hasta dejarlo bien duro, mientras más se bate más duro se pone y mejor queda.

Antes de sacarlo del fuego, se le pone nuez molida y raspadura de limón.

Se vacia a un mármol untado con mantequilla y se corta como alfeñique.

Turrón de arropo

Una botella de arropo y una libra de azúcar se pone a fuego lento, habiendo hervido un poco se baja del fuego y se bate; estando frío se le ponen cuatro claras batidas y se vuelve a poner al fuego revolviendo seguido hasta que se vea el fondo de la paila, si se quiere se le pone anís.

Turrón de vino

Cinco claras se baten como para merengues, una libra de azúcar y dos copas de vino blanco o tinto, sin agua, se hace almíbar; si el vino es dulce se le pone menos azúcar, vainilla y las claras bien batidas. Todo unido se sigue batiendo al rescoldo hasta darle punto; se retira del fuego, se bate hasta que se enfríe.

Turrón de arropo

A un vaso de arropo se le echan tres claras, esto se

pone en una cacerola sobre un rescoldo muy suave y se bate hasta que quede bien blanco y bien duro, al sacarlo del fuego se le pone anís.

El arrope se prepara de la siguiente manera: Se hace una lagrimilla bien dulce, se hierve y al soltar el hervor se baja la paila del fuego y se le echa un puñado de ceniza, se revuelve bien y se deja asentado hasta el día siguiente que se cuele todo lo claro que queda encima y se le da punto hasta que esté como una almíbar gruesa.

Turrón con azúcar acaramelada

Se acaramela media libra de azúcar y sobre el caramelo se hace almíbar. Se baten nueve claras, se unen poco a poco a la almíbar y se sigue batiendo hasta que espese.

Turrón con leche

Media libra de azúcar se hace almíbar de punto subido, se le añade medio vaso de miel de palma; se baten seis claras como para merengues, se mezcla el almíbar poco a poco y en seguida se pone al rescoldo para darle punto, añadiéndosele una taza de leche.

El punto debe verse el fondo y corre con despacio.

Huevo mol blanco

Una libra de azúcar se hace almíbar de punto subido, se retira del fuego y poco a poco se añaden seis yemas, se pone un momento al fuego para que se cuezan las yemas. Las claras se baten como para merengues y se mezclan con las yemas, añadiéndole almendra o nuez molida, se coloca de nuevo al fuego y se le da un ligero hervor.

Se vacia a una compotera que estará arreglada con tostadas o pedazos de bizcochuelos, estando frío se adorna con colación muy fina.

Turrón de arrope

Una libra de azúcar, tres tazas de crema o leche, un palo de vainilla, seis yemas, diez claras, una botella de arrope y un poco de anís.

El azúcar se une al arrope y se hace hervir un poco, se batien las claras como para merengues y se une poco a poco el arrope.

Se pone al rescoldo revolviendo hasta que espese y se mezcla todo.

Turrón de chancaca

Media libra de azúcar, veinte centavos de chancaca y cinco claras batidas. Se hace almíbar de punto y poco a poco se une a las claras, se revuelve seguido para que no se corte; la chancaca se deshace y se hierve para que espese y se une en seguida al betún. Se revuelve seguido hasta darle punto.

Sustancia

Dos cogotes de cordero, una rodilla de vaca y una gallina machacada, se hierve hasta que se deshaga; se le saca la espuma gruesa, se cuela y se deja hasta el otro día.

Se le quita con cuidado, estando frío, toda la grasa de encima y se clarifica con tres claras batidas, se pone a hervir con canela, cáscara de limón y cinco libras de azúcar.

Se deja enfriar, y estando poco más de tibio, se bate hasta que se enfríe.

OTRA RECETA.—Una gallina, 30 centavos de hueso del agarradero, otro de la cadera, se hierve hasta que se deshaga la carne, se cuela y se deja hasta el día siguiente para que se enfríe, se desengrasa con cuidado.

Se pesa, a la libra de jalea 12 onzas de azúcar, se pone al fuego con canela, anís, y vainilla si se quiere.

El punto debe caer cuajado, se saca y se bate en la misma paila hasta que blanquee. Se extiende en seguida en un mármol, y estando oreada, se corta en bizcochos.

Jalea de patas

A dos patas de vaca crudas se les quita el cuero y se echan a cocer en una paila con un hueso del agarradero y una gallina. Todo esto se hierva hasta que se desprenda la carne de los huesos, se le quita la gordura y se cuele en un género tupido. Se clarifica con claras y jugo de limón, se aliña con azúcar, canela, vainilla y una copita de jerez.

Se destila en bolsa de franela y se vacia al molde.

Jalea para enfermos

Una gallina grande, 8 patas de cordero se hierven hasta que se deshacen.

Al día siguiente se le quita la gordura y se cuele, se le pone jerez, jugo de naranja, de limón, canela en palo, clavo y pimienta dulce.

Se clarifica y se cuele como las demás jaleas.





VARIEDAD DE CONFITES Y DULCES LIJEROS

Como regla general, nunca se debe hacer dulce con azúcar ordinaria, siempre debe ser de primera clase.

Bocadillos de dama a la frambuesa

Se parten seis huevos, separando las claras de las yemas, se añaden a éstas seis cucharadas de azúcar y se revuelve esta mezcla durante cinco minutos; se baten las claras, y estando bien espesas, se mezclan con las yemas y con tres cucharadas de harina para hacer la masa-biscochos; se va echando esta masa en hojas de papel, en montoncitos redondos; se cuecen al horno, y cuando están cocidas se regularizan todos los trozos con un molde; se cubren unos de ellos con gelatina de frambuesa o de membrillo y se tapa con un trozo para formar el bocadillo de dama; se sumergen en un baño de frambuesas, que se hará de la manera siguiente: se forma una mezcla de almíbar espesa y zumo de frambuesa, dejando una almíbar de pelo; se deja enfriar, y después se trabaja el almíbar con la espátula; cuando está bien lisa se pone en una cacerola, se pincha cada bocadillo en una aguja larga y se sumerge completamente en el baño; se ponen todos en una parrilla de alambre y se pasan dos minutos por el horno.

Bocadillos de dama al chocolate

Se preparan los bocadillos, como acaba de decirse, reemplazando la gelatina de frambuesa con gelatina de manzana o el dulce que se quiera; se sumergen en un baño de chocolate, que se hará de la siguiente manera:

Se hace el almíbar de pelo, se derriten a la boca del horno tres pedazos de chocolate y se mezclan con el almíbar, trabajando la mezcla con la espátula; cuando la mezcla esté bien hecha vuelve a ponerse al fuego y se continúa revolviendo circularmente; se bañan los bocadillos y se termina, como se ha dicho, en el artículo precedente.

OBSERVACIÓN.—Si el baño estuviera demasiado espeso se aclara con un poco de almíbar más clara.

Biscochos bañados al café

Se hacen con masa de bizcochos en unas cajitas de papel; se cuecen al horno, se dejan enfriar, se separan del papel y se sumergen en baño de café, como se ha dicho para los bocadillos de dama a la frambuesa, (pág.), reemplazando el zumo de frambuesa con esencia de café.

Chocolate a la crema

Se cuecen tres cucharadas de azúcar hasta la consistencia de liga, añadiendo la cuarta parte de una vaina de vainilla y dos cucharadas de nata; se deja enfriar, se retira la vainilla y se bate mucho con la espátula hasta que el azúcar forme una pasta; se divide ésta en porciones del tamaño de avellanas pequeñas; se derrite en una cacerolita el chocolate y la vainilla, añadiéndole almíbar un poco espesa para que el chocolate tenga consistencia; se sumergen las bolas en el chocolate una a una, se sacan

con un tenedor y se colocan en un cedazo para dejarlas enfriar.

OBSERVACIÓN.—También se hacen estas bolas a la crema de café, al caramelo, al kirsch, etc.

Cocada

Dos libras de azúcar a la libra de coco; se hace una almíbar espesa de volar el pelo; se une con el coco y se hace hervir cinco minutos; en seguida se forma la cocada, de la forma que se quiera, y se deja al aire hasta el día siguiente.

Cartuchos

2 huevos, claras y yemas, 4 onzas de azúcar y 4 de harina. Se calcula que no quede muy espeso. Se vacía por cucharadas a las latas extendiéndolas para que queden delgaditas. Después de cocidas se envuelven en los cartuchos en el mismo horno.

Se rellenan con lo que se quiera.

Dulce de higos

Se pelan ligeramente los higos y se ponen un momento en agua hirviendo; se pasan al agua fría y después al almíbar dándole punto como a los demás dulces.

Bizcochos glacés

4½ onzas de harina, 4 de azúcar, 3 de mantequilla, 2 huevos, 1 cucharadita de levadura, ½ taza de leche y 2 onzas de alnendras. Si se quiere, se rellena el centro con mermelada de damascos y se bañan en glacé.

Bizcochos de huevo mol

18 yemas y 1 libra de azúcar. Se hace almíbar muy

de punto y se agregan las yemas muy batidas. Se sigue dando punto hasta que no se pegue en las manos. Se vacía la pasta en la mesa, se uslearea y se corta en forma de bizcochos.

Bizcochuelo enrollado

3½ onzas de azúcar molida, 2½ onzas de harina, 3 huevos. Se hace el bizcochuelo batiendo el azúcar con las yemas; en seguida se va agregando la harina y las claras bien batidas; se revuelve con cuidado de no batir y se vacía a una caja de papel de 30 centímetros de largo por 25 de ancho.

(En vez de 3 claras se pueden poner 4 y queda más esponjado).

Se cuece en horno regular y cuando está de un bonito color dorado, se saca, se le despegas el papel inmediatamente, se le extiende un poco de huevo mol y se enrolla a lo largo.

Relleno

3 yemas, 1 clara, 2 onzas de almendra molida y 4 de azúcar. Se hace almíbar de punto; se le agregan los huevos un poco batidos; se pone de nuevo al fuego revolviendo sin cesar hasta que hierva. Se retira del fuego y se le pone la almendra cuidando que no quede apelonada; se vuelve al fuego hasta que espese.

Bizcochuelo inglés para torta

5 onzas azúcar molida, 3 huevos, 6 onzas harina, ½ taza de leche, 1 cucharadita de polvo de levadura y raspadura de limón. Se bate la azúcar con las yemas y un poco de leche. Se sigue uniendo la leche, en seguida la harina y la levadura, las claras muy batidas se unen sin

batir. Todo se vacia a un molde untado con mantequilla.

Horno regular.

Biscochos glacés

Se necesitan 4 onzas de harina, 4 onzas de azúcar molida, 3 onzas de mantequilla, 2 onzas de almendras molidas, 2 huevos, media taza de leche, una cucharadita llena de polvos de levadura, raspadura de limón o vainilla.

Se bate el azúcar con la mantequilla, se agregan las yemas una a una; en seguida se va añadiendo por pequeñas cantidades y alternativamente la harina mezclada con la levadura y la leche; después de bien revuelto se le echa la almendra y finalmente las claras bien batidas. Se mezcla todo y se vacia en un molde cuadrado; se pone al horno.

Después de cocido y a medio enfriar, se parte por el medio y se rellena con mermelada de damascos.

Se cubre encima con glacés de vainilla y se corta en tiritas del grueso de un dedo y de 7 a 8 centímetros de largo.

Merengues con crema Chantilly

Se necesitan 12 claras, una libra de azúcar molida y cernida.

Primero se baten las claras, dejándolas tan espesas, que se separen solas, en seguida se mezcla la azúcar poco a poco y se incorpora todo muy bien.

Se forman los merengues grandes sobre papel y tabla, cada merengue se espolvorea con azúcar y se pone al horno suave. Se bate crema cruda, y estando espesa, se le pone vainilla molida.

Se rellenan los merengues con esta crema y se juntan de a dos.

Merengues con café

Se preparan los merengues como los anteriores y se rellenan con la siguiente preparación: Se hierva una taza de café bastante cargado con siete cucharadas de azúcar para hacer una almíbar gruesa; se deja enfriar, se mezcla esta almíbar con nata bien batida y se llenan con esta mezcla los merengues.

Merengues crema de lúcuma

Se prepara el merengue de la misma manera, cambiando el café por crema de lúcuma.

La crema de lúcuma es la siguiente: Se bate crema dejándola espesa, se le pone un poquito de azúcar y lúcuma pasada.

Caramelos de café

Se derrite una cucharada grande de mantequilla con media libra de azúcar molida que se dore, se le añade una taza de café cargado y dos de leche, se pone a fuego vivo, se revuelve sólo a un lado; para probar el punto, se echa una gota en agua fría, se vacía sobre un mármol untado con mantequilla y se señalan con un cuchillo.

Cocada de naranja

Para una libra de naranja, una libra y cuatro onzas de azúcar.

La naranja se ralla sin pelar, se pone en una bolsa a cocer, estando sancochada, se saca de la bolsa, se lava mucho hasta quitarle lo amargo, en seguida se mezcla con el almíbar, que debe estar de regular espeso. Se le dá punto como para la cocada de coco. Para variarla se puede extender una capa de cocada de coco y encima

otra de cocada de naranja y se corta en forma de bizcocho.

Caramelos de café

Doce onzas de azúcar, una taza chica de café muy cargado y una cucharada grande de mantequilla derretida, se une todo y se hierve, se le añade ácido acético.

Caramelos de chocolate

Se deshacen dos libras de azúcar en una cucharada grande y colmada de mantequilla y se pone al fuego hasta que tome el color de miel; en cuatro tazas de leche se deshace media libra de chocolate, se hierve hasta darle el punto de mercocha y en seguida se vacía sobre mármol untado con mantequilla.

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 ponen al horno regular, en moldes untados en mantequilla, 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 molida y cernida como para bizcochuelo, las claras se baten como para merengues y se unen a las yemas, se añade media libra de almidón y una cucharadita de polvos de levadura. Se forman las tortitas por cucharadas en latas untadas con mantequilla y sobre papel; se les espolvorea azúcar por encima antes de ponerlas al horno.

Se rellenan con majar blanco con coco o con majar blanco con arroz.

Tortitas rellenas

Seis yemas se baten como para bizcochuelo con cinco cucharadas de azúcar colmadas, se unen las claras batidas por separado, se siguen batiendo, y al tiempo de formar las tortitas, se mezclan cuatro cucharadas de chuño cernido. Se untan latas con mantequilla y sobre papel delgado se forman las tortitas espolvoreándoles azúcar molida, se ponen al horno regular.

Se rellenan con el siguiente manjar blanco:

Dos tazas de leche, una de azúcar; se hierve hasta que espese, se mezclan tres yemas muy batidas y cuatro onzas de almendra molida muy fina, se le dá punto y se enfría. Se rellenan y en seguida se espolvorean de azúcar.

Cajitas de yema

Para una libra de azúcar 18 yemas y una clara; la clara se bate por separado como para merengue; se une con las yemas y se bate todo junto hasta que se pongan blancas; en seguida se vacía en cajitas de papel y se colocan al horno tibio para que no se arrebatén. Estando cocidas, se les saca el papel.

Yemas acarameladas

Doce yemas de huevos se baten un poco con seis onzas de azúcar molida; en seguida se ponen al fuego y se revuelve para evitar que se pegue; se conoce el punto cuando se vé el fondo y corre apenas; se deja enfriar; se forma bolitas como yema de huevo y al día siguiente se acaramelan como sigue:

A una libra de azúcar se le pone un vaso de agua y

una cucharada de vinagre blanco; se hace almíbar de punto de pelo, se pasan las yemas por esta almíbar y se colocan sobre un mármol untado con aceite.

Dátiles confitados

Se le saca al dátil la pepa y se rellena con lo siguiente:

Para cuatro onzas de azúcar molida, media libra de almendras peladas; se juntan ambas cosas y se muelen en la piedra hasta formar pasta muy fina; en seguida se rocía con licor kirch que alcance a tomar gusto.

La almendra al molerse debe estar bien seca.

Los dátiles después de rellenos se confitan como las yemas confitadas.

Nueces confitadas

Se elijen nueces grandes y sanas, se parten con cuidado.

Se hace una pasta de almíbar batida con vainilla y dos yemas de huevo.

Con esta pasta se rellenan las nueces, poniendo un pedacito entre las dos y en seguida se confitan.

Se conoce el punto para la pasta, cuando vuela el primer pelo, se bate con la espátula hasta dejarla muy suave y bien lisa.

Se confitan las nueces como las yemas.

Yemitas

Dos terrones por yema de la azúcar Americana, dos y medio por yema siendo azúcar Hamburguesa.

Se hace almíbar de punta de pelo y se unen las yemas batidas.

Se acaramelan. Para una libra de azúcar un vaso de agua, cuatro gotas de ácido acético.

Ciruelas rellenas

Se hace una pasta de almíbar batida con vainilla. La pasta ha de quedar muy suave; para evitar que se apelo-tone, es menester batir muy ligero y echar el almíbar poco a poco y muy hirviendo; el punto es cuando empieza a volar el pelo.

La espátula debe estar muy limpia y debe batirse con toda fuerza.

Se parten las ciruelas por mitad y se rellenan con un pedacito de esta pasta.

De la misma manera se pueden hacer dátiles, nueces, higos, o lo que se quiera.

Dátiles confitados

Se le saca al dátil la pepa y se rellenan con lúcumas, ya sea poniéndole un pedazo o dulce de lúcumas.

Se confitan como los rellenos con almendras.

Para confitar, es indispensable ponerle a el almíbar un poco de vinagre o cuatro gotas de ácido acético.

Los confites se colocan en mármol untado de aceite.

Fondant

Se hace almíbar, cuando empieza a volar el pelo, se vacia poco a poco sobre el mármol y se bate seguido y fuertemente con la espátula, hasta formar una masa muy suave, cuatro gotas de ácido acético.

A esta masa se le unen distintas cosas, ya lúcumas pasadas, coco rallado, almendras o nueces ralladas, limón, naranjas.

El chocolate se une rallado y el café en esencia.

Cocada con huevo al horno

Una libra de azúcar a libra de coco; se prepara como se ha dicho en el artículo precedente; se deja enfriar; se añaden ocho yemas muy batidas; se revuelve hasta unir bien esta mezcla y se conserva muy tapada hasta el día siguiente, que se pone al horno en latas untadas de mantequilla o bien en cajitas de papel bañadas de mantequilla.

Orejones confitados

Una libra de azúcar hecha almíbar de punto subido se deja caer sobre una clara batida como para merengues.

Se une con libra y media de orejones cortados, se mezcla todo muy bien y se vacía sobre una fuente.

Cáscaras de naranjas

Se rallan las naranjas para sacarles el arpechín, se cortan las cáscaras en tajadas, se les deja caer agua hirviendo, se les cambia agua tres veces y más si es necesario hasta quitarles lo amargo. Se pesan las cáscaras, á la libra de cáscaras, libra y media de azúcar; se hace almíbar de regular grueso, se echan las cáscaras y se dejan hervir lentamente; antes que vuele el pelo se retira el almíbar del fuego y se bate hasta que blanquee.

Almendras confitadas

Una libra de almendras y otra de azúcar; se tuesta la almendra, se hace el almíbar de punto de volar. Se bate una clara como para merengues, después se echa en almíbar con las almendras, se revuelve bien; pero antes de echar la clara se le pone una cucharada de almíbar para que se vaya cociendo.

Almendrado

Dieciseis yemas batidas, una libra de almendra molida, diez onzas de azúcar, canela y limón. Se forma la masa con la harina necesaria, se cortan largas y se les pone huevo por encima.

Galletas descocadas

Se elijen descocados o huesillos que sean sanos y carnosos, se rallan con el rallador.

Para dos libras de descocados rallados, cuatro libras de azúcar; se hace almíbar de un punto regular, se une al descocado, deshaciendo los pelotones, se hierve y se le dá punto hasta que se vea el fondo, se saca del fuego; se mezclan dos claras batidas y se sigue revolviendo hasta que blanquee.

Se vuelve a poner al fuego; se conoce el punto cuando se desprende del fondo con facilidad.

Se extiende esta pasta muy delgada sobre mármol o tabla y estando oreados se cortan en forma de bizcochos.

Galletas de membrillo

Se cuecen los membrillos, se pasan por el cedazo; se pesa una libra de azúcar muy molida; se unen ambas cosas y se bate hasta que blanquee. Se extiende en mármol ó tabla dejándole muy delgada.

Se deja orear por ambos lados.

Mazapanes

Se pelan media libra de almendras, remojándolas el día anterior, se secan con un paño y en seguida se muelen hasta formar una pasta muy suave; se añade poco a poco media libra de azúcar molida y ocho yemas batidas; se

forma la masa dé a poco, echando por cucharadas y uniéndole harina hasta dejar una masa suave. Se cortan los mazapanes de distintas figuras, poniéndole a cada uno un cordón formado de la misma masa. Se ponen al horno, al día siguiente se betunan con un betún claro echándoles un baño ligero.

Se rellenan con lo siguiente: tres libras de azúcar a la libra de almendra, muy molida; el almíbar se hace de punto grueso, se une la almendra y se le dá punto (echando en un plato no pega), se saca y se bate hasta que enfrie. Se rellenan y se adornan con colaciones grandes.

Coronillas

Se forman de la misma masa, se cortan por tiras con ruedecitas para que salgan con picos; se ponen las tiras en latas, y empezando a dorarse, se sacan sobre caliente, y en la puerta del horno, se pegan las puntas para darles la forma de corona.

Se betunan ligeramente, poniéndole al betún un poco de agua de goma.

Chancaquitas

Doce vasos de leche, seis vasos de azúcar, medio pan de chancaca; se hace un manjar blanco espeso, estando de punto, se saca del fuego y se mezclan tres yemas batidas.

Se vuelve a poner al fuego y cuando se vea el fondo y no corre se forman las chancaquitas sobre mármol untado con mantequilla.

Chocolatitos con crema

Un cuarto de chocolate, cuatro o tres y medio panes de mantequilla de cacao. Se pone esta mezcla en baño-

maría, y lo que hierva, que no debe quedar ni espesa ni clara, se bañan las siguientes bolitas:

Se hace almíbar con vainilla y se bate con la espátula.

Se forman las bolitas y se bañan con la mezcla de chocolate.

Bombas

A dos tazas de leche dos de agua, azúcar al paladar, cuatro onzas de mantequilla, se pone a hervir con vainilla hasta que gaste; poco a poco se le añade harina hasta dejarla espesa, y después de cocida esta masa se le deshacen los pelotones, añadiéndole cuatro huevos sin batir antes que se enfríe y se bate con la mano.

Se unta una lata con mantequilla y se van poniendo de a cucharadas y en seguida se ponen al horno muy caliente.

Se prepara crema Chantilly o leche de crema con vainilla, se rellenan estando frías, y abriéndoseles con un cuchillo la parte superior, se les pone azúcar molida o almíbar.

Esto puede rellenarse con cualquier crema.

Ojarascas

Siete yemas se baten como para bizcochuelos y se le pone la harina necesaria para una masa muy tierna, se le añade media cucharada de agua tibia, se soba mucho hasta que la masa suene ronco.

Se cortan las ojarascas y se pone al horno, en seguida se betunan.

Betun para betunar

Seis claras se baten como espuma hasta que estén muy espesas, se añade poco a poco una libra de azúcar hecha

almíbar de punto de pelo, se sigue batiendo hasta que se enfríe; si se quiere se le puede poner ácido de limón.

Alfajores de huevo

Una onza de levadura se deshace con 24 yemas sin batirlas, se añaden dos onzas de grasa derretida tibia y harina la necesaria para una masa blanda. Se soba mucho y en seguida se cortan los alfajores y se ponen al horno.

Conviene mas dejar la masa hecha el día antes, cuidando que no se pase de liuda para que la masa no se ponga ágría.

De esta misma preparación se puede hacer torta, cortando cada ojarasca muy fina, tan fina, que pueda traslucirse la tabla. Se rellenan con miel o manjar blanco, como se quiera.

Macarrones

250 gramos de almendras y 355 id. de azúcar. Se muelen las almendras peladas y se les ponen 2 claras de huevo, se aumentan las claras hasta obtener una pasta que se pegue en los dedos; se une la azúcar y se sigue batiendo con cuchara de madera. Se forman merengues sobre papel en latas y se ponen al horno a secar. Si la pasta ha quedado muy blanda se le pone más azúcar molida a fin de dejarla en el punto necesario.

Macarrones sencillos

500 gramos de almendra dulce pelada y 500 id. de azúcar. Se muelen las almendras con el azúcar y después de estar todo bien unido se vacía en una fuente y se añaden 5 claras sin batir, se revuelve hasta dejarla espumosa. Se forman los merengues y se ponen en latas al horno.

Macarrones de chocolate

250 gramos de almendras dulces, 250 id. de azúcar en polvo, 10 id. de azúcar con vainilla, tres tablitas de chocolate rallado y 4 claras y media de huevo. Se procede como las recetas anteriores.

Cajitas de papel

Seis claras de huevo, una libra de azúcar; se baten las claras muy consistentes, se añade el azúcar hecha almíbar de punto de pelo, se sigue batiendo hasta que enfríe. Se le agrega 4 onzas de almendras chancadas. Se vacía el batido en cajitas de papel y se pone al horno.

Merengues duros

Una libra de azúcar cernida, 8 claras se baten hasta que espesen, se conoce el punto si haciendo un merengue queda parado.

Se le pone ágrido de limón y se ponen en horno tibio hasta que estén bien cocidos.

Chancaquitas

6 tazas de leche, 3 de azúcar molida; se hace un manjar blanco bien de punto, en seguida se le pone una taza de nuez y otra de almendras peladas y chancadas; se hierve con esto un momento y se le añaden dos yemas medio batidas, se le da punto, hasta que echando un poco en un plato, se seca.

Se forman como merengues sobre papel con mantequilla o mármol untado de mantequilla.

