

FAMILIA

ENERO

1910



Número 1



UNA BUENA GOMIDA

LAS sopas forman un detalle muy importante en el arte culinario y son por lo general excelentes y económicas si se saben preparar.

Para preparar el caldo.—Se escoge un pedazo de rabo, hueso de agarradero, un trozo de posta y todos los restos de ave ó carne que se tengan. Esta receta es para dos días. Se pone la carne en agua fría á fuego lento para que se vaya cociendo poco á poco; una vez que hierve se le quita la espuma y se le pondrá una cebolla con un clavo de olor, una zanahoria, un ramo surtido y un porrón. Se dejará hervir y, cuando las verduras estén cocidas, se sacarán, se dejará hervir por otra hora. Al tiempo de colar la sopa se separará la mitad para guardar sin sal y la que se use en el día se saleará.

Para hacer consommé se colará bien el caldo en una servilleta, se le pondrá un poquito de caramelo, media cucharadita de extracto de jugo de carne de Liebig.

Sopa al natural.—Se pondrán tostadas de pan en la sopera y se le echará el caldo hirviendo.

Sopa de acelgas.—Póngase una onza de mantequilla á calentar, agréguesele un puñado de acelgas picadas y lechugas lo mismo; cuando las acelgas estén cocidas con el vapor de la mantequilla se las agrega medio litro de agua y medio de leche, se deja hervir un cuarto de hora. En la sopera se le pondrá dos yemas de huevo, tostadas de pan, el jugo de medio limón. Ahí se pone la sopa hirviendo.

Lenguado á la bosmague.—Póngase en una fuente que pueda ir al horno un lenguado después de haberlo limpiado con cuidado; se le pondrá jugo de limón, vino blanco, mantequilla, se meterá al horno y se le colocará al rededor una jardinera, zanahorias, nabos y champignones, todo esto se pondrá en una salsa blanca que se hará del modo siguiente: Se hará hervir una taza de vino blanco y cuando esté reducida á la mitad se retirará del fuego. Se pondrá una cucharada de mantequilla y una de harina al fuego;

estando bien unida se le pondrá un poco de caldo de pescado y el vino hervido, sal, pimienta, nuez moscada y se dejará hervir hasta que esté cremosa. En esta salsa se pondrán las verduras y aparte se servirá el resto de la salsa.

Pollo con naranja.—Se cortará al pollo, se colocará en una cacerola al fuego con una cucharada de mantequilla, se saltará y al cabo de media hora se le pondrá una taza de jugo de naranja colado, se le pondrá sal y pimienta y se servirá muy caliente con crutones de pan frito al rededor.

Huevos á la bouchère.—Para seis personas: 12 huevos chicos frescos, 12 tostadas de pan de molde ovaladas, médula fresca y caliente, cuatro chalotas, un cuarto de litro de vino tinto, dos cucharaditas de jugo de Liebig, 100 gramos de mantequilla y dos cucharaditas de perejil picado.

Córtese el pan sin cáscara de tres centímetros de largo por 7 de ancho. Esto se cortará con molde y se harán de 7 á 8 milímetros de espesor. Háganse freir en mantequilla caliente.

Píquese la chalota muy fina, póngase á hervir con el vino tinto hasta que éste quede reducido á la mitad y se le agrega el jugo de carne; manténgase á un lado este jugo hasta que llegue el momento de hacer la salsa. Póngase la médula á hervir en agua hirviendo con sal. Estando esto cocido, se saca y se corta en rajitas redondas.

Se pasan los huevos por agua con un poco de vinagre. El modo de hacerlo es poner una cacerola grande y quebrar todos los huevos de una vez; estando buenos para sacarlos se sacan con todo cuidado, se echan en agua tibia y después se colocan en una servilleta. El pan frito que se habrá mantenido caliente se colocará en forma de corona alrededor de la fuente, colocando un huevo sobre cada tostada; se echará la mantequilla á la reducción de vino y jugo y se le pondrá un poco en cada huevo; con un tenedor se le pondrá un pedazo de médula sobre cada huevo.