Alfajor alto de miel

Se baten 24 yemas, se les pone harina hasta formar

masa blanda, 6 onzas de grasa caliente. Se soba mucho y se forman ojarascas grandes de regular grueso, se pican y se ponen al horno..

RELLENO.—Una libra de chancaca se forma miel, y se mezcla con media libra de galletas de agua molidas, nuez machacada y cáscara de naranja seca al horno y molida; se le da punto y se deja enfriar para rellenar los alfajores. Si se quiere se le pone clavo molido.

Se rellena, poniendo de la mezcla entre cada ojarascas hasta enterar tres. Estando rellenas, se aprensa y en seguida se cortan cuadros chicos.

Alfajoritos de huevo

Se hace una masa de 6 yemas y 6 cucharadas de harina, se rocía la masa con pisco y se soba mucho. Se usle-rea muy delgado, se cortan alfajores bien chiquitos y se ponen al horno muy caliente. Después de cortados se pican.

Se rellenan con huevo mol o pasta de almendras con almíbar.

Alfajores de grasa

Libra y media de harina se une con media libra de grasa quemada, bien caliente, y salmuera en agua hirviendo, una cucharada de vinagre.

Se une la masa y se extiende delgada, se cortan las ojarascas y al día siguiente se ponen al horno muy caliente.

RELLENO.—Dos litros de leche, dos libras de azúcar, una cucharada de harina de arroz deshecha en leche para que espesen ligero.

BETÚN.—Cinco claras se baten, dejándolas bien espesas, se le pone una libra de azúcar hecha almíbar de pelo y se sigue batiendo hasta que se enfríe.

Se rellenan las ojarascas con un poco de manjar blanco y en seguida se betunan y se ponen al horno suave.

Castañas confitadas

Después de pelar las castañas se echan de a 10 o 12 en agua hirviendo para sacarles el hollejo y se van echando en agua cocida con jugo de limón hasta completar 50; en seguida se envuelven en linón una por una y se amarran con un hilo grueso sin nudo para sacarlas con facilidad; en seguida se ponen a cocer en agua hirviendo hasta que se ablanden. Una por una se prueba con un alfiler y estando bien blandas se sacan y se ponen en una cacerola con almíbar delgada; se hierven un momento, se retiran del fuego y se dejan en la misma cacerola para darles otro hervor, la misma operación se hace el tercer día, y estando el almíbar gruesa, se retira del fuego y caliente se les saca el linón y se ponen en un azafate. Se hace un poco de almíbar gruesa y se le echa encima.

Por cada 50 castañas una libra de azúcar y un palo de vainilla.

Castañas confitadas bañadas en leche

La castaña preparada en dulce se muele muy bien, se forman bolitas y se pasan con almíbar con chocolate.

Se deja el almíbar del mismo punto de orear, se une el chocolate, se baten y se pasan las bolitas una por una.

Tostadas oreadas

Se compran tostadas de las que venden en papel; se juntan de a dos, poniéndoles entremedio algún relleno; ya sea dulce de naranja rallada, huevo mol, manjar blanco con coco o sin él.

Se oreadan con almíbar batida.

Caramelos con almedras

Se hace almíbar con una libra de azúcar, se le pone vinagre, y se le da punto de quebrar el pelo en el agua.

Se tienen almendras peladas y tostadas, se unen a el almíbar, se vacia sobre un marmol untado de aceite.

Se cortan sobre calientes.

Pasta de almendras para hacer figuras

Se remoja el día anterior una libra de almendras, se pelan y se muelen perfectamente en la piedra sin remojarlas, hasta formar una pasta muy fina.

Para una libra de almendras, dos libras de azúcar hecha almíbar gruesa; se le pone la almendra y se saca cuando esté como masa; se prueba en un mármol con espátula y se hacen las figuras que se quiera.

Para hacer pasta rosada se le pone vinagre de rosa, amarillo con yemas duras o rallado de naranja en un linoncito.

Caramelos de chocolate

Se rallan tres tabletas de chocolate y se ponen al fuego en una cacerola con doce cucharadas de azúcar en polvo, doce cucharadas de crema, una cucharada de mantequilla, una cucharada de miel de abejas y un poquito de vainilla.

Se deja hervir sin revolver demasiado, se conoce el punto echando un poco de agua; si no se pega en los dedos, es el punto necesario. Se vacia en un mármol untado de mantequilla y se corta en cuadritos.

Calugas

Un litro de leche, una libra de azúcar en polvo, media libra de mantequilla.

Se pone al fuego la mantequilla con el azúcar, se dora dándole un color rubio, se une la leche y se deja hervir hasta que se vea el fondo de la cacerola. Se conoce el punto echando una cucharadita en un vaso de agua fría; si se pone duro es porque ya se debe sacar del fuego.

Se extiende sobre un mármol con una espátula y se cortan en pedacitos del tamaño que se quiera, con un cuchillo mojado en agua.

Para hacerlos de café se pone libra y media de café tostado, sin moler, a hervir por una hora en la leche que se necesita; si son de chocolate, la cantidad que se pone para cuatro tazas.

Macarrones de nueces

Una libra de nueces, una libra de azúcar flor fina, un palito de chocolate, tres claras de huevo.

Se muelen las nueces con el azúcar, se le añade el palito o tablita de chocolate rallado, en seguida las claras que deben estar batidas como para merengues.

Se une todo bien como una masa y se hacen pelotoncitos del tamaño de una cucharada de postre. Se ponen en las latas bien separados. Horno regular.

Se despegan de las latas, cuando estén fríos, con un cuchillo.

Pasta en forma de peras

Media libra de azúcar se hace almíbar gruesa. Media libra de almendras peladas y molidas, se unen a el almíbar estando frías y seis yemas batidas.

Se pone esta mezcla a fuego lento; estando fría, se amasa hasta formar masa suave; se forman peritas y se revuelcan en canela molida.

Cartuchos

Se muele media libra de almendras peladas, se deja una pasta muy fina, se añade cinco claras muy batidas y media libra de azúcar molida.

Se une todo, se pone esta masa de cuadritos en latas untadas de mantequilla y se pone al horno caliente.

Se forman los cartuchos en la puerta del horno en un moldecito especial de lata.

Se hace almíbar con media libra de azúcar; estando de punto, se le pone dos cucharadas de chocolate rallado, se deja hervir un momento y se betunan los cartuchos por encima.

Se rellenan con crema Chantilly.

Manjar blanco amoldado

Un litro de leche, dos libras de azúcar, vainilla, cinco yemas muy batidas y las cinco claras batidas como para merengues.

Se hierva la leche con el azúcar, se le pone vainilla; se hierva hasta que se vea el fondo, se retira del fuego y se añaden las cinco yemas muy batidas; se vuelve a poner al fuego, revolviendo seguido para que no se corte el huevo; se unen las claras batidas, se sigue revolviendo al rescoldo hasta darle punto.

El punto se conoce cuando apenas corre; se bate hasta que se enfríe. Se vacía en molde liso.

Camotillos

A una libra y media de azúcar hecha almíbar de punto se le añade una libra de camote cocido y pasado por el cedazo.

Estando de punto se sacan del fuego para enfriarlos. En una tabla muy limpia se forman los camotillos y se

secan al horno muy suave. Al día siguiente se sacan de la tabla con un cuchillo caliente (para esta operación se necesita tener dos cuchillos en agua caliente), los dos lados deben quedar secos.

Rosquitas de coco y almendras

Media libra de azúcar se hace almíbar clara, se le mezcla un coco rallado y se sigue hirviendo; habiendo espesado, se le añade un litro de leche, cuatro yemas y cuatro onzas de almendra molida; se revuelve todo sin dejar de moverlo para que no se pegue cuando se vea el fondo, que la pasta no salte ni suene; se retira del fuego, se bate un poco y antes que se reseque se saca por cucharadas sobre el mármol.

Postre de natas

Se cortan tostadas de bizcochuelo; se extiende sobre ellas una gruesa capa de natas, y en seguida cualquier dulce en montoncitos. Se baten 3 yemas con $2\frac{1}{2}$ onzas de azúcar, se agregan las claras muy batidas y se cubre con esto las tostadas. Se ponen al horno.

Damascos confitados

Para cada libra de azúcar flor se toma 1 libra de damascos; se colocan por capas en una cacerola y se dejan hasta el día siguiente para darles punto.

Duraznos en aguardiente

Se cortan en rebanadas duraznos de Zaragoza; se cuecen ligeramente en agua y se ponen en almíbar fría. Al día siguiente se les da un hervor, que se repite cada dos días hasta dejarlos de punto regular.

Se colocan en frascos, poniéndoles antes un poco de aguardiente, y en cada frasco un palito de vainilla, canela y clavos de olor.

Macarrones de la Gasseau

Se muele $\frac{1}{2}$ libra de almendras peladas y secas con 9 onzas de azúcar y 3 claras sin batir. Cuando esté la pasta bien unida, se forman bolitas sobre papel y se colocan al horno.

Crema

Se hace un bizcocho en un molde que tenga el fondo redondo, se hace hueco, y se remoja en leche. Se llena con crema Chantilly. Esta se cubre con plátanos cortados en pedazos y se adorna con la manga con crema Chantilly también y frutas confitadas.

Postre de durazno

Tener duraznos en conserva y colocarlos en una fuente, se les espolvorea almendras peladas y tostadas y frutas confitadas. Hacer un almíbar con tres cuartos de azúcar y media taza de agua; cuando esté de punto, se le agrega mermelada de frambuesas y de damascos y al tiempo de servirla se le agrega marrasquino, se pasa por el colador chino y se sirve aparte. Los duraznos se ponen a calentar al horno.

Crema de chirimoyas

Se colocan en una cacerola $\frac{3}{4}$ de litro de leche con azúcar y vainilla; se le añade 5 yemas de huevo batidas, cuando la leche esté cocida y 5 chirimoyas pasadas por cedazo. En seguida se agregan 6 hojas de colapiz deshechas en un poco de agua. Se coloca frutas confitadas

en el molde y se pone en hielo con bastante sal, por dos horas.

Durazno con crema

Se pelan duraznos, se parten en dos, se deshuesan y se ponen a cocer con agua, azúcar y canela. Se forma en el centro de una compotera un cerrito de crema Chantilly, al rededor se ponen los duraznos cubiertos con crema de vainilla y adornados con frutas confitadas partidas en pedazos. Este postre se sirve frío. La crema de vainilla se hace con dos yemas, una cucharada de azúcar, una taza de leche y raspadura de vainilla.

Budín

Acaramelar un molde, rociar con un poquito de coñac o ron, tostadas en papel (para 6 huevos una docena de tostadas). Cortar en tajaditas plátanos y manzanas. Se coloca en el fondo del molde una capa de tostadas, otra de plátanos, otra de manzanas, otra de miel de palma y así hasta llenar el molde, cuidando que la última sea de tostadas. Se baten 6 huevos enteros con 3 cucharadas de azúcar flor; se añade la leche necesaria para el molde; se vacía el batido al molde; y se cuece en el horno al baño-maria. Se sirve con miel de palma o con salsa de caramelo.

Arroz con jalea

Poner a cocer $\frac{1}{2}$ libra de arroz en agua; en seguida se le bota un poco de agua y se le agrega leche, azúcar, vainilla. Ponerle gelatina de dulce de color rosada a un molde como si se acaramelara y se decora con frutas confitadas. Batir tres yemas con dos cucharadas de azúcar flor, agregarle dos cucharadas de gelatina y el arroz cocido se revuelve bien y se vacía al molde. Se pone en agua fría o hielo.

Macedonia de frutas heladas

Se pican muy fino: piña, plátanos, naranjas y limas; se agregan 4 o 5 cucharadas de azúcar molida, 3 de hielo muy fino. Todo se coloca en un bote. Si se quiere, se agregan 2 copas de champaña o vino blanco; en seguida se baten 3 claras como para merengue.

Se hace una almíbar de $\frac{1}{2}$ libra de azúcar con un poco de agua. Se ralla la mitad de la piña. Cuando la almíbar esté de punto, se une al merengue y se le pone la piña rallada. Se deja helar en el bote por media hora. Después el bote se da vuelta de costado, se adorna con moldecitos de gelatina de dulce y encima el merengue.

Duraznos Polacos

Los duraznos priscos, después de pelados, se parten por la mitad.

Se hace una almíbar con $\frac{1}{2}$ libra de azúcar y un poco de agua. Cuando esté espesa, se le agregan los duraznos; se dejan cocer 5 minutos, se sacan y se dejan enfriar.

En la almíbar se ponen 2 cucharadas de curacao. Se cortan 4 o 5 plátanos en tajaditas y 2 manzanas, se les pone jugo de limón y 2 cucharadas de azúcar molida. Se baten 4 claras como para merengues, se agregan 2 cucharadas de azúcar molida. Las yemas se baten aparte. Se colocan en una cacerola 2 tazas y media de leche con azúcar y vainilla; se echan las yemas y se deja cocer 5 minutos a fuego lento. Después de cocida, se saca y se deja enfriar. Se agregan 2 cucharadas de esencia de café; esta crema se mezcla con los duraznos. Se coloca en un molde y se pone en hielo. Cuando esté medio congelado, se le pone una capa de manzanas y otra de plátanos; se tapa bien con las claras y se pone en hielo hasta que endurezca.

Naranjas heladas

Se cortan las naranjas sacándoles una tapita; se les quita toda la comida con una cucharita. Se ponen en agua fría y se vuelven a raspar. La comida se pasa por cedazo. Se hace una almíbar de una libra de azúcar con 2 tazas de agua. Cuando esté de punto, se añade el jugo de las naranjas; en seguida se saca y se deja enfriar.

Se pasan por cedazo 3 plátanos y 2 se pican finitos. Los pasados se agregan a la almíbar. Se deshacen 5 hojas de colapez en un poco de agua hirviendo, se une con la almíbar y se le ponen los plátanos picados. Con esto se rellenan las naranjas; se colocan en una fuente con bastante hielo. Al tiempo de servir las se baten 3 claras como para merengue con 3 cucharadas de azúcar. Se coloca en la manga de decorar; se hacen rositas para tapar cada naranja y encima se pone chocolate rallado.

Bizcocho con Kirsch

Se baten 5 claras como para merengue; las yemas se colocan en una cacerola con 4 cucharadas de azúcar molida y 5 de chuño. Se coloca al baño-maría y se bate hasta que espese. Este batido se une con las claras. Se enmantequilla un molde; se le espolvorea azúcar molida, se vacía el batido al molde y se cuece 20 minutos en el horno al baño-maría.

Se hace una almíbar con $\frac{1}{2}$ libra de azúcar, 2 tazas de agua, un pedazo de vainilla. Cuando esté de punto, se le agrega una copita de Kirsch. Cuando el bizcochuelo esté cocido, se cubre con la almíbar.

Budín de manzanas

Se pelan 6 y se cuecen en agua hirviendo. Después se

pasan por cedazo, se hace una almíbar con 1 libra de azúcar y un palo de canela.

Cuando esté de punto, se le agrega el puré de manzanas. Se deja hervir 10 minutos, se le pone el jugo de un limón, se saca y se deja enfriar.

Se baten 5 huevos enteros con 3 cucharadas de azúcar molida, raspadura de limón y 2 tazas de leche. Se remojan en coñac tostadas de bizcochuelo. Se acaramela un molde, se coloca en el fondo una capa de tostadas, encima un poco del puré, después otra de tostadas, así hasta llenar.

En seguida se vacía el batido al molde; se pone a cocer al horno, al baño-maría por 3 horas. Después se saca y se deja enfriar. Se vacía y se cubre con la mermelada. Si se quiere, se le ponen almendras tostadas y molidas.

Budín escocés

Se cortan tostadas de pan de molde, se enmantequillan y se ponen a remojar en 4 cucharadas de leche, raspadura de limón y 1 cucharadita de coñac.

Se acaramela un molde; se coloca en el fondo una capa de tostadas, un poco de frutas confitadas, pasas de Málaga y así hasta concluir. Se rocía con 2 cucharadas de coñac. Se baten 5 huevos enteros con 4 cucharadas de azúcar molida, se añade la leche necesaria para el molde, limón y vainilla.

La crema se pasa por el colador chino, se vacía al molde y se cuece en el horno, al baño-maría.

Se sirve con salsa de caramelo o crema de chocolate.

Budín Victoria

En un molde acaramelado se colocan tostadas de bizcochuelo y plátanos hasta terminar,

Se baten 4 huevos enteros con 3 cucharadas de azú-

car, una taza de leche, raspadura de limón, vainilla. Esto se vacia encima de las tostadas y se pone en el horno, al baño-maría.

Se sirve con salsa de caramelo o crema.

Budín arlequín

Se remojan tostadas de bizcochuelo en vino blanco con raspadura y jugo de naranjas. Se cortan tajadas de plátano y lúcumas.

Se hace crema con $\frac{1}{2}$ litro de leche, azúcar, vainilla, 5 yemas. Cuando esté fría, se agregan 2 cucharaditas de ron y la fruta picada.

En un molde enmantequillado se espolvorea azúcar, almendra molida, se colocan las tostadas, se vacia la crema y se cuece 5 minutos en el horno, al baño-maría.

Se sirve con crema o mermelada.

Budín de piña

Se acaramela un molde. A tres panes remojados en leche y pasados por cedazo se agregan 5 yemas, pasas de Málaga, 3 cucharadas de azúcar, leche necesaria y 2 cucharaditas de Benedictine. Se vacia al molde y se cuece al baño-maría.

Aparte se hace almíbar de $\frac{3}{4}$ de libra de azúcar. Cuando esté un poco espesa, se agrega una piña rallada y se hierve 5 minutos.

Se deja enfriar y agrega una copita del mismo licor que se ha puesto al budín. Se sirve con esta salsa.

Budín Princesa

Se hace manjar blanco con 1 litro de leche y $\frac{3}{4}$ de libra de azúcar.

Tostadas de bizcochuelo se remojan en el licor que se quiera.

Se acaramela un molde y se coloca una capa de manjar y otra de tostadas. Se hace una crema con 5 huevos enteros batidos con 4 cucharadas de azúcar flor, raspadura de limón y vainilla; se agrega la leche necesaria para llenar el molde y se rocía con un poco de licor.

Se pone en el horno $\frac{3}{4}$ de hora.

Se sirve frío.

Budín de lúcumas

Se ponen en una sartén 4 cucharadas de azúcar molida para caramelo y se acaramela el molde.

Se pelan 4 o 5 lúcumas muy buenas y se pasan por tamiz.

Se baten 5 huevos enteros con 4 cucharadas de azúcar molida; se agregan las lúcumas, 2 tazas de leche, raspadura de vainilla; se revuelve bien y se vacía al molde.

Se cuece en baño-maría media hora.

Se pone en una sartén una cucharada de azúcar molida. Cuando sea caramelo, se agregan 2 tazas de agua y media libra de azúcar.

Se deja hervir hasta que la almíbar espese, después se retira y se perfuma con jerez o coñac.

Se vacía y se cubre con la salsa.

Budín napolitano

Se acaramela un molde. El fondo se cubre con tostadas de bizcochuelo, una capa de chocolate rallado, otra de tostadas hasta concluir.

Se rocía con 4 o 5 cucharadas de vino blanco.

Se baten 5 huevos enteros con 3 cucharadas de azúcar molida, se agrega una cucharada de chocolate rallado y leche necesaria para el molde.

El batido se vacia al molde y se cuece media hora en el horno, al baño-maría.

Se sirve con una salsa de caramelo.

Piña a la Emperatriz

Se corta en tajaditas; se agregan 3 cucharadas de azúcar. Se hace almíbar con $\frac{1}{2}$ libra de azúcar y vainilla.

Se hace una crema con 1 taza de leche, la azúcar necesaria y 2 yemas de huevo. Cuando esté hecha, se deja enfriar. Se hace un merengue con 4 claras de huevo y la almíbar necesaria. Se pelan almendras, se cortan en pedacitos y se tuestan un poco en el horno.

Se cuece un poco de arroz en agua; se le pone almíbar.

Se pone en la compotera una capa de piña, otra de arroz, otra de merengue y otra de almendras y pasas de Málaga. Se cubre con la salsa y se pone un momento en el horno.

Chester cake.

Se baten 4 yemas con cuarto de libra de azúcar molida hasta que queden blancas. Se agrega $\frac{1}{4}$ libra de mantequilla un poco derretida, las 4 claras batidas, 2 cucharadas de almendras en pedacitos, $\frac{1}{4}$ de harina de trigo mezclada con harina de maíz, 2 cucharaditas de ron o marrasquino, 2 cucharaditas de pasas de Málaga.

Se enmantequilla el molde, se vacia el batido y se cuece en el horno.

En seguida se hace una almíbar con $\frac{3}{4}$ de libra azúcar, raspadura de naranja, limón y vainilla.

Cuando la almíbar esté de punto, se le añade del mismo licor que se le ha puesto al cake.

Se saca el cake del molde y se coloca sobre esta almíbar y se deja enfriar.

Bizcocho real

Se baten 5 claras de huevo como para merengue; se agregan 5 cucharadas de azúcar flor; en seguida las yemas, 4 cucharadas de chuño, 2 de harina de maíz, 1 de mantequilla derretida, otra de chocolate rallado. Se revuelve bien y se vacía a un molde enmantequillado; se cuece 10 minutos en baño-maría; en seguida se saca y se pone $\frac{1}{2}$ hora en el horno.

Cuando esté cocido, se coloca en la compotera, se le espolvorea azúcar flor y chocolate rallado.

Se hace una almíbar con $\frac{1}{2}$ libra de azúcar y 2 tazas de agua, un pedazo de vainilla. Cuando haya espesado, se le agrega $\frac{1}{2}$ vaso de vino blanco y se deja hervir 10 minutos. Se cubre el bizcocho con el almíbar y crema Chantilly.





POSTRES, HELADOS

Molde de damascos

Esto no puede hacerse más que en moldes herméticamente cerrados, como los que se emplean para los helados; se preparan cuatro tazas de puré de damascos, que se ponen en una cacerola; se añaden nueve cucharadas de azúcar en polvo y diez hojas de copalez que se disolverán en una taza de agua; se cuaja y se añaden dos tazas de crema Chantilly; se pone en el molde, cuyos moldes se untan bien de mantequilla para evitar que penetre en el interior el agua salada del hielo; se cincha perfectamente el molde con hielo machacado y sal. El molde debe quedar enterrado en el hielo.

Este molde debe servirse completamente helado.

Molde helado de fresas

Se prepara como se ha dicho en el artículo precedente, reemplazando el puré de damascos por el puré de fresas y se termina del mismo modo.

Molde de piña

Se hace el molde como se ha dicho para el molde de

damascos; se reemplaza al puré de damascos por puré de piña y se termina del mismo modo.

Carlota rusa de damasco

Se revista un molde liso con tostadas; se llena con una bavaresa, que se hará con dos tazas y media de puré de damasco; nueve cucharadas de azúcar molida y diez hojas de colapez que se derretirán en media taza de agua, echándolo en el puré de damascos, se añade siete tazas de crema o nata batida para acabar de llenar el molde y después se cubre la carlota con una tapa chata, sobre la cual se amontona el hielo, se deja una hora en éste; se saca y se sirve.

Budín helado

Se hace una crema con un litro de leche, doce onzas de azúcar, diez yemas de huevo y vainilla.

Se remoja con anticipación en un vaso de vino Madeira, un puñado de pasas de Málaga y otro de Corinto; se sacan las pasas y con el mismo vino se vacían unas tostadas de bizcochuelo con las cuales se rodea un molde liso y con tapa; se vacía en él la crema a la cual se han añadido las pasas, se tapa herméticamente, para cuyo objeto se pone en la juntura de la tapa un cordón de mantequilla.

Se entierra este molde en hielo con mucha sal y un poco de salitre durante seis horas, al cabo de las cuales debe estar cuajado.

Molde helado

Se pela más de media libra de almendras dulces y unas poquitas almendras amargas; se lavan bien y se muelen de manera que formen una pasta, a la que se

añadirá siete tazas de leche hervida; se pasa por un trapo con presión para extraer toda la leche y se pone en una cacerola con diez yemas de huevo y nueve cucharadas de azúcar molida; se hace espesar, sin hervir, y se le sigue dando vueltas a esta mezcla, fuera del fuego, durante cinco minutos; se pasa por el cedazo, se echa en un molde cinchado de hielo y se congela trabajándolo con la espátula; cuando la crema está medio congelada, se añaden tres tazas de nata bien batidas y se continúa trabajándola para que se hiele; si se ha llenado el bote de agua, se le quita completamente y se cincha de nuevo en el hielo y sal, se deja así durante dos horas y en seguida se sirve, cubriéndole con una capa de mermelada de damasco.

Bavaresa moderna al café

Se derriten 16 hojas de colapiz con nueve cucharadas de azúcar y dos tazas de agua; se deja enfriar y se añade media taza o un poco menos de licor, crema de café; se cubre un molde con una ligera de gelatina de crema de café y se prepara una bavaresa como se ha dicho para la bavaresa de vainilla reemplazando la infusión de vainilla con una infusión de café; se termina la bavaresa haciendo cuajar la crema como las anteriores, mezclándole nata batida; se llena el molde y se coloca en hielo.

Bavaresa moderna con cacao tostado

Se derriten diez hojas de colapiz con nueve cucharadas de azúcar, dos tazas de agua y una vaina de vainilla, y se deja enfriar. Se tuesta poco más de media libra de chocolate, que se echa después en cuatro tazas de leche herviendo y se deja en infusión durante una hora; se ponen en una cacerola ocho yemas de huevo y se añaden nueve cucharadas de azúcar mezclando bien las

yomas, el azúcar, la leche y el cacao; se espesa esta mezcla al fuego, pero sin hervir y se pasa por el cedazo con presión, se cuaja la bavaresa sobre el hielo y se añaden cuatro tazas de crema Chantilly, que esté bien batida; se reviste el molde por dentro con una capa de gelatina de vainilla; se echa la bavaresa en el molde y se coloca en hielo.

Se pone azúcar al paladar.

Pan de piña

Se preparan tres tazas de puré de piña, que se hace machacando ésta y colocándola por un cedazo; se coloca en una cacerola doce cucharadas de azúcar y tres tazas de agua. Se ponen en infusión en agua durante un cuarto de hora, veinticinco hojas de colapiz, que se lavan y se ponen en almíbar bien caliente, moviéndolas con la cuchara para que se derritan bien; se pasan por el cedazo y se dejan enfriar, mezclándolas con el puré de piña.

Se arregla un molde liso con almendras y cerezas confitadas que se pegan con un poco de colapiz derretido y azucarado; se pone el molde dentro del hielo quebrantado; se llena con el puré de piña y después se cubre con una tapa sobre la cual se pone también hielo, al cabo de dos horas se saca del molde y se sirve.

Pan de fresas heladas

Se hacen cinco tazas de puré de fresas o frutillas y se añaden seis cucharadas de azúcar bien con el puré; se dividen 15 hojas de colapiz con una taza de agua y se cuele cuando esté fría sobre el puré de fresas, mezclándolo cuidadosamente; se decora un molde liso con almendras cortadas y peladas, se pone en el hielo y se echa el

puré, se tapa el molde y se cubre de hielo; al cabo de dos horas se saca el molde y se sirve.

Gelatina con vino Champagne

Se pone en una cacerola 23 hojas de colapiz, doce cucharadas de azúcar molida, tres claras de huevo batidas y aclaradas con cuatro tazas y media de agua y el zumo de un limón; se pone al fuego, batiéndolo bien hasta que rompa a hervir; cuando la mezcla hierva, se retira de todo el fuego durante un minuto, se vierte en una manga de franela y se vuelve a pasar de nuevo por la misma hasta que la mezcla salga clara; se deja enfriar perfectamente, y se añade en seguida dos tazas de vino Champagne; se prepara un molde con frutas confitadas; como cerezas, ciruelas o damascos; se pone en él hielo un molde; se echa en él gelatina, se pone sobre esta capa de gelatina una capa de frutas mezcladas y encima de éstas, otra capa de gelatina, y se continúa poniendo capas de gelatina y de frutas siendo la última de gelatina; se tapa, se cubre bien de hielo y se saca del molde al cabo de dos horas.

Gelatina de crema de Moka

Se preparan 23 hojas de colapiz, 12 cucharadas de azúcar; el zumo de un limón, tres claras de huevo y siete tazas de agua y se clarifica; cuando la mezcla está fría, se le añade una taza de (licor) de crema de café de Moka; se pone en un molde en hielo, se llena con la gelatina y se deja en el hielo durante dos horas; se saca del molde y se sirve.

OBSERVACIÓN.—Si la receta que se da no suministrara lo que es preciso para llenar el molde, se añadirá agua filtrada para completar la cantidad requerida.

Esta observación se aplica a todas las gelatinas.

La azúcar conviene ponerla al paladar lo mismo que el licor.

Bavaresa a la vainilla

Se necesita crema Chantilly, huevo, vainilla, leche y hielo.

Se pone a hervir cuatro tazas de leche, cuando empieza a hervir se le echa media vaina de vainilla tapando la cacerola y se deja en infusión durante una hora; transcurrido este tiempo, se ponen en otra cacerola 8 yemas de huevo y nueve cucharadas de azúcar, (o mejor al paladar), cuando la infusión de la vainilla en la leche se ha hecho, se añade esta a las yemas con azúcar; se espesa todo al fuego, revolviendo seguido; no es preciso que la crema hierva, pero no obstante, la mezcla debe cubrir la cuchara; cuando ha espesado bastante se retira del fuego; se añaden 15 hojas de calapiz, que se habrán puesto en remojo durante un cuarto de hora en agua fría; se saca el colapiz y se une a la crema; se pone al calor suficiente para que se derrita y una vez derretido el colapiz, se pasa por un colador a una cacerola; se pone en seguida en hielo, dándoles vueltas constantemente a la crema, para evitar que se agrume. Cuando la crema está bien espesa, se añaden dos tazas y media de crema Chantilly, se mezcla bien y se llena el molde enteramente, poniéndolo en una cacerola con hielo.

Si hay dificultad para sacarlo del molde, se sumerge un momento en agua tibia o caliente.

Bavaresa de fresas o frutilla

Se exprime en un cedazo dos libras de fresas o frutillas bien frescas; se pone esta colada en una fuente, se le pone azúcar al paladar; se derriten 17 hojas de colapiz con una taza de agua, revolviendo con una cuchara, derretido

el colapez, se pasa sobre el puré de fresas o frutillas, por el colador, revolviendo bien para evitar que agrume.

Se añaden cuatro tazas de crema chantilly; se pone en el molde como la bavaresa o la vainilla y se termina la operación de la misma manera.

Bavaresa de damasco

Se exprime en un cedazo dos libras de damasco bien maduros, a los cuales se añaden seis almendras, perfectamente peladas y molidas; azúcar al paladar y 17 hojas de colapez derretido, como para la bavaresa de fresas; se concluye de la misma manera. (Véase Bavaresa de fresas, página anterior).

Budín helado

Se pelan cuarenta castañas; se lavan en agua hirviendo para quitarles la película interior, y cuando están bien peladas se ponen en una cacerola con cuatro tazas de almíbar clara y una vaina de vainilla; se cuecen a fuego excesivamente lento, y una vez cocidas, se pasan por un cedazo; se ponen en una cacerola ocho yemas de huevo, seis cucharadas de azúcar molida y cuatro tazas de leche hervida; se hace espesar esta crema y se mezcla con el puré de castañas; se pasa por el cedazo y se le añade una copita de licor marraquino; se lava y se pela menos de la mitad de media libra de pasas de Málaga, sin pepas; se cuecen estas pasas a fuego muy suave en dos cucharadas de almíbar espesa y media taza de agua; se dejan enfriar; se cincha un molde; se vierte en él la crema y se hiela, revolviéndola con la espátula; cuando está medio acongelada, se le añade taza y media de nata muy batida, y una vez helada, se añaden las pasas, bien estrujadas; se ponen en el molde, se tapan y se untan las junturas con mantequilla para evitar que penetre el agua; se cincha

el molde en el hielo y se deja helar durante dos horas; se hace una salsa de la manera siguiente: 8 yemas de huevo, tres cucharadas de azúcar y taza y media de leche hervida; se retira del fuego y se le sigue revolviendo durante tres minutos; se pasa por el cedazo, se le añade una copita de licor marrasquino, poniendo esta salsa en el hielo con sal, para que ésta se enfríe, pero sin congelarse; se saca el molde y se sirve la salsa aparte.

Ponche a la romana

Se hace almíbar clara de una libra de azúcar, se le pone estando fría, zumo de limón, vino champagña, un poquito de cognac, tres claras batidas y un poco de ron. Se pone a cuajar dejándolo no muy duro.

Se sirve en copitas especiales.

Arroz helado

Se cuece arroz con leche y vainilla; se hace una crema con seis yemas y un poquito de harina de maíz, se mezcla el arroz con esta crema y estando frío se pone a helar.

Estando a medio cuajar se mezclan guindas confitadas, cuidando de no dejarles nada de azúcar. Al servirlo se cubre el arroz con sorbete de guindas.

Al arroz y a la crema se le pone azúcar.

Bavarois de lúcuma

Se hace una crema con leche y tres yemas de huevo, se deshace colapéz y se une a la crema al sacarla del fuego. Se pasan por el cedazo seis lúcumas y se unen a la crema; se baten las claras y se incorpora con la crema.

Se vacía esta mezcla al molde y se pone a enfriar en hielo.

Si se quiere variar se sirve con salsa crema con lúcuma.

Jalea de arroz

Media libra de arroz se lava en dos o tres aguas, se muele en la piedra y se le añade, al molerle, tres o cuatro vasos de agua, en seguida se cuele en un limón muy fino la leche que ha exprimido; se hierve hasta que pegue en los dedos, se alinea con azúcar al paladar y se vacía en el molde, se pone en hielo para que cuaje.

Estando en el fuego, se revuelve constantemente, si se quiere se le agrega canela y cascara de limón.

Se sirve con miel de palma.

Espuma de fresas

Se hace almíbar con una libra de azúcar y medio vaso de agua; se baten cinco claras; poco a poco se le echa almíbar y se le sigue batiendo hasta que enfríe. Se saca el jugo de un plato colmado de fresas, se une al betún y a más media onza de colapez disuelto en media taza de agua hirviendo.

Crema tricolor

Se dividen tres iguales cantidades de crema cruda, se bate cada una por separado, estando espesa se le une azúcar al paladar; a una parte de la crema se le pone esencia de café, a otra parte fresas pasadas y la última ralladura de limón y si se quiere un poquito del jugo. Todo esto se vacía a un molde poniendo primero la de limón, en seguida la de fresas y por último la de café.

Se pone en hielo.

Diplomático helado

Se forma una crema con dos tazas de leche, azúcar al paladar, vainilla y tres yemas batidas; se retira la crema del fuego y se añaden cuatro hojas de colapez.

Se arregla en el molde de la siguiente manera: una capa de bizcochuelo, se rocía con ron o coñac, una capa de dulces confitados picados y otra de crema. Esta operación se repite hasta que se llena el molde, dejando la última capa de crema.

Se sirve este budín con salsa crema con dulces confitados picados menudos.

Bavarois de vainilla

Tres onzas y media de azúcar, tres tazas de crema o leche, un palo de vainilla, seis yemas, cuatro hojas de colapez. Se hierva la azúcar con la leche y la vainilla, se deja enfriar, se añaden las yemas batidas y se pone a fuego lento revolviendo seguido hasta que espese.

Se le pone el colapez disuelto en un oquito de agua se incorpora y se pone a enfriar.

Jalea de limón o naranja

Para una taza de agua cuatro hojas de colapez, un palito de canela, clavo de olor (esto es según el gusto que se quiera) jugo de limón y cascara de huevo para que corte.

Se mide el molde y según las tazas que contiene el molde, son las hojas de colapez que se le pone.

Se pone un rato al fuego para que se deshaga el colapez, en seguida se pone a enfriar y estando frío se mezclan dos claras a medio batir; se revuelve y se pone a un fuego activo para que no se demore en hervir, mientras esté en el fuego no se puede revolver. Cuando principia a hervir se le hecha un poquito de agua fría para que clarifique, se le dá un segundo hervor y en seguida se saca del fuego. Se tiene una franela de lana, se cuele el caldo con cuidado echando de a poco en la bolsa. Se llenan los moldes que deben ser de lata, se adornan como se quieran. Para sacarlo se mete el molde en agua tibia

Naranjas con crema

Se elijen seis naranjas iguales, de cáscara gruesa; a cada naranja se le forma una tapita del tamaño de un peso fuerte. Con cuidado de romperlas, se le saca la comida y se rellenan con la siguiente jalea:

El jugo de las naranjas, tres claras de huevo, un cuarto de litro de agua, azúcar al paladar, 20 gramos de colapez. Se clarifica la jalea, se cuele, se llenan las naranjas. Se cubren con crema batida, con un poquito de ralladura de naranja en vez de vainilla, o ácido de naranja.

Después de clarificada la jalea se le pone algún licor.

Bavarois de fresas

Se baten cinco yemas con 175 gramos de azúcar molida y una cucharada de chuño. Se añaden cuatro decilitros de leche y 12 gramos de colapez, se pone al fuego revolviendo seguido para impedir que hierva; se pasa por el colador, se unen 150 gramos de puré de fresas y otro tanto de crema batida.

Se vacia esta mezcla a un molde untado de mantequilla. Se pone en hielo.

Piña al Emperador

Se corta la piña (dejando la corona), se hace compota cortándola muy delgada. Se hace leche crema con vainilla o lo que se quiera.

Se arregla por capas en la misma piña, una de crema y otra de piña, siendo la última capa de crema. Se le pone el mismo granulado de bizcochuelo con un poquito de mantequilla.

Al jugo que ha quedado de la piña se le pone una

yema de huevo y dos claras batidas como para merengues y se une a la piña.

Jalea de durazno

Se pelan cinco o seis duraznos maduros grandes y sanos, se parten en pedazos y se colocan en un vaso o frasco de cristal, se bañan con 7 u 8 decilitros de almíbar fría a 25 grados; se tapa el vaso y se deja la fruta en infusión una hora en un lugar fresco. Se cuele la almíbar y se añade el jugo de dos naranjas y de limones y una pisca de ralladura. Se cuele todo y se mezclan 50 gramos de colapez clarificado, se prueba la consistencia de la jalea estando todo unido. Se pone por capas en el molde alternando cada capa con los pedazos de duraznos. Se tiene cuidado al sacarla que esté muy cuajada.

Jalea de jugo de cuatro frutas

De un puñado de fresas, de frambuesas, grosellas y otras tantas cerezas, se saca el jugo y se mezcla con el jugo de dos naranjas, dos limones un poco de corteza, 50 gramos de colapez clarificado y el almíbar necesario, se tapa y se pone en hielo.

Jalea de frambuesa

Se pasa frambuesa por el cedazo para extraerle el jugo, se añade el jugo de 2 limones y 2 naranjas, 50 gramos de colapez o bien gelatina clarificada fría y almíbar la necesaria. Se llena el molde alternando jalea y frambuesa entera hasta completar el molde. Antes de sacar toda jalea se pasa por agua caliente.

Jalea de fresas

Se pone en una fuente 300 o 400 gramos de fresas

muy frescas, se muelen con 7 u 8 decilitros de almíbar fría con vainilla a 26 grados; se tapa la fuente con un papel y se pone al hielo; se deja esto dos horas en efusión y en seguida se pasa por un colador fino y se añade el jugo de 2 naranjas y 2 limones y 60 gramos de colapez clarificado, se ve la consistencia en un molde. Se llena el molde por capas alternando la jalea con fresas frescas.





TORTAS Y RELLENOS

Torta moka

Media libra de mantequilla, se bate con media libra de azúcar hasta formar crema, se añaden 3 yemas y se sigue batiendo, si hubiese espesado demasiado se le pone un poquito de leche y tres cucharadas de café bien tinto.

Se forma la torta con tostadas de bizcochuelo por capas, alternando el bizcochuelo por crema y dejando la última capa de crema.

Se tuestan almendras peladas y se machacan, en seguida se espolvorea la torta hasta cubrirla.

Torta de crema con nuez

Se prepara la crema Chantilly añadiéndole nuez tierna pelada.

Se arregla en la compotera por capas y se cubre con crema.

La crema Chantilly se prepara de la siguiente manera:

Crema cruda se bate hasta que espese, cuidando que no se corte, se le pone un poquito de azúcar.

Conviene batir la crema con batidor de alambre.

Crema para rellenar bizcochuelos o tortas

Cinco yemas, una cucharada de chuño, azúcar al paladar y una taza de leche; se cuece todo junto, cuidando de que las yemas no se corten; se retira del fuego, se enfría batiendo seguido y uniendo poco a poco media libra de mantequilla y un poco de café.

Torta de panqueque

El peso de seis u ocho huevos con cáscara, igual cantidad de azúcar, mantequilla y harina.

Se cortan redondelas de papel del ruedo de la compotera y se untan en mantequilla, se extiende un poco del batido sobre el papel y se pone al horno.

Se rellenan en seguida con manjar blanco o mermelada por capas.

Torta de almendras

Se bate media libra de mantequilla con media libra de azúcar en polvo hasta que esté como espuma; se mezclan nueve yemas, una por una, y seis claras batidas por separado, media libra de almendras ralladas, un cuarto de libra de harina, todo unido se bate mucho.

Este batido se cuece al horno en latas redondas y muy bajas para que salgan bastantes hojas. Las latas se untan con mantequilla; se rellena la torta con lo que se quiera.

Torta con crema

Se prepara como la Sara Bernhardt. Se cubre con crema cruda batida bien espesa, en vez de ponerle mantequilla, con un cuchillo se extiende almendra tostada machacada.

Torta de nuez

Siete yemas y dos claras se baten mucho con media libra de azúcar, se añaden dos onzas de harina, media libra de nuez molida en la piedra, sin quitarles el hollejo, la cuarta parte de una cucharadita de amoniaco deshecho en dos cucharadas de agua hirviendo.

Se incorpora todo ésto muy bien, en seguida se vacia por cucharadas en latas (especiales para tortas, con bordo) untadas con mantequilla, y se ponen al horno.

Relleno

Una taza llena de natas, se bate con media libra de azúcar en polvo, y 4 onzas de nueces molidas sin hollejo.

Se bate bien y se arregla por capas por último se cubre con un betun, hecho con tres claras y media libra de azúcar y un poquito de esencia de vainilla. No debe ponerse al horno después de betunada.

Torta exquisita

Se remoja bizcochuelo en jerez o vino blanco, por capas delgadas.

Se bate crema cruda dejándola espesa, se le pone un poquito de azúcar y fresas frescas.

Se baña con esta crema un molde liso, en seguida se arregla por capas, poniendo una de bizcochuelo y otra de crema, hasta completar el molde.

En seguida se coloca en hielo.

Se saca del molde amoldado.

Torta de huevo mol con coco

12 yemas con 12 cucharadas de azúcar se ponen al fue-

go se hace huevo mol; estando de punto se le pone un coco rallado y se revuelve un momento.

Se coloca en una fuente una docena de tostadas de bizcochuelo en forma de torta, se vacia encima el huevo mol.

Se baten seis claras con una libra de azúcar hecha almíbar de punto (de pelo) se forma el betún y se cubre la torta; en seguida se pone un momento al horno.

Torta de coco

Se necesita un coco de regular tamaño, libra y media de azúcar, ocho yemas; 60 centavos de barras de bizcochuelo a veinte centavos cada una.

Primero se corta el bizcochuelo por la mitad, en seguida en tajadas chicas del tamaño de las tostadas que se venden en papeles.

Se hace almíbar clara con libra y media de azúcar; con un poco de almíbar se rocía el bizcochuelo.

Todo lo demás almíbar que es la mayor parte, se pone a hervir hasta que dé punto de pelo.

Se baten 18 yemas hasta que estén blancas, poco a poco se le deja caer el almíbar y se sigue batiendo para que se incorpore. Se pone al rescoldo, se sigue revolviendo hasta que el huevo pierda el gusto a crudo.

Se une el coco rallado, se sigue revolviendo unos diez minutos hasta que el coco esté cocido.

Se retira esta pasta del fuego y se pone a cierta distancia cuidando que no se enfríe.

Se arma la torta en una fuente, poniendo primero en una capa de bizcochuelo, en seguida otra de pasta de coco, y así se sigue hasta formar la torta.

Se cubre la torta con la pasta habiéndole dado más punto para poderla pinzar.

Torta de coco con betún

Se baten dos tazas de azúcar en polvo con las tres cuartas partes de una taza de mantequilla, en seguida se añaden, de uno en uno, cinco huevos, menos tres claras; se bate esta mezcla durante un rato; se añade media taza de agua y se le echa gradualmente tres tazas y media de harina; con la última taza se mezcla una cucharadita de cremor, se le pone unas gotas de esencia de vainilla y la tercera parte de una cucharadita de bicarbonato de soda disuelto en un poco de leche. Se vacía en las latas (esta cantidad hace cuatro a cinco latas) y se cuece.

Se tiene el coco rallado y dividido en dos porciones. Se baten las tres claras que quedaron aparte, con media libra de azúcar, y este batido se divide en dos; a una de las partes se le agrega una de las porciones del coco. Este batido se extiende sobre cada torta a medida que vaya saliendo del horno, colocando una sobre otra hasta completar la torta.

Encima y a los lados se betuna con la otra porción del batido (lo que queda sin coco) e inmediatamente se le echa encima el resto del coco rallado.

Torta de fresas

Se cortan rebanadas de bizcochuelo. Se hace una compota de fresas y frutillas. Se prepara betún con 4 claras y media libra de azúcar hecha almíbar con vainilla; estando el betún frío, se mezcla $\frac{1}{4}$ litro de crema cruda batida.

Se arregla en la compotera una capa de bizcochuelo, otra de compota y otra de betún. hasta concluir, y por último se betuna.

Torta de piña

Con diez huevos, diez cucharadas de harina, diez de

azúcar y un poquito de bicarbonato se hace un panqueque en molde con tubo al medio.

Se corta una piña en tajadas, de la misma manera se corta el panqueque y se arregla en la compotera en forma de coronas alternadas con frutas confitadas encima.

Se baña con un almíbar no grueso hecha en jerez con media libra de azúcar.

Torta de plátano

Se hace un molde de chuño en leche con dos yemas de huevo.

Media libra de azúcar se hace almíbar de regular grueso, se forma huevo mol con cuatro yemas y un puñado de nueces molidas.

Se forma la torta por capas, poniendo una capa de chuño. otra de tostadas de bizcochuelo, tajadas de plátano, pedacitos de dulce confitados y otra de huevo mol.

Se cubre la torta con betún hecho con azúcar en vez de almíbar.

Torta de chocolate

Se bate media libra de mantequilla con 150 gramos de azúcar hasta que esté como espuma, se mezcla 150 gramos de chocolate rallado, dos cucharaditas de polvos de levadura y por último las 6 claras bien batidas. Se incorpora todo, se vacía en un molde untado con mantequilla y se pone al horno. Estando cocido se cubre con el siguiente betún:

Cuatro tablitas de chocolate se ponen al horno con una cucharada de mantequilla para que se ablanden, en seguida se deshace con una cuchara hasta dejarla como pasta lisa se añade almíbar de punto subido hecha con media libra de azúcar.

Este betún sirve para distintas cosas.

Torta de panqueque

Seis yemas se baten como para bizcochuelo; se bate media libra de mantequilla con media libra de azúcar molida hasta dejarla como espuma, las claras se baten como para merengues. A las yemas estando batidas como para bizcochuelo, se le ponen tres cucharadas de leche fría; se unen las claras con la harina mezclada con dos cucharadas de polvos de levadura, la harina que se necesita es más o menos taza y media.

Se vacía esta mezcla por cucharadas, en moldes untados con mantequilla se extiende de regular grueso para rellenarla por capas con distintas mermeladas (frambuesa, grosella, damasco o bien salsamora).

También queda muy bueno con dulce de lúcuma que se prepara de la manera siguiente:

Se pesa libre a libre, se hace almíbar de punto grueso, para evitar que haya necesidad de hervir la lúcuma. Se cubre con crema cruda revuelta con un poco de betún. Poniendo dulce de lúcuma se suspenden las mermeladas.

Torta de crema

MAZA.—Un poquito más de media libra de mantequilla derretida, se bate con dos tazas de azúcar cernida, estando como espuma, se mezclan cinco yemas, una taza de leche, cuatro tazas de harina cernida, cuatro cucharaditas de levadura en polvo y las claras muy bien batidas. Estando todo bien unido, se vacía en latas untadas con mantequilla por cucharadas y se extiende con un cuchillo, para que cada hoja sea del mismo grueso.

De esta cantidad salen 20 hojas delgaditas.

CREMA PARA RELLENARLA.—Se ponen a cocer cinco tazas de leche con un palo de vainilla y azúcar al paladar; se mezclan poco a poco siete yemas revolviendo se-

guido para evitar que se corte, y estando de un espeso regular se retira del fuego.

Se rellena cada hoja con esta crema, se betuna y se pone un momento al horno; o bien se puede hacer sin betún, espolvoreándole azúcar por encima, o bien un baño de almíbar batido.

Torta de coco betunada

Se hace un bizcochuelo, 8 huevos, batiendo las yemas con 8 cucharadas grandes de azúcar, se bate hasta dejarlas blancas, se unen las claras muy batidas; al momento de vaciar la mezcla al molde se añade ocho cucharadas de chuño.

Sobre la mantequilla que se pone al molde se pone un papel delgado y se vacia la mezcla.

Se rellena con lo siguiente:

Cuatro yemas, cuatro cucharadas de azúcar molida, se pone al fuego (al rescoldo) hasta formar un huevo mol, fuera del fuego, se pone el coco rallado.

Se baten 8 claras con 8 cucharadas de azúcar molida y cernida hasta formar un betún; se rellena la torta por capas; al concluir las capas, con el resto del betún se betuna al contorno y se cubre de coco rallado.

Tortilla Magdalena

Se baten 5 huevos enteros con 3 cucharadas de azúcar molida, se agrega raspadura de limón, vainilla, dos cucharaditas de Rhum, frutas confitadas picaditas, de preferencia guindas, 2 lúcumas pasadas. Se coloca en una sartén una cucharada de mantequilla, se echa el batido y se forma la tortilla. En otra sartén se ponen 3 cucharadas de azúcar molida con una chica de mantequilla; se deja que se haga el caramelo: La tortilla se pone en el

azafate, se le echa una capa de mermelada de damasco y encima el caramelo. Se adorna con guindas confitadas.

Tortilla de manzanas

Se cortan manzanas en tajaditas y se ponen a cocer en agua caliente. Después de cocidas, se ponen a destilar en un cedazo.

Se pone en una sartén una cucharada de mantequilla en la que se saltan las manzanas. Se les echa una cucharada de azúcar, gotas de limón, 2 cucharaditas de Chartieuse o Curaçao, se sacan del fuego y se dejan enfriar.

Se baten 4 o 5 huevos enteros, según las personas, se les pone 3 cucharadadas de azúcar molida y raspadura de limón. Se pone una sartén al fuego con una cucharada de mantequilla, se vacía el batido. Cuando la tortilla esté casi cocida, se le ponen las manzanas en el centro, se dobla, se coloca en el azafate, se le espolvorea azúcar y se dora.