Para aprovechar la carne de puchero.—Ingredientes: una libra de carne cocida, un cuarto de libra de carne de salchichas, 60 gramos de mantequilla, una cucharadita de café de sal, la tercera parte de una cucharadita de café de pimienta molida, dos yemas de huevo, una clara, media libra de tomate, aceitunas verdes, dos tazas de caldo y una cucharada de café de harina. Píquese la carne con las salchichas, agréguese los huevos, únase todo muy bien, fórmese una bola, cúbrase con tela de chanco y amárrase perfectamente. Póngase en una cacerola con un poco de mantequilla, hágase dorar suavemente por todos lados, échese el caldo, agréguesele el tomate sin pepa cortado en pedacitos y las aceitunas. Se deja hervir por hora y media; al servirlo se le agrega la harina, la que se habrá deshecho en agua fría. Se unirá á la salsa, se sacará la bola de carne, se le quitará la tela de chanco y se sirve cubierta con la salsa.

Fresas á la Magda.—Para 10 personas: Fresas, tres cucharadas de azúcar flor, media cucharada de azúcar con naranja (ésta se hace poniéndole á el azúcar gotas de jugo de naranja), una copa de Kirch y otra de Marrasquino.

Modo de prepararlas: Se colocarán las fresas en una fuente, se les espolvoreará el azúcar molida, el Marrasquino y el Kirch y el azúcar con naranja. Se deja así por 25 minutos. La crema tendrá que estar muy fresca y se pondrá en hielo, ahí se batirá suavemente para principiar, después con fuerza hasta que esté espesa. A esta crema se le pondrá ligero dos cucharadas de azúcar flor vainilla.

Se colocan las fresas en una compotera un poco honda con el jugo que han exprimido, se cubren con la crema batida y se adornan con fresas.

Damascos Pralines.—Ingredientes para 10 personas: Veinte damascos grandes, medio litro de almibar, una taza de vainilla, 200 gramos de sémola blanca, tres cuartos de litro de leche, 100 gramos de azúcar, un grano de sal, 20 gramos de mantequilla, 4 ye-

más de huevo, tres cucharadas de azúcar flor, una clara y media de huevo y doce almendras peladas y secas.

Se pone á hervir la leche con el azúcar y la vainilla; una vez que el azúcar esté bien deshecho se le va poniendo la sémola poco á poco, el grano de sal, la mantequilla. Cúbrase la cacerola y póngase al horno suave, hasta que la sémola haya absorbido la leche completamente. Se saca, se deja enfriar diez minutos y al cabo de este tiempo se le quita la vainilla y se le agregan las cuatro yemas de huevo. Se coloca en una fuente que pueda ir al horno un círculo liso untado en mantequilla; dentro de esto se pone la sémola; estando frío se le quita el círculo ó metal.

Los damascos: Se pone un cuarto de litro de agua á hervir, ahí se le pone el azúcar y vainilla, después de que haya hervido siete minutos se retira á fuego lento, ahí se colocan los damascos partidos por la mitad seis minutos, se sacan éstos y se ponen los otros diez por el mismo tiempo. Se parten las almendras y se pican muy finas (tienen que haberse secado de antemano).

En una fuente honda se pondrá el azúcar flor cernida y las claras de huevo; se trabajará ésto con la espátula y después con bastante fuerza hasta que haga cinta. Se pasan los damascos por esta crema. El resto se une con las almendras, se cubre el molde de sémola con esta azúcar y se adorna con los damascos. Se mete al horno por un instante.

Voy á enseñar á las lectoras de FAMILIA a hacer Puddings. Sin duda que se dirán, ¿quién no sabe hacer Puddings? Todas pueden hacer un buen Pudding, ¿qué arte tiene? Sin duda, que todas pueden hacerlo; pero, la cuestión es hacerlo bueno.

Muy pocos Puddings se hacen sin harina, ésta debe ser de primera calidad y cernida. La riñonada debe buscarse siempre la que está junto al riñón y que esté muy fresca. Se le quitará el cuerecito, se molerá y en seguida se pasará por la máquina de moler carne, poniéndole un poco de harina para que no se pegue.