Torta Mil hoja

Se hace una masa de hoja y se cortan tres o cuatro redondelas en un plato y se echan al horno. Se hace una crema con 3 o 4 yemas batidas que se juntan con media de harina; que esto se cueza sin dejar de revolver. Se les saca las hojas con un cuchillo a la redondelas, que estarán cocidas al horno y se les va poniendo por capas, una de crema y otra de mermelada de damascos. En proporción se le ponen cucharadas de azúcar a la crema Chantilly y un poquito de mermelada que se le echa encima de la torta.

Betún

A 5 claras muy batidas se les ponen 9 onzas de azúcar hecha almíbar bien espesa y se sigue batiendo al rescoldo hasta que espese. Se retira del fuego y se continúa batiendo hasta que enfrie.

Torta Napolitana

Media libra de mantequilla derretida se bate con 2 tazas de azúcar flor; estando blanco el batido, se agregan 5 yemas, 1 taza de leche, 4 tazas de harina, 4 cucharaditas de levadura inglesa y 5 claras batidas. Hecha la masa, se pone en moldes de lata untados con mantequilla. Se rellena la torta con crema de huevos o cualquier dulce.

Bizcochuelo para rellenar con crema

Cinco huevos, el peso de 3 huevos de azúcar y el de 2 huevos de harina. Las yemas se baten un poco con la azúcar, se agrega la harina cernida y las claras muy batidas. Se pone en una budinera larga untada con mantequilla. Se cortan en forma de bizcochos rellenándolos por dentro y por fuera con crema cruda y espolvoreándolos después con almedra tostada.

Torta de castañas

Igual peso de azúcar y castañas cocidas y bien molidas.

Se hace almíbar con vainilla y estando muy de punto se une con las castañas y se deja de regular espesor.

En seguida se hace una cocada tomando igual cantidad de azúcar y coco; se agregan 3 yemas, cuidando que no se corte.

En una compotera se coloca una capa de tostadas de bizcochuelo remojadas en cualquier licor; sobre ésto una capa de castañas, otra de bizcochuelo y cocada y así sucesivamente.

Se cubre la torta con merengue y se pone al horno. Se adorna con castañas confitadas.

Torta de huevo mol y almendras

Se hace almíbar con $\frac{1}{2}$ libra de azúcar; antes que esté de punto, se le agregan 6 yemas muy batidas y bastante nata.

Se pone en una fuente una capa de tostadas de bizcochuelo rociadas con oporto o jerez, otra de huevo mol y así sucesivamente.

Se hace una pasta con 1 libra de almendras molidas y $\frac{1}{2}$ libra de azúcar hecha almíbar; en seguida se agregan 3 yemas batidas. Con esta pasta se cubre la torta y se le espolvorea después azúcar molida.

Torta de naranjas

Una libra de mantequilla se bate con la mano hasta que quede como espuma; se le agrega $\frac{1}{2}$ libra de azúcar cernida, 1 libra de harina cernida, 18 yemas sin batir, 12 claras como para merengue. Se une todo y se pone por cucharadas el batido muy extendido sobre latas redondas. Las latas se untan con mantequilla y se sacan las hojas en el mismo horno para que no se peguen.

La torta se rellena con cocada de naranja.

Se ralla toda la naranja y se pone al fuego en una bolsa de género blanco muy fino. Abajo de la cacerola se pone un plato; se hierva hasta que quede como espuma; en seguida se lava hasta que no tenga nada de amargo.

Libra de azúcar a libra de naranja. Se hace la almíbar

muy de pelo y se le agrega la naranja. Cuando esté de punto que no corra, se le ponen 18 yemas, y se vuelve al fuego hasta que se vea el fondo. Cuando este frío, se rellena la torta y se aplasta con algo pesado hasta el día siguiente.

Masa para torta

A 15 yemas muy batidas se les pone la harina necesaria, 1 copita de oporto y una cucharadita de mantequilla. Se cortan las hojas un poco gruesas, de la forma de un plato, se pizan con el tenedor y se ponen al horno caliente.

Se rellenan con lo que se quiera.

Relleno con lúcumas para tortas

Se hace almíbar con 1 libra de azúcar, se agregan 9 yemas y cuando vaya a estar de punto, se le ponen 6 lúcumas pasadas por cedazo y se sigue poco más al fuego.





BUDINES FRIOS Y CALIENTES

Budín de lúcuma

Se hace manjar blanco a un litro de leche, media libra de azúcar, el punto no debe ser muy espeso; se deja enfriar.

Se elijen siete lúcumas muy aromáticas y se pasan por el cedazo; se baten seis yemas se incorpora todo y se vacía a un molde untado de mantequilla y se pone al baño-maría al horno. Se hace almíbar de regular grueso y se vacía sobre el budín al tiempo de servirlo.

Budín Reina Margarita

Se pone a cocer medio litro de leche con media libra de azúcar, un pedacito de vainilla, canela entera y cáscara de limón. La leche se hierva un rato, se retira del fuego, se añaden dos cucharadas de harina de maíz deshechas en un poco de leche; se pone a hervir nuevamente hasta que se cueza la harina, y se mezclan cinco yemas muy batidas, se sigue revolviendo al rescoldo hasta que pierda el gusto a crudo y evitando que se corte.

Budín de naranjas

Con el jugo de doce naranjas y media libra de azúcar se hace almíbar, se hierva un rato y se deja enfriar.

Se baten 8 huevos, clara y yema unidas, hasta que espesen; poco a poco se mezcla el almíbar y se sigue revolviendo.

Se vacía al molde acaramelado y se pone al baño-maría al horno.

Budín sencillo

Se arregla un molde liso por capas, la primera capa será tostadas de bizcochuelo, en seguida pedazos de dulces y pasas peladas sin pepas, otra de bizcochuelos y dulces, alternando cucharadas de la siguiente crema:

Se hierva leche con azúcar al paladar y vainilla, si se quiere, se deja enfriar y se añaden 4 yemas de huevo, una por una.

Se incorporan bien las yemas y se echan al molde por cucharadas hasta completarlo.

Se pone el molde al baño-maría en cacerola con fuego encima

Se sirve con almíbar con algún licor o cualquier otra salsa.

Budín de pan

Se necesita dos tazas de leche, la miga de pan y medio, seis yemas, azúcar al paladar. Se deshace la miga en leche, se baten las yemas, y estando a medio batir, se mezcla la azúcar y se sigue batiendo, se une la leche con el pan y se vacía a la budinera untada de mantequilla y se pone al horno. Si se quiere se le ponen pasas.

Budín

Se baten mucho cinco huevos enteros y cinco yemas con una libra de azúcar molida, se desmenuza un bizcochuelo y se fríe en mantequilla, se mezclan pasas de Corinto y del Huasco, un poco de vino y un poquito de

mantequilla. Se bate todo esto hasta unirlo muy bien y se vacía a una budinera o fuente, se pone al horno poniéndole encima canela, azúcar molida y almendras claveteadas.

Budín de arroz

Se cuece en agua media libra de arroz, después del primer hervor se saca y se vacía a otra cacerola con un litro de leche y canela. Estando cocida se pone a enfriar y se mezclan 8 yemas, las claras se baten por separado, se aliña con azúcar al paladar, pasas, limón rallado, una cucharada de mantequilla; se mezcla todo con el arroz y se vacía a una budinera untada con mantequilla y espolvoreada con miga de pan.

Se pone al horno a dorar.

Budín de naranjas

Al jugo de nueve naranjas se les pone doce yemas batidas con una libra de azúcar en polvo y dos cucharadas de harina flor. Se revuelve esta mezcla y se vacía a un molde untado de mantequilla y se cuece al baño maría.

Budín de damascos

Se baten cuatro onzas de mantequilla con cuatro onzas de azúcar, en seguida se mezclan tres yemas, cuatro onzas de mermelada, cuatro onzas de pan rallado, y por último tres claras bien batidas. Se pone en un molde untado de mantequilla y se cuece durante dos horas al baño maría.

Imitación de huevos chimbos

Se baten cinco claras, se mezclan ocho yemas y un pu-

ñado de harina. La budinera se unta con mantequilla, se vacia la mezcla, en seguida se cortan en forma de chim-bos y se remojan en almíbar con almendras.

Genoise paralinée

90 gramos de harina, 100 de azúcar, 100 de mantequilla, 3 huevos y un poco de raspadura de limón, una copita de ron o kirsch.

Para la crema se necesitan 120 gramos de azúcar, dos claras batidas, cien gramos de mantequilla, una copita de kirsch.

Para que el batido levante es necesario mantener la paila en que se bate caliente, uniendo los huevos, el azúcar y raspadura de limón; se bate por 20 minutos, se añade el ron o kirsch y se sigue batiendo a golpes; se mezcla la harina, la mantequilla derretida tibia, sin dejar de revolver; se vacia al molde untado con mantequilla y espolvoreado con harina, se pone al horno fuerte por media hora.

Para cubrirla se necesitan 100 gramos de azúcar, 100 de almendras.

Las almendras se pelan y se parten en pedacitos. El azúcar se pone en una cacerola con algunas gotas de jugo de limón y se pone al fuego, revolviendo hasta que comience a dorarse, que es entonces cuando se añaden las almendras y se pone otro momento al fuego revolviéndolo y se coloca sobre un mármol untado de aceite estendido.

Si se quiere decorar el pastel hay que operar sobre caliente, y esto se hace uslereando una parte de esta pasta y cortándola con moldecitos. Estando frío el resto de la pasta de almendras se muele en polvos.

Se pone en una cacerola 120 gramos de azúcar y 2 claras, se baten sobre rescoldo suave por 6 u 8 minutos, añadiéndose el kirsch y la mantequilla cortada en peda-

citos y las almendras reducidas a polvo. Una vez fría la torta se corta en 3 redondelas que se rellenan con la crema y en seguida se betuna toda la torta con el resto de la crema y se pone un poquito de polvo de almendras que se había reservado.

Plum-puding

Un plato de riñonada de cordero bien picada y sin ningún cuerecito, otro de pan rallado y otro de pasas sin pepas; una copa de oporto o jerez y otra de miel de palma. Todo se mezcla bien agregándole 7 yemas y las respectivas claras batidas como para merengues, y 1 cucharadita de harina para que espese.

Este batido se coloca en un paño mojado y espolvoreado de harina; se amarra bien y se pone a cocer en una cacerola con agua, 3 horas por lo menos.

Se sirve con la siguiente salsa: para 1 botella de Burdeos, 1 libra de azúcar; se le da punto de almíbar.

Budín de melón

Cinco tajadas de melón de carne blanca, una libra de azúcar, una onza de colapez, una taza de crema.

El melón y azúcar se pasan por un tamiz agregándole la crema y el colapez.

Se pone en un molde al hielo.

Budín de camote

Dos camotes, dos cucharadas de harina, seis huevos, un poco de mantequilla, leche y azúcar al paladar.

Se cuecen los camotes y se pasan por cedazo con la leche, se le agrega la harina, yemas, azúcar al paladar y claras batidas. Esto se pone en un molde con mantequilla y miga de pan al horno.

Se le hace una salsa de huevo u otra diversa.

Budín negro

Se ralla dos panes fríos, la miga se fríe en una cucharada de mantequilla. Se tuesta azúcar (al paladar) se hierva con la leche necesaria para un molde, se añade el pan frito, canela, limón y un puñado de pasas. Se baten 4 claras como para merengues se unen las yemas. Se acaramela un molde y se vacia toda esta mezcla; se cuece en baño-maría.

Se hace aparte una crema clarita con dos yemas batidas una copita de coñac, azúcar y vainilla.

Este budín se toma frío.

Budín de espuma

Cuatro onzas de mantequilla, media libra de harina y media botella de leche, se hierva todo revolviendo siempre para el mismo lado hasta que despegue de la cacerola. Se deja enfriar un momento y se le ponen diez yemas batidas, canela, azúcar, raspadura de limón, al tiempo de vaciarlo en la budinera se le unen las claras batidas.

Se cuece al horno.

Budin de almendras

Se hacen dos vasos de horchata espesa, se endulza al paladar, se le pone canela, raspadura de limón y un pedazo de mantequilla, se espesa la horchata con pan rallado, se bate un poco seis yemas y dos claras y todo unido se vacia en el molde untado con mantequilla y miga de pan. Se pone al horno y se sirve con salsa de espuma o de vino.

Budín de pan

Se remoja un pan de cerveza en leche y en seguida se pasa por el cedazo. Se bate ocho yemas con cinco claras y cuatro onzas de azúcar en polvo. Se le añade cuatro onzas de almendras molidas, raspadura de limón, canela, pasas, media onza de mantequilla, se une todo con el pan y se echa al molde que debe estar con miga de pan y mantequilla. Se pone al horno y se sirve con almíbar caliente.

Budín de arroz

Se cuece arroz en leche con azúcar, canela, cáscara de limón, estando cocido se deja enfriar, se le echa cinco claras y cinco yemas bien batidas. Se vacía en un molde untado con mantequilla y se pone al baño-maría. Se sirve caliente con almíbar o alguna salsa.

Budín de camote

Dos camotes bien cocidos se cuecen con un poco de leche y se les pone tres cucharadas de harina, se baten seis huevos, clara y yemas aparte, se une el camote, canela y raspadura de limón y azúcar al paladar. La budinera se unta con mantequilla y se pone al horno.

Budín de pan de cerveza

Se corta un pan en rebanadas, se les unta mantequilla y se ponen a remojar en Jerez con azúcar y canela. Se pone en una budinera una capa de estas rebanadas y otra capa de pedazos de dulce de membrillo y pasas, y así sucesivamente hasta que se llene. Se cubre con un batido de ocho yemas y cuatro claras.

Para variarlo se puede hacer de la siguiente manera.

Después de tener el molde preparado con las tostadas y dulce, se le pone cinco yemas y dos claras; se le añade azúcar y la leche suficiente para que tape bien las tostadas. Se vacia el batido sobre las tostadas y se deja remojar dos horas, después se pone al horno.

Budín con mermelada

Se baten cuatro claras como para merengues se le pone cuatro cucharadas grandes de azúcar molida y se sigue batiendo, en seguida se le pone dulce de damasco o del que se quiera. Se vacia a un molde acaramelado y se pone al baño-maría al horno.

Se sirve con leche crema.

Budín de castañas

Se pelan las castañas sacándoles el hollejo, se ponen a hervir en agua con un poquito de limón hasta dejarlas blandas. Se pesa una libra de castañas, cuatro onzas de azúcar; la castaña se muele en la piedra y se pasa por cedazo, se mezcla con la leche necesaria, hervida con azúcar y vainilla.

Las claras se baten como para merengues con las cuatro onzas de azúcar, se incorpora todo y se pone al baño-maría en molde acaramelado. Con las yemas se hace salsa crema y se le pone un poco de licor.

Budín de leche

En tres tazas de leche se deshace un pan y se cuele, se aliña con azúcar, vainilla y canela.

Se baten tres claras como para merengue, se añaden tres yemas, se unen con la leche y se vacia a un molde untado con mantequilla y en seguida se pone al horno.

Budin de crema

En medio litro de leche se deshacen dos cucharadas de harina de maíz, ocho yemas, azúcar y vainilla en cantidad suficiente; de esta mezcla se forma una crema bien cocida.

Mientras se enfría se baten bien ocho claras y se incorporan a la crema. Se vacía esta mezcla a un molde acaramelado; no debe llenarse.

El molde debe tener tapa para que cierre perfectamente e impedir que le entre agua, en seguida se pone al baño-maría.

Sobre la tapa se ponen unas brasas.

Budin de chocolate

Se pela media libra de almendras, antes de molerlas se secan con un paño, se hace almíbar con media libra de azúcar que se revuelve siempre para el mismo lado, se vacía ésta en una taza y se enfría un poco, se le echa la almendra y raspadura de limón, después se le echa un huevo y se bate bien; así se sigue hasta enterar cuatro claras y cinco yemas y se bate hasta que espese, se le añade tres onzas de chocolate rallado y dos cucharadas de canela. El molde se unta con mantequilla sin sal y se espolvorea con harina y se pone al horno.

Budin de tostadas

Se corta un pan de cerveza en tajadas, la mitad de estas se untan en mantequilla y se colocan en una budinera untada con mantequilla. Se arregla una capa de tostadas y otra de algún dulce (se prefiere el de membrillo). Se baten dos claras y cinco yemas, se le pone azúcar la necesaria y la leche suficiente para que tape bien

las tostadas. Se vacia el batido sobre las tostadas, se deja remojar dos horas y se pone al horno.

Budin de frutilla

A un molde de leche (del tamaño de una taza caldera) media onza de colapez deshecho en un poquito de leche. Se tiene otro tanto de frutilla pasada (tanta frutilla como leche) se le pone bastante azúcar y se revuelve un poco en el fuego. Estando frío se junta con la leche cuidando que no se corte. El molde se pone en hielo hasta la hora de servirlo.

Budín de claras con huevo mol.

Se necesitan cinco huevos, dos medias libras de azúcar, un molde acaramelado,

Las claras se baten como para merengues se le pone media libra de azúcar hecha almíbar de punto subido; pero no de pelo.

Las yemas se baten mucho y se hace un huevo mol con la otra media libra. Se acaramela un molde, primero se le pone un poco del huevo mol, en seguida se vacia el betún y se pone al baño-maría al horno, cuidando que no se arrebate. La manera de conocer si el betún está cocido es meterle un palo y ver si sale seco.

Se vacia en una compotera; al caramelo que ha quedado se le da más punto y se baña el molde; en seguida se vacia el huevo mol estando más de punto.

Pastel de fruta con sémola

Cuatro onzas de sémola se lava y se pone al fuego con un poquito de agua, cuatro onzas de mantequilla y cuatro onzas de azúcar o menos; habiendo hervido un rato se le pone un pocillo de leche y se sigue hirviendo.

Estando cocida se retira del fuego y se mezclan seis yemas muy batidas, se deja enfriar se añaden seis claras batidas como para merengues.

Se arregla en alguna fuente, compota de lo que se quiera o mermelada y se cubre con la sémola poniéndola en seguida al hono.

Pastel inglés

Se pesa una libra de pasas sin pepas, otra de harina, de riñonada de cordero y de azúcar. Todo bien molido se junta y se le pone dos claras y cuatro yemas, una copa grande de cogniac, raspadura de un limón y una nuez moscada rallada, de todo esto se hace una pasta espesa la que se pone en un paño húmedo y espolvoreado de harina; se amarra bien y se pone a cocer en una olla con agua hirviendo durante tres horas.

Se hace una salsa con jerez, mantequilla, harina de maíz, un poquito de nuez moscada, limón rallado y azúcar.

Se deja claro y se sirve con el pastel.

También se puede servir con almíbar hecha en vino.

Bavarois

Se mide leche en un molde y se pone al fuego, lo que está caliente se le agrega $\frac{1}{2}$ libra de azúcar, un cuarto de libra de almendras molidas; se saca del fuego y se deja enfriar un poco, en seguida se le agrega cuatro yemas batidas y se vuelve a poner al fuego, antes que hierva se saca, se le ponen diez hojas de colapez deshecho en agua caliente, una copa de jerez. Se cuele todo y se pone a enfriar, lo que esté cuajándose se unen cuatro claras batidas y se vacia en el molde. Al día siguiente se saca.

Budín frío

Se rocían tostadas de bizcochuelo en ron o coñac, se arreglan en molde por capas, una capa de tostadas, otra de mermelada de grosella hasta completar el molde. Estando lleno el molde se aprensa la parte que contiene mezcla. Se saca del molde y se sirve con crema de vainilla.

Budín Abelina

Cuatro onzas de mantequilla, cuatro onzas de almendras molidas y cuatro onzas galleta alemana rallada y pasada por cedazo, tres tabletas de chocolate rallado. Se bate la mantequilla con el azúcar hasta que esté como espuma, se mezclan cuatro yemas y las claras batidas como para merengue; se incorpora todo y se vacía a un molde untado con mantequilla y se pone al horno bien caliente.

Estando frío se sirve con almíbar espesa con un poquito de licor.

Budín de manzana

1500 gramos de manzana, 100 gramos de azúcar, 60 gramos de mantequilla, 20 gramos de harina, un pedazo de vainilla.

Las manzanas se pelan y se cortan en cuatro, sacándole el corazón, se ponen en una cacerola tapada a fuego moderado sin añadirle nada. se remueve de cuando en cuando cuidando que no se pegue,

Estando cocidas se destapan y se dejan así para que evapore todo el jugo. Se le añade el azúcar y vainilla, se revuelve seguido para impedir que se pegue. Las manzanas estando bien deshechas se pasan por el cedazo y se dejan enfriar. Se baten dos claras como para merengues, se une la manzana, la harina, cuidando que no se forme pelotones y la mantequilla a medio derretir. Se mezcla

todo esto muy bien, se revuelve y se vacía a un molde acaramelado y se pone al baño-maría.

Budín de durazno

Se pesa una libra de duraznos, pelados y sin huesos, se prefieren los más frescos, se ponen a cocer con media libra de azúcar y un vaso de agua. Estando cocidos y deshechos, se pasan por el cedazo y se le añade una onza de colapez clarificado y deshecho en un poco de agua. Todo esto se incorpora hasta unirlo muy bien y se vacía a un molde para que cuaje. Se sirve con la crema siguiente: Taza y media de leche, dos onzas de azúcar, tres yemas, unas gotas de esencia de limón.

Budín frío

Cuatro onzas de mantequilla sin sal se baten con media libra de azúcar molida. Una taza de leche con azúcar al paladar y vainilla, se forma una crema; las claras se baten como para merengues, se unen a la mantequilla y en seguida a la crema tibia. Se pelan cinco onzas de nuez, se machacan y se unen a la crema. Se rodea un molde con tostadas, se vacía la crema y se deja amoldar; se saca y se adorna con dulces secos.

Budín frío

Se necesitan 6 onzas mantequilla sin sal, 6 de azúcar y 6 de almendras tostadas y molidas. Se bate la mantequilla con el azúcar hasta dejarla espumosa; se añaden las almendras. Se prepara una crema con dos tazas de leche, 8 yemas, vainilla; se deja enfriar, se une la mantequilla y la mitad de la crema, se incorpora hasta dejarla muy unida y se vacía al molde que debe estar rodeado de tostadas.

Se pone a helar y se sirve con la crema que ha restado.

Carlota Rusa

Se mide un molde de leche, se aliña con azúcar, vainilla y cáscara de limón, se hierve hasta que tome gusto. Se baten 7 u 8 yemas, se unen a la leche, cuidando que no se corten; estando las yemas cocidas, se mezclan seis o siete hojas de colapez, (conviene unirlo deshecho) se mezclan las claras batidas, se incorpora todo y se vacia al molde que debe estar rodeado de tostadas.

Pastel de natas

Se pone en una fuente honda una capa de tostadas de bizcochuelo sobre las cuales se pone una capa gruesa de natas; se clavetean éstas con dulces de almíbar de tres o cuatro clases y un poco de almendra molida.

Se baten 6 yemas de huevo con media libra de azúcar en polvo; aparte se baten 4 claras como para merengues, se juntan con las yemas y se vacia todo en la fuente con natas.

Se pone al horno hasta que se dore; se sirve frío.





Variedades de cremas y flanes

Flan de lúcuma

Para 12 personas, cinco lúcumas, ocho yemas, cuatro claras, seis moldecitos de leche.

La leche se hierve con azúcar al paladar, estando fría se le pone los huevos y la lúcuma pasada.

Se vacia en moldecitos acaramelados y se ponen al baño-maría.

En vez de lúcumas se puede variar con chocolate, café, almendras o nuez tostada.

Flan de cocos

Se baten ocho yemas con media libra de azúcar hasta dejarlas blancas, en seguida se añade un coco rallado y seis claras batidas como para merengües. Se acaramela un molde, se vacia la mezcla, etc., y se pone al baño-maría.

Flan con nuez, almendras o avellanas

Se hierve leche con azúcar al paladar, la leche que se necesita es segun el molde, calculando que con todo lo que se le pone quede lleno.

Se pelan nueces, se remoja pan en leche sacándole toda la cáscara y se muele con las nueces, en seguida se unen a la leche que debe estar fría, tres huevos enteros.

Se vacia a un molde acaramelado y en seguida se pone al baño-maría.

Flan amarillo

Se baten ocho yemas con dos claras y media libra de azúcar molida hasta que espesen, se mezclan en seguida con cuatro tazas de leche cocida y aliñada con vainilla, canela y cáscara de limón. Se vacia en un molde acaramelado y se cuece al baño-maría. Se conoce que está cocido cuando se principia a despegar.

El molde debe ser tapado, se le pone encima brazas.

Flan de claras

Se mide un molde de leche, se hierva con azúcar, cáscara de limón, etc. Se baten cinco claras como para merengues, se unen a la leche estando fría. Se acaramela un molde, se vacia esta mezcla y se pone al baño-maría.

Se sirve con almíbar o con algún licor.

Flan de avellanas

Se hace como el de leche con vainilla hirviendo la leche con un puñado de avellanas tostadas molidas; antes de unir los huevos a la leche se cuele en un linón muy fino. Se vacia en seguida al molde acaramelado y se pone al baño-maría.

Manzanas con vino

Se pelan y se descascan algunas manzanas, se cuecen con un pedazo de mantequilla, se doran ligeramente y se ponen al horno para que se acaben de cocer.

Se deshace un poco de dulce de damasco en un poco de vino Madera o Málaga, se vacia sobre las manzanas y se sirve.

Emperatriz

Se hace almíbar de media libra de azúcar y se vacia poco a poco sobre cinco claras batidas como para merengues. Se deshacen en un poquito de agua cuatro hojas de colapez, se cuele y se une al betún poco a poco. Se deja enfriar y se le añade el jugo de dos limones.

Se corta piña o cualquier fruta en pedacitos delgados y chicos, se cubre con jalea blanca haciéndole dibujos.

Flan de limón

Se baten seis yemas, se hace almíbar de media libra de azúcar, se une a las yemas y a las claras batidas como para merengue, se revuelve todo esto mucho para que no se corte, se le pone limón rallado.

Se vacia al molde acaramelado y se pone al baño-maría.

Betún amoldado

Seis claras se baten con nueve cucharadas colmadas de azúcar, se bate hasta dejar un betún bien espeso.

Se pica dulce de membrillo, ciruela cocida con un poquito de azúcar, dulce de guindas, pasas sin pepas.

Se incorpora todo esto muy bien y se vacia a una budinera acaramelada.

Se pone bien tapado al baño-maría sobre la plancha con brasas encima.

Se vacia el molde estando cocido en la compotera, se cubre con el caramelo que ha quedado y a más huevo mol preparado en almíbar espesa.

Kuchen de manzana

Se pelan las manzanas agrias, se cortan tajadas bien delgadas.

Se unta un molde con mantequilla; se mezclan las tajadas de manzana con azúcar, raspadura de limón, canela molida, y almendras cortadas, si se quiere.

Todo esto se mezcla muy bien, se arregla en el molde que debe ser largo y angosto; hay que procurar no dejarlo muy lleno.

Se prepara la siguiente masa: media libra de mantequilla, se bate hasta formar crema, media libra de harina cernida, media libra de azúcar cernida, cuatro huevos y cáscara de limón.

Todo esto se une poco a poco a la mantequilla, se baten las claras como para merengues, y se une a la pasta. Se estiende la masa dejándole bien lisa con un cuchillo sobre las manzanas.

Se pone al horno bien caliente durante una hora.

Con una pajita se vé si está listo y que esté dorado por encima.

Este Kuchen queda mejor con ciruelas peladas, deshuesadas y partidas por mitad. Lo demás igual a la receta, o con frutilla o con cerezas.

Postre de lúcuma

Se pasan cinco lúcumas (bien aromáticas) se mezclan con media libra de azúcar y siete yemas; se ponen a cocer a fuego suave; estando cocidas, se ponen a enfriar.

Se hace un merengue a la Italiana, el merengue a la Italiana es el siguiente:

Se baten las claras, tan espesas que se separen solas, se mezcla poco a poco el azúcar y se incorporan.

Para once claras en una libra de azúcar molida y cer-

Se arregla en una fuente que resista el fuego por capas; se pone una capa de merengue y se pone al fuego, en seguida dulce de lúcumas, otra capa de merengue.

Cada capa de merengue se espolvorea de azúcar y se pone al horno.

Merengado con plátanos

Se hace almíbar de pelo con tres cucharadas de azúcar en media taza de agua.

Se corta en rabanadas tres plátanos, se echan al almíbar caliente pero que no hierva.

Se hace un merengue de tres claras con una cucharada grande de azúcar molida; con la mitad de este merengue se revuelven los plátanos en la fuente que se ha de mandar a la mesa, se le da una forma redonda y se pone al horno suave.

Con el merengue que ha quedado se cubre el merengón, se clavetea con pedazos de plátano y se vuelve a poner al horno.

Queso de Flandes

Seis tazas de leche, media copa de cognac, tres libras de azúcar, seis yemas de huevo, media cucharadita de clavos molidos, una cucharadita de canela en polvo, una libra de almendras o nueces molidas.

Turron argentino

Dos copas de arrope, una libra de azúcar cernida, ocho claras de huevo.

Se le da punto a la miel con el azúcar, estando espeso se une a las claras batidas como para merengues.

Estando todo unido, se pone en una cacerola sin cesar

de revolver en un fuego muy suave hasta que se endurezca.

Antes de sacarlo, se le pone anís tostado o coco rallado y almendra molida o nuez chancada si se quiere.

Pasta inglesa para pastelitos de hoja

Un cuarto de libra de mantequilla, una libra de flor de azúcar, seis huevos, la cáscara rallada de dos limones y el jugo de tres.

Se unen todos estos ingredientes en una cacerola, se pone al fuego sin cesar de revolver, estando espeso como miel se saca y se rellenan los pastelillos.

Canastitos rellenos con crema

La masa es la siguiente: media libra de mantequilla, una libra de harina, una copita de vino blanco. Se forma la masa, se uslearea dejándola bien delgada, se forman los moldecitos y se ponen al horno rellenos con arroz o maíz para evitar que se ampollen.

Estando fríos los moldes se rellenan con crema batida con fresas

Gelatina de huevo

Dos onzas de colapez se deshacen en tres tazas de agua hirviendo, se añade el jugo de 15 naranjas, azúcar al paladar, canela y clavo de olor; habiendo hervido, se cuela y se mezclan 12 yemas muy batidas; se revuelve hasta que enfríe y se pone a helar en moldes.

Postre con manjar blanco

Taza y media de leche, media libra de azúcar, se hace manjar blanco de regular espeso; se baten cinco yemas como para bizcochuelo con cuatro onzas de azúcar moli-

da; se mezclan las claras batidas como para merengues, se incorporan ambas cosas y se pone un momento al fuego para que espese un poquito.

Se vacía esta crema en compotera, sobre tostadas de bizcochuelo.

Tocinos del cielo

Una libra de azúcar se hace almíbar clara, estando fría, se vacía sobre 12 yemas y una clara, bien incorporadas. Se acaramelan moldecitos chicos y lisos, se vacía en cada uno de éstos esta mezcla y se ponen al bañomaría con brasas encima.

Gotas de limón

Se baten como para merengues cinco claras; una onza de colapez se deshace en un poquito de agua y se pone al fuego a hervir diez o quince minutos, se le añade media libra de azúcar y ácido de limón para el gusto. Estando tibio se mezcla con las claras, se incorpora y se vacía al molde.

Se puede cambiar el limón por esencia de café, chocolate, piña, etc.

Cocada con leche

Se hace almíbar de medio punto y se le echa un coco rallado, se deja hervir hasta que dé punto alto, se le añade un litro de leche y cuatro yemas de huevo, todo esto muy unido se hierve hasta que espese.

Se vacía en la compotera y se dora.

Crema con coco

Una libra de azúcar, seis huevos, una taza de leche

dos docenas de tostadas de bizcochuelo, un coco rallado.

La libra de azúcar se divide en tres partes, una de ella, se hace un manjar blanco con la taza de leche, dejándolo no muy espeso; la otra parte y las seis yemas se hace huevo mol, y la otra parte se hace betún con las 6 claras.

Estando las claras bien batidas, se mezcla el azúcar y se sigue batiendo; por último se junta todo y se pone en una cacerola al fuego un momento para incorporarla. Se arreglan las tostadas en una ccmptera y se rocian con un poco de pisco o ron; encima se le echa la crema y se pone otra capa de tostadas, la última capa debe ser crema que se cubre con coco rallado.

Cocada con bizcocho y leche

Una libra de azúcar, seis yemas para cada coco. Se hace almíbar de medio punto, se deja enfriar y se le echan las yemas.

Se vuelve a poner al fuego hasta que se cueza el huevo, se echa el coco rallado, se le da punto que se vea el fondo de la cacerola; en seguida se vacia a un azafate.

En seguida se le pone bizcocho molido con canela, con una pluma se le extiende mantequilla derretida y se pone al fuego a dorar.

Postre con coco

Se hace una cocada con tres yemas de huevo. Se prepara un pure de castañas, rallando la castaña y con una almíbar con bastante vainilla. Se coloca en una fuente una capa de cocada y otra del dulce de castaña hasta que se llene; en seguida se cubre con un batido de merengues; se pone al horno y se deja hasta que se reseque; se adorna con castañas confitadas.

Crema a la Saint-Honoré

Se necesitan 125 gramos de azúcar, 5 id. de vainilla, 25 id. de chuño, 3 yemas, 3 claras, un huevo entero y medio litro de leche.

Se pone el azúcar, chuño, vainilla y se bate con las yemas y el huevo entero, se añade la leche hirviendo, se revuelve hasta que se incorpore bien; se pone al fuego y se le da un hervor; se baten las claras y se incorporan con la crema caliente.

Se le puede poner a la crema cocida, crema cruda, si se quiere.

Crema en copa

Se baten seis yemas con una taza de azúcar molida estando espesa y blanca, se le pone el jugo de un limón almendras picadas y hoja y media de colapez deshecha en agua caliente; se une todo mezclando seis claras como para merengues, se sigue batiendo hasta incorporarla muy bien,

Budín Raquel

Se acaramela un molde, se coloca una capa de tostadas, otra de guindas confitadas picadas, tostadas y guindas hasta completar el molde. Las tostadas se rocian con tres o cuatro cucharadas de vino blanco o jerez.

Se baten cuatro huevos enteros con tres cucharadas de azúcar flor, raspadura de vainilla, limón y moscada. Se añade la leche necesaria para el molde, se vacia al batido y se cuece en el horno, al baño maría por 20 minutos.

SALSA: 3 yemas de huevo, 3 cucharadas azúcar flor, 1 vaso de vino blanco y guindas confitadas picadas.

Se cuece al baño-maría hasta que espese. El budín se sirve con esta salsa.

Budín Muselina

Se acaramela un molde. Para acaramelar un molde se ponen en una sartén 3 cucharadas azúcar flor; se pone al fuego y se deja hasta que se derrita. En seguida se vacía al molde y se da vueltas para que se pegue en el fondo y por todos lados. Se cortan tostadas de pan de molde, se les quita la cáscara, se les pone mantequilla. Se coloca en el molde una capa de tostadas, otra de pasas de Corinto y así hasta concluir,

Se baten 7 huevos con tres cucharadas de azúcar flor, se perfuma con vainilla, raspadura de limón y una pizca de moscada rallada. Se agrega la leche necesaria para el molde, se bate un poco y se pasa por el chino al molde; se cuece en baño-maría al horno.

SALSA CARAMELO: Se ponen en una sartén 2 cucharadas de azúcar en flor.

Cuando esté dorado, se le añade taza y media de agua, un pedazo de vainilla, y un poco más de azúcar, se deja hervir hasta que espese.

Al tiempo de servirla, se perfuma con media copita de jerez, cognac o vino blanco. El budín cocido se vacía y se cubre con la salsa.

Budín Orleans

Se cuece media libra de arroz en agua; cuando esté cocido, se destila en un cedazo. Se cortan tajadas muy finas de manzanas, se les agrega un poco de mantequilla. Se baten cuatro huevos enteros con cuatro cucharadas de azúcar molida; se añaden cuatro cucharadas de arroz y se bate más. Se agregan las manzanas $\frac{3}{4}$ de libra de pasas de Málaga, taza y media de leche. Se enmantequilla un molde; se le espolvorea azúcar molida y chocolate rallado; se echa el batido al molde y se cuece en el horno al baño-maría $\frac{3}{4}$ de hora.

Se sirve con salsa Saboyón. Cuando está cocido se vacía del molde, se tapa con la salsa. Se sirve caliente o frío.

Budín con almendras

1 litro de leche se hierva con azúcar al paladar. Se quita la cáscara a una marraqueta de 5 centavos, se remoja con leche hirviendo. Una vez fría, se pasa por cedazo, se agregan 4 claras batidas como para merengue, las 4 yemas 1 a 1, y 4 onzas de almendras molidas.

Se vacía a la budinera untada en mantequilla y se sirve con crema de huevo o almíbar.

Budín con almendras

Para cada yema una cucharada de postre de azúcar y se bate bien con un poco de canela. Aparte se baten las claras con una cucharada de postre para cada uno y un poco de vainilla moída.

Se colocan en la budinera capas alternadas de yemas y claras y se termina con una de almendras machacadas. Se cuece en baño-maría.

Budín princesa

Se acamela un molde. Se pican muy fino 2 manzanas, 4 o cinco plátanos en tajaditas; se coloca al fondo del molde una capa de tostadas, otra de plátanos, otra de manzanas hasta concluir, cuidando que la última sea de tostadas.

Se baten 5 o 6 huevos enteros, según el molde, con 3 cucharadas de azúcar flor, raspadura de vainilla, se le agrega la leche necesaria para el molde, las frutas se rocian con un poco de cognac o ron, se vacía el batido, se pone a cocer al horno en baño-maría.

SALSA: Se cuecen al baño-maría 3 yemas con 3 cucha

radas de azúcar flor y un vaso de vino blanco; se revuelve hasta que espese.

Se vacia el budín y se cubre con esta salsa.

Budín María Victoria

Se acaramela un molde; se pican frutas confitadas, de preferencia castañas.

Se coloca al fondo del molde una capa de tostadas, otra de frutas, así hasta llenar el molde. Las tostadas se rocian con 2 o 3 cucharaditas de jerez. Se baten 5 o 6 huevos enteros con 3 cucharadas de azúcar flor, 3 lúcumas o plátanos pasados se agregan al batido y la leche necesaria para el molde.

Se perfuma con vainilla. Se pasa el batido por el chino, se vacia al molde, se pone a cocer en el horno al baño-maría. Se sirve con salsa de caramelo.

Budín Muselina

Se ponen en una cacerola $\frac{3}{4}$ de litro de leche, se hierva con azúcar y vainilla. 6 yemas batidas se añaden a la leche, revolviéndola constantemente para que no se corte. Se deja 5 minutos a fuego lento; se saca y se bate hasta que esté fría. Se le agregan 2 cucharadas de esencia de café, 4 de coco rallado, 1 chica de ron; se deshacen en una cacerola 5 hojas de colapez, en agua caliente, se deja enfriar un poco; se une a la crema. Se enmantequilla un molde, se le espolvorea un poco de azúcar molida y se decora con frutas confitadas picadas finas. Se coloca en el fondo del molde, una capa de tostadas de bizcochuelo, otra de frutas, después otra de tostadas y otra de crema, una por medio. Se coloca por cinco minutos al baño-maría, encima de la cocina. Después se pone una hora en hielo, se despega del molde, se sirve con salsa muselina que se hace así:

Se pone en una cacerola vaso y medio de vino blanco con 4 yemas, 3 cucharadas de azúcar molida. Se coloca al baño-maría encima de la cocina hasta que haya espesado; se baten 3 claras para que quede mas espumosa.

Budín a la Reina

Se acaramela un molde grande, tostadas de bizcochuelo se remojan en vino blanco. Se cortan frutas confitadas en tajaditas; se decora el molde, se colocan tostadas en el fondo, después una capa de sandías confitadas, otra de lúcumas pasadas por cedazo.

Se acomoda por capas hasta llenar el molde. Se baten 5 huevos enteros con 4 cucharadas de azúcar molida, raspadura de limón, vainilla, $\frac{1}{2}$ copita de oporto y leche. Todo ésto se echa al molde y se pone por $\frac{3}{4}$ de hora, al horno, en baño-maría.

Se hace un poco de caramelo, se le agrega más agua, un poco de vainilla y azúcar. Se deja espesar; se le pone $\frac{1}{2}$ copa de oporto, se vacia el budín y se cubre con la salsa.

Budín de café

Acaramelar un molde. Batir 5 huevos enteros con 4 cucharadas azúcar flor; se le añade raspadura de limón, 3 ó 4 cucharadas de esencia de café para que tome bastante gusto y la leche necesaria para el molde. Se coloca al fondo del molde una capa de tostadas (de las en papel), o galletas de champaña, o tostadas de pan muy finas untadas con mantequilla, otra capa de pasas de Málaga, y se hace así hasta llenar el molde; se vacia el batido pasado por el chino, se pone a cocer en baño-maría, en el horno.

Se sirve frío o caliente.

Budín con frutas confitadas

Se hace una crema con un litro de leche, azúcar, vainilla y 8 yemas.

Cuando esté cocida se deja enfriar, se le agrega media copita de jerez, media de vino blanco, 3 claras batidas como para merengue, y 8 hojas de colapez disueltas en media tacita de agua hirviendo. Se enmantequilla un molde, se le espolvorea azúcar flor, se decora con tajaditas de frutas confitadas; se colocan en el fondo del molde tostadas en papel, rociadas con jerez y remojadas en la crema, otra capa de frutas confitadas picadas, otra de tostadas, otra de crema, y así hasta concluir. Se coloca el molde en una cacerola con agua hirviendo, antes que hierva nuevamente se retira del fuego, se deja enfriar en la misma cacerola hasta el otro día. Se moja el molde en agua tibia y se vacía.

Se hace un merengue de media libra de azúcar y 4 huevos, la mitad blanco y la otra rosado. Se rodea el budín con tostadas, se decora con el merengue blanco abajo y tajaditas de frutas confitadas, el rosado se pone en la manga y se decora encima con frutas confitadas.

Budín de frutas

Se ponen a cocer por separado las siguientes frutas picadas: peras, plátanos, manzanas y piñas; a estas dos últimas se les pone un poco de Chartrense. Cuando hayan hervido, se les pone a cada fruta $\frac{1}{4}$ de libra de azúcar y se destila en un tamiz.

Se hace una crema con un litro o medio de leche, azúcar, vainilla, 6 o 7 yemas. Cuando esté fría, se le añaden 5 o 6 hojas de colapez, deshechas en media tacita de agua; se revuelve bien, se baten las claras como para merengue y se unen con la crema.

Se enmantequilla un molde liso, se le espolvorea azú-

car flor; se enmantequilla un papel y se pone dentro del molde. Se coloca una capa de crema, otra de piña, y así se hace con las demás frutas, poniéndolas después de cada capa de crema. En seguida, el molde se cubre bien con crema, se tapa con un papel enmantequillado, y se pone en hielo con sal por dos horas.

Salsa para servir el budín: Vino, champaña con azúcar; se agregan las yemas batidas. Después de cocido, se deja enfriar, se echan las claras batidas como para merengue y se baña el budín.

Budín Francfort

Se acaramela un molde. Tostadas en papel se remojan con un poco de cogniac. Se cortan plátanos y manzanas en tajaditas. Se pone en un molde una capa de tostadas, otra de plátanos y otra de manzanas y se les agrega miel de palma.

Se baten 6 huevos con 3 cucharadas azúcar flor, se agrega la leche necesaria para el molde. Se vacía esta crema al molde, y se pone al horno al baño-maría.

Se sirve con miel o una salsa de caramelo.

Tortilla Moka

Se ponen a hervir 2 tazas de leche con azúcar y vainilla. Se baten 4 yemas, se agregan a la leche y se dejan cocer 5 minutos.

Se deshacen 3 cucharaditas de harina de maíz en un poco de leche, se agrega a la crema y se deja cocer hasta que hayan espesados. Se saca y se agregan 4 cucharadas de esencia de café y cuando esté bien fría, 1 cucharadita de cogniac.

Se baten 4 huevos enteros con 4 cucharadas de azúcar molida; se les pone raspadura de limón y 1 cucharadita de esencia de café.

Se pone en una sartén $\frac{1}{2}$ cucharada de mantequilla, se vacía ahí el batido y se pone a cocer dejándola extendida para colocar la crema en el centro. Se dobla, se pone en el azafate, se le espolvorea azúcar, se le echa coñac y se arde.

Soufle con arroz molido

Se hace infusión de té y café, un poco de cada uno, se une todo esto con una crema de arroz (arroz cocido en leche y pasado por el cedazo) al cual se le habrán unido dos yemas batidas, se le agregan 4 claras de huevo batidas muy firmes. se pone al horno y cuando está a medio cocer se le espolvorea azúcar molida con vainilla y almendras picadas y molidas.

Timbal Napolitano

A un cuarto de libra de mantequilla se le pone una cucharada de azúcar flor, tres cucharadas de harina y una pizca de sal. Se coloca esto en una cacerola revolviendo y cuando esté cocido y bien unido se le va echando tres huevos de a uno por uno y revolviendo al echarlos. Se pone mantequilla a un molde y se echa el batido no quedando bien lleno el molde. Después de cocido se le forma una tapa y se saca la comida de adentro. Para rellenar esta masa se pone a cocer fruta en agua, después se echa ésta a un almíbar y se le añade medio tarro de mermelada bien deshecha. Encíma se decora con almendras tostadas algunas y otras pasadas por vinagre de rosa y frutas confitadas.

Se sirve frío o caliente.

Bizcocho al ron

Pesar 6 huevos, igual cantidad de azúcar y harina, se baten las yemas agregando dos más con el azúcar, un

cuarto de libra de mantequilla, las claras batidas como para merengue, la harina, más otra cucharada, dos tabletas de chocolate rallado, y dos cucharadas de ron, se revuelve bien. Se enmantequilla un molde, se le espolvorea azúcar flor, se vacía el batido, se pone a cocer en baño-maría al horno por 5 minutos, después se saca del baño-maría y se deja en el horno hasta que se cueza. Se hace un almíbar de tres cuartos de libra de azúcar, media taza de agua, se agregan 6 lúcumas cortadas en tajaditas y uvas; se deja hervir 5 minutos antes de sacarlo, se le ponen dos plátanos. Se sacan las frutas y se agregan dos cucharadas de ron.

Se coloca el bizcocho en la compotera, se le quita la tapa y un poco de comida del centro, se rellena con frutas.

Se hace un almíbar, se le agrega almendras peladas y picadas; se deja hervir, antes de sacarla, se le echa una clara batida, se saca y se dora el bizcocho.

Bizcocho con frutas

Se baten 4 yemas de huevo con tres cuartos de libra de azúcar flor; cuando estén bien batidas, se agrega un cuarto de libra de mantequilla, las claras batidas como para merengue, tres cuartos de libra de harina mezclada con harina de maíz. Se enmantequilla un molde, se vacía el batido, se cuece en el horno por un cuarto de hora, al baño-maría. Se hace un almíbar de media libra de azúcar, media taza de agua. Cuando esté espesa, se retira, se le agregan 4 o 5 plátanos en tajaditas, se deja hervir 10 minutos. Cuando esté fría, se le ponen tajadas de piña, si se quiere.

Cuando el bizcocho esté cocido, se le quita la parte de encima, se rellena con la fruta y la almíbar con una copita de jerez o cognac. Se le espolvorea azúcar flor. Se puede servir frío.

Torta de lúcuma

Se hace un bizcochuelo. Se batén 8 claras como para merengue; se le agregan 8 cucharadas de azúcar, se añaden las yemas, se bate un poco; en seguida igual cantidad de chuño. Se vacía el batido a un molde enmantequillado, y se pone a cocer a horno regular.

Se pelan una docena de lúcumas, se pasan por tamiz. Se hace una almíbar de una libra de azúcar, una taza de agua. Cuando esté gruesa, se añade al puré de lúcumas, se deja hervir hasta que quede como pasta.

Se hace una almíbar clara con media taza de agua; después de hervir un poco se deja enfriar.

Se corta en tajadas el bizcochuelo; se coloca en la compotera una capa de bizcochuelo, dos cucharadas de almíbar, otra capa de pasta de lúcuma, otra de bizcochuelo, almíbar, lúcuma, hasta terminar la torta.

Se hace una almíbar de $\frac{1}{2}$ libra de azúcar, $\frac{1}{2}$ taza de agua, un pedazo de vainilla. Cuando está de punto, se le pone coco rallado y se deja hervir 10 minutos más, en seguida se saca del fuego y se deja enfriar.

Con esta pasta se cubre la torta, se decora con perlas que venden en las pastelerías.

Piña con arroz

Se pela una piña y se saca lo de adentro. Un poco de arroz se pone a cocer en agua y cuando está a medio cocer se le bota el agua y concluye de cocer en leche con azúcar. Se le echa después una crema de tres yemas batidas, leche y azúcar. Se deja enfriar un poco y se le pone frutas confitadas en pedacitos; se revuelve todo. En una compotera al medio, se pone este arroz, la piña en tajadas, al rededor y encima, sobre ésta un poco de mermelada aclarada con almíbar.

Duraznos en conservas hechos postres

A un tarro de duraznos se les bota el jugo, si son frescos se cuecen en agua con azúcar, canela y clavos de olor, que quede sin deshacerse.

Se cuecen partidos por mitad. Se echan a cocer en agua fría dos puñados de arroz Carolina y cuando está medio cocido se le quita el agua y se acaba de cocer en leche. Estando cocido se baten dos yemas de huevo y se añade al arroz que debe quedar espeso; con este arroz se rellenan los medios duraznos y se tapan con la otra mitad. Medio tarro de mermelada de frambuesas se aclara con un poquito de almíbar y se pasa por el colador para que quede sin pepas; se hierve un poquito para que vuelva a quedar espeso.

Se colocan los duraznos al centro del arroz y se vacía la almíbar.

Budín de postro

Se unta un molde con mantequilla ahí se le van pegando las pasas sin pepas esto terminado, se bate la mantequilla con azúcar hasta que quede como crema, se le agrega un puñado de harina y una yema de huevo y así hasta completar las tres yemas y la harina. Las claras se baten como para merengue, se unirá con el resto ligeramente, se le agrega la raspadura de limón.

Se echa al molde, cuidando que no se muevan las pasas. Se pone al baño-maría por hora y media. Se sirve con mermelada de damasco o grosella.

Piña con crema Chantilly

Se compra una piña en conserva, se corta en rebanadas y se hace dulce con una libra de azúcar; cuando esté hecho el dulce se sacan las rebanadas de piña y se colocan una encima de otra hasta formar la piña, se le pone

crema Chantilly al rededor y en la crema se colocarán guindas confitadas, a la almíbar se le deja muy de punto y se le pone una copita de licor Rhun. Se sirve aparte.

Babarrois de lúcuma

Se baten 5 claras de huevo como para merengue, se hace una almíbar de pelo y se une con la clara, se deshacen siete hojas de colapez en agua y se hará hervir un rato para que pierda el gusto, se le agrega al betún. Se pasan seis lúcumas por el cedazo y se junta con el betún, una vez esto unido, se pone en un molde en hielo por dos horas. Se sirve con crema Chantilly al rededor.

Soufle de frutas

Se pone al fuego, a cocer, revolviendo dos cucharadas de leche, dos de azúcar flor, media de harina, media de mermelada, tres yemas, dos plátanos pasados por cedazo; que quede espeso. Se retira del fuego.