La mantequilla es necesario que sea sin sal, y si ésto no se consigue, se lavará la salada en muchas aguas hasta quitarle la sal.

Los huevos tienen que estar muy frescos, pues, si no está perfectamente entera la yema, no queda el Pudding tan bueno. Las especias que se deben usar para hacer Puddings son las siguientes: jengibre, nuez moscada, clavo de olor, canela molida. Yo aconsejaría de comprar en los almacenes de provisiones ingleses paquetitos que vienen preparados de Europa y que cuestan muy barato.

Para mezclar el Pudding hay que seguir exactamente la receta, no ponerle ni de más ni de menos y hacerlo tal como dice aquella.

Voy ahora á darles algunas recetas que espero les agradarán.

Pudding de Pascua.—Ténganse dos libras de pasas sin pepas, muélanse un poco, pónganse en una fuente de barro, agréguesele dos libras de pasas de corinto, dos libras de grosellas bien lavadas, dos libras de miga de pan, una libra de cáscaras de naranja, limón, cortados en pedacitos, dos libras de azúcar moscobada, dos onzas de especias en polvo, dos libras de riñonada preparada como se ha dicho, una cucharadita de sal; únase bien todo esto y agréguesele dieciséis huevos muy batidos y una copa de cognac, una cucharadita de esencia de limón, una de ratafia, ó bien del que se quiera; si no está suficientemente humedo se le agrega la leche necesaria para hacerlo húmedo y una cucharada de harina cernida. Las cantidades que doy son para hacer un gran Pudding.

Se colocará en un paño limpio especial que para ésto se habrá pasado por agua hirviendo, se seca y se estira en una mesa, se le unta mantequilla; espolvoréesele bastante harina, póngase ahí el Pudding, amárrase muy bien para que no le entre nada de agua, se pone á hervir por seis ó ocho horas.

Este Pudding es mucho mejor si se hace el día antes, se sirve con almendras peladas, claveteadas sobre el Pudding y se hace arder con cognac ó Rhum, se sirve con salsa de cognac y crema batida.

Plum Pudding sencillo.—Tómese una libra de pasas sin pepas, una libra de grosellas picadas y bien lavadas en agua caliente, una libra de riñonada preparada como se ha dicho, una libra de azúcar moscobada, póngase todo esto en una fuente de barro, agréguesele media libra de migas de pan, media libra de harina, dos onzas de frutas confitadas cortadas en pedacitos y una cucharada de postre de especias, seis huevos muy batidos, una copa de cognac, una cucharadita de esencia de limón. Hágase hervir como el anterior, en una servilleta por cuatro horas.

Chancellois Pudding.—Téngase un molde liso, póngasele una capa de mantequilla todo al rededor de medio centímetro de grueso. Colóquense pasas sin pepas y abiertas después de haberlas pasado por agua caliente, lo más junto que se pueda, se le coloca otra capa de tostadas de miga de pan de media pulgada; espolvoréesele una cucharada grande de

azúcar moscobada y sobre ésto una capa de grosellas pasadas por agua hirviendo y despues secas; sobre ésto frutas confitadas cortadas en pedacitos y un poco de nuez moscada, otra capa de pan, otra de azúcar, otra de grosella y así hasta llenar las tres cuartas partes del molde.

Bátanse diez huevos, claras y yemas, hasta que queden como bizcochuelo, y se le agrega una copita de cognac y una cucharadita de esencia de limón. Llénese el molde con ésto y póngase al baño de María por dos horas y media. Sírvese con salsa de chuño ó de vino.

Pudding de bizcochuelo.—Se pone en un molde liso untado en mantequilla bizcochuelo deshecho, se llena el molde hasta la mitad, se le pone una capa de frutas confitadas y se llena el molde con leche, que se habrá batido con tres ó cuatro yemas y una copa de cognac al baño de María por una hora y media. Se disuelve jalea de grosella con un poco de agua caliente y se cubre el Pudding al mandarlo á la mesa.