Se pica una manzana o duraznos picados y se fríe en mantequilla; cuando la crema está fría se le echa la fruta. Después se baten cinco claras de huevo como para merengues y se unen a la crema, espolvoreándoles antes un poco de azúcar flor. Se echa a una fuente y molde untado con mantequilla y azúcar, se mete al horno, se sirve en la misma fuente y ligero para que no baje el batido.

Soufle Elisabeth

Para 12 personas. Se deshace un poco de azúcar en agua y se tuesta. Se le agregan almendras sin pelar. Se machaca. Se ponen en un plato tres cucharadas de azúcar flor, una de chocolate rallado y se une todo bien. En otro plato tres yemas, tres cucharadas de azúcar flor, y el azúcar machacado con almendras se une también. Se

baten 10 claras como para merengue se le pone un poco de azúcar flor. Se apartan en dos porciones y a una se le une la preparación con chocolate a la otra con azúcar tostada y almendras. Esto se pone al tiempo de servirlo por por 10 minutos al horno y al mandarlo a la mesa se pondrá en el medio una cáscara de huevo con Kirch ardiendo.

Torta de piña

Se coloca en la compotera una capa de tostadas rociadas con jerez, una capa de crema de vainilla, otra de piña en conserva cortada en tajaditas; se sigue colocando así hasta formar una torta; se cubre con merengue, se le espolvorea azúcar flor y se pone 2 minutos al horno.

Budín Alberto

Se unta con mantequilla un molde liso poniéndole todo al rededor tiritas de bizcochuelo. Se corta en cuadritos bizcochuelo, plátano y frutas confitadas. Se hace una crema de un vaso de leche, tres huevos enteros y dos cucharadas de azúcar flor.

Esto se hace espesar al fuego, revolviendo; se saca y se echa la fruta confitada y plátano, en seguida se vacía esta crema al molde untado en mantequilla por capas de crema y pedacitos de bizcochuelo. Se cuece al baño-maría dentro del horno. Para servirlo se hace la salsa siguiente que se pone encima del budín: vino blanco con azúcar se pone a calentar, se baten tres yemas y se unen al vino revolviéndole seguido hasta que espese.

Al sacar del fuego la salsa se le pone una cucharada de mermelada, se incorpora y se vacía sobre el budín decorándole con frutas.

Budín de castaña

Se cuecen las castañas, se pelan y se muelen. Se les

pone un poco de leche. Se hace un almíbar de una libra de azúcar con palitos de vainilla. Se baten seis claras como para merengue se les va poniendo la almíbar que tiene que estar bien de punto poco a poco. Se le agrega ocho hojas de colapez, que se habrá deshecho en agua y hervido por cuatro minutos. Se une con el pebre de castaña y después con el betún. Se pone en hielo. Se saca del molde y se sirve poniéndole encima una crema de leche con huevo y una copita de licor Kirch y al rededor mermelada de damasco.

Crema Venecia

Se bate medio litro de crema Chantilly con azúcar y vainilla. Duraznos y damascos frescos se cortan en tajadas anchas.

Se deshacen 5 hojas de colapez en agua caliente. Cuando esté frío y deshecho, se agrega la crema. Se coloca en el molde una capa de duraznos, otra de crema, otra de frutas y así hasta concluir. Se tapa con un papel enmantuillado y se pone en hielo.

Al tiempo de servirlo, se pone el molde en agua tibia.

Crema Duquesa

Se pone a hervir 1 litro de leche con azúcar y vainilla; se agregan 5 yemas batidas. Cuando esta crema esté cocida, se retira.

Se deshacen en un poco de leche 2 cucharaditas de harina de maíz, y se agrega a la crema antes de sacarla del fuego. Se añaden 4 cucharadas de esencia de café.

Se tiene una piña cortada en tajaditas y fresas. Se coloca en la compotera, una capa de tostadas de bizcochuelo, otra de crema, otra de piña, en seguida tostadas y así hasta concluir, cuidando de que lo último sean tostadas. Se baten 5 claras como merengue y se cubre.

Crema de lúcumas (1)

Se acaramela bien un molde.

Se pelan y pasan por tamiz una docena de lúcumas. se baten 7 yemas y 2 claras; se le agrega media libra de azúcar, $\frac{1}{4}$ litro de crema Chantilly, $\frac{1}{4}$ litro de leche, raspadura de vainilla, se bate bastante, se vacía al molde. Se pone a cocer al horno en baño maría.

Se sirve frío con crema Chantilly batida con azúcar y vainilla.

Crema de lúcumas (2)

Se hace una crema de leche con azúcar y vainilla. Si es un litro de leche, 8 yemas; si es medio, 6 batidas. Se cuece cinco minutos, se agregan 6 lúcumas pasadas por tamiz. Se deja enfriar, se le pone media copita de Chartreuse, y 6 hojas de colapez disueltas en un poco de agua. Se enmantequilla un molde, se espolvorea azúcar flor. se coloca una capa de tostadas, otra de crema; así hasta completar el molde. Se pone en hielo por 2 horas.

Para vaciarlo se moja el molde en agua tibia.

Crema de plátanos

Se hace almíbar de $\frac{1}{2}$ libra de azúcar y una taza de agua. Se baten cinco claras como para merengue. Se agrega poco a poco almíbar gruesa, no de pelo, 4 plátanos pasados por tamiz, 2 cortados en tajadas; si se quiere, se pone piña o chirimoya, 6 hojas de colapez disueltas en un poco de agua. Se moja el molde, se vacía el batido; se pone en hielo por 2 horas.

Manzanas a la crema

Se pelan 6 manzanas y se ponen a cocer en agua con

el jugo de medio limón. Cuando ya estén medio cocidas, se les agrega azúcar. Después de cocidas se sacan con cuidado y se dejan enfriar.

CREMA: Se pone en una cacerola $\frac{1}{2}$ litro de leche, al gusto el azúcar y vainilla. Cuando esta leche haya hervido, se retira del fuego. Se baten 4 yemas, se les agrega un poco de leche y se vacian a la demás. Se cuece a fuego lento por cinco minutos, revolviendo continuamente. Se retira y se agregan las claras batidas como para merengue. Las manzanas, puestas de antemano en la compotera, se cubren con la crema y se les espolvorea almendras tostadas, y se adornan con frutas confitadas.

Peras con arroz

Se pelan las peras, se les restrega limón, se ponen a cocer en agua con jugo de dos limones. Cuando quieran estar cocidas, se agregan $\frac{3}{4}$ de libra de azúcar, se dejan hervir hasta que la almíbar haya espesado; se sacan, se dejan enfriar.

Se pone a cocer media libra de arroz en agua sola. Cuando tenga $\frac{1}{4}$ de hora de cocimiento se le agrega leche, azúcar, vainilla y un poco de almendras tostadas y picadas finas. Se amolda, este arroz en un molde forma corona, se vacia a la compotera, se colocan las peras al medio, se espolvorean almendras tostadas picadas finas. Se sirve con crema de vainilla a la que se agregan 2 cucharaditas de jerez.

Naranjas con Kirchs

Se pelan de trecho en trecho las naranjas y se ponen a cocer. Cuando estén blandas, se echan al agua fresca.

Se hace una almíbar de 2 libras de azúcar. Cuando esté gruesa, se echan las naranjas a hervir por 20 minutos. En seguida, se retiran del fuego y se les agrega una

copita de Kirchs. Se colocan las naranjas en la compotera, se cubren con crema Chantilly batida con azúcar y vainilla. Se les espolvorea nueces peladas, tostadas y molidas.

Duraznos

Se tiene un tarro; si son frescos, priscos, se pelan y parten por la mitad. Se hace una almíbar de $\frac{3}{4}$ de libra de azúcar con taza y media de agua.

Cuando haya hervido como 10 minutos, se agregan los duraznos y se dejan $\frac{1}{4}$ de hora en el fuego. Despues se sacan, se les pone una copita de Kirchs o Marrasquino. Los duraznos se clavetean con almendras cortadas en tajaditas.

CREMA: Se hierven dos tazas de leche con azúcar y vainilla, se une con 3 yemas batidas, cuidando que no se corte.

Se saca y se deja enfriar. Se ponen los duraznos en la compotera, se cubren con la crema. Se tiene $\frac{1}{4}$ de crema Chantilly con azúcar, vainilla y se coloca en la manga de decorar. Se adornan con frutas confitadas.

Macedonia helada

Plátanos, naranjas, duraznos frescos o en conserva, fresas, piña, chirimoya y lima, se cortan en tajaditas y se ponen en una fuente. Se les agrega azúcar flor al gusto, una copa de chartreuse o champaña, y 4 cucharadas de hielo picado y se pone con bastante hielo.

Servirlo que estén bien heladas las frutas.

Bomba Moscovita

Se hace una crema: 1 litro de leche, azúcar y vainilla; se baten 8 yemas, se agregan a la leche, se cuece 10 mi-

nutoñ, se pone a enfriar revolviéndola continuamente para que no se corte. Cuando esté fría, se añade media docena de plátanos pasados por tamiz; se pone a cuajar en el bote.

Medio litro de crema Chantilly se bate con azúcar y vainilla, se le agrega media libra de frutas confitadas picadas finas, un cuarto de libra de almendras tostadas y molidas. Guando loñ helados estén cuajados, se ponen en un molde bomba; se les hace un hueco en el centro, se rellena con la crema la mitad blanca y la otra con chocolate.

Se tapa con un papel con mantequilla, se pone al hielo con sal por 2 fiores. Se sirve en tajadas.

Bomba a la jardinera

Se pone a hervir 1 litro de leche con azúcar y vainilla. Se agregan 6 yemas. Cuando esté cocido, se saca y se deja enfriar. Se vacia esta crema al cubo y se cuaja. Cuando esté a medio cuajar, se agregan 4 plátanos cortados fino y frutas confitadas, bien picadas. Se dejan hasta que estén bien duros.

A $\frac{1}{4}$ de litro de crema Chantilly batida con azúcar y vainilla se le agregan plátanos y frutas que se han dejado.

Se vacian los helados a la bomba y en el centro se introduce la crema; se cubre con un papel enmantequillado, se tapa y se pone en hielo por 2 o 3 horas. Al tiempo de vaciarlo, se mete el molde en agua tibia.

Bomba de vainilla

Se tienen frutas confitadas de toda clase, se hace una crema de leche, yemas, azúcar y vainilla, se le añaden ocho hojas de colapez deshecho en agua hervida y se une con la fruta. Se ponen a cuajar en el cubo, cuando

está cuajado se saca, se pone en un (molde bomba) en que se habrá tenido en el hielo con sal negra y un poco de cloruro de calcio una hora antes, al ponerlo en el molde se le agrega crema batida firme y se tapa bien el molde y se tiene ahí otras dos horas.

Bizcochos con piñas

Se remojan dos docenas de tostadas en almíbar con vino blanco.

Se pela una piña y se corta en tajadas delgadas que se van poniendo en una fuente. Se le agregan tres cucharadas de azúcar flor y el jugo de medio limón. Todo se deja por espacio de media hora. Se hace almíbar con media libra de azúcar, un pedazo de vainilla y el agua necesaria.

Cuando la almíbar haya hervido, se le agrega tres yemas batidas, se dejan cocer por cinco minutos y se les pone media copita de coñac. En seguida se retira del fuego y se deja enfriar.

Se coloca en una compotera una capa de tostadas, otra de crema y otra de piña y se rocía todo con un poquito de coñac. En seguida otra capa de tostadas, otra de crema, otra de piña, hasta concluir. Se baten cuatro claras como para merengue; se le agregan cuatro cucharadas de azúcar flor, dos hojas de colapez disueltas en un poco de agua. Se cubre la piña con el merengue y se decora con cascotes de naranja confitados.

Sorbetes a la Montebello

Se pone en una cacerola libra y media de azúcar con litro y medio de agua. Cuando la almíbar haya espesado, se le agregan 3 cascaritas de limón y naranja. Se retira del fuego, se deja enfriar, se le echa nuez moscada y un vaso de vino blanco. Todo esto se pone en bote para

medio cuajar. Cuando esté casi duro, se agregan 4 claras batidas, se revuelve bien y se le añade una copita de curaço rosado, fresas y plátanos cortados en pedacitos. Se cuajan 10 minutos más. Se sirve en copas.

Bomba a la Emperatriz

Se muelen en la piedra media libra de almendras peladas. Se les agrega media taza de leche. En seguida se cuelan en un linón. Toda la leche que haya salido se pone en una cacerolita, se le agrega azúcar y un pedazo de vainilla. Se pone a fuego muy suave, cuidando que no hierva. Se agregan 2 hojas de colapez y $\frac{1}{4}$ de litro de crema retirada del fuego. Cuando se haya enfriado, se le agregan gotas de vinagre rosa, pedazos de damasco confitado y se pone a cuajar.

Se hace aparte una crema de vainilla con $\frac{1}{2}$ litro de leche, azúcar, vainilla y 5 yemas. Cuando esté cocida, se pasa por el colador y se pone a cuajar. Se enmantequilla la bomba y se pone al fondo crema rosada, otra capa con un papel enmantequillado, se tapa y se pone en hielo 2 o tres horas.

Crema helada con fresas

Se hace un betún con $\frac{1}{2}$ libra de azúcar y 5 claras. Se deja como para merengue.

Se mide la leche necesaria, según las personas; se hace una crema con 5 yemas, sin azúcar y con esto se aclara el betún.

Al tiempo de cuajar se le ponen fresas pasadas y jugo de limón. Se sirve en copas.

Helados con crema y yemas

Se hace almíbar de punto de pelo, se baten diez yemas como para bizcochuelo, estando listas se le agrega el al-

míbar hirviendo y las seis hojas de colapez que se habrán hecho disolver y hervir en un poco de agua. La crema cruda se bate poniéndola en hielo hasta que espese, se une con la preparación anterior y se coloca en un molde cuadrado en forma de caja, el que se habrá tenido en el hielo una hora antes de usarlo. Se tapa bien y se deja por dos horas en hielo con sal negra y un poquito de cloruro de calcio para que se hiele más ligero. Al cabo de este tiempo, se saca del molde y se sirve con una mermelada de fresas encima.

Horchata

Se hace almíbar con 4 libras de azúcar. Cuando se empieza a azucarar se deja enfriar; estando fría, se une la leche de almendras y se pone de nuevo al fuego. Se retira cuando quiera empezar a hervir. Para 4 libras de azúcar 1 libra de almendras. De la libra de almendras debe salir 1 litro de leche.





HELADOS Y DULCES DE ALMIBAR

OBSERVACION

Para impedir que se avinagren los dulces, conviene, después de llenar los tarros o frascos, ponerlos en una paila con agua fría hasta cubrir los frascos que deben estar muy bien tapados. En el fondo de la paila se pone una tabla para poner sobre ésta los frascos; no conviene que los frascos estén en el fondo de la paila, es muy fácil que se quiebren. Se hierve el agua de la paila diez minutos, se retira del fuego y los frascos no se retiran hasta que el agua esté completamente fría.

Helados de crema de naranja

Medio litro de crema fresca muy espesa, medio litro de jugo de naranja, 12 onzas de azúcar en polvo.

Se estrujan las naranjas y se deja reposar el jugo un momento para que se aconche; se cuele en un cedazo fino y se le agrega el azúcar; se revuelve continuamente hasta que ésta esté bien disuelta.

Se pone a cuajar esta mezcla y cuando esté a medio espesar se le agrega la crema previamente batida.

La consistencia del jugo helado y de la crema debe ser la misma en cuanto sea posible; al mezclar estos dos in-

gredientes hay que evitar al revolver demasiado, pues la crema perdería su ligereza.

En seguida se tapa bien el bote y se cubre con nieve con bastante sal; se deja así durante dos horas.

Helados de chocolate

Se hace una crema con dos litros de leche, vainilla, azúcar al paladar, media libra de chocolate fino, cáscara de limón si se quiere, y dos cucharaditas de harina de maíz, cinco yemas batidas. Se forma una crema, estando fría se mezcla un betún de cinco claras y media libra de azúcar; se incorpora todo muy bien (si hubiera crema cruda ponerle un poco sería muy conveniente) se vacía al bote y se pone a helar.

Puede variarse con lúcumas, café, almendra tostada, etc.

Helados de leche con azúcar tostada

Se coloca en el fuego una cacerola con una libra de azúcar molida o menos si es necesario, cuando empieza a dorarse, se mueve con la cuchara para que se dore por parejo.

Estando la azúcar bien dorada se le pone la leche necesaria según el bote, se hierva hasta poner la leche cremosa, se le pone para suavizarla un poco de harina de maíz y crema si la hay.

Helados de chirimoya

Se forma betún con seis claras y una almíbar de seis onzas de azúcar, Estando frío se le pone seis tazas de leche, un poco de crema y cuatro chirimoyas de regular tamaño, muy maduras y cortadas en pedacitos.

Helados de damascos con leche o duraznos con leche

Se hierva leche con azúcar al paladar y un poco de harina de maíz para espesarla.

Se deja enfriar, moviéndole constantemente, se le añaden damascos (de los grandes y aromáticos) o bien duraznos priscos).

Puede variarse con plátanos, cuidando de rasparles con el cuchillo la parte áspera que tiene encima.

Todas las frutas se pasan por leche para que no se pongan negras.

Helados de damasco con betún

Se forma un betún de cinco claras con libra y media de azúcar, se le añade 24 damascos grandes pasados por el cedazo, se revuelve y se hiela.

Helados de nueces

Se pone a cocer leche con nueces peladas y molidas en la piedra, después de cocida se pasa por cedazo y se endulza con almíbar que debe estar pronta, se baten 8 yemas y se unen a la leche, se coloca otra vez al fuego, se saca, se deja enfriar y se hiela.

Helados (Parfait glacé)

Medio litro de leche con doce onzas de azúcar, una vaina de vainilla que se hierva con la leche hasta que tome gusto.

Se baten mucho diez yemas, se unen a la leche, se pone de nuevo al fuego para formar una crema espesa y que pierda el gusto a crudo, y se une a la otra crema estando fría, en seguida se pone a cuajar.

Helados de plátano

Los plátanos maduros se pasan por cedazo después de aplastados con cuchara de madera, se endulzan con almíbar espesa, se hacen en agua o en leche como se quiera.

Helados de piña

Se cuece la piña con un poco de azúcar, se machuca y se pasa por cedazo. Se baten cuatro yemas hasta que queden blancas, se hierven dos tazas de leche con azúcar y se reduce a una, se deja enfriar, se unen las yemas, se ponen al fuego para que espese y se une todo.

Helados de chocolate o café

Se pone a hervir leche con azúcar y se la deja caer café tostado en grano o chocolate proporcionado a la cantidad de leche. Se saca del fuego y se añaden 4 yemas batidas, se espesa a fuego lento. Se pasa por cedazo y en seguida se cuaja.

Helados en molde

Medidas para un bote de una libra. Se mide el cubo de leche y ésta se pone a hervir con una libra de azúcar, pedazo de canela y un palito de vainilla.

Se hierve esta mezcla un rato, se saca del fuego, se cuela y se coloca en la cacerola para ponerla nuevamente al fuego; agregándole esta vez ocho yemas, las cuales deberán estar muy bien batidas, una vez en el fuego se revuelve sin parar un instante con cuchara de madera, hasta que el huevo esté cocido; esto se conoce cuando pierda la espuma y la leche tome la consistencia de una crema, entonces se retira del fuego y se sigue revolviendo hasta que se enfríe completamente. En una cacerolita

chica se ponen dos panes y medio de chocolate rallado con menos de una copa de agua fría, esto se pone al fuego hasta que se forme una crema espesa; se revuelve como la anterior, en seguida se saca y se deja enfriar.

MODO DE PREPARARLOS.—Estos helados necesitan ocho horas lo menos para cuajarse, por lo tanto, las cremas deben quedar hechas en la mañana. Se pone la crema de huevo en el cubo y éste en el bote de madera, el que debe tener en el fondo un poco de hielo picado con bastante sal; en seguida se sigue llenando el bote con capas alternadas de hielo y sal, hasta que quede completamente cubierto; la sal es indispensable que sea en bastante cantidad, pues de otra manera no se cuajan.

Una vez hecha esta operación, se dejan dos o tres horas en un lugar fresco, sólo teniendo cuidado de ver que al deshacerse el hielo no les entre agua. Pasado este tiempo se destapa el cubo y se ve si tiene al rededor una capa de dos dedos de crema helada; si la tiene, se saca el cubo, se seca con un paño y se da vuelta sobre una fuente para que caiga la crema sin cuajar; hecha esta operación se vuelve el cubo al hielo, arreglándolo como la vez anterior: capa de hielo y capa de sal. La crema sin cuajar que se saca del cubo se junta con la de chocolate que está en la cacerola y se coloca en el hoyo que quedó en el cubo con los helados cuajados; se tapan y se cargan con bastante hielo.

Al tiempo de servirlos se pone el cubo un momento en agua caliente y se da vuelta sobre la heladera.

Estos helados no se despegan ni se da vuelta el bote, se cuajan sin moverlos.

Helados de lúcuma

Se hace una crema de poco más de un litro de leche con doce yemas y azúcar al paladar.

Se pelan doce lúcumas bien maduras y se pasan por

un cedazo, se une bien con la crema ya fría y se pone a helar en el bote.

Helados de coco

La leche con azúcar se pone a hervir un rato; el coco se raya y se mezcla con la leche hasta que dé todo el gusto, después se cuela y se hiela. Se le puede hechar a la leche pedacitos de coco.

Helados napolitanos

Se calcula el tamaño del bote y se hace una crema clara con cinco yemas. Se hierve la leche con azúcar, palos de canela, una cucharadita de harina y cáscara de limón. Se tienen doce naranjas, sin la comida que se le saca sin romper la cáscara.

Lo de adentro de la naranja se ralla y en seguida se cuela, se une a la crema revolviendo mucho para que no se corte.

Se llenan las cáscaras de naranja y se echan a cuajar al cubo.

Helados de nueces

Para un cubo de una libra se mide la leche, se hierve más de la mitad con una libra de azúcar, se le agrega diez hojas de colapez, se saca del fuego la cacerola y se le pone cinco yemas, las nueces sin cáscara se ponen al horno para que les salga el ollejo, en seguida se muelen con leche y se revuelven con lo demás que queda sin azúcar, se pasa por cedazo; se une todo y se cuaja.

Helados de crema

Una libra de azúcar se hace almíbar, estando de punto se retira del fuego y se mezclan doce yemas, una por

una. El café se hierve con la leche necesaria, para una libra de azúcar medio litro de crema cruda muy batida, se incorpora todo y se huela.

Helados de betún con coñac

Se hace un betún, seis claras, una libra de azúcar hecha almíbar clara, el coñac se pone al paladar, dejándolo cargado. El coñac se mezcla después de frío con el betún.

Helados de naranja

Se ralla la naranja y el plátano sin ponerle nada de agua. Se endulza con almíbar.

Helados de naranja con plátano

Se hace una almíbar clara y estando fría se unen quince plátanos pasados por el cedazo y nueve picados menudos, se exprime el jugo de quince a veinte naranjas y se ralla una naranja entera con cáscara y toda la comida. Se cuela y se cuaja.





DULCES DE ALMIBAR

Dulce de tomate

A 50 tomates se le pone media arroba de azúcar.

Se eligen tomates sanos y lisos, con un cortaplumas se les hace cuatro tajitos y se ponen en una legía fría, hecha de leña de espino; se tienen un día en esta legía, en seguida se desaguan dos o tres días teniendo cuidado de cambiarles agua todos los días, tratando con un palito de moverles las pepas para que salgan fácilmente.

Se cuecen los tomates y se ponen a destilar, en seguida se echan a un almíbar clara y fría, se le da punto en dos o tres días.

Dulce de frutilla

Se escojen sanas y se despezonan, se pesan libra a libra, se colocan en una paila capa de azúcar molida y capa de frutilla, se deja de un día para otro y se hierve en tres días seguidos hasta que dé punto.

Dulce de nuez verde

Se traspasa la nuez (con cáscara verde) con una horquilla se ponen a cocer en agua hirviendo, se les saca el ollejo con un cuchillo y se echan en agua fría cambiando el agua hasta que se le quite lo amargo. Se ponen en almíbar y se le dá punto en tres días. A una libra de nuez libra y media de azúcar. La nuez debe ser tomada el 1.º de Noviembre.

Dulce de ciruelas

Con una quisca o espina gruesa se le hace seis picaduras, tres de éstas en el lomo y las otras al lado en la parte en que tienen las ciruelas una zanjita a lo largo.

Se hace una salmuera en agua hirviendo y se vacía sobre las ciruelas que estarán en un tiesto seco. Se tapa bien para que conserve el calor; se dejan en la salmuera hasta que descubran la goma, que suele ser a los tres o cuatro días; con una quisca se le saca ésta y se ponen a desaguar; se les muda agua una o dos veces hasta que pierdan el ácido y gusto a sal. Se pone a hervir agua en una cacerola, y cuando esté hirviendo se echan ahí las ciruelas a cocer. Se prueban con una plumita para conocer si están bien cocidas y se van poniendo en agua destilada y se vuelven a probar para ver que no tengan ni ácido ni gusto a sal. No es preciso desaguarlas, sino que se lavan y se ponen a destilar en un paño puesto sobre un canasto.

Después de estar bien destiladas, se echan en el almíbar fría. No se ponen al fuego. A los dos días se les dá un hervor corto. Se les dá tres o cuatro hervores más, siempre cortos, dejando pasar entre cada uno dos días. Al ciento de ciruelas cinco libras de azúcar.

Dulce de duraznitos

Estando hirviendo una legía, hecha con ceniza de leña de espino, se echan los duraznitos a un canasto y se meten en esta legía un corto rato. Después se enjuagan en dos aguas tibias, se cuecen en agua hirviendo; se sacan y se ponen en agua fría para que desagüen. Se echan en almíbar tibia de medio punto. Para 100 duraznitos cinco libras de azúcar. Los duraznitos deben ser de San José, cuezco blanco.

Dulce de peras imitación a dulce de piña

Se pelan las peras, se cortan en rebanadas delgadas y se mojan en ágrío de limón, que debe estar pronto en un plato. Se pone en una cacerola una capa de peras y otra capa de azúcar. Se deja reposar medio día, y uno entero si la pera está dura. Se pone al fuego, cuidando de moverlo, para que no se pegue; se le dá un ligero hervor. Tres días seguidos se repite esto mismo, y al tercero se le dá punto. A una libra de peras una de azúcar. Las peras chirimoyas son las preferidas.

Dulce de membrillo

Se pelan éstos, se cuecen y se pasan por el cedazo. A la libra de azúcar, una libra de membrillo; se hace almíbar de punto muy subido (cuando se empieza a azucarar); se echa el membrillo, se revuelve seguido para que no se pegue, el fuego debe ser muy vivo para que el dulce no se ponga negro. Se hierve solo cinco minutos si el almíbar está del punto indicado.

Dulce de piña

Se pela la piña, se corta en tajadas y se coloca en una cacerola, una capa de piña y otra de azúcar; se deja reposar hasta el día siguiente, se le dá un hervor corto y se repite esto dos días y se le dá punto al tercer hervor.

Dulce de cidras o zamboas

Se pelan, se echan a cocer en agua hirviendo con un puñado de sal, y cuando estén bien blandas se sacan. Se desaguan en agua fría hasta que pierdan el amargo, se estrujan en un canasto y después se pesan; para una libra de fruta, libra y media de azúcar. Esta se hace en

almíbar a medio punto y se deja enfriar. Se echa la fruta, se le dá punto en tres hervores.

Dulce de sandía

Se pelan las cáscaras de sandía y se ponen al sol medio día. Se les dá la figura que se quiera y se tienen un día en salmuera tibia. Se ponen a cocer en agua hirviendo, se sacan y se desaguan en agua fría hasta que pierdan la sal; se estrujan en un canasto y se pesa libra y media de azúcar para una libra de sandía.

Cuando está el almíbar a medio punto y fría, se echan los cascós y se les dá punto a fuego lento.

Si se quieren hacer confitados, se sacan del almíbar para que se sequen; se calientan y se pasan por almíbar batida.

Las cáscaras de melón se preparan del mismo modo.

Dulce de alcayota

Se cuece ésta en agua y se pone a estrujar en un canasto o bien se pone a asar. Se pesa una libra cuatro onzas de azúcar para una de alcayota; se hace almíbar y se pone la alcayota antes que dé punto; se revuelve seguido para que no se pegue y se le pone un poquito de almendra picada o bien cáscaras de naranjas picadas.

Se puede hacer con piña de la siguiente manera: Se pesa libra a libra y se deja así hasta el día siguiente, que habrá exprimido todo el jugo; se pone al fuego, poniéndole pedazos de piña para el gusto; se deja hervir hasta que dé punto, revolviendo seguido para que no se peguen.

Dulce de camote

Se asa el camote y se pasa por un cedazo. Se pesa igual cantidad de azúcar que de camote.

Se hace un almíbar espesa y se une con el camote, se revuelve seguido y se conoce que está de punto cuando se ve que el fondo corre despacio.

Dulce de camote en tajadas

Se cuece el camote y se corta en tajadas gruesas; se tiene almíbar clara con vainilla, estando fría se unen las tajadas, se deja hervir lentamente hasta darle punto espeso.

Dulce de damasco

50 damascos grandes se pelan, media arroba de azúcar se hace almíbar muy espesa (el punto es cuando empieza a ponerse blanca de azucarada) se echan los damascos a la almíbar fría y así se dejan hasta el día siguiente que se le da punto. Se llenan los frascos y se procede de la misma manera para impedir que se avinagre.

Dulce de papaya

Se hace almíbar clara y estando en el fuego se echan las papayas peladas y sin pepas, se sigue hirviendo lentamente hasta dejarlas de punto espeso. Si se quiere se le pone limón.

Jalea de membrillo

Hirviendo el agua se ponen a cocer los membrillos, estando cocidos se pelan y se ponen en una paila con agua fría, se deshacen bien con la mano. Esto se pone en una bolsa de franela o dos de tocuyo y se deja destilar sin tocarlo hasta el otro día. Para el cuarto de azúcar doce tazas grandes de jugo, se pone a hervir sin meter cuchara hasta que espese bien. Se prueba y se despega echando en un plato.

En el fuego se le saca toda la espuma.

Frutilla para guardar

Se pasa la frutilla por cedazo, se pesa libra a libra, empleando azúcar de la mejor clase, molida y cernida. Se arregla en una cacerola, capa de frutilla, capa de azúcar; se deja así hasta el día siguiente sin revolver.

Antes de embotellar esta mezcla, se revuelve muy despacio con cuchara de madera.

Durazno al jugo

Se eligen duraznos maduros y sanos, se cortan en tajadas y se llenan frascos hasta dejarlos bien aprensados. Se hace almíbar clara y estando fría se le echa a cada frasco la cantidad necesaria. Se tapa muy bien el frasco que debe tener cada uno su tapa y su goma, si son tarros deben quedar muy bien soldados; en seguida se colocan en una paila con agua fría y se ponen a hervir diez minutos. Si son frascos conviene al ponerlos en agua forrarlos en pasto o paja.

Durazno en aguardiente

Se corta el durazno en tajadas y se echa a la almíbar clara se le da punto espeso y se deja enfriar. Se le pone aguardiente dejándolo cargado o simple como se quiera; se llenan los frascos y antes de taparlos se les pone un palito de vainilla y canela uno o dos clavos de olor. Si el durazno se recociera demasiado se puede sacar y darle punto a la almíbar sola.

Duraznitos en aguardiente

Se hace una legía fuerte, la parte clara de la legía se hace hervir y estando hirviendo se pelan los duraznitos metiéndolos en un canasto, después se lavan bien, en se-

guida se pican y se van poniendo en agua hirviendo; soltando el hervor se sacan y se ponen en agua tibia, después se ponen a destilar.

Se hace almíbar clara, estando fría se colocan los duraznitos y por tres días se les da punto grueso y caliente; se echa sobre los duraznos, en seguida se le pone aguardiente al paladar.

Compota de naranja

A una docena de naranjas se les raspa el arpechín en una teja o ladrillo, se parten por la mitad, se estrujan suavemente para sacarles un poco de jugo, se ponen a cocer en agua bien caliente y se les echa la cuarta parte de una cucharadita de bicarbonato. Lo que estén bien blandas se sacan, se desaguan por tres veces en agua un poco más que tibia, hasta que pierdan el amargo. Se hace una almíbar clara de tres libras de azúcar; se estrujan con cuidado las naranjas y se echan en esta almíbar hirviendo, y se les dá punto espeso. Si se quiere se le puede agregar el jugo de un limón cuando ya esté de punto.

Dulce de lúcuma

Se eligen lúcumas maduras y aromáticas, se pasan por el cedazo, se pesa libra a libra.

Se hace almíbar y estando de punto, se añade la lúcuma se sigue hirviendo hasta que se vea el fondo y corra apenas.

Si se quiere se forman camotillos.

Dulce de castaña

Se cuecen las castañas, se pelan y se pasan por el cedazo como para el dulce de camote; se pesa libra a libra poniéndole al almíbar vainilla.

Se le dá punto que se vea el fondo y apenas corra.

Aloja

Se raspan unos palos de culen y otros de guindos y con un poco de quínoa se ponen a hervir, después se saca del fuego, se le echa el azúcar que se quiera, se clarifica, se le dá un hervor corto. Cuando esté tibia se echa al calabazo con pimienta de olor, clavo canela y unos granos de maiz tostado.

Orchata en botella

Una libra de almendras se pela y se muele como para pasta con un poquito de agua. Después de bien molida se le pone un poco de agua, la suficiente para sacarle todo el jugo a la almendra, debiendo quedar una leche gruesa. En seguida se cuele, se hace una almíbar de dos libras de azúcar, y cuando dé pelo se le pone la leche y se revuelve bien en el fuego hasta que ésta de punto. Se deja enfriar y se embotella.

Orchata en caja

Libra y media de almendras peladas, se muelen como para pasta y se pone en un lebrillo, se le echa poco más de medio litro de agua y se revuelve bien. Se cuele y se pone igual cantidad de agua a la leche de almendra; se vuelve a colar y esta leche se pone a el almíbar cuando esté azucarada y se deja hervir a fuego vivo. El almíbar se hace de cuatro libras de azúcar; se conoce que está buena si poniendo un poco en un plato no corre. La caja debe dejarse tres días destapada para que críe costra.

Sorbete de limón

Una libra de ágrío de limón, libra y doce onzas de azúcar molida, se ponen en baño-maria hasta que se deshaga

el azúcar y quede el jarabe de un color cristalino. Se saca, se deja enfriar y se embotella. Hay que tener cuidado que no hierva.

Sorbete de guindas

Se lavan éstas en dos aguas y se ponen a destilar en un canasto, después se les quita el palo y se deshacen con la mano en un tiesto. Se deja reposar cuatro horas, se cuele en un tocuyo, dejando que destile hasta el otro día. A la libra de ácido, dos de azúcar, estando de punto, se le pone el ácido; se deja hervir hasta que espese.

Orchata en caja o en botella

Cuatro libras y media de azúcar para una libra de almendra. La almendra se remoja el día antes, se pela y se muele poniéndole la menor cantidad de agua posible. Se cuele, se le vuelve a poner agua hasta sacar como vaso y medio del jugo de las almendras. El almíbar de punto muy subido, se le pone la leche de las almendras sin dejar de resolverla; se calcula el punto para que forme pasta y se saca del fuego, se sigue batiendo hasta ponerle en caja.

La de embotellar se mezcla en el fuego y no se hierve.

Aloja

El mate hace tres libras y media de azúcar. Se cuecen palos de culén pelados, en bastante agua.

Se tiene hecha el almíbar: en el mate se ponen cuatro onzas de pimienta de olor y algunas pimientas de la comida.

El agua de culén se cuele y se endulza con el almíbar.

Se llena el mate; se deja agua de culén reservado por si el mate se baja mucho.

Estando la aloja picante, después de algunos días de estar hecha, se cuela y se guarda.

El mate debe quedar con la pimienta que se saca cuando se quiera hacer de nuevo.

Sorbete de guindas

A 1 libra de guindas sin huesos se pone 1 libra de azúcar de terrones molida; al día siguiente se pone al fuego y se le da punto en 3 días.

Sorbete de damascos

Se hace una almíbar bastante espesa; a 2 vasos de esto se agrega un vaso de damascos pasados por cedazo y se mezcla bien, cuidando que la almíbar esté caliente.





GALLETAS :: PAN DE HUEVO

BOLLOS

Bollitos

48 yemas, un libra de azúcar, se batan como para bizcohuero.

Se prepara en una copa un poco de levadura con aguar-diente.

Estando el batido en punto, se mezcla la levadura y la harina; se forma la masa, se añaden ocho cucharadas de grasa. Se soba mucho, dejando una masa blanda.

Se forman los bollos, se echan en agua hirviendo y se colocan en una mesa con bastante abrigo, una o dos horas. En seguida se ponen al horno regular.

Galletas de naranjas

A media libra de azúcar dos huevos con clara y yema, cuatro onzas de mantequilla, la raspadura de tres naranjas, dos cucharaditas de polvos de levadura, media taza de leche.

Se revuelve todo, se le pone la harina necesaria para una masa blanda.

No se soba; se cortan las galletas muy finas con una ruedecita.

Ñoclos

20 yemas y 4 claras se baten con una libra de azúcar en polvo como para bizcochuelo. Se añade media libra de mantequilla, dos copas de jerez, dos cucharaditas de polvos de levadura y la harina necesaria para una masa blanda.

Se soba mucho; se forman las bolitas y se colocan en latas untadas de mantequilla y se ponen al horno caliente.

Pancitos

Una libra de harina se mezcla con un pedazo de mantequilla, tres huevos bien batidos, azúcar al paladar; una taza de leche y dos cucharaditas (de las de té) de polvos de levadura.

Galletas de limón

Libra y media de harina, una libra de azúcar, ocho yemas, cuatro claras, cuatro onzas de mantequilla, raspadura de limón, canela y clavo.

Se mezcla todo, se soba un rato. Se cortan las galletas largas y delgadas, se le pone encima una tajada de almendra y en seguida se ponen al horno,

Cartones

Cinco huevos se ponen en un lebrillo, se baten seguido, se une media libra de azúcar molida; en seguida media libra de harina y cuatro onzas de mantequilla derretida tibia, vainilla molida, raspadura de limón, se incorpora todo muy bien.

Se untan latas con mantequilla; se extiende con un cuchillo un poco de este batido, dejando una capa muy delgada; se espolvorea almendra o nuez machacada y azúcar molida.

Se ponen al horno caliente; estando doradas, se saca la lata y se cortan muy ligero.

Galletas con vino blanco

Se baten doce yemas con cuatro onzas de azúcar molida, se añade una libra de harina, dos onzas de grasa quemada y un vaso de vino blanco.

Se soba mucho la masa y se cortan las galletas.

Galletas de leche

Se prepara una masa con libra y media de harina, diez onzas de azúcar, media de mantequilla, siete huevos, una taza de leche, raspadura de limón, anís y canela.

Se soba mucho, se cortan las galletas y se ponen al horno.

Galletas de gengibre

Se necesitan dos libras de harina, dos libras de miel de chancaca o de caña, media libra de azúcar prieta, cáscaras de naranjas confitadas, onza y media de gengibre, doce onzas de mantequilla derretida. Se deja reposar una hora; en seguida se ponen en pedacitos chicos sobre una lata, se aplastan con una cuchara y se ponen al horno.

Rosquitas

Se necesitan cuatro onzas de harina, doce de azúcar en polvo, media libra de mantequilla, seis yemas, dos claras, raspadura de limón y canela.

Se soba mucho, se forman las roscas y se ponen al horno.

Bollitos

Se baten seis huevos como para bizcochuelos, se añe-

de media libra de azúcar, cuatro onzas de mantequilla, anís, raspadura de limón y la harina necesaria para una masa blanda.

Se soba y se forman los bollitos.

Galletas

Se necesitan libra y media de harina, 10 onzas de azúcar, 10 yemas, seis onzas de mantequilla, una copa de leche, canela, limón rallado. Se cortan las galletas gruesas y se ponen al horno.

Panqueque con mermelada

Dos onzas de almendras machacadas, 2 onzas de mantequilla, 4 de azúcar, 5 de harina y 3 yemas.

A la mantequilla batida con el azúcar se le agrega vainilla molida, las yemas, las almendras, media tacita de leche, la harina con una cucharadita no colmada de polvos de levadura y finalmente las 3 claras batidas como para merengue.

La pasta de un centímetro de alto se extiende en un molde untado con mantequilla. Una vez fría, se corta por mitad y se coloca un pedazo sobre el otro con mermelada en el centro. Se sirve en forma de torta o cortada en bizcochos.

Panqueque Elena

Media libra de mantequilla, media de azúcar en polvo, media de harina, seis huevos y una cucharada de levadura.

Las yemas se baten con la azúcar, la mantequilla sola y las claras también.

Se juntan las yemas con la mantequilla, en seguida las claras y por último la harina mezclada con los polvos. Horno caliente.

Panqueque Herminia

Media libra de mantequilla, se bate con taza y media de azúcar hasta dejarla como espuma. Se mezclan en seguida cuatro tazas de harina, una cucharada de polvos de levadura, cuatro huevos y pasas de Corinto. Todo unido se bate con la mano hasta dejarlo bien espumoso. Se pone al horno suave en molde untado con mantequilla.

Panqueque para el almuerzo

El peso de 3 huevos, de azúcar, mantequilla, harina. Los huevos se incorporan uno por uno. Se pone al horno y caliente se baña con miel de palma. La budinera se unta con mantequilla.

Hallullitas

30 yemas, media libra de azúcar se beten como para bizcochuelo, se agregan 3 cucharadas de grasa quemada, la cantidad de una cáscara de huevo de agua fría, un poco de canela, anís y sal. Se amasan y se cortan como panes chicos, después de cocidas, se pasan por almíbar y azúcar molida.

Panqueque con pasas

4 onzas de azúcar, 4 de mantequilla, 6 de harina, 3 huevos, 4 cucharadas de leche, media cucharadita de polvos de levadura, bastantes pasas y frutas confitadas. Se bate la azúcar con la mantequilla hasta que esté como espuma; se le ponen las yemas una a una, en seguida la leche, la levadura, las pasas y las claras batidas como para merengue. Se vacía todo a un molde con papel untado con mantequilla. Horno suave.

Bollos pasados por fondant

Ocho yemas muy batidas, una cucharada de aguardiente y la harina necesaria para una masa blanda que se unirá sin amasarla. Se cortan los bollitos del tamaño de una aceituna y se ponen al herno suave. Después se hace una almíbar con una libra de azúcar y en cuanto vuele el pelo, se bate en la misma cacerola como para fondant, se sumerge cada bollito y después se pasan por azúcar molida.

Biscochos de anís

Una y media libra de harina, media de azúcar, media de mantequilla, tres yemas, una clara, anís y un poco de leche caliente. Se hace la masa y se cortan los bizcochos más o menos gruesos y se ponen al horno caliente.

Bizcochos en cajitas

Media libra de azúcar en polvo se bate con 6 yemas, se agregan 4 onzas de harina, medio vaso de crema batida, raspadura de naranja o limón y canela, las claras muy batidas.

Este batido se vacia en cajitas de papel, se llenan hasta la mitad y se ponen al horno.

Mantecados

Media libra de mantequilla, media de azúcar molida, media de harina, 6 huevos.

Las yemas se baten con la azúcar, en seguida se agrega la mantequilla, la harina y las claras muy batidas. Todo se une y se pone al horno en cajitas de papel.

Pan de huevo con anís

Dos libras de harina, media libra de azúcar molida,

8 cucharadas de grasa muy caliente, 5 cucharaditas de polvo de levadura, 6 yemas, 2 claras y salmuera en leche en cantidad suficiente para que quede una masa blanda.

Se soba un poco, se hacen los bollitos del tamaño de un huevo y se cuecen en horno muy caliente.

Paacitos

Media taza de mantequilla se bate con la azúcar molida, tre cuartos de taza de leche.

Dos tazas de harina cernida, 4 cucharaditas de polvos de levadura, dos huevos enteros.

La mantequilla se bate con la azúcar; se le ponen las yemas de a una, en seguida la leche, la harina con los polvos y las claras muy batidas. Se vacía en moldecitos calientes y untados en mantequilla.

Pan de maiz

Un pedazo de mantequilla, media taza de azúcar, una de leche, una de harina cernida, una de harina de maíz, 2 cucharaditas de polvos de levadura.

La mantequilla se bate con la azúcar, se le ponen dos yemas y la leche; en seguida las dos harinas mezcladas con los polvos de levadura y las dos claras muy batidas. Se vacía a un molde untado con mantequilla. Horno regular.

Bollos

Una taza de natas, otra de azúcar, 3 huevos enteros, 2 cucharaditas de polvos de levadura y la harina necesaria para una masa blanda. Se une todo, se soba y se cortan los bollos grandes.

Panecitos

Una taza de harina, media de leche, una cucharada de

mantequilla, una cucharadita de polvos de levadura y media cucharadita de sal.

Galletas de la Gaseau

Media libra de harina, la punta de una cuchara de amoniaco de masa; (se vende en las boticas y se conserva en vasos de cristal) 4 onzas de azúcar molida, 2 huevos, 2 onzas de mantequilla. La masa se hace con todo ésto y se cortan las galletas gruesas. Al tiempo de ponerlas al horno, se untan con huevo y se les espolvorea azúcar granulada.

Panqueque inglés

Se bate media libra de mantequilla con 9 onzas de azúcar hasta que quede como espuma. Se agregan 5 yemas, 12 onzas de harina, una taza de leche, un poco de bicarbonato, anís, pasas de Corinto y 5 claras batidas como para merengue. Se pone al horno en un molde untado con mantequilla.

Panqueque de almendras

El peso de 12 huevos de azúcar, 10 onzas de mantequilla, media libra de almendras muy molidas. Se bate todo junto hasta que esté espumoso. En seguida se le agregan las yemas batidas y las claras como para merengue y por último la harina que será el peso de 8 huevos, la que se pondrá al tiempo de poner el panqueque en el horno.

Tostaditas

Una libra de azúcar, una de harina, media de mantequilla derretida, 9 huevos, canela y limón. Se bate la mantequilla hasta que esté como espuma, se le agrega un huevo y una cucharada de azúcar. Se sigue batiendo

y se continúan agregando los huevos uno a uno y después la harina. Se ponen en latas cubiertas con mantequilla con bastantes almendras picadas y azúcar encima.

Torta de Lima

10 onzas de harina, 5 de azúcar, 3 de mantequilla, 3 yemas, 2 claras y ralladura de limón. Se une todo, se forman las tortas del tamaño de un plato y encima se les pone huevo y azúcar para decorarlas.

Roscas de almendras

1 libra de harina, $\frac{1}{2}$ de azúcar, $\frac{1}{2}$ de almendras, 4 onzas de mantequilla, 8 yemas, 3 claras. Se une todo y se forman las roscas.

Panqueque de Corinto

$\frac{1}{2}$ libra de mantequilla, $1\frac{1}{2}$ taza de azúcar, 4 tazas de harina, 1 cucharada grande de polvos de levadura, 4 huevos y pasas de Corinto. Se bate todo como en los demás panqueques.

Panqueque blanco

1 cucharada polvos de levadura, 3 onzas mantequilla, 8 azúcar molida, 6 de harina, 9 claras bien batidas y un poco de raspadura de limón. Se pone en budinera untada con mantequilla.

Bizcochuelo

4 huevos, el peso de 4 huevos de azúcar, el peso de 2 huevos de harina. Se mezcla con las claras batidas y se pone en budinera con mantequilla.

Bollos para tomarlos calientes con el té

3 tazas de harina, una cucharadita (de las de té) por cada taza de harina de polvos de levadura, 1 taza de leche, una cucharada grande y colmada de mantequilla, más o menos una cucharadita de sal y dos huevos enteros. Se une todo, no es masa de sobar se empuña bastante hasta que forme ojos. Se vacia en seguida esta mezcla sobre la tabla poniendo harina abajo para que no se pegue, se extiende con la mano dejándole grueso, se corta con molde redondo y de regular tamaño. Horno regular.

Roscas

2 huevos entero, dos puñados de azúcar flor fina, cinco cucharaditas de polvos de levadura, dos cucharadas de mantequilla, raspadura de naranja y la harina necesaria para una masa blanda, salmuera en leche tibia. Se une todo bien, se forman las roscas y se ponen al horno muy caliente.

Galletas de almendras

1 libra de azúcar y otra de almendras bien molidas. Se agregan las almendras a una almíbar de pelo, y se deja en el fuego hasta que la pasta no corra, y se desprenda de la cacerola. Se cortan las galletas sobre caliente, de regular grueso; se las cubre con huevo moll sin almendra, se les espolvorea azúcar y se pinzan.

Galletas de deshuesados

Libra y media de azúcar para cada libra de deshuesados. El deshuesado molido en máquina se agrega a la almíbar muy de pelo.

Barquillos

Se deshace en agua, cuatro onzas de harina no quedando muy gruesas; se añade media libra de azúcar, seis yemas y cuatro cucharaditas de canela, se revuelve todo muy bien; se forman los barquillos en fierro caliente.

Al tiempo de abrir el fierro, se envuelve con toda ligereza el barquillo, para no darle tiempo que se endurezca.

El fierro para hacer los barquillos, se unta ligeramente con mantequilla para evitar que se peguen.

Roscas de agua

Para 12 huevos, seis onzas de azúcar y cuatro onzas de grasa quemada.

Se baten primero los huevos, se une la azúcar y se sigue batiendo.

Se deja la masa blanda, se le pone en seguida la grasa quemada.

Se forman las roscas, se pasan por agua hirviendo y en seguida se ponen al horno tan caliente como para pan.

Galletas

Una libra de harina, cuatro onzas de mantequilla, cuatro huevos, media libra de azúcar, una narigada de amoníaco.

Se junta la masa, se cortan delgadas; se les unta yema de huevo y un poco de azúcar molida.

Galletas

Se baten 36 yemas con tres claras hasta que estén como bizcochuelo, se le añade 12 onzas de azúcar, canela, anís, limón rallado, estando el batido como para

bizchuelo se le pone una copa de vino blanco y la harina necesaria, un pedazo de mantequilla o grasa quemada. Se soba mucho y se cortan las galletas de regular grueso.

Galletas muy delgadas

Libra y media de harina, cuatro onzas de grasa, cuatro yemas que se baten con media libra de azúcar, se añade salmuera en leche hirviendo, la grasa debe estar muy caliente. Se soba mucho y se cortan tan delgadas como los sopladores.

Galletas

Se necesita: 11 onzas de harina, media libra de azúcar, una cucharada de mantequilla, media taza de leche, ralladura de naranja y una cucharada de polvos de levadura.

Se cortan delgadas y se ponen al horno.

Galletas de harina de maiz

Media libra de mantequilla se bate con dos tazas de azúcar hasta que esté como espuma, se añaden seis yemas y tres claras batidas como para merengues, y una taza de harina de trigo, vainilla molida, media taza de leche y toda la harina de maiz necesaria para formar una masa blanda.

Se cortan las galletas delgadas, se les puede dar la forma de bollo si se quiere.