Palmira Pudding.—Tómese una libra de dátiles, quítesele el hueso, píquesese muy fino, una libra de harina y media libra de riñonada de buey preparada como se ha dicho, un cuarto de libra de azúcar moscobada, mézclese bien todo junto, agréguesele leche, póngase en un molde al horno suave por dos horas.

Excelente Pudding de pan con mantequilla.—Se pone en un molde untado con mantequilla una capa de pan de molde cortado muy fino con mantequilla (solamente la miga), se le pondrá una capa de mermelada de damasco, otra de pan con mantequilla, otra de mermelada de naranja, otra de pan con mantequilla con mermelada, y así alternando las mermeladas hasta llenar las tres cuartas partes del molde, se llena con leche, huevo y cognac batidos de antemano. Se pone por una hora al baño de María. Se sirve con salsa de vino.

Pudding de colegiales.—Tómese tanta cantidad de migas de pan como riñonada preparada como se ha dicho, y grosellas remojadas en agua caliente, agréguesele especias y azúcar moscobada al paladar. Mójese ésto con uno ó dos huevos batidos, agréguesele un poco de cognac y raspadura de limón, colóquese en tazas y en seguida se pasan por huevo y después por harina, se fríen en mantequilla y se sirven con salsa de vino.

Pudding de arroz molido.—Lávensese cuatro onzas de arroz, después de quitarle los granitos negros é impurezas, se pone á hervir en un litro de leche; cuando la leche esté espesa con el arroz se le pondrá cuatro onzas de mantequilla, la yema de ocho huevos muy bien batidas, seis onzas de azúcar flor, sesenta almendras dulces y veinte amargas peladas y una copa de cognac. Mézclese todo muy bien, póngase en un molde al horno por una hora.

Pudding de limón.—Frótese la cáscara de un limón con cuatro onzas de azúcar, bátanse las yemas de cuatro huevos, únase con el azúcar y cuatro onzas de mantequilla, colóquese en una budinera por un cuarto de hora, á fuego muy lento; poco antes de terminar, agréguesele el jugo del limón y una copita de cognac.

Pudding de higos.—Prepárese como se ha dicho media libra de riñonada, agréguesele media libra de pan, la misma cantidad de harina cernida, seis onzas de harina cernida y media cucharadita de nuez moscada. Mézclese todo esto muy bien y agréguesele dos libras de higos picados muy finos, mójese todo con tres huevos muy batidos. Agréguesele un poco de leche si los huevos no son bastante para mojarlos. Póngase en un molde bien untado en mantequilla. Hiérvase por cuatro horas por lo menos.

Pudding de limón.—Pélese un limón grande, póngase á hervir la cáscara hasta que esté blanda, muélese en el mortero con una onza de azúcar hasta que quede bien deshecho. Póngase ésto con ocho onzas de riñonada fresca preparada como se ha dicho, tres onzas de azúcar en flor. Mézclese todo muy bien, agréguesele cinco huevos muy batidos, el jugo del limón, agréguesele una cucharada de harina cernida. Hágase hervir por una hora en un molde muy bien untado en mantequilla. Sírvese con salsa de vino.

SALSAS PARA PUDDING

Salsa de vino.—Bátase una taza de mantequilla hasta que esté como espuma, mezclada con un poco de harina con agua, agréguesele una cucharada de azúcar prieta, media cucharada de esencia de limón y un poquito de nuez moscada, media copa de jerez y media copa de cognac. Caliéntese esto sin dejarlo hervir y revolviendo. Sírvese caliente.

Salsa de chuño.—Deshágase una cucharada de chuño en agua fría, agréguesele agua hirviendo, revolviendo siempre. Colóquese en una cacerolita con un poco de esencia de limón, azúcar prieta al paladar, media copa de jerez, media copa de cognac. Revuélvase hasta que quede de un espesor regular.

EL CHEF



Gracias al Aceite



BAU

Ateselo al dedo
para no olvidarse



UNICOS IMPORTADORES:

Gonzalez Soffia y Cia.

VALPARAISO

AGENTES EN SANTIAGO:

Schmidt & Wehrhahn

PUENTE 548