Galletas con mantequilla

Se necesitan seis claras batidas como para merengues, media libra de mantequilla, raspadura de dos limones, clavo molido y canela. A media libra de mantequilla una cucharadita de amoniaco de masa, una libra de

azúcar y la harina necesaria para una masa tierna. Las yemas se unen a la harina sin batir, la mantequilla derretida y el amoniaco se deshace en un poquito de leche tibia con cuchara de palo y se muele entre dos paños.

Galletas sencillas

Se necesitan: seis yemas, dos claras, media libra de mantequilla, media de azúcar, dos libras de harina, una cucharadita de amoniaco y canela. Se soba mucho y se cortan las galletas.

Galletas

Una libra de harina, media de azúcar, media de mantequilla, una tacita de leche, clavo y canela molida; se soba la masa y se cortan las galletas delgadas, se ponen al horno bien caliente.

Galletas con dulce

Cuatro onzas de mantequilla, tres yemas y la harina necesaria. Se cortan las galletas gruesas y se les pone mermelada encima.

Galletas

Cuatro huevos se baten como para bizcochuelo con media libra de azúcar, en seguida se añade media libra de harina cernida y raspadura de limón. Se untan latas con mantequilla, se forman merengues de esta pasta y se ponen al horno que debe estar regular.

Roscas de agua

Doce yemas se baten como para bizcochuelo se añaden dos onzas de azúcar, tres cucharadas de grasa tibia, una

cucharadita de cognac y la harina necesaria para formar una masa muy blanda. Se forman las roscas, se pasan por agua hirviendo y se ponen al horno, que debe estar muy caliente. En seguida se olean.

Virutas

Una libra de harina, una de azúcar, doce huevos, raspadura de limón o naranja, todo esto se mezcla muy bien y se extiende por tiras en latas untadas con mantequilla, estando las tiras doradas y sin sacarlas del horno se envuelven en un palito dándole la forma de viruta.

Bollos

Dos huevos, media libra de azúcar, una libra de harina, dos cucharadas de polvo de levadura, anís, y una taza chica de leche mezclada con agua. Se forman los bollitos y se ponen al horno regular.

Ñoclos

Una libra de azúcar, diez yemas, una copita de cognac, tres onzas y media de mantequilla. Las yemas se baten con el azúcar, se añade la mantequilla, el cognac, anís y la harina necesaria hasta dejar una masa blanda.

Paciencias

Se baten como para bizcochuelo cuatro yemas y dos claras con media libra de azúcar molida, se le pone anís y cuatro onzas de harina; las latas se untan con mantequilla y se forman las paciencias espolvoreándolas azúcar por encima. Horno suave.

Bollos de harina de maiz

Doce yemas se baten como para bizcochuelo con media libra de azúcar muy molida, en seguida se añade media libra de mantequilla, dos cucharadas de polvos de levadura y libra y media de harina de maiz. Horno regular.

Galletas de mantequilla

Una libra de azúcar, cuatro libras de harina, una libra de mantequilla, se deja la masa no muy blanda y se soba mucho. Se cortan los cuadritos y se echan al horno bien caliente.

Sopladores

A medio almud de harina, libra y media de azúcar, ocho yemas, media libra de grasa bien quemada, salmuera en leche o agua tibia, se revuelve hasta incorporar muy bien todo, se soba mucho y en seguida se cortan muy finas.

Ñoclos

A 21 huevos se les dejan sólo 4 claras; se baten con 1 libra de azúcar molida hasta que esté como para bizcochuelo, se añade medio vaso de jerez, media libra de mantequilla lavada, canela, anís, raspadura de limón, dos cucharadas grandes de levadura, harina la necesaria para formar una pasta que al hacerla no pegue en la mano, y si llegara a pegarse, conviene ponerse en la mano un poco de mantequilla; se cortan los ñoclos, se dejan lisos y en seguida se ponen al horno en latas.

Galletas con raspadura de naranja

Seis yemas se baten con una libra de azúcar y seis on-

zas de mantequilla, 4 naranjas ralladas, canela y la harina necesaria para dejar una masa blanda. Las claras se baten como para merengues, se une todo y en seguida se soba mucho, se cortan muy delgadas.

Galletas de huevo

Se baten 24 yemas con 12 onzas de azúcar molida, se le pone una copa de jerez o cognac, 2 onzas de mantequilla derretida y la harina necesaria.

Galletas de almendra

Libra y media de harina, una libra de azúcar, 8 yemas, 4 claras, un pedacito de mantequilla, canela, clavo-limón rallado. Se incorpora todo esto, se soba y se cortan las galletas delgadas, a cada una se le pone una almendra encima.

Pasteles de masa real

Una libra de manteca de chanco, media libra de azúcar y se reserva la mitad, dos copas de jerez, canela molida, 3 yemas ralladura de limón y naranja. Se bate todo hasta que esté bien unido, se forma la masa con 2 libras de harina. Se pone al horno, se dejan enfriar antes de sacarlos de las latas, se espolvorean con el azúcar que se ha reservado mezclándolo con un poco de canela.

Galletas de viejo

12 yemas, 4 onzas de azúcar, una copa de jerez y otra copa de jerez mezclada con agua, canela, harina la necesaria para una masa blanda. Se cortan las galletas y se ponen al horno.

Barquillos

Se forma una pasta de harina, agua tibia y canela en polvo, en seguida se deshace esta pasta con leche tibia hasta aclarar esta pasta, dejándola más clara que espesa. Se echa por cucharadas de esta pasta en molde especial para barquillos; se calienta al fuego y se unta de mantequilla antes de vaciar la mezcla. A medida que se hacen se envuelven en un palito delgado y caliente.

Galletas de Anís

A un poco de harina se le pone azúcar y mantequilla, canela y un poquito de anís molido. Se echa la leche hirviendo, se soba mucho y se cortan las galletas muy delgadas.

Ñoclos

14 yemas se baten como para bizcochuelos, con 6 onzas de azúcar molida, en seguida se mezclan 4 onzas de mantequilla, canela molida, un poquito de jerez y la harina necesaria para dejar una masa muy blanda. Se forman los ñoclos, cuidando que no se peguen en la mano; el horno regular.

Rosquitas de yema

A 10 yemas batidas se le pone 6 onzas de azúcar, 4 de mantequilla, una copa de jerez o vino blanco, un poco de leche, canela, limón rallado y la harina necesaria para una masa blanda. Se amasa todo y se forman las rosas; se ponen al horno.

Bizcochos de mantequilla

1 libra de mantequilla, un vaso de leche, media libra

de azúcar, una cucharada de levadura, anís, canela y la harina necesaria. Se soba mucho y se cortan chiquitos.

Lenguas de gato

125 gramos de harina, otro tanto de azúcar, un vaso de crema fresca, 2 claras como para merengues, se une todo muy bien, se vacia por cucharadas en latas untadas de mantequilla en forma de lenguas y en seguida se ponen al horno muy caliente.

Galleta

6 yemas se baten como para bizcochuelo con una libra de azúcar molida, se unen las claras muy batidas, 4 onzas de mantequilla derretida y la harina necesaria, canela, ralladura de limón y de naranja. Se une todo y se amasa dejándola muy sobada, en seguida se cortan muy delgadas.

Galletas de huevo

36 yemas se baten como para bizcochuelo con media libra de azúcar molida, en seguida añade un cuartillo de grasa y una copa de vino blanco, canela, anís y clavo de olor molido. Se le pone la harina necesaria para dejar una masa blanda, se soba y en seguida se cortan. Horno regular.

Estrellitas

10 yemas, 4 onzas de azúcar, 4 de mantequilla, un poco de salmuera, canela y la harina necesaria para una masa blanda. Se cortan y se ponen al horno.

Galletas buenas

30 yemas, media libra de azúcar se baten como para

bizcochuelo; se añaden tres cucharadas de grasa quemada, la cantidad de una cáscara de huevo de agua fría, canela molida, anís, sal y harina la necesaria para dejar una masa blanda. Se cortan gruesas y después de cocidas se pasan por almíbar y se revuelcan en azúcar muy fina.

Melindres

A tres libras de azúcar se le pone media libra de almendra molida, clara y media de huevo, goma de membrillo la cantidad de una cáscara de huevo, ralladura de limón y de una naranja, canela molida. Se extiende sobre una mesa, poniendo azúcar abajo y encima, se usle-rea y se cortan con moldes; se ponen sobre papel en las y en seguida se pone al horno regular.

Pasteles de masa real

Una libra de manteca, dos libras de harina, media libra de azúcar, cinco huevos, tres con claras y un poquito de canela, raspadura de limón.

Galletas

Tres libras de harina, una libra de mantequilla derretida, 12 onzas de azúcar molida, tres copitas de vino tinto, canela y clavo de olor.

Besitos

Una libra de harina, cuatro onzas de azúcar, cuatro de mantequilla y un poco de leche. Se soba la masa media hora y se cuecen en horno suave.

Pasatiempo

Una libra de harina, media de mantequilla, media de azúcar, anís y un poco de leche.

Rosquitas

Ocho huevos menos cinco claras, media libra de azúcar, media de mantequilla, cuatro onzas de almendras chancadas, canela y la harina necesaria para una masa blanda.

Biscochos

Se necesitan: 250 gramos de azúcar molida, ralladura de naranja o de limón, 250 gramos de harina, 4 huevos. Se baten las claras como para merengues, se unen las yemas y en seguida se mezcla todo. Se amasa y se cortan los biscochos, se les espolvorea azúcar y se ponen al horno.

Galletas con mermelada

Un hectógramo de almendra molida, un hectógramo de azúcar, dos hectógramos de harina, 30 gramos de mantequilla, una narigada de sal, un huevo.

Se forma la masa, se cortan las galletas gruesas y se ponen al horno con mermelada encima. Sobre cada galleta se pone una guinda confitada y se espolvorea con azúcar.

Paciencias

Se necesitan: 200 gramos de azúcar, 160 gramos de harina, cuatro claras, 20 gramos de vainilla molida. Se baten las claras, se une el azúcar, la vainilla y la harina; se sigue batiendo hasta obtener una mezcla bien lisa. Se preparan cartuchos de papel, se vacía parte del batido, se forman las paciencias y se ponen al horno caliente. Cuando ya quieren estar cocidas, se les pasa a cada una clara batida y se vuelven a poner al horno.

Biscochuelo

14 huevos se baten al rescoldo durante 20 minutos con

media libra de azúcar molida y cernida; estando el batido, se mezcla media libra de flor de almidón y se sigue batiendo para que se incorpore. Se vacia a un molde untado con mantequilla.

Bizcochuelo

Doce claras se baten como para merengues, las yemas se baten con 12 onzas de azúcar molida y cernida, se añaden seis onzas de chuño al tiempo de vaciar la mezcla al molde.

Bizcochuelo

14 claras se baten como para merengues, se añade una libra de azúcar molida y cernida y se sigue batiendo; las yemas se baten por separado y se unen a las claras sin dejar de batir, se añade media libra de chuño y se continúa batiendo hasta que esté brillante. Se vacia al molde con mantequilla y papel. Horno regular.

Bizcochos

Se baten cinco docenas de yemas con una libra de azúcar hasta que espese, se añade cuatro onzas de grasa quemada, un poco de harina y una copita de jerez o vino blanco, en seguida se pone en la mesa y se le agrega la harina necesaria para una masa blanda; se soba mucho, se cortan los bizcochos y se ponen al horno bien caliente. Al vino se le pone un poquito de sal.

Galletas de coco

Dos tazas de azúcar, una taza de mantequilla, 3 huevos, la mitad de un coco rallado y pelado, media libra de harina, media cucharadita de levadura. Se bate todo hasta unirlo muy bien; se forman en latas por cucharaditas.

Galletas de vainilla

Se necesitan siete huevos, una libra de azúcar, una de harina, un cuarto de libra de chuño, la mitad de un palito de vainilla, una cucharadita de carbonato de amoníaco.

Se baten los huevos durante un rato; se forma la masa agregándosele la vainilla o anís, y se pone en una lata al horno, dándole antes la forma de galletas o de tostadas.

Galletas de roscas

Se necesita media libra de harina, una libra de azúcar, 300 gramos de mantequilla, cinco huevos y un limón.

Se deshace bien la mantequilla y en seguida se le añaden los huevos, el azúcar, la harina y el limón. Se forman las roscas, pasándolas por un batido de huevos y revolcándolas en almíbar, azúcar y canela.

Galletas de almendras

Se bate la mantequilla hasta que esté blanda, agregándosele poco a poco el azúcar, los huevos y las almendras. En seguida se pone esta masa en una tabla con harina para que no se pegue y se amasa suavemente.

Se corta como bizcochos y se le pone encima un batido de yemas con leche, almendras y azúcar. Por último, se ponen al horno.

Se necesitan dos huevos, media libra de harina, media de azúcar, media de almendras, media de mantequilla y raspadura de limón.

Galletas de huevos

Se necesitan siete huevos, una libra⁹ de azúcar, media libra de harina, media de chuño, carbonato de amoníaco y un limón.

Se baten los huevos con el azúcar, se mezcla la harina y el chuño. Se bate todo mucho, se forman en latas por cucharaditas, dándole la forma de galleta; en seguida se ponen al horno.

Galletas con almendras o nuez

Se baten cinco huevos con media libra de azúcar, se añade poco a poco media libra de azúcar cernida, canela y ralladura de limón o nada; se extiende por cucharadas en latas untadas de mantequilla, se le espolvorea encima almendras machacadas o nuez. Sobre caliente se cortan en forma de bizcocho.

Pancitos de leche

Se necesitan dos libras de harina, 30 gramos de levadura, 100 de azúcar, 15 de sal, 100 de mantequilla, tres huevos, leche y 100 gramos pasas de Corinto.

Se prepara la cuarta parte de la harina en un lebrillo, se 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.

En seguida se mezcla la demás harina, azúcar, pasas, sal, huevo, mantequilla. Se forman los pancitos espolvoreados con harina, se colocan sobre latas untadas de mantequilla y se dejan liudar. Horno muy caliente.

Pan francés para guarnecerlo con foiegras o jamón

Se necesitan 500 gramos de harina, 125 gramos de mantequilla, dos huevos, 15 gramos de azúcar, 25 id. de levadura y leche.

El mismo procedimiento que para las masas fermentadas. Masa un poco dura. Se forman los panes larguitos, se colocan sobre latas, se dejan liudar y se doran. Horno caliente.

Bollitos pasados por almíbar

Se baten las yemas que se deseen, y estando muy batidas, se les pone un poquito de aguardiente, calculando lo necesario, según la cantidad de yemas que se baten. Se le pone la harina suficiente para que la masa quede regular.

Se amasa mucho y se hacen los bollitos chicos. Se cuecen en el horno y se pasan por almíbar gruesa.

Bollitos especiales

Doce onzas de azúcar en polvo, cinco huevos con sólo dos claras, cuatro onzas de mantequilla derretida, media taza de leche, cucharada y media de levadura inglesa, anís molido y harina la necesaria para hacer una masa blanda.

Se forman como los ñoclos. Horno muy caliente.

Virutas

Seis huevos, media libra de azúcar, media de harina, raspadura de un limón y diez cucharadas de aguardiente.

Se baten primero las claras como para merengues, se unen las yemas, se sigue batiendo, se incorpora poco a poco la harina, azúcar y demás ingredientes.

Se untan latas con mantequilla, se extiende este batido por tiras de medio dedo de grueso, separadas.

Se pone la lata al fuego; cuando empiece a dorar, se saca ligeramente con un cuchillo y se envuelve en una caña delgada dándole la forma de viruta.

Virutas

El peso de cinco huevos de azúcar, otro tanto de harina; se aliña con limón rallado o naranja, jerez y canela.

Se vacia por tiritas el batido, a lo largo de la lata untada con mantequilla. Se pone al horno; empezando a dorar, se desprenden de la lata y se envuelven en una caña.



PANQUEQUES y BIZCOCHUELOS

Pan de la Reina

Cuatro huevos, igual cantidad de peso de azúcar y harina, la raspadura de limón y una cucharada de polvos de levadura mezclada con la harina. Se baten las claras como para merenguez, se unen las yemas, se sigue batiendo, incorporando todo.

Pan de Mallorca

Nueve libras de harina, quince huevos, libra y media de levadura, libra y media de grasa muy fina, dos libras de azúcar molida, se deshacen en un poco de leche; se hace la noche antes y se deja una masa muy blanda. Al día siguiente se hacen los panes poniéndoles harina para que no se peguen, se colocan separados en latas untadas con mantequilla.

El horno como para bizcochuelo, se prueba echando un papel, si dora despacio está bueno.

Ayuyas

Un almud de harina, dos libras de azúcar, una libra de grasa, 24 yemas, litro y medio o más de leche, canela molida. Se cuecen en horno fuerte y se raspan.

Pan de claras

Nueve claras, media libra de harina, media de azúcar, una copa de jerez, cuatro onzas de mantequilla. Se bate la mantequilla con el azúcar muy molido, hasta que esté como espuma, en seguida la harina cernida; estando todo muy unido, se vacía a un molde untado con mantequilla y polvos de levadura.

Pan de jengibre

Media libra de miel de palma, media de chancaca de Paita (de la que venden en la frutería), seis onzas de mantequilla, una libra de harina cernida, cinco huevos, una cucharadita de bicarbonato y dos de polvos de jengibre (la raíz de jengibre se compra en las boticas). Se entibia la miel y se le añade la chancaca para que se deshaga poco a poco, se une la mantequilla y la harina cernida. Se baten las claras como para merengues, se unen las yemas y se incorpora todo. El molde se unta con mantequilla, se vacía en él la mezcla uniéndole bastantes pasas. Horno suave.

Pan de huevo

Doce yemas se baten con doce onzas de azúcar molido, veinte centavos de pan (francés crudo), se une a una taza de regular tamaño de agua de canela y media libra de grasa tibia. Se soba mucho, se forman los panes y se ponen al sol a luidar.

Pan de Lima

Cinco huevos, tanto azúcar como pesen los huevos, otro tanto de harina y mantequilla, ralladura de limón y un poco de canela. Se bate el azúcar con la mantequilla

hasta dejar el batido como espuma, las cinco claras se baten como para merengues, las yemas se añaden una por una, canela, ralladura de limón y polvos de levadura.

Estando todo unido, se bate durante un rato, se vacia en moldes untados con mantequilla y se pone al horno regular.

Pan negro

Cinco huevos, clara y yema se baten con una libra de azúcar negra, tres tazas de harina, una de leche, media libra de mantequilla, una cucharadita de bicarbonato, el jugo y la ralladura de un limón, una cucharadita de clavo molido, otro tanto de canela; el molde se unta con mantequilla y se pone al horno regular.

Panquequitos

Cinco yemas se baten como para bizcochuelo, se unen cuatro onzas de mantequilla batida y seis onzas de azúcar, una cucharadita (de las de té) de sal, una taza de leche y tres tazas de harina. Las claras se baten aparte como para merengues, se une todo, añadiéndosele una cucharada de polvo de levadura. Se vacia en moldes untados con mantequilla. Si se quiere se toman con miel.

Pan blanco arenoso

Media libra de mantequilla, media de azúcar, media de harina, seis huevos, dos cucharadas de polvos de levadura, seis cucharadas de leche. Se bate la mantequilla hasta que esté como espuma, se le añade un huevo, una cucharada de azúcar, otra de harina y leche y así sucesivamente hasta unir todo. Se bate esta mezcla durante una hora, se unen los polvos al tiempo de vaciarle a los moldes.

Panqueque para rellenar torta

Diez huevos, tres tazas de azúcar, tres de harina, seis cucharadas de leche fría, tres cucharadas grandes de levadura. Se baten las yemas como para bizcochuelo y la mantequilla con el azúcar hasta que esté como espuma, se une todo y se sigue batiendo durante un rato. Se pone al horno en moldes especiales untados con mantequilla, cada molde que sirva para formar capas en la torta. Se rellena con distintas mermeladas por capas.

Panqueque

El peso de tres huevos con cáscara de mantequilla y el de 5 de harina, la misma cantidad de azúcar y seis huevos. Se bate la mantequilla hasta dejarla blanca, se unen las yemas, la azúcar y por último la harina. Se baten las claras como para merengues, se mezcla todo, se bate y vacía en moldes untados con mantequilla.

Panqueque ligero

Seis onzas de mantequilla, se baten con media libra de azúcar, se añaden cinco huevos, uno por uno y seis onzas de harina, se ponen al horno en moldes untados con mantequilla.

Panqueque

Seis yemas se baten con media libra de azúcar, las claras se baten por separado y se añade la media libra de mantequilla derretida, muy batida y media libra de harina.

Panqueque negro

Cuatro tazas de harina, media libra de mantequilla,

una libra de azúcar amarilla, cinco huevos, pasas, una cucharadita de bicarbonato, raspadura de limón.

Pan blanco

Media libra de mantequilla se bate hasta que esté como espuma con una libra de azúcar, en seguida se añade menos de una libra de harina, once claras batidas como para merengue y un poco de nuez moscada. Se bate mucho y en seguida se pone al horno regular.

Cakes

Se bate una libra de mantequilla con una libra de azúcar en polvo hasta que esté como espuma. Se baten catorce huevos hasta que formen ojitos, se una la mantequilla, y libra 4 onzas de harina revolviendo seguido, en seguida se le pone una cucharadita de polvos de lavadura y algunas gotas de esencia de limón. Al molde se le pone por dentro papeles untados con mantequilla quedando la mantequilla por fuera.

Panqueque ligero

3 tazas de harina, 2 tazas de azúcar, una de mantequilla y 1 de leche mezclada con una cucharadita de bicarbonato y otra de cremor, 5 huevos. Se incorpora todo muy bien se bate durante un rato, si se quiere se le ponen pasas. Se vacia en molde untado con mantequilla, el horno debe estar regular.

Pan de arroz

Se baten 7 claras como para merengues, se añaden 10 onzas de azúcar, 4 onzas de harina de arroz y 5 onzas de harina de trigo, el ácido y la ralladura de un limón.

Se une todo esto a las yemas, se incorpora y se vacia a un molde con mantequilla, se pone al horno regular.

Pan de arena

Una libra de mantequilla se derrite, se le saca lo claro dejando el concho, una libra de azúcar se bate hasta que esté como espuma con la mantequilla derretida, se añade una libra de chuño de papa alternando un puñado de chuño y una yema hasta enterar 8, las claras se baten como para merengues, se incorpora todo y se sigue batiendo. Al momento de vaciar esta mezcla al molde se le pone una copita de rón o coñac. El molde no se unta de mantequilla. Se pone al horno durante una hora.

Panqueque con un huevo

A 10 onzas de harina se le pone media libra de azúcar molida, una taza de leche fría, una cucharada de mantequilla, una cucharadita de crémor y otra de bicarbonato, un huevo. Se cierne el crémor con la harina, el bicarbonato se une a la leche. Se incorpora todo, se bate mucho, cho, en seguida se vacia en un molde untado con mantequilla.

Panqueque de yemas

Se baten cinco onzas de azúcar cernida con cinco onzas de mantequilla, se añaden tres yemas y tres claras batidas como para merengues, se une todo añadiéndole cinco onzas de harina. Se vacia en moldes untados con mantequilla, horno regular; se le polvorea azúcar encima.

Panqueque

Se baten 14 o 16 huevos con una libra de azúcar, se

bate una libra de mantequilla sin sal y se une a los huevos estando muy batidos, se añade una libra de harina. Se vacia en moldecitos y se pone al horno.

Pan de espuma

El peso de siete huevos de azúcar y el peso de la mitad del azúcar de harina; se unen las claras batidas como para merengues, se incorpora todo y se añade nuez moscada y jugo de limón. Se vacia esta mezcla a la budinera untada de mantequilla.

Bizcochuelos de Reims

500 gramos de azúcar, 250 gramos de harina, cuatro huevos y raspadura de limón.

Se mezcla todo y se bate durante un rato. Se untan moldecitos con mantequilla se vacia esta mezcla y se pone al horno suave.

Bizcochuelo inglés

Se necesitan 200 gramos de azúcar, 100 de harina, 25 de gengibre en polvo, 2 de canela molida y un poco de sal. Se baten los huevos como para vizcochuelo con azúcar y poco a poco se mezcla todo. Se vacia al molde untado con mantequilla y se pone al horno bien caliente.

Pan de arena

Se necesitan seis huevos batidos por separado, media libra de mantequilla, una libra de harina de maiz, media libra de azúcar en polvo. La mantequilla se bate con la harina y en seguida se mezcla todo y se sigue batiendo. La budinera se unta con mantequilla.

Pan de huevo

Un cuarto de harina, 8 yemas, azúcar al paladar, 10

centavos de levadura, 5 cucharadas de grasa caliente: Se soba mucho y se forman los panes, dejándolos al sol para que liuden. Se colocan en latas al horno caliente.

Panqueque

125 gramos de mantequilla derretida, se bate con 300 gramos de azúcar molida, hasta formar una crema; se unen cinco huevos, uno por uno; 250 gramos de almendras dulces peladas y bien molidas, una copita de licor kirsch, 80 gramos de harina cernida.

Se vacia esta mezcla a un molde untado con mantequilla; se cubre en seguida con papel, se vacia la mezcla y se pone al horno regular.

Pan de leche

Tres tazas de harina, un poquito de sal, una cucharada de mantequilla, una cucharadita de bicarbonato de soda y tres cucharaditas de crémor, dos tazas de leche.

Se incorpora todo, se pone en la tabla con bastante harina para poderla uslerear.

La masa se deja un poco más de un dedo de grueso.

Se cortan los panes con un vaso, se ponen muy juntos en las latas untadas con mantequilla.

Deben salir todos juntos para abrirlos sin cuchillo.

Pan negro

Se muele una libra de chancaca ordinaria y se mezcla con tres tazas de harina, cuatro onzas de mantequilla. Estando todo unido, se mezclan cuatro huevos y una taza de leche con una cucharadita de bicarbonato y pasas de Corinto.

Todo unido se bate muy bien; en seguida se vacia a una budinera untada de mantequilla.

